

หลักสูตรระดับปริญญาตรี
เกณฑ์มาตรฐาน พ.ศ. 2558



รายงานการประเมินตนเองระดับหลักสูตร
ประจำปีการศึกษา 2562
(1 กรกฎาคม 2562 ถึง 30 มิถุนายน 2563)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



ขอรับรองว่าข้อมูลในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
อุตสาหกรรมอาหารถูกต้อง เป็นความจริงทุกประการ

1. อเล็กซ์ พิชัยรัตน์ ประธานหลักสูตร วันที่ 30 กรกฎาคม 2563
(ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์)
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 กรกฎาคม 2563
(ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห)
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 กรกฎาคม 2563
(ดร. นงนุชา คเชนทร์ภักดี)
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 กรกฎาคม 2563
(รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช)
5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 กรกฎาคม 2563
(ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล)

.....

(รศ. ดร. วรวิมล เกิดปรากฏ)

หัวหน้าสาขาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง

วันที่ 30 กรกฎาคม 2563

.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประเสริฐ ทองหนู่น้อย)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง

วันที่ 30 กรกฎาคม 2563





หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง)
พ.ศ. 2559

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย





คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประจำปีการศึกษา 2562 เล่มนี้ เป็นการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม 2562–วันที่ 30 มิถุนายน 2563

หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารเป็นหลักสูตรที่มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากอุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก จากความสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากร ทำให้มีผลผลิตทางการเกษตรที่สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปได้อย่างหลากหลายและต่อเนื่อง ทำให้ประเทศไทยติดอันดับการเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารของโลก จากสภาวะการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมที่ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัยและสามารถตอบสนองต่อความต้องการได้ ทำให้ต้องมีการพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อตอบสนองต่อความต้องการดังกล่าว และจากความต้องการอาหารของโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น บวกกับนโยบายของรัฐในการผลักดันให้ประเทศเป็นครัวโลก รวมทั้งการเปิดเสรีทางการค้าจากการเข้าร่วมประชาคมอาเซียน ประเทศไทยซึ่งมีความพร้อมทางด้านวัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารที่มีคุณภาพ ต้องเตรียมพร้อมสำหรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว การผลิตบุคลากรที่มีความรู้ทางอุตสาหกรรมอาหารและสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม นับเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้มีความสามารถและศักยภาพในการแข่งขันในตลาดโลกและภูมิภาคได้

การดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอน โดยมีการกำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชา ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นหรือหลักสูตรหรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริหารจัดการการเรียนการสอนให้มีผลมาตรฐานการเรียนรู้เป็นไปตามที่ระบุในหลักสูตร รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของวิชาและรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เพื่อเป็นมาตรฐานในการติดตามและประเมินคุณภาพการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ อันจะส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิตตามอัตลักษณ์นั้นคือ “บัณฑิตนักปฏิบัติ”





สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	1
การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร	
- หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	5
- หมวดที่ 2 อาจารย์	12
- หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต	28
- หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตรข้อมูล ผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร	56
- หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร	93
- หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน	104
- หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร	105
ภาคผนวก	
ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.2)	110
ตารางที่ 1.1-2 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจาก มคอ.2)	111
ตารางที่ 1.1-3 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.2)	112
ตารางที่ 1.1-4 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจาก มคอ.2)	113
ตารางที่ 1.1-5 จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2562	113
ตารางที่ 1.1-6 จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2562	117
ตารางที่ 1.1-7 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	117
ตารางที่ 1.1-8 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวม 5 ปีย้อนหลัง	119
ตารางที่ 1.1-9 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	120
ตารางที่ 1.1-10 ผลงานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปี ย้อนหลัง	121
ตารางที่ 4.2-1 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการ ประชุมวิชาการ ปีปฏิทิน 2562	122
ตารางที่ 4.2-2 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์และผลงานที่ได้รับการจัด อนุสิทธิบัตร ปีปฏิทิน 2562	123





สารบัญ

ตารางที่ 4.2-4 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ปีปฏิทิน 2562	124
ตารางที่ 4.2-5 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติและได้รับการรับรองใน รูปแบบอื่นๆ ปีปฏิทิน 2562	125
ตารางที่ A ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ	128
ตารางที่ B การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร	130
ตารางที่ C ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน ระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาว และ เป้าหมายการพัฒนา	131
ตารางที่ D แผนการพัฒนาที่สอดคล้องกับเป้าหมาย	132





บทสรุปผู้บริหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2559 ได้รับการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปีการศึกษา 2562 จำนวน 6 องค์ประกอบ มีผลการประเมินตนเอง ดังนี้ องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน พบว่าหลักสูตรเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 4.92 คะแนน องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3.00 คะแนน องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 4.00 คะแนน องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3.50 คะแนน และองค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3.00 คะแนน โดยผลการประเมินตนเองของหลักสูตรในภาพรวมทั้ง 6 องค์ประกอบ 13 ตัวบ่งชี้ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3.68 คะแนน อยู่ในระดับคุณภาพดี

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 4 ปี

สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางด้านการเรียนการสอน ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม 2562–วันที่ 30 มิถุนายน 2563 จำนวน 6 องค์ประกอบ คือ องค์ประกอบที่ 1: การกำกับมาตรฐาน องค์ประกอบที่ 2: บัณฑิต องค์ประกอบที่ 3: นักศึกษา องค์ประกอบที่ 4: อาจารย์ องค์ประกอบที่ 5: หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน และองค์ประกอบที่ 6: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้



ผลการประเมินในภาพรวมทั้ง 6 องค์ประกอบ พบว่าหลักสูตรฯ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 3.68 อยู่ในระดับคุณภาพดี โดยด้านปัจจัยนำเข้า (Input) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 3.43 อยู่ในระดับคุณภาพดี ด้านกระบวนการ (Process) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 3.50 อยู่ในระดับคุณภาพดี และด้านผลผลิต (Output) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 4.92 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก โดยมีค่าคะแนนในแต่ละองค์ประกอบดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

➤ ผลการประเมิน : ผ่าน

➤ จุดแข็ง การกำกับมาตรฐานเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

➤ จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ -

องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

➤ ผลการประเมิน :

2.1 4.84 คะแนน ระดับคุณภาพดีมาก

2.2 5 คะแนน ระดับคุณภาพดีมาก

➤ จุดแข็ง บัณฑิตมีความรู้ ความสามารถ ความรับผิดชอบ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

➤ จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ -

องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา

➤ ผลการประเมิน :

3.1 3 คะแนน ระดับคุณภาพปานกลาง

3.2 3 คะแนน ระดับคุณภาพปานกลาง

3.3 3 คะแนน ระดับคุณภาพปานกลาง

➤ จุดแข็ง มีระบบส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา เช่น การให้คำปรึกษาโดยอาจารย์ที่ปรึกษาหรือรุ่นพี่ทั้งด้านการใช้ชีวิตและการเรียน

➤ จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ -

องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์

➤ ผลการประเมิน :

4.1 3 คะแนน ระดับคุณภาพปานกลาง

4.2 5 คะแนน ระดับคุณภาพดีมาก

4.3 4 คะแนน ระดับคุณภาพดี

➤ จุดแข็ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความเข้มแข็งทางวิชาการ ทั้งการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการและมิกานวิจัยต่อเนื่อง





➤ จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ -

องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

➤ ผลการประเมิน :

5.1 3 คะแนน ระดับคุณภาพปานกลาง

5.2 3 คะแนน ระดับคุณภาพปานกลาง

5.3 3 คะแนน ระดับคุณภาพปานกลาง

5.4 5 คะแนน ระดับคุณภาพดีมาก

➤ จุดแข็ง หลักสูตรเน้นการสอนทฤษฎีควบคู่กับการฝึกปฏิบัติ ทำให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจได้ดี

➤ จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ -

องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

➤ ผลการประเมิน :

6.1 3 คะแนน ระดับคุณภาพปานกลาง

➤ จุดแข็ง มีการนำนักศึกษาไปฝึกปฏิบัติยังสถานประกอบการภายนอก

➤ จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ -

สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์ตาม
องค์ประกอบคุณภาพ

จุดแข็งและแนวทางเสริมจุดแข็ง

อาจารย์ส่วนใหญ่มีตำแหน่งทางวิชาการ แต่ยังมีอาจารย์บางส่วนที่ไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ จึงควร
ส่งเสริมให้อาจารย์เตรียมความพร้อมสำหรับการขอตำแหน่งทางวิชาการ

จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

อาจารย์ ส่งเสริมอาจารย์ให้ตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการในระดับนานาชาติหรือวารสารที่มี
คุณภาพสูง

นักศึกษา ส่งเสริมนักศึกษาด้านทักษะทางปัญญา และทักษะการปฏิบัติ

แนวทางพัฒนาเร่งด่วน

- จัดอาจารย์ที่ปรึกษาเฉพาะ ดูแลนักศึกษาเทียบโอนในด้านการวางแผนการเรียน เพื่อแก้ไขปัญหา
จำนวนนักศึกษาที่ลดลง เนื่องจากการมีปัญหาด้านการเรียน

- วางแผนการปรับปรุงหลักสูตรใหม่ โดยจัดแผนการเรียนแบบ Module เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจ
ความรู้เฉพาะทางได้อย่างครอบคลุม รอบด้าน และเห็นถึงความเกี่ยวเนื่องสัมพันธ์ของความรู้จากรายวิชาเรียน
ที่เกี่ยวข้องหรือสัมพันธ์กัน



- ปรับการสอนของผู้สอน โดยให้มีการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning
- จัดทำ check list การทำความสะอาดของเรียนและห้องปฏิบัติการ โดยกำหนดให้มีการทำความสะอาดห้องเรียนหรือห้องปฏิบัติการทุกห้องอย่างน้อย 2 ครั้งต่อสัปดาห์





การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร พ.ศ. 2559
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ประจำปีการศึกษา 2562 วันที่รายงาน 30 มิถุนายน 2563

หมวดที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

หลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ประเภทวิชาการ

รหัสหลักสูตร 25511971104077

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีภาระหน้าที่ในการบริหาร พัฒนาหลักสูตรและควบคุมคุณภาพการจัดการ
เรียนการสอน (รายละเอียดตารางที่ 1.1)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ปีการศึกษา 2562	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่าน สภามหาวิทยาลัย)
1. ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเท ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	1. ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเท ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
2. ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	2. ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
3. นางดลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ), 2545	3. นางดลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ), 2545	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
4. ผศ. สุปพรพันธ์ โลหะลักษณาเดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	4. รศ. สุปพรพันธ์ โลหะลักษณาเดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล วท.ม.(ชีวเคมี), 2542 วท.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป), 2538	5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล วท.ม.(ชีวเคมี), 2542 วท.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป), 2538	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560





อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาของหลักสูตรที่เปิดสอน และ
ทำหน้าที่สอนและค้นคว้า วิจัย ในสาขาดังกล่าว (รายละเอียดตารางที่ 1.1-1, 1.1-2)

อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2562	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่าน สภามหาวิทยาลัย)
1. ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	1. ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
2. ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	2. ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
3. นางดลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ), 2545	3. ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ), 2545	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
4. ผศ. สุปพรพันธ์ โลหะลักษณาเดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	4. รศ. สุปพรพันธ์ โลหะลักษณาเดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล วท.ม.(ชีวเคมี), 2542 วท.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป), 2538	5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล วท.ม.(ชีวเคมี), 2542 วท.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป), 2538	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560





อาจารย์ผู้สอน เป็นอาจารย์ประจำภายในสถาบันที่มีคุณวุฒิในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน
หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน (รายละเอียดตารางที่ 1.1-3)

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทาง วิชาการ
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง		
1. ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
2. ดร. นัฏฐา คชนทร์ภักดี	ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร)	อาจารย์
3. ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง)	รองศาสตราจารย์
5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล	วท.ม. (ชีวเคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
6. ผศ. ชมพูนุช โสมาลัย	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การประมง)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
7. ผศ.ดร. ชุตินุช สุจริต	ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
8. ผศ. อำนาจ สร้อยทอง	กศ.ม. (พลศึกษา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
9. นางผ่องศรี พัฒนมนี	ศศ.ม. (การแนะแนว)	อาจารย์
10. ผศ. ประภาศรี ศรีชัย	ศศ.ม. (บรรณารักษศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
11. นางสาวเดือนรุ่ง ช่วยเรือง	ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์)	อาจารย์
12. นางสาวเจตนา อินยะรัตน์	ศศ.ม. (ไทยศึกษา)	อาจารย์
13. ผศ. วรณกร เพชรด้วง	วท.ม. (จิตวิทยาชุมชน)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
14. ผศ. ญัฐชิตา โรจนประศาสน์	สถ.ม. (สถิติ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
15. ผศ. มาลินี ฉินนานนท์	วท.ม. (การศึกษาวิทยาศาสตร์ (เคมี))	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
16. ผศ.ดร. ลักษณ์ วิทยา	ปร.ด. (เคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
17. นางจันทรา อ้อยแอ้ง	วท.ม. (สถิติ)	อาจารย์
18. ดร. ธเนศ สิ้นธุ์ประจิม	ปร.ด. (ฟิสิกส์)	อาจารย์
19. ผศ. อมรรัตน์ อัจฉริยา	วท.ม. (จุลชีววิทยา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
20. นางสาวกัตตินาฎ สุกุลสวัสดิพันธ์	วศ.ม. (วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม)	อาจารย์
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี		
1. นายกฤติกร แก้ววงศ์ศรี	วศ.ม. (วิศวกรรมคอมพิวเตอร์)	อาจารย์





วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว		
1. นายปิยะพัฒน์ ช่วยอินทร์	ศศ.ม. (การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ)	อาจารย์
2. นางสาวสุภาพร เจริญสุข	ศศ.ม. (การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ)	อาจารย์

อาจารย์ผู้สอน เป็นอาจารย์พิเศษนอกสถาบันที่มีคุณวุฒิในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน (ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ) (รายละเอียดตารางที่ 1.1-4)

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

สถานที่จัดการเรียนการสอน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จังหวัดตรัง





การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ตัวบ่งชี้ 1.1) เกณฑ์ 5 ข้อ

	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
1	<p>จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร ประเภทวิชาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่น้อยกว่า 5 คน และ - เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ - ประจําหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น 	<p>ในปีการศึกษา 2562</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ประกอบด้วย <ol style="list-style-type: none"> 1. ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเท 2. ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี 3. ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ 4. รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช 5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล <p>โดยอาจารย์ทั้ง 5 คน เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารเพียงหลักสูตรเดียวตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาหลักสูตรนี้</p>	<p>ตารางที่ 1.1-1</p>
2	<p>คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร ประเภทวิชาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน - มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง 	<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน 4 คน และมีคุณวุฒิสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน 1 คน โดยมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 2 คน คุณวุฒิระดับปริญญาโท 3 คน ดำรงตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ 1 คน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 3 คน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 คน มีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลังอย่างน้อย 1 รายการต่อคน</p>	<p>ตารางที่ 1.1-1 ตารางที่ 1.1-8</p>
3	<p>คุณสมบัติอาจารย์ประจำ หลักสูตร ประเภทวิชาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วย 	<p>อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน 4 คน และมีคุณวุฒิสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน 1 คน โดยมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 2 คน คุณวุฒิระดับปริญญาโท 3 คน ดำรงตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ 1 คน และระดับผู้ช่วย</p>	<p>ตารางที่ 1.1-3</p>





	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	<p>ศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง - ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร 	<p>ศาสตราจารย์ 3 คน โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 5 คน มีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง อย่างน้อย 1 รายการต่อคน</p>	
<p>4</p>	<p>คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน <u>ประเภทวิชาการ</u></p> <p><u>- อาจารย์ประจำ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน - หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้คุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้ <p><u>- อาจารย์พิเศษ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและ - มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี 	<p>อาจารย์ผู้สอนประจำมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 5 คน และระดับปริญญาโท 18 คน โดยทุกคนมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน</p> <p>อาจารย์ชนากานต์ เพชรประสิทธิ์ มีคุณวุฒิระดับปริญญาโท และมีประสบการณ์ทำงานเกี่ยวกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี สอนวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 6 คาบ คิดเป็นร้อยละ 8 ของรายวิชา โดยมี ผศ.ดลฤดี พิชัยรัตน์ และ ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเหเป็น ผู้รับผิดชอบรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	<p>ตารางที่ 1.1-5</p> <p>ตารางที่ 1.1-6</p>





เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
- ทั้งนี้มีชั่วโมงสอนไม่เกิน ร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมี อาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบ รายวิชานั้น		
10 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบ ระยะเวลาที่กำหนด <u>ประเภทวิชาการ</u> - ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบ ระยะเวลาของหลักสูตรหรือ อย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี	หลักสูตรเป็นหลักสูตรปรับปรุง ปีการศึกษา 2559 ใช้ในการเรียนการสอนในปัจจุบัน และ จะครบรอบการปรับปรุงหลักสูตรในปี การศึกษา 2563	- รายงานการ ประชุม สภา มหาวิทยาลัย ครั้งที่ 12/2559

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

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





หมวดที่ 2 : อาจารย์

อธิบายผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ต่อไปนี้

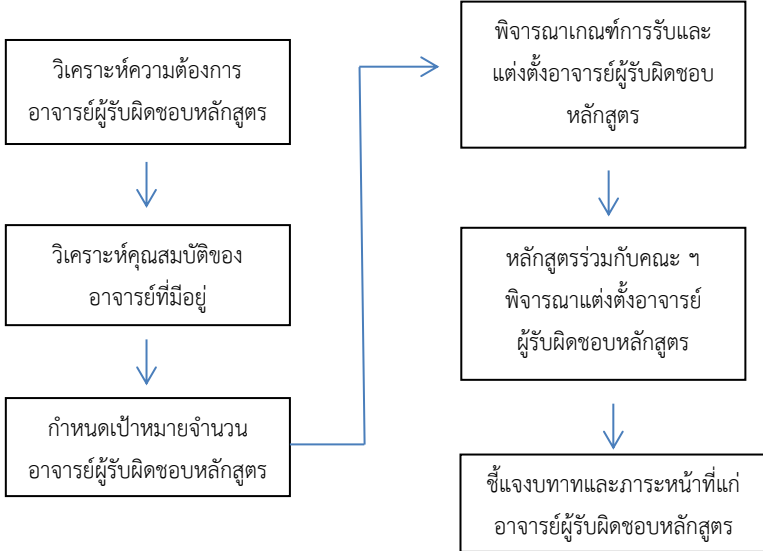
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

เป้าหมาย 1. หลักสูตรมีอาจารย์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งด้านวุฒิการศึกษาและตำแหน่งทางวิชาการ
2. หลักสูตรมีการพัฒนาเพิ่มพูนความรู้ ความสามารถให้กับอาจารย์ เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการของหลักสูตร

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนาอาจารย์</p> <p>การวางระบบประกันคุณภาพอาจารย์ เป็นการดำเนินงานเพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณสมบัติ ทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและมีพัฒนาการเพิ่มขึ้นด้วยการวางแผนและการลงทุนด้วยงบประมาณและทรัพยากรเพื่อให้อัตรากำลังอาจารย์มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าในหลักสูตร มีจำนวนอาจารย์ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาของหลักสูตร และมีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิต อันสะท้อนจากวุฒิทางการศึกษาตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง โดยครอบคลุมประเด็นดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 2. ระบบการบริหารอาจารย์ 3. ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[การบริหารและพัฒนาอาจารย์] --> B[ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร] A --> C[ระบบการบริหารอาจารย์] A --> D[ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์] </pre> </div> <p>โดยหลักสูตรได้มีการดำเนินงานตามระบบ ดังนี้</p>	
<p>☞ ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (A/P) จากผลการปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตรในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรได้พิจารณากำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรส่งบทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ หรือส่งบทความวิจัยเข้าร่วมประชุมวิชาการระดับชาติ/นานาชาติเพื่อให้มีผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่องและสร้างความเข้มแข็งให้กับหลักสูตร โดยพบว่า ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล ได้เข้าร่วมนำเสนองานวิจัยเรื่อง</p>	<p>- รายงานการประชุม ครั้งที่ 1/2562</p> <p>- รายงานการประชุม ครั้งที่ 3/2562</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>Comparison on Bioactive Compounds in Germinated Grown Rice and Parbiled Rice from Khaw Dokha by Different Methods ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ The 5th Rajabhat University National & International Research and Academic Conference มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เมื่อวันที่ 2-5 ธันวาคม 2561 ส่งผลให้หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีความเข้มแข็งทางวิชาการ ดังนั้นหลักสูตรจึงนำผลการปรับปรุงมาร่วมดำเนินการตามระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยร่วมกับคณะและหลักสูตรได้จัดทำระบบและกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้</p>  <ol style="list-style-type: none"> 1. วิเคราะห์ความต้องการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 2. วิเคราะห์คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีอยู่ โดยกำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณสมบัติที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 3. กำหนดเป้าหมายจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 4. พิจารณาเกณฑ์การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยกำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณสมบัติที่สอดคล้องและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 5. หลักสูตรร่วมกับคณะฯ พิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 6. หลักสูตรชี้แจงบทบาทและภาระหน้าที่แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(D) ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในการพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีอยู่ เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 1/2562 เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2562 มติที่ประชุมเห็นว่าอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 คน มีคุณสมบัติที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ทั้งวุฒิการศึกษาและผลงานทางวิชาการ จึงไม่มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยหลักสูตรยังคงมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบทั้ง 5 คน ตลอดปีการศึกษา 2562</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ร่วมประชุมทบทวนกระบวนการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในคราวประชุมครั้งที่ 3/2562 เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2562 พบว่ากระบวนการดังกล่าวมีความเหมาะสม เนื่องจากการดำเนินการตามกระบวนการดังกล่าวส่งผลให้หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบ 5 คน และมีคุณสมบัติที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ตลอดจนมีหน้าที่และความรับผิดชอบที่เหมาะสมกับคุณวุฒิและประสบการณ์ อย่างไรก็ตามหลักสูตรยังคงส่งเสริมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ทำผลงานทางวิชาการเพื่อเตรียมความพร้อมด้านคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและพัฒนาตนเองสู่การขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ โดยสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรส่งบทความตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ หรือส่งบทความวิจัยเข้าร่วมประชุมวิชาการระดับนานาชาติเพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับหลักสูตร</p> <p>(A) ผลจากการปรับปรุง ดร.นงนุช คชนทร์ภักดี ได้ตีพิมพ์บทความวิจัยเรื่อง “การดัดแปลงโยอาหารจากกากมันสำปะหลังเพื่อลดโลหะหนัก โดยการประเมิณการยับยั้งชีวภาพพร้อมใช้” ในวารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ปีที่ 12 ฉบับที่ 1 ประจำเดือนมกราคม-เมษายน 2563</p>	
<p>ระบบการบริหารอาจารย์</p> <p>(A/P) จากผลการปรับปรุงการดำเนินงานด้านการบริหารอาจารย์ของหลักสูตร ในปีการศึกษา 2562 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รศ.สุแพรวพันธุ์ โลหะลักษณาเดช ได้รับทุนวิจัยเรื่อง คุณภาพและความปลอดภัยของปูม้าหลังการเก็บเกี่ยวโดยเรือประมงพื้นบ้านขนาดเล็กในจังหวัดตรัง จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตรงบประมาณปี 2562 เพื่อจัดทำผลงานทางวิชาการ ในการเตรียมความพร้อมด้าน</p>	<p>- รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562</p> <p>- รายงานการประชุมครั้งที่ 3/2562</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหรือพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการในอนาคต ดังนั้นหลักสูตรจึงนำผลการปรับปรุงมาดำเนินการระบบการบริหารอาจารย์ของหลักสูตรในปีการศึกษา 2562 ดังนี้</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยร่วมกับคณะและหลักสูตรได้จัดทำระบบและกลไกการบริหารอาจารย์ ดังนี้</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกัน เพื่อปรึกษาการบริหารอาจารย์] --> B[การกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบ] A --> C[งานวิจัยและผลงานทางวิชาการ] A --> D[การมอบหมายภาระงานสอน] </pre> </div> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกันเพื่อปรึกษาการบริหารอาจารย์ในด้าน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบ - การมอบหมายภาระงานสอน - งานวิจัยและผลงานทางวิชาการ <p>(D) ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบการบริหารอาจารย์ โดยการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อร่วมกันพิจารณา ปรีกษา ทหาหรือถึงแนวทางในการบริหารอาจารย์ ได้แก่ 1) การกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ 2) การมอบหมายภาระงานสอนให้เหมาะสมกับคุณวุฒิและประสบการณ์ 3) สำรวจงานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตรและกำกับติดตามการเผยแพร่ผลงานวิชาการ</p> <p>1) การกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 5 มิถุนายน 2562)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ ประธานหลักสูตร รับผิดชอบเรื่องการทดสอบสมรรถนะ การจัดการเรียนการสอน/การพัฒนาหลักสูตร การประกันคุณภาพหลักสูตร งานฝึกงาน/สหกิจศึกษา และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 4 	<p>- รายงานการประชุม ครั้งที่ 4/2562</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>- ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเท รับผิดชอบเรื่องการทดสอบสมรรถนะ การจัดการเรียนการสอน/การพัฒนาหลักสูตร การฝึกทักษะวิชาชีพ การประกันคุณภาพหลักสูตร และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 3</p> <p>- ดร.นัฏฐา คชนทร์ภักดี รับผิดชอบงานพัฒนานักศึกษา/กิจกรรมของนักศึกษา การประชาสัมพันธ์หลักสูตร การฝึกงาน/สหกิจศึกษา และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 2</p> <p>- รศ. สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณ์เดชะ รับผิดชอบเรื่องการบริหารวิชาการ การประกันคุณภาพหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน และอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน</p> <p>- ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล รับผิดชอบงานพัฒนานักศึกษา/กิจกรรมของนักศึกษา การประชาสัมพันธ์หลักสูตร การประกันคุณภาพหลักสูตร และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 2</p> <p>2) การมอบหมายภาระงานสอนให้เหมาะสมกับคุณวุฒิและประสบการณ์ (เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 5 มิถุนายน 2562 และประชุมครั้งที่ 3/2562 วันที่ 16 ตุลาคม 2562)</p> <p>- ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเท รับผิดชอบการสอนรายวิชาปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การวางแผนทดลองทางอุตสาหกรรมอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วิศวกรรมอาหาร 1 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- ดร. นัฏฐา คชนทร์ภักดี รับผิดชอบการสอนรายวิชาเคมีอาหาร สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและเล็ก เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 1</p> <p>- ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ รับผิดชอบการสอนรายวิชาเคมีอาหาร การแปรรูปอาหาร วัตถุประสงค์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ อุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น วิศวกรรมอาหาร 2 ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>- รศ. สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดชะ รับผิดชอบการสอนรายวิชา วัตถุประสงค์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร วัตถุประสงค์เจ็ปนอาหาร ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร</p> <p>- ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล รับผิดชอบการสอนรายวิชาโภชนศาสตร์ มนุษย์และหลักการวิเคราะห์อาหาร</p> <p>3) งานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตรและกำกับติดตามการเผยแพร่ผลงานวิชาการ</p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับการสนับสนุนงานวิจัยงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2563 จำนวน 2 เรื่อง งบประมาณภายนอก จำนวน 2 เรื่อง และเผยแพร่งานวิจัยจำนวน 5 เรื่อง</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมทบทวนระบบบริหารอาจารย์ เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 4/2562 เมื่อวันที่ 13 พ.ย. 2562 พบว่าอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีภาระงานครบทั้ง 4 ด้าน คือ การเรียนการสอน งานวิจัย งานบริการวิชาการ และการบำรูงศิลปวัฒนธรรม แต่ทั้งนี้ในที่ประชุมได้ลงความเห็นว่าการะงานด้านการบำรูงศิลปวัฒนธรรมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรยังมีอยู่น้อย จึงมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเขียนโครงการเกี่ยวกับการบำรูงศิลปวัฒนธรรม เพื่อให้มีภาระงานครบทั้ง 4 ด้าน</p> <p>(A) หลักสูตรเขียนโครงการ การอนุรักษ์ขนมพื้นบ้านภาคใต้ โดยไม่ขอเบิกค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ และได้รับอนุมัติให้ดำเนินโครงการช่วงไตรมาส 4 ของปีงบประมาณ 2563</p>	
<p>☞ ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์</p> <p>(A/P) จากผลการปรับปรุงการดำเนินงานด้านการส่งเสริมและพัฒนาในปีการศึกษา 2562 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ยังไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ 1 ท่าน คือ ดร. นัฐฐา คชนทร์ภักดี ได้เข้าร่วมอบรมในโครงการการพัฒนาผลงานเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ เมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2562 เพื่อเตรียมตัวสำหรับการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ และ อ.ตลฤดี พิชัยรัตน์ ได้เข้าร่วมโครงการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพสำหรับบุคลากรในสถานประกอบการ ณ บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาล จำกัด (มหาชน) ในระหว่างวันที่ 21-31 พฤษภาคม</p>	<p>- รายงานการประชุมครั้งที่ 6/2562</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>2562 ดังนั้นหลักสูตรจึงนำผลการปรับปรุงมาดำเนินงานระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ในปีการศึกษา 2562 ดังนี้</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยร่วมกับคณะและหลักสูตรได้จัดทำระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การพัฒนาคุณวุฒิทางการศึกษา 2. การพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ 3. การพัฒนาประสบการณ์ด้านวิชาการ/วิชาชีพ <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[ส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์] --> B[คุณวุฒิทางการศึกษา] A --> C[ตำแหน่งทางวิชาการ] A --> D[ประสบการณ์ด้านวิชาการ/วิชาชีพ] </pre> </div> <p>(D) ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรดำเนินการตามระบบส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ มีผลการดำเนินงานดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การพัฒนาคุณวุฒิทางการศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 ท่าน ไม่มีการเพิ่มคุณวุฒิทางการศึกษา เนื่องจากมีคุณสมบัติสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558 2. การพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ ในปีการศึกษา 2562 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คือ อ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ ได้รับการแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ และหลักสูตรได้ส่งเสริมและสนับสนุนการเตรียมความพร้อมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ โดยในปีการศึกษา 2562 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2563 จำนวน 2 เรื่อง งบประมาณภายนอก ประจำปี 2563 จำนวน 3 เรื่อง และเผยแพร่บทความงานวิจัย 8 เรื่อง 3. การพัฒนาประสบการณ์ทางด้านวิชาการและวิชาชีพ <p>ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>- เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “มาตรฐานความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ” เมื่อวันที่ 13-14 มกราคม 2563 ณ อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง</p> <p>ดร. นัฐฐา คชนทร์ภักดี</p> <p>- เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “มาตรฐานความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ” เมื่อวันที่ 13-14 มกราคม 2563 ณ อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง</p> <p>อ.ตลฤดี พิชัยรัตน์</p> <p>- เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและตรวจสอบคุณภาพ” เมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2563 ณ อาคารสำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง</p> <p>รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช</p> <p>- เข้าร่วมอบรมหลักสูตร “การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด” เมื่อวันที่ 6-8 สิงหาคม 2562 ณ อาคารสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล</p> <p>- เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “มาตรฐานความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ” เมื่อวันที่ 13-14 มกราคม 2563 ณ อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมทบทวนกระบวนการดำเนินงานของระบบส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 6/2562 วันที่ 2 เมษายน 2562 พบว่ามีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ยังไม่มีตำแหน่งทางวิชาการและยังไม่เข้าสู่กระบวนการในการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ คือ ดร.นัฐฐา คชนทร์ภักดี จึงเห็นควรให้เตรียมความพร้อมในการขอ กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ โดยจัดทำเอกสารประกอบการสอนเพื่อใช้ประกอบการขอ กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
(A) ผลจากการประชุมทบทวน ดร.นัฐฐา คชนทร์ภักดี ได้จัดเตรียมเอกสารประกอบการสอนวิชา เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อใช้ประกอบการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ	

เป้าหมายของปีนี้ : 3 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3 คะแนน

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์

คุณภาพอาจารย์	ผลการดำเนินงาน (ร้อยละ/อัตรา)	คะแนน (เต็ม 5)	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➤ ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก	40	5	ตารางที่ 1.1-1
➤ ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ	80	5	ตารางที่ 1.1-1
➤ ผลงานวิชาการของอาจารย์	88	5	ตารางที่ 4.2-1 ตารางที่ 4.2-2 ตารางที่ 4.2-4
เฉลี่ย		5	

เป้าหมายของปีนี้ : 5 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 5 คะแนน

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

สรุปจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำแนกตามคุณวุฒิการศึกษา

จำนวนอาจารย์ตามคุณวุฒิการศึกษา	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
อาจารย์วุฒิปริญญาตรี	คน		ตารางที่ 1.1-1
อาจารย์วุฒิปริญญาโท	คน	3	ตารางที่ 1.1-1
อาจารย์วุฒิปริญญาเอก	คน	2	ตารางที่ 1.1-1





จำนวนอาจารย์ตามคุณวุฒิการศึกษา	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
อาจารย์วุฒิปริญญาตรี	คน		ตารางที่ 1.1-1
อาจารย์วุฒิปริญญาโท	คน	3	ตารางที่ 1.1-1
รวมจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด (นับรวม ที่ลาศึกษาต่อ)	คน	5	ตารางที่ 1.1-1
ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาตรี	ร้อยละ	0	
ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาโท	ร้อยละ	60	
ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ	40	
ค่าคะแนนร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาเอก	คะแนน	5	

สรุปจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการ

จำนวนอาจารย์ตามคุณวุฒิการศึกษา	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
ศาสตราจารย์	คน		ตารางที่ 1.1-1
รองศาสตราจารย์	คน	1	ตารางที่ 1.1-1
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คน	3	ตารางที่ 1.1-1
อาจารย์ที่ไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ	คน	1	ตารางที่ 1.1-1
รวมจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด (นับรวม ที่ลาศึกษาต่อ)	คน	5	ตารางที่ 1.1-1
รวมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ., รศ. และ ศ.)	คน	4	
ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ., รศ. และ ศ.)	ร้อยละ	80	
ค่าคะแนนร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มี ตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ., รศ. และ ศ.)	คะแนน	5	





สรุปผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ตีพิมพ์เผยแพร่

ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วงน้ำหนัก	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
1.1. บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	0.20	3	0.6	ตารางที่ 4.2-1
1.2 บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	0.20			ตารางที่ 4.2-1
2.1 บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	0.40	1	0.4	ตารางที่ 4.2-2
2.2 บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	0.40			ตารางที่ 4.2.2
2.3 บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่ไม่อยู่ในประกาศของ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	0.40			ตารางที่ 4.2.2
2.4 บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่ไม่อยู่ในประกาศของ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	0.40			ตารางที่ 4.2.2
2.5 ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	0.40			ตารางที่ 4.2.2
3.1 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	0.60			ตารางที่ 4.2.3
3.2 บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	0.60			ตารางที่ 4.2.3
4.1 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็น	0.80			ตารางที่ 4.2.4





ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วง น้ำหนัก	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
ประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ				
4.2 บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. แต่ สถาบันนำเสนอสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็น ประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	0.80			ตารางที่ 4.2.4
4.3 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏใน ฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	0.80	3	2.4	ตารางที่ 4.2.4
4.4 บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ ปรากฏในฐานข้อมูลTCI กลุ่มที่ 1	0.80			ตารางที่ 4.2.4
5.1 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตาม ประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการ อุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทาง วิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556	1.00	1	1.0	ตารางที่ 4.2.5
5.2 บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตาม ประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการ อุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทาง วิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.3 ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.4 ผลงานวิชาการรับใช้สังคมที่ได้รับการประเมินผ่าน การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.5 ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้าง ให้ดำเนินการ	1.00			ตารางที่ 4.2.5





ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วง น้ำหนัก	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
5.6 ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และ ได้รับการจดทะเบียน	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.7 ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ได้รับการประเมิน ผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.8 ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณา ตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ	1.00			ตารางที่ 4.2.5
6. งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะ ใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online	0.20			ตารางที่ 4.2.6
7. งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	0.40			ตารางที่ 4.2.6
8. งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	0.60			ตารางที่ 4.2.6
9. งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความ ร่วมมือระหว่างประเทศ	0.80			ตารางที่ 4.2.6
10. งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาค อาเซียน/นานาชาติ	1.00			ตารางที่ 4.2.6
➤ จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด		5	-	
➤ จำนวนและผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		5	4.4	
➤ จำนวนและผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	-	
➤ ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	88	
➤ ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	-	





ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วง น้ำหนัก	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
➤ ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการและผลงาน สร้างสรรค์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	-	
➤ ค่าคะแนนของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	5	





ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง												
<p>➤การคงอยู่ของอาจารย์</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554 พัฒนาและเริ่มใช้ในปีการศึกษา 2559 โดยในปีการศึกษา 2562 ไม่มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 คน ตามมคอ. 2 เมื่อย้อนหลัง 3 ปี พบว่าในปีการศึกษา 2559 มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 1 คน คือ ดร.นัฐฐา คเชนทร์ภักดี แทน ผศ. ชมพูนุช โสมาลัย</p> <p>ตารางแสดงแนวโน้มการคงอยู่ของอาจารย์</p> <table border="1" data-bbox="220 878 1195 1162"> <thead> <tr> <th>รายการ</th> <th>ปีการศึกษา 2560 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2561 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2562 (คน)</th> <th>สถานะ การ เปลี่ยน แปลง</th> <th>อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>คงเดิม</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 คน ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห 2. ดร. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี 3. ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ 4. รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช 5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล 	รายการ	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	ปีการศึกษา 2562 (คน)	สถานะ การ เปลี่ยน แปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)	อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร	5	5	5	คงเดิม	100	
รายการ	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	ปีการศึกษา 2562 (คน)	สถานะ การ เปลี่ยน แปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)								
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร	5	5	5	คงเดิม	100								
<p>➤ความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตร</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรได้กำหนดให้มีการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการบริหารหลักสูตร การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ปีการศึกษาละ 1 ครั้ง มีผลการประเมินดังนี้</p>													





ตารางแสดงแนวโน้มความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตร					
รายการ	ปีการศึกษา 2560 (ค่าเฉลี่ยเต็ม 5)	ปีการศึกษา 2561 (ค่าเฉลี่ยเต็ม 5)	ปีการศึกษา 2562 (ค่าเฉลี่ยเต็ม 5)	สถานะ การ เปลี่ยนแปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)
ความพึงพอใจของ อาจารย์ต่อการ บริหารหลักสูตร	1. การบริหาร หลักสูตร 4.60 คะแนน 2. การรับและ แต่งตั้ง อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร 4.70 คะแนน 3. การส่งเสริม และพัฒนา อาจารย์ 4.67 คะแนน เฉลี่ย 4.66	1. การบริหาร หลักสูตร 4.62 คะแนน 2. การรับและ แต่งตั้ง อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร 4.73 คะแนน 3. การส่งเสริม และพัฒนา อาจารย์ 4.69 คะแนน เฉลี่ย 4.68	1. การบริหาร หลักสูตร 4.63 คะแนน 2. การรับและ แต่งตั้ง อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร 4.80 คะแนน 3. การส่งเสริม และพัฒนา อาจารย์ 4.67 คะแนน เฉลี่ย 4.70	เพิ่มขึ้น และคง เดิมใน บางเรื่อง	100

เป้าหมายของปีนี้ : 3 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 4 คะแนน
ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 4 : อาจารย์

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
4.1	ระดับ 3	ระดับ 3	3	
4.2				
4.2 (1)	ร้อยละ 40	ร้อยละ 40	5	5
4.2 (2)	ร้อยละ 60	ร้อยละ 80	5	
4.2 (3)	ร้อยละ 20	ร้อยละ 88	5	
4.3	ระดับ 3	ระดับ 4	4	





หมวดที่ 3 : นักศึกษาและบัณฑิต

ปีการศึกษาที่ รับเข้า(ตั้งแต่ปี การศึกษาที่เริ่มใช้ หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา						
	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ชั้นปีที่ 5	ชั้นปีที่ 6	ตกค้าง
2557	19	16	13	13	-	-	4
2558	22	15	14	14	-	-	-
2559	11	10	10	10	-	-	-
2560	11	6	6	-	-	-	-
2561	10	10	-	-	-	-	-
2562	10	-	-	-	-	-	-
ปีการศึกษาที่ รับเข้า(ตั้งแต่ปี การศึกษาที่เริ่มใช้ หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา						
	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ชั้นปีที่ 5	ชั้นปีที่ 6	ตกค้าง
2560	2	2	-	-	-	-	-
2561	11	11	-	-	-	-	-
2562	2	-	-	-	-	-	-

ข้อมูลนักศึกษา

การคงอยู่ หลักสูตร 4 ปีและหลักสูตรเทียบโอน

หมายเหตุ นักศึกษาที่อยู่เกินกว่าอายุของหลักสูตร ให้นำรวมอยู่ในชื่อนักศึกษาตกค้าง

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา

1. นักศึกษามีการเรียนรายวิชาพื้นฐานที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อนักศึกษาบางส่วนที่มีผลการเรียนต่ำกว่าเพื่อนในชั้นปีเดียวกัน
2. นักศึกษาส่วนใหญ่จะมีปัญหาในเรื่องของวิชาคำนวณและภาษาอังกฤษ ส่งผลต่อความพร้อมในการปรับตัวในการเรียนระดับอุดมศึกษาแตกต่างกัน
3. ปัญหาด้านเศรษฐกิจของครอบครัว และปัญหาส่วนตัวของนักศึกษาที่ไม่สามารถจะศึกษาต่อได้





ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการรับนักศึกษา</p> <p>คุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรเป็นปัจจัยพื้นฐานของความสำเร็จ โดยหลักสูตรมีแนวคิดปรัชญาในการออกแบบหลักสูตร มีการกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับลักษณะธรรมชาติของหลักสูตร การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกต้องมีความชัดเจน โปร่งใสและสอดคล้องกับคุณสมบัติของนักศึกษาที่กำหนดในหลักสูตร มีเครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือกข้อมูลหรือวิธีการคัดเลือกให้นักศึกษาที่มีความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกาย และจิตความมุ่งมั่นที่จะเรียนและมีเวลาเรียนเพียงพอเพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด โดยมีขอบเขตดังนี้</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[การรับนักศึกษา] --> B[การรับสมัครนักศึกษา] A --> C[การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา] </pre> </div> <p>☞ การรับนักศึกษา</p> <p>1.1 กำหนดแผนการรับนักศึกษา</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A(กำหนดแผนการรับนักศึกษา) --> B[วิเคราะห์ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร 1.วิเคราะห์ปัจจัยภายนอกหลักสูตร 2.วิเคราะห์ปัจจัยภายในหลักสูตร 3.วิเคราะห์แนวทางการประชาสัมพันธ์] B --> C[กำหนดเป้าหมายจำนวนที่รับนักศึกษา] C --> D[กำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษา] D --> E[พิจารณาเกณฑ์การรับนักศึกษา] E --> F[แนวทางการรับนักศึกษา 1.วิธีการคัดเลือก 2.วิธีการรับสมัคร] F --> G(ประกาศการรับสมัครนักศึกษา) </pre> </div>	<p>หลักฐาน/ตารางอ้างอิง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ขั้นตอนการรับนักศึกษา มทร.ศรีวิชัย 2. คู่มือการสมัครสอบ 3. เว็บไซต์สมัครสอบ มทร.ศรีวิชัย 4. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการรับสมัครนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2562 5. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ตาม มคอ.2 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559 6. การประชาสัมพันธ์หลักสูตรทางสื่อสังคมออนไลน์ 7. รายงานการประชุมครั้งที่ 2/2562 วันที่ 31 กรกฎาคม 2562





