

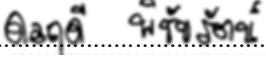






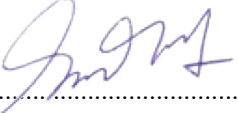
รายงานผลการประเมินตนเองระดับหลักสูตร  
ตามเกณฑ์ AUN-QA Version 4.0  
ประจำปีการศึกษา 2564

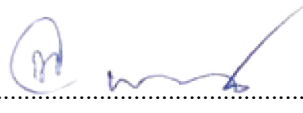
(1 กรกฎาคม 2564 ถึง 30 มิถุนายน 2565)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย  
วันที่รายงาน 30 มิถุนายน 2565

ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา  
อุตสาหกรรมอาหาร ถูกต้อง เป็นความจริงทุกประการ

1. .....  ..... ประธานหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2565  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดลฤดี พิชัยรัตน์)
2. .....  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2565  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นพรัตน์ มะเห)
3. .....  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2565  
(นางสาวนัญญา คเชนทร์ภักดี)
4. .....  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2565  
(รองศาสตราจารย์สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช)
5. .....  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2565  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล)

.....  .....  
(รองศาสตราจารย์วรุฒิ เกิดปราง)  
หัวหน้าสาขาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง  
วันที่ 30 มิถุนายน 2565

.....  .....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประเสริฐ ทองหนู่น้อย)  
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
วันที่ 30 มิถุนายน 2565



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร  
(หลักสูตรปรับปรุง)  
พ.ศ. 2564

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



## คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประจำปีการศึกษา 2564 เล่มนี้ เป็นการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม 2564 – วันที่ 30 มิถุนายน 2565

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร เป็นศาสตร์ที่มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้พื้นฐานและทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากอุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก จากความสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากร ทำให้มีผลผลิตทางการเกษตรที่สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปได้อย่างหลากหลายและต่อเนื่อง ทำให้ประเทศไทยติดอันดับการเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารของโลก จากสถานะการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมที่ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัยและสามารถตอบสนองต่อความต้องการได้ ทำให้ต้องมีการพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อตอบสนองต่อความต้องการดังกล่าว และจากความต้องการอาหารของโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น บวกกับนโยบายของรัฐในการผลักดันให้ประเทศเป็นครัวโลก รวมทั้งการเปิดเสรีทางการค้าจากการเข้าร่วมประชาคมอาเซียน ประเทศไทยซึ่งมีความพร้อมทางด้านวัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารที่มีคุณภาพต้องเตรียมพร้อมสำหรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว การผลิตบุคลากรที่มีความรู้ทางด้านอุตสาหกรรมอาหารและสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้กับการทำงานได้อย่างเหมาะสม นับเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้มีความสามารถและศักยภาพในการแข่งขันในตลาดโลกและภูมิภาคได้

การดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอนตามแนวทางของ AUN-QA โดยมีการกำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชาประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นหรือหลักสูตรหรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้องเพื่อบริหารจัดการการเรียนการสอนให้มีผลมาตรฐานการเรียนรู้เป็นไปตามที่ระบุในหลักสูตร รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของวิชาและรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เพื่อเป็นมาตรฐานในการติดตามและประเมินคุณภาพการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ อันจะส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิตตามอัตลักษณ์ นั่นคือ “มีทักษะการสื่อสาร เชี่ยวชาญปฏิบัติ” ซึ่งมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ



## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
สารบัญ	
บทสรุปผู้บริหาร	1
<b>ส่วนที่ 1</b> ข้อมูลทั่วไป	3
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	3
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตร	7
<b>ส่วนที่ 2</b> ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้	13
องค์ประกอบที่ 1 : ผลการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ สกอ.	13
องค์ประกอบที่ 2 : ผลการดำเนินตามเกณฑ์ AUN-QA	21
<b>ส่วนที่ 3</b> : สรุปผลการประเมินตนเอง	108
ผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์ AUN-QA	108
จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา และแผนพัฒนา	114
<b>ส่วนที่ 4</b> : ภาคผนวก	117
ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.2)	118
ตารางที่ 1.1-2 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจาก มคอ.2)	119
ตารางที่ 1.1-3 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.2)	120
ตารางที่ 1.1-4 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจาก มคอ.2)	123
ตารางที่ 1.1-5 จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2564	124
ตารางที่ 1.1-6 จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2564	125
ตารางที่ 1.1-7 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	126
ตารางที่ 1.1-8 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	127
ตารางที่ 1.1-9 ผลงานวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	128
ตารางที่ 1.1-10 ผลงานวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	129
ตารางที่ 2.1-1 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงาน สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ ปีปฏิทิน 2564	130
ตารางที่ 2.1-2 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์และผลงานที่ ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร ปีปฏิทิน 2564	131
ตารางที่ 2.1-3 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏ ในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 ปีปฏิทิน 2564	133



ตารางที่ 2.1-4	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ปีปฏิทิน 2564	134
ตารางที่ 2.1-5	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติและได้รับการรับรองใน รูปแบบอื่น ๆ ปีปฏิทิน 2564	135
ตารางที่ 2.1-6	งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่ ปีปฏิทิน 2564	139
ส่วนที่ 5 :	ภาพกิจกรรมการดำเนินงาน	140





## บทสรุปผู้บริหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 ได้รับการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปีการศึกษา 2564 ตามมาตรฐานของ สกอ. และแนวทางของ AUN-QA Version 4.0 จำนวน 2 องค์กรประกอบ มีผลการประเมินตนเองดังนี้ องค์กรประกอบที่ 1 ผลการประเมินตนเองระดับหลักสูตร พบว่าหลักสูตรเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ องค์กรประกอบที่ 2 ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ AUN-QA จำนวน 8 ด้าน ด้านที่ 1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 2 โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 3 แนวทางการจัดเรียนการสอน ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 4 การประเมินผู้เรียน ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 5 คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 6 การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 7 สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 8 ผลผลิตและผลลัพธ์ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน

โดยผลการประเมินตนเองของหลักสูตรในภาพรวมทั้ง 2 องค์กรประกอบ 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 สามารถตอบสนองต่อความต้องการด้านกำลังคนที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจอาหารของประเทศ เพื่อรองรับการขยายตัวของธุรกิจ ซึ่งนำไปสู่การพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคม โดยเริ่มดำเนินการใช้หลักสูตรในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2554 หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารได้ทำการปรับปรุงครั้งที่ 1 ในปี 2559 ปัจจุบันหลักสูตรปรับปรุง 2559 ได้ทำการจัดการเรียนการสอนมาแล้วเป็นเวลา 5 ปี และได้มีการปรับปรุงหลักสูตรครั้งที่ 2 ในปี 2564 และได้เริ่มใช้หลักสูตรปรับปรุง 2564 ในการจัดการเรียนการสอนมาเป็นระยะเวลา 1 ปี



### สรุปผลการประเมินตามเกณฑ์ AUN-QA

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางด้านการเรียนการสอน ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม 2564 – วันที่ 30 มิถุนายน 2565 ตามมาตรฐานของ สกอ. และแนวทางของ AUN-QA Version 4.0 จำนวน 8 ด้าน ได้แก่

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

### สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์ในแต่ละด้าน

#### จุดแข็งและแนวทางเสริมจุดแข็ง

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนมีคุณวุฒิเหมาะสมกับหลักสูตร
- หลักสูตรจัดการเรียนการสอนและประเมินการสอนด้วยวิธีการที่หลากหลาย
- หลักสูตรส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมของนักศึกษา

#### จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

- เพิ่มกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่พัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะด้านต่าง ๆ เช่น ทักษะทางด้านวิชาชีพที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ทักษะความเป็นผู้นำ ทักษะภาษา เป็นต้น

#### แนวทางพัฒนาเร่งด่วน

- การเตรียมการจัดการเรียนการสอนในชั้นเรียนหลังช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา (Covid-19) ที่ต้องเสริมความรู้ส่วนที่ขาดให้กับผู้เรียนมากขึ้น เนื่องจากการจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษาที่ผ่านมาเป็นแบบออนไลน์ อาจทำให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเนื้อหาในบางรายวิชาได้น้อย และขาดทักษะการปฏิบัติจริง

- การประชาสัมพันธ์หลักสูตร เพื่อรับนักศึกษาให้ได้ตามเป้าหมาย





## ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

### ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

#### 1. ภาพรวมของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



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

จากพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 ซึ่งได้ประกาศใช้ในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 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 ผลิตรีขวิชาชีพ ให้บริการทางวิชาการในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแก่สังคม ทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

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

- 1) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดสงขลา
- 2) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดตรัง
- 3) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ไสใหญ่
- 4) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช พังใหญ่
- 5) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ขนอม





## 2. ปรัชญา/วิสัยทัศน์/พันธกิจของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีปณิธานที่มุ่งผลิต บัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพที่สร้างสรรค์สังคมอย่างยั่งยืน โดยใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยี รวมทั้งองค์ความรู้ที่มีอยู่ร่วมกันขับเคลื่อนภารกิจของมหาวิทยาลัย ไปสู่องค์กรที่มีความทันสมัย มีใจบริการและคนทำงานอย่างมีความสุขอีกทั้งร่วมกันแก้ไข ปัญหาของชุมชนและสังคมอย่างแท้จริง

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

**ปรัชญาการศึกษา :** ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ

**ปรัชญา :** มีอาชีพด้านนวัตกรรม เพื่อพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน

**ปณิธาน :** มุ่งผลิตนักปฏิบัติมืออาชีพที่สร้างสรรค์สังคม

**วัฒนธรรมองค์กร :** มีความสุข ทันสมัย ใจบริการ

**วิสัยทัศน์ :** มหาวิทยาลัยนวัตกรรมเพื่อสังคม

**พันธกิจ :**

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

**อัตลักษณ์ :** มีทักษะการสื่อสาร เชี่ยวชาญปฏิบัติ

**เอกลักษณ์ :** สร้างนักปฏิบัติมืออาชีพ

**ยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย**

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

## 3. ภาพรวมของคณะ/วิทยาลัย

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง (Faculty of Science and Fisheries Technology) ได้รับอนุมัติจัดตั้งขึ้นในพื้นที่อำเภอสิเกา จังหวัดตรังจังหวัดตรัง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 เพื่อผลิตบุคลากรสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีความรู้ความสามารถทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติสำหรับรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจของ





พื้นที่ภาคใต้ตามโครงการพัฒนาชายฝั่งทะเลภาคใต้ และก่อสร้างแล้วเสร็จในปี 2534 โดยเปิดสอนใน 3 สาขาวิชา คือ สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สาขาวิชาอุตสาหกรรมประมงและสาขาวิชาการจัดการประมง และเปิดสอน สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ทางทะเล ในปี 2540 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงได้ดำเนินการจัดการเรียน การสอนเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งในปัจจุบันคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง ประกอบด้วย 3 สาขา ได้แก่

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

#### 4. ปรัชญา/วิสัยทัศน์/พันธกิจของคณะ/วิทยาลัย

##### ปรัชญาการศึกษา

"สร้างสรรค์สังคม ส่งเสริมปัญญา พัฒนางานวิจัย ใส่ใจเทคโนโลยี"

##### วิสัยทัศน์ (VISION)

มุ่งมั่นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีคุณภาพด้านการประมงและสิ่งแวดล้อม สร้างสรรค์งานวิจัยและนวัตกรรมที่ตอบสนองความต้องการของสังคมและประเทศชาติ

##### พันธกิจ (MISSION)

1. ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีคุณภาพด้านการประมงและสิ่งแวดล้อมสอดคล้องกับความต้องการของสังคมและประเทศชาติ
2. พัฒนางานวิจัยและบุคลากรให้มีคุณภาพด้านวิชาการและวิชาชีพ
3. ผลิตงานวิจัยและนวัตกรรมที่มีคุณภาพตอบสนองความต้องการของสังคมและประเทศชาติ
4. ถ่ายทอดองค์ความรู้และบริการวิชาการตามความต้องการของสังคมเพื่อส่งเสริมอาชีพอย่างยั่งยืน
5. ทำนุบำรุงศาสนา ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

##### อัตลักษณ์

"บัณฑิตนักปฏิบัติ"

##### เอกลักษณ์

"เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีทักษะปฏิบัติ"

##### คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

1. มีวินัย ซื่อสัตย์ เสียสละ จิตสาธารณะ และรักดีต่อองค์กร
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/ระดับปริญญาโท พ.ศ. 2558 ประเภทวิชาการ

มคอ. 7 หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

### 1. รหัส (14 หลัก) และชื่อหลักสูตร

25511971104077 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

### 2. ชื่อปริญญา

วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมอาหาร)

### 3. วิชาเอก

ไม่มี

### 4. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

### 5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ : หลักสูตรระดับปริญญาตรีทางวิชาการ หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้ : ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยใช้ภาษาอังกฤษไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของทุกรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ

5.3 การรับเข้าศึกษา : รับเฉพาะนักศึกษาไทยและ/หรือนักศึกษาต่างชาติที่มีความเข้าใจภาษาไทยดีเป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น : เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัย

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา : ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

### 6. ประโยชน์ของหลักสูตร

มุ่งให้ความรู้ทางด้านอุตสาหกรรมอาหารและการประกอบการธุรกิจอาหารสมัยใหม่ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะปฏิบัติกับการทำงานทางด้านวิชาชีพ และพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้สู่การประกอบอาชีพได้

### 7. ความสำคัญของหลักสูตร

อุตสาหกรรมอาหารเป็นหนึ่งในแผนพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศที่สำคัญ ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) และนโยบาย Thailand 4.0 ซึ่งมีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศโดยตรง เนื่องจากประชากรสวนใหญ่ของประเทศไทยประกอบอาชีพทางการเกษตรและประมง ทำให้ประเทศไทยมีทรัพยากรทางการเกษตรจำนวนมาก นอกจากการบริโภคสดแล้ว การเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรและประมงด้วยเทคโนโลยีทางอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากของประเทศอย่างแท้จริง เนื่องจากสามารถทำให้เกษตรกรมีรายได้จากการขายวัตถุดิบ และมีการต่อยอดสู่อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ทำให้มีการจ้างงานเพิ่มขึ้นจึงถือเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศในภาพรวม ประกอบกับปัจจุบันผู้บริโภคต้องการอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีคุณประโยชน์ต่อร่างกายเพิ่มมากขึ้น ทำให้มีการนำเทคโนโลยีทางด้านอุตสาหกรรมอาหารมาพัฒนาเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์อาหารให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน และเพื่อเป็นการส่งเสริมการส่งออกผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่มีคุณภาพสามารถแข่งขันในตลาดโลกและคู่แข่ง





ทางการค้าใด ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยองค์ความรู้และทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อขับเคลื่อนประเทศไทยไปสู่เป้าหมายที่วางไว้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการเตรียมพร้อมบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทั้งทางด้านอุตสาหกรรมอาหารและทักษะอื่น ๆ เช่น การประกอบอาหาร การตลาด และการประกอบธุรกิจ โดยเป็นการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ไปด้วยกันเพื่อให้สามารถนำไปประยุกต์ได้อย่างเหมาะสมและเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด รวมถึงการบูรณาการการเรียนการสอนรวมกับการทำงานในสถานประกอบการ เพื่อให้สามารถนำองค์ความรู้ทางวิชาการไปประยุกต์ใช้เพื่อแก้ปัญหาในสถานการณ์จริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้เพื่อเพิ่มความสามารถและศักยภาพของบุคลากรทางด้านอุตสาหกรรมอาหารในการแข่งขันในตลาดโลกและภูมิภาคใด รวมถึงสามารถพัฒนาตนเองสู่การเป็นผู้ประกอบการได้

## 8. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะดังนี้

- 8.1 มีคุณธรรม จริยธรรม ระเบียบวินัย ขยัน อดทน ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม อารมณ์รักชาติซึ่งชนบทรวมชนนิยมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย
- 8.2 มีความรู้และทักษะวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่ เพื่อตอบสนองความต้องการของหน่วยงานราชการ เอกชน และการศึกษาในระดับสูงขึ้นไปได้อย่างเหมาะสม
- 8.3 สามารถสร้างสรรค์ คิดวิเคราะห์ และนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
- 8.4 สามารถปรับตัว ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน
- 8.5 สามารถติดต่อสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ สามารถใช้ศัพท์เฉพาะทางด้านวิชาชีพได้อย่างถูกต้อง และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี

## 9. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Programme Learning Outcome: PLO)

- 9.1 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการปฏิบัติงานด้านการผลิตและการควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ
- 9.2 ทำการวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพอาหาร โดยใช้เทคนิควิธีการทางห้องปฏิบัติการที่ถูกต้องและเหมาะสม
- 9.3 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหารและการเป็นผู้ประกอบการเพื่อการประกอบการธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม
- 9.4 คิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาการทำงานด้านอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม
- 9.5 เรียนรู้ได้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะปฏิบัติในงานวิชาชีพ
- 9.6 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นคว้าและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารและการประกอบการธุรกิจอาหาร
- 9.7 มีทักษะการวิจัยทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 9.8 มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และแสดงออกถึงความเป็นผู้นำ
- 9.9 ปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน
- 9.10 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ



## 10. โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	31 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข		7 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย		6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร		12 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		6 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	93 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		36 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ		48 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก		9 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 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร



12. ข้อมูลสถิติของหลักสูตร

12.1 จำนวนนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่รับเข้าในปีการศึกษาที่รายงาน 19 คน

จำนวนนักศึกษาที่ประกาศรับ 60 คน

- หลักสูตร 4 ปี 30 คน

- หลักสูตรเทียบโอน 30 คน

จำนวนนักศึกษามารายงานตัวเข้าเรียน 21 คน

- หลักสูตร 4 ปี 8 คน

- หลักสูตรเทียบโอน 13 คน

12.2 จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในปีที่รายงาน 12 คน

จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาก่อนกำหนดเวลาของหลักสูตร 0 คน

จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามกำหนดเวลาของหลักสูตร 12 คน

- หลักสูตร 4 ปี 4 คน

- หลักสูตรเทียบโอน 7 คน

จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาหลังกำหนดเวลาของหลักสูตร - คน

- หลักสูตร 4 ปี 5 คน

- หลักสูตรเทียบโอน - คน

12.3 รายละเอียดเกี่ยวกับอัตราการสำเร็จการศึกษา

ร้อยละของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ร้อยละ 68.75

- หลักสูตร 4 ปี ร้อยละ 44.44

- หลักสูตรเทียบโอน ร้อยละ 100

12.4 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนการศึกษาของหลักสูตรในแต่ละปี

- หลักสูตร 4 ปี

ชั้นปีที่	จำนวนนักศึกษา ในแต่ละชั้นปี	จำนวนนักศึกษาที่สอบผ่านตาม แผนการศึกษาของหลักสูตร	ร้อยละของนักศึกษาที่สอบ ผ่าน ตามแผนการศึกษาของ หลักสูตร
1	8	4	50
2	6	6	100
3	7	7	100
4	9	4	44.44
5	1	0	0







- หลักสูตรเทียบโอน

ชั้นปีที่	จำนวนนักศึกษา ในแต่ละชั้นปี	จำนวนนักศึกษาที่สอบผ่านตาม แผนการศึกษาของหลักสูตร	ร้อยละของนักศึกษาที่สอบ ผ่าน ตามแผนการศึกษาของ หลักสูตร
1	13	8	61.54
2	7	7	100

หมายเหตุ นักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนการศึกษาของหลักสูตร หมายถึง นักศึกษาที่สอบผ่าน และยังคงศึกษาอยู่

12.5 อัตราการเปลี่ยนแปลงจำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา

สัดส่วนของนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนกำหนดการศึกษาและยังคงศึกษาต่อในหลักสูตร  
เปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาทั้งหมดของรุ่นในปีที่ผ่านมา

หลักสูตร 4 ปี

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (8 คน) ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 2 (4 คน) ร้อยละ 50  
 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (6 คน) ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 3 (6 คน) ร้อยละ 100  
 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (7 คน) ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 4 (7 คน) ร้อยละ 100  
 นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (9 คน) ที่จบการศึกษา (4 คน) ร้อยละ 44.44  
 นักศึกษาชั้นปีที่ 5 (1 คน) ที่จบการศึกษา (0 คน) ร้อยละ 0

หลักสูตรเทียบโอน

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (13 คน) ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 2 (8 คน) ร้อยละ 61.54  
 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (7 คน) ที่จบการศึกษา (7 คน) ร้อยละ 100

12.6 ปัจจัย/สาเหตุที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษาตามแผนการศึกษา

- หลักสูตร 4 ปี

ชั้นปีที่ 1 ลดลง 4 คน เนื่องจาก - ตกออก ...2....คน  
 - ย้ายสาขา .....คน  
 - ลาออก ...2....คน

- หลักสูตรเทียบโอน

ชั้นปีที่ 1 ลดลง 5 คน เนื่องจาก - ตกออก .....คน  
 - ย้ายสาขา .....คน  
 - ลาออก ...5.....คน

12.7 ภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิตภายในระยะ 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา

- หลักสูตร 4 ปี

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 5 คน ร้อยละ 100

- หลักสูตรเทียบโอน

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 2 คน ร้อยละ 100





การกระจายภาวการณ์ได้งานทำเทียบกับจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม

- หลักสูตร 4 ปี

การได้งานทำ	ได้งานทำแล้ว		ผู้ประกอบการอิสระ	ไม่ประสงค์จะทำงาน			ยังไม่ได้งาน
	ตรงสาขาที่เรียน	ไม่ตรงสาขาที่เรียน		ศึกษาต่อ	ลาบวช	อื่นๆ (ระบุ)	
จำนวน	1	-	4	0	0	0	0
ร้อยละ	20	-	80	0	0	0	0

- หลักสูตรเทียบโอน

การได้งานทำ	ได้งานทำแล้ว		ผู้ประกอบการอิสระ	ไม่ประสงค์จะทำงาน			ยังไม่ได้งาน
	ตรงสาขาที่เรียน	ไม่ตรงสาขาที่เรียน		ศึกษาต่อ	ลาบวช	อื่นๆ (ระบุ)	
จำนวน	-	-	2	-	0	0	0
ร้อยละ	-	-	100	-	0	0	0

**หมวดที่ 3 การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร**

13. การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร

13.1 การเปลี่ยนแปลงภายในสถาบันที่มีผลกระทบต่อหลักสูตรในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา

การปรับระบบการเรียนการสอนเป็นแบบออนไลน์ จากการแพร่ระบาดของโรค covid-19 ส่งผลต่อการเรียนของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่เป็นนักศึกษาแรกเข้า ซึ่งอาจไม่มีความพร้อมด้านอุปกรณ์การเรียน เช่น คอมพิวเตอร์ และการที่ต้องปรับตัวกับการเรียนในมหาวิทยาลัย ทำให้เมื่อมีปัญหาด้านการเรียนไม่สามารถปรึกษาเพื่อนหรือรุ่นพี่ได้ จึงเกิดการลาออก รวมถึงการเรียนปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์ของนักศึกษาชั้นปีที่ 2-4 การจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ทำให้นักศึกษาไม่มีทักษะจากการลงมือปฏิบัติ

13.2 การเปลี่ยนแปลงภายนอกสถาบันที่มีผลกระทบต่อหลักสูตรในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา

การเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุของประเทศ ทำให้อายุของประชากรในวัยเรียนลดลง ส่งผลให้จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าลดลง นอกจากนี้การแพร่ระบาดของโรค covid-19 ส่งผลให้เกิดปัญหาทางด้านเศรษฐกิจที่มีผลให้การศึกษาระดับมหาวิทยาลัยลดลงและเกิดการลาออกของนักศึกษาบางคน นอกจากนี้สถานการณ์ดังกล่าวยังส่งผลกระทบต่อจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรที่ต้องปรับเป็นรูปแบบออนไลน์ ส่งผลต่อการเรียนของนักศึกษาที่อาจไม่มีความพร้อมด้านอุปกรณ์การเรียน หรือไม่เข้าใจเนื้อหาการเรียนได้เท่ากับการเรียนในชั้นเรียน โดยเฉพาะวิชาปฏิบัติการ





ส่วนที่ 2 : ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้

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

\*\*\*สำหรับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ฉบับ พ.ศ. 2558 (ระดับปริญญาตรี)\*\*\*

มคอ. 7 หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีภาระหน้าที่ในการบริหาร พัฒนาหลักสูตรและควบคุมคุณภาพการจัดการเรียนการสอน (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ปีการศึกษา 2564	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่านสภามหาวิทยาลัย)
1. ผศ. นพรัตน์ มะเท ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	1. ผศ. นพรัตน์ มะเท ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	การประชุมครั้งที่ 192-9/2563 วันที่ 29 ต.ค. 2563
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 192-9/2563 วันที่ 29 ต.ค. 2563
3. ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ), 2545	3. ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ), 2545	การประชุมครั้งที่ 192-9/2563 วันที่ 29 ต.ค. 2563
4. รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	4. รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	การประชุมครั้งที่ 192-9/2563 วันที่ 29 ต.ค. 2563
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 192-9/2563 วันที่ 29 ต.ค. 2563

หมายเหตุ :

- 1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 5 คน ข้ำไม่ได้
- 2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีวุฒิการศึกษา ปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ผศ.
- 3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง 1 รายการ





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

อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2564	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่าน สภามหาวิทยาลัย)
1. ผศ. นพรัตน์ มะเท ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	1. ผศ. นพรัตน์ มะเท ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	การประชุมครั้งที่ 192-9/2563 วันที่ 29 ต.ค. 2563
2. นางสาวนันทิศา คเชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	2. นางสาวนันทิศา คเชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	การประชุมครั้งที่ 192-9/2563 วันที่ 29 ต.ค. 2563
3. นางคลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ), 2545	3. ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ), 2545	การประชุมครั้งที่ 192-9/2563 วันที่ 29 ต.ค. 2563
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 192-9/2563 วันที่ 29 ต.ค. 2563
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 192-9/2563 วันที่ 29 ต.ค. 2563

หมายเหตุ :

- 1) อาจารย์ประจำหลักสูตร ไม่จำกัดจำนวน เข้าได้
- 2) อาจารย์ประจำหลักสูตร ต้องมีวุฒิการศึกษาปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ผศ.
- 3) อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง 1 รายการ





อาจารย์ผู้สอน เป็นอาจารย์ประจำภายในสถาบันที่มีคุณวุฒิในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1-3)

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
<b>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง</b>			
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. นางสาวนัฐฐา คเชนทร์ภักดี	ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร)	อาจารย์	1. เคมีอาหาร 2. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 3. การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก 4. สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร 5. ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 1 6. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 7. การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสมัยใหม่ 8. ผลิตภัณฑ์ขนมอบเพื่อสุขภาพ
3. นางตฤดี พิชัยรัตน์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. วัตถุประสงค์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร 2. เคมีอาหาร 3. การแปรรูปอาหาร 1 4. วิศวกรรมอาหาร 2 5. ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร





ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
			6. การแปรรูปอาหาร 2 7. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ 8. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 9. วิทยาศาสตร์ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ขนมอบ
4. นางสุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดชา	วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง)	รองศาสตราจารย์	1. วัตถุประสงค์ของอาหาร 2. การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 3. วัตถุประสงค์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร 4. ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2 5. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 6. การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ 7. ความปลอดภัยและระบบการประกันคุณภาพอาหาร 8. การจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง
5. นางอุไรวรรณ วัฒนกุล	วท.ม. (ชีวเคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. ชีวเคมีทั่วไป 2. ปฏิบัติการชีวเคมีทั่วไป 3. โภชนศาสตร์มนุษย์ 4. หลักการวิเคราะห์อาหาร
6. นางชมพูนุช โสมาลีย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การประมง)	รองศาสตราจารย์	1. มาตรฐานและกฎหมายอาหาร 2. การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร 3. จุลชีววิทยาทางอาหาร 4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากอุตสาหกรรมประมง
7. นางสาวชุตินุช สุจริต	ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ 2. จุลชีววิทยาทางอาหาร 3. ความปลอดภัยทางอาหาร





ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
			4. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร
8. นายอำนาจ สร้อยทอง	กศ.ม. (พลศึกษา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. แคมมินตัน
9. นางสาวเดือนรุ่ง ช่วยเรือง	ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์)	อาจารย์	1. หลักเศรษฐศาสตร์ 2. การเป็นผู้ประกอบการ
10. นางสาววรรณกร เพชรดวง	วท.ม. (จิตวิทยาชุมชน)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. จิตวิทยาทั่วไป 2. จิตวิทยาในการทำงาน
11. นางมาลินี ฉินนานนท์	วท.ม.(การศึกษาวิทยาศาสตร์เคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน 2. ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน
12. นางลักขมี วิทยา	ปร.ด. (เคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. เคมีพื้นฐาน 2. ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 3. เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 4. ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน
13. นางจันทร์ภา อัยเอ็ง	วท.ม. (สถิติ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. หลักสถิติ 2. คณิตศาสตร์พื้นฐาน 3. คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน
14. นางสาวนิภาพร ช่วยธานี	ปร.ด. (ฟิสิกส์)	อาจารย์	1. ฟิสิกส์พื้นฐาน 2. ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน
15. นางสาวอมรรัตน์ อังัจฉริยา	ปร.ด. (จุลชีววิทยา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. ชีววิทยาพื้นฐาน 2. ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน
16. นางสาวชาคริยา ฉลาด	ปร.ด. (จุลชีววิทยา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. จุลชีววิทยาทั่วไป
<b>คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี</b>			
1. นายกฤติกร แก้ววงศ์ศรี	วศ.ม. (วิศวกรรมคอมพิวเตอร์)	อาจารย์	1. เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์
<b>วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว</b>			
1. นายปิยะพัฒน์ ช่วยอินทร์	ศศ.ม. (การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน
2. นางสาวสุภาพร เจริญสุข	ศศ.ม. (การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. สนทนาภาษาอังกฤษ 2. การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ





อาจารย์ผู้สอน เป็นอาจารย์พิเศษนอกสถาบันที่มีคุณวุฒิในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน (ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ) (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1-4)

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
1. นางสาวกนกวรรณ ณ พัทลุง	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	QA QC RD Manager บ. Foodtech Products (Thailand) Co., Ltd	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สถานที่จัดการเรียนการสอน สอนออนไลน์ ผ่านระบบ Zoom cloud meeting

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 1.1) เกณฑ์ 5 ข้อ

เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
<p>1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</p> <p><u>ประเภทวิชาการ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่น้อยกว่า 5 คน และ</li> <li>- เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ</li> <li>- ประจําหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น</li> </ul>	<p>ในปีการศึกษา 2564</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ประกอบด้วย <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผศ. นพรัตน์ มะเห</li> <li>2. นางสาวนัฐรา คเชนทร์ภักดี</li> <li>3. ผศ. ดลฤดี พิษย์รัตน์</li> <li>4. รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช</li> <li>5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล</li> </ol> </li> </ul> <p>โดยอาจารย์ทั้ง 5 คน เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารเพียงหลักสูตรเดียวตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาหลักสูตรนี้</p>	
<p>2 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</p> <p><u>ประเภทวิชาการ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน</li> <li>- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง</li> </ul>	<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน 4 คน และมีคุณวุฒิสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน 1 คน โดยมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 2 คน คุณวุฒิระดับปริญญาโท 3 คน ดำรงตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ 1 คน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 3 คน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 คน มีผลงาน</p>	







	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
		ทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลังอย่างน้อย 1 รายการต่อคน	
3	<p><b>คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร</b> <u>ประเภทวิชาการ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน</li> <li>- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง</li> <li>- ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร</li> </ul>	<p>อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน 4 คน และมีคุณวุฒิสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน 1 คน โดยมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 2 คน คุณวุฒิระดับปริญญาโท 3 คน ดำรงตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ 1 คน และระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ 3 คน โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 5 คน มีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง อย่างน้อย 1 รายการต่อคน</p>	
4	<p><b>คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน</b> <u>ประเภทวิชาการ</u></p> <p><u>- อาจารย์ประจำ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน</li> <li>- หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ ประกาศใช้คุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้</li> </ul> <p><u>- อาจารย์พิเศษ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและ</li> <li>- มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี</li> </ul>	<p>อาจารย์ผู้สอนประจำมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 7 คน และระดับปริญญาโท 12 คน โดยทุกคนมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน</p> <p>อาจารย์กนกวรรณ ณ พัทลุง มีคุณวุฒิระดับปริญญาโท และมีประสบการณ์ทำงานเกี่ยวกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี สอนวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 3 คาบ คิดเป็นร้อยละ 4 ของรายวิชา โดยมี ผศ.ตลฤดี พิชัยรัตน์</p>	





เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	- ทั้งนี้มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น	และ ผศ. นพรัตน์ มะเห เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	
5	<b>การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด</b> <u>ประเภทวิชาการ</u> - ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตรหรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี	หลักสูตรที่ใช้ในการเรียนการสอนในปัจจุบัน เป็นหลักสูตรปรับปรุงปีการศึกษา 2564 ซึ่งเริ่มใช้หลักสูตรเป็นปีแรก และยังคงมีนักศึกษาชั้นปีที่ 2 3 และ 4 ที่ยังคงใช้หลักสูตรปรับปรุง ปีการศึกษา 2559	

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน  
(แสดงเครื่องหมาย  ให้ตรงกับผลการประเมินข้างต้น)

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





**องค์ประกอบที่ 2 : ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ AUN-QA**

**เกณฑ์คุณภาพที่ 1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)**

- 1.1 The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders.
- 1.2 The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.
- 1.3 The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problemsolving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).
- 1.4 The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.
- 1.5 The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.