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการรับนักศึกษา ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วางแผนการรับนักศึกษา 2. ดำเนินการคัดเลือกนักศึกษา 3. เสนอต่อคณะ 4. ดำเนินการติดตามผลการพิจารณา 5. ดำเนินการรับรายงานตัวเข้าศึกษา 6. เสนอต่อคณะ 7. ประเมินผลการรับนักศึกษา 8. นำผลการประเมินมาปรับปรุง 9. ประเมินกระบวนการ 10. เรียนรู้/จัดการความรู้ 11. พัฒนาแนวปฏิบัติที่ดี <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A([ประกาศการรับนักศึกษา]) --> B{พิจารณาคุณสมบัติผู้สมัครตามเงื่อนไข} B -- ไม่ผ่าน --> C([เสนอแนะ/ให้คำแนะนำทางเลือกในการศึกษาต่อ]) B -- ผ่าน --> D[ประกาศรายชื่อผู้สมัครที่ผ่านการคัดเลือก] D --> E{สอบคัดเลือก} E -- ไม่ผ่าน --> F([สิ้นสุด]) E -- ผ่าน --> G[ประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือก] G --> H([ประเมินและทบทวนการรับนักศึกษา]) H --> I[➔] </pre> </div> <p>หลังจากผู้สมัครได้สมัครผ่านระบบของมหาวิทยาลัยข้างต้นแล้ว ทางหลักสูตรจะดำเนินการคัดเลือกโดยพิจารณาคุณสมบัติของผู้สมัครตามเงื่อนไขในมคอ.2 คือ 1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า, เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้อง 2) มีคุณสมบัติอื่นๆ</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551 และดำเนินการสอบสัมภาษณ์ หากผู้สมัครมีคุณสมบัติตามที่กำหนดและได้ระดับคะแนนในการสอบสัมภาษณ์ผ่านเกณฑ์จะได้รับการประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือก</p> <p>นอกจากนั้นแล้วในปีการศึกษา 2562 ทางหลักสูตรฯ ได้มีการเสริมกระบวนการในการรับนักศึกษา ดังนี้</p> <p>(P) หลักสูตรใช้ระบบและกลไกการรับนักศึกษาตามขั้นตอนการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยฯ ตามข้างต้น ในส่วนของหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหาร ทางผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการวางแผนการรับนักศึกษาใหม่ เพื่อให้เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ คือ จำนวน 30 คน กำหนดแนวทางการรับนักศึกษา โดยการประชาสัมพันธ์หลักสูตรสู่กลุ่มเป้าหมายโดยตรง ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้</p> <p><u>นักศึกษา 4 ปี</u></p> <p>ตามที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง ได้ดำเนินการเปิดรับนักศึกษา ในปีการศึกษา 2562 เพื่อเพิ่มศักยภาพของนักศึกษาและเพิ่มจำนวนมากยิ่งขึ้น คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงจึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินกิจกรรมเพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษา ดังต่อไปนี้ อาจารย์สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช อาจารย์ณพัรัตน์ มะเห อาจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล อาจารย์ดลฤดี พิชัยรัตน์ อาจารย์นัญญา คเชนทร์ภักดี และนางสาวหทัยทิพย์ ทองด้วง โดยมอบหมายให้คณะกรรมการ ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการประชาสัมพันธ์หลักสูตร ออกแนะแนวตามตารางการแนะแนวร่วมกับทางวิทยาเขต และรวบรวมรายชื่อนักเรียนที่สนใจจะเข้าศึกษา จากนั้นจึงสร้างกลุ่มไลน์สำหรับนักเรียนกลุ่มดังกล่าวและให้รุ่นพี่ที่เป็นนักศึกษาปัจจุบันเป็นผู้ให้ข้อมูล ตอบข้อสงสัย หรือข้อซักถามแก่นักเรียนที่สนใจโดยตรง</p> <p><u>นักศึกษาเทียบโอน</u></p> <p>ปีนี้ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ตระหนักถึงข้อจำกัดในการรับนักศึกษาจากปีที่ผ่านมา ซึ่งเป็นปีแรกของการรับนักศึกษาเทียบโอนทำให้ยังมีนักศึกษามาเรียนในหลักสูตรแค่ 2 คน ดังนั้นในปีการศึกษา 2562 ทางผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>กำหนดแนวทางการดำเนินการเพื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตรสู่กลุ่มเป้าหมายดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> จัดทำร่างการเทียบโอนรายวิชาระหว่างหลักสูตร พร้อมระบุหน่วยกิตที่สามารถเทียบโอนได้โดยประมาณ แผนการเรียนในแต่ละภาคการศึกษา และจำนวนปีที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ให้กับนักเรียนกลุ่มเป้าหมาย เพื่อเป็นแนวทางในการตัดสินใจ โดยส่งรายละเอียดดังกล่าวผ่านรุ่นพี่และส่งให้โรงเรียนหรือผู้ที่สนใจโดยตรง ประชาสัมพันธ์การรับสมัครทางสื่อสังคมออนไลน์ (D) ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการตามแผนที่วางไว้ดังต่อไปนี้ <u>นักศึกษา 4 ปี</u> อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีหน้าที่ในการประชาสัมพันธ์หลักสูตร ได้แก่ อาจารย์สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณาเดช อาจารย์นพรัตน์ มะเห อาจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล อาจารย์ดลฤดี พิชัยรัตน์ อาจารย์นัฐฐา คเชนทร์ภักดี และนางสาวหทัยทิพย์ ทองด้วง ออกแนะแนวพร้อมกับวิทยาเขต ตามตารางการแนะแนวที่วิทยาเขตกำหนด หลังจากนั้นนำรายชื่อนักศึกษาที่สนใจตั้งไลน์กลุ่มและให้รุ่นพี่เป็นผู้ตอบข้อซักถามและให้ข้อมูลแก่นักเรียนโดยตรง หลักสูตรได้รับนักศึกษาเข้าเรียนหลังรายงานตัวจำนวน 12 คน ซึ่งได้นักศึกษามีจำนวนเพิ่มขึ้นจากเดิม <u>นักศึกษาเทียบโอน</u> อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการจัดทำร่างการเทียบโอนรายวิชาระหว่างหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารกับหลักสูตร ปวส. ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยเทียบกับคำอธิบายรายวิชาของหลักสูตรเดิม พร้อมทั้งระบุหน่วยกิตที่สามารถเทียบโอนได้โดยประมาณ แผนการเรียนในแต่ละภาคการศึกษา และจำนวนปีที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา เพื่อเป็นแนวทางให้กับนักศึกษาที่สนใจเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีให้สามารถมั่นใจได้ว่าจะสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่กำหนด จากนั้นประชาสัมพันธ์ผ่านรุ่นพี่ ทางสื่อออนไลน์ และส่งให้โรงเรียนผ่านฝ่ายแนะแนวโดยตรง หลักสูตรได้รับนักศึกษาเข้าเรียนหลังรายงานตัวจำนวน 8 คน ซึ่งได้นักศึกษามีจำนวนเพิ่มขึ้นจากเดิม 	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนกระบวนการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2562 ในการประชุมครั้งที่ 2/2562 (วันที่ 31 กรกฎาคม 2562) โดยมีรายละเอียดดังนี้</p> <p><u>นักศึกษา 4 ปี</u> พบว่ากระบวนการรับนักศึกษาควรมีการปรับปรุงเนื่องจากจำนวนนักศึกษาที่สมัครผ่านระบบและจ่ายค่าสมัครไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ ทั้งนี้เนื่องจากจำนวนนักเรียนที่สมัครผ่านช่องทางการแนะแนวของทางมหาวิทยาลัยไม่ได้เข้าไปในระบบเพื่อจ่ายค่าสมัคร ทำให้การดำเนินการสมัครไม่สมบูรณ์ เป็นสาเหตุทำให้ยอดผู้สมัครในช่วงแรกมีน้อยและต่ำกว่าเป้าหมายที่วางไว้ ดังนั้นทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้เสนอให้มีการเข้าแนะแนวในกลุ่มโรงเรียนเป้าหมายโดยตรงเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรพร้อมทั้งให้ข้อมูลได้โดยตรง เพื่อให้นักเรียนมีความเข้าใจถึงกระบวนการเรียนการสอน ลักษณะรายวิชาของหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารได้ดียิ่งขึ้น</p> <p><u>นักศึกษาเทียบโอน</u> พบว่ากระบวนการรับนักศึกษาควรมีการปรับปรุงเนื่องจากจำนวนนักศึกษาที่สมัครผ่านระบบและจ่ายค่าสมัครไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ ทั้งนี้เนื่องจากหลักสูตรได้มีการเปิดรับสมัครนักเรียนระดับ ปวส. เป็นปีที่ 2 จึงยังไม่มีที่รู้จักของนักเรียนระดับ ปวส. ในสาขาที่เกี่ยวข้อง จึงเป็นสาเหตุทำให้ยอดผู้สมัครในช่วงแรกยังมีน้อยและไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ ดังนั้นทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้เสนอให้มีการเข้าแนะแนวในกลุ่มโรงเรียนเป้าหมายโดยตรงเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรพร้อมทั้งให้ข้อมูลได้โดยตรง</p> <p>(A) ทางหลักสูตรได้ดำเนินการพัฒนาปรับปรุงโดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้</p> <p><u>นักศึกษา 4 ปี</u> ทางหลักสูตรได้ดำเนินการทางหลักสูตรได้ดำเนินติดต่อและเข้าแนะแนวในกลุ่มโรงเรียนเป้าหมาย จากผลการปรับปรุงการรับนักศึกษาของนักศึกษา 4 ปี ซึ่งมีการสมัครเรียนในปี 2562 จำนวน 11 คน พบว่าปีการศึกษา 2563 มีนักเรียนเข้าเรียน จำนวน 12 คน เพิ่มขึ้นกว่าเดิม และคณะกรรมการประจำหลักสูตรได้มีแนวคิดการจัดเข้าแนะแนวในกลุ่มโรงเรียนเป้าหมายในช่วงปีการศึกษาต่อไป เพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษาของปีถัดไป</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>นักศึกษาเทียบโอน ทางหลักสูตรได้ดำเนินติดต่อและเข้าแนะแนวในกลุ่มโรงเรียนเป้าหมาย ผลจากการปรับปรุงพบว่า จำนวนนักศึกษาสมัครเรียนในปี 2562 จำนวน 2 คน กลับมีจำนวนนักศึกษาเพิ่มขึ้นในปีการศึกษา 2563 จำนวน 8 คน เพิ่มขึ้นกว่าเดิม และคณะกรรมการประจำหลักสูตรได้มีแนวคิดการจัดเข้าแนะแนวในรูปแบบเดิมในกลุ่มโรงเรียนเป้าหมายในช่วงปีการศึกษาต่อไป เพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษาของปีถัดไป</p>	
<p>๕ การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา</p> <p>การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา</p> <pre> graph TD A([รายงานตัวนักศึกษา]) --> B[การปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่] B --> C[จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา (กิจกรรมด้านวิชาการ/กิจกรรมด้านสังคม)] C --> D{ประเมินผลสัมฤทธิ์} D -- ปรับปรุง --> C D --> E([นักศึกษาใหม่มีความพร้อมในการเข้าศึกษา]) </pre> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มีระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การรายงานตัวนักศึกษา 2. การปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ 3. จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียน <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังนี้</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. คำสั่งรับรายงานตัวนักศึกษา 2. โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาโดยฝ่ายพัฒนานักศึกษา 3. โครงการเตรียมความพร้อมนักศึกษา 4. รายงานการประชุม 4/2562 วันที่ 13 พฤศจิกายน 2562 5. ผลการเรียนของนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2562





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p><u>นักศึกษา 4 ปีและเทียบโอน</u></p> <p>(P) หลักสูตรใช้ระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาตามร่างระบบข้างต้น โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมเพื่อกำหนดผู้รับผิดชอบในโครงการต่างๆ ที่ทางมหาวิทยาลัยและคณะฯ จัดขึ้น นอกจากนี้ในปีการศึกษา 2562 ทางหลักสูตรฯ ได้มีการเตรียมความพร้อมเพื่อเสริมสร้างความเข้าใจก่อนเข้าศึกษา โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการประชุมเพื่อวางแผนเรื่องการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ตามการประชุมครั้งที่ 4/2562 (วันที่ 13 พฤศจิกายน 2562) โดยจัดกิจกรรมที่สอนน้องขึ้น เพื่อแก้ปัญหาเรื่องที่นักศึกษามีพื้นฐานความรู้แตกต่างกันและปัญหาในการปรับตัวต่อระบบการเรียนในมหาวิทยาลัย (ดังปรากฏใน มคอ.2) โดยให้นักศึกษารุ่นพี่ที่มีความสามารถโดดเด่นทั้งทางด้านวิชาการและกิจกรรมของส่วนรวม ได้แนะนำแนวทางในการปรับตัว การใช้ชีวิต เคล็ดลับในการเรียนเพื่อให้ได้ผลการเรียนที่ดีรวมทั้งการแบ่งเวลาระหว่างการเรียนกับการทำกิจกรรม เพื่อไม่ให้เกิดการทำกิจกรรมเพื่อส่วนรวมส่งผลกระทบต่อการศึกษา</p> <p>(D) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการตามแผนที่ได้วางไว้ โดยทางหลักสูตรได้ร่วมกับคณะฯ ในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา เช่น การรับรายงานตัวนักศึกษา การปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ และการจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียน โดยคณะฯ ได้มีการออกคำสั่งให้มีการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ซึ่งทางหลักสูตรได้เสนอชื่ออาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว และจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาให้กับนักศึกษาใหม่ โดยเป็นการจัดในภาพรวมของคณะฯ และในส่วนของหลักสูตรได้นัดหมายให้มีการพบปะพูดคุยกันอย่างไม่เป็นทางการระหว่างนักศึกษารุ่นพี่ทุกชั้นปีที่มีผลการเรียนดีและรุ่นพี่ที่มีความโดดเด่นด้านกิจกรรมแนะนำแนวทางในการปรับตัว การใช้ชีวิต การแบ่งเวลาในการทำกิจกรรมเพื่อส่วนรวมและวิธีในการเรียนเพื่อให้ได้ผลการเรียนที่ดีและยังสามารถทำกิจกรรมเพื่อส่วนรวมได้</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนกระบวนการการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาในปีการศึกษา 2562 ในประชุมครั้งที่ 4/2562 (วันที่ 13 พฤศจิกายน 2562) พบว่ากระบวนการเตรียมความพร้อมควรมีการปรับปรุง เนื่องจากมีนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่มีผลการเรียนน้อยกว่า 2.00 จำนวน 5 คน ซึ่งน้อยกว่าปีการศึกษา 2561 ที่มีจำนวน 6 คน ดังนั้น</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้มีการเสนอแนวทางในการแก้ไขปรับปรุง โดยให้รุ่นพี่ที่มีผลการเรียนดีช่วยสอนรุ่นน้องที่มีผลการเรียนอ่อนเป็นรายบุคคลก่อนการสอบเป็นเวลา 2 อาทิตย์</p> <p>(A) ทางหลักสูตรได้ดำเนินการพัฒนาปรับปรุงข้อเสนอแนะโดยการให้รุ่นพี่ที่มีผลการเรียนในระดับดี ถึงดีเยี่ยม สอนรุ่นน้องที่มีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์กำหนด ในรายวิชาที่รุ่นน้องไม่เข้าใจและเป็นกลุ่มรายวิชาที่ได้เกรดน้อยในภาคการศึกษาแรก โดยสอนในช่วงเย็นก่อนการสอบเป็นเวลา 2 สัปดาห์ ผลจากการปรับปรุงพบว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 มีผลการเรียนดีขึ้น ซึ่งน้อยกว่าในปีการศึกษา 2561 แต่อย่างไรก็ตามทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เสนอแนะให้มีการจัดกิจกรรมวิทยาศาสตร์ทางอุตสาหกรรมอาหารขึ้นในปีการศึกษาถัดไป</p>	

เป้าหมายของปีนี้ : 3 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3 คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา</p> <p>ในช่วงปีแรกของการศึกษา ต้องมีกลไกการพัฒนาความรู้พื้นฐานหรือการเตรียมความพร้อมทางการเรียนแก่นักศึกษา เพื่อให้มีความสามารถในการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาได้อย่างมีความสุข อัตราการลาออกกลางคันน้อย ในระหว่างการศึกษา มีการจัดกิจกรรมการพัฒนาความรู้ความสามารถในรูปแบบต่างๆ ทั้งกิจกรรมในห้องเรียนและนอกห้องเรียน มีกิจกรรมเสริมสร้างความเป็นพลเมืองดีมีจิตสำนึกสาธารณะ มีการวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการ (ระดับปริญญาตรี โท เอก) ระบบการป้องกันหรือการบริหารจัดการความเสี่ยงของนักศึกษา เพื่อให้ความสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดรวมทั้งการส่งเสริมการเผยแพร่ผลงานวิชาการของนักศึกษา การสร้างโอกาสการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษ 21 ให้ได้มาตรฐานสากล โดยมีขอบเขต ดังนี้</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา 2. คู่มือประจำตัวนักศึกษา เพื่อให้ให้นักศึกษาทำการบันทึกการเข้าขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา 3. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 5 มิถุนายน 2562 4. รายงานการประชุมครั้งที่ 7/2562 วันที่ 29 เมษายน 2563





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<div style="text-align: center;"> </div> <p>☞ การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี</p> <p>คณะฯ แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>↓</p> <p>จัดระบบ/คู่มืออาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>↓</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษาดูแลให้คำปรึกษา</p> <p>↓</p> <p>กรณีศึกษามีปัญหาเรื่องการเรียนรู้ กรณีศึกษาไม่มีปัญหาเรื่องการเรียนรู้</p> <p>↓</p> <p>ติดตามความสำเร็จ</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา 2. คณะมีแบบฟอร์มบันทึกตารางการให้คำปรึกษาประจำตัวนักศึกษา เพื่อให้ให้นักศึกษาทำการบันทึกการเข้าขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ดังนี้ <p>(P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมเพื่อพิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 (วันที่ 5 มิถุนายน 2562) จัดทำแผนการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี เช่น จัด</p>	<p>หลักฐาน/ตารางอ้างอิง</p> <p>5. ผลการศึกษาของนักศึกษา</p> <p>6. การใช้สื่อสังคมออนไลน์ในการติดต่อสื่อสารกับนักศึกษา</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ตารางการให้คำแนะนำและคำปรึกษาแก่นักศึกษาทั้งในด้านวิชาการและการใช้ชีวิตในสถาบันอุดมศึกษาในช่วงวันหยุดของทุกสัปดาห์ และสามารถให้นักศึกษาเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษาได้เมื่อต้องการคำปรึกษาในด้านต่างๆ เพิ่มเติม โดยเฉพาะนักศึกษาที่ผลการเรียนอ่อนและอยู่ในสถานะวิกฤติ จะต้องมีการตรวจติดตามเป็นระยะๆ เพื่อป้องกันไม่ให้นักศึกษาพ้นจากสภาพการเป็นนักศึกษา และทางหลักสูตรได้ทำการปรับปรุงแก้ไขในการให้คำปรึกษาโดยการเพิ่มช่องทางในการติดต่อกับนักศึกษาให้มากยิ่งขึ้นกว่าเดิม เช่น ไลน์ หรือ เฟซบุ๊ก ซึ่งเป็นสื่อที่นักศึกษามีการใช้กันมากในปัจจุบัน เพื่อให้ นักศึกษาสามารถขอคำแนะนำจากอาจารย์ได้สะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น</p> <p>(D) มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ดังนี้ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 อาจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล และอาจารย์นัฐภา คเชนทร์ภักดี นักศึกษาชั้นปีที่ 2 อาจารย์นพรัตน์ มะเท และอาจารย์สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะมาเดช ชั้นปีที่ 3 อาจารย์ถลฤดี พิชัยรัตน์ และชั้นปีที่ 4 อาจารย์ชุตินุช สุจริต และ อาจารย์ชมพูนุช โสมาลีย์ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาของแต่ละชั้นปีที่ได้รับการแต่งตั้งดำเนินการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาที่ตนเองดูแลตามตารางที่กำหนด และมีการดูแลเป็นพิเศษในกลุ่มของนักศึกษาที่มีผลการเรียนอ่อน และได้มีการสร้างไลน์กลุ่ม และเฟซบุ๊กเพื่อเพิ่มช่องทางในการติดต่อกับนักศึกษา เพื่อความสะดวกในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา ทำให้การให้คำปรึกษามีประสิทธิภาพและรวดเร็วมากยิ่งขึ้น</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนกระบวนการ การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรีในปีการศึกษา 2562 ในการประชุมครั้งที่ 7/2562 (วันที่ 29 เมษายน 2563) พบว่าอาจารย์ที่ปรึกษาแต่ละชั้นปีสามารถดูแลและให้คำปรึกษาได้เป็นอย่างดี โดยมีนักศึกษาที่มีผลการเรียนอ่อน มีผลการเรียนที่ดีขึ้นในปีการศึกษา 2562</p> <p>แต่อย่างไรก็ตามเพื่อให้การดูแลนักศึกษามีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นทางหลักสูตรได้เสนอแนะให้มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับกลุ่มเทียบโอน โดยเฉพาะ เพื่อให้การดูแลนักศึกษากลุ่มเทียบโอนมีประสิทธิภาพและดูแลในเรื่องการเทียบโอน การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาได้อย่างทั่วถึง</p> <p>(A) ทางหลักสูตรได้ดำเนินการตามข้อเสนอแนะโดยการแต่งตั้ง</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>รศ.สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่มนักศึกษาเทียบโอนในปีการศึกษา 2562 ในคำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง ที่ 41/2561 เรื่องแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาประจำปีการศึกษา 2561</p>	
<p>☞ การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21</p> <p>หลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบและกลไกที่คณะและมหาวิทยาลัยกำหนด โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรได้จัดให้มีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ตามแผนภาพ</p> <div style="text-align: center;"> <div data-bbox="413 1193 861 1312" style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">การจัดการบริการและสวัสดิการด้าน ต่างๆ แก่นักศึกษา</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div data-bbox="413 1357 861 1476" style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">การส่งเสริมการจัดกิจกรรมพัฒนา นักศึกษาในศตวรรษที่ 21</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div data-bbox="413 1520 861 1590" style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">การสร้างเครือข่าย</div> </div> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดการบริการและสวัสดิการด้านต่างๆ แก่นักศึกษา เช่น ระบบ wifi เพื่อเพิ่มช่องทางให้นักศึกษาได้เรียนรู้และพัฒนาศักยภาพของตนเองได้มากขึ้น 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ภาพหน้าจอการเข้าระบบ free wifi 2. หนังสืออนุมัติโครงการต่างๆของคณะฯ 3. ภาพกิจกรรมของชมรมอุตสาหกรรมอาหาร 4. รายงานการประชุมครั้งที่ 6/2562 วันที่ 2 เมษายน 2563 5. โครงการฝึกทักษะวิชาชีพและผลการประเมินทักษะ 6. คะแนนการฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร 7. กิจกรรมศึกษาดูงาน





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>2. มีการสนับสนุนกิจกรรมให้กับนักศึกษา โดยผ่านการอนุมัติงบประมาณผ่านโครงการต่างๆ</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมเพื่อวางแผนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้กับนักศึกษาในหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 2/2562 (วันที่ 31 กรกฎาคม 2562) ซึ่งทักษะสำหรับศตวรรษที่ 21 มี 4 ด้าน ดังต่อไปนี้ 1) วิชาแกนและประเด็นสำคัญ 2) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม 3) ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี 4) ทักษะชีวิตและการทำงาน โดยทางหลักสูตรได้มีการวางแผนกำหนดแนวทางในการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ในแต่ละด้าน ดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) วิชาแกนและประเด็นสำคัญ จากวิชาเรียนในหลักสูตร 2) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม จากวิชาปัญหาพิเศษ การฝึกงาน และกิจกรรมชมรมของชมรมอุตสาหกรรมอาหาร เป็นต้น 3) ทักษะด้านสารสนเทศสื่อและเทคโนโลยี จากวิชาเรียนที่ต้องมีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การฝึกงาน การมีระบบ free wifi เป็นต้น 4) ทักษะชีวิตและการทำงาน จากโครงการฝึกทักษะวิชาชีพ โครงการยกระดับคุณภาพชีวิตชุมชนแบบมีส่วนร่วมสู่แหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น กิจกรรมชมรมของชมรมอุตสาหกรรมอาหาร การฝึกงานและสหกิจศึกษาของนักศึกษา เป็นต้น <p>หลักสูตรดำเนินการในด้านต่างๆ เพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) วิชาแกนและประเด็นสำคัญ รองรับด้วยวิชาเรียนในหลักสูตร โดยทางหลักสูตรได้จัดการเรียนการสอนตามแผนการเรียนของนักศึกษาใน มคอ.2 เพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร 2) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม รองรับด้วย วิชาปัญหาพิเศษ การฝึกงาน และกิจกรรมชมรมของชมรมอุตสาหกรรมอาหาร โดยทางหลักสูตรได้มีการจัดการสอนในรายวิชาปัญหาพิเศษขึ้น โดยให้นักศึกษาทำการทดลองหรือวิจัยที่มี 	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อเป็นการนำความรู้และทักษะที่เรียนนำมาประยุกต์ใช้หรือแก้ปัญหาด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ได้ ในส่วนของการฝึกงาน และสหกิจศึกษา ทางหลักสูตรได้มีการดำเนินการติดต่อประสานงานกับสถานประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชนเพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกทักษะวิชาชีพจากสถานประกอบการจริง ในปีการศึกษา 2562 มีนักศึกษาฝึกงาน จำนวน 10 คน อีกทั้งยังได้ดำเนินการจัดกิจกรรมของชมรมอุตสาหกรรมอาหาร ได้แก่ โครงการสอนน้องทำขนมเพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ในห้องเรียนมาประยุกต์ใช้จริงเพื่อให้เกิดประโยชน์แก่สังคมส่วนรวม เรียนรู้การแบ่งปัน การเสียสละ และการปรับตัวเข้ากับในสังคม</p> <p>3) ทักษะด้านสื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีรองรับด้วยวิชาเรียนที่ต้องมีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การฝึกงาน การมีระบบ free wifi เป็นต้น โดยการสอดแทรกการใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีในวิชาต่างๆ เช่น การค้นคว้าหาข้อมูล</p> <p>4) ทักษะชีวิตและการทำงานในแต่ละด้านรองรับด้วยโครงการต่าง ๆ ดังต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - โครงการฝึกทักษะวิชาชีพ - กิจกรรมชมรม - การฝึกงาน - การศึกษาดูงานนอกสถานที่จากสถานประกอบการจริง: โดยทางหลักสูตรได้มีการจัดกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษาได้ไปดูงานนอกสถานที่ - โครงการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนกระบวนการการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ในปีการศึกษา 2561 ในการประชุมครั้งที่ 6/2562 (วันที่ 2 เมษายน 2563) พบว่านักศึกษาทุกคนผ่านการประเมินทักษะในทุกด้าน และคะแนนประเมินการฝึกงานจากสถานประกอบการมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และเมื่อพิจารณาจากกิจกรรมหรือโครงการต่างๆ ที่ทางหลักสูตรได้ดำเนินการพบว่า นักศึกษาได้รับการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ครบในทุกๆ ด้าน ดังแสดงในตาราง</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน					หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
โครงการ	ทักษะในแต่ละด้าน				
	(1)	(2)	(3)	(4)	
วิชาเรียน	√		√		
วิชาปัญหาพิเศษ	√		√		
ฝึกงานและสหกิจศึกษา		√		√	
กิจกรรมชมรมอุตสาหกรรมอาหาร		√		√	
โครงการบริการวิชาการ		√		√	
โครงการฝึกทักษะวิชาชีพ				√	
ศึกษาดูงานนอกสถานที่จากสถานประกอบการจริง	√	√	√	√	
โครงการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน	√	√		√	

แต่อย่างไรก็ตามทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เสนอแนะให้มีการศึกษาดูงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารสถานที่จริง เพื่อให้นักศึกษาได้ศึกษาดูงานกับผู้ประกอบการจริงเพื่อเพิ่มโอกาสการมีงานทำในอนาคต อีกทั้งยังเป็น การเสริมทักษะวิชาชีพเฉพาะนอกเหนือจากที่เรียนในหลักสูตร และยังได้รับความรู้กระบวนการแปรรูปอาหารสู่อุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งสามารถนำไปเป็นทางเลือกในการประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมในอนาคตได้

ทางหลักสูตรได้ดำเนินการตามข้อเสนอแนะโดยการจัดโครงการศึกษาดูงานและฝึกปฏิบัติด้านการแปรรูปปูม้าพาสเจอร์ไรส์บรรจุกระป๋อง ณ บริษัทสิชล เดลิเฟรช จำกัด อ.ท่าศาลา จ.นครศรีธรรมราช วันที่ 22 ตุลาคม 2562 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ฝึกปฏิบัติ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านวัตถุดิบ การแกะปูม้า การคัดแยก การบรรจุลงกระป๋อง ห้องเย็นเก็บปูกระป๋องเพื่อส่งออกไปต่างประเทศ การขนส่ง การตลาด การบำบัดน้ำเสีย การตรวจสอบคุณภาพกระป๋องตามมาตรฐานกรมประมง มาตรฐานโรงงานความปลอดภัยในอาหาร โรงงานอุตสาหกรรม เพื่อได้ฝึกอาชีพกับผู้ประกอบการจริงเพื่อเพิ่มโอกาสการมีงานทำในอนาคต ในยุคที่โลกเน้นการสร้างงานด้วยตนเอง พัฒนาประเทศด้วยเทคโนโลยี เลือกเรียนสาขาวิชาที่จบแล้วสามารถมีองค์ความรู้เพื่อสร้างธุรกิจด้วย





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ตนเองได้ เพื่อก้าวที่มั่นคงในอนาคตผลจากการปรับปรุงพบว่านักศึกษาได้รับความรู้กระบวนการแปรรูปอาหารสู่อุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งสามารถนำไปเป็นทางเลือกในการประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมในอนาคตได้</p> <p>ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>นักศึกษามีผลการประเมินทักษะอยู่ในเกณฑ์ที่ดี และคะแนนการฝึกงานจากการประเมินของสถานประกอบการเพิ่มมากขึ้น</p> <p>มีแนวปฏิบัติที่ดีอย่างชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>จากการดำเนินงานตามแผนในทุกๆด้านพบว่านักศึกษามีผลการประเมินทักษะและคะแนนการฝึกงานจากสถานประกอบการเพิ่มมากขึ้น</p>	

เป้าหมายของปีนี้ : 3 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3 คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย





ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน						หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
นักศึกษา 4 ปี						1. สำเนาประกาศ ถอนชื่อนักศึกษาออก จากทะเบียน 2. รายชื่อนักศึกษา แต่ละชั้นปี 3. มอบทุนการศึกษา 4. รายงานการ ประชุมครั้งที่ 7/2562 วันที่ 29 เมษายน 2563 6. รายชื่อนักศึกษาที่ จบการศึกษา 7. ภาพกิจกรรม โครงการต่างๆที่ทาง หลักสูตรได้จัดให้กับ นักศึกษา
ปีการศึกษา	จำนวน รับเข้า ①	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ②			จำนวนที่ลาออกและ คัดชื่อออกสะสม จนถึงสิ้นปีการศึกษา ③	
		ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562		
2557	19	9	-	-	6	
2558	22	-	14		8	
2559	11	-	-	10	1	
2560	11	-	-	-	5	
2561	10	-	-	-	-	
2562	11	-	-	-	3	
รวม	83	9	14	10	23	
อัตราการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาปีการศึกษา 2557 = $\frac{9}{19} \times 100 = 47.37 \%$ อัตราการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาปีการศึกษา 2558 = $\frac{14}{22} \times 100 = 63.64 \%$ อัตราการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาปีการศึกษา 2559 = $\frac{10}{11} \times 100 = 90.91 \%$ อัตราการคงอยู่ (ปีการศึกษา 2557) = $\frac{19 - 6}{19} \times 100 = 68.42 \%$ อัตราการคงอยู่ (ปีการศึกษา 2558) = $\frac{22 - 8}{22} \times 100 = 63.64 \%$ อัตราการคงอยู่ (ปีการศึกษา 2559) = $\frac{11 - 1}{11} \times 100 = 90.91 \%$ อัตราการคงอยู่ (ปีการศึกษา 2560) = $\frac{11 - 5}{11} \times 100 = 54.55 \%$ อัตราการคงอยู่ (ปีการศึกษา 2561) = $\frac{10 - 0}{10} \times 100 = 100.00 \%$ อัตราการคงอยู่ (ปีการศึกษา 2562) = $\frac{11 - 3}{11} \times 100 = 72.73 \%$						





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน							หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
นักศึกษาเทียบโอน							
ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า ①	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ②				จำนวนที่ลาออกและตัดชื่อออกสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษา ③	
		ปีการศึกษา 2559	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562		
2560	2	-	-	2	-	-	
2561	11	-	-	-	x	-	
2562	2	-	-	-	-	-	
รวม	15	-	-	2	-	-	

หมายเหตุ นักศึกษาปี 2560 อยู่เกินหลักสูตร ให้นำรวมอยู่ในช่องนักศึกษาตกค้าง

➤ **การคงอยู่** หลักสูตร 4 ปีและหลักสูตรเทียบโอน

หลักสูตรเปิดรับนักศึกษาครั้งแรกหลังจากปรับปรุงหลักสูตร ในภาคการศึกษาที่ 1/2559 และจนถึงปัจจุบันมีจำนวนนักศึกษาคงอยู่ ดังนี้

หลักสูตร 4 ปี

ปีการศึกษา 2557 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..19.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ...13.. คน

ปีการศึกษา 2558 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..22.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ...14.. คน

ปีการศึกษา 2559 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..11.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ...10.. คน

ปีการศึกษา 2560 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..11.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ..6.. คน

ปีการศึกษา 2561 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..10.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ..10.. คน

ปีการศึกษา 2562 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..11.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ..8.. คน

หลักสูตรเทียบโอน

ปีการศึกษา 2560 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..2.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ...2.. คน

ปีการศึกษา 2561 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..11.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ..11.. คน

ปีการศึกษา 2562 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..2.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ..2.. คน

อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาจำนวนนักศึกษาที่คงอยู่ และหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาการพ้นสภาพของนักศึกษา และมอบหมายการตรวจติดตามและดูแลนักศึกษาแก่อาจารย์ที่ปรึกษา ทางด้านวิชาการและด้านเศรษฐกิจ โดยทางด้านวิชาการได้มีการวางแผนการเรียนให้นักศึกษาที่มีเกรดเฉลี่ยน้อย หรือกลุ่มที่อยู่ในสถานะวิกฤติ เพื่อให้การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษามีความเหมาะสมกับนักศึกษาแต่ละคน ส่วนทางด้านเศรษฐกิจได้มีการมอบทุนการศึกษาให้แก่





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>นักศึกษาสาขาอุตสาหกรรมอาหารเพื่อเยียวยาและป้องกันไม่ให้นักศึกษาออกกลางคัน ในรายนักศึกษาที่มีปัญหาด้านเศรษฐกิจ</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษานัดประชุมและวางแผนการเรียนร่วมกับนักศึกษา เพื่อให้รายวิชาเรียนที่ลงทะเบียนมีความเหมาะสมกับนักศึกษาแต่ละคน โดยคำนึงถึง เกรดเฉลี่ยของนักศึกษา ความสามารถในการเรียน นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษายังเปิดโอกาสให้นักศึกษาเข้าพบเพื่อปรึกษาปัญหาส่วนตัวที่เป็นสาเหตุให้นักศึกษาออกกลางคัน เพื่อหาทางป้องกันและแก้ไขได้ทันเวลา และมอบทุนการศึกษาให้แก่ นักศึกษาสาขาอุตสาหกรรมอาหารในวันไหว้ครูโดยพิจารณาจากนักศึกษาที่เรียนดีแต่ขาดแคลนทุนทรัพย์ โดยในปีการศึกษา 2562 มีนักศึกษาที่ได้รับการพิจารณาทุนการศึกษาจากหลักสูตรจำนวน 1 รายคือ นางสาวเกวลิน ช่วยเทศ นักศึกษาเทียบโอน ชั้นปีที่ 2 ได้รับทุนการศึกษา 2,000 บาท ทางสาขาอุตสาหกรรมอาหารได้มีการมอบทุนการศึกษาให้แก่ นักศึกษาที่เรียนดีแต่ขาดแคลนทุนทรัพย์ มีนักศึกษาที่ได้รับการพิจารณาทุนการศึกษาจากสาขาจำนวน 6 รายคือ นางสาวรัตนาวดี สมศรี นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ได้รับทุนการศึกษา 2,000 บาท นายปัญญวัฒน์ ชัยมีเขียว นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้รับทุนการศึกษา 3,000 บาท นางสาวปิยะรัตน์ มุสิกโร นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้รับทุนการศึกษา 2,000 บาท นางสาวนรรัตน์ รัตนสิทธิานุกุล นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้รับทุนการศึกษา 2,000 บาท นางสาวอดิตา อีโสะ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้รับทุนการศึกษา 2,000 บาท และนางสาวณัฐชยา แอสู นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้รับทุนการศึกษา 1,000 บาท อีกทั้งได้จัดกิจกรรมให้นักศึกษาจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารในโอกาสต่างๆ เช่น งานสัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ งานศรีวิชัยแฟร์ เป็นต้น โดยทางหลักสูตรฯ จะเป็นผู้ลงทุน ส่วนผลกำไรที่ได้จากการจำหน่ายมอบให้กับนักศึกษาทั้งหมด เพื่อเยียวยาและป้องกันไม่ให้นักศึกษาออกกลางคันในรายนักศึกษาที่มีปัญหาด้านเศรษฐกิจ</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนการคงอยู่ของนักศึกษาพบว่าหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร (ฉบับปรับปรุงปี พ.ศ.2559) เริ่มใช้หลักสูตรและรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2559 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาแต่ละรุ่นเป็นดังนี้</p> <p>อัตราการคงอยู่ของนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2559 คิดเป็นร้อยละ <u>60.87</u></p> <p>อัตราการคงอยู่ของนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2560 คิดเป็นร้อยละ <u>68.42</u></p> <p>อัตราการคงอยู่ของนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2561 คิดเป็นร้อยละ <u>63.64</u></p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																					
<p>อัตราการคงอยู่ของนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2562 คิดเป็นร้อยละ 90.91</p> <p>โดยภาพรวมพบว่า อัตราการคงอยู่ของนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2559-2562 มีการเปลี่ยนแปลงไม่คงที่ ดังนั้นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้เสนอแนะให้มีการจัดตั้งร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร โดยผนวกเข้ากับวิชาการจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ซึ่งเป็นรายวิชาในหลักสูตร เพื่อให้ให้นักศึกษาได้มีรายได้ระหว่างเรียนจากการดำเนินการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อแก้ปัญหาการคงอยู่ของนักศึกษา โดยมีกำหนดให้มีการดำเนินการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารในส่วนหนึ่งของรายวิชาการจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในปีการศึกษา 2563</p> <p>จากผลการประเมินการคงอยู่ของนักศึกษาข้างต้น หลักสูตรได้ดำเนินการแก้ไขปัญหาคารออกกลางคันของนักศึกษา โดยใช้ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา กรณีของการออกกลางคันเนื่องจากผลการเรียนต่ำ และนักศึกษาบางส่วนที่มีปัญหาด้านเศรษฐกิจ จะแก้ปัญหาโดยการมอบทุนและหาแหล่งทุนต่างๆให้ จากผลการคงอยู่ของนักศึกษาในปีการศึกษา 2562 ทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เสนอแนวทางเพิ่มเติมในการลดจำนวนนักศึกษาออกกลางคันโดยการสนับสนุนให้นักศึกษาที่ต้องการหารายได้พิเศษได้ผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจำหน่ายในช่วงเทศกาลหรือออกบูทในงานแสดงสินค้าต่างๆ เพื่อเป็นการช่วยนักศึกษาที่มีปัญหาด้านเศรษฐกิจ</p> <p>ตารางแสดงแนวโน้มการคงอยู่ของนักศึกษา</p>																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="217 1240 376 1451">รายการ</th> <th data-bbox="376 1240 512 1451">ปีการศึกษา 2559 (คน)</th> <th data-bbox="512 1240 647 1451">ปีการศึกษา 2560 (คน)</th> <th data-bbox="647 1240 783 1451">ปีการศึกษา 2561 (คน)</th> <th data-bbox="783 1240 927 1451">ปีการศึกษา 2562 (ปีประเมิน) (คน)</th> <th data-bbox="927 1240 1034 1451">สถานะ การ เปลี่ยนแปลง</th> <th data-bbox="1034 1240 1177 1451">อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="217 1451 376 1653">จำนวน นักศึกษาคง อยู่ หลักสูตร 4 ปี</td> <td data-bbox="376 1451 512 1653">52</td> <td data-bbox="512 1451 647 1653">46</td> <td data-bbox="647 1451 783 1653">40</td> <td data-bbox="783 1451 927 1653">35</td> <td data-bbox="927 1451 1034 1653">ลดลง</td> <td data-bbox="1034 1451 1177 1653">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1653 376 1939">จำนวน นักศึกษาคง อยู่ หลักสูตร เทียบโอน</td> <td data-bbox="376 1653 512 1939">-</td> <td data-bbox="512 1653 647 1939">2</td> <td data-bbox="647 1653 783 1939">11</td> <td data-bbox="783 1653 927 1939">2</td> <td data-bbox="927 1653 1034 1939">ลดลง</td> <td data-bbox="1034 1653 1177 1939">-</td> </tr> </tbody> </table>	รายการ	ปีการศึกษา 2559 (คน)	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	ปีการศึกษา 2562 (ปีประเมิน) (คน)	สถานะ การ เปลี่ยนแปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)	จำนวน นักศึกษาคง อยู่ หลักสูตร 4 ปี	52	46	40	35	ลดลง	-	จำนวน นักศึกษาคง อยู่ หลักสูตร เทียบโอน	-	2	11	2	ลดลง	-	
รายการ	ปีการศึกษา 2559 (คน)	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	ปีการศึกษา 2562 (ปีประเมิน) (คน)	สถานะ การ เปลี่ยนแปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)																
จำนวน นักศึกษาคง อยู่ หลักสูตร 4 ปี	52	46	40	35	ลดลง	-																
จำนวน นักศึกษาคง อยู่ หลักสูตร เทียบโอน	-	2	11	2	ลดลง	-																





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน				หลักฐาน/ตารางอ้างอิง													
<p>➤ การสำเร็จการศึกษา</p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาวางแผนการจัดการเรียนการสอนตลอดหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาตามเวลาที่กำหนด ซึ่งในปีการศึกษา 2562 ไม่มีนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา เพราะทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้กำหนดแนวทางโดยการให้อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ มีการกำหนดเวลาในการดำเนินการปัญหาพิเศษที่ชัดเจนและเคร่งครัดต่อตรวจติดตามการดำเนินการของนักศึกษา เพื่อให้สามารถเสร็จภายในเวลาที่กำหนด และให้อาจารย์ที่ปรึกษามีการตรวจติดตามปัญหาของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาปัญหาพิเศษ และอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปี ได้จัดทำตารางการดำเนินงานให้กับนักศึกษาพร้อมกับกำหนดตารางรายงานความก้าวหน้าปัญหาพิเศษและการกำหนดส่งงานอย่างชัดเจนเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาดำเนินการในรายวิชาปัญหาพิเศษให้เสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด โดยเฉพาะอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษได้มีการดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิดเพื่อคอยให้คำปรึกษาต่าง ๆ ได้ทันเวลา</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในปีการศึกษา 2562 ในการประชุมครั้งที่ 7/2562 (วันที่ 29 เมษายน 2563) โดยเปรียบเทียบกับปีก่อนหน้า เพื่อดูแนวโน้มของผู้สำเร็จการศึกษาพบว่า ในปีการศึกษา 2562 นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ที่คงอยู่ จำนวน 10 คน สามารถจบในปีการศึกษา 2562 ทั้งหมด 10 คน ไม่มีนักศึกษาตกค้าง แสดงผลดังตาราง</p> <p>ตารางแสดงแนวโน้มการสำเร็จการศึกษา นักศึกษาหลักสูตร 4 ปี</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>รายการ</th> <th>ปีการศึกษา 2560 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2561 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2562 (ปีประเมิน) (คน)</th> <th>สถานะการเปลี่ยนแปลง</th> <th>อัตราการคงอยู่ (ร้อยละ)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา</td> <td>9</td> <td>14</td> <td>10</td> <td>เปลี่ยนแปลงจากปีที่ผ่านมา เนื่องจากไม่มีนักศึกษาตกค้าง</td> <td>90.91</td> </tr> </tbody> </table>						รายการ	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	ปีการศึกษา 2562 (ปีประเมิน) (คน)	สถานะการเปลี่ยนแปลง	อัตราการคงอยู่ (ร้อยละ)	จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	9	14	10	เปลี่ยนแปลงจากปีที่ผ่านมา เนื่องจากไม่มีนักศึกษาตกค้าง	90.91
รายการ	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	ปีการศึกษา 2562 (ปีประเมิน) (คน)	สถานะการเปลี่ยนแปลง	อัตราการคงอยู่ (ร้อยละ)												
จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	9	14	10	เปลี่ยนแปลงจากปีที่ผ่านมา เนื่องจากไม่มีนักศึกษาตกค้าง	90.91												





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน					หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
นักศึกษาเทียบโอน					
รายการ	ปี การศึกษา 2560 (คน)	ปี การศึกษา 2561 (คน)	ปี การศึกษา 2562 (คน)	สถานะการ เปลี่ยนแปลง	
จำนวนนักศึกษาที่ สำเร็จการศึกษา	2	11	2	เปลี่ยน แปลงจากปีที่ ผ่านมา เนื่องจากไม่มี นักศึกษา ตกค้าง	
<p>แต่อย่างไรก็ตามอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เสนอแนะให้มีการรายงานความก้าวหน้าปัญหาพิเศษในทุกๆ 1 เดือน เพื่อติดตามการดำเนินงานในรายวิชาปัญหาพิเศษ พร้อมทั้งแจ้งผลการดำเนินงานให้อาจารย์ที่ปรึกษารับทราบ เพื่อป้องกันนักศึกษาไม่จบตามระยะเวลาที่กำหนด</p> <p>ทางหลักสูตรได้ดำเนินการตามข้อเสนอแนะโดยการกำหนดให้มีการรายงานความก้าวหน้าปัญหาพิเศษทุก 1 เดือน ในรายวิชาปัญหาพิเศษประจำปีการศึกษา 2562</p>					
<p>➤ ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา หลักสูตรมีการดำเนินการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการบริหารหลักสูตรในปีการศึกษา 2562 ปีการศึกษาละ 1 ครั้ง พบว่ามีการประเมินดังต่อไปนี้</p> <p>ตารางแสดงแนวโน้มความพึงพอใจของนักศึกษา</p>					1. ใบแจ้งซ่อมครุภัณฑ์ ใบเสนอราคา และอนุมัติการซ่อม
รายการ	ปี การศึกษา 2559 (คะแนนเต็ม 5)	ปี การศึกษา 2560 (คะแนนเต็ม 5)	ปี การศึกษา 2561 (คะแนนเต็ม 5)	ปี การศึกษา 2562 (คะแนนเต็ม 5)	
ความพึงพอใจของ นักศึกษาต่อกระบวนการ ที่ดำเนินการให้กับ นักศึกษาตามกิจกรรม ในตัวบ่งชี้ 3.1 และ 3.2	3.98	4.03	4.08	4.08	เท่าเดิม