ผลการดำเนินงาน
<p>➤ 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.</p> <p>ขณะนี้หลักสูตรได้มีนักศึกษาปัจจุบันทั้งที่เป็นหลักสูตรเดิมคือ หลักสูตรปี 2559 และหลักสูตรปรับปรุงที่ใช้ในปีการศึกษา 2564 โดยหลักสูตรปี 2559 ไม่ได้มีการกำหนด PLO ของหลักสูตรไว้ แต่ในหลักสูตรปรับปรุงปี 2564 ได้มีการดำเนินการดังต่อไปนี้</p> <p>คณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ในหลักสูตร ผู้ทรงคุณวุฒิ ได้มีการประชุมเพื่อวางแผนการในการกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) โดยนำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholder) ทั้ง Internal stakeholder ได้แก่ ศิษย์ปัจจุบัน และ External stakeholder ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิตทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และศิษย์เก่า โดยให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยที่มุ่งเน้น 1) สร้างองค์ความรู้โดยการวิจัยเพื่อการพัฒนาและแก้ปัญหาสังคม และ 2) พัฒนาและถ่ายทอดการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับวิถีชีวิตชุมชน</p> <p>จากนั้นคณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรได้ดำเนินการกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) โดยการประชุมและร่วมกันพิจารณาผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) ที่เหมาะสมโดยพิจารณาจากวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลการเรียนรู้ 5 ด้านของ สกอ. และข้อเสนอแนะต่าง ๆ จากการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบัน</p> <p>เมื่อได้กำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) แล้ว จึงประชาสัมพันธ์และสื่อสาร PLO ของหลักสูตร ผ่านทางเว็บไซต์ของคณะฯ นอกจากนี้ได้มีการจัดทำแบบสอบถามให้กับ Internal stakeholder</p>



ผลการดำเนินงาน
<p>และ External stakeholder เพื่อประเมินผลตอบรับจาก stakeholder เพื่อนำข้อมูลทั้งหมดที่รวบรวมได้มาปรับปรุงหรือแก้ไขเพิ่มเติมในครั้งต่อไป</p>
<p>➤ 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</p> <p>หลักสูตรได้มีการแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) อย่างเหมาะสมและ สอดคล้องกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรโดยกำหนดให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ของ สกอ. และข้อเสนอแนะต่าง ๆ จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholder) ซึ่งประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการปฏิบัติงานด้านการผลิตและการควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ</li> <li>2. ทำการวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพอาหาร โดยใช้เทคนิควิธีการทางห้องปฏิบัติการที่ถูกต้องและเหมาะสม</li> <li>3. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหารและการเป็นผู้ประกอบการเพื่อการประกอบการธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม</li> <li>4. คิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาการทำงานด้านอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม</li> <li>5. เรียนรู้ได้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะปฏิบัติในงานวิชาชีพ</li> <li>6. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นคว้าและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารและการประกอบการธุรกิจอาหาร</li> <li>7. มีทักษะการวิจัยทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>8. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และแสดงออกถึงความเป็นผู้นำ</li> <li>9. ปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน</li> <li>10. สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ol>
<p>➤ 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).</p> <p>ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) ที่กำหนดขึ้นครอบคลุมผลการเรียนรู้ที่เป็นลักษณะทั่วไป (Generic ) ได้แก่ การมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม แสดงออกถึงความเป็นผู้นำ สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีทัศนคติที่ดีในการทำงาน และสามารถ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นคว้าและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารและการประกอบการธุรกิจอาหาร นอกจากนี้ยังแสดงถึงลักษณะเฉพาะทาง (Specific ) ของหลักสูตร ได้แก่ การประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการปฏิบัติงานด้านการผลิตและการควบคุมคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพอาหาร โดยใช้เทคนิควิธีการทางห้องปฏิบัติการที่ การจัดการธุรกิจอาหารและการเป็นผู้ประกอบการเพื่อการประกอบการธุรกิจอาหาร การเรียนรู้ด้วยตนเอง การวิเคราะห์และแก้ปัญหาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารและ</p>





ผลการดำเนินงาน
<p>ธุรกิจอาหาร รวมถึงการมีทักษะการวิจัยทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้อย่างเหมาะสม</p>
<p>➤ 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.</p> <p>หลักสูตรได้มีการสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก (External SHs) ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิต สถานประกอบการ และศิษย์เก่า จากนั้นนำข้อมูลดังกล่าวมารวบรวมเพื่อวิเคราะห์ความต้องการของแต่ละกลุ่ม โดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก (External SHs) ต้องการให้ทางหลักสูตรสร้างบัณฑิตที่มีทักษะความรู้ด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร สามารถนำความรู้ที่เรียนไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง พร้อมทั้งมี คุณธรรม จริยธรรมและทักษะการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม ดังนั้นทางหลักสูตรจึงได้นำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการ กำหนด PLOs ของหลักสูตร และจัดทำหลักสูตรเพื่อให้สอดคล้องกับ PLOs ที่กำหนดไว้ ดังแสดงในตารางที่ 2.6</p>
<p>➤ 1.5 The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.</p> <p>ผู้เรียนสามารถบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรได้ภายในระยะเวลาของการสำเร็จ การศึกษา โดยการกำหนดรายวิชาให้สอดคล้องกับ PLOs ของหลักสูตร และวางแผนการเรียนอย่างเหมาะสม มีความสอดคล้องและต่อเนื่องตลอดระยะเวลา 4 ปี และสามารถวัดผลการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยการสอบ การ สังเกตพฤติกรรม ความรับผิดชอบต่องานและคุณภาพของงานที่ได้รับมอบหมายตลอดระยะเวลาการเรียนของ หลักสูตร นอกจากนี้ได้มีการวัดผลโดยการสอบสมรรถนะ เพื่อประมวลความรู้ก่อนจบหลักสูตร และติดตาม ข้อมูลผลจากการดำเนินการตาม PLO ระดับหลักสูตร จาก SHs กลุ่มต่างๆ เช่น นักศึกษาชั้นปีสุดท้าย ศิษย์เก่า และผู้ใช้บัณฑิต</p>

**หมายเหตุ :**

ควรมีการแทรกหมายเลขรายการหลักฐาน ระหว่างการเขียนรายละเอียดผลการดำเนินการ

**หมายเลขและรายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง**

หมายเลข	รายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง
1.1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย และคณะ</li> <li>2. บัณฑิตที่พึงประสงค์ระดับปริญญาบนเว็บไซต์ของคณะ</li> <li>3. หลักสูตรบนเว็บไซต์ของคณะ</li> <li>4. เอกสารการประชาสัมพันธ์หลักสูตรบนเว็บไซต์ หน่วยทะเบียน</li> <li>5. แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต</li> <li>6. รายงาน SAR ของหลักสูตร</li> <li>7. การประชุมของหลักสูตร</li> </ol>
1.2	มคอ. 2 และ มคอ.3
1.3	มคอ.2





ตารางที่ 2.1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (ความรู้และทักษะทั่วไป/ความรู้และทักษะเฉพาะทาง)

ข้อที่	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	ความรู้และทักษะทั่วไป	ความรู้และทักษะเฉพาะทาง
1.	ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อ การปฏิบัติงานด้านการผลิตและการควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ		√
2.	ทำการวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพอาหาร โดยใช้เทคนิควิธีการทางห้องปฏิบัติการที่ถูกต้องและเหมาะสม		√
3.	ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหารและการเป็นผู้ประกอบการเพื่อการประกอบการธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม		√
4.	คิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาการทำงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร และธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม		√
5.	เรียนรู้ได้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะปฏิบัติในงานวิชาชีพ		√
6.	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นคว้าและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารและการประกอบการธุรกิจอาหาร		√
7.	มีทักษะการวิจัยทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		√
8.	มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และแสดงออกถึงความ เป็นผู้นำ	√	
9.	ปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน	√	
10.	สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ	√	

ตารางที่ 2.2 การเปรียบเทียบผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรกับคุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์

คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (ข้อที่)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์ของมหาวิทยาลัย/คณะ										
1) มีวินัย ซื่อสัตย์ เสียสละ จิตสาธารณะ และภาคีต่อองค์กร								√		
2) เป็นนักปฏิบัติ ใฝ่รู้ สู้งาน					√		√			
3) คิดเป็น ทำเป็น ใช้เป็น	√	√	√	√			√			
4) มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข				√						
5) เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีทักษะการสื่อสารระดับสากล	√	√	√	√		√				
6) รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม								√		





คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (ข้อที่)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7) สามารถทำงานเป็นทีมได้ ทั้งในบทบาทของผู้นำและผู้ตาม								√	√	
8) อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย และสิ่งแวดล้อม										√
9) มีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ								√		
คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์ของหลักสูตร (ถ้ามี)										
10) มีคุณธรรม จริยธรรม ระเบียบวินัย ขยัน อดทน ซื่อสัตย์ สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม อารมณ์รักชาติซึ่งชนบทรวมนิยมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย								√		
11) มีความรู้และทักษะวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่ เพื่อตอบสนองความต้องการของหน่วยงานราชการ เอกชน และการศึกษาในระดับสูงขึ้นไปได้อย่างเหมาะสม	√	√	√	√	√					
12) มีความคิดสร้างสรรค์ คิดวิเคราะห์ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	√	√	√	√	√		√			
13) มีมนุษยสัมพันธ์ มีความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน								√	√	
14) มีความสามารถในการติดต่อสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ สามารถใช้ศัพท์เฉพาะทางด้านวิชาชีพได้อย่างถูกต้อง และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี						√				
ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต										
15) กำหนดประเด็นการเรียนรู้ การค้นหาข้อมูล และสื่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง				√		√				√
16) การอภิปรายร่วมกับเพื่อนร่วมชั้นเรียนและคณาจารย์ เพื่อสร้างการเรียนรู้ของตนเอง รวมถึงการนำเสนอการเรียนรู้ที่สำคัญ				√		√			√	√





ตารางที่ 2.3 ตารางความสัมพันธ์ระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรกับกรอบมาตรฐาน TQF

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (ข้อที่)	1. คุณธรรม จริยธรรม	2. ความรู้	3. ทักษะ ทางปัญญา	4. ทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ	5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ
1. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางด้าน อุตสาหกรรมอาหารเพื่อปฏิบัติงานด้านการ ผลิตและการควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่าง ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ		√	√		
2. ทำการวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพอาหาร โดยใช้เทคนิควิธีการทางห้องปฏิบัติการที่ ถูกต้องและเหมาะสม		√			
3. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการจัดการ ธุรกิจอาหารและการเป็นผู้ประกอบการเพื่อ การประกอบการธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม			√	√	√
4. คิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาการทำงานด้าน อุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจอาหารได้อย่าง เหมาะสม			√	√	
5. เรียนรู้ได้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาความรู้และ ทักษะปฏิบัติในงานวิชาชีพ			√		
6. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นคว้าและ ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้าน อุตสาหกรรมอาหารและการประกอบการธุรกิจ อาหาร					√
7. มีทักษะการวิจัยทางด้านอุตสาหกรรม อาหาร การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร		√			
8. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และ แสดงออกถึงความเป็นผู้นำ	√			√	
9. ปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีทัศนคติ ที่ดีในการทำงาน	√			√	
10. สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่าง มีประสิทธิภาพ					√







ตารางที่ 2.4 ตารางความสัมพันธ์ระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรกับกรอบสาขาวิชาชีพ (ถ้ามี)

ผลการเรียนรู้ที่ คาดหวังของ หลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังตามกรอบสาขาวิชาชีพ (ข้อที่)				
	1.	2.	3.	4.	5.
PLO1					
PLO2					
PLO3					
PLO4					
PLO4					
PLO5					

ตารางที่ 2.5 การกระจายผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรลงสู่รายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ข้อที่ .....									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
00-012-001	สารัตถะแห่งความงาม					√				√	√
00-018-001	ศาสตร์พระราชา					√				√	√
00-018-002	อรรถรสในงานศิลปะ					√				√	√
00-022-001	จริยธรรมสำหรับมนุษย์		√			√				√	√
00-023-001	พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม		√							√	√
00-023-003	อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์					√					
00-023-004	ไทยศึกษา		√								
00-023-008	วัฒนธรรมและชนบประเพณีภาคใต้					√					
06-131-201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	√		√	√		√				
06-131-202	เคมีและการวิเคราะห์อาหาร	√		√	√		√				
06-132-201	หลักการแปรรูปอาหาร	√		√	√		√				
06-132-202	วิศวกรรมอาหาร	√		√	√		√				
06-132-303	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	√		√	√		√				
06-133-201	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ อาหาร	√		√	√		√				
06-133-302	ความปลอดภัยทางอาหารและการสุขาภิบาล	√		√	√		√				
06-133-303	มาตรฐานและกฎหมายอาหาร	√		√	√		√				
06-134-302	การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	√		√	√		√				
06-134-303	วัตถุดิบและพิษวิทยาของอาหาร	√		√	√		√				
06-137-302	ประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ 1	√	√	√							
06-137-405	สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร				√					√	√



รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ข้อที่ .....									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
06-137-406	การฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร	√	√	√						√	√
06-137-407	ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร				√						
06-137-408	สหกิจศึกษา	√	√	√							
06-134-301	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง			√	√	√					
06-134-304	บรรจุภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ประมง			√	√	√					
06-134-305	บรรจุภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมอบ			√	√	√					
06-134-306	บรรจุภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ			√	√	√					
06-135-301	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ประมง			√	√	√					
06-135-302	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบ			√	√	√					
06-135-303	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ			√	√	√					
06-136-301	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก			√	√	√					
06-136-302	ธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร			√	√	√					
06-136-403	การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร			√	√	√					
06-137-302	ประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ 1	√		√			√			√	√
06-137-303	ประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ 2	√		√			√			√	√
06-134-301	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง			√	√	√					
00-022-002	มนุษย์สัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ		√			√	√			√	√
00-022-003	มนุษย์สัมพันธ์เพื่อการดำรงชีวิต		√			√	√			√	√
00-022-005	จิตวิทยาเชิงบวก		√			√	√			√	√
00-022-006	จิตวิทยาในการทำงาน		√			√	√			√	√
00-022-007	ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม		√			√	√			√	√
00-034-002	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	√					√				
00-034-003	ทักษะการอ่านภาษาไทย	√					√				
00-034-004	ทักษะการเขียนภาษาไทย	√					√				
00-034-005	ศิลปะการพูด	√					√				
00-034-006	การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ	√			√		√				
00-034-007	การอ่านเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	√			√		√			√	√
00-035-001	สนทนาภาษาอังกฤษ	√			√		√				√
00-035-002	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ	√			√		√				√





รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ข้อที่ .....									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
00-035-003	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	√			√		√				√
00-035-004	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	√			√		√				√
00-035-005	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ	√			√		√				√
00-035-006	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	√			√		√				√
00-035-007	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	√			√		√				√
00-035-008	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร	√			√		√				√
00-035-009	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	√			√		√				√
00-046-005	ระบบสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ	√			√		√				√

ตารางที่ 2.6 ตารางความสัมพันธ์ระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	SH1 มหาวิทยาลัย/ คณะ	SH2 มอศ 1	SH3 สภา วิชาชีพ	SH4 ศิษย์เก่า/ สถาน ประกอบการ	SH5 ผู้ใช้ บัณฑิต	SH..... (ระบุ)
1. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางด้าน อุตสาหกรรมอาหารเพื่อปฏิบัติงานด้านการผลิต และการควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างถูกต้องและมี ประสิทธิภาพ				√	√	
2. ทำการวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพอาหาร โดย ใช้เทคนิควิธีการทางห้องปฏิบัติการที่ถูกต้องและ เหมาะสม				√	√	
3. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการจัดการ ธุรกิจอาหารและการเป็นผู้ประกอบการเพื่อการ ประกอบการธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม				√	√	
4. คิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาการทำงานด้าน อุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจอาหารได้อย่าง เหมาะสม				√	√	
5. เรียนรู้ได้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะ ปฏิบัติในงานวิชาชีพ	√			√	√	
6. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาและติดตาม ความก้าวหน้าทางวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร และการประกอบการธุรกิจอาหาร				√	√	
7. มีทักษะการวิจัยทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร การ ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร				√	√	
8. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และ แสดงออกถึงความเป็นผู้นำ	√			√	√	





ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	SH1 มหาวิทยาลัย/ คณะ	SH2 มอด 1	SH3 สภา วิชาชีพ	SH4 ศิษย์เก่า/ สถาน ประกอบการ	SH5 ผู้ใช้ บัณฑิต	SH..... (ระบุ)
9. ปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน	√			√	√	
10. สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ	√			√	√	

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 2 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
<p>➤ 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.</p> <p>ข้อกำหนดของหลักสูตรและรายละเอียดของรายวิชาภายในหลักสูตรมีข้อมูลที่ครอบคลุม ซึ่งประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไป ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา การพัฒนาคณาจารย์ การประกันคุณภาพหลักสูตร การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร และได้มีการปรับปรุงให้มีความทันสมัยเข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน โดยได้มีการปรับปรุงหลักสูตรตามระยะเวลาที่ สกอ.กำหนด และในระดับรายวิชาได้มีการปรับ มคอ.3 ทุกภาคการศึกษาที่ทำการสอนเพื่อปรับเนื้อหาให้ทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันให้มากที่สุด และหลังจากการปรับปรุงหลักสูตรได้มีการเผยแพร่รายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) สู่กลุ่มเป้าหมายทั้งระดับมัธยมศึกษาและระดับ ปวช. นักศึกษาปัจจุบันปวส. รวมทั้งนักศึกษาปัจจุบัน เพื่อความเข้าใจรายละเอียดของหลักสูตร โดยมีช่องทางหลากหลายช่องทางได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ทางเว็บไซต์ของคณะ และคู่มือนักศึกษาทางเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย</li> <li>2. การจัดทำ road show ประชาสัมพันธ์หลักสูตร</li> <li>3. การแนะนำหลักสูตรให้กับนักเรียนและครู ที่เข้าร่วมโครงการอบรม</li> <li>4. การจัดทำแผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตร ให้แก่กลุ่มเป้าหมายและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</li> <li>5. สื่อสารผ่านกลไกอาจารย์ที่ปรึกษา โดยนักศึกษาใหม่จะได้รับคู่มือนักศึกษา ซึ่งสามารถใช้อินโฟรเมชันได้จนสำเร็จการศึกษา</li> </ol>





**ผลการดำเนินงาน**

ซึ่งการใช้ช่องทางการสื่อสารดังกล่าวสามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้อย่างครอบคลุมและเข้าถึงข้อมูลได้ง่าย นอกจากนี้ยังสามารถตรวจสอบถึงการเข้าถึงข้อมูลดังกล่าวได้จากการฝึกงานของนักศึกษาจากสถานประกอบการ

➤ 2.2 The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.

การออกแบบหลักสูตรมีความสอดคล้องกับเป้าหมาย คือ การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) โดยนำ PLO ของหลักสูตรมากำหนดและใช้เป็นกรอบในการจัดการเรียนการสอน เช่น การกำหนดจำนวนหน่วยกิตที่เหมาะสมเพื่อให้ให้นักศึกษาสามารถมีโอกาสในการเรียนรู้ทักษะในด้านที่สนใจเป็นพิเศษ เพื่อให้เกิดความชำนาญเฉพาะด้านมากขึ้น รวมถึงการจัดรายวิชา การกำหนดรายวิชาที่สอดคล้อง เช่น การจัดแผนการเรียนให้นักศึกษาเรียนในรายวิชาที่จำเป็นที่จะต้องนำไปใช้ในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหารและสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมอาหารก่อน เพื่อให้ นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้จากที่เรียนมา กับ ประสบการณ์จริงในการทำงานได้ เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของ PLO ของหลักสูตรที่กำหนด

โดยในทุกภาคการศึกษาอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา มีการจัดทำ มคอ.3 ล่วงหน้าก่อนเปิดภาคการศึกษาอย่างน้อย 2 สัปดาห์ ซึ่งในการจัดทำได้มีการนำเอา PLO มากระจายลงสู่รายวิชาต่าง ๆ และเอาข้อมูลจากการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) มาพิจารณาในการปรับวิธีการสอนหรือการประเมิน โดยใน มคอ.3 จะระบุจุดมุ่งหมายรายวิชา วัตถุประสงค์การปรับปรุง ผลการเรียนรู้ 5 ด้าน วิธีการสอนและการวัดประเมินผล แผนการสอน ทรัพยากร/เอกสารประกอบการสอน การประเมินและปรับปรุงรายวิชา ทั้งนี้ เพื่อให้การเรียนการสอนเป็นไปตามกรอบที่วางไว้และบรรลุ ซึ่งสามารถตรวจสอบได้จาก มคอ.5

➤ 2.3 The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.

ในการปรับปรุงหลักสูตร ได้มีการจัดให้มีการวิพากษ์หลักสูตร โดยได้เชิญให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียซึ่งได้แก่ผู้ใช้บัณฑิต และสถานประกอบการ แสดงข้อเสนอแนะต่อหลักสูตร จากนั้นจึงนำข้อเสนอแนะดังกล่าวมากำหนดเป็นผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง และใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรใหม่โดยการปรับปรุงในด้านต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1. ปรับรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการในยุคปัจจุบัน โดยการเพิ่มเติมรายวิชาที่เป็นนวัตกรรมทางอาหาร ได้แก่ วิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรม และรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในอนาคต ได้แก่ วิชาการตลาดและการจัดการธุรกิจอาหาร และ วิชาการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารรายใหม่ และการจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็กในหลักสูตรปรับปรุงปี 2564 จากเดิมที่หลักสูตรปี 2559 มีรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารเพียง 2 รายวิชาคือ วิชาการจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก

2. หลักสูตรใหม่ปี 2564 มีการควมรวมรายวิชาที่มีความเกี่ยวเนื่องกัน เช่น วิชาเคมีและการวิเคราะห์อาหาร วิชาสถิติและการวางแผนการตลาด ระบบประกันคุณภาพและการสุขาภิบาล เป็นต้น

3. จัดการเรียนการสอนแบบโมดูลเพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เลือกเรียนในด้านที่สนใจเป็นพิเศษ และมีความเชี่ยวชาญทักษะเฉพาะด้าน (สำหรับหลักสูตรใหม่และได้มีการใช้ในปีการศึกษา 2564)

4. จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการกับสถานประกอบการภายนอกโดยในหลักสูตรปี 2559 มีรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร และสหกิจศึกษา และในหลักสูตรปรับปรุงปี 2564 ได้





ผลการดำเนินงาน
<p>มีการเพิ่มรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 และ 2 โดยกำหนดให้รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 เป็นการฝึกในสถานประกอบการทางด้านเทคโนโลยีอาหาร เช่น โรงงานอุตสาหกรรม เป็นต้น ส่วนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 เป็นการฝึกในสถานประกอบการที่มีความสอดคล้องกับโมดูลที่นักศึกษาเลือก ทั้งนี้ เพื่อให้นักศึกษานำความรู้ที่ได้จากการเรียนนำไปบูรณาการกับการปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายและสามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ เพื่อให้สอดคล้องกับ PLO ของหลักสูตรที่กำหนด</p>
<p>➤ 2.4 The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.</p> <p>การออกแบบหลักสูตรมีการกระจายรายวิชาอย่างเหมาะสมเพื่อให้บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง PLO ของหลักสูตร ทางหลักสูตรได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรโดยมีการกำหนดเป้าหมายคือให้นักศึกษาได้มีการเรียนรู้แบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร และ สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมอาหาร นอกจากนั้นหลักสูตรใหม่ที่ได้มีการปรับและใช้ในปีการศึกษา 2564 ได้เพิ่มวิชาประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ 1 ในภาคการศึกษาที่ 1 และประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ 2 ในภาคการศึกษาที่ 2 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 3 อีกทั้งได้เพิ่มเติมการอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยได้มีการกำหนดรายละเอียดในหลักสูตร ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ 1 ฝึกประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพด้านเทคโนโลยีอาหาร</li> <li>2. ประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ 2 ฝึกประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพด้านที่เกี่ยวข้องกับโมดูลที่เลือก</li> <li>3. การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) ในช่วงปิดภาคการศึกษาที่ 1 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 โดยจัดกิจกรรมที่สัมพันธ์กับโมดูล เพื่อเตรียมความพร้อมในการเลือกโมดูลของนักศึกษาในภาคการศึกษาที่ 2</li> </ol> <p>ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้นำความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง รู้จักการแก้ปัญหาและเกิดทักษะกระบวนการเรียนรู้ด้วยตนเอง รวมทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีการปรับตัวในการเข้าสังคมและใช้ชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้ โดยตลอดระยะเวลาการฝึกในสถานประกอบการจะมีอาจารย์เป็นที่ปรึกษาและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาร่วมกับสถานประกอบการเพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่หลักสูตรกำหนด</p>
<p>➤ 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.</p> <p>โครงสร้างของหลักสูตรมีการจัดลำดับรายวิชาอย่างเป็นระบบและเหมาะสมเพื่อให้นักศึกษามีความรู้ตามโครงสร้างรายวิชา โดยปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) โดยได้กำหนดแผนการเรียนให้วิชาพื้นฐานอยู่ในระดับชั้นปีที่ 1 และ 2 บางส่วน ส่วนวิชาระดับกลางและวิชาเฉพาะทางได้มีการจัดให้อยู่ในระดับชั้นปีที่ 2 บางส่วน และปีที่ 3-4 โดยการวางแผนการเรียนหรือการกำหนดรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษาจะต้องมีความต่อเนื่องกัน คือ นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้เรียนไปแล้วนำมาบูรณาการหรือต่อยอดกับรายวิชาถัดไปได้ อย่างเหมาะสม</p> <p>ปีการศึกษาที่ 1 ประกอบด้วย : วิทยาศาสตร์พระราชา พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม สนทนาภาษาอังกฤษ</p>





**ผลการดำเนินงาน**

คณิตศาสตร์พื้นฐานเคมีพื้นฐาน ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ เคมีอินทรีย์พื้นฐาน ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน ฟิสิกส์พื้นฐาน ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน ชีววิทยาพื้นฐาน ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน และวิชากลุ่มวิชาพลเมืองดีวิถีประชาธิปไตย

ปีการศึกษาที่ 2 ประกอบด้วย : เทคโนโลยีและนวัตกรรม ชีวเคมีพื้นฐาน ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน จุลชีววิทยาทั่วไป กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข (2) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (1) จุลชีววิทยาทางอาหาร เคมีและการวิเคราะห์อาหาร โภชนาการชุมชน หลักการแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (2)

ปีการศึกษาที่ 3 ประกอบด้วย : เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร มาตรฐานและกฎหมายอาหาร ความปลอดภัยทางอาหารและการสุขาภิบาล การจัดการโรงงานแปรรูปอาหาร การตลาดและการจัดการธุรกิจอาหาร การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจศึกษา ประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ 1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสมัยใหม่ การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ 2 และรายวิชาอีก 3 รายวิชา ในโมดูล 3 โมดูล ดังต่อไปนี้

- โมดูล 1 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง
- โมดูล 2 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมอบ
- โมดูล 3 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

ปีการศึกษาที่ 4 ประกอบด้วย : การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารรายใหม่ สถิติและการวางแผนการตลาดทางอุตสาหกรรมอาหาร สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิชาเลือกเสรี (1) วิชาเลือกเสรี (2) ฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร หรือ สหกิจศึกษา

เมื่อผู้เรียนได้เรียนตามระบบโครงสร้างของหลักสูตรที่วางไว้ก็จะสามารถบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังได้

➤ 2.6 The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/ or minor specialisations.

มีการจัดการเรียนการสอนโดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาเลือกลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่สนใจเป็นพิเศษในรายวิชาเลือกเสรี ซึ่งนักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ ภายนอกหลักสูตร เพื่อเป็นการเสริมทักษะด้านอื่น ๆ ให้แก่นักศึกษา ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการนำไปประยุกต์ใช้กับการทำงานในอนาคต

อีกทั้งนักศึกษายังสามารถเลือกแผนการเรียนแบบฝึกงานและแบบสหกิจศึกษาเพื่อให้การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรมีความยืดหยุ่นและตอบสนองความต้องการของนักศึกษาและทันต่อสถานการณ์ทั้งทางด้านเศรษฐกิจและสังคม

และในหลักสูตรใหม่ได้มีการจัดรายวิชาแบบโมดูล ให้นักศึกษาเลือกเรียนตามความสนใจหรือความเชี่ยวชาญเป็นพิเศษ เพื่อให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ตามความเหมาะสมของนักศึกษาแต่ละราย ได้แก่

- โมดูล 1 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง
- โมดูล 2 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมอบ
- โมดูล 3 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ







ผลการดำเนินงาน
<p>โดยนักศึกษาสามารถเลือกเรียนในโมดูลที่นักศึกษามีความสนใจหรือมีความเชี่ยวชาญเป็นพิเศษ และนักศึกษาสามารถเลือกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 ให้มีความสอดคล้องกับโมดูลที่นักศึกษาเลือกเรียน เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์และความเชี่ยวชาญพิเศษเฉพาะด้านให้กับนักศึกษา อีกทั้งนักศึกษายังสามารถเลือกแผนการเรียนแบบฝึกงานและแบบสหกิจศึกษาเพื่อให้การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรมีความยืดหยุ่นและตอบสนองความต้องการของนักศึกษาและทันต่อสถานการณ์ทั้งทางด้านเศรษฐกิจและสังคม</p>
<p>➤ 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.</p> <p>หลักสูตรได้มีการทบทวนปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี ตามที่ สกอ. กำหนด โดยการปรับปรุงหลักสูตรในแต่ละครั้งจัดทำโดยกรรมการปรับปรุงจากกรรมการปรับปรุงหลักสูตร และผ่านการเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) ประกอบด้วย ชื่อหลักสูตร ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร แผนการเรียน คำอธิบายรายวิชา อาจารย์ของหลักสูตร</p> <p>ทั้งนี้การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรปรับปรุงได้วิเคราะห์จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และได้มีการปรับปรุงเพื่อให้เชื่อมโยงกับสถานประกอบการมากขึ้นโดยการให้นักศึกษามีการเรียนรู้แบบบูรณาการ ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร และ สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมอาหาร</p>

หมายเลขและรายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง

หมายเลข	รายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง
2.1	มคอ.2 แบบสอบถามผู้ใช้บัณฑิต
2.2	มคอ.2
2.3	มคอ.2 แบบสอบถามผู้ใช้บัณฑิต
2.5	มคอ.2
2.6	มคอ.2
2.7	มคอ.2

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 2                      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 มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผลการ  
ดำเนินการในเชิงบวก
- ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ  
มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างชัดเจน ซึ่ง  
ผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้





### เกณฑ์คุณภาพที่ 3 แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)

3.1 The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.

3.2 The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.

3.3 The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.

3.4 The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and instilling in students a commitment for life-long learning (e.g., commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices).

3.5 The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.

3.6 The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.

#### ผลการดำเนินงาน

➤ 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.

ด้วยในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารมีการเรียนการสอนภายใต้หลักสูตรเดิม 2559 และหลักสูตรใหม่ 2564 โดยปรัชญาของหลักสูตรเดิมคือ “มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานในสายวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม สามารถเรียนรู้และพัฒนาตนเองได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ” ปรัชญาของหลักสูตรใหม่คือ “มุ่งให้ความรู้ทางด้านอุตสาหกรรมอาหารและการประกอบการธุรกิจอาหารสมัยใหม่ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะปฏิบัติกับการทำงานทางด้านวิชาชีพ และพัฒนา ต่อยอดองค์ความรู้สู่การประกอบอาชีพได้” โดยปรัชญาหลักสูตรกำหนดให้มีความสอดคล้องกับ ปรัชญา วิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัย

การสื่อสารปรัชญาของหลักสูตรสู่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีการสื่อสารผ่านช่องทางต่างๆ ดังนี้

1) เว็บไซต์มหาวิทยาลัย และเว็บไซต์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง

2) คู่มือการศึกษานิสิตปริญญาตรี

3) จากการพบปะพูดคุยกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น รายวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้มีการสื่อสารโดยการพูดคุยกับสถานประกอบการที่มีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือการพูดคุยผ่านนักศึกษา

4) การเน้นย้ำปรัชญาการศึกษาแก่นักศึกษาในโอกาสต่างๆ เช่น ในกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่

ปรัชญาของหลักสูตรมีผลกระทบต่อการจัดการเรียนการสอนอย่างชัดเจน โดยเฉพาะหลักสูตรปรับปรุง 2564 มีการจัดการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการแบบโมดูล โดยมีโมดูลต่าง ๆ จำนวน 3 โมดูลคือ

1) โมดูลการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง





**ผลการดำเนินงาน**

- 2) โมดูลการแปรรูปประกอบอาหารธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมอบ
- 3) โมดูลการแปรรูปประกอบอาหารธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

โดยให้เลือกศึกษา 2 โมดูล จากจำนวน 3 โมดูล การเน้นให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะปฏิบัติกับการทำงานทางด้านวิชาชีพ ด้วยการเพิ่มรายวิชาประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ 1 ( 1 หน่วยกิต หรือ 160 ชั่วโมง) และ รายวิชาประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ 2 ( 1 หน่วยกิต หรือ 160 ชั่วโมง) นอกเหนือจากรายวิชาการฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร (3 หน่วยกิต หรือ 320 ชั่วโมง) นอกจากนั้นรายวิชาส่วนใหญ่จะเป็นรายวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ ทำให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะปฏิบัติกับการทำงานทางด้านวิชาชีพ และพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้สู่การประกอบอาชีพได้ ตามปรัชญาที่กำหนดขึ้น

➤ 3.2 The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.

หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารมีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการมีส่วนร่วมของผู้เรียน โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนดังนี้

- 1) ก่อนเริ่มการเรียนการสอน ผู้สอนจะมีการชี้แจงรายละเอียดของวิชาและเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ซักถาม รวมทั้งขอเปลี่ยนแปลงรายละเอียดบางอย่าง ทั้งในส่วนกิจกรรมการเรียนการสอน สื่อการสอน ใบงาน การมอบหมายงาน และการประเมินผล
- 2) ในระหว่างการเรียนการสอน ผู้เรียนสามารถแสดงความคิดเห็น หรือข้อเสนอแนะต่างๆ เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนเหมาะสมกับผู้เรียนมากที่สุด หรือ การนำเสนอความคิดเห็นหลังการนำเสนอ งานหน้าชั้นเรียน
- 3) หลังการเรียนการสอนในแต่ละบทเรียน ผู้เรียนสามารถเสนอแนะ รูปแบบการประเมินผลการเรียน เพื่อให้เกิดความหลากหลายของรูปแบบการวัดผล และมีความยืดหยุ่นเหมาะสมกับผู้เรียนทุกคน

นอกจากนั้นในรายวิชาประสบการณ์การทำงานทางวิชาชีพ และรายวิชาการฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร ผู้เรียนสามารถเลือกฝึกประสบการณ์ได้ตามความถนัด และความต้องการในการประกอบอาชีพในอนาคต เพื่อให้การฝึกประสบการณ์เกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้เรียน

สำหรับผู้สอนจะนำผลการประเมินการสอนในรอบปีก่อนหน้ามาเพื่อใช้ปรับปรุงการจัดการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนรู้ในภาคการศึกษาปัจจุบัน ประกอบกับความเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้เรียน

➤ 3.3 The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.

กิจกรรมการเรียนการสอนของหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารมีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบ active learning โดยผู้เรียน เนื่องจากรายวิชาส่วนใหญ่ของหลักสูตรเป็นรายวิชาแบบมีปฏิบัติการ ซึ่ง เป็นกระบวนการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมและมีปฏิสัมพันธ์กับกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติที่หลากหลายรูปแบบ เช่น การวิเคราะห์ การสังเคราะห์ และการระดมสมอง โดยในการฝึกปฏิบัติผู้เรียนจะได้ฝึกปฏิบัติการต่างๆที่สอดคล้องกับเนื้อหาที่เรียน จากนั้นจะมีการนำผลการทดลองหรือการฝึกปฏิบัติมาวิเคราะห์





**ผลการดำเนินงาน**

รวมทั้งการสังเคราะห์เพื่อวิจารณ์ผลการทดลอง และมีการระดมสมอง สรุป จัดทำรายงานออกมา นอกจากนั้นในแต่ละรายวิชาจะมีการมอบหมายงาน ซึ่งผู้เรียนจะต้องพัฒนาทักษะการสื่อสาร การนำเสนอ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม

จากการสำรวจการจัดรูปแบบการสอนแบบ active learning ของหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารในภาคการศึกษาที่ 1/2564 พบว่ามีรายวิชาที่จัดการสอนแบบ active learning ร้อยละ 92.86 คือจำนวน 26 วิชา จาก 28 รายวิชา ดังตาราง

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล อาจารย์	รหัสวิชาที่สอน	ชื่อวิชาที่สอน	วิธีการจัดการเรียนรู้	
				Active Learning	
				สอน (✓)	ไม่สอน (X)
1	ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	02-224-002	ชีวเคมีทั่วไป	/	
		02-224-003	ปฏิบัติการชีวเคมีทั่วไป	/	
		02-224-001	ชีวเคมีเบื้องต้น	/	
		06-731-302	โภชนาศาสตร์มนุษย์	/	
2	ผศ.ดลฤดี พิชัยรัตน์	06-732-202	วัตถุดิบสำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร	/	
		06-731-301	เคมีอาหาร	/	
		06-732-304	การแปรรูปอาหาร 2	/	
		06-733-302	วิศวกรรมอาหาร 2	/	
		06-733-303	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร และวิศวกรรมอาหาร	/	
		06-739-405	ปัญหาพิเศษทาง อุตสาหกรรมอาหาร 2		
3	ผศ.นพรัตน์ มะเห	06-733-303	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร และวิศวกรรม อาหาร	/	
		06-734-301	การควบคุมคุณภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร	/	
		06-737-401	การจัดการโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	/	





ผลการดำเนินงาน					
		06-739-301	การวางแผนการตลาด ทางอุตสาหกรรม อาหาร	/	
4	รศ.สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณ์เดช	06-732-306	วัตถุดิบและ พิษวิทยาของอาหาร	/	
		06-732-202	วัตถุดิบสำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร	/	
		06-734-301	การควบคุมคุณภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร	/	
		06-737-401	การจัดการโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	/	
		06-739-405	ปัญหาพิเศษทาง อุตสาหกรรมอาหาร 2	/	
5	รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์	06-734-404	มาตรฐานและกฎหมาย อาหาร	/	
		06-737-403	การจัดการห่วงโซ่ อุปทานและโลจิสติกส์ใน อุตสาหกรรมอาหาร	/	
6	รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	01-011-005	การอ่านและการเขียน เชิงวิชาการ	/	
		06-211-208	จุลชีววิทยาในทะเล	/	
7	อ.นัฏฐา คชนทร์ภักดี	06-731-301	เคมีอาหาร	/	
		06-732-312	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ประมง	/	
		06-737-402	การจัดการธุรกิจขนาด กลางและขนาดเล็ก	/	
		06-739-403	สัมมนาทางอุตสาหกรรม อาหาร	/	
		06-134-302	การออกแบบบรรจุภัณฑ์ สมัยใหม่	/	





ผลการดำเนินงาน

ประเด็นคำถาม

- 1 อาจารย์ผู้สอนใช้วิธีการจัดการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียนรู้ สร้างองค์ความรู้และจัดระบบการเรียนรู้ด้วยตนเองสร้างปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน และร่วมมือกันมากกว่าการแข่งขัน
- 2 อาจารย์ผู้สอนใช้วิธีการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาได้เรียนรู้ความรับผิดชอบร่วมกัน การมีวินัยในการทำงาน และการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ
- 3 อาจารย์ผู้สอนใช้วิธีการจัดการเรียนการสอนโดยใช้กระบวนการสร้างสถานการณ์ให้ผู้เรียนอ่าน พูด ฟัง คิด และมีกิจกรรมการเรียนการสอนเน้นทักษะการคิดขั้นสูง
- 4 อาจารย์ผู้สอนมีกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนบูรณาการข้อมูล ข่าวสาร สารสนเทศ และหลักการสู่การสร้างความคิดรวบยอด
- 5 อาจารย์ผู้สอนอำนวยความสะดวกในการจัดการเรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียนเป็นผู้ปฏิบัติด้วยตนเองจากความรู้เกิดจากประสบการณ์ การสร้างองค์ความรู้ และการสรุปบทวนของผู้เรียน

และจากการประเมินการสอนแบบ Active Learning ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 ของมหาวิทยาลัยจากประเด็นคำถามข้อ 1-5 พบว่าการสอนแบบ Active Learning ของอาจารย์ในหลักสูตรปรากฏผลดังตาราง

อาจารย์ผู้สอน	ข้อ 1			
	มี	ร้อยละ	ไม่มี	ร้อยละ
ผศ.ดลฤดี พิชัยรัตน์	22	100.00%	0	0.00%
ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	68	98.55%	1	1.45%
ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเห	13	100.00%	0	0.00%
รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์	21	100.00%	0	0.00%
รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	15	100.00%	0	0.00%
ดร.นัฏฐา คเชนทร์ภักดี	16	100.00%	0	0.00%
รศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช	24	100.00%	0	0.00%
เฉลี่ย				

อาจารย์ผู้สอน	ข้อ 2			
	มี	ร้อยละ	ไม่มี	ร้อยละ
ผศ.ดลฤดี พิชัยรัตน์	22	100.00%	0	0.00%
ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	69	100.00%	0	0.00%
ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเห	13	100.00%	0	0.00%
รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์	21	100.00%	0	0.00%





ผลการดำเนินงาน					
รศ.ดร.ชุตินุช สุจจริต	15	100.00%	0	0.00%	
ดร.นัฏฐา คเชนทร์ภักดี	16	100.00%	0	0.00%	
รศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	23	95.83%	1	4.17%	
เฉลี่ย					
อาจารย์ผู้สอน	ข้อ 3				
	มี	ร้อยละ	ไม่มี	ร้อยละ	
ผศ.ดลฤดี พิชัยรัตน์	22	100.00%	0	0.00%	
ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	69	100.00%	0	0.00%	
ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเห	13	100.00%	0	0.00%	
รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์	21	100.00%	0	0.00%	
รศ.ดร.ชุตินุช สุจจริต	15	100.00%	0	0.00%	
ดร.นัฏฐา คเชนทร์ภักดี	16	100.00%	0	0.00%	
รศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	24	100.00%	0	0.00%	
เฉลี่ย					
อาจารย์ผู้สอน	ข้อ 4				
	มี	ร้อยละ	ไม่มี	ร้อยละ	
ผศ.ดลฤดี พิชัยรัตน์	22	100.00%	0	0.00%	
ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	69	100.00%	0	0.00%	
ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเห	13	100.00%	0	0.00%	
รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์	21	100.00%	0	0.00%	
รศ.ดร.ชุตินุช สุจจริต	15	100.00%	0	0.00%	
ดร.นัฏฐา คเชนทร์ภักดี	16	100.00%	0	0.00%	
รศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	23	95.83%	1	4.17%	
เฉลี่ย					
อาจารย์ผู้สอน	ข้อ 5				
	มี	ร้อยละ	ไม่มี	ร้อยละ	
ผศ.ดลฤดี พิชัยรัตน์	22	100.00%	0	0.00%	
ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	69	100.00%	0	0.00%	
ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเห	13	100.00%	0	0.00%	
รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์	21	100.00%	0	0.00%	
รศ.ดร.ชุตินุช สุจจริต	15	100.00%	0	0.00%	







ผลการดำเนินงาน				
ดร.นัฏฐา คชนทร์ภักดี	16	100.00%	0	0.00%
รศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	24	100.00%	0	0.00%
เฉลี่ย				

อาจารย์ผู้สอน	รวม 5 ข้อ	% Active
ผศ.ดลฤดี พิษย์รัตน์	500.00	100.00
ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	498.55	99.71
ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเห	500.00	100.00
รศ.ชมพูนุช โสมาลัย	500.00	100.00
รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	500.00	100.00
ดร.นัฏฐา คชนทร์ภักดี	500.00	100.00
รศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	491.67	98.33
เฉลี่ย	498.60	99.72

➤ 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).

หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารมีการกำหนดกรอบมาตรฐานการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาทั้ง 5 ด้าน (TQF) คือ 1) ด้านคุณธรรมและจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ไว้ในเล่มหลักสูตร (มคอ.2) กิจกรรมการสอนและการเรียนรู้เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ เรียนรู้วิธีการเรียนรู้ และปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความมุ่งมั่นในการเรียนรู้ตลอดชีวิต (เช่น ความมุ่งมั่นในการไต่สวนอย่างมีวิจาร์ณญาณ ทักษะการประมวลผลข้อมูล และความเต็มใจที่จะทดลองแนวคิดและแนวปฏิบัติใหม่ๆ รายละเอียดต่างๆ แต่ละรายวิชามีการกำหนดไว้ใน มคอ.3 และ มคอ.4

ทักษะของคนในศตวรรษที่ 21 ที่ทุกคนจะต้องเรียนรู้ตลอดชีวิต คือ การเรียนรู้ 3R x 8C

3R คือ Reading (อ่านออก), (W)Riting (เขียนได้), และ (A)Rithmetic (คิดเลขเป็น) ซึ่งจัดเป็นทักษะด้านความรู้ (Hard Skills)

8C ได้แก่

Critical thinking and problem solving : ทักษะการคิดวิเคราะห์ อย่างมีวิจาร์ณญาณและสามารถแก้ปัญหาได้

Creativity and innovation : ทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์และการคิดเชิงนวัตกรรม

Cross-cultural understanding : ความเข้าใจในความแตกต่างและกระบวนการคิดของแต่ละวัฒนธรรม





**ผลการดำเนินงาน**

Collaboration teamwork and leadership : ความสามารถในการร่วมมือกันทำงานเป็นทีม และมีภาวะความเป็นผู้นำ

Communication information and media literacy : ทักษะในการสื่อสารข้อมูล และการรู้เท่าทันสื่อ

Computing and IT literacy : ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ และความเข้าใจในเทคโนโลยี

Career and learning skills : ทักษะด้านอาชีพและความสามารถในการเรียนรู้

Compassion : ความมีเมตตา กรุณา มีคุณธรรม รู้จักเห็นอกเห็นใจผู้อื่น รวมไปถึงการมีระเบียบวินัย ซึ่ง 8C จัดเป็น ทักษะทางด้านอารมณ์ หรือ Soft skills

กิจกรรมการเรียนรู้ life-long learning ที่มีการจัดให้นักศึกษามีดังนี้

- 1) กิจกรรมชมรม food industry club (ฝ่ายพัฒนานักศึกษา)
  - พัฒนาทักษะด้านอาชีพและความสามารถในการเรียนรู้
  - พัฒนาความสามารถในการร่วมมือกันทำงานเป็นทีม และมีภาวะความเป็นผู้นำ
- 2) โครงการเด็กรุ่นใหม่ฉลาดใช้ ICT (ฝ่ายพัฒนานักศึกษา)
  - พัฒนาทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ และความเข้าใจในเทคโนโลยี
- 3) โครงการรักษ์ทะเล รักขป่า รักษาเขา (ฝ่ายพัฒนานักศึกษา)
  - ความสามารถในการร่วมมือกันทำงานเป็นทีม และมีภาวะความเป็นผู้นำ
- 4) โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบัน (ฝ่ายพัฒนานักศึกษา)
  - พัฒนาด้านอาชีพและความสามารถในการเรียนรู้
- 5) โครงการพัฒนาทักษะทางด้านคอมพิวเตอร์ (ฝ่ายวิชาการ)
  - พัฒนาทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ และความเข้าใจในเทคโนโลยี
- 6) โครงการพัฒนาทักษะทางด้านภาษาอังกฤษ (ฝ่ายวิชาการ)
  - พัฒนาทักษะในการสื่อสารข้อมูล
- 7) ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมเพื่อการนำไปสู่การนำไปใช้ประโยชน์ (ฝ่ายวิชาการ)
  - พัฒนาทักษะด้านอาชีพและความสามารถในการเรียนรู้
  - พัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ อย่างมีวิจารณญาณและสามารถแก้ปัญหาได้
  - พัฒนาทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์และการคิดเชิงนวัตกรรม

ในปีการศึกษา 2564 นักศึกษาในหลักสูตร ได้เข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมเพื่อการนำไปสู่การนำไปใช้ประโยชน์ และได้รับรางวัล 2 คน คือ นายนิรวิทย์ ทองพริก และ นายประสิทธิ์ชัย เผือกชาย

นอกจากกิจกรรมข้างต้น ทักษะอื่นๆของ 3R x 8C ผู้เรียนจะได้รับการฝึกฝนในรายวิชาต่างๆ และจะมีการประเมินผู้เรียนผ่านการทดสอบทั้งการทดสอบในรายวิชา และการประเมินสมรรถนะของผู้เรียนในที่สุดท้าย





### ผลการดำเนินงาน

➤ 3.5 The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.

หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารมีกิจกรรมการสอนและการเรียนรู้เพื่อปลูกฝังให้ผู้เรียน มีความคิดใหม่ๆ ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม และกรอบความคิดของผู้ประกอบการ ด้วยปรัชญาของมหาวิทยาลัย “ มืออาชีพ ด้านนวัตกรรม เพื่อพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน ” ทำให้การส่งเสริมกิจกรรมต่างๆของมหาวิทยาลัยต้องเน้นด้าน นวัตกรรม ยกตัวอย่างเช่น กิจกรรมส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมเพื่อการนำไปสู่การนำไปใช้ประโยชน์ ซึ่งจัดโดย ฝ่ายวิชาการ มีการจัดอบรมเกี่ยวกับการสร้างนวัตกรรมให้นักศึกษาเมื่อวันที่ วันที่ 6 มกราคม 2565 ทาง หลักสูตรได้ให้นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และ 4 เข้าร่วมอบรม เพื่อให้เกิดแนวคิดในการสร้างนวัตกรรม และพิจารณา ตัดสินผลงาน ในวันที่ 28 มกราคม 2565 โดยในปีการศึกษา 2564 นักศึกษาในหลักสูตรจำนวน 2 คน ได้รับ รางวัลจากการประกวดนวัตกรรมของกิจกรรมนี้ และสามารถยื่นขอจดอนุสิทธิบัตรจากมหาวิทยาลัย

สำหรับรายวิชาในหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน มีความคิดใหม่ๆ ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม นั้น รายวิชาหลักคือ รายวิชาปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งผู้เรียนจะต้องพัฒนาทักษะความรู้ ความสามารถในการวิจัย การคิดสร้างสรรค์งานวิจัย นวัตกรรม ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถศึกษาความรู้ด้วย ตนเอง สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง นอกจากนั้นรายวิชาที่เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใน แต่ละโมดูล (รายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากอุตสาหกรรมประมง และ รายวิชาการพัฒนา ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ) ก็ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม เช่นกัน รวมทั้ง รายวิชาการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสมัยใหม่ และรายวิชาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ในส่วนของหมวดศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ทางหลักสูตรได้เลือกรายวิชา เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อให้นักศึกษาในหลักสูตรได้เลือกเรียน

กิจกรรมในรายวิชาของหลักสูตรที่ส่งเสริมเรื่องการมีความคิดใหม่ๆ ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม นั้น ทางหลักสูตรได้เชิญ คุณกนกวรรณ ณ พัทลุง ตำแหน่ง QA/QC/RD Manager บ. Foodtech Products(Thailand) Co., Ltd มาเล่าประสบการณ์ให้นักศึกษารายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้ฟัง เกี่ยวกับการทำงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2565 ผ่านระบบ Zoom Meeting

กรอบแนวคิดของผู้ประกอบการได้มีการบรรจุในหลายวิชาของหลักสูตรเดิม และหลักสูตรปรับปรุง 2564 ตามปรัชญาของหลักสูตร เช่น รายวิชาการตลาดและการจัดการธุรกิจอาหาร รายวิชาการจัดการธุรกิจ ขนาดกลางและขนาดเล็ก และรายวิชาการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารรายใหม่ สำหรับกิจกรรมที่ส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการของผู้เรียนนั้น ในปีการศึกษา 2564 ทางหลักสูตรได้ให้ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และนักศึกษาเทียบโอนชั้นปีที่ 2 เข้าร่วมอบรมโครงการกระจายความรู้สู่ผู้ประกอบการ ยุค ใหม่ (From Gen Z to be CEO 2022) จัดโดยกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ระหว่างวันที่ 25 – 28 เมษายน 2565 เพื่อกระตุ้นและสร้างความรู้ในการเป็นผู้ประกอบการ





**ผลการดำเนินงาน**

➤ 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.

หลักสูตรมีกระบวนการสอนและการเรียนรู้ที่ได้รับการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อให้แน่ใจว่ามีความเกี่ยวข้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

โดยหลักสูตรมีการนำเอาความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (โดยเฉพาะจากภายนอก) ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้อยู่ในวิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร มากำหนด LOs นำมาใช้ในการเรียนและกิจกรรมการเรียนรู้ของหลักสูตร โดยมีช่องทางดังนี้

- 1) การประเมินคุณภาพการศึกษาในแต่ละปี จะมีการนำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมาใช้ในการปรับปรุงการสอน
- 2) การนิเทศงานนักศึกษา

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้มีการวางแผน (P) ในการนำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องของสำคัญของภาษาอังกฤษมาใช้ในการปรับปรุงกระบวนการสอน โดยมีการดำเนินการ (D) ให้อาจารย์ผู้สอนมีการเน้นย้ำการใช้ศัพท์เทคนิคที่เป็นภาษาอังกฤษในวิชาเรียนมากยิ่งขึ้น และเน้นย้ำนักศึกษาในเรื่องการการฝึกฝนภาษาอังกฤษ ผลการดำเนินการแม้ไม่สามารถตรวจวัดผลได้ชัดเจน (C) แต่คาดว่าจะการที่นักศึกษาได้รับการฝึกดังกล่าวย่อมส่งผลต่อทักษะภาษาอังกฤษที่ดีขึ้น ดังนั้นสามารถใช้แนวทางดังกล่าวในการฝึกทักษะด้านภาษาของนักศึกษาในปีการศึกษาอื่นๆต่อไป (A)

**หมายเลขและรายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง**

หมายเลข	รายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง
3.1	1) หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหาร(มคอ.2) 2) เว็บไซต์ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง/ เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
3.2	มคอ.3-4 รายวิชาต่างๆ
3.3	1) มคอ.3-4 รายวิชาต่างๆ 2) แบบสำรวจการจัดการเรียนการสอน
3.4	1) มคอ. 2 2) มคอ.3-4 รายวิชาต่างๆ 3) หนังสือรับรองนวัตกรรมนักศึกษา 4) ข้อมูลกิจกรรมนักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
3.5	1) มคอ.3-4 รายวิชาต่างๆ 2) หนังสือรับรองนวัตกรรมนักศึกษา 3) ภาพกิจกรรมการเรียนการสอนโดยอาจารย์พิเศษจาก บริษัท Foodtech Products (Thailand) Co. Ltd.