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>การจัดการความพึงพอใจของนักศึกษา</p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อจัดช่องทางเพื่อให้นักศึกษาสามารถเสนอข้อร้องเรียน ข้อมูลและข้อเสนอแนะต่างๆ ผ่านทางระบบสื่อต่างๆ เช่น ไลน์ และเฟซบุ๊ก ของสาขา การพูดคุยกับนักศึกษา และกล่องรับฟังความคิดเห็น และได้ประชุมร่วมกันเพื่อประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการรับนักศึกษา การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การดูแลให้คำปรึกษา และการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา ผลการประเมินความพึงพอใจพบว่า มีค่าเฉลี่ยสูงกว่า 4.00 ซึ่งแสดงความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก บรรลุตามเป้าหมายที่กำหนด</p> <p>ปัญหาดังกล่าวเป็นเพียงข้อเสนอจากนักศึกษา ไม่ใช่ข้อร้องเรียน แต่หากมีข้อร้องเรียนทางหลักสูตรได้ตั้งแนวทางปฏิบัติไว้ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประธานหลักสูตรแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อหาข้อเท็จจริง 2. กรรมการหลักสูตรร่วมประชุมเพื่อแก้ไขปัญหาและทางออกที่ดีที่สุด 3. ชี้แจงผลการสอบหาข้อเท็จจริงให้นักศึกษาทราบ 	

หมายเหตุ :

- การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา เป็นการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการดำเนินการ

ให้กับนักศึกษาตามกิจกรรมในตัวบ่งชี้ 3.1 และ 3.2

- อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา คิดจากจำนวนนักศึกษาที่เข้าในแต่ละรุ่น ลบด้วยจำนวนนักศึกษาที่ออกทุกกรณี นับถึงสิ้นปีการศึกษาที่ประเมิน ยกเว้น การเสียชีวิต การย้ายสถานที่ทำงานของนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

คิดเป็นร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในแต่ละรุ่นที่มีบัณฑิตสำเร็จการศึกษาแล้ว

- การคิดร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่ยังคงอยู่ของแต่ละรุ่น

เป้าหมายของปีนี้ : 2 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3 คะแนน

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย





สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 3 : นักศึกษา

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
3.1	3.0	3.0	3.0	
3.2	3.0	3.0	3.0	
3.3	2.0	3.0	3.0	

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า	ปีการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	2559	2560	2561	2562	ค่าเฉลี่ย
2556	จำนวนจบในรุ่น	11				
	จำนวนรับเข้าในรุ่น	23				
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น	47.83				
2557	จำนวนจบในรุ่น		9			
	จำนวนรับเข้าในรุ่น		19			
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น		47.37			
2558	จำนวนจบในรุ่น			14		
	จำนวนรับเข้าในรุ่น			22		
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น			63.64		
2559	จำนวนจบในรุ่น				10	
	จำนวนรับเข้าในรุ่น				11	
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น				90.91	

หมายเหตุ :

- 1) แสดงข้อมูลการสำเร็จการศึกษาในปีที่รับเข้าถึงปีที่ประเมิน
- 2) วิธีคิดร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น = $\frac{\text{จำนวนจบในรุ่น}}{\text{จำนวนรับเข้าในรุ่น}} \times 100$

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษาคือ นักศึกษามีการปรับสภาพระหว่างการเรียนตามหลักสูตร





ภาวะการปฏิบัติงานทำของบัณฑิตภายในเวลา 1 ปี รุ่นจบปีการศึกษา 2561 (แสดงปีก่อนประเมิน 1 ปี)
(ตัวบ่งชี้ 2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี)

วันที่สำรวจ 4 มีนาคม 2563

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	หลักฐาน/ตารางประกอบ
จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	14	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ตอบแบบสำรวจเรื่องการปฏิบัติงานภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา	14	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ที่ประกอบอาชีพอิสระ)	8	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ประกอบอาชีพอิสระ	4	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษาทั้งหมด	9	
➤ตรงสาขาที่เรียน	7	
➤ไม่ตรงสาขาที่เรียน	6	
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่ปฏิบัติงานก่อนเข้าศึกษา	1	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา	-	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่อุปสมบท	-	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่เกณฑ์ทหาร	-	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่มีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำอยู่แล้ว	1	
ร้อยละของบัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	100	จากทั้งหมด 12 คน ไม่นับ
คะแนนร้อยละของบัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระที่ภายใน 1 ปี	5.00	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา ระดับปริญญาตรีที่ม้งาน ทำก่อนเข้าศึกษาและ จำนวนบัณฑิตระดับ ปริญญาตรีที่มีกิจการ ของตนเองที่มีรายได้ ประจำอยู่แล้ว





หมายเหตุ :

- จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
- กรณีหลักสูตรใหม่ไม่ต้องประเมินตัวบ่งชี้ที่ 2.1 และ 2.2 เนื่องจากไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา สำหรับหลักสูตรปรับปรุงที่มีนักศึกษาเรียนอยู่ ต้องประเมินตัวบ่งชี้ที่ 2.1 และ 2.2 ด้วย เนื่องจากมีผู้สำเร็จการศึกษาแล้ว

เป้าหมายของปีนี้ : ร้อยละ 70
ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ร้อยละ 100 เกณฑ์ประเมิน : 5 คะแนน
ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย





คุณภาพของบัณฑิตปริญญาตรี รุ่นจบปีการศึกษา 2561 (แสดงปีก่อนประเมิน 1 ปี)
(ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ)

ลำดับที่	ข้อมูลพื้นฐานประกอบตัวบ่งชี้	ผลรวมค่าคะแนน	จำนวนข้อที่ตอบ	ค่าเฉลี่ย	หลักฐาน/ตารางประกอบ
1	ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้าง (เฉลี่ยจากเต็ม 5 คะแนน)				
	(1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม	24.00	5	4.80	
	(2) ด้านความรู้	24.00	5	4.80	
	(3) ด้านทักษะทางปัญญา	24.00	5	4.80	
	(4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	24.35	5	4.87	
	(5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	23.65	5	4.73	
	(6) ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต มทร.ศรีวิชัย	30	6	5	
	หมายเหตุ : จำนวนข้อข้างต้นต้องเป็นไปตามที่องค์กรวิชาชีพกำหนด หรือตาม มคอ.2 ของแต่ละหลักสูตรกำหนดในเล่มหลักสูตร				
2	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร ทั้งหมด (คน)			14	
3	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร ที่ได้รับการประเมินคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (คน)			3	
4	ผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร (ร้อยละ) (อย่างน้อยร้อยละ 20)			21.43	

หมายเหตุ :

- ในกรณีหลักสูตรปรับปรุงที่ยังไม่ครบรอบ สถาบันอุดมศึกษาต้องประเมินตัวบ่งชี้ 2.1 ด้วย แม้ว่าหลักสูตรนั้นจะยังไม่ครบรอบการปรับปรุงก็ตาม โดยนำผลการดำเนินงานของหลักสูตรในรอบที่ผ่านมาใช้ประกอบการประเมิน
- กรณีบัณฑิตที่มีอาชีพอิสระไม่ต้องเอามานับในการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
- ในกรณีบัณฑิตหลักสูตรนานาชาติ เป็นนักศึกษาต่างชาติประมาณ 90% การประเมินบัณฑิต อาจไม่ถึงร้อยละ 20 เนื่องจากเดินทางกลับประเทศไปแล้ว สามารถอนุโลมให้ใช้บัณฑิตที่เป็นนักศึกษาชาวไทยเป็น





ฐานในการคิด เช่น มีนักศึกษาต่างชาติ 90 คน มีนักศึกษาไทย 10 คน ให้ประเมินโดยคิดจากนักศึกษาไทย
จำนวน 10 คนเป็นฐานที่ 100%

การวิเคราะห์ผลที่ได้

วิเคราะห์ผลการเปลี่ยนแปลงหรือแนวโน้มของการดำเนินงาน โดยใช้ข้อมูลภาวะตลาดแรงงาน ภาวะเศรษฐกิจ และการเปรียบเทียบกับข้อมูลที่ผ่านมาและสถาบันอื่นที่เปิดสอนสาขา/สาขาวิชาเดียวกัน เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร

วิธีคิดร้อยละผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร ได้มาจากการคิด ดังนี้ $\frac{3}{14} \times 100 = 21.43 \%$

วิธีคิดร้อยละผลการประเมินตนเอง ได้มาจากการคิด $\frac{4.84}{5} \times 100 = 96.80 \%$

วิธีคิดคะแนนเกณฑ์ประเมิน ได้มาจากการคิด $\frac{14.52}{3} = 4.85$ คะแนน

เป้าหมายของปีนี้ : 4.00 คะแนน

ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ร้อยละ 96.80 เกณฑ์ประเมิน : 4.85 คะแนน

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 2 : บัณฑิต

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
2.1	4.0	4.85	4.85	
2.2	3.5	5.00	5.00	





หมวดที่ 4

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร
ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาศึกษาทั่วไปที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา (นำมาจาก มคอ5 ของแต่ละวิชา)

รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวนนักศึกษา (คน)		
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน	
101100159 ภาษาไทยเพื่อการ สื่อสาร	✓	✓	1/2561	0	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6
1013005 สังคมกับ สิ่งแวดล้อม	✓	✓	1/2561	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
102100359 จิตวิทยาทั่วไป	✓	✓	1/2561	1	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6
102200159พลเมือง กับจิตสำนึกต่อสังคม	✓	✓	1/2561	13	7	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	23
103200159 สารสนเทศเพื่อ การศึกษา	✓	✓	1/2561	1	1	2	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10
1050004ผู้นำ นันทนาการ	✓	✓	1/2561	0	3	1	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	10	10
131200159 ภาษาอังกฤษใน ชีวิตประจำวัน	✓	✓	1/2561	2	2	1	0	2	1	0	2	0	0	0	0	0	10	8
2040005 คณิตศาสตร์สำหรับ วิทยาศาสตร์	✓	✓	1/2561	4	0	0	0	0	0	1	5	0	0	0	0	0	10	5
1312015 ภาษาอังกฤษเพื่อ เตรียมความพร้อมเข้า สู่อาชีพ	✓	✓	2/2561	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0





สรุปผลรายวิชาเฉพาะที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา (นำมาจาก มคอ5 ของแต่ละวิชา)

รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวนนักศึกษา (คน)		
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน	
224100159ชีววิทยา ทั่วไป	✓	✓	1/2561	0	0	1	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	11	11
2241003จุลชีววิทยา ทั่วไป	✓	✓	1/2561	0	0	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	6	6	
222400259ชีวเคมี ทั่วไป	✓	✓	1/2561	0	0	0	0	2	2	1	0	0	0	0	0	5	5	
222400359 ปฏิบัติการชีวเคมี ทั่วไป	✓	✓	1/2561	1	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	
222600159เคมี วิเคราะห์พื้นฐาน	✓	✓	1/2561	1	1	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	6	6	
222600259ปฏิบัติ การเคมีวิเคราะห์ พื้นฐาน	✓	✓	1/2561	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	
2221002หลักเคมี	✓	✓	1/2561	0	2	2	3	5	5	6	0	0	0	0	0	23	23	
2221003ปฏิบัติการ หลักเคมี	✓	✓	1/2561	15	3	1	1	3	0	0	0	0	0	0	0	23	23	
2024001ชีววิทยา ทั่วไป	✓	✓	1/2561	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	
613230554 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ อาหาร	✓	✓	1/2561	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	
6132310เทคโนโลยี หมักดอง	✓	✓	1/2561	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	
613440454 มาตรฐานและ กฎหมายอาหาร	✓	✓	1/2561	3	5	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	
6137401การจัดการ โรงงานอุตสาหกรรม อาหาร	✓	✓	1/2561	9	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	
6137402การจัดการ ธุรกิจขนาดกลางและ ขนาดเล็ก	✓	✓	1/2561	6	4	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	
6137403การเป็น ผู้ประกอบการใน อุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓	1/2561	8	2	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	





6139402การฝึกงาน ทางอุตสาหกรรม อาหาร	✓	✓	1/2561													14	14
6139403สัมมนาทาง อุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓	1/2561	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14
6139404ปัญหา พิเศษทาง อุตสาหกรรม	✓	✓	1/2561	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0
6731301เคมีอาหาร	✓	✓	1/2561	4	1	2	3	0	2	0	0	0	0	0	0	12	12
6731302โภชน ศาสตร์มนุษย์	✓	✓	1/2561	0	1	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10
6732202วัตถุดิบ สำหรับอุตสาหกรรม อาหาร	✓	✓	1/2561	0	2	3	1	5	4	1	1	0	0	0	0	17	16
6732304การแปรรูป อาหาร 2	✓	✓	1/2561	1	2	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	10	10
6733302วิศวกรรม อาหาร 2	✓	✓	1/2561	0	1	1	1	0	6	3	0	0	0	0	0	12	12
6733303ปฏิบัติการ แปรรูปอาหารและ วิศวกรรมอาหาร	✓	✓	1/2561	1	8	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12
6734301การควบคุม คุณภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓	1/2561	6	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12
6734404มาตรฐาน และกฎหมายอาหาร	✓	✓	1/2561	1	1	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	11	11
6737403การจัดการ ห่วงโซ่อุปทานและโล จิสติกส์ใน อุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓	1/2561	6	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	13
6739301การ วางแผนการตลาด ทางอุตสาหกรรม อาหาร	✓	✓	1/2561	6	7	6	1	1	1	1	0	0	0	0	0	23	23
1011001วัฒนธรรมแห่ง การดำรงชีวิต	✓	✓	2/2561	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
1015007แบคมีนดิน	✓	✓	2/2561	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
1312004ทักษะการ อ่านภาษาอังกฤษ	✓	✓	2/2561	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
1312006 ภาษาอังกฤษเพื่อการ ทำงาน	✓	✓	2/2561	0	0	2	1	2	1	0	0	0	0	0	0	6	6
202200451 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	✓	✓	2/2561	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
202400351จุล ชีววิทยาทั่วไป	✓	✓	2/2561	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2





203200259 เทคโนโลยี คอมพิวเตอร์	✓	✓	2/2561	11	0	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	19	19
2211003 คณิตศาสตร์เบื้องต้น	✓	✓	2/2561	5	1	1	2	1	3	7	1	0	0	0	0	21	20	
2213001หลักสถิติ	✓	✓	2/2561	4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	5	5		
2223002เคมีอินทรีย์	✓	✓	2/2561	5	1	3	1	2	4	5	2	0	0	0	23	21		
2223003ปฏิบัติการ เคมีอินทรีย์	✓	✓	2/2561	13	7	0	1	0	0	1	1	0	0	0	23	22		
2231002ฟิสิกส์ 1	✓	✓	2/2561	1	1	1	3	4	5	3	2	0	0	0	20	18		
2231003ปฏิบัติการ ฟิสิกส์ 1	✓	✓	2/2561	0	1	5	9	2	0	1	2	0	0	0	20	18		
224100159ชีวะวิทยา ทั่วไป	✓	✓	2/2561	0	3	2	4	0	0	0	1	0	0	0	10	9		
5311232หลัก เศรษฐศาสตร์	✓	✓	2/2561	0	4	2	4	5	1	1	0	0	0	0	17	17		
613230654วัตถุดิบ ป้อนอาหาร	✓	✓	2/2561	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6		
613230954 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพ	✓	✓	2/2561	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6		
6139404ปัญหา พิเศษทาง อุตสาหกรรม	✓	✓	2/2561	12	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	15	12		
6731301เคมีอาหาร	✓	✓	2/2561	0	1	2	5	2	0	1	0	0	0	0	11	11		
6731303หลักการ วิเคราะห์อาหาร	✓	✓	2/2561	0	2	1	9	0	0	0	0	0	0	0	12	12		
6732101 อุตสาหกรรมอาหาร เบื้องต้น	✓	✓	2/2561	1	2	2	0	4	0	0	1	0	0	0	10	9		
6732203การแปรรูป อาหาร 1	✓	✓	2/2561	0	0	1	1	4	0	0	0	0	0	0	6	6		
6732307เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	✓	✓	2/2561	1	2	3	4	0	0	0	0	0	0	0	10	10		
6732310เทคโนโลยี การหมักดอง	✓	✓	2/2561	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10		
6732312เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ประมง	✓	✓	2/2561	3	1	2	3	3	0	0	0	0	0	0	12	12		
6733201วิศวกรรม อาหาร 1	✓	✓	2/2561	0	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	6	6		
6734301การควบคุม คุณภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓	2/2561	3	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	10	10		
6734302ความ ปลอดภัยทางอาหาร	✓	✓	2/2561	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10		
6734303ความ ปลอดภัยและระบบ	✓	✓	2/2561	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10		





การประกันคุณภาพ อาหาร																		
6735301การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	✓	✓	2/2561	0	3	1	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10
6736201จุลชีววิทยา ทางอาหาร	✓	✓	2/2561	0	0	1	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8
6739304ปัญหา พิเศษทาง อุตสาหกรรมอาหาร 1	✓	✓	2/2561	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10
6739405ปัญหา พิเศษทาง อุตสาหกรรมอาหาร 2	✓	✓	2/2561	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2

สรุปผลรายวิชาเฉพาะที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา (นำมาจาก มคอ5 ของแต่ละวิชา)

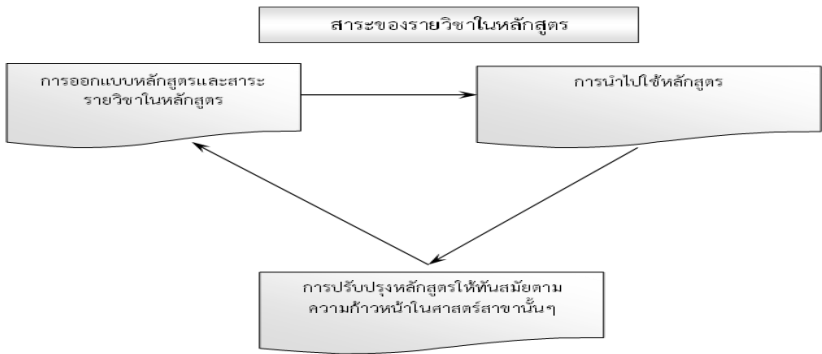




คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล

ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร

- เป้าหมาย: 1. หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
2. รายวิชามีเนื้อหาที่ทันสมัย

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกของสาระรายวิชาในหลักสูตร</p> <p>แม้ทุกหลักสูตรที่สถาบันการศึกษาเปิดให้บริการต้องผ่านการรับทราบจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและมีการปรับปรุงทุก 5 ปี แต่ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีการออกแบบหลักสูตร ควบคุมกำกับกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการการเปิดรายวิชาต่าง ๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ โดยสนองความต้องการของนักศึกษาและตลาดแรงงาน สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาต้องเน้นการพัฒนาทักษะด้านการวิจัยและการเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยมีขอบเขต ดังนี้</p> 	
<p>☞ การออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตร</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้</p>	<p>1. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562 ลงวันที่ 5 มิถุนายน 2562</p> <p>2. รายงานการประชุมครั้งที่ 4/2562 ลงวันที่ 13 พฤศจิกายน 2562)</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<div style="text-align: center;"> <pre> graph TD Start([เริ่มต้น]) --> Survey[สำรวจ] Survey --> Analyze[วิเคราะห์] Analyze --> Design[โครงสร้าง / ออกแบบหลักสูตร รายวิชา] Design --> Implement[การนำหลักสูตรไปใช้] Implement --> Record[บันทึก] Record --> Eval[ประเมินบันทึก] Eval --> Revise{ปรับปรุง} Revise -- ใช่ --> Analyze Revise -- ไม่ --> End([สิ้นสุด]) DB[(ฐานข้อมูล)] --> Record DB --> Survey </pre> </div> <p>ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรฯ ได้มีการการออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตร เพื่อดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบการปรับปรุง ดังนี้ (A/P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนการปรับปรุงหลักสูตร (ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 5 มิถุนายน 2562) โดยเน้นให้อาจารย์ผู้สอนติดตามข้อมูลข่าวสารให้ทันสมัยอยู่เสมอ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการ</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ปรับปรุงความทันสมัยของเนื้อหาวิชา และวางแผนในการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบการปรับปรุง</p> <p>(D) อาจารย์ผู้สอนดำเนินการปรับปรุงความทันสมัยของเนื้อหาวิชา และร่วมกันปรับปรุงหลักสูตรตามรอบการปรับปรุง โดยมีการวิพากษ์หลักสูตร และนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร โดยเน้นความทันสมัยของหลักสูตรให้ทันกับสถานการณ์ปัจจุบัน</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวน การปรับปรุงหลักสูตร (ในการประชุมครั้งที่ 4/2562 วันที่ 13 พฤศจิกายน 2562) ด้วยการปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย โดยการให้อาจารย์ผู้สอนติดตามข้อมูลข่าวสารให้ทันสมัยอยู่เสมอ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงความทันสมัยของหลักสูตรพบว่า วิชาที่ทันสมัยยังมีน้อยตามความเห็นของคณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร จึงควรปรับเพิ่มรายวิชาที่ทันสมัยให้มากขึ้น</p> <p>(A) จากผลการประเมินการปรับปรุงหลักสูตรด้วยการปรับปรุงรายวิชาที่ทันสมัยให้มากขึ้น ทางหลักสูตรจึงวางแผนให้มีการปรับปรุงกระบวนการสอนของแต่ละวิชาให้สอดคล้องกับรายวิชาที่ปรับใหม่ให้มากขึ้นด้วย</p>	
<p>☞ การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ</p> <p>ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรฯ มีการปรับปรุงกระบวนการในการออกแบบรายวิชา ดังนี้</p> <p>(P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนการปรับปรุงกระบวนการการออกแบบรายวิชาในหลักสูตร (ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 4 เมษายน 2562) โดยเน้นความทันสมัยของรายวิชา</p> <p>(D) อาจารย์ผู้สอนดำเนินการปรับปรุงกระบวนการการออกแบบรายวิชาในหลักสูตรโดยเน้นความทันสมัยของรายวิชา และมีการฝึกปฏิบัติที่มากขึ้น</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวน การปรับปรุงกระบวนการการออกแบบรายวิชาในหลักสูตร (ในการประชุมครั้งที่ 4/2562 วันที่ 6 พฤศจิกายน 2562) โดยเน้นความทันสมัยของรายวิชา และมีการฝึกปฏิบัติที่มากขึ้นพบว่า หลายวิชายังมีความทันสมัยไม่พอสอดตามความเห็นของคณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร จึงต้องปรับปรุงใหม่</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562 ลงวันที่ 5 มิถุนายน 2562 2. รายงานการประชุมครั้งที่ 4/2562 ลงวันที่ 6 พฤศจิกายน 2562)





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
(A) จากผลการประเมินการปรับปรุงกระบวนการการออกแบรายวิชาในหลักสูตร ทางหลักสูตรจึงเพิ่มรายวิชาที่มีความทันสมัยให้มากขึ้น รวมทั้งเพิ่มรายวิชาที่มีลักษณะเป็นการฝึกทางวิชาชีพ	

เป้าหมายของปีนี้ : 3.00 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3.00 คะแนน

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

- เป้าหมาย: 1. อาจารย์ผู้สอนทุกคนสอนตรงตามศาสตร์ที่เชี่ยวชาญ
2. มี มคอ 3,4 ทุกรายวิชาก่อนเปิดภาคการศึกษา

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน</p> <p>หลักสูตรต้องให้ความสำคัญกับการวางระบบผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ทันสมัยของอาจารย์ที่มอบหมายให้สอนในวิชานั้นๆ เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ประสบการณ์ และได้รับการพัฒนาความสามารถจากผู้รู้จริง และให้นักศึกษาได้รับโอกาสและการพัฒนาตนเองเต็มตามศักยภาพ</p> <p>กระบวนการเรียนการสอนสำหรับยุคศตวรรษที่ 21 ต้องเน้นการพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ตามโครงสร้างหลักสูตรที่กำหนด และได้รับการพัฒนาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิคุณธรรมจริยธรรม ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ทักษะทางภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ทักษะการทำงานแบบมีส่วนร่วม ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี ความสามารถในการดูแลสุขภาพ ฯลฯ การเรียนการสอนสมัยใหม่ต้องใช้สื่อเทคโนโลยี และทำให้นักศึกษาเรียนรู้ได้ตลอดเวลาและในสถานที่ใดก็ได้ ผู้สอนมีหน้าที่เป็นผู้อำนวยความสะดวกให้เกิดการเรียนรู้ และสนับสนุนการเรียนรู้ สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา เทคนิคการสอน จะเน้นการวิจัยเป็นฐาน การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน เป็นต้น โดยมีขอบเขต ดังนี้</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p style="text-align: center;">การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน</p>	<p>1. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562 ลงวันที่ 5 มิถุนายน 2562</p> <p>2. รายงานการประชุมครั้งที่ 2/2562 ลงวันที่ 31 กรกฎาคม 2562)</p> <p>3. รายงานการประชุมครั้งที่ 3/2562 ลงวันที่ 16 ตุลาคม 2562</p>
<p>การกำหนดผู้สอน</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการกำหนดผู้สอน ดังนี้</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการกำหนดผู้สอน ดังนี้</p> <p>(A/P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนการปรับปรุงกระบวนการกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา และวางแผนปรับปรุงการกำหนดผู้สอนจากข้อเสนอแนะปี 2561 ในเรื่องของการเรียนการสอนจากผู้มีประสบการณ์ตรง</p> <p>(D) อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา (ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 5 มิถุนายน 2562 และการประชุมครั้งที่ 3/2562 วันที่ 16 ตุลาคม 2562) โดยคำนึงถึงความเหมาะสมทั้งทางด้านคุณวุฒิ</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์ทำงาน และประสบการณ์วิจัย มาใช้ประกอบในการกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชาต่างๆ ดังนี้</p> <p>1) ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห สอนรายวิชา เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง, วิศวกรรมอาหาร, การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร, การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร, การวางแผนการตลาดทางอุตสาหกรรมอาหาร, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>2) อาจารย์ดลฤดี พิชัยรัตน์ สอนรายวิชา การแปรรูปอาหาร 1, การแปรรูปอาหาร 2, วิศวกรรมอาหาร, เคมีอาหาร, วัตถุดิบในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร, อุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น, เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>3) ผศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช สอนรายวิชา การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร, การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร, วัตถุดิบในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร, เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวสัตว์น้ำ, ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร, วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>4) อาจารย์ณัฐฐา คเชนภักดี สอนรายวิชา เคมีอาหาร, เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวสัตว์น้ำ, สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร, เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์, การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก, เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ, การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก</p> <p>5) ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล สอนรายวิชา โภชนาศาสตร์มนุษย์, หลักการวิเคราะห์อาหาร</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนการกำหนดผู้สอน (ในการประชุมครั้งที่ 2/2562 วันที่ 31 กรกฎาคม 2562) พบว่าผู้สอนรายวิชาต่างๆมีความเหมาะสมกับรายวิชาต่างๆที่ต้องสอน แต่ควรมีการปรับปรุงให้นักศึกษาได้รับความรู้ที่มากขึ้นจากผู้ปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เพื่อให้นักศึกษาได้เห็นภาพการปฏิบัติงานจริงที่ชัดเจนมากขึ้น</p> <p>(A) จากผลการประเมินและทบทวนการกำหนดผู้สอน รายวิชาการแปรรูปอาหาร 2 จึงได้นำนักศึกษาเข้าเรียนรู้ในสถานประกอบการจริงคือ บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาลจำกัด โดยมีการสอนบรรยายด้วยบุคลากรของบริษัท เน้นสอนการค่า F value หรือ เวลา มีหน่วยเป็นนาที ที่ใช้เพื่อทำลายจุลินทรีย์หรือสปอร์ของ</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>จุดยืนที่ริ่จากจำนวนเริ่มต้นที่ทราบค่า ลงมาให้ถึงระดับที่ต้องการ เนื่องจากเรื่องดังกล่าวเป็นเรื่องสำคัญที่นักศึกษาต้องทราบเพื่อนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้ถูกต้องในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้มีความปลอดภัย</p> <p>☞ การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3 และ มคอ.4) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ดังนี้</p> <div data-bbox="239 761 1149 1209" data-label="Diagram"> <pre> graph TD A[ผู้สอนจัดทำ มคอ. 3/มคอ. 4] --> B{พิจารณาว่า มคอ. 3/ มคอ. 4 มีความเหมาะสมหรือไม่} B -- ไม่ผ่าน --> C[ปรับปรุง มคอ. 3/มคอ. 4] B -- ผ่าน --> D[จัดการเรียนการสอนตาม มคอ. 3/มคอ. 4] C --> D </pre> </div> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการการกำกับ ติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ดังนี้</p> <p>(A/P) อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ประชุมวางแผนร่วมกันเพื่อชี้แจงกำหนดการส่งแผนการเรียนรู้ก่อนเปิดภาคการศึกษาในการประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 5 มิถุนายน 2562) และแจ้งปัญหาการจัดทำแผนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2561 ซึ่งมีปัญหาในเรื่องการพิมพ์ผิดพลาด และต้องแก้ไขในปีการศึกษา 2562</p> <p>(D) ผู้สอนจัดทำแผนการเรียนรู้เสร็จแล้วก็จะส่งให้ประธานหลักสูตรเป็นผู้ตรวจสอบความถูกต้อง หากมีการแก้ไข ก็ต้องปรับแก้ไขให้ถูกต้องและมีเนื้อหาสอดคล้องกับ มคอ.2 โดยในปีการศึกษา 2562 มีการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) โดยในภาคการศึกษาที่ 1/2562 จำนวน 42 รายวิชา ภาคการศึกษาที่ 2/2562 จำนวน 32 รายวิชา</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 5 มิถุนายน 2562) 2. รายงานการประชุมครั้งที่ 5/2562 ลงวันที่ 18 ธันวาคม 2562 3. มคอ 3 และ 4





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนการจัดทำแผนการเรียนรู้ (ในการประชุมครั้งที่ 5/2562 วันที่ 18 ธันวาคม 2562) พบว่าส่วนใหญ่มีความถูกต้องสามารถนำไปใช้ในการเรียนการสอนได้ตามที่กำหนดไว้ แต่ทางหลักสูตรต้องการให้มีการสอนแบบ active learning มากกว่าเดิม จึงต้องการให้ผู้สอนปรับปรุงแบบการสอนเป็นแบบ active learning มากยิ่งขึ้น</p> <p>(A) จากผลการประเมินการการจัดทำแผนการเรียนรู้ ในส่วนของการจัดการเรียนการสอน แบบ active learning ซึ่งทางหลักสูตรต้องการให้มีมากกว่าเดิมหลายรายวิชาจึงได้จัดการเรียนการสอนแบบ active learning มากยิ่งขึ้น เช่น รายวิชา วิศวกรรมอาหาร 1 ให้นักศึกษาเรียนรู้และฝึกการแปลงหน่วยทางวิศวกรรมอาหารด้วยโปรแกรมต่างๆที่เปิดให้ใช้ในเวปไซต์ แทนการนั่งเรียนรู้ทฤษฎีและฝึกทำโจทย์เพียงอย่างเดียว</p>	
<p>☞ การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ดังนี้</p> <p>(A/P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกัน (ในการประชุมครั้งที่ 4/2562 วันที่ 13 พฤศจิกายน 2562) เพื่อวางแผนการให้มีการ บูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมจัดทำโครงการบริการวิชาการทางสังคม โดยปรับปรุงกระบวนการจากปี 2561 ที่มีการเสนอให้ดำเนินการพื้นที่เดิม คือกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาหละ ต.ไม้ฝาด อ.สีเกา จ.ตรัง แต่เน้นการเตรียมความพร้อมยกระดับผลิตภัณฑ์เพื่อขอรับมาตรฐาน</p> <p>(D) อาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการในสองส่วนคือ การบูรณาการกับการวิจัย และการบูรณาการกับการบริการวิชาการทางสังคม ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) การบูรณาการกับการวิจัย โดยรายวิชาปัญหาพิเศษมีการบูรณาการกับงานวิจัยของอาจารย์ในหลักสูตรที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณวิจัยในปี 61-62 2) การบูรณาการกับการบริการวิชาการทางสังคม โดยดำเนินการจัดโครงการ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. รายงานการประชุมครั้งที่ 4/2562 ลงวันที่ 13 พฤศจิกายน 2562 2. รายงานการประชุมครั้งที่ 7/2562 ลงวันที่ 27 เมษายน 2563 3. มคอ 5 วิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง และรายวิชาความปลอดภัยและระบบประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>โครงการบริการวิชาการพัฒนาและการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายพวงองุ่นเพื่อสร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนให้กับชุมชนชายฝั่ง ตำบลไม้ฝาด อำเภอสิเกา จังหวัดตรัง กิจกรรมย่อยที่ 3 ฝึกอบรมเกษตรกรด้านการแปรรูปสาหร่ายพวงองุ่นบ้านไม้ฝาด และมีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน โดยรายวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง มีการบูรณาการกับการบริการวิชาการทางสังคม โดยการใช้ความรู้ในการแปรรูปสาหร่าย จัดฝึกอบรมให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านนาหละ และรายวิชาความปลอดภัยและระบบประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร มีการบูรณาการความรู้ทางด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งนักศึกษาในรายวิชาดังกล่าวได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมทุกขั้นตอน</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้ดำเนินการประเมินกระบวนการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม (ในการประชุมครั้งที่ 7/2562 ลงวันที่ 27 เมษายน 2563) พบว่ากระบวนการดังกล่าวเกิดผลดีต่อทั้งอาจารย์และนักศึกษา โดยการบูรณาการกับการบริการวิชาการนักศึกษาได้มีโอกาสเรียนรู้แนวทางการให้ความรู้ทางวิชาการแก่ชุมชนเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาชุมชนในอนาคต และการบูรณาการการเรียนการสอนกับงานวิจัยทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้หลักการวางแผนการตลาด และการทำวิจัย แต่ในปีการศึกษา 2563 เป็นต้นไป ทางมหาวิทยาลัยจะไม่มีการจัดสรรงบประมาณสำหรับงานบริการวิชาการ ดังนั้นแนวทางการบูรณาการการเรียนการสอนการบริการวิชาการ จะเป็นลักษณะของการให้บริการกับผู้ที่ต้องการใช้บริการเป็นรายๆไป เช่น ตามความต้องการของผู้ประกอบการที่ต้องการความช่วยเหลือทางด้านวิชาการ</p> <p>(A) จากผลการประเมินกระบวนการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ดังกล่าวข้างต้น (ในการประชุมครั้งที่ 5/2562 วันที่ 18 ธันวาคม 2562) ทางคณะกรรมการประจำหลักสูตรได้วางแผนแนวทางในการดำเนินการการกรณีของการบูรณาการกับการบริการวิชาการ จะเป็นลักษณะของการให้บริการกับผู้ที่ต้องการใช้บริการเป็นรายๆไป เช่น ตามความต้องการของผู้ประกอบการที่ต้องการความช่วยเหลือทางด้านวิชาการ โดยให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินการ</p>	

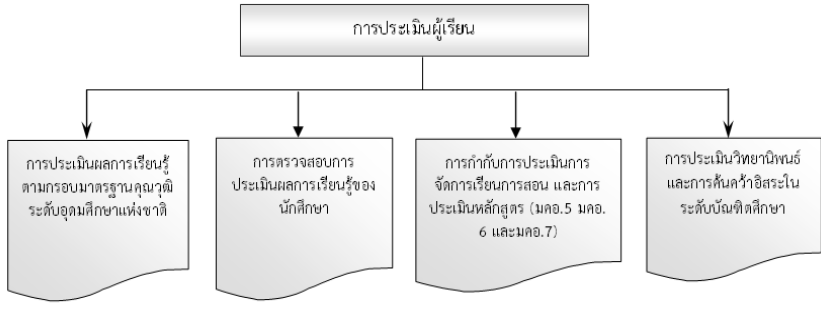




เป้าหมายของปีนี้ : 3 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3 คะแนน
ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน

- เป้าหมาย: 1. นักศึกษาทุกคนได้รับการประเมิน
2. เครื่องมือในการประเมินผลมีคุณภาพและเหมาะสมกับ curriculum mapping

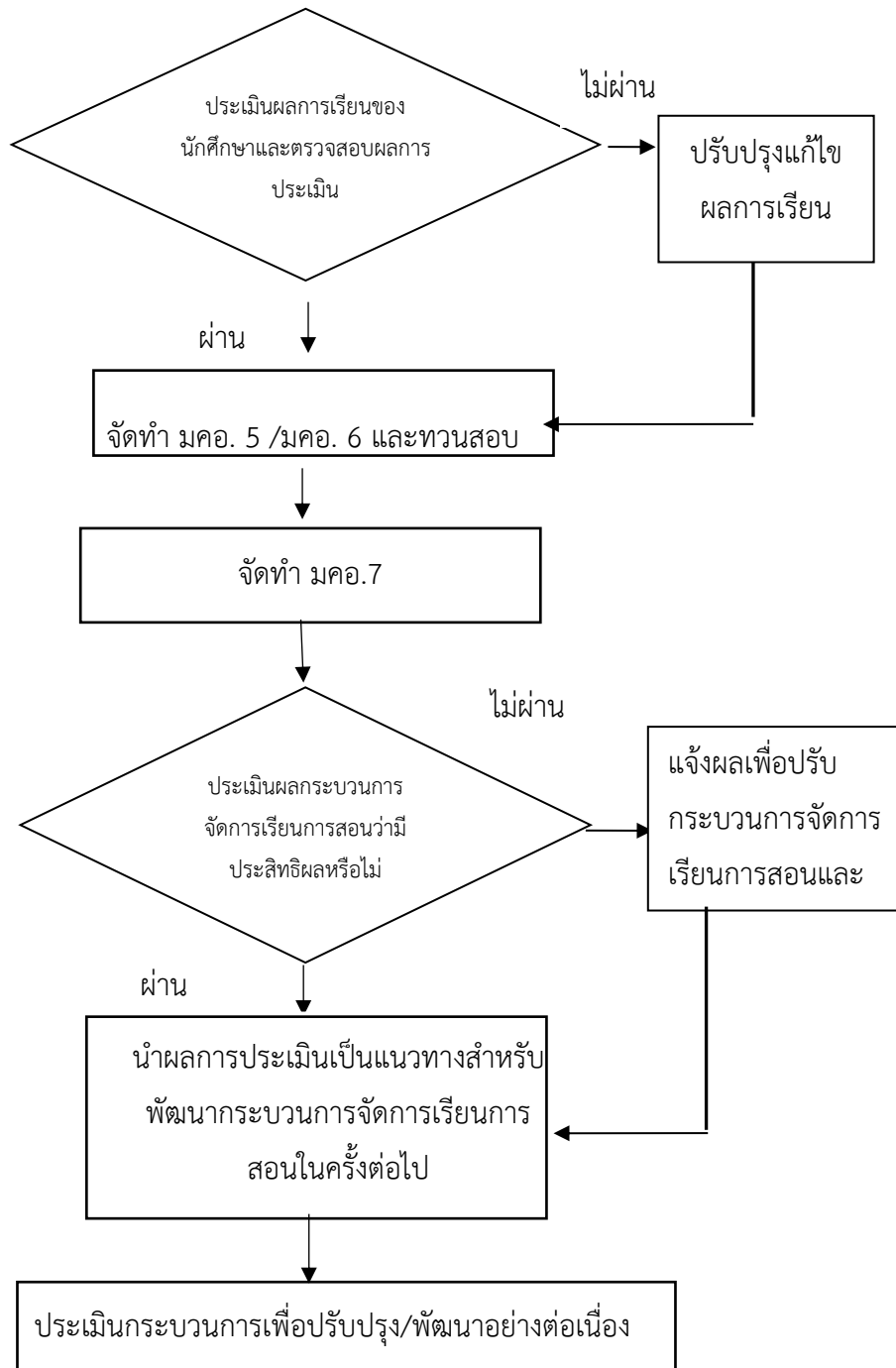
ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ระบบและกลไกการประเมินผู้เรียน</p> <p>การประเมินนักศึกษามีจุดมุ่งหมาย 3 ประการ คือ การประเมินผลนักศึกษาเพื่อให้ข้อมูลสารสนเทศที่เป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงการเรียนการสอนของผู้สอน และนำไปสู่การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา (assessment for learning) การประเมินที่ทำให้นักศึกษาสามารถประเมินตนเองเป็น และมีการนำผลการประเมินไปใช้ในการพัฒนาวิธีการเรียนของตนเองใหม่ จนเกิดการเรียนรู้ (assessment as learning) และการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่แสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (assessment of learning) การประเมินส่วนใหญ่จะใช้เพื่อจุดมุ่งหมายประการหลัง คือ เน้นการได้ข้อมูลเกี่ยวกับสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา การจัดการเรียนการสอนจึงควรส่งเสริมให้มีการประเมินเพื่อจุดมุ่งหมายสองประการแรกด้วย</p> <p>ทั้งนี้ ความเหมาะสมของระบบประเมินต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมินเครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพ และวิธีการให้เกรดที่สะท้อนผลการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม มีการกำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง (authentic assessment) มีการใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการปฏิบัติงานในโลกแห่งความเป็นจริง (real world) และมีวิธีการให้ข้อมูลป้อนกลับ (feedback) ที่ทำให้นักศึกษาสามารถแก้ไขจุดอ่อนหรือเสริมจุดแข็งของตนเองได้ ให้ผลการประเมินที่สะท้อนระดับความสามารถที่แท้จริงของนักศึกษา โดยมีขอบเขต ดังนี้</p> <div style="text-align: center;">  <pre> graph TD A[การประเมินผู้เรียน] --> B[การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ] A --> C[การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา] A --> D[การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และการประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7)] A --> E[การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา] </pre> </div>	





☞ การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา
แห่งชาติ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการประเมินผลการ
เรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้



1. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562 ลงวันที่ 5 มิถุนายน 2562
2. รายงานการประชุมครั้งที่ 7/2562 ลงวันที่ 29 เมษายน 2563
2. TQF 3.2 ตารางสรุปผลการจัดทำรายงาน มคอ 3,4,5,6





ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้

(A/P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนแนวทางในการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อย่างน้อย 5 ด้าน (domains) ตามที่เกณฑ์ที่สกอ.กำหนด (ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 ลงวันที่ 5 มิถุนายน 2562) คือ 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2. ด้านความรู้ 3. ด้านทักษะทางปัญญา 4. ความด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยติดตามผลและตรวจสอบจากการจัดทำ มคอ 5 และ มคอ 6 ของรายวิชาในภาคการศึกษา 1-2/2562 มีการนำข้อเสนอแนะจากอาจารย์ผู้สอนในปีการศึกษา 2562 เรื่องปัญหาเครื่องมือชำรุดมีข้อเสนอแนะต่อสาขาฯ เพื่อเสนอต่อคณะฯ ในเรื่องการจัดสรรงบประมาณเพื่อทำการซ่อมแซมอุปกรณ์ที่ชำรุด

(D) อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดทำ มคอ 5 และ มคอ 6 ของรายวิชาในภาคการศึกษา 1-2/2562 โดยในการแจ้งเตือนการจัดทำมีการแจ้งเตือนผ่านระบบบลักรูมของสาขาฯ มคอ 5 และ มคอ 6 ทำการตรวจสอบโดยประธานหลักสูตร จากนั้นคณะกรรมการประจำหลักสูตรดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ทำการทวนสอบ มคอ 5 และ 6 และนำผลที่ได้มาจัดทำ มคอ 7

(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้ดำเนินการประเมินกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ (ในการประชุมครั้งที่ 5/2562 ลงวันที่ 6 พฤศจิกายน 2561) พบว่า ข้อเสนอแนะจากอาจารย์ผู้สอนบางส่วนคือต้องการให้มีการนำนักศึกษาเพื่อศึกษานอกสถานที่ให้มากขึ้น เพื่อให้นักศึกษาเรียนรู้นอกห้องเรียนมากขึ้น ควรมีการนำมาปฏิบัติ

(A) จากผลการประเมินกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ ข้อเสนอแนะจากอาจารย์ผู้สอนบางส่วนคือต้องการให้มีการนำนักศึกษาเพื่อศึกษานอกสถานที่ให้มากขึ้นนั้น รายวิชาแปรรูปอาหาร 2 และรายวิชาความปลอดภัยและระบบการประกันคุณภาพอาหารได้นำนักศึกษาศึกษานอกสถานที่ในโรงงานแปรรูปอาหารกระป๋อง รายวิชาหลักการวิเคราะห์อาหาร นำนักศึกษาเรียนรู้เรื่องการวิเคราะห์อาหาร ณ ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์