หมายเลข	รายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง
3.6	1) มคอ. 5-6 2) รายงานประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ..3... 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 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

➤ 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.

หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารมีวิธีการประเมินที่หลากหลายและมีความสอดคล้องในเชิงสร้างสรรค์ เพื่อให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์การสอนและการเรียนรู้ ทั้งนี้ส่วนใหญ่เน้นการการประเมินด้านความรู้เป็นหลัก วิธีการประเมินแบบต่างๆ ที่มีการดำเนินการ เช่น การสอบภาคทฤษฎีด้วยข้อสอบ การจัดทำรายงานทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่ม การสอบประเมินทักษะวิชาชีพ ประเมินการนำเสนอผลงาน/รายงาน ด้วยปากเปล่าหรือสื่อความรู้ การประเมินทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบด้วยการสังเกต การมีส่วนร่วมในการอภิปรายกลุ่ม การให้ความร่วมมือในการทำงานกลุ่ม การส่งงานตรงเวลาที่กำหนด เป็นต้น ทั้งนี้ การแยกย่อยวิธีการประเมิน และช่วงเวลาประเมินเป็นสัดส่วนต่างๆ จะระบุใน มคอ.3 ของทุกรายวิชา มุ่งไปที่การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้ และทักษะที่พึงปฏิบัติได้เป็นสำคัญ โดยอาจเป็นการประเมินตาม วัตถุประสงค์การเรียนการสอนเป็นรายหน่วยหรือเป็นภาพรวมของรายวิชาตามความเหมาะสม ยกตัวอย่าง รายวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

06-732-312 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

จุดมุ่งหมายของรายวิชา (ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา, Course learning outcomes)

เมื่อผู้เรียนเรียนจบในรายวิชานี้แล้ว ผู้เรียนสามารถ

ด้านจิตพิสัย (Affective)

CLO1 แสดงออกถึงการมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม และแสดงออกถึงความเป็นผู้นำ

(PLO8)

CLO2 ปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน (PLO9)





ผลการดำเนินงาน

ด้านพุทธิพิสัย (Knowledge)

CLO3 เข้าใจการผลิตและการควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ได้ (PLO1)

CLO4 เข้าใจหลักการการวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ได้ (PLO2)

CLO5 ค้นคว้าและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการของเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (PLO6)

ด้านทักษะพิสัย (Psychomotor)

CLO6 ใช้เครื่องมือ และเทคนิคทางห้องปฏิบัติการในการวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ได้ (PLO2)

CLO7 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศค้นคว้าและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการของเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมงได้ (PLO6)

แผนที่การกระจายความรับผิดชอบ

รายวิชา	TQF1 คุณธรรม จริยธรรม	TQF2 ความรู้	TQF3 ทักษะทาง ปัญญา	TQF4 ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	TQF5 ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข กา สื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ
	PLO8	PLO1	PLO2	PLO9	PLO6
06-732-312 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	○	●	●	○	○
	CLO1	CLO3	CLO4 CLO6	CLO2	CLO5 CLO7

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (CLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
ด้าน คุณธรรม จริยธรรม (TQF1)			
PLO8 ○	CLO1 แสดงออกถึงการมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม และแสดงออกถึงความเป็นผู้นำ	- ส่งเสริมให้ผู้เรียน มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่นโดยการใช้กติกาศึกษาในรายวิชาที่ได้มาจากการกำหนดร่วมกันระหว่างผู้สอนและผู้เรียน เช่น การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย การแบ่งความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มให้สำเร็จ - จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ปลูกฝังให้ผู้เรียนฝึกความเป็นผู้นำ เช่น การหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้ากลุ่มในการทำงาน	- ประเมินจากการตรงต่อเวลาของนักศึกษาในการเข้าเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย การทำงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมายได้สำเร็จ - การสังเกตพฤติกรรมในการเข้าร่วมกิจกรรมที่เน้นการมีความรับผิดชอบต่อส่วนรวมและความเป็นผู้นำ





ผลการดำเนินงาน			
ด้านความรู้ (TQF2)			
PLO1 ●	CLO3 เข้าใจการผลิตและการควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ได้	- จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนและการแสดงออกที่มีประสิทธิภาพ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมออกแบบกระบวนการเรียนรู้ร่วมกับผู้สอน	- การสอบกลางภาค และปลายภาค - การทดสอบย่อยเพื่อตรวจสอบความเข้าใจระหว่างเรียน - การส่งงาน
ด้านทักษะทางปัญญา (TQF3)			
PLO2 ●	CLO4 เข้าใจหลักการการวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ได้	- จัดกระบวนการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษาได้คิดวิเคราะห์เพื่อความเข้าใจในหลักการและทฤษฎี ของการวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ - การมอบหมายงานให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการคิดวิเคราะห์ เช่น การเรียนการสอนที่ใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based learning, PBL) หรือการใช้กรณีศึกษา (Case study)	- ประเมินจากรายงานและการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย - การแสดงความคิดเห็นที่ผ่านกระบวนการคิดวิเคราะห์ในหัวข้อที่ผู้สอนกำหนด หรือในหัวข้อที่ผู้เรียนมีความสนใจร่วมกัน - การสอบกลางภาคและสอบปลายภาค
	CLO6 ใช้เครื่องมือและเทคนิคทางห้องปฏิบัติการในการวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ได้	- การฝึกปฏิบัติ/ทำการทดลอง/ชมการสาธิต การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์และเทคนิควิธีการต่างๆ ที่จำเป็นสำหรับการวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	- รายงานผลการฝึกปฏิบัติ/ทำการทดลอง/การสาธิต
ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (TQF4)			
PLO9 ○	CLO2 ปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน	- จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการทำงานกลุ่ม เพื่อให้นักศึกษาฝึกทักษะการอยู่ร่วมกับผู้อื่น และการปรับตัวและเปลี่ยนแปลงบทบาทได้ทั้งการเป็นผู้นำและผู้ตาม - ฝึกปฏิบัติการเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีโอกาสวางแผนการดำเนินงานและการปรับ	- รายงาน การนำเสนอ ผลงานที่ได้จากการทำงานกลุ่ม - รายงานและการนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติการ - การสังเกตพฤติกรรมในการเข้าร่วมกิจกรรม







ผลการดำเนินงาน			
			แผนได้ในสถานการณ์จริง รวมทั้งการวางตัวได้อย่างเหมาะสมในการทำงาน และการสื่อสารกับผู้อื่น
TQF5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (TQF5)			
PL06 ○	CLO5 ค้นคว้าและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการของเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	- จัดกระบวนการเรียนการสอนที่ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสืบค้นข้อมูลที่เป็น การติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีเพื่อปลูกฝังทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	- การนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน โดยพิจารณาจากการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมในการจัดการข้อมูลทักษะการพูดและการเขียนรายงาน
	CLO7 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศค้นคว้าและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการของเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมงได้	- การจัดกิจกรรมในชั้นเรียนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศค้นคว้าและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการของเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมงได้	- รายงานและผลการนำเสนอ งาน - การประเมินจากทักษะที่ผู้เรียนแสดงออก

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

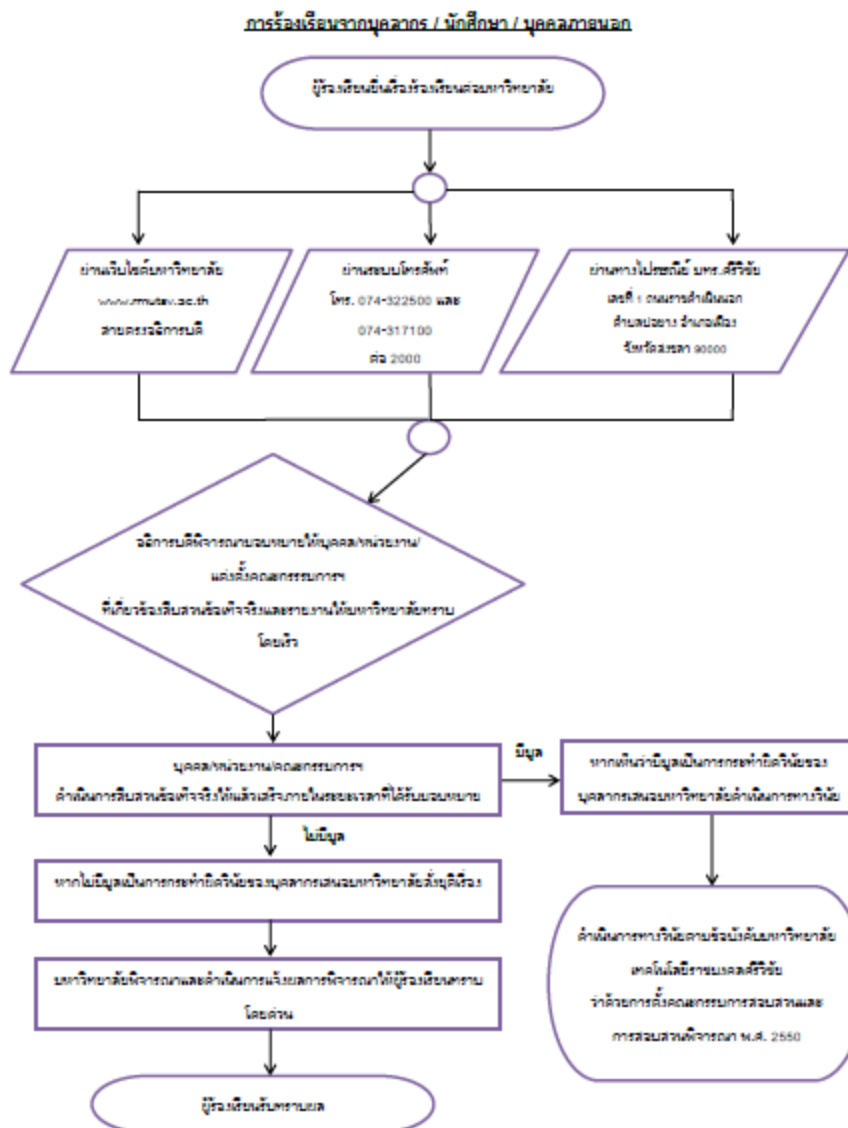
หลักสูตรมีช่องทางการประเมินและอุทธรณ์การประเมินแสดงให้เห็นอย่างชัดเจน สื่อสารกับ ผู้เรียน และนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ โดยหลักสูตรมีการกำหนดรูปแบบ วิธีการและเกณฑ์ที่ใช้ในการประเมินผลอย่างชัดเจน ระบุใน มคอ.2 หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา และได้มีการแจ้งเกณฑ์การประเมินให้ อาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาได้รับทราบในทุก ๆ รายวิชา อาจารย์ประจำวิชามีการนำเกณฑ์ดังกล่าวมา กำหนดรูปแบบวิธีการประเมินผลของแต่ละรายวิชาตามความเหมาะสมของธรรมชาติวิชากำหนดไว้ในมคอ.3 แล้วชี้แจงให้นักศึกษาได้รับรู้ในคาบแรกของการเรียนการสอน รวมถึงสิทธิ์ของนักศึกษาที่สามารถทักท้วงผลการประเมิน หรือเสนอข้อคิดเห็น/ข้อร้องเรียนผ่านช่องทางต่าง ๆ ของคณะฯ กล่าวคือ คณะได้กำหนดช่องทางให้ผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ สามารถเข้าถึงกระบวนการร้องทุกข์ที่ทางคณะฯ ได้จัดไว้ ตัวอย่างเช่น การส่งข้อ ร้องเรียนเป็นหนังสือโดยยื่นผ่านสารบรรณของคณะฯ การส่งข้อร้องเรียนผ่านช่องทางสายตรงคนบตีตามทีระบุไว้ในเว็บไซต์ของคณะฯ การส่งข้อร้องเรียนผ่านทางสื่อออนไลน์อื่น ๆ ของคณะฯ เป็นต้น รวมทั้งการเสนอความคิดเห็นผ่านแบบประเมินความพึงพอใจต่ออาจารย์ผู้สอน ต่อการจัดการเรียนการสอน ต่อสิ่งสนับสนุนการ





ผลการดำเนินงาน

เรียนรู้ประจำปีการศึกษา 2564 ผ่านระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัย ในส่วนนี้เมื่อหลักสูตรฯ ได้รับข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจเรียบร้อยแล้ว หลักสูตรจะจัดกลุ่มการแสดงความคิดเห็นออกเป็นประเภทต่างๆ แล้วนำเข้าสู่ที่ประชุมกรรมการประจำหลักสูตร เรื่องใดหากอยู่ในขอบเขตที่หลักสูตรดำเนินการเองได้ เช่น เรื่องการจัดการเรียนการสอน การวัดประเมินผลรายวิชา ทางหลักสูตรจะดำเนินการแก้ไขในทันทีหรือในภาคการศึกษาถัดไป แต่ถ้าเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการจัดหาวัสดุครุภัณฑ์ การจัดสรรงบประมาณ ทางหลักสูตรจะรวบรวมแล้วนำเสนอคณะผ่านทางสาขาต่อไป ในปีการศึกษา 2564 ไม่มีการร้องเรียนใดๆจากนักศึกษา หากมีข้อร้องเรียนจะมีการดำเนินการตั้งแผนผัง





ผลการดำเนินงาน

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

หลักสูตรมีมาตรฐานและขั้นตอนการประเมินความก้าวหน้าของนักเรียนและการสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาแสดงให้เห็นอย่างชัดเจน สื่อสารให้นักเรียนทราบ และนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ โดยการวัดประเมินผล นักศึกษาได้กำหนดรายละเอียดอย่างชัดเจนใน มคอ.3 แต่ละรายวิชาผู้สอนจัดทำขึ้น และผู้สอนจะอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจในคาบแรกของการเรียนในรายวิชานั้นๆ โดยอาจจัดทำเป็นเอกสาร course outline แจกให้กับนักศึกษาหรือชี้แจงผ่านสื่ออื่นๆ เพื่อให้ นักศึกษาได้เตรียมความพร้อมสำหรับการเรียนรู้และการวัดประเมินผล และได้ทราบถึงรายละเอียดสำคัญ ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งใน มคอ.3 เป็นสิ่งที่ชี้ให้นักเรียนได้ทราบรายละเอียดเกี่ยวกับการสอน หัวข้อการศึกษา รูปแบบการเก็บคะแนน วิธีการวัดประเมินผล เพื่อให้สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้ที่คาดหวังแต่ละด้านตาม TQF 5 ด้าน และเป็นการตกลงระหว่างผู้สอนและผู้เรียนก่อนการเรียน รวมทั้งได้แจ้งถึงเกณฑ์การผ่านรายวิชาตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย เกณฑ์การตัดเกรด รวมถึงข้อปฏิบัติอื่นๆ ที่สำคัญ ส่วนเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของผู้เรียนตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ก็ได้มีการชี้แจงตั้งแต่การปฐมนิเทศนักศึกษา ไม่ว่าจะเป็นเรื่องเกรดเฉลี่ยสะสม การที่ต้องสอบผ่านสมรรถนะ IC3 การสอบผ่านสมรรถนะภาษาอังกฤษ การเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร โดยจะมีการแจ้งปฏิทินการศึกษา ปฏิทินกิจกรรมที่กำหนดเวลาและรายละเอียดของกิจกรรมต่างๆไว้เป็นการล่วงหน้า ผ่านช่องทางต่างๆทั้งของคณะและเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย และจะมีการย้ำเตือนนักศึกษา เป็นระยะโดยอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งจะเป็นผู้ติดตามความก้าวหน้าในการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบสารสนเทศอาจารย์ที่ปรึกษา และผ่านระบบการพบอาจารย์ที่ปรึกษาทุกสัปดาห์ตลอดภาคการศึกษา

➤ 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.

หลักสูตรมีการกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ประเมินผลการเรียนรายวิชาอย่างชัดเจน ระบุใน มคอ.2 หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)ซึ่งใช้ระบบการให้คะแนนแบบมีค่าระดับชั้น และแบบไม่มีค่าระดับชั้น ดังนี้

1. การให้คะแนนแบบมีค่าระดับชั้น แบ่งเป็น 8 ระดับ คือ A, B+, B, C+, C, D+, D และ F ซึ่งคิดเป็นค่าระดับชั้น 4.0, 3.5, 3.0, 2.5, 2.0, 1.5, 1.0 และ 0 ตามลำดับ

2. การให้คะแนนแบบไม่มีค่าระดับชั้น ในบางรายวิชา จะให้คะแนนเป็น S ซึ่งหมายถึงผลการศึกษาตามเกณฑ์และ U ซึ่งหมายถึงผลการศึกษาไม่ผ่านตามเกณฑ์

เกณฑ์การประเมินดังกล่าวข้างต้นนี้ได้แจ้งให้อาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาได้รับทราบในทุกๆรายวิชา โดยอาจารย์ประจำวิชามีการชี้แจงให้นักศึกษาได้รับรู้ในคาบแรกของการเรียนการสอนถึง จุดประสงค์การเรียนรู้ คะแนนเก็บ คะแนนสอบ รวมถึงรูปแบบการประเมิน ระยะเวลาการประเมินซึ่งสอดคล้องกับปฏิทินการศึกษาที่กำหนดโดยมหาวิทยาลัย โดยในแต่ละรายวิชาวิธีการประเมินผลที่ชัดเจน มีแผนการให้คะแนนที่ตรงตามเกณฑ์การประเมิน และมีหลักฐานการให้คะแนนต่างๆ ตามที่ระบุไว้ใน มคอ.3 สำหรับการประเมินผลโดยการให้คะแนนแบบรูบิค มีการใช้ในบางรายวิชาเช่น รายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มีการกำหนดให้นักศึกษาทำ mini project ซึ่งต้องรายงานผลการทดลองการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยการมีการนำเสนอในชั้นเรียน และมีแบบฟอร์มการให้คะแนนดังตัวอย่าง





ผลการดำเนินงาน	
ฟอร์มการให้คะแนนการนำเสนอ	
ระดับ	คำอธิบาย
5 ยอดเยี่ยม	นักศึกษาอธิบายเรื่องที่ได้ศึกษามาอย่างชัดเจน พร้อมให้เหตุผลที่หนักแน่น ชี้ให้เห็นความสำคัญของเรื่องที่ศึกษา มีข้อมูลที่เฉพาะเจาะจงสนับสนุนข้อสรุป การนำเสนอมีความต่อเนื่อง มีการสบสายตาผู้ฟังโดยตลอด มีการเตรียมการอย่างดี มีการจัดลำดับระบบระเบียบในการนำเสนออย่างดี มีความกระตือรือร้น มีการใช้สื่อในการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ ตอบคำถามของผู้ฟังได้ชัดเจน ตรงประเด็นและเหมาะสม
4 ดีมาก	นักศึกษาอธิบายเรื่องที่ได้ศึกษาพร้อมให้เหตุผลที่ชี้ให้เห็นความสำคัญของเรื่องที่ศึกษา มีข้อมูลเพียงพอที่จะสนับสนุนข้อสรุป การนำเสนอถูกต้องมีการเตรียมการก่อนการนำเสนอ และมีการจัดลำดับการนำเสนอ มีการใช้สื่อและตอบคำถามของผู้ฟังได้
3 ดี	นักศึกษาอธิบายเรื่องที่ได้ศึกษามาพร้อมกล่าวถึงข้อสรุป แต่ข้อมูลสนับสนุนข้อสรุปไม่มากพอเหมือน 4 กับ 5 การนำเสนอถูกต้อง มีการเตรียมการก่อนการนำเสนอและมีการจัดลำดับการนำเสนอ มีการใช้สื่อและตอบคำถามของผู้ฟัง
2 พอใช้	นักศึกษาอธิบายเรื่องที่ได้ศึกษามาแต่ไม่ค่อยสมบูรณ์ ไม่มีการกล่าวข้อสรุป ลำดับการนำเสนอที่ทำให้เข้าใจได้แต่มีข้อผิดพลาดบางจุด เตรียมการไม่ดี จัดระบบระเบียบไม่ดี มีการตอบคำถามได้บางคำถาม
1 ควรปรับปรุง	นักศึกษานำเสนอโดยไม่ได้เริ่มที่คำถามหรือความสำคัญ หัวข้อที่นำเสนอไม่ชัดเจนและมีข้อสรุปที่ไม่เพียงพอ การนำเสนอเน้นย้ำต่อการติดตามฟัง ขาดการเตรียมตัวหรือขาดการจัดระบบระเบียบ มีการตอบคำถามเฉพาะบางคำถามหรือไม่ตอบ
0	ไม่มีการนำเสนอปากเปล่า
<p>➤ 4.5 The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.</p> <p>เนื่องจากหลักสูตรที่ใช้ในปีการศึกษา 2564 ยังมีได้มีการจัดทำผลการเรียนรู้ที่คาดหวังตามแนวทาง OBE หลักสูตรจึงมุ่งเน้นวิธีการประเมินผลรายวิชาที่สัมพันธ์กับกรอบมาตรฐานการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาทั้ง 5 ด้าน (TQF) ตามที่ระบุไว้ในมคอ.2 ซึ่งระบุในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ควบคู่กับ PLO ที่จัดทำขึ้นในภายหลัง โดยได้มีการตรวจสอบจากระดับหลักสูตรและสาขา ทั้งนี้หลักสูตรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา โดยเป็นการตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนเมื่อสิ้นสุดการเรียน ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามจุดประสงค์การเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา ประกอบด้วยมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งในแต่ละด้านที่กล่าวมาจะมีข้อย่อยเพื่อดูความรับผิดชอบของแต่ละรายวิชาว่าสอนแล้วทำให้ผู้เรียนมีมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ตามที่กำหนดไว้ใน</p>	





**ผลการดำเนินงาน**

รายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) โดยพิจารณาตามเกณฑ์การประเมิน การทวนสอบผลสัมฤทธิ์นี้ใช้รูปแบบที่หลากหลายดังนี้

- 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรม ความรับผิดชอบ ความตรงต่อเวลา
- 2) ด้านความรู้ ประเมินผลจากงานที่ได้รับมอบหมาย การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค
- 3) ด้านทักษะทางปัญญา ประเมินผลจากผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ประเมินผลจากพฤติกรรมกรรมการมีส่วนร่วม

ของนักศึกษาในการทำงานกลุ่ม

- 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ประเมินผลจากการนำเสนอรายงาน การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีทางสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์ และสถิติ

นอกจากนั้นการประเมินอาจประเมินจากการสัมภาษณ์นักศึกษา การทวนสอบข้อมูลจากอาจารย์ผู้สอน เป็นต้น หากผลการประเมินต่ำกว่าเกณฑ์ ผู้สอนต้องระบุในมคอ.5 และพิจารณาทบทวนการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา เพื่อพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้แล้วนำไปเขียนในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ของภาคการศึกษาหรือปีการศึกษาต่อไป ทั้งนี้หลักสูตรจะมีการทวนสอบรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอน (ภาคการศึกษาที่ 1/2564 จำนวน 10 รายวิชาจากทั้งหมด 37 รายวิชาเท่ากับร้อยละ 27.03 ภาคการศึกษาที่ 2/2564 จำนวน 8 รายวิชาจากทั้งหมด 31 รายวิชาเท่ากับร้อยละ 25.81) ซึ่งมีกระบวนการคัดเลือกรายวิชาที่จะทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยผ่านความเห็นชอบจากกรรมการประจำหลักสูตร และเมื่อทำการทวนสอบผลสัมฤทธิ์รายวิชาในแต่ละภาคเรียนเสร็จสิ้นแล้วก็นำผลเข้าที่ประชุมกรรมการประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาอีกครั้ง

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

สำหรับข้อมูลย้อนกลับเกี่ยวกับการวัดประเมินผลนักศึกษานั้น เมื่อผู้เรียนได้ทำการทดสอบย่อย สอบเก็บคะแนน สอบกลางภาค ผู้สอนจะทำการตรวจและแจ้งคะแนนให้นักศึกษาทราบพร้อมทั้งชี้ให้เห็นจุดที่ผิดพลาดบกพร่อง ซึ่งส่งผลให้นักศึกษามีความเข้าใจที่ดีขึ้น ตลอดจนสามารถนำไปพัฒนาความรู้ของตนเองในการเรียนต่อไปได้ ในส่วนของอาจารย์ผู้สอนเองก็สามารถใช้ข้อมูลนี้เพื่อนำไปปรับปรุงรูปแบบวิธีการในการวัดประเมินผลครั้งต่อไปหรืออาจจัดให้มีการสอบแก้ตัวตามข้อตกลงที่แจ้งกับนักศึกษาเมื่อเริ่มเรียน หรือแม้แต่การนำเสนองาน อาจารย์ผู้สอนสามารถประเมินผลผู้เรียนได้ภายในเวลาที่เหมาะสม แล้วให้ข้อมูลย้อนกลับหลังจากนำเสนองานเสร็จ โดยชี้ให้นักศึกษาเห็นถึงจุดเด่นจุดด้อย เพื่อนำไปปรับปรุงการนำเสนองานในอนาคต โดยเฉพาะรายวิชาปัญหาพิเศษ เมื่ออาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษได้มอบหมายให้นักศึกษาไปค้นคว้าหรือจัดทำโครงร่างปัญหาพิเศษมาส่งก็จะมีการตรวจและแจ้งข้อบกพร่องให้นักศึกษาไปดำเนินการแก้ไข แล้วนำกลับมาส่งเป็นระยะ ตามแผนงานที่กำหนดไว้ จนถึงการดำเนินงานงานจริงแล้วเสร็จ จากนั้นอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ จะทำการตรวจสอบความถูกต้องของรายงานทั้งด้านเนื้อหา การวิเคราะห์ผลการศึกษา และรูปแบบการอ้างอิงว่าถูกต้องตามหลักวิชาการหรือไม่ และให้ข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาทำการแก้ไขรายงานนั้นก่อนส่ง เพื่อที่ผู้สอนจะประเมินผลการเรียนและตัดเกรดต่อไป อันเป็นการให้ข้อมูลย้อนกลับซึ่งทำให้นักศึกษาทราบถึงข้อบกพร่องที่ต้องปรับปรุงเพิ่มเติม เพื่อให้ได้ผลงานที่สมบูรณ์ ทันช่วงเวลาที่กำหนด





**ผลการดำเนินงาน**

สำหรับภาพรวมมหาวิทยาลัยนั้น ในเรื่องของการออกรายวิชาหลังการสอบกลางภาคการศึกษาไปแล้ว นั้น หากนักศึกษาได้ผลการสอบกลางภาคไม่เป็นที่พึงประสงค์ ก็สามารถออกรายวิชานั้นได้ โดยอาจารย์ผู้สอนประกาศคะแนนสอบกลางภาคก่อนระยะเวลาการหมดเขตการออกรายวิชา นักศึกษารับทราบการกระจายคะแนนของรายวิชาจากอาจารย์ผู้สอน จึงสามารถตัดสินใจในการวางแผนการเรียนของแต่ละรายวิชา หลังการประกาศคะแนนสอบกลางภาค นักศึกษามีโอกาสปรับปรุงการเรียนเพื่อให้มีผลการเรียนที่ดีขึ้น โดยมีอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำในการเรียนแก่นักศึกษา

➤ 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.

หลักสูตรมีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ เพื่อทบทวนและปรับปรุงการประเมินของนักศึกษาและกระบวนการต่างๆ อย่างต่อเนื่องเพื่อให้แน่ใจว่ามีความเกี่ยวข้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง เมื่อมีประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการปรับปรุงพัฒนาการจัดการเรียนการสอนและการวัดประเมินผลนักศึกษาก็จะนำเข้ามาหารือกัน ไม่ว่าจะเป็นข้อมูลต่างๆทั้งที่ได้รับมาจากข้อเสนอแนะของนักศึกษาเกี่ยวกับการวัดประเมินผล ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การศึกษาของนักศึกษาทุกชั้นปี ตลอดจนข้อร้องเรียน/ข้อเสนอของนักศึกษาผ่านทางช่องทางต่างๆ รวมถึงข้อมูลสะท้อนกลับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในภาคอุตสาหกรรม (เช่น ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้นำผลการประเมินจากภาคอุตสาหกรรมมาปรับใช้ในกระบวนการจัดการเรียนการสอน ซึ่งสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง) ผลการตรวจประเมินคุณภาพหลักสูตรตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาปีที่ผ่านมา มาเป็นแนวทางในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน การวัดประเมินผลที่ถูกต้องเหมาะสม ในภาคเรียน/ปีการศึกษาถัดไป โดยเฉพาะในกรณีพบว่าผลการประเมินรายวิชาใดมีความผิดปกติ มีจุดอ่อนหรือความไม่เหมาะสมในรูปแบบ/วิธีการประเมินผล กรรมการประจำหลักสูตรจะร่วมกันวิเคราะห์สาเหตุและกำหนดแนวทางแก้ไขปรับปรุง ในภาคการศึกษาหรือปีการศึกษาถัดไป รวมถึงการชี้แจงทำความเข้าใจกับอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นๆให้เข้าใจ ในบางกรณีหากมีความจำเป็นอาจต้องมีการดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนในอนาคตต่อไป ซึ่งการดำเนินการทั้งหลายเหล่านี้ก็เพื่อให้มีความมั่นใจว่า การวัดประเมินผลผู้เรียนจะสอดคล้องกับกรอบมาตรฐานการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาทั้ง 5 ด้าน (TOF) ตามที่ระบุไว้ในมคอ.2 ซึ่งใช้เป็นหลักในการจัดการเรียนการสอนและการวัดประเมินผลในปีการศึกษา 2564





หมายเลขและรายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง

หมายเลข	รายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง
4.1	- มคอ 3
4.2	- มคอ 2, มคอ 3, ระบบสารสนเทศอาจารย์
4.3	- มคอ 3 - ระบบสารสนเทศอาจารย์ - ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยฯ ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรี
4.4	- มคอ 2 - มคอ 3 - แบบฟอร์มการให้คะแนนแบบรูบิก
4.5	- มคอ 2 - มคอ 3
4.6	- ปฏิทินการศึกษา ปีการศึกษา 2564 ของมหาวิทยาลัยฯ - ใบแจ้งคะแนน
4.7	- มคอ 5 - รายงานการประชุม



มคอ. 7 หมวดที่ 4 ข้อมูลสรุปรายวิชา  
ของหลักสูตร

ข้อมูลสรุปรายวิชาของหลักสูตร

ตารางที่ 2.7 สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษา/ปีการศึกษา  
(ระบุทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียน ตามแผนการศึกษาทุกรายวิชา)

ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา	รหัสและ ชื่อรายวิชา	จำนวนนักศึกษา		การกระจายระดับคะแนน (คน)															
		ลงทะเบียน	สอบผ่าน	A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	I	W	G	P	F	S	U	NA
ชั้นปีที่ 1																			
ภาค1/2564	00-011-007 แบดมินตัน	6	6	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	00-018-001 ศาสตร์ พระราชา	19	14	7	3	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	5	0	0	
	00-023-001 พลเมืองกับ จิตสำนึกต่อ สังคม	19	14	8	5	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	5	0	0	
	00-035-001 สนทนา ภาษาอังกฤษ	6	5	0	2	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	
	02-211-001 คณิตศาสตร์ พื้นฐาน	6	5	1	0	0	0	1	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	
	02-221-001 เคมีพื้นฐาน	19	12	8	0	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	7	0	0	
	02-221-002 ปฏิบัติการ เคมีพื้นฐาน	19	12	5	5	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	7	0	0	
ภาค2/2564	00-035-002 การอ่านและ การเขียน ภาษาอังกฤษ	12	12	1	0	5	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
	02-222-001 เคมีอินทรีย์ พื้นฐาน	12	12	4	4	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	







	02-222-002 ปฏิบัติการ เคมีอินทรีย์ พื้นฐาน	12	12	7	0	3	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-231-001 ฟิสิกส์พื้นฐาน	12	12	1	6	0	0	0	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-231-002 ปฏิบัติการ ฟิสิกส์พื้นฐาน	12	12	3	2	1	0	1	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-241-001 ชีววิทยา พื้นฐาน	4	4	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-241-002 ปฏิบัติการ ชีววิทยา พื้นฐาน	4	4	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	00-022-006 จิตวิทยาใน การทำงาน	4	4	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค3/25...	วิชา .....																		
	....																		
ชั้นปีที่ 2																			
ภาค1/2564	01-011-005 การอ่านและ การเขียนเชิง วิชาการ	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	01-021-003 จิตวิทยา ทั่วไป	6	6	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-224-002 ชีวเคมีทั่วไป	8	8	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-224-003 ปฏิบัติการ ชีวเคมีทั่วไป	7	7	1	4	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-241-003 จุลชีววิทยา ทั่วไป	6	6	0	0	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-226-001 เคมีวิเคราะห์ พื้นฐาน	13	13	9	1	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0





	02-226-002 ปฏิบัติการ เคมีวิเคราะห์ พื้นฐาน	13	13	1 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-202 วัดถุดิบ สำหรับ อุตสาหกรรม อาหาร	6	6	0	1	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค2/2564	01-312-006 ภาษาอังกฤษ เพื่อการ ทำงาน	6	6	1	0	1	0	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-032-002 เทคโนโลยี คอมพิวเตอร์	6	6	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-213-001 หลักสถิติ	7	7	4	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	05-311-232 หลัก เศรษฐศาสตร์	13	13	5	3	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-203 การแปรรูป อาหาร 1	6	6	3	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-733-201 วิศวกรรม อาหาร 1	6	6	0	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-736-201 จุลชีววิทยา ทางอาหาร	13	13	3	2	3	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค3/25...	.....																		
	....																		
<b>ชั้นปีที่ 3</b>																			
ภาค1/2564	06-731-301 เคมีอาหาร	12	12	9	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-731-302 โภชนศาสตร์ มนุษย์	7	7	1	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-304 การแปรรูป อาหาร 2	7	7	0	2	2	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0





	06-733-302 วิศวกรรม อาหาร 2	15	15	0	3	4	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-733-303 ปฏิบัติการ แปรรูป อาหารและ วิศวกรรม อาหาร	14	14	5	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-734-301 การควบคุม คุณภาพใน อุตสาหกรรม อาหาร	7	7	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-301 การวางแผน การทดลอง ทาง อุตสาหกรรม อาหาร	14	14	4	6	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค2/2564	06-731-303 หลักการ วิเคราะห์ อาหาร	14	14	0	1	5	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-312 เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ ประมง	7	7	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-734-302 ความ ปลอดภัยทาง อาหาร	7	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-734-303 ความ ปลอดภัยและ ระบบการ ประกัน คุณภาพ อาหาร	7	7	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-304 ปัญหาพิเศษ ทาง	7	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



	อุตสาหกรรม อาหาร 1																		
	06-732-307 เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ ขนมอบ	7	7	0	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-735-301 การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ อาหาร	7	7	3	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-309 เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อ สุขภาพ	7	7	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค3/25...	.....																		
ชั้นปีที่ 4																			
ภาค1/2564	01-312-015 ภาษาอังกฤษ เพื่อเตรียม ความพร้อม เข้าสู่อาชีพ	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0
	05-022-013 การเป็น ผู้ประกอบการ	9	9	8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-734-404 มาตรฐาน และกฎหมาย อาหาร	9	9	0	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-737-401 การจัดการ โรงงาน อุตสาหกรรม อาหาร	10	10	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-737-402 การจัดการ ธุรกิจขนาด กลางและ ขนาดเล็ก	9	9	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

	06-737-403 การจัดการ ห่วงโซ่ อุปทาน และโลจิสติกส์ใน อุตสาหกรรม อาหาร	16	16	0	9	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-403 สัมมนาทาง อุตสาหกรรม อาหาร	9	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-405 ปัญหาพิเศษ ทาง อุตสาหกรรม อาหาร 2	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0
ภาค2/2564	06-739-402 การฝึก ประสบการณ์ วิชาชีพ ทาง อุตสาหกรรม อาหาร	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค3/25...	.....																		
ชั้นปีที่ 1 (เทียบโอน)																			
ภาค1/2564	00-018-001 ศาสตร์ พระราชชา	19	14	7	3	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	5	0	0	0
	00-023-001 พลเมืองกับ จิตสำนึกต่อ สังคม	19	14	8	5	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0
	00-035-001 สนทนา ภาษาอังกฤษ	6	5	0	2	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	02-211-001 คณิตศาสตร์ พื้นฐาน	6	5	1	0	0	0	1	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0



	02-221-001 เคมีพื้นฐาน	19	12	8	0	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	7	0	0
	02-221-002 ปฏิบัติการ เคมีพื้นฐาน	19	12	5	5	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	7	0	0
	02-241-001 ชีววิทยา พื้นฐาน	13	8	3	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
	02-241-002 ปฏิบัติการ ชีววิทยา พื้นฐาน	13	8	1	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
	06-134-302 การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ อาหาร สมัยใหม่	13	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
ภาค2/2564	00-035-002 การอ่านและ การเขียน ภาษาอังกฤษ	12	12	1	0	5	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-222-001 เคมีอินทรีย์ พื้นฐาน	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-222-002 ปฏิบัติการ เคมีอินทรีย์ พื้นฐาน	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-231-001 ฟิสิกส์พื้นฐาน	12	12	1	6	0	0	0	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-231-002 ปฏิบัติการ ฟิสิกส์พื้นฐาน	12	12	3	2	1	0	1	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-241-001 ชีววิทยา พื้นฐาน	4	4	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-241-002 ปฏิบัติการ ชีววิทยา พื้นฐาน	4	4	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0





	06-133-304 การจัดการ คุณภาพและ ความ ปลอดภัยใน การผลิต ผลิตภัณฑ์ ประมง	5	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-135-302 การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อ สุขภาพจาก อุตสาหกรรม ประมง	5	5	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-134-305 วิทยาศาสตร์ ส่วนผสมของ ผลิตภัณฑ์ ขนมอบ	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-134-306 ผลิตภัณฑ์ ขนมอบเพื่อ สุขภาพ	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค3/25...	.....																		
ชั้นปีที่ 2 (เทียบโอน)																			
ภาค1/2564	01-312-015 ภาษาอังกฤษ เพื่อเตรียม ความพร้อม เข้าสู่อาชีพ	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0
	02-226-001 เคมีวิเคราะห์ พื้นฐาน	13	13	9	1	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-226-002 ปฏิบัติการ เคมีวิเคราะห์ พื้นฐาน	13	13	1 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-213-001 หลักสถิติ	6	6	0	0	0	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0





คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

	06-731-301 เคมีอาหาร	12	12	9	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-202 วัตถุดิบ สำหรับ อุตสาหกรรม อาหาร	6	6	0	1	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-733-302 วิศวกรรม อาหาร 2	15	15	0	3	4	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-733-303 ปฏิบัติการ แปรรูป อาหารและ วิศวกรรม อาหาร	14	14	5	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-301 การวางแผน การทดลอง ทาง อุตสาหกรรม อาหาร	14	14	4	6	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค2/2564	02-040-001 คณิตศาสตร์ ในชีวิต ประจำวัน	2	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-224-002 ชีวเคมีทั่วไป	6	6	0	0	2	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-224-003 ปฏิบัติการ ชีวเคมีทั่วไป	7	7	1	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	05-311-232 หลัก เศรษฐศาสตร์	13	13	5	3	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-731-303 หลักการ วิเคราะห์ อาหาร	14	14	0	1	5	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-736-201 จุลชีววิทยา ทางอาหาร	13	13	3	2	3	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0





06-739-405 ปัญหาพิเศษ ทาง อุตสาหกรรม อาหาร 2	8	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0
ภาค3/25...	.....																

**ตารางที่ 2.8** ตารางสรุปผลการวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

รหัสและชื่อรายวิชา	ความไม่ปกติที่พบ	วิธีการตรวจสอบสาเหตุความผิดปกติ	เหตุผลที่ทำให้เกิดความไม่ปกติจากข้อกำหนดหรือเกณฑ์ที่ตั้งไว้	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว
-	-	-	-	-

**ตารางที่ 2.9** ตารางสรุปรายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนตามแผนการศึกษานี้

รหัสและชื่อรายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนตามแผนการศึกษา	เหตุผลที่ไม่ได้เปิดสอน	มาตรการทดแทนที่ได้ดำเนินการ
-	-	-

**ตารางที่ 2.10** ตารางสรุปรายวิชาที่มีการสอนเนื้อหาในรายวิชาไม่ครบถ้วน

รหัสและชื่อรายวิชา	สาระหรือหัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีแก้ไข (ถ้ามี)
-	-	-	-

**มคอ. 7 หมวดที่ 7 คุณภาพการสอน**

**ตารางที่ 2.11** รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอนและแผนการปรับปรุงจากผลประเมิน

รหัสและชื่อรายวิชา	การประเมินจากนักศึกษา		วิธีการประเมิน (ระบุ)	แผนปรับปรุง	
	มี	ไม่มี		มี	ไม่มี
ภาคการศึกษาที่ 1/2564					
ชั้นปีที่ 1					
00-011-003 กีฬาลีลาศ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
00-018-001 ศาสตร์พระราชา	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
00-023-001 พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-211-001 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

02-221-001	เคมีพื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-221-002	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
00-035-001	สนทนาภาษาอังกฤษ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
ชั้นปีที่ 2						
01-021-003	จิตวิทยาทั่วไป	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
02-224-002	ชีวเคมีทั่วไป	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
02-224-003	ปฏิบัติการชีวเคมีทั่วไป	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
02-226-001	เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-226-002	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-241-003	จุลชีววิทยาทั่วไป	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
01-011-005	การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	/
06-732-202	วัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
ชั้นปีที่ 3						
06-731-301	เคมีอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-731-302	โภชนศาสตร์มนุษย์	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-732-304	การแปรรูปอาหาร 2	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-733-302	วิศวกรรมอาหาร 2	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-733-303	ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-734-301	การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-739-301	การวางแผนการตลาดทางอุตสาหกรรมอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
ชั้นปีที่ 4						
05-022-013	การเป็นผู้ประกอบการ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
01-312-015	ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่อาชีพ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/





06-732-306	วัตถุดิบและ พิษวิทยาของอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
06-734-404	มาตรฐานและ กฎหมายอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-737-401	การจัดการโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
06-737-402	การจัดการธุรกิจขนาด กลางและขนาดเล็ก	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-737-403	การจัดการห่วงโซ่ อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรม อาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-739-403	สัมมนาทาง อุตสาหกรรมอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-739-405	ปัญหาพิเศษทาง อุตสาหกรรมอาหาร 2	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
นักศึกษาตกค้าง						
02-223-002	เคมีอินทรีย์	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-223-003	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-213-001	หลักสถิติ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
เทียบโอนผลการเรียน						
ชั้นปีที่ 1						
00-018-001	ศาสตร์พระราช	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
00-023-001	พลเมืองกับจิตสำนึกต่อ สังคม	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-211-001	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-221-001	เคมีพื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-221-002	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-241-001	ชีววิทยาพื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-241-002	ปฏิบัติการชีววิทยา พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
00-035-001	สนทนาภาษาอังกฤษ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
06-134-302	การออกแบบบรรจุ- ภัณฑ์อาหารสมัยใหม่	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
ชั้นปีที่ 2						
02-213-001	หลักสถิติ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของ มหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/





คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

02-226-001	เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-226-002	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
01-312-015	ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่อาชีพ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
06-731-301	เคมีอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-733-302	วิศวกรรมอาหาร 2	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-733-303	ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-739-301	การวางแผนการตลาดทางอุตสาหกรรมอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-739-405	ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
ภาคการศึกษาที่ 2/2564						
ชั้นปีที่ 1						
00-022-006	จิตวิทยาในการทำงาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-222-001	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-222-002	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-231-001	ฟิสิกส์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-231-002	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-241-001	ชีววิทยาพื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-241-002	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
ชั้นปีที่ 2						
02-213-001	หลักสถิติ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
05-311-232	หลักเศรษฐศาสตร์	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-032-002	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
00-035-002	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
01-312-006	ภาษาอังกฤษเพื่อการงาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/





คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

06-732-203	การแปรรูปอาหาร 1	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-733-201	วิศวกรรมอาหาร 1	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-736-201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
ชั้นปีที่ 3						
06-731-303	หลักการวิเคราะห์อาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-732-307	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-732-309	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-732-312	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด	/	
06-734-302	ความปลอดภัยทางอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-734-303	ความปลอดภัยและระบบการประกันคุณภาพอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
06-735-301	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-739-304	ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 1	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
ชั้นปีที่ 4						
06-739-402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
นักศึกษาตกค้าง						
02-213-001	หลักสถิติ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-223-002	เคมีอินทรีย์	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-223-003	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-739-405	ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
เทียบโอนผลการเรียน						
ชั้นปีที่ 1						
02-222-001	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-222-002	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-231-001	ฟิสิกส์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-231-002	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		





02-241-001	ชีววิทยาพื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-241-002	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
00-035-002	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-133-304	การจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในการผลิต	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
06-135-302	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากอุตสาหกรรมประมง	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-134-305	วิทยาศาสตร์ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ขนมมอบ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-134-306	ผลิตภัณฑ์ขนมมอบเพื่อสุขภาพ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
ชั้นปีที่ 2						
02-040-001	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-224-002	ชีวเคมีทั่วไป	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
02-224-003	ปฏิบัติการชีวเคมีทั่วไป	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
05-311-232	หลักเศรษฐศาสตร์	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
01-011-005	การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-731-303	หลักการวิเคราะห์อาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		
06-736-201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/
06-739-405	ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	/		ประเมินผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยก่อนเข้าดูเกรด		/

### ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยภาพรวม

ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1-2 ปีการศึกษา 2564 มีผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยนักศึกษาผ่านระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัยฯ ก่อนการเข้าดูเกรด ไม่ต่ำกว่า 4.50 ซึ่งแสดงให้เห็นถึงคุณภาพที่ดีในการจัดการเรียนการสอน





ตารางที่ 2.12 ตารางสรุปประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน จากข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ (ระบุปัญหาที่พบ)	แนวทางแก้ไข/ปรับปรุง
PLO1 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการปฏิบัติงานด้านการผลิตและการควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ	-	-
PLO2 ทำการวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพอาหาร โดยใช้เทคนิควิธีการทางห้องปฏิบัติการที่ถูกต้องและเหมาะสม	-	-
PLO3 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหารและการเป็นผู้ประกอบการเพื่อการประกอบการธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม	-	-
PLO4 คิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาการทำงานด้านอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม	-	-
PLO5 เรียนรู้ได้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะปฏิบัติในงานวิชาชีพ	-	-
PLO6 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นคว้าและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารและการประกอบการธุรกิจอาหาร	นักศึกษาไม่มีความกระตือรือร้นในการค้นคว้าความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยี	มอบหมายงานค้นคว้าความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยี
PLO7 มีทักษะการวิจัยทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	-	-





PLO8 มีความรับผิดชอบต่อนตนเองและสังคม และแสดงออกถึงความเป็นผู้นำ	นักศึกษาบางส่วนยังขาดวินัยและความรับผิดชอบ	ตักเตือนและชี้ให้เห็นถึงผลกระทบของการขาดวินัยและความรับผิดชอบ
PLO9 ปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน	นักศึกษาบางส่วนยังขาดจิตสาธารณะ	ยกย่องนักศึกษาที่มีจิตสาธารณะ เพื่อเป็นตัวอย่างแก่คนอื่น
PLO10 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ	-	-

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ..2... 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 มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างดีชัดเจน 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
<p>➤ 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.</p> <p>หลักสูตรมีการวางแผนบุคลากรสายวิชาการ เพื่อให้อัตรากำลังอาจารย์มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าในหลักสูตร และอาจารย์มีความรู้ ความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง มีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิต โดยสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารฯ ได้สอบถามข้อมูลอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ปรากฏว่ามีอาจารย์ซึ่งเป็นข้าราชการพลเรือน มีการวางแผนการเกษียณอายุราชการ จำนวน 3 ท่าน ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห เข้าที่รับราชการ ปี พ.ศ. 2541 มีแผนการเกษียณอายุราชการ ปี พ.ศ. 2571</li> <li>- รศ. สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช เข้าที่รับราชการ ปี พ.ศ. 2539 มีแผนการเกษียณอายุราชการ ปี พ.ศ. 2572</li> <li>- ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล เข้าที่รับราชการ ปี พ.ศ. 2542 มีแผนการเกษียณอายุราชการ ปี พ.ศ. 2577</li> </ul> <p>ส่วนอาจารย์ประจำหลักสูตรอีก 2 ท่าน เป็นพนักงานมหาวิทยาลัย ซึ่งไม่กำหนดแผนการเกษียณราชการ</p>



**ผลการดำเนินงาน**

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

หลักสูตรฯ มีการวัดและติดตามปริมาณงานของบุคลากรสายวิชาการ เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพและคุณภาพของงานด้านการศึกษ การวิจัยและการบริการทางวิชาการ จากการกำหนดภาระงานของอาจารย์ประจำ โดยสาขาฯ มีการคิดค่าภาระงานของอาจารย์ สัดส่วนของอาจารย์ต่อนักศึกษา มีการกำหนดผู้รับผิดชอบการกำกับติดตามให้เป็นไปตามข้อกำหนด และนำข้อมูลภาระงานของอาจารย์ สัดส่วนของอาจารย์ต่อนักศึกษา ภาระงานของนักศึกษา มาใช้ประโยชน์ต่อการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ หรือพันธกิจอื่นของมหาวิทยาลัย ตามตารางรายการหลักฐานหมายเลข 1 ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	เวลาสอน (ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	ภาระงานสอน (วิชาสอนต่อเทอม)
1	นางสาวนพรัตน์ มะเห	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	เทอม 1/64 = 9 ชม. เทอม 2/64 = 11.5 ชม.	เทอม 1/64 = 4 วิชา เทอม 2/64 = 4 วิชา
2	นางอุไรวรรณ วัฒนกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	เทอม 1/64 = 14 ชม. เทอม 2/64 = 21 ชม.	เทอม 1/64 = 4 วิชา เทอม 2/64 = 6 วิชา
3	นางสุแพรวพันธ์ โลหะ ลักษณะเดช	รองศาสตราจารย์	เทอม 1/64=12 เทอม 2/64=11	เทอม 1/64=5 วิชา เทอม 2/64=5 วิชา

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

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มีการประชุมเพื่อกำหนดสมรรถนะความสามารถของบุคลากรสายวิชาการ ชี้แจงวิธีการประเมินสมรรถนะของอาจารย์ และมีการสื่อสารให้ทราบ โดยมีการทำข้อตกลง ตามแบบข้อตกลงและแบบประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี (มทร.ปม.) ตามรายการหลักฐานหมายเลข 2 ก่อนการประเมินสมรรถนะของอาจารย์ และหลังการประเมิน มีการสื่อสารไปยังอาจารย์ให้ทราบผลการประเมินผ่านการเซ็นต์ชื่อรับทราบต่อหัวหน้าสาขาวิชา มีการออกแบบและจัดกระบวนการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับหลักสูตร นำการจัดการเรียนการสอนที่หลากหลายมาใช้และเลือกวิธีการประเมินที่เหมาะสมให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังได้ และมีการพัฒนาและใช้สื่อการสอนได้หลากหลาย มีกระบวนการประเมินสมรรถนะและผลการประเมินสมรรถนะที่ชัดเจนและเป็นธรรม โดยการกำหนดให้อาจารย์แต่ละท่านทำเอกสารแต่ละรายวิชา ได้แก่ การประเมินการออกแบบการเรียนการสอน (มคอ. 3 และ มคอ. 5) และการประเมินการสอนจากนักศึกษา โดยดูจากระบบสารสนเทศของอาจารย์ผู้สอนผ่านระบบทะเบียนวัดผลของคณะฯ ตามรายการหลักฐานหมายเลข 3

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

หลักสูตรฯ มีการกำหนดตำแหน่งหน้าที่และจัดสรรบุคลากรสายวิชาการที่มีความเหมาะสมกับคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และความถนัด ดังนี้





**ผลการดำเนินงาน**

1) การกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห รับผิดชอบเรื่องการพัฒนาหลักสูตร การฝึกทักษะวิชาชีพ การทดสอบสมรรถนะ การประกันคุณภาพหลักสูตร และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 4
- ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ ประธานหลักสูตร รับผิดชอบเรื่องการพัฒนาหลักสูตร การทดสอบสมรรถนะ การจัดการเรียนการสอน การประกันคุณภาพหลักสูตร งานฝึกงาน/สหกิจศึกษา และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 1
- ดร. นัญญา คเชนทร์ภักดี รับผิดชอบการพัฒนาหลักสูตร งานพัฒนานักศึกษา/กิจกรรมของนักศึกษา การประชาสัมพันธ์หลักสูตร/เพิ่มจำนวนนักศึกษา การประกันคุณภาพหลักสูตร และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 1 (เทียบโอน)
- รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช รับผิดชอบเรื่องการจัดการเรียนการสอนนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน งานบริการวิชาการ การประกันคุณภาพหลักสูตร และอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 2 (เทียบโอน)
- ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล รับผิดชอบงานพัฒนานักศึกษา/กิจกรรมของนักศึกษา การประชาสัมพันธ์หลักสูตร การประกันคุณภาพหลักสูตร และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 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.

มีการกำหนดแนวทางการวัดและประเมินผลอาจารย์ที่มีการประกาศอย่างชัดเจน ตามประกาศวิธีการประเมินการกำหนดตัวชี้วัดและเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติราชการที่ได้จัดทำขึ้นในแต่ละรอบการประเมินของแต่ละปี ตามหลักฐาน คำสั่งประกาศของมหาวิทยาลัย หมายเลข 3 โดยมีการแจ้งผลการวัดประเมินผลให้ทราบ เพื่อการเลื่อนตำแหน่งของอาจารย์ ให้เหมาะสมตามระบบคุณธรรม สอดคล้องกับภาระงานด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ โดยการเลื่อนตำแหน่งของบุคลากรสายวิชาการมาจากระบบความดีความชอบที่เกิดจากการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ

➤ 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.

หลักสูตรมีกำหนดบทบาท หน้าที่ ความความรับผิดชอบของบุคลากรสายวิชาการที่ชัดเจน โดย

- ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห รับผิดชอบการสอนรายวิชาปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การวางแผนทดลองทางอุตสาหกรรมอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วิศวกรรมอาหาร 1 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- ดร. นัญญา คเชนทร์ภักดี รับผิดชอบการสอนรายวิชาเคมีอาหาร สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและเล็ก เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสมัยใหม่ ผลิตภัณฑ์ขนมอบเพื่อสุขภาพ





ผลการดำเนินงาน

- ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ รับผิดชอบการสอนรายวิชาเคมีอาหาร การแปรรูปอาหาร วัตถุประสงค์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ วิศวกรรมอาหาร 2 ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2 วิทยาศาสตร์ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ขนมอบ
- รศ. สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช รับผิดชอบการสอนรายวิชาวัตถุประสงค์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร วัตถุประสงค์และพิษวิทยาของอาหาร ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2 การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยและระบบการประกันคุณภาพอาหาร การจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง
- ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล รับผิดชอบการสอนรายวิชาชีวเคมีทั่วไป ปฏิบัติการชีวเคมีทั่วไป โภชนศาสตร์มนุษย์ หลักการวิเคราะห์อาหาร

➤ 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.