<p>☞ การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ดังนี้</p> <p>(P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อหาแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา (ในการประชุมครั้งที่ 3/2562 ลงวันที่ 6 พฤศจิกายน 2562 และการประชุมครั้งที่ 4/2562 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2562) โดยได้ติดตามดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา โดยมีการประเมินข้อสอบ งานที่มอบหมาย ซึ่งจะใช้รายงานผลการทวนสอบมาตรฐานการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน (TQF 3.6) ทวนสอบรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2562 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด</p> <p>(D) อาจารย์ผู้สอนดำเนินการติดตามทวนสอบรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2562 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด โดยในภาคการศึกษาที่ 1/2562 เปิดสอน 42 รายวิชาทำการทวนสอบ 11 วิชา คิดเป็นร้อยละ 26.19 ภาคการศึกษาที่ 2/2562 เปิดสอน 32 รายวิชา ทำการทวนสอบ 8 วิชา คิดเป็นร้อยละ 25.00</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้ดำเนินการประเมินกระบวนการทวนสอบผลการเรียนรู้ (ในการประชุมครั้งที่ 5/2562 ลงวันที่ 18 ธันวาคม 2562 และการประชุมครั้งที่ 7/2562 ลงวันที่ 27 เมษายน 2563) พบว่ากระบวนการควรมีการปรับปรุง โดยควรมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการทวนสอบให้มากขึ้น โดยเพิ่มการสัมภาษณ์นักศึกษา</p> <p>(A) จากผลการประเมินกระบวนการทวนสอบผลการเรียนรู้ อาจารย์ประจำหลักสูตรได้เพิ่มรูปแบบการทวนสอบให้มากขึ้น โดยเพิ่มการสัมภาษณ์นักศึกษา ในรายวิชา การวางแผนการตลาดทางอุตสาหกรรมอาหาร ทำให้ได้ข้อมูลที่มีประโยชน์มากขึ้น</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. รายงานการประชุมครั้งที่ 3/2561 ลงวันที่ 6 พฤศจิกายน 2562 2. รายงานการประชุมครั้งที่ 4/2562 ลงวันที่ 13 พฤศจิกายน 2562 3. รายงานการประชุมครั้งที่ 5/2562 ลงวันที่ 18 ธันวาคม 2563 4. รายงานการประชุมครั้งที่ 7/2562 ลงวันที่ 27 เมษายน 2563 5. TQF 3.6
<p>☞ การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ดังนี้</p> <p>(A/P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกัน (ในการประชุมครั้งที่ 3/2562 ลงวันที่ 6 พฤศจิกายน 2562 และการประชุมครั้งที่ 4/2562 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2562) เพื่อแจ้งกำหนดเวลาในการจัดทำ มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. รายงานการประชุมครั้งที่ 3/2561 ลงวันที่ 6 พฤศจิกายน 2562 2. รายงานการประชุมครั้งที่ 4/2562 ลงวันที่ 13 พฤศจิกายน 2562





<p>7 และวางแผนควบคุมกำกับให้ผู้รับผิดชอบจัดทำให้เสร็จตามกำหนด และวางแผนปรับปรุงกระบวนการจากปี 2561</p> <p>(D) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการกำกับกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร โดยมีการแจ้งเตือนเป็นระยะถึงกำหนดการการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ รวมทั้งมีการตรวจสอบความถูกต้องของการจัดทำ มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้ดำเนินการประเมินกระบวนการกำกับกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) (ในการประชุมครั้งที่ 5/2562 ลงวันที่ 18 ธันวาคม 2562 และการประชุมครั้งที่ 7/2562 ลงวันที่ 27 เมษายน 2563) พบว่าการจัดทำ มคอ.5 ส่วนใหญ่มีถูกต้อง แต่มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในหมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง โดยแนะนำให้มีการปรับปรุงเพิ่มการจัดอภิปรายกลุ่มย่อย ในลักษณะที่จะกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้และเพิ่มความสนใจในการเรียน</p> <p>(A) จากผลการประเมินกระบวนการกำกับกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ในส่วนของข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในหมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง โดยแนะนำให้มีการปรับปรุงเพิ่มการจัดอภิปรายกลุ่มย่อย ในลักษณะที่จะกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้และเพิ่มความสนใจในการเรียนนั้น ผู้สอนได้ดำเนินการปรับปรุงตามความเหมาะสม เช่น รายวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง ให้นักศึกษาจัดอภิปรายกลุ่มย่อยในประเด็น ผลกระทบของปัญหาโรคในสัตว์น้ำต่อตลาดผลิตภัณฑ์ประมงแช่เยือกแข็ง ทำให้นักศึกษาได้ฝึกการวิเคราะห์ปัญหาและหาแนวทางการจัดการผลกระทบที่เกิดจากปัญหานั้นๆ ทำให้เกิดความสนใจในการเรียนมากกว่าการฟังบรรยายเพียงอย่างเดียว</p>	<p>3. รายงานการประชุมครั้งที่ 5/2562 ลงวันที่ 18 ธันวาคม 2563</p> <p>4. รายงานการประชุมครั้งที่ 7/2562 ลงวันที่ 27 เมษายน 2563</p> <p>5. TQF 3.3</p>
--	--

เป้าหมายของปีนี้ : 3.00 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3.00 คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย





การดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (ตัวบ่งชี้ 5.4) (รายละเอียดตารางที่ 1.1-11)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)		เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน					
1)	มีการบริหารจัดการให้มีจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และสภาวิชาชีพกำหนด (ถ้ามี)	✓		หลักสูตรมีจำนวนอาจารย์และคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558	ตารางที่ 1.1-1 ตารางที่ 1.1-3
2)	มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	✓		มีรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) ที่จัดทำตามร่างกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (มคอ.1) โดยหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารได้ผ่านการเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยและสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ได้รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตร	มคอ.2
3)	มีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ภายใน 4 ปี) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	✓	-	ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรในปี 2563	





ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต				
4) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิต โดยการประเมินคุณภาพบัณฑิตให้ครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและมีคะแนนการประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	✓		ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เท่ากับ 4.42 จากคะแนนเต็ม 5.0	แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิต
5) มีการสำรวจติดตามการปฏิบัติงานของบัณฑิตไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของบัณฑิตที่จบการศึกษาและผลการปฏิบัติงานหรือประกอบอาชีพอิสระของผู้สำเร็จการศึกษาของหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้ตอบแบบสำรวจ	✓		หลักสูตรมีการสำรวจติดตามการปฏิบัติงานของบัณฑิตไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของบัณฑิตที่จบการศึกษาและผลการปฏิบัติงานหรือประกอบอาชีพอิสระของผู้สำเร็จการศึกษาของหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้ตอบแบบสำรวจ	ตารางผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ที่ 2.1 และ 2.2





ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)		เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา					
6)	มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) การรับและการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา 2) การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา 3) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และ 4) มีช่องทางการรับข้อเสนอแนะของนักศึกษาและการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	✓		หลักสูตรมีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) การรับและการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา 2) การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา 3) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 4) มีช่องทางการรับข้อเสนอแนะของนักศึกษาและการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	ระบบกลไกและผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ที่ 3.1-3.3
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์					
7)	มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓		หลักสูตรมีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร	ระบบกลไกและผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ที่ 4.1





ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)		เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ 3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5			2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ 3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	
8)	อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓		หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร มีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรตลอดปีการศึกษา จำนวน 7 ครั้ง	รายงานการประชุม (TQF-3.1)
9)	อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	-	-	หลักสูตรไม่มีอาจารย์เข้าใหม่ในปีการศึกษา 2562	
10)	อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	✓		ในปีการศึกษา 2562 อาจารย์ประจำในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร จำนวน 5 คน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100	เอกสารจากฝ่ายบุคลากร
11)	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการ	-	-	ไม่มีบุคลากรสายสนับสนุนในหลักสูตร	





ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
และ/หรือวิชาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี				
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน				
<p>12) มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น</p> <p>1) การออกแบบหลักสูตรและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา</p> <p>2) การปรับปรุงสาระรายวิชาในแต่ละปีการศึกษา</p> <p>3) การกำหนดผู้สอน</p> <p>4) การกำกับ ติดตาม การตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ และการจัดการเรียนการสอน</p> <p>5) การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม</p> <p>6) การประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และ</p> <p>7) การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและมีการทวนสอบผลการเรียนรู้ และผลการดำเนินงานตามระบบ</p>	✓		<p>หลักสูตรมีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น</p> <p>1) การออกแบบหลักสูตรและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา</p> <p>2) การปรับปรุงสาระรายวิชาในแต่ละปีการศึกษา</p> <p>3) การกำหนดผู้สอน</p> <p>4) การกำกับ ติดตาม การตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ และการจัดการเรียนการสอน</p> <p>5) การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม</p> <p>6) การประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ</p>	<p>ระบบกลไกและผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ที่ 5.1 – 5.3</p>



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5</p> <p>13) มีรายละเอียดของรายวิชา และ ประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อน การเปิดสอนในแต่ละภาค การศึกษาให้ครบทุกวิชา</p>	✓		<p>ระดับ อุดมศึกษาแห่งชาติ และ</p> <p>7) การกำกับ การ ประเมินการจัดการเรียน การ สอนและมีการ ทวนสอบ ผล การ เรียน รู้ และ ผล การ ดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5 มีการจัดทำรายละเอียดของ รายวิชา(มคอ.3) และ รายละเอียด ของ ประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.4) ครบทุกรายวิชา ก่อน เปิดการสอนในแต่ละภาค การศึกษา โดยในภาค การศึกษาที่ 1/2562 มีการ จัดทำ มคอ.3 จำนวน 42 รายวิชา ภาคการศึกษาที่ 2/2562 มีการจัดทำ มคอ.3 จำนวน 35 รายวิชา และ มคอ.4 จำนวน 1 รายวิชา</p>	<p>มคอ.3และมคอ.4 ของแต่ละรายวิชา</p>
<p>14) จัดทำรายงานผลการดำเนินงาน รายวิชา และ ประสบการณ์</p>	✓		<p>มีการจัดทำรายงานผลการ ดำเนินงานของรายวิชา</p>	<p>มคอ.5และมคอ.6 ของแต่ละรายวิชา</p>





ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา			(มคอ.5) และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.6) ครบทุกรายวิชา หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา โดยในภาคการศึกษาที่ 1/2562 มีการจัดทำมคอ.5 จำนวน 42 รายวิชา ภาคการศึกษาที่ 2/2562 มีการจัดทำ มคอ.5 จำนวน 34 รายวิชา และ และ มคอ.6 จำนวน 1 รายวิชา	
15) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓		จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบรายงานการประเมินตนเอง ระดับ หลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2562 ลงวันที่ 30 มิถุนายน 2563	มคอ.7 ปีการศึกษา 2561
16) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอน ในแต่ละปีการศึกษา	✓		มีรายวิชาที่เปิดทำการเรียนการสอนตลอดปีการศึกษา 2562 ในหลักสูตร TQF โดยสาขาวิชา มีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 (หรือโดยมี	FORM TQF-3.6





	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
				คณะกรรมการบริหารหลักสูตรเป็นผู้ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3) ทั้งนี้มีรายวิชาที่มีการทวนสอบโดยคณะกรรมการดำเนินการติดตามทวนสอบรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2562 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด โดยในภาคการศึกษาที่ 1/2562 เปิดสอน 42 รายวิชาทำการทวนสอบ 11 วิชา คิดเป็นร้อยละ 26.19 ภาคการศึกษาที่ 2/2562 เปิดสอน 32 รายวิชา ทำการทวนสอบ 8 วิชา คิดเป็นร้อยละ 25.00	
17)	มีแผนการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	✓		หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร มีการนำผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีการศึกษา 2561 มา	มคอ.7 ปีการศึกษา 2561





ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
			พัฒนา/ปรับปรุง ด้านการจัดการเรียนการสอน	
18) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓		ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ย 4.35 จากคะแนนเต็ม 5 คะแนน	แบบสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้ายที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้				
19) มีระบบและกลไกดำเนินงาน การจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อให้มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอนตามธรรมชาติของหลักสูตร และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมิน ไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	✓		หลักสูตรมีระบบและกลไกดำเนินงาน การจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อให้มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอนตามธรรมชาติของหลักสูตร และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมิน ไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	ระบบกลไกและผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ที่ 6.1
			รวมตัวบ่งชี้ในปี	
			จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ดำเนินการผ่าน	
			ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี	
			17	
			17	
			100	

หมายเหตุ :

-ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานให้ประเมินตามจำนวนข้อที่ระบุใน มคอ.2 กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจำนวนข้อหรือรายละเอียดในตัวบ่งชี้ให้แนบบทิตสกา





-คณะกรรมการการอุดมศึกษาได้มีประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2558 ลงวันที่ 26 พย 2558 ได้กำหนดแนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติเพิ่มเติมไว้ ดังนี้

ข้อ 2 ระบุว่า “กรณีที่สถาบันอุดมศึกษาจะจัดทำรายละเอียดของรายวิชา รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) รายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) และรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรในลักษณะอื่น สถาบันอุดมศึกษาสามารถดำเนินการจัดทำระบบเก็บข้อมูลรายละเอียดตามแนวทางของ มคอ.3 มคอ.4 มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7 โดยสามารถปรับเปลี่ยนหัวข้อรายละเอียดให้เหมาะสมกับบริบทเฉพาะของสถาบันอุดมศึกษานั้น ๆ ได้ ทั้งนี้ให้คำนึงถึงเจตนารมณ์ของการจัดทำ มคอ.3 มคอ.4 มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7

ข้อ 3 ระบุว่า “ให้ถือว่า ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ จำนวน 12 ตัวบ่งชี้ เป็นเพียงแนวทางเท่านั้น โดยสถาบันอุดมศึกษาสามารถกำหนดตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิได้เอง ซึ่งแต่ละหลักสูตรมีอิสระในการกำหนดตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ใช้ในการติดตาม ประเมินและรายงานคุณภาพของหลักสูตรประจำปีทีละรอบไว้ในหมวด 1-6 ของแต่ละหลักสูตร ตามบริบทและวัตถุประสงค์ในการผลิตบัณฑิต ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบหรืออนุมัติจากสภาสถาบันอุดมศึกษา ในระหว่างที่สถาบันอุดมศึกษา ยังไม่สามารถเสนอขอปรับตัวบ่งชี้ใหม่ได้แล้วเสร็จ ให้ใช้ตัวบ่งชี้เดิมก่อนได้ หรือหากหลักสูตรใดมีความประสงค์ กำหนดตัวบ่งชี้แบบเดิมก็สามารถทำได้ กรณีหลักสูตรมีการปรับตัวบ่งชี้ใหม่ ให้นำเสนอสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป”

เป้าหมายของปีนี้ : ร้อยละ 100

ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ร้อยละ 100 เกณฑ์ประเมิน : 5.00 คะแนน

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย





การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ (นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา)

รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ความ ผิดปกติ	การ ตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ ผิดปกติ	มาตรการ แก้ไข	หลักฐาน/ ตาราง อ้างอิง
-	-	-	-	-	-	-

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา

รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	เหตุผลที่ไม่เปิด สอน	มาตรการที่ ดำเนินการ	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา (นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา)

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	หัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้ สอน	วิธีแก้ไข	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง

คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

(นำมาจาก มคอ5 แต่ละวิชา)

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการ ศึก ษา	ผลการ ประเมินโดย นักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
		มี	ไม่มี		
101100159 ภาษาไทย เพื่อการสื่อสาร	1/2561	✓			
1013005 สังคมกับ สิ่งแวดล้อม	1/2561	✓			
102100359 จิตวิทยา ทั่วไป	1/2561	✓			
102200159พลเมืองกับ จิตสำนึกต่อสังคม	1/2561	✓			
103200159สารสนเทศ เพื่อการศึกษา	1/2561	✓			
1050004ผู้นำนันทนาการ	1/2561	✓			
131200159ภาษาอังกฤษ ในชีวิตประจำวัน	1/2561	✓			





รหัส ชื่อวิชา	ภาคการ ศึก ษา	ผลการ ประเมินโดย นักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
		มี	ไม่มี		
204005คณิตศาสตร์ สำหรับวิทยาศาสตร์	1/2561	✓			
1312015ภาษาอังกฤษ เพื่อเตรียมความพร้อมเข้า สู่อาชีพ	2/2561	✓			
224100159ชีววิทยา ทั่วไป	1/2561	✓			
2241003จุลชีววิทยา ทั่วไป	1/2561	✓			
222400259ชีวเคมีทั่วไป	1/2561	✓			
222400359ปฏิบัติการ ชีวเคมีทั่วไป	1/2561	✓			
222600159เคมีวิเคราะห์ พื้นฐาน	1/2561	✓			
222600259ปฏิบัติการ เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	1/2561	✓			
2221002หลักเคมี	1/2561	✓			
2221003ปฏิบัติการหลัก เคมี	1/2561	✓			
2024001ชีววิทยาทั่วไป	1/2561	✓			
613230554เทคโนโลยี บรรจุภัณฑ์อาหาร	1/2561	✓			
6132310เทคโนโลยีหมัก ดอง	1/2561	✓			
613440454มาตรฐาน และกฎหมายอาหาร	1/2561	✓		ให้นักศึกษารู้จักหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านกฎหมายอาหารมากขึ้น	
6137401การจัดการ โรงงานอุตสาหกรรม อาหาร	1/2561	✓		ให้นักศึกษาร่วมอภิปรายเกี่ยวกับเนื้อหารายวิชาอย่างทั่วถึง	
6137402การจัดการ ธุรกิจขนาดกลางและ ขนาดเล็ก	1/2561	✓			
6137403การเป็น ผู้ประกอบการใน อุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓			
6139402การฝึกงานทาง อุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓			
6139403สัมมนาทาง อุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓			





6139404ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรม	1/2561	✓			
6731301เคมีอาหาร	1/2561	✓			
6731302โภชนศาสตร์มนุษย์	1/2561	✓		ให้นักศึกษาร่วมอภิปรายเกี่ยวกับเนื้อหารายวิชาอย่างทั่วถึง	
6732202วัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓		เพิ่มการศึกษาคูณงานเกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร	
6732304การแปรรูปอาหาร 2	1/2561	✓		นำวีดิทัศน์ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหารายวิชาให้นักศึกษาดู เพื่อให้เข้าใจบทเรียนได้ดีขึ้น	
6733302วิศวกรรมอาหาร 2	1/2561	✓		ฝึกการทำโจทย์คำนวณให้มากขึ้น	
6733303ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร	1/2561	✓			
6734301การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓		ให้นักศึกษาร่วมอภิปรายเกี่ยวกับเนื้อหารายวิชาอย่างทั่วถึง	
6734404มาตรฐานและกฎหมายอาหาร	1/2561	✓			
6737403การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓			
6739301การวางแผนการผลิตทางอุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓		ฝึกการคำนวณโดยงานที่มอบหมายมากขึ้น	
1011001วัฒนธรรมวิถีแห่งการดำรงชีวิต	2/2561	✓			
1015007แบคมินตัน	2/2561	✓			
1312004ทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ	2/2561	✓			
1312006ภาษาอังกฤษเพื่อการทํางาน	2/2561	✓			
202200451ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	2/2561	✓			
202400351จุลชีววิทยาทั่วไป	2/2561	✓			
203200259เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์	2/2561	✓			
2211003คณิตศาสตร์เบื้องต้น	2/2561	✓			
2213001หลักสถิติ	2/2561	✓			
2223002เคมีอินทรีย์	2/2561	✓			
2223003ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์	2/2561	✓			
2231002ฟิสิกส์ 1	2/2561	✓			





2231003ปฏิบัติการ ฟิสิกส์ 1	2/2561	✓			
224100159ชีววิทยา ทั่วไป	2/2561	✓			
5311232หลัก เศรษฐศาสตร์	2/2561	✓			
613230654วัตถุดิบ อาหาร	2/2561	✓			
613230954เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ สุขภาพ	2/2561	✓			
6139404ปัญหาพิเศษ ทางอุตสาหกรรม	2/2561	✓			
6731301เคมีอาหาร	2/2561	✓			
6731303หลักการ วิเคราะห์อาหาร	2/2561	✓			
6732101อุตสาหกรรม อาหารเบื้องต้น	2/2561	✓		มีการสอนโดยการยกตัวอย่างและใช้สื่อวีดิทัศน์ประกอบการสอน	
6732203การแปรรูป อาหาร 1	2/2561	✓		มอบหมายงานศึกษาค้นคว้าให้มากขึ้น	
6732307เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์นม	2/2561	✓		มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่เกี่ยวกับการผลิตนม	
6732310เทคโนโลยีการ หมักดอง	2/2561	✓		ปรับปรุงวิธีการสอนให้นักศึกษามีส่วนร่วมมากขึ้น	
6732312เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ประมง	2/2561	✓			
6733201วิศวกรรม อาหาร 1	2/2561	✓		ฝึกการคำนวณโดยงานที่มอบหมายมากขึ้น	
6734301การควบคุม คุณภาพในอุตสาหกรรม อาหาร	2/2561	✓			
6734302ความปลอดภัย ทางอาหาร	2/2561	✓		ศึกษาดูงานและมีงานมอบหมาย	
6734303ความปลอดภัย และระบบการประกัน คุณภาพอาหาร	2/2561	✓			
6735301การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	2/2561	✓		ยกตัวอย่างกรณีศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมอาหาร และให้นักศึกษาฝึกเขียนกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์นั้นๆ	
6736201จุลชีววิทยาทาง อาหาร	2/2561	✓			
6739304ปัญหาพิเศษ ทางอุตสาหกรรมอาหาร 1	2/2561	✓			
6739405ปัญหาพิเศษ ทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	2/2561	✓		ฝึกการนำเสนอผลงานทางวิชาการ	
เฉลี่ย				ระดับ.....	





ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม.....