หลักสูตรมีการสำรวจความต้องการพัฒนาตนเอง มีการกำหนดและวางแผนความต้องการด้านการฝึกอบรมและพัฒนาการของบุคลากรสายวิชาการ โดยมีอาจารย์ เข้าร่วมการอบรมเพื่อพัฒนาตนเอง ได้แก่

- ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห
- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การพัฒนาศักยภาพด้านให้คำปรึกษาสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา” เมื่อวันที่ 29 มีนาคม 2565
- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “How to choose color scale for your applications” เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2565
- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การอบรมแอปพลิเคชันสำหรับการเรียนการสอนและการบริหารจัดการองค์กร เรื่อง การใช้งานระบบ Google Workspace สำหรับบุคลากรทางการศึกษา” เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2565
- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “โครงการหลักเกณฑ์การเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ พ.ศ. 2564” เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2565
- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “เทคโนโลยีอาหารและกระบวนการผลิตยุคใหม่” เมื่อวันที่ 4-8 กุมภาพันธ์ 2565
- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การเขียนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ตามระบบประกันคุณภาพการศึกษาอาเซียน AUN-QA สำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” เมื่อวันที่ 27-28 ธันวาคม 2564
- ดร. นัฐฐา คชนทร์ภักดี
- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การพัฒนาศักยภาพด้านให้คำปรึกษาสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา” เมื่อวันที่ 29 มีนาคม 2565
- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การเขียนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ตามระบบประกันคุณภาพการศึกษาอาเซียน AUN-QA สำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” เมื่อวันที่ 27-28 ธันวาคม 2564





ผลการดำเนินงาน
<p>ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การพัฒนาศักยภาพด้านให้คำปรึกษาสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา” เมื่อวันที่ 29 มีนาคม 2565</li> <li>- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การเขียนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ตามระบบประกันคุณภาพการศึกษาอาเซียน AUN-QA สำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” เมื่อวันที่ 27-28 ธันวาคม 2564</li> </ul> <p>รศ. สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การสอนแบบ active learning ในห้องเรียนที่สนุกและใช้งานได้ทันที” เมื่อวันที่ 22 สิงหาคม 2564</li> </ul> <p>ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “ED-GAME การสร้างสื่ออย่างง่ายในห้องเรียนออนไลน์” เมื่อวันที่ 2 เมษายน 2564</li> </ul>
<p>➤ 5. 8 The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.</p> <p>คณะฯ ประเมินผลการปฏิบัติราชการ เพื่อพิจารณาความดีความชอบ การเลื่อนเงินเดือน โดยมีข้อกำหนดตามประกาศมหาวิทยาลัยฯ ครอบคลุมภาระงานทุกด้าน ได้แก่ การเรียนการสอน การวิจัยการบำรุงศิลปวัฒนธรรม และการบริการวิชาการ ทั้งนี้หลักฐานการเลื่อนขึ้นเงินเดือนจะเป็นการแจ้งแก่อาจารย์แต่ละท่านโดยตรง จึงไม่ปรากฏหลักฐานด้านนี้ในเอกสารการรายงานผลปฏิบัติงาน (SAR)</p>

#### หมายเลขและรายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง

หมายเลข	รายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง
หมายเลขที่ 1	ตารางอ้างอิง ข้อมูลภาระงานของอาจารย์
หมายเลขที่ 2	แบบข้อตกลงและแบบประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี (มทร.ปม.)
หมายเลขที่ 3	ตารางอ้างอิง การประเมินการสอนจากนักศึกษา





ตารางที่ 2.13 สรุปจำนวนบุคลากรสายวิชาการ

ประเภท	ชาย	หญิง	รวม		ร้อยละของ ปริญญาเอก
			จำนวน	FTE	
ศาสตราจารย์	-	-	-	-	-
รองศาสตราจารย์	-	1	1	0.3	-
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	-	3	3	0.6	20
อาจารย์	-	1	1	-	20
อาจารย์พิเศษ	-	-	-	-	-
ผู้บรรยายพิเศษ	-	-	-	-	-
อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-

ตารางที่ 2.14 โครงการ/กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของบุคลากรสายวิชาการ

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	อาจารย์ที่เข้าร่วม	ความรู้/ทักษะที่ได้
การพัฒนาศักยภาพด้านให้คำปรึกษาสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ได้พัฒนาศักยภาพด้านให้คำปรึกษาสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา
การอบรมแอปพลิเคชันสำหรับการเรียนการสอนและการบริหารจัดการองค์กร เรื่อง การใช้งานระบบ Google Workspace สำหรับบุคลากรทางการศึกษามากขึ้น	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ได้ความรู้เกี่ยวกับการใช้งานระบบ Google Workspace สำหรับบุคลากรทางการศึกษามากขึ้น
โครงการหลักเกณฑ์การเสนอขอ กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ พ.ศ. 2564	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ทราบหลักเกณฑ์การเสนอขอ กำหนดตำแหน่งทางวิชาการมากขึ้น
เทคโนโลยีอาหารและกระบวนการผลิตยุคใหม่	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ได้ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารและกระบวนการผลิตยุคใหม่มากขึ้น
การเขียนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ตามระบบประกันคุณภาพการศึกษาอาเซียน AUN-QA สำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ได้ความรู้เกี่ยวกับการเขียนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ตามระบบประกันคุณภาพการศึกษาอาเซียน AUN-QA





กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	อาจารย์ที่เข้าร่วม	ความรู้/ทักษะที่ได้
การพัฒนาศักยภาพด้านให้คำปรึกษาสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา	ดร. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี	ได้พัฒนาศักยภาพด้านให้คำปรึกษาสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา
การเขียนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ตามระบบประกันคุณภาพการศึกษาอาเซียน AUN-QA สำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ดร. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี	ได้ความรู้เกี่ยวกับการเขียนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ตามระบบประกันคุณภาพการศึกษาอาเซียน AUN-QA
การพัฒนาศักยภาพด้านให้คำปรึกษาสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์	ได้พัฒนาศักยภาพด้านให้คำปรึกษาสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา
การเขียนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ตามระบบประกันคุณภาพการศึกษาอาเซียน AUN-QA สำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์	ได้ความรู้เกี่ยวกับการเขียนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ตามระบบประกันคุณภาพการศึกษาอาเซียน AUN-QA
อบรมการสอนแบบ active learning ในห้องเรียนที่สนุกและใช้งานได้ทันที	รศ. สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช	ได้ความรู้เกี่ยวกับการสอนแบบ active learning ในห้องเรียนที่สนุกและใช้งานได้ทันที
อบรม ED-GAME การสร้างสื่ออย่างง่ายในห้องเรียนออนไลน์	ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล	ได้ความรู้เกี่ยวกับ การสร้างสื่ออย่างง่ายในห้องเรียนออนไลน์

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ..3.. 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 เกณฑ์ส่งผลให้เกิดผลดีในการพัฒนา  
ระบบ
- ระดับ 6 เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี  
มีเอกสาร หลักฐานสนับสนุนที่ดีตามเกณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผลการ  
ดำเนินการในเชิงบวก
- ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ  
มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างชัดเจน ซึ่ง  
ผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้





## 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

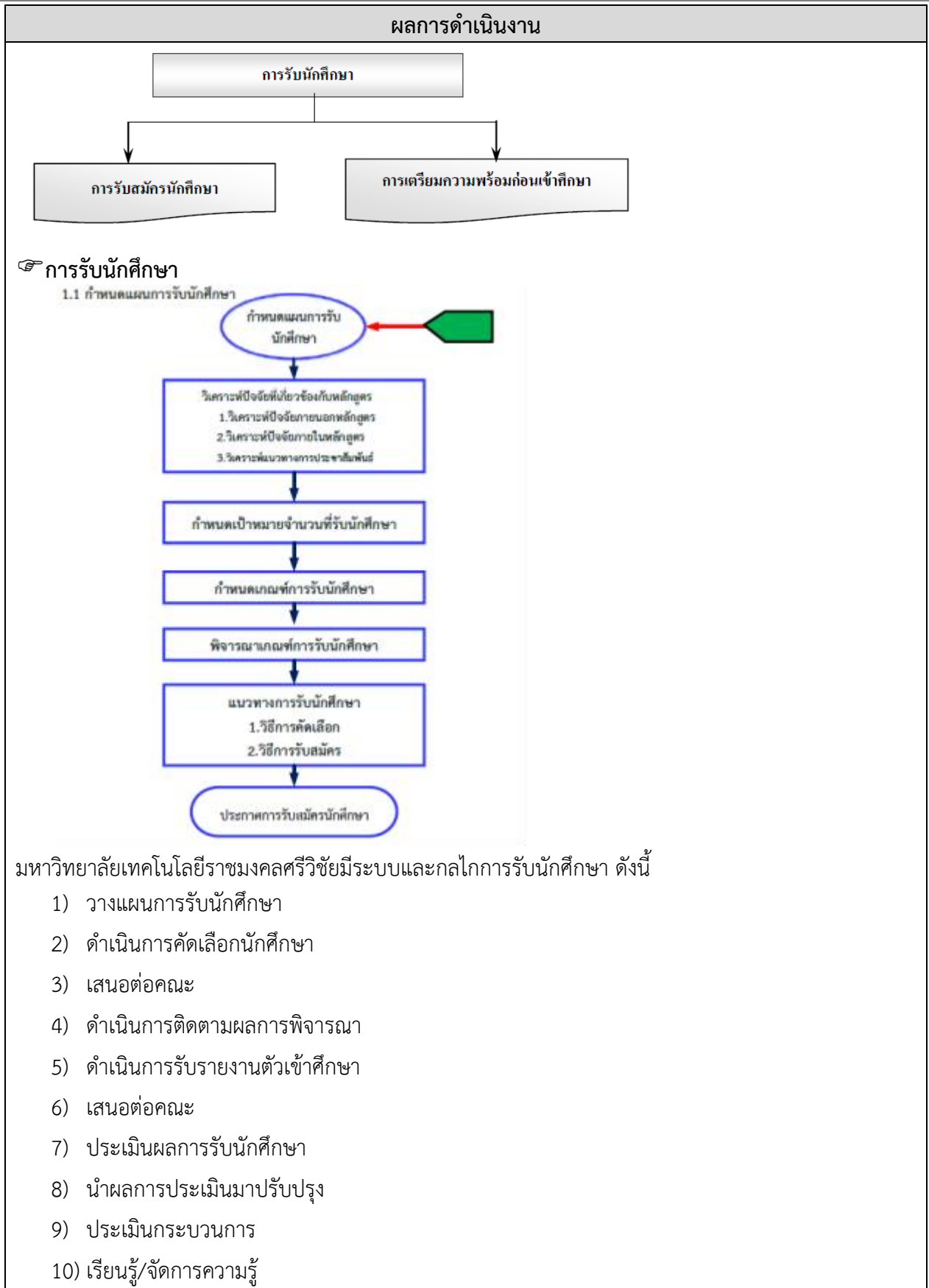
➤ 6.1 The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date.

มีการกำหนดและประกาศนโยบายการรับผู้เรียน เกณฑ์การรับเข้าและขั้นตอนการรับเข้าเรียนในหลักสูตรอย่างชัดเจน มีการสื่อสารเผยแพร่และเป็นปัจจุบัน

#### ผลการดำเนินงาน

คุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรเป็นปัจจัยพื้นฐานของความสำเร็จ โดยหลักสูตร มีแนวคิดปรัชญาในการออกแบบหลักสูตร มีการกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับลักษณะธรรมชาติของหลักสูตรการกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกต้องมีความชัดเจน โปร่งใสและสอดคล้องกับคุณสมบัติของนักศึกษาที่กำหนดในหลักสูตร มีเครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือก ข้อมูลหรือวิธีการคัดเลือกให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิตความมุ่งมั่นที่จะเรียนและมีเวลาเรียนเพียงพอเพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด โดยมีขอบเขตดังนี้

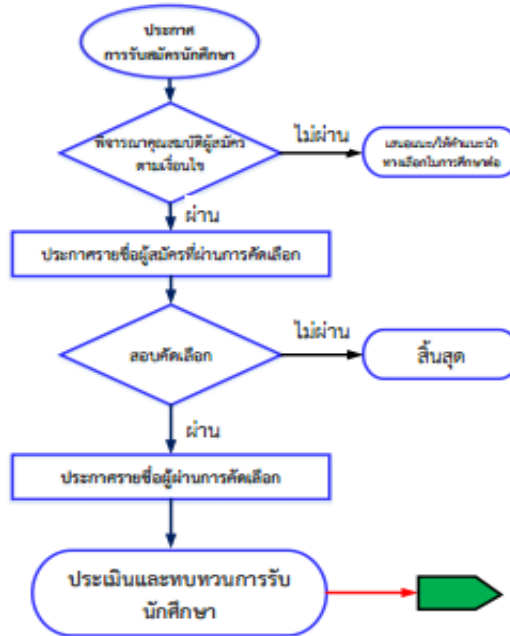






ผลการดำเนินงาน

11) พัฒนาแนวปฏิบัติที่ดี



หลังจากผู้สมัครได้สมัครผ่านระบบของมหาวิทยาลัยข้างต้นแล้ว ทางหลักสูตรจะดำเนินการคัดเลือกโดยพิจารณาคุณสมบัติของผู้สมัครตามเงื่อนไขใน มคอ.2 คือ 1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า, เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้อง 2) มีคุณสมบัติอื่นๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551 และดำเนินการสอบสัมภาษณ์ หากผู้สมัครมีคุณสมบัติตามที่กำหนดและได้ระดับคะแนนในการสอบสัมภาษณ์ผ่านเกณฑ์จะได้รับการประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือก

นอกจากนั้นแล้วในปีการศึกษา 2564 ทางหลักสูตรฯ ได้มีการเสริมกระบวนการในการรับนักศึกษา ดังนี้

(P) หลักสูตรใช้ระบบและกลไกการรับนักศึกษาตามขั้นตอนการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยฯ ตามข้างต้น ในส่วนของหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหาร ทางผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการวางแผนการรับนักศึกษาใหม่เพื่อให้เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ คือ จำนวน 30 กำหนดแนวทางการรับนักศึกษา โดยการประชาสัมพันธ์หลักสูตรสู่กลุ่มเป้าหมายโดยตรง ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

นักศึกษา 4 ปี

ตามที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง ได้ดำเนินการเปิดรับนักศึกษา ในปีการศึกษา 2564 เพื่อเพิ่มศักยภาพของนักศึกษาและเพิ่มจำนวนมากยิ่งขึ้น คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงจึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินกิจกรรมเพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษา คำสั่งที่ 1/2565 โดยมอบหมายให้คณะกรรมการ ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการประชาสัมพันธ์หลักสูตร ออกแนะแนวตามตารางการแนะแนวร่วมกับทางวิทยาเขต และรวบรวมรายชื่อนักเรียนที่สนใจจะเข้าศึกษา จากนั้นจึงสร้างกลุ่มไลน์สำหรับนักเรียนกลุ่มดังกล่าวและให้รุ่นพี่ที่เป็นนักศึกษาปัจจุบันเป็นผู้ให้ข้อมูล ตอบข้อสงสัย หรือข้อซักถามแก่นักเรียนที่สนใจโดยตรง





### ผลการดำเนินงาน

#### นักศึกษาเทียบโอน

ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ตระหนักถึงข้อจำกัดในการรับนักศึกษาจากปีที่ผ่านมา ดังนั้นในปีการศึกษา 2564 ทางผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้กำหนดแนวทางการดำเนินการเพื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตรสู่กลุ่มเป้าหมายดังต่อไปนี้

1. จัดทำร่างการเทียบโอนรายวิชาระหว่างหลักสูตร พร้อมระบุหน่วยกิตที่สามารถเทียบโอนได้โดยประมาณ แผนการเรียนในแต่ละภาคการศึกษา และจำนวนปีที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ให้กับนักเรียนกลุ่มเป้าหมาย เพื่อเป็นแนวทางในการตัดสินใจ โดยส่งรายละเอียดดังกล่าวผ่านรุ่นพี่และส่งให้โรงเรียนหรือผู้ที่สนใจโดยตรง

2. ประชาสัมพันธ์การรับสมัครทางสื่อสังคมออนไลน์

(D) ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการตามแผนที่วางไว้ดังต่อไปนี้

#### นักศึกษา 4 ปี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีหน้าที่ในการประชาสัมพันธ์หลักสูตร ออกแนะแนวพร้อมกับวิทยาเขตตามตารางการแนะแนวที่วิทยาเขตกำหนด หลังจากนั้นนำรายชื่อนักศึกษาที่สนใจตั้งไลน์กลุ่ม และให้รุ่นพี่เป็นผู้ตอบข้อซักถามและให้ข้อมูลแก่นักเรียนโดยตรง

#### นักศึกษาเทียบโอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการจัดทำร่างการเทียบโอนรายวิชาระหว่างหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารกับหลักสูตร ปวส. ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยเทียบกับคำอธิบายรายวิชาของหลักสูตรเดิม พร้อมทั้งระบุหน่วยกิตที่สามารถเทียบโอนได้โดยประมาณ แผนการเรียนในแต่ละภาคการศึกษา และจำนวนปีที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา เพื่อเป็นแนวทางให้กับนักศึกษาที่สนใจเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีให้สามารถมั่นใจได้ว่าจะสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่กำหนด จากนั้นประชาสัมพันธ์ผ่านรุ่นพี่ ทางสื่อออนไลน์ และส่งให้โรงเรียนผ่านฝ่ายแนะแนวโดยตรง

(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนกระบวนการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2564 โดยมีรายละเอียดดังนี้

นักศึกษา 4 ปี พบว่ากระบวนการรับนักศึกษาควรมีการปรับปรุงเนื่องจากจำนวนนักศึกษาที่สมัครผ่านระบบและจ่ายค่าสมัครไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ ทั้งนี้เนื่องจากจำนวนนักเรียนที่สมัครผ่านช่องทางการแนะแนวของทางมหาวิทยาลัยไม่ได้เข้าไปในระบบเพื่อจ่ายค่าสมัคร ทำให้การดำเนินการสมัครไม่สมบูรณ์ เป็นสาเหตุทำให้ยอดผู้สมัครในช่วงแรกมีน้อยและต่ำกว่าเป้าหมายที่วางไว้ ดังนั้นทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้เสนอให้มีการเข้าแนะแนวในกลุ่มโรงเรียนเป้าหมายโดยตรงเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรพร้อมทั้งให้ข้อมูลได้โดยตรง เพื่อให้ให้นักเรียนมีความเข้าใจถึงกระบวนการเรียนการสอนลักษณะรายวิชาของหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารได้ดียิ่งขึ้น

นักศึกษาเทียบโอน พบว่ากระบวนการรับนักศึกษาควรมีการปรับปรุงเนื่องจากจำนวนนักศึกษาที่สมัครผ่านระบบและจ่ายค่าสมัครไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ ทั้งนี้เนื่องจากหลักสูตรได้มีการเปิดรับสมัครนักเรียนระดับ ปวส. ยังไม่เป็นที่รู้จักของนักเรียนระดับ ปวส. ในสาขาที่เกี่ยวข้อง จึงเป็นสาเหตุทำให้ยอดผู้สมัครในช่วงแรกยังมีน้อยและไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ ดังนั้นทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้เสนอให้มีการเข้าแนะแนวในกลุ่มโรงเรียนเป้าหมายโดยตรงเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรพร้อมทั้งให้ข้อมูลได้โดยตรง





ผลการดำเนินงาน
<p>(เอกสาร 6.1) ประกาศรับสมัครของมหาวิทยาลัย และภาพถ่ายของหน้าเวปรับสมัคร (เอกสาร 6.2) คำสั่งคณะแต่งตั้งกรรมการเพิ่มจำนวนนักศึกษา ปีการศึกษา 2564))</p>
<p>➤ 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. มีการวางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาว ของการบริการสนับสนุนทางด้านวิชาการและที่ไม่ใช่ทางวิชาการ เพื่อให้แน่ใจว่าการบริการสนับสนุนงานด้านการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการมีความเพียงพอและมีคุณภาพ</p> <p style="text-align: center;"><b>ผลการดำเนินงาน</b></p> <p>หลักสูตรฯ โดยคณะฯ มีการวางแผนในการบริการนักศึกษาในด้านต่าง ๆ เช่น การให้คำปรึกษาทางการเรียนและการใช้ชีวิต การให้ทุนการศึกษา การกู้ยืมเงินเพื่อการศึกษาการลงทะเบียน การเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ การบริการห้องสมุด การบริการสารสนเทศ การให้บริการห้องปฏิบัติการนอกเวลาเรียน หอพัก สื่อการเรียนรู้ ซึ่งมีการดำเนินงานตามแผนและมีผู้รับผิดชอบชัดเจน มีการประเมินสิทธิภาพและความพึงพอใจ เพื่อนำข้อมูลไปพัฒนา</p> <p>(เอกสาร 6.3 แผนการดำเนินงานของการบริการนักศึกษาต่าง ๆ)</p>
<p>➤ 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. มีระบบติดตามความก้าวหน้า ผลการเรียน และการตรวจสอบภาระการเรียนของผู้เรียนที่เพียงพอ โดยมีการบันทึกไว้อย่างเป็นระบบ โดยมีการให้ข้อมูลย้อนกลับ และข้อเสนอแนะแก่ผู้เรียนและดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้ทันทั่วทั้งที่หากจำเป็น</p> <p style="text-align: center;"><b>ผลการดำเนินงาน</b></p> <p>มหาวิทยาลัยมีระบบสารสนเทศสำหรับอาจารย์ที่สามารถเข้าถึงผลการเรียนของนักศึกษาได้ และสามารถให้คำแนะนำนักศึกษาได้ทันทั่วทั้งที่ นักศึกษาสามารถขอคำปรึกษาได้ตลอดเวลาเมื่อเกิดปัญหาการเรียน เพื่อให้ นักศึกษาได้รับความอบอุ่นและผ่อนคลายความตึงเครียดในระหว่างการศึกษา โดยมีอาจารย์ที่ตอบคำถามและให้คำแนะนำแก่นักศึกษา</p> <p>(เอกสาร 6.4 แบบให้คำปรึกษา พน. ศก.สพ.002)</p>
<p>➤ 6.4 Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability. มีการให้คำแนะนำทางวิชาการ กิจกรรมเสริมหลักสูตร การเข้าแข่งขันของผู้เรียนและการบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่างๆ เพื่อปรับปรุงประสบการณ์การเรียนรู้ ทั้งทางด้านความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำงาน</p>





**ผลการดำเนินงาน**

**ผลการดำเนินงาน**

มีกิจกรรมเสริมหลักสูตร ซึ่งกำหนดโดยฝ่ายพัฒนานักศึกษาของคณะฯ ที่สอดคล้องกับหลักสูตร โดยมีการประกาศเป็นแนวปฏิบัติและมีแผนดำเนินงานที่ชัดเจน

นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมเสริมของหลักสูตร เช่น กิจกรรมของชมรมอุตสาหกรรมอาหารที่ช่วยเสริมประสบการณ์ของผู้เรียน รวมทั้งการให้นักศึกษาของหลักสูตรเข้าร่วมโครงการบริการวิชาการ ได้แก่ โครงการการรักษาคุณภาพของอาหารทะเลแช่แข็งในทุกขั้นตอน และโครงการการสุขาภิบาลสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดตรัง เพื่อเสริมประสบการณ์การเรียนรู้ ทักษะ และความสามารถในการทำงานให้กับนักศึกษา (เอกสาร 6.5 ภาพการเข้าร่วมโครงการบริการวิชาการของนักศึกษา)

➤ 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.

มีการกำหนดสมรรถนะ ความสามารถของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ชัดเจน เกี่ยวข้องกับความสามารถในการให้บริการผู้เรียน มีการกำหนดวิธีการประเมินผลที่มีความชัดเจน เพื่อให้มั่นใจว่า สามารถให้บริการได้อย่างราบรื่น มีประสิทธิภาพแก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหรือผู้มารับบริการได้อย่างมีราบรินและมีประสิทธิภาพ

**ผลการดำเนินงาน**

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มีการกำหนดสมรรถนะหลัก (ความรับผิดชอบ เชี่ยวชาญ สร้างสรรค์ คุณธรรมและจริยธรรม การพัฒนา และความสามัคคี ) และสมรรถนะเฉพาะงาน (การคิดวิเคราะห์ การมองภาพองค์รวม การเข้าใจองค์กรและระบบราชการ และการดำเนินการเชิงรุก) ซึ่งมีเกณฑ์การประเมิน 3 ระดับ ที่ใช้วัดความสามารถของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ชัดเจนเกี่ยวกับความสามารถในการให้บริการของผู้เรียน นอกจากนี้ คณะยังได้กำหนดเกณฑ์การประเมินผลสัมฤทธิ์ในลักษณะภาพรวมของงานที่มหาวิทยาลัยกำหนด ซึ่งมีเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติราชการแบ่งออกเป็น 5 ระดับค่าเป้าหมาย ในหัวข้อดังต่อไปนี้

- 1) ระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการจากหน่วยงาน
- 2) มีการจัดการเรียนรู้ (KM) ในองค์กร CoP ที่ 8 การดำเนินงานของสายสนับสนุน : การนำนวัตกรรม หรือเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการดำเนินงานของสายสนับสนุนเพื่อขับเคลื่อนพันธกิจของคณะ
- 3) บุคลากรนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการพัฒนางานในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย และกำหนดเกณฑ์การประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่หน่วยงานกำหนด โดยแบ่งออกเป็นดังนี้
  - 1) เจ้าหน้าที่สายสนับสนุนในสำนักงานคณบดี ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป (งานบริหารและวางแผน) นักวิชาการศึกษา (งานวิชาการและวิจัย งานพัฒนานักศึกษาฯ) กำหนดเกณฑ์การประเมินดังนี้
    - มีการให้บริการผ่านระบบ E-service
    - มีการปฏิบัติหน้าที่แทนกัน
    - มีนวัตกรรมในการให้บริการด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล
  - 2) นักวิทยาศาสตร์ (เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ) กำหนดเกณฑ์การประเมินดังนี้
    - มาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ
    - มีการจัดทำฐานข้อมูลวัสดุ/ครุภัณฑ์ ในห้องปฏิบัติการ รวมทั้งวัสดุสำนักงาน





**ผลการดำเนินงาน**

- งานมอบหมายพิเศษโดยคณบดี/รองคณบดี/หัวหน้าสำนักงาน (เตรียมวัสดุฝึกสำหรับการเรียนการสอน บริการวิชาการ สื่อวีดิทัศน์การเรียนรู้ เรื่องความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ)
- คะแนนการประเมิน 5ส+
- 3) นักวิชาการประมง กำหนดเกณฑ์การประเมินดังนี้
  - มีนวัตกรรม/มีการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเอง สำหรับการพัฒนาผลผลิตงานฟาร์ม
  - มีการจัดทำฐานข้อมูลวัสดุ/อุปกรณ์งานฟาร์ม/น้ำมัน
  - งานมอบหมายพิเศษโดยคณบดี/รองคณบดี/หัวหน้าสำนักงาน (การมอบหมายงาน และการฝึกทักษะของนักศึกษา รวมทั้งการรองรับนักศึกษาสหกิจศึกษา และการฝึกงานของนักศึกษาในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด 19)
  - คะแนนการประเมิน 5ส+

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

การประเมินผลการให้บริการและช่วยเหลือผู้เรียน โดยมีการเทียบเคียงสมรรถนะ ปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

**ผลการดำเนินงาน**

คณะฯ มีการประเมินผลการให้บริการแก่ผู้รับบริการ โดยปีการศึกษา 2564 มีผลคะแนนประเมินเฉลี่ยในภาพรวมเท่ากับ 4.92 คิดเป็นร้อยละ 98.40 และในกรณีที่แบ่งตามงานที่ให้บริการ ผลการประเมินเป็นดังนี้

1. งานบริหารและวางแผน ผลคะแนนการประเมินเฉลี่ยเท่ากับ 4.93 คิดเป็นร้อยละ 98.60
2. งานวิชาการและวิจัย ผลคะแนนการประเมินเฉลี่ยเท่ากับ 4.93 คิดเป็นร้อยละ 98.60
3. งานพัฒนานักศึกษาฯ ผลคะแนนการประเมินเฉลี่ยเท่ากับ 4.90 คิดเป็นร้อยละ 98.00
4. นักวิทยาศาสตร์ (เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ) ผลคะแนนการประเมินเฉลี่ยเท่ากับ 4.90 คิดเป็นร้อยละ 98.00
5. นักวิชาการประมง ผลคะแนนการประเมินเฉลี่ยเท่ากับ 4.99 คิดเป็นร้อยละ 99.80

จากผลการประเมินและข้อเสนอแนะ คณะฯ ได้แจ้งให้บุคลากรสายสนับสนุนทราบเพื่อปรับปรุงและเพิ่มเติมการให้บริการที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น นักศึกษาสามารถเข้าถึงการให้บริการของคณะ โดยคณะได้มีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้ทางด้านระบบการให้บริการด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการพัฒนางานในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย รวมทั้งแนวทางการสร้างนวัตกรรมในการให้บริการด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล นอกจากนี้ยังมีการจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนการจัดการเรียนรู้ (KM) ในองค์กร CoP ที่ 8 การดำเนินงานของสายสนับสนุน : การนำนวัตกรรมหรือเทคโนโลยีดิจิทัล มาใช้ในการดำเนินงานของสายสนับสนุนเพื่อขับเคลื่อนพันธกิจของคณะ

และจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 งานวิชาการและวิจัย มีการปรับเปลี่ยนการให้บริการในการยื่นแบบคำร้องของนักศึกษาผ่านระบบออนไลน์ ซึ่งนักศึกษาสามารถสแกนลายเซ็นลงในแบบฟอร์ม นักวิทยาศาสตร์ มีการให้บริการจองห้องปฏิบัติการ นักศึกษาสามารถจองห้อง วัสดุ สารเคมี ที่ต้องการใช้ โดยการกรอกข้อมูลลงใน Google sheet ทำให้การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็วมากขึ้น งานพัฒนานักศึกษาฯ มีการติดต่อประสานงานกับนักศึกษา ผ่านระบบสื่อสังคมออนไลน์ มีระบบการให้บริการกิจกรรมเสริมหลักสูตร ระบบการส่งจองเครื่องแบบและเครื่องหมายนักศึกษา และระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ผ่านระบบ E-service การรณรงค์การแต่งกายที่ถูกระเบียบผ่านระบบ E-book การลงทะเบียนการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา รวมทั้ง





ผลการดำเนินงาน
การประเมินกิจกรรมต่าง ๆ ผ่าน Google Form เป็นต้น นอกจากนี้ คณะฯ ยังมีแผนการปรับปรุงเกณฑ์การประเมินเพื่อให้สอดคล้องกับลักษณะเฉพาะงานที่บุคลากรสายสนับสนุนปฏิบัติ

หมายเลขและรายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง

หมายเลข	รายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง
6.1	ประกาศรับสมัครของมหาวิทยาลัย และภาพถ่ายของหน้าเวปรับสมัคร
6.2	คำสั่งคณะแต่งตั้งกรรมการเพิ่มจำนวนนักศึกษา
6.3	แผนการดำเนินงานของการบริการนักศึกษาในด้านต่าง ๆ
6.4	เอกสาร 6.4 แบบให้คำปรึกษา พน. ศก.สป.002)
6.5	ภาพเข้าร่วมโครงการบริการวิชาการ

ตารางที่ 2.15 จำนวนเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนของหลักสูตร

เจ้าหน้าที่สนับสนุน	ต่ำกว่า ปริญญาตรี	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	จำนวน ทั้งหมด
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 (ระบุ ประเภทงานบริการ)	0	0	0	0	0
อื่นๆ (ระบุ)	0	0	0	0	0
<b>จำนวนทั้งหมด</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>







ตารางที่ 2.16 ปริมาณนักศึกษาปีแรก (ห้าปีซ้อนหลัง)

- หลักสูตร 4 ปี

ปีการศึกษา	ผู้สมัคร		
	จำนวนที่สมัครเรียน	จำนวนที่ประกาศรับ	จำนวนที่รับเข้า/จำนวนที่ลงทะเบียน
2564	-	30	8
2563	-	30	11
2562	-	30	10
2561	-	30	10
2560	-	30	11
2559	-	30	12

- หลักสูตรเทียบโอน

ปีการศึกษา	ผู้สมัคร		
	จำนวนที่สมัครเรียน	จำนวนที่ประกาศรับ	จำนวนที่รับเข้า/จำนวนที่ลงทะเบียน
2564	-	30	13
2563	-	30	8
2562	-	30	2
2561	-	30	11
2560	-	30	2

ตารางที่ 2.17 จำนวนนักเรียนทั้งหมด (ห้าปีซ้อนหลัง)

ปีการศึกษา	นักศึกษา (4 ปี)					
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	> ปีที่ 4	รวม
2564	8	6	7	9	1	31
2563	11	7	9	6	-	33
2562	10	9	6	10	-	35
2561	10	6	10	14	-	40
2560	11	10	14	11	-	46
ปีการศึกษา	นักศึกษา (เทียบโอน)					
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	> ปีที่ 4	รวม
2564	13	7	-	-	-	20
2563	8	2	-	-	-	10
2562	2	11	-	-	-	13
2561	11	2	-	-	-	13
2560	2	-	-	-	-	2

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



เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ. 3 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 มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างดีชัดเจน 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
<p>➤ 7.1 The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.</p> <p>มีทรัพยากรทางกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการดำเนินการหลักสูตรรวมถึงเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ เพียงพอ</p> <p><b>ผลการดำเนินงาน</b></p> <p>หลักสูตรมีระบบและกลไกในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อให้มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอนตามธรรมชาติของหลักสูตร มีคุณภาพพร้อมใช้งาน และมีกระบวนการปรับปรุงเพื่อเสริมสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพประสิทธิผลตามมาตรฐานการเรียนรู้ โดยหลักสูตรมีห้องปฏิบัติการและครุภัณฑ์หลักที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน ดังนี้</p> <p>ทรัพยากรด้านการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตรดำเนินการสำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนของอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา ทางด้านอุปกรณ์วัสดุการเรียนการสอน ครุภัณฑ์ วัสดุอุปกรณ์ เพื่อใช้ในการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยการจัดประชุมหลักสูตรและให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละวิชาแจ้งความประสงค์ความต้องการครุภัณฑ์หรือ</li> </ul>





**ผลการดำเนินงาน**

วัสดุ (เอกสาร 7.1 รายงานการประชุมของหลักสูตร) (เอกสาร 7.2 หนังสือจัดสรรงบประมาณวัสดุการเรียนภาคเรียนที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2564) (เอกสาร 7.3 แบบฟอร์มความต้องการวัสดุการเรียนการสอนของแต่ละวิชา

- หลักสูตรร่วมกับคณะฯ กำหนดแผนงบประมาณประจำปี ปีการศึกษา 2564 โดยผ่านการประชุมวางแผนงบประมาณเกี่ยวกับครุภัณฑ์และการจัดหาวัสดุสำหรับสนับสนุนการเรียนการสอน ประจำปี เช่น การวางแผนงบประมาณ โดยได้มีการตรวจสอบข้อมูลครุภัณฑ์ ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ เพื่อใช้ในการจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2564 และเงินงบประมาณแผ่นดิน <http://www.e-manage.mju.ac.th/openFile.aspx?id=MTQwMjA3>

- หลักสูตรมีการบริหารจัดการการใช้ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ เพื่อเตรียมพร้อมต่อการเรียนการสอน และการบำรุงรักษาก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อรองรับรายวิชาที่เปิดสอน (เอกสาร 7.4 แผนการบำรุงรักษาเครื่องมือ)

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

มีห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่มีความทันสมัยพร้อมใช้งานและสามารถปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**ผลการดำเนินงาน**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เตรียมความพร้อมในการจัดสรรวัสดุสำหรับการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ๆ โดยมีการดำเนินการตามงบประมาณที่คณะฯ ได้จัดสรรให้ ส่วนครุภัณฑ์ฯ อาจารย์ผู้รับผิดชอบห้องปฏิบัติการได้ดำเนินการเสนอขอครุภัณฑ์ตามความต้องการ

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

ห้องปฏิบัติการ มีจำนวนทั้งหมด 8 ห้อง มีครุภัณฑ์หลักจำนวน 52 รายการ ที่มีความทันสมัยสำหรับใช้ในการเรียนการสอน ผลการประเมินผลการใช้งาน ความพร้อมใช้งาน (เอกสาร 7.5 จำนวนห้องปฏิบัติการ) (เอกสาร 7.6 รายการครุภัณฑ์ประจำห้องปฏิบัติการ) หลักสูตรได้มุ่งมั่นในการพัฒนาห้องปฏิบัติการอย่างต่อเนื่อง โดยมีการเสนอขอของบประมาณด้านการปรับปรุงห้องปฏิบัติการด้านกายภาพ และของบประมาณในการขอจัดซื้อครุภัณฑ์เพิ่มเติม รวมทั้งขอการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการ โดยการสมัครโครงการมหาวิทยาลัยแม่ข่าย ด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการปี 2564 และได้รับทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยแม่ข่าย (มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์) และได้รับการตรวจรับรองห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพอาหารได้รับการตรวจระบบ PEER Evaluation จากมหาวิทยาลัยมหิดล (เอกสาร 7.7 เอกสารเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ) ผลจากการดำเนินดังกล่าว ทำให้ห้องปฏิบัติการได้รับคะแนนความพึงพอใจเพิ่มขึ้น รวมทั้งมีการจัดทำแผนการป้องกันและตอบโต้ในภาวะฉุกเฉิน (เอกสาร 7.8 แผนการป้องกันและตอบโต้ในภาวะฉุกเฉินห้องปฏิบัติการ) แผนป้องกันอัคคีภัย (เอกสารที่ 7.9 แผนป้องกันอัคคีภัย) และข้อปฏิบัติในการใช้ห้องปฏิบัติการ (เอกสาร 7.10 ข้อปฏิบัติในการใช้ห้องปฏิบัติการ) และหลักสูตรดำเนินการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการห้องปฏิบัติการ มีดังนี้





ผลการดำเนินงาน			
	หัวข้อ	ภาคการศึกษา	
		1/2564	1/2564
	ความเพียงพอของอุปกรณ์ที่ให้บริการในห้องปฏิบัติการ	4.80	4.95
	ความทันสมัยของอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ	4.82	4.95
	การให้บริการของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.80	4.93
	คะแนนเฉลี่ย	4.80	4.94

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

มีการจัดเตรียมห้องสมุดดิจิทัลเพื่อให้สอดคล้องกับความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

**ผลการดำเนินงาน**

สำนักหอสมุดอาคารวิทยบริการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง มีความพร้อมด้านหนังสือ ตำราเรียน วารสาร สิ่งตีพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ศูนย์เรียนรู้ด้วยตนเอง การให้บริการทาง Internet และการให้บริการด้านวิชาการต่าง ๆ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- 1) สิ่งตีพิมพ์ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์
 

(ก) หนังสือและตำราเรียนภาษาไทย	12,000 เล่ม
(ข) หนังสือและตำราเรียนภาษาต่างประเทศ	995 เล่ม
(ค) หนังสืออ้างอิง	2,200 เล่ม
(ง) วารสารต่าง ๆ ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ	104 เล่ม
(จ) หนังสือพิมพ์ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ	35 ฉบับ
(ฉ) กฤตภาค	8 รายการ
(ช) หนังสือรายวันและรายสัปดาห์	65 รายการ
- 2) ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์เพื่อการสืบค้น
 

(ก) ฐานข้อมูล IEEE/IEE Electronic Library (IEL)
(ข) ฐานข้อมูล ProQuestDissertation&Theses
(ค) ฐานข้อมูล ABI/INFORM Complete
(ง) ฐานข้อมูล ACM Digital Library
(จ) ฐานข้อมูล H.W Wilson
(ฉ) ฐานข้อมูล Springerlink e-books
(ช) ฐานข้อมูล TDC Thai Digital Collection
(ซ) ฐานข้อมูล Science Direct
(ฌ) ฐานข้อมูล ACS : American Chemical Society
(ญ) ฐานข้อมูล EMERALD MANAGEMENT E-JOURNALS
(ฎ) ฐานข้อมูล Computers & Applied Sciences Complete
(ฏ) ฐานข้อมูล Education Research Complete





**ผลการดำเนินงาน**

- (ฐ) ฐานข้อมูล Academic Search Premium
- (ท) ฐานข้อมูล ISI Web of Science
- (ฒ) ฐานข้อมูล Communication & Mass Media Complete
- (ณ) ฐานข้อมูล Academic OneFile
- (ด) ฐานข้อมูล National Geographic Virtual Library
- (ต) ฐานข้อมูลหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ Gale Virtual Reference Library
- (ถ) ฐานข้อมูลกฤตภาคออนไลน์ Matichonelibrary

มหาวิทยาลัยได้จัดสรรงบประมาณในการจัดซื้อหนังสือและมีการประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการจัดซื้อหนังสือและตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้าและใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการติดต่อประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชามีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น คณะมีการจัดสื่อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ อาทิ เครื่องมัลติมีเดีย โปรเจคเตอร์คอมพิวเตอร์ และเครื่องฉายสไลด์ (เอกสาร 7.11 ข้อมูลทรัพยากรการเรียน)

ผลการประเมินเกี่ยวกับการจัดเตรียมห้องสมุดดิจิทัลเพื่อให้สอดคล้องกับความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ในภาคเรียนที่ 1/2564

หัวข้อ	ภาคการศึกษา	
	1/2564	2/564
- ความเพียงพอของหนังสือ/สื่อสิ่งพิมพ์ที่ให้บริการของห้องสมุด	4.89	4.95
- ความเพียงพอของสื่อการเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น คอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต ทิวดาวเทียม สื่อ CAI ฐานข้อมูล เป็นต้น	4.80	4.93
- ความทันสมัยของหนังสือ / สื่อสิ่งพิมพ์ที่ให้บริการของห้องสมุด	4.91	4.93
- ความทันสมัยของสื่ออุปกรณ์ห้องสมุด/ห้องคอมพิวเตอร์/ห้องสื่อเรียนรู้ด้วยตนเอง	4.91	4.90
- ความหลากหลายในการค้นคว้าของสื่อการเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น คอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต ทิวดาวเทียม สื่อ CAI ฐานข้อมูล เป็นต้น	4.80	4.95
เฉลี่ย	4.86	4.93

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

มีการติดตั้งระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อตอบสนองความต้องการของบุคลากรและผู้เรียน

**ผลการดำเนินงาน**

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง มีจุดบริการสัญญาณอินเทอร์เน็ตแบบไร้สายรวมทั้งสิ้นจำนวน 183 จุด ครอบคลุมทุกอาคาร และมีความเร็วอินเทอร์เน็ตแบบ Corporate Internet ความเร็ว 500 Mbps จากสำนักงานบริหารเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาการศึกษา



**ผลการดำเนินงาน**

- มีระบบสารสนเทศสำหรับนักศึกษา
  - ระบบการจัดการเรียนการสอน LMS google application,
  - Microsoft office 365
  - ระบบฐานข้อมูลนักศึกษา
  - ระบบตรวจสอบผลการเรียนออนไลน์
  - กองทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษา
- ระบบสารสนเทศสำหรับอาจารย์/บุคลากร
  - ระบบสารสนเทศอาจารย์
  - ระบบฐานข้อมูลบุคลากร
  - ระบบจดหมายอิเล็กทรอนิกส์
  - ระบบบัญชี 3 มิติ
  - ระบบฐานข้อมูลหลักสูตร
  - โทรศัพท์ภายใน (ip phone)
  - ตารางการให้บริการเรียนรู้ด้วยตนเอง  
(เอกสาร 7.11 ข้อมูลทรัพยากรการเรียน)

➤ 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.

มหาวิทยาลัยมีการจัดเตรียมโครงสร้างพื้นฐานด้านคอมพิวเตอร์และระบบเครือข่ายที่สามารถเข้าถึงได้ในพื้นที่ในมหาวิทยาลัย โดยสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการ และการบริหารงานได้อย่างเต็มที่

**ผลการดำเนินงาน**

-หลักสูตรสามารถใช้ระบบเครือข่ายไร้สายของมหาวิทยาลัย Srivijaya WiFi (e-Passport) รองรับทั้งอาจารย์และนักศึกษา และมีระบบเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน (LMS) และการจัดการเรียนการสอนแบบ Video Conference มีศูนย์การเรียนรู้แบบออนไลน์ เพื่อการเรียน การวิจัย การบริการและการบริหารงาน

มีโครงสร้างพื้นฐานด้านคอมพิวเตอร์ มีจำนวนคอมพิวเตอร์ความเพียงพอต่อการใช้งาน ซึ่งนักศึกษาสามารถใช้คอมพิวเตอร์ได้จากห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ประจำสาขา และห้อง Self Learning จากสำนักวิทยบริการประจำวิทยาเขตตรัง มีจุดบริการกระจายสัญญาณอินเทอร์เน็ตแบบไร้สายครอบคลุมทุกอาคารภายในมหาวิทยาลัย และความเร็วอินเทอร์เน็ตเพียงพอสำหรับการให้บริการแก่นักศึกษา อาจารย์ บุคลากรในมหาวิทยาลัย

- หลักสูตรมีการประเมินผลการใช้งาน ความพร้อมใช้งาน และประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการหรือนักศึกษาในหลักสูตร (เอกสาร 7.11 ข้อมูลทรัพยากรการเรียน)





**ผลการดำเนินงาน**

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

มีการกำหนดและดำเนินการตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย รวมถึงในการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ

**ผลการดำเนินงาน**

- มหาวิทยาลัยยังไม่ได้มีการประกาศมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพ และความปลอดภัยอย่างเป็นทางการเป็นลายลักษณ์อักษรที่ชัดเจน จึงยังไม่ได้มีการจัดทำแนวปฏิบัติเพื่อการดำเนินการตามมาตรฐานที่กำหนด แต่อย่างไรก็ตามหน่วยงานได้มีการประชาสัมพันธ์และดำเนินการตามที่กำหนด ผ่านช่องทางสื่อสารไปยังผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด ให้ดำเนินการด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพ และความปลอดภัยที่เหมาะสม เช่น มีการจัดห้องส่วนตัวเพื่อใช้สำหรับการเรียนรู้ที่ได้มาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย อยู่ในอาคารวิทยบริการ นักศึกษาหรือบุคลากรสามารถจองและเข้ารับบริการแบบพิเศษนี้ได้ ซึ่งห้องมีมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพ และความปลอดภัย โดยมีแนวปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนด มีการประชาสัมพันธ์ไปยังบุคลากรและนักศึกษา ผ่านทางสื่อออนไลน์ มีมาตรฐานด้านความปลอดภัย

-ด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพ และความปลอดภัย เช่น การเตรียมถังขยะเพื่อรองรับการแบ่งแยกขยะเป็นประเภท การซ่อมการหนีไฟ มีถังดับเพลิงพร้อมวิธีและการดับเพลิงเบื้องต้น มีการกำหนดทางเข้าออก การตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายก่อนเข้าในสถานที่ต่าง ๆ (ในช่วงสถานการณ์โควิดระบาด) การใช้เจลล้างมือ เป็นต้น

- ห้องปฏิบัติการของหลักสูตรฯ มีการจัดระบบห้องปฏิบัติการที่รองรับความปลอดภัยของผู้ใช้ เช่น มีระบบล้างตัว กรณีเกิดอุบัติเหตุจากสารเคมี ระบบความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการ (เอกสาร 7.12 มาตรการด้านสิ่งแวดล้อม)

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

มหาวิทยาลัยมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพ สังคมและจิตใจที่เอื้อต่อการเรียน การวิจัยและคุณภาพชีวิตส่วนบุคคล

**ผลการดำเนินงาน**

- หลักสูตรมีสภาพสภาพแวดล้อมด้านกายภาพที่เหมาะสมกับการเรียนการสอน เช่น การจัดสถานที่เรียนรู้ต่าง ๆ มีที่นั่ง ระบบปลั๊กไฟ มีร้านเครื่องดื่ม อาหาร และระบบกล้องวงจรปิด

- โดยมีการจัดสถานที่เอื้อต่อการเรียนการสอนทั้งรายวิชาที่เป็นทฤษฎี และรายวิชาที่เป็นปฏิบัติ มีที่นั่งสำหรับการเรียนการสอนเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา มีระบบปลั๊กไฟฟ้าเพียงพอและเอื้อต่อการใช้งาน มีร้านอาหาร ร้านกาแฟของคณะฯ ที่นักศึกษาสามารถไปนั่งผ่อนคลายในช่วงเวลาว่างจากการเรียนการสอน มีกล้องวงจรปิด มี Co-working space ประจำวิทยาเขตตรัง ซึ่งนักศึกษาสามารถไปนั่งทำงานหรือนั่งอ่านหนังสือได้อย่างสะดวกและสงบ ไม่มีความวุ่นวาย ทำให้นักศึกษาสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และได้ผลงานที่มีคุณภาพ

- ด้านจิตใจ มีการกำหนดเกณฑ์ในการแต่งกายของเพศที่ 3 ตามเพศสภาพ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้สึถึงคุณค่าตัวเอง และหลักสูตรมีการเปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถเข้าพบที่ปรึกษา เพื่อพูดคุยและปรึกษาถึงปัญหา







**ผลการดำเนินงาน**

ที่นักศึกษากำลังประสบ ซึ่งการได้พบเจอพูดคุยกับอาจารย์ที่ปรึกษา สามารถเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหา และเป็นการผ่อนคลายสภาพจิตใจของนักศึกษาอีกด้วยเช่นกัน

- โดยมีหอพักและสิ่งอำนวยความสะดวก โรงอาหาร มีสนามกีฬา สถานที่ออกกำลังกาย รวมทั้งมีสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติและสังคมที่เหมาะสมต่อการเรียนและการทำงาน รวมทั้งมีห้องปฏิบัติการเหมาะสมต่อการทำวิจัย

(หลักฐาน 7.13 สภาพแวดล้อมทางกายภาพ)

➤ 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. มีการกำหนดสมรรถนะของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ทำหน้าที่ให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อให้แน่ใจว่าเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนมีทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

**ผลการดำเนินงาน**

มีการกำหนดสมรรถนะของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน ดังนี้

ลักษณะงานที่ปฏิบัติในด้านต่างๆ

**1. ด้านการปฏิบัติการ**

1) ศึกษา ค้นคว้า ทดลอง วิเคราะห์ข้อมูล และร่วมดำเนินการวิจัย เผยแพร่ผลงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อสร้างองค์ความรู้และพัฒนาอุตสาหกรรม

2) วิเคราะห์ ทดสอบ ตรวจสอบ ตรวจวัด ตรวจพิสูจน์ วินิจฉัย ทางวิทยาศาสตร์ของวัตถุตัวอย่าง สอบเทียบเครื่องมือ อุปกรณ์วัด เพื่อนำข้อมูลไปใช้ในด้านต่างๆที่เกี่ยวข้อง จัดทำฐานข้อมูลห้องปฏิบัติการ ส่งเสริมพัฒนาห้องปฏิบัติการ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

3) ให้บริการวิชาการด้านต่างๆ เช่น ให้คำปรึกษา แนะนำ ในการปฏิบัติงานแก่เจ้าหน้าที่ในระดับรองลงมา และแก่นักศึกษาที่มาปฏิบัติงาน ตอบปัญหาและชี้แจงเรื่องต่างๆ เกี่ยวกับงานในหน้าที่ เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง มีประสิทธิภาพ และปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง

**2. ด้านการวางแผน**

วางแผนการทำงานที่รับผิดชอบ ร่วมวางแผนการทำงานของหน่วยงานหรือโครงการเพื่อให้การดำเนินงานบรรลุตามเป้าหมายและผลสัมฤทธิ์ที่กำหนด

**3. ด้านการประสานงาน**

1) ประสานการทำงานร่วมกันระหว่างทีมงานหรือหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกเพื่อให้เกิดความร่วมมือและผลสัมฤทธิ์ตามที่กำหนดไว้

2) ชี้แจงและให้รายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูล ข้อเท็จจริง แก่บุคลากรหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความเข้าใจหรือความร่วมมือในการดำเนินงานตามที่ได้รับมอบหมาย





**ผลการดำเนินงาน**

**4. ด้านการบริการ**

1) ให้คำปรึกษาแนะนำเบื้องต้น เผยแพร่ ถ่ายทอดความรู้ ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมทั้งตอบปัญหาและชี้แจงเรื่องต่างๆ เกี่ยวกับงานในหน้าที่ เพื่อให้ผู้รับบริการได้รับทราบข้อมูลความรู้ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์

จัดเก็บข้อมูลเบื้องต้น และให้บริการข้อมูลทางวิชาการ เกี่ยวกับด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อให้บุคลากรทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน นักศึกษา ตลอดจนผู้รับบริการ ได้ทราบข้อมูลและความรู้ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ สอดคล้อง และสนับสนุนภารกิจของหน่วยงาน และใช้ประกอบการพิจารณากำหนดนโยบาย แผนงาน หลักเกณฑ์ มาตรการต่างๆ (เอกสาร 7.14 ผลการทำงานของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ )

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

มีการประเมินและการปรับปรุงคุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุดห้องปฏิบัติการไอทีและบริการนักศึกษา)

**ผลการดำเนินงาน**

หลักสูตรมีการประเมินและการปรับปรุงของสิ่งอำนวยความสะดวก โดยนักศึกษา ตามหัวข้อที่กำหนด ทำการประเมินภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง ผลการประเมินภาคเรียนที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2564 มีดังนี้

หัวข้อ	ภาคการศึกษา	
	1/2564	1/2564
ด้านที่ 1 ด้านสื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอน	4.81	4.90
ด้านที่ 2 ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม	4.80	4.94
ด้านที่ 3 ด้านการให้บริการวิชาการ	4.83	4.93
ด้านที่ 4 ด้านการให้บริการทั่วไปภายในคณะฯ	4.78	4.92
ด้านที่ 5 ด้านการให้บริการทั่วไปภายนอกคณะฯ เท่ากับ 4.79	4.79	4.93
คะแนนเฉลี่ย	4.80	4.93

(เอกสาร 7.15 การประเมินด้านวิชาการ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้)

การปรับปรุงและเพิ่มจุดบริการดังนี้

- 1) ห้อง Co working space
- 2) ห้อง E- library (ห้องคอมพิวเตอร์ขนาดเล็ก ให้บริการไม่เกิน 10 คน)
- 3) มุมสืบค้นงานวิจัย
- 4) มีคอมพิวเตอร์ให้บริการนักศึกษา และในปีการศึกษานี้ได้มีการจัดซื้อคอมพิวเตอร์พกพาจำนวน 10 เครื่อง
- 5) มีบริการ หูฟัง ในการเข้าใช้ ห้องศูนย์การเรียนรู้ เพื่อรองรับการเรียนออนไลน์ การอบรม





หมายเลขและรายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง

หมายเลข	รายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง
7.1	รายงานการประชุมของหลักสูตรปีการศึกษา 2564
7.2	หนังสือจัดสรรงบประมาณวัสดุการเรียนภาคเรียนที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2564
7.3	แบบฟอร์มความต้องการวัสดุการเรียนการสอนของแต่ละวิชา
7.4	แผนการบำรุงรักษาเครื่องมือ
7.5	จำนวนห้องปฏิบัติการ
7.6	รายการครุภัณฑ์ประจำห้องปฏิบัติการ
7.7	เอกสารการดำเนินการมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ
7.8	แผนการป้องกันและตอบโต้ในภาวะฉุกเฉินห้องปฏิบัติการ
7.9	แผนป้องกันอัคคีภัย
7.10	ข้อปฏิบัติในการใช้ห้องปฏิบัติการ
7.11	ข้อมูลทรัพยากรการเรียน
7.12	มาตรการด้านสิ่งแวดล้อม
7.13	สภาพแวดล้อมทางกายภาพ
7.14	ผลการทำงานของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ
7.15	การประเมินด้านวิชาการ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ...3..... 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 มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผลการ  
ดำเนินการในเชิงบวก
- ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ  
มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างชัดเจน ซึ่ง  
ผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้





### 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
<p>➤ 8.1 The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.</p> <p>คณะฯ มีการกำหนดแนวปฏิบัติในการกำกับติดตาม อัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคัน และเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา โดยมีระบบและกลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ผ่านฝ่ายทะเบียนวัดผล และฝ่ายพัฒนานักศึกษาโดยมีคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อลดอัตราการออกกลางคันและเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา โดยมีหลักฐานแสดง ได้แก่ 1.คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา และ 2.คณะมีแบบฟอร์มบันทึกตารางการให้คำปรึกษาประจำตัวนักศึกษาเพื่อให้ นักศึกษาทำการบันทึกการเข้าขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อลดการออกกลางคันมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ดังนี้ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 อาจารย์ดลฤดี พิษย์รัตน์ นักศึกษาชั้นปีที่ 2 อาจารย์ชมพูนุช โสมาลี นักศึกษาชั้นปีที่ 3 อาจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล นักศึกษาชั้นปีที่ 4 อาจารย์นพรัตน์ มะเห นักศึกษากลุ่มเทียบโอนชั้นปีที่ 1 อาจารย์นงนุช คเชนทร์ภักดี และ นักศึกษากลุ่มเทียบโอนชั้นปีที่ 2 อาจารย์สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช ตามหลักฐานหมายเลขที่ 1 (คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาประจำปีการศึกษา 2564) เพื่อให้การดูแลนักศึกษากลุ่มเทียบโอนมีประสิทธิภาพและดูแลในเรื่องการเทียบโอน การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาค การศึกษาได้อย่างทั่วถึง เพื่อค้นหาสาเหตุ ปัญหา แนวทางพัฒนาเพื่อให้อัตราการออกกลางคันลด การจบการศึกษาตามเวลาที่กำหนด และมีอัตราการจบเพิ่มขึ้น</p>
<p>➤ 8.2 Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.</p> <p>สาขาวิชาฯ มีระบบการกำกับติดตาม อัตราการได้งานทำ การเป็นผู้ประกอบการและการศึกษาต่อของผู้เรียน เช่น จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา รุ่นจบปีการศึกษา 2563 ทั้งหมดมี 8 คน หลักสูตร 4 ปี 6 คน และหลักสูตรเทียบโอน 2 คน จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษามีจำนวน 8 คน บัณฑิตหางานได้ก่อนจบการศึกษาหรือได้งานทันทีหลังสำเร็จการศึกษามีจำนวน 1 คน บัณฑิตมีงานทำหลังสำเร็จการศึกษา ประกอบอาชีพอิสระ จำนวน 4 คน บัณฑิตมีงานทำหลังสำเร็จการศึกษามิได้มีบรรวมผู้ที่ประกอบอาชีพอิสระ จำนวน 4 คน มีอัตราการหางานตรงสาขา 4 คน ไม่ตรงสาขา 4 คน คะแนนร้อยละของบัณฑิตที่ได้</p>





ผลการดำเนินงาน
<p>งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี เท่ากับ 100 เปอร์เซ็นต์ ตามหลักฐานหมายเลขที่ 2 (ตารางแสดงภาวะการมีงานทำของบัณฑิต)</p>
<p>➤ 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.</p> <p>สาขาวิชา มีระบบการกำกับติดตาม ผลงานวิจัยของนักศึกษา ผลงานวิจัยที่อาจารย์ทำร่วมกับนักศึกษา ในรายวิชาปัญหาพิเศษของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 โดยมีอาจารย์ประจำวิชาปัญหาพิเศษเป็นผู้รับผิดชอบ ได้แก่ อาจารย์ดลฤดี พิชัยรัตน์ อาจารย์สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณ์เดช และอาจารย์นัฐฐา คเชนทร์ภักดี</p>
<p>➤ 8.4 Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.</p> <p>หลักสูตรมีกระบวนการ กำกับติดตามประเมินผล ความสำเร็จของ PLOs ในแต่ละข้อของหลักสูตร ได้แก่ 1) คุณธรรม จริยธรรม 2) ความรู้ 3) ทักษะทางปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีการกำหนดเป็นแนวปฏิบัติในการวัดและประเมินผลต่างๆ เช่น การสอบสมรรถนะรายปี การสอบประมวลผลความรู้ ด้านคอมพิวเตอร์ ภาษาอังกฤษ และสอบปฏิบัติทางด้านวิชาชีพ ก่อนจบการศึกษา เพื่อแสดงให้เห็นถึง ความสำเร็จของหลักสูตร ตามหลักฐานการสอบประมวลผลความรู้ที่ปรากฏในระบบสารสนเทศสำหรับนักศึกษา (หมายเลขที่ 3) ซึ่งทุกคนสามารถเข้าไปตรวจสอบข้อมูลได้ด้วยตัวเอง</p>
<p>➤ 8.5 Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.</p> <p>หลักสูตรมีการกำหนด SHs เพื่อใช้ในการติดตามความพึงพอใจของหลักสูตร มีการเก็บข้อมูลเป็นระยะ นำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อค้นหาสาเหตุ/ปัญหา แนวทางพัฒนา โดยมีการสัมภาษณ์และสอบถามผู้ประกอบการ เพื่อใช้ประเมินผลระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างๆ ต่อการทำงานของบัณฑิต ได้แก่ด้านต่างๆ ดังนี้ (1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม (2) ด้านความรู้ (3) ด้านทักษะทางปัญญา (4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล (5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (6) ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต มทร.ศรีวิชัย ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้าง (เฉลี่ยจากเต็ม 5 คะแนน) ด้านคุณธรรมจริยธรรม ได้ค่าเฉลี่ย 4.63 ด้านความรู้ ได้ค่าเฉลี่ย 4.31 ด้านทักษะทางปัญญา ได้ค่าเฉลี่ย 4.41 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ได้ค่าเฉลี่ย 4.53 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ได้ค่าเฉลี่ย 4.28 และด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต มทร.ศรีวิชัย ได้ค่าเฉลี่ย 4.23 ผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร มีคะแนนร้อยละ 34.44 ตามเอกสารหลักฐานของระบบงานประกันคุณภาพ การสอบถามผู้ประกอบการเพื่อใช้ประเมินผลระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างๆ ต่อการทำงานของบัณฑิต หมายเลขที่ 4</p>





หมายเลขและรายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง

หมายเลข	รายการหลักฐาน/ตารางอ้างอิง
หมายเลขที่ 1	คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาประจำปีการศึกษา 2564
หมายเลขที่ 2	ตารางแสดงภาวะการมีงานทำของบัณฑิต
หมายเลขที่ 3	การสอบประมวลผลความรู้ที่ปรากฏในระบบสารสนเทศสำหรับนักศึกษา
หมายเลขที่ 4	ระบบการสอบถามผู้ประกอบการเพื่อใช้ประเมินผลระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างๆ ต่อการทำงานของบัณฑิต

ตารางที่ 2.18 อัตราการจบการศึกษาและอัตราการออกกลางคัน (ห้าปีย้อนหลัง) (กรณีหลักสูตร 4 ปี)

ปี การศึกษา	จำนวน นักศึกษา แรกเข้า	ร้อยละของผู้เรียนที่จบภายใน			ร้อยละของผู้เรียนที่ออกกลางคัน			
		3 ปี	4 ปี	>4 ปี	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4 ขึ้นไป
2560	19	-	57.89	-	26.32	15.79	-	-
2561	22	-	63.64	-	31.82	4.54	-	-
2562	11	-	90.90	-	9.10	-	-	-
2563	11	-	45.45	9.10	45.45	-	-	-
2564	10	-	40	50	10	-	-	-

ตารางที่ 2.18 อัตราการจบการศึกษาและอัตราการออกกลางคัน (ห้าปีย้อนหลัง) (กรณีหลักสูตรเทียบโอน)

ปี การศึกษา	จำนวนนักศึกษา แรกเข้า	ร้อยละของผู้เรียนที่จบภายใน		ร้อยละของผู้เรียนที่ออกกลางคัน	
		2 ปี	>2 ปี	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2
2561	2	100			
2562	11	90.91			9.09
2563	2	100			
2564	8	87.5			





ตารางที่ 2.19 ประเภทและจำนวนสิ่งพิมพ์งานวิจัย

ปี (ปฏิทิน)	ประเภทผลงานตีพิมพ์						จำนวน ผลงาน ตีพิมพ์ ต่อ บุคลากร
	Proceeding ระดับชาติ	Proceeding ระดับ นานาชาติ/ อนุสิทธิบัตร	TCI กลุ่ม 2	TCI กลุ่ม 1	วารสาร ระดับ นานาชาติ/ สิทธิบัตร/ ตำรา	รวม	
2563	3	-	-	1	-	4	1
2564	2	-	1	-	1	4	1

หมายเหตุ อ้างอิงตารางในภาคผนวกที่ 2.1-1 ถึง 2.1-5

ตารางที่ 2.20 ประเภทและจำนวนสิ่งพิมพ์ผลงานสร้างสรรค์

ปี (ปฏิทิน)	ประเภทผลงานตีพิมพ์						จำนวน ผลงาน ตีพิมพ์ ต่อ บุคลากร
	งานสร้างสรรค์ ที่มีการเผยแพร่ สู่สาธารณะใน ลักษณะใด ลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่อ อิเล็กทรอนิกส์ online	งานสร้างสรรค์ ที่ได้รับการ เผยแพร่ใน ระดับสถาบัน	งาน สร้างสรรค์ที่ ได้รับการ เผยแพร่ใน ระดับชาติ	งาน สร้างสรรค์ที่ ได้รับการ เผยแพร่ใน ระดับความ ร่วมมือ ระหว่าง ประเทศ	งาน สร้างสรรค์ที่ ได้รับการ เผยแพร่ใน ระดับ ภูมิภาค อาเซียน/ นานาชาติ	รวม	

หมายเหตุ อ้างอิงตารางในภาคผนวกที่ 2.1-6

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ ..2... 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 เกณฑ์ส่งผลให้เกิดผลดีในการพัฒนา  
ระบบ
- ระดับ 6 เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี  
มีเอกสาร หลักฐานสนับสนุนที่ดีตามเกณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผล การ  
ดำเนินการในเชิงบวก
- ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ  
มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างชัดเจน ซึ่ง  
ผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้





ส่วนที่ 3 : สรุปผลการประเมินตนเอง

ผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์ AUN-QA (เป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ)

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
<b>1. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)</b>				
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.	2	3	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.	2	3	2
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).	2	3	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.	2	3	3
1.5	The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.	2	3	3
<b>ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>2. โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา (Programme Structure and Content)</b>				
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	3	3
2.2	The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.	2	3	2
2.3	The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.	2	3	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.	2	3	2
2.5	The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated.	3	3	3
2.6	The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.	3	3	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.	2	3	3
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		2	3	3
<b>3. แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)</b>				
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	3	3
3.2	The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.	2	3	3
3.3	The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.	3	3	3
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	3	3
3.5	The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.	2	3	3
3.6	The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.	2	3	3
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		3	3	3





เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
<b>4. การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)</b>				
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.	2	3	3
4.2	The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.	2	3	3
4.3	The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.	3	3	3
4.4	The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.	3	3	3
4.5	The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.	2	3	3
4.6	Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.	3	3	3
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.	2	3	3
<b>ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>5. คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)</b>				
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	3	3
5.2	The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.	2	3	2





เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
5.3	The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.	3	3	3
5.4	The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.	3	3	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	3	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.	2	3	2
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.	2	3	3
5.8	The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.	2	3	3
<b>ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>6. การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน (Student Support Services)</b>				
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.	2	3	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.	2	3	2
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	3	3	2





เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
	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	3	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	3	3
6.6	Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.	2	3	2
<b>ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>7. คุณภาพบุคลากรสายสนับสนุน (Support Staff Quality)</b>				
7.1	The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.	3	3	3
7.2	The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.	3	3	3
7.3	A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.	2	3	3
7.4	The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.	2	3	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.	2	3	3
7.6	The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.	3	3	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	3	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	3	3
7.9	The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.	2	3	3
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		3	3	3
<b>8. ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)</b>				
8.1	The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	2	3	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	3	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	3	2
8.4	Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.	2	3	2
8.5	Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	2	3	2
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		2	3	2
ระดับคะแนนในภาพรวมทั้งหมด		2	3	3





### จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา และแผนพัฒนา

<b>1. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)</b>
<p><b>จุดเด่น</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตรได้กำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLO) โดยนำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholder) ทั้ง Internal stakeholder ได้แก่ ศิษย์ปัจจุบัน และ External stakeholder ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิตทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และศิษย์เก่า โดยให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย</li> <li>- ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) ที่กำหนดขึ้นครอบคลุมผลการเรียนรู้ที่เป็นลักษณะทั่วไป (Generic และ ลักษณะเฉพาะทาง (Specific)</li> <li>- หลักสูตรได้กำหนดรายวิชาให้สอดคล้องกับ PLOs ของหลักสูตร และวางแผนการเรียนอย่างเหมาะสมความสอดคล้องและต่อเนื่องตลอดระยะเวลา 4 ปี และสามารถวัดผลการเรียนรู้ได้</li> </ul>
<p><b>จุดที่ควรพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เพิ่มความหลากหลายและจำนวน stakeholder ให้มากขึ้น เพื่อให้ได้ข้อมูลและข้อเสนอแนะที่หลากหลาย</li> </ul>
<p><b>แผนพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทำแบบสำรวจออนไลน์เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ง่ายขึ้นและสะดวกต่อการตอบคำถาม</li> </ul>
<b>2. โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา (Programme Structure and Content)</b>
<p><b>จุดเด่น</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้มีการปรับปรุงให้มีความทันสมัยเข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน โดยได้มีการปรับปรุงหลักสูตรตามระยะเวลาที่ สกอ.กำหนด และมีการปรับ มคอ.3 ทุกภาคการศึกษาที่ทำการสอน รวมทั้งได้มีการเผยแพร่รายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) สู่กลุ่มเป้าหมายที่หลากหลายช่องทาง</li> <li>- นำ PLO ของหลักสูตรมากำหนดและใช้เป็นกรอบในการจัดการเรียนการสอน</li> <li>- ปรับรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการในยุคปัจจุบัน มีการรวบรวมรายวิชาที่มีความเกี่ยวเนื่องกัน จัดการเรียนการสอนแบบโมดูลเพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เลือกเรียนในด้านที่สนใจเป็นพิเศษ และจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการกับสถานประกอบการภายนอกในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร สหกิจศึกษา และวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 และ 2</li> <li>- การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) ในช่วงปิดภาคการศึกษาที่ 1 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 โดยจัดกิจกรรมที่สัมพันธ์กับโมดูล</li> <li>- มีการจัดลำดับรายวิชาอย่างเป็นระบบและเหมาะสม โดยได้กำหนดแผนการเรียนให้วิชาพื้นฐานอยู่ในระดับชั้นปีที่ 1 และ 2 บางส่วน ส่วนวิชาระดับกลางและวิชาเฉพาะทางได้มีการจัดให้อยู่ในระดับชั้นปีที่ 2 บางส่วน และปีที่ 3-4</li> </ul>
<p><b>จุดที่ควรพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ควรจัดหัวข้อในการอบรมเชิงปฏิบัติการ (workshop) ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและตรงตามความต้องการของผู้เรียน</li> </ul>
<p><b>แผนพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้างแบบสำรวจเพื่อสำรวจความต้องการของผู้เรียนก่อนการจัดกิจกรรม</li> </ul>
<b>3. แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)</b>
<p><b>จุดเด่น</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตรแสดงปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยและของหลักสูตร และสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านทางเว็บไซต์คณะ รวมถึงมีการนำเอาปรัชญาการศึกษามาใช้เป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอน</li> <li>- หลักสูตรจัดการเรียนการสอนโดยเน้นให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียนการสอน และหลักสูตรมีภาคปฏิบัติในรายวิชาส่วนใหญ่ ทำให้นักศึกษามีโอกาสมีส่วนร่วมในการเรียนการสอนได้อย่างเต็มที่</li> <li>- หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนที่หลากหลาย</li> <li>- ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมของนักศึกษาจนได้รับรางวัลนวัตกรรม และอนุสิทธิบัตร (ระดับมหาวิทยาลัย)</li> </ul>







<p><b>จุดที่ควรพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เน้นการสร้างนวัตกรรมที่มากขึ้นในรายวิชาปัญหาพิเศษ และส่งเสริมการขออนุสิทธิบัตรในระดับที่สูงขึ้น</li> </ul>
<p><b>แผนพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษามีการคิดค้นนวัตกรรมทางด้านอุตสาหกรรมให้มากขึ้น และขออนุสิทธิบัตรในระดับที่สูงขึ้น โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษเป็นผู้มีส่วนในการผลักดัน และส่งประกวดระดับประเทศ</li> </ul>
<p><b>4. การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)</b></p>
<p><b>จุดเด่น</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารมีวิธีการประเมินที่หลากหลายและมีความสอดคล้องในเชิงสร้างสรรค์เพื่อให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์การสอนและการเรียนรู้</li> <li>- หลักสูตรมีมาตรฐานและขั้นตอนการประเมินความก้าวหน้าของนักเรียนและการสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาแสดงให้เห็นอย่างชัดเจน สื่อสารให้นักเรียนทราบ และนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ</li> <li>- หลักสูตรมีการกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ประเมินผลการเรียนรายวิชาอย่างชัดเจน</li> <li>- มีระบบข้อมูลย้อนกลับเกี่ยวกับการวัดประเมินผลนักศึกษา</li> </ul>
<p><b>จุดที่ควรพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขาดนโยบายที่ชัดเจนจากมหาวิทยาลัย เช่น การจัดทำระเบียบการอุดหนุนร้องทุกข์</li> </ul>
<p><b>แผนพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประสานหน่วยงานระดับคณะและมหาวิทยาลัย เพื่อผลักดันนโยบายต่างๆที่ยังไม่ชัดเจน</li> </ul>
<p><b>5. คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)</b></p>
<p><b>จุดเด่น</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการกำหนดภาระงานของอาจารย์ ตามพันธกิจ ที่ชัดเจน</li> <li>- มีการคิดค่าภาระงานของอาจารย์ ภาระงานของนักศึกษา สัดส่วนของอาจารย์ต่อนักศึกษา ที่ชัดเจน</li> <li>- กำหนดผู้รับผิดชอบ การกำกับติดตามให้เป็นไปตามข้อกำหนด และเพื่อปรับปรุง พัฒนาและแก้ปัญหา</li> <li>- นำข้อมูลภาระงานของอาจารย์ สัดส่วนของอาจารย์ต่อนักศึกษา ภาระงานของนักศึกษา มาใช้ประโยชน์ต่อการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ หรือพันธกิจอื่นของมหาวิทยาลัย เช่น จัดทำแผนพัฒนาบุคลากร การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ที่ชัดเจน</li> </ul>
<p><b>จุดที่ควรพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>
<p><b>แผนพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>
<p><b>6. การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน(Student Support Services)</b></p>
<p><b>จุดเด่น</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่หลากหลาย</li> </ul>
<p><b>จุดที่ควรพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ควรมีการนำนักศึกษาของหลักสูตรเข้าสู่การแข่งขันในระดับชาติ</li> </ul>
<p><b>แผนพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดทำแผนดำเนินงานและหาแหล่งทุนสนับสนุน</li> </ul>





<b>7. คุณภาพบุคลากรสายสนับสนุน (Support Staff Quality)</b>
<b>จุดเด่น</b> - หลักสูตรมีห้องปฏิบัติการที่มีความพร้อมและเพียงพอกับผู้เรียน (ห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพอาหาร และห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร)
<b>จุดที่ควรพัฒนา</b> - ยังมีห้องปฏิบัติการอื่น ๆ ที่มีปัญหาด้าน ระบบพื้นฐานของห้องปฏิบัติการ เช่น พื้นห้อง ระบบไฟฟ้าแก้ปัญหาระบบน้ำซึม และระบบมาตรฐานความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการ
<b>แผนพัฒนา</b> - ดำเนินการจัดทำค่าของงบประมาณเพื่อปรับปรุงห้องปฏิบัติการ
<b>8. ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)</b>
<b>จุดเด่น</b> - มีระบบการกำกับติดตาม อัตราการได้งานทำ การเป็นผู้ประกอบการและการศึกษาต่อของผู้เรียน หรือประเด็นอื่นๆ เช่น อัตราการทำงานตรงสาขา อัตราเงินเดือนที่ได้รับแรกเข้า ระยะเวลาที่ได้งานทำ ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ฯลฯ
<b>จุดที่ควรพัฒนา</b> - ไม่มีคู่เทียบภายนอกมหาวิทยาลัย
<b>แผนพัฒนา</b> - อยู่ในระหว่างการจัดหาคู่เทียบ





ส่วนที่ 4 : ภาคผนวก





ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินระดับหลักสูตร  
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ. 2)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับหลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	นางสาวนพรัตน์ มะเท	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วาริชศาสตร์	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
2	นางสาวนัฐฐา คเชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร ผลิตภัณฑ์ประมง อุตสาหกรรมประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี สุรนารี	2559
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546
3	นางดลฤดี พิชัยรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ	ตรง	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2551
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
4	นางสุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช	รองศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ผลิตภัณฑ์ประมง ประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2535
5	นางอุไรวรรณ วัฒนกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ชีวเคมี วิทยาศาสตร์ทั่วไป	สัมพันธ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2538





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

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับ หลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่ สำเร็จ
1	นางสาวนพรัตน์ มะเห	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วาริชศาสตร์	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
2	นางสาวนงนุชา คเชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร ผลิตภัณฑ์ประมง อุตสาหกรรมประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2559
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546
3	นางดลฤดี พิชัยรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.  วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร  วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ	ตรง	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2551
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
4	นางสุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช	รองศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ผลิตภัณฑ์ประมง ประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2535
5	นางอุไรวรรณ วัฒนกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ชีวเคมี วิทยาศาสตร์ทั่วไป	สัมพันธ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2538





ตารางที่ 1.1-3 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2564

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	นางสาวนพรัตน์ มะเท	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วาริชศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
2	นางสาวนงฐา คเชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร ผลิตภัณฑ์ประมง อุตสาหกรรมประมง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2559
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
					สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546
3	นางดลฤดี พิชัยรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2551
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
4	นางสุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช	รองศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ผลิตภัณฑ์ประมง ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
					สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2535
5	นางอุไรวรรณ วัฒนกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ชีวเคมี วิทยาศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2538
6	นางสาวชุตินุช สุจริต	รองศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพ ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2553
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
					มหาวิทยาลัยทักษิณ	2538
7	นางชมพูนุช โสมาลีย์	รองศาสตราจารย์	วท.ม. ทษ.บ.	วิทยาศาสตร์การประมง ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
					สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2536





คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
8	นายอำนาจ สร้อยทอง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	กศ.ม. กศ.บ.	พลศึกษา พลศึกษา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544
					มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2528
9	นางสาวเดือนรุ่ง ช่วยเรื่อง	อาจารย์	ศ.ม. ศ.บ.	เศรษฐศาสตร์ เศรษฐศาสตร์	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2544
					มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2539
10	นางสาววรรณกร เพชรด้วง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	จิตวิทยาชุมชน จิตวิทยาชุมชน	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2555
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
11	นางมาลินี ฉินนานนท์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. กศ.บ.	การศึกษาวิทยาศาสตร์(เคมี) วิทยาศาสตร์-เคมี	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2542
					มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2533
12	นางลักษมี วิทยา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เคมี เคมีอินทรีย์ เคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542
13	นางจันทรา อ้อยเอ็ง	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	สถิติ สถิติ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
14	นางสาวนิภาพร ช่วยธานี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์ศึกษา วิทยาศาสตร์-ฟิสิกส์ วิทยาศาสตร์-ฟิสิกส์	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2562
					มหาวิทยาลัยนเรศวร	2550
					มหาวิทยาลัยทักษิณ	2544





คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
15	นางสาวอมรรัตน์ อังอังฉะริยะะ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.  วท.ม. วท.บ.	นิเวศวิทยาและความ หลากหลายทางชีวภาพ	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2556
				จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
				ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2540
16	นางสาวชัชริยา ฉลาด	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2562
				จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544
				ศึกษาศาสตร์ (ชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
17	นายกฤติกร แก้ววงศ์ศรี	อาจารย์	วศ.ม. วศ.บ.	วิศวกรรมคอมพิวเตอร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2559
				วิศวกรรมคอมพิวเตอร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2556
18	นายปิยะวัฒน์ ช่วยอินทร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม.  ศศ.บ.	การสอนภาษาอังกฤษเป็น ภาษานานาชาติ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2556
				ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2552
19	นางสาวสุภาพร เจริญสุข	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม.  ศศ.บ.	การสอนภาษาอังกฤษเป็น ภาษานานาชาติ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2556
				ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2552







ตารางที่ 1.1-4 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2564

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน/ตำแหน่ง	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	นางสาวกนกวรรณ ณ พัทลุง	QA QC RD Manager บ. Foodtech Products (Thailand) Co., Ltd	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยศิลปากร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2552 2546
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						





ตารางที่ 1.1-5 จำนวนอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก/การค้นคว้าอิสระ ปีการศึกษา .....

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ประสบการณ์การ วิจัย	ที่ปรึกษา		จำนวนคุม วิทยานิพนธ์/ ค้นคว้าอิสระ (ระบุชื่อนักศึกษา)	รหัส นักศึกษา	ชื่อ วิทยานิพนธ์/ การค้นคว้า อิสระ	หมายเหตุ (การอนุมัติ จากสภา มหาวิทยาลัย)
						วิทยานิ พนธ์	การ ค้นคว้า อิสระ				
1								1.			
								2.			
								3.			
								4.			
								5.			
2								1.			
								2.			
								3.			
								4.			
								5.			
3								1.			
								2.			
								3.			





ตารางที่ 1.1-6 จำนวนอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ปีการศึกษา .....

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ประสบการณ์การ วิจัย	ที่ปรึกษา		จำนวนคุม วิทยานิพนธ์/ คั่นคว่าอิสระ (ระบุชื่อนักศึกษา)	รหัส นักศึกษา	ชื่อ วิทยานิพนธ์/ การคั่นคว่า อิสระ	หมายเหตุ (การอนุมัติ จากสภา มหาวิทยาลัย)
						วิทยานิ พนธ์	การ คั่นคว่า อิสระ				
1								1.			
								2.			
								3.			
								4.			
								5.			
2								1.			
								2.			
								3.			
								4.			
								5.			
								4.			
								5.			





ตารางที่ 1.1-7 จำนวนอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ปีการศึกษา .....

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ประสบการณ์การวิจัย	ที่ปรึกษา		จำนวนคณาจารย์/ คณาจารย์อิสระ (ระบุชื่อนักศึกษา)	ชื่อ วิทยานิพนธ์/ การค้นคว้าอิสระ	หมายเหตุ (การอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย)
						วิทยานิพนธ์	การค้นคว้าอิสระ			
1								1.		
								2.		
								3.		
								4.		
								5.		
2								1.		
								2.		
								3.		
								4.		
								5.		





ตารางที่ 1.1-8 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา .....

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ชื่อวิทยานิพนธ์ /การค้นคว้าอิสระ	ชื่อวารสารวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์ปี ที่/ฉบับที่ วัน-เดือน-ปี ที่ตีพิมพ์และ เลขหน้า)	วารสารหรือสื่อสิ่งพิมพ์วิชาการที่มี กรรมการภายนอกร่วมกลั่นกรอง	การจดทะเบียนสิทธิบัตร /อนุสิทธิบัตร
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					



ตารางที่ 1.1-9 ผลงานวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ชื่องานวิจัย	ระยะเวลาทำวิจัย (ว/ด/ป)	งบประมาณ	แหล่งทุน	
					ภายใน	ภายนอก
1	ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเห	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากสาหร่าย ก้ามกุ้ง	1 ต.ค.62-30 ก.ย.63	300,000		✓
2	ดร. นัฏฐา คชนทร์ภักดี	การฟื้นฟูทรัพยากรปูม้าและเสริมสร้าง เศรษฐกิจฐานรากในชุมชนธนาคารปูม้า พื้นที่ชายฝั่งจังหวัดตรังและกระบี่	1 ต.ค.64-30 ก.ย. 65	500,000		✓
3	นางดลฤดี พิชัยรัตน์	การพัฒนาระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ ชุมชนจากปลาทะเลในอำเภอสิเกา จังหวัด ตรัง	1 พ.ค.63-30 พ.ค.64	110,000		✓
4	รศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช	การพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของ ปูม้าเพื่อสู่มาตรฐานสินค้าเกษตร	25 มิ.ย.64-25 มิ.ย.65	1,346,620		✓
5	ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือใน ข้าวพื้นเมือง : การสกัดสารสีแอนโทไซยา นินจากวัสดุเศษเหลือในข้าวพื้นเมือง เพื่อ เร่งการเจริญเติบโตและเร่งสีในปลาสวยงาม	1 ต.ค. 64-30 ก.ย.65	245,000		✓





ตารางที่ 1.1-10 ผลงานวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับ ที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/ จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์ สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตารางประกอบ
1	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) จากปลาผสม หนังปลากระพงขาวทอดกรอบ	นพรัตน์ มะเห ดลฤดี พิชัยรัตน์ นัฏฐา คเชนทร์ภักดี	วารสารวิทยาศาสตร์ มช.	ปีที่ 49 เล่มที่ 1 หน้า 30-39
2	การดัดแปลงโยอาหารจากกากมันสำปะหลังเพื่อลดโลหะ หนักโดยการประเมิณการยับยั้งชีวภาพพร้อมใช้	นัฏฐา คเชนทร์ภักดี รัชฎาพร อุ่นศิริไฉย	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ศรีวิชัย	ปีที่ 12 ฉบับที่ 1
3	ผลของการทดแทนเนื้อปลาด้วยกากถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์ ข้าวเกรียบปลาสด	ดลฤดี พิชัยรัตน์ นพรัตน์ มะเห	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ศรีวิชัย	ปีที่ 9 ฉบับที่ 2 หน้า 197-211
4	Effect of Lactic acid and Hot Water Treatment on Quality of Shucked Hard Clam ( <i>Meretrix casta</i> ) During Refrigerated Storage	Supraewpan Lohalaksnadech Dumrong Lohalaksnadech Chutinut Sujarit	Journal of Sustainability Science and Management	ปีที่ 16 ฉบับ 2 หน้า 30-37
5	Optimal Replacement of Fish Meal Protein by Stick Water in Diet of Sex-Reversed Nile Tilapia ( <i>Oreochromis niloticus</i> )	Uraiwat Wattanakul Wattana Wattanakul Karun Thongprajukaew	Animals	ปีที่ 9 ฉบับที่ 8 หน้า 1-12



องค์ประกอบที่ 2 ตัวชี้วัดตามเกณฑ์ AUN-QA (ผลงานอาจารย์)

ตารางที่ 2.1-1 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ ปีปฏิทิน 2564 (ค่าน้ำหนัก 0.20)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
<b>บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ</b>				
1	คุณค่าทางโภชนาและกรดอะมิโนในสาหร่ายก้ามกุ้ง ( <i>chara corollina</i> ) ที่ผ่านการไฮโดรไลเซต	อุไรวรรณ วัฒนกุล วัฒนา วัฒนกุล ศุภลักษณ์ สุดขาว	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 31 ประจำปี 2564 ระหว่างวันที่ 20-21 พฤษภาคม 2564 ออนไลน์ หน้า 1186-1193	
2	ผลของสารเสริมสารสกัดจากสาหร่ายก้ามกุ้งในอาหารต่อการเจริญเติบโตและสีผิวของปลาการ์ฟ	วัฒนา วัฒนกุล อุไรวรรณ วัฒนกุล	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 31 ประจำปี 2564 ระหว่างวันที่ 20-21 พฤษภาคม 2564 ออนไลน์ หน้า 1211-1218	
<b>บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ</b>				







ตารางที่ 2.1-2 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ และผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตรปีปฏิทิน ..... (ค่าน้ำหนัก 0.40)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน/ตารางประกอบ
<b>บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ</b>				
<b>บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ</b>				
<b>บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่ไม่อยู่ในประกาศของ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ</b>				





ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่ไม่อยู่ในประกาศของ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ				
<b>ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร</b>				
ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยและ /หรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการจดทะเบียนอนุสิทธิบัตร (ทั้งในประเทศและต่างประเทศ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	วัน / เดือน / ปี ที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาออกให้เพื่อรับรองการจดทะเบียน	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ



ตารางที่ 2.1-3 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 ปีปฏิทิน 2564  
(ค่าน้ำหนัก 0.60)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2				
1	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (พริกาคะ) จากปลาผสมหนังปลากะพงขาวทอดกรอบ	นพรัตน์ มะเท ดลฤดี พิชัยรัตน์ นัฐฐา คเชนทร์ภักดี	วารสารวิทยาศาสตร์ มข. ปีที่ 49 ฉบับที่ 1 มกราคม-มีนาคม 2564 หน้า 30-39	
บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2				





ตารางที่ 2.1-4 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ปีปฏิทิน .....  
(ค่าน้ำหนัก 0.80)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/ จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ				
บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ				
บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1				
บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1				





ตารางที่ 2.1-5 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ และได้รับการรับรองในรูปแบบอื่นๆ ปีปฏิทิน 2564 (ค่าน้ำหนัก 1.00)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม้ฉบับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน/ตารางประกอบ
บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556				
1	Effect of Lactic acid and Hot Water Treatment on Quality of Shucked Hard Clam ( <i>Meretrix casta</i> ) During Refrigerated Storage	Supraewpan Lohalaksnadech Dumrong Lohalaksnadech Chutinut Sujarit	Journal of Sustainability Science and Management. Volume 16 Number 2, February 2021: 30-37	
บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556				





ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
<b>ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร</b>				
ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัยและ /หรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการจดทะเบียนสิทธิบัตร (ทั้งในประเทศและต่างประเทศ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	วัน / เดือน / ปี ที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาออกให้เพื่อรับรองการจดทะเบียน	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
<b>ผลงานวิชาการรับใช้สังคมที่ได้รับการประเมินผ่านการประเมินตำแหน่งทางวิชาการแล้ว</b>				
ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	วัน/เดือน/ปี/ที่ผ่านประเมิน	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ





ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
<b>ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ</b>				
ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	หน่วยงานที่ว่าจ้าง	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
<b>ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน</b>				
ลำดับที่	ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	วัน / เดือน / ปี ที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาออกให้เพื่อรับรองการจดทะเบียน	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ





ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว				
ลำดับที่	ชื่อผลงานวิชาการ	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	วัน/เดือน/ปี/ที่ผ่านประเมิน	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ				
ลำดับที่	ชื่อผลงานวิชาการ	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	วัน/เดือน/ปี/ที่ผ่านประเมิน	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ







ตารางที่ 2.1-6 งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่ ปีปฏิทิน .....

ลำดับที่	ชื่องานสร้างสรรค์	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	แหล่งเผยแพร่	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online (ค่าน้ำหนัก 0.20)				
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน (ค่าน้ำหนัก 0.40)				
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.60)				
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ (ค่าน้ำหนัก 0.80)				
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ (ค่าน้ำหนัก 1.00)				





ส่วนที่ 5 : ภาพกิจกรรมการดำเนินงาน