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจาก แหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
คุณธรรมจริยธรรม	การเรียนการสอนมีกิจกรรมหรืองานมอบหมายที่สอดแทรกเนื้อหา คุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ และเคารพในกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา โดยการประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน พบว่าในการมอบหมายงานกลุ่ม นักศึกษาบางส่วนยังขาดความรับผิดชอบในงานกลุ่ม	อาจารย์ผู้สอน ควรแจ้งเกณฑ์การให้คะแนนในส่วนของจิตพิสัยที่เกี่ยวกับงานกลุ่มให้นักศึกษาทราบให้ชัดเจน เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษามีความตั้งใจในการทำงานกลุ่มมากขึ้น	
ความรู้	การเรียนการสอน มีทั้งการบรรยาย อภิปรายในชั้นเรียน และปฏิบัติ มีการใช้สื่อการสอนต่างๆ รวมทั้งสื่อออนไลน์ เพื่อให้ผู้เรียนได้เข้าถึงเรื่องต่างๆ ได้ง่ายมากยิ่งขึ้น แต่อาจมีปัญหาในบางวิชาที่ขาดความพร้อมของเครื่องมือ อาจ	แนวทางแก้ไขในเรื่องเครื่องมือบางชนิดที่ยังขาด อาจใช้การศึกษาดูงานนอกสถานที่ และการอธิบาย โดยผู้เชี่ยวชาญ เครื่องมือนั้นๆ	





มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจาก แหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	ทำให้การเรียนการสอนที่ เกี่ยวกับเครื่องมือบางชนิด เป็นไปได้ยาก		
ทักษะทางปัญญา	การเรียนการสอนมีกิจกรรม ซึ่งให้นักศึกษาได้ ฝึกการคิด วิเคราะห์ โดยเฉพาะวิชาที่มี บทปฏิบัติการ ซึ่งผู้เรียนต้องมี การคิด วิเคราะห์ผลการ ทดลองที่ได้ แต่ก็อาจมีปัญหา กับผู้เรียนบางส่วนที่ยังไม่ พยายามในการฝึกการคิด วิเคราะห์	อาจารย์ผู้สอนต้อง พยายามหาวิธีการในการ กระตุ้นนักศึกษาส่วนที่มี ปัญหาในการฝึกคิด วิเคราะห์ ให้พยายามฝึก ให้มากขึ้น	
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ	การเรียนการสอนมีการเปิด โอกาสให้ผู้เรียนได้มีการ เรียนรู้ร่วมกัน เช่น การ อภิปรายกลุ่ม เพื่อฝึกทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ โดยให้มี การแบ่งหน้าที่ ความ รับผิดชอบของแต่ละคน ซึ่งก็ ยังมีนักศึกษาบางส่วนที่ยังมี ปัญหาในเรื่องของความ	อาจารย์ผู้สอนอาจจัดให้มี กลไกการติดตาม ความก้าวหน้าของงานที่ มอบหมายให้ผู้เรียนเป็น ระยะ เพื่อกระตุ้นความ รับผิดชอบของนักศึกษาที่ มีปัญหา	





มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจาก แหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	รับผิดชอบในงานที่ได้รับ มอบหมายจากกลุ่ม		
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<p>การเรียนการสอนมีกิจกรรมหรืองานมอบหมาย ซึ่งมีการประยุกต์ใช้วิธีการสถิติหรือการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยอาจารย์ผู้สอนจะเป็นผู้ให้คำแนะนำ และวิจารณ์ ผลของกิจกรรมหรืองานมอบหมายเหล่านั้น รวมทั้งเป็นผู้ให้คำแนะนำการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม และทันสมัย แต่ยังพบปัญหาในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม ของนักศึกษา เนื่องจากปัญหาของการนำเสนอข้อมูลในสื่อออนไลน์ปัจจุบันที่ยังไม่มีการคัดกรอง ดังนั้นผู้ใช้จะต้องมีวิจารณญาณ ในการเลือกคัดกรองข้อมูลต่างๆ มาใช้</p>	<p>อาจารย์ผู้สอนจะต้องเป็นผู้ให้คำแนะนำ การคัดเลือกข้อมูลที่เหมาะสม และถูกต้องมาใช้ โดยอาจจัดเวลาบางส่วน เพื่อสอนการสืบค้น หรือการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม และถูกต้อง</p>	





การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี ไม่มี

จำนวนอาจารย์ใหม่ จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัด หรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	อาจารย์	บุคลากร สาย สนับสนุน		
โครงการส่งเสริมและ พัฒนาด้านการวิจัย	5	-	ประโยชน์ในด้านการพัฒนางานวิจัย	เอกสารฝ่าย บุคลากร
การอบรมด้านวิชาชีพ	-	-	-	-

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
5.1	3.00	3.00	3.00	
5.2	3.00	3.00	3.00	
5.3	3.00	3.00	3.00	
5.4	4.00	5.00	5.00	





หมวดที่ 5
การบริหารหลักสูตร

การบริหารหลักสูตร

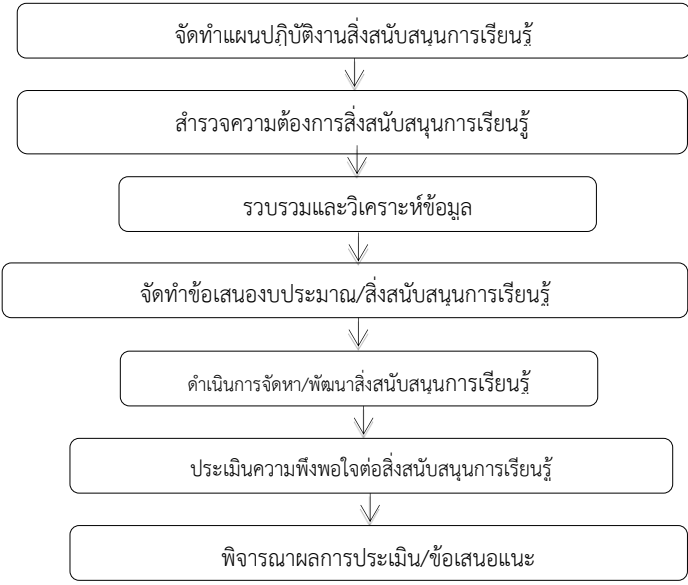
ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
-	-	-	-

ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>ความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนมีหลายประการ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ความพร้อมทางกายภาพ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ที่พักของนักศึกษา ฯลฯ 2) ความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ <p>* สิ่งเหล่านี้ต้องมีปริมาณเพียงพอและมีคุณภาพพร้อมใช้งาน ทันสมัยโดยพิจารณาจากการดำเนินการปรับปรุงพัฒนาจากผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ โดยมีขอบเขต ดังนี้</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] --> B[ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] A --> C[จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน] A --> D[กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] B --> E["- ความพร้อมทางกายภาพ - ความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยี - สิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้"] </pre> </div>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>☞ ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <div style="text-align: center;">  <pre> graph TD A[จัดทำแผนปฏิบัติงานสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] --> B[ตรวจสอบความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] B --> C[รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล] C --> D[จัดทำข้อเสนองบประมาณ/สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] D --> E[ดำเนินการจัดหา/พัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] E --> F[ประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] F --> G[พิจารณาผลการประเมิน/ข้อเสนอแนะ] </pre> </div> <p>แสดง Flow Chart หรือแสดงกระบวนการอื่นใดที่แสดงถึงกระบวนการดำเนินงาน</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้</p> <p>หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์ประมง ได้วางระบบและกลไกเกี่ยวกับการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> • หลักสูตรดำเนินการสำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนของอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา ทางด้านอุปกรณ์โสตการเรียนการสอน ครุภัณฑ์วัสดุอุปกรณ์ เพื่อใช้ในการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ • หลักสูตรร่วมกับคณะฯ กำหนดแผนงบประมาณประจำปี ปีการศึกษา 2562 โดยผ่านการประชุมวางแผนงบประมาณเกี่ยวกับครุภัณฑ์และการจัดหาวัสดุสำหรับสนับสนุนการเรียนการสอน ประจำปี เช่น การวางแผนงบประมาณ โดยได้มีการตรวจสอบข้อมูลครุภัณฑ์ ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ เพื่อใช้ในการจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2562 และเงินงบประมาณแผ่นดิน 	<p>- หนังสืออนุมัติงบประมาณจัดซื้อวัสดุการเรียนการสอน 1/2562, 2/2562</p> <p>- หนังสือขอให้จัดทำครุภัณฑ์เพื่อเสนอของบประมาณ 2563</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>• หลักสูตรการบริหารจัดการการใช้ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ เพื่อเตรียมพร้อมต่อการเรียนการสอน และการบำรุงรักษาก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อรองรับรายวิชาที่เปิดสอน</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการมีส่วนร่วมของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้ (อธิบายตามกระบวนการ PDCA หรืออธิบายตามขั้นตอนกระบวนการที่สามารถพัฒนากระบวนการจากผลการประเมินได้)</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยฯ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและหลักสูตรฯ ได้ร่วมกันกำหนดระบบสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยมีประเด็นดังนี้คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 2) จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน 3) กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ <ol style="list-style-type: none"> 1. สำรวจสภาพปัจจุบันของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ข้อเสนอแนะจากผลการประเมิน วิเคราะห์ข้อมูลและเสนอความต้องการ 2. จัดทำข้อเสนองบประมาณ/โครงการ เสนอต่อคณะ และมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณา จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตามงบประมาณ/โครงการที่ได้รับ 3. อาจารย์และนักศึกษาประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 4. คณะกรรมการพิจารณาผลการประเมิน และเสนอแนะ เพื่อการพัฒนา <p>(D) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ประชุมร่วมกันเมื่อคราวประชุมครั้งที่ 5/2561 ในวันที่ 5 กรกฎาคม 2562 เพื่อพิจารณาจัดทำแผนความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 และในคราวประชุมครั้งที่ 2/2562 ในวันที่ 31 กรกฎาคม 2562 ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 2/2562 ซึ่งหลักสูตรฯ ได้รับแจ้งจากคณะฯ ให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการขอจัดซื้อวัสดุการเรียนที่ต้องการใช้ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1 และภาคเรียน 2 ดังนี้</p> <p>ครุภัณฑ์</p>	<p>-รายงานการประชุมครั้งที่ 2/2562 ในวันที่ 31 กรกฎาคม 2562</p> <p>- รายงานการประชุมครั้งที่ 4/2562 ลงวันที่ 13 พฤศจิกายน 2562</p> <p>- รายงานการประชุมครั้งที่ 5/2561 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม 2561,</p> <p>-รายการครุภัณฑ์ที่ได้รับงบประมาณแผ่นดินของ มทร. ศรีวิชัย ปีงบประมาณ 2563</p> <p>-รายการวัสดุการเรียนการสอน (ตามรายวิชา) ภาคเรียนที่ 1/2562 และ 2/2563</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>- สำหรับครุภัณฑ์นั้น หลักสูตรฯ ได้แจ้งให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ดำเนินการจัดทำคำขอครุภัณฑ์ในคราวประชุมครั้งที่ 2/2562 ในวันที่ 31 กรกฎาคม 2562 โดยในการจัดทำคำขอครุภัณฑ์นั้น จะนำผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน จากนักศึกษา อาจารย์และบุคลากร ในปีการศึกษา 2561 มาใช้เป็นข้อมูลร่วมในการพิจารณา</p> <p>ในการของบประมาณสำหรับครุภัณฑ์นั้น หลักสูตรได้ส่งคำขอของงบประมาณเพื่อขอรับการจัดสรรงบประมาณจากแหล่งงบประมาณ</p> <p>ส่วนความพร้อมของอุปกรณ์และเครื่องมือในห้องเรียนปฏิบัติการ หลักสูตรฯ เป็นผู้เตรียมความพร้อมโดยเจ้าหน้าที่ประจำห้องปฏิบัติการดำเนินการแจ้งขอเสนอซ่อมอุปกรณ์ต่อคณะฯ เพื่อให้พร้อมใช้งานก่อนเปิดภาค ซึ่งในปีการศึกษา 2562</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมทบทวนระบบการดำเนินงานของหลักสูตร โดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ครั้งที่ 4/2562 ในวันที่ 13 พฤศจิกายน 2562 เพื่อทบทวนระบบการดำเนินงานของหลักสูตรโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ พบว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีส่วนร่วมในการเสนอขอของงบประมาณเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ที่จำเป็นและทันสมัยอย่างเพียงพอ</p> <p>ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมดำเนินการจัดทำคำขอครุภัณฑ์ โดยส่งคำขอของงบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ พบว่าทำให้ได้รับงบประมาณปรับปรุงห้องปฏิบัติ การและจัดซื้อครุภัณฑ์ให้ทดแทนของเดิมที่ชำรุด ทำให้มีครุภัณฑ์เพิ่มเติมเพื่อใช้ในการเรียนการสอน</p> <p>มีแนวปฏิบัติที่ดีอย่างชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>จัดทำคำขอของงบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อเพิ่มโอกาสในการได้รับงบประมาณ</p>	<p>-รายการครุภัณฑ์ที่เสนอขอในปีงบประมาณ 2564</p>
<p>☞ จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน</p>	<p>-รายงานการประชุม ครั้งที่ 4/2562 ลงวันที่ 13 พฤศจิกายน 2562</p> <p>-รายงานการประชุม</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง														
<p>(P) มหาวิทยาลัยฯ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง และหลักสูตรฯ ได้ร่วมกันกำหนดระบบสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในประเด็น จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ภายใต้การดำเนินงานของคณะกรรมการประจำคณะ โดยมีหัวหน้าสาขาซึ่งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมเป็นกรรมการ ซึ่งในการบริหารจัดการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน มีการดำเนินการโดยแยกสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ออกเป็น 4 กลุ่ม ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องเรียน คณะกรรมการจัดตารางสอนของหลักสูตรฯ เป็นผู้กำหนดห้องเรียน โดยส่วนใหญ่ห้องเรียนบรรยายใช้ห้องเรียนของอาคารเรียนรวม ส่วนห้องเรียนปฏิบัติการจะแยกตามสาขาที่เปิดสอน ซึ่งในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ไม่มีปัญหาการใช้ห้องเรียน - ห้องปฏิบัติการ มีกระบวนการดำเนินการดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เตรียมความพร้อมในการจัดสรรวัสดุสำหรับการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ๆ โดยมีการดำเนินการตามงบประมาณที่คณะฯ ได้จัดสรรให้ ส่วนครุภัณฑ์ฯ อาจารย์ผู้รับผิดชอบห้องปฏิบัติการได้ดำเนินการเสนอขอครุภัณฑ์ตามความต้องการ <p>(D) ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ห้องปฏิบัติการ มีจำนวนทั้งหมด 8 ห้อง 	<p>ครั้งที่ 7/2562 ลงวันที่ 27 เมษายน 2562</p> <p>-หนังสือรณานักศึกษาไปดูงานที่บริษัทสิชลซีเฟส</p>														
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="217 1536 938 1588">ชื่อห้อง</th> <th data-bbox="938 1536 1123 1588">ความจุ (คน)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="217 1588 938 1639">ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร</td> <td data-bbox="938 1588 1123 1639">25</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1639 938 1691">ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร</td> <td data-bbox="938 1639 1123 1691">25</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1691 938 1742">ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส</td> <td data-bbox="938 1691 1123 1742">25</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1742 938 1794">ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร</td> <td data-bbox="938 1742 1123 1794">25</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1794 938 1845">ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร</td> <td data-bbox="938 1794 1123 1845">25</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1845 938 1897">ห้องปฏิบัติการวิจัยทางอุตสาหกรรมอาหาร</td> <td data-bbox="938 1845 1123 1897">25</td> </tr> </tbody> </table>	ชื่อห้อง	ความจุ (คน)	ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร	25	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร	25	ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส	25	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร	25	ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร	25	ห้องปฏิบัติการวิจัยทางอุตสาหกรรมอาหาร	25	
ชื่อห้อง	ความจุ (คน)														
ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร	25														
ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร	25														
ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส	25														
ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร	25														
ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร	25														
ห้องปฏิบัติการวิจัยทางอุตสาหกรรมอาหาร	25														





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ห้องปฏิบัติการเคมีอาหาร		25	
ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีขนมอบ		25	
2) ครุภัณฑ์และเครื่องมือหลัก จำนวน 52 รายการ			
ครุภัณฑ์ประจำห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร			
ลำดับที่	รายการ	จำนวน	
1	ตู้แช่แข็ง	1	
2	ตู้เย็น	1	
3	เครื่องปิดผนึก	1	
4	ตู้อบแห้ง	1	
5	หม้อทอดไฟฟ้า	1	
6	เครื่องหั่นข้าวเกรียบ	1	
7	เตาอบแก๊ส	1	
8	เครื่องชั่งไฟฟ้า	1	
9	เครื่องปิดห่อฟิล์มแบบอุโมงค์	1	
10	เครื่องคั่นกะทิ	1	
11	เครื่องผสมอาหาร	1	
12	เครื่องสับผสม	1	
13	เตาแก๊ส	1	
14	เครื่องปิดผนึกแบบสุญญากาศ	1	
15	เครื่องปิดฝาจับ	1	
16	เครื่องบรรจุของเหลว	1	
ครุภัณฑ์ประจำห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีขนมอบ			
ลำดับที่	รายการ	จำนวน	
1	เครื่องนวดขนมปัง	1	
2	เครื่องผสมอาหารเอนกประสงค์	1	
3	เตาอบผลิตภัณฑ์ขนมอบแบบแก๊ส	1	
4	ตู้หมักโด	1	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
5	เครื่องหันขนมปัง	1	
6	เครื่องรีดแป้ง	1	
ครุภัณฑ์ประจำห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร			
ลำดับที่	รายการ	จำนวน	
1	เครื่องหมุนเหวี่ยงแบบควบคุมอุณหภูมิ	1	
2	ตู้อบเครื่องแก้ว	1	
3	เครื่องชั่งไฟฟ้า ทศนิยม 4 ตำแหน่ง	1	
4	เครื่องชั่งไฟฟ้า ทศนิยม 2 ตำแหน่ง	1	
5	เครื่องทำน้ำกลั่น	1	
6	ตู้ดูดควัน	1	
7	ตู้อบลมร้อน	4	
8	เครื่องระเหยแบบสูญญากาศ	1	
9	เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง	1	
10	ปั๊มสูญญากาศ	1	
11	เครื่องวิเคราะห์โปรตีน	1	
12	เครื่องวิเคราะห์ไขมัน	1	
13	เครื่องวัดค่าออกเตอร์แอกติวิตี	1	
14	เครื่องวัดค่าสี	1	
15	เครื่องวัดปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด	4	
16	เทอร์โมมิเตอร์	4	
17	เครื่องวัดความหนืด	1	
18	เครื่องโฮโมจีไนซ์เซอร์	1	
19	เครื่องวัดก๊าซในภาชนะบรรจุ	1	
20	อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ	1	
21	เครื่องล้างความถี่สูง	1	
22	เครื่องวัดความแน่นเนื้อ	1	
23	เครื่องวัดค่าดูดกลืนแสง	1	
24	แท่นให้ความร้อน	1	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
25	เครื่องกวนสารละลาย	1	
ครุภัณฑ์ประจำห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร			
ลำดับที่	รายการ	จำนวน	
1	เตาอบไมโครเวฟ	1	
2	อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ	1	
3	เครื่องเขย่า	1	
4	หม้อนึ่งฆ่าเชื้อ	1	
5	เครื่องบ่มเชื้อ ไม่ต้องการอากาศ	1	
6	เครื่องซังไฟฟ้า ทศนิยม 2 ตำแหน่ง	1	
7	หัวแก๊สแบบเหยียบ	1	
8	เครื่องนับโคโลนี	1	
9	ตู้บ่มเชื้อ	1	
3) ผลสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ผลปรากฏว่า			
3.1 ภาคเรียนที่ 1/2562 ความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่ง สนับสนุนการเรียนรู้ มีค่าเท่ากับ 3.66 ภาคเรียนที่ 2/2562 เท่ากับ 3.88 จาก คะแนนเต็ม 5			
ภาคเรียนที่ 1 /2562			
ประเด็นความเห็น		ค่าเฉลี่ย	
1. ความพร้อมด้านกายภาพ		3.78	
2. ความพร้อมของอุปกรณ์และเทคโนโลยี		3.54	
3. สิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการ เรียนรู้		3.65	
เฉลี่ย		3.66	
ภาคเรียนที่ 1 /2562			
ประเด็นความเห็น		ค่าเฉลี่ย	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง								
<table border="1"> <tr> <td>1. ความพร้อมด้านกายภาพ</td> <td>3.95</td> </tr> <tr> <td>2. ความพร้อมของอุปกรณ์และเทคโนโลยี</td> <td>3.87</td> </tr> <tr> <td>3. สิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้</td> <td>3.82</td> </tr> <tr> <td>เฉลี่ย</td> <td>3.88</td> </tr> </table>	1. ความพร้อมด้านกายภาพ	3.95	2. ความพร้อมของอุปกรณ์และเทคโนโลยี	3.87	3. สิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้	3.82	เฉลี่ย	3.88	
1. ความพร้อมด้านกายภาพ	3.95								
2. ความพร้อมของอุปกรณ์และเทคโนโลยี	3.87								
3. สิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้	3.82								
เฉลี่ย	3.88								
<p>(C) หลักสูตรได้ประชุมทบทวนจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกันคราวที่ 4/2562 ในวันที่ 13 พฤศจิกายน 2562 โดยพบว่าในภาคเรียนที่ 1/2562 และครั้งที่ 7/2562 ในวันที่ 27 เมษายน 2563 พบว่าคะแนนที่ได้ทั้งสามด้านมีค่าสูงกว่า 3.5 คะแนนด้านความพร้อมของอุปกรณ์และเทคโนโลยีมีคะแนนต่ำด้านอื่น ซึ่งเมื่อนำมาวิเคราะห์ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหาร ที่ประชุมมีความเห็นร่วมกันในการแก้ไข โดยการ 1) 1. เสนอต่อคณะฯ ซ่อมแซมเครื่องมือที่ชำรุด 2) ขอใช้เครื่องมือจากสาขาอื่น/น่านักศึกษาไปเรียนนอกสถานที่ ส่วนสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เสนอให้มีการปรับปรุงระบบอินเทอร์เน็ต</p> <p>(A) ผลการปรับปรุง หลักสูตรฯ ได้นำนักศึกษาที่เรียนในรายวิชาการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมอาหาร และรายวิชาการแปรรูปอาหาร ไปเรียนนอกสถานที่ ณ บริษัทลิลซีเฟร ซึ่งเป็นบริษัทที่ผลิตปุ๋ยบรรจุกระป๋อง โดยได้ศึกษาและฝึกปฏิบัติในเรื่อง การฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง (ในรายวิชาการแปรรูปอาหาร เนื่องจากหลักสูตรไม่มีเครื่องฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง) และฝึกปฏิบัติการควบคุมคุณภาพอาหาร โดยใช้เครื่องตรวจจับโลหะ (ในรายวิชาการควบคุมคุณภาพอาหาร)</p>									
<p>☞ กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>หลังจากที่หลักสูตรฯ ได้จัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดปีการศึกษาแล้ว นักศึกษา คณาจารย์ ตลอดจนบุคลากรที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน หลักสูตรฯ ได้ทำการประเมินความพึงพอใจของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยในปีการศึกษา 2562 นักศึกษา อาจารย์ รวมถึงบุคลากรได้ทำการประเมินความพึงพอใจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่หลักสูตรฯ ได้ส่งเสริมและสนับสนุน</p>	<p>-รายงานการประชุมครั้งที่ 7/2562 ลงวันที่ 27 เมษายน 2562</p>								





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้ (อธิบายตามกระบวนการ PDCA หรืออธิบายตามขั้นตอนกระบวนการที่สามารถพัฒนากระบวนการจากผลการประเมินได้)</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยฯ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงและหลักสูตรฯ ได้ร่วมกันกำหนดระบบสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในประเด็น กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>(D) หลักสูตรฯ ดำเนินการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในปีการศึกษา 2562</p> <p>2. ความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ในหลักสูตรต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในภาคเรียนที่ 1/2562 เท่ากับ 3.66 ภาคเรียน 2/2562 เท่ากับ 3.88 จากคะแนนเต็ม 5</p> <p>(C) หลักสูตรฯ ได้ประชุมทบทวนกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 7/2562 ลงวันที่ 27 เมษายน 2563 พบว่าจากผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของอาจารย์และนักศึกษาพบว่าคะแนนที่เฉลี่ยทั้งสองภาคการศึกษา ทั้งสามด้านมีค่าสูงกว่า 3.5 คะแนนด้านความพร้อมของอุปกรณ์และเทคโนโลยีมีคะแนนต่ำด้านอื่น ซึ่งเมื่อนำมาวิเคราะห์ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหาร ที่ประชุมมีความเห็นร่วมกันในการแก้ไข โดยการ 1) 1. เสนอต่อคณะฯ ซ่อมแซมเครื่องมือที่ชำรุด 2) ขอใช้เครื่องมือจากสาขาอื่น/น่านักศึกษาไปเรียนนอกสถานที่ ส่วนสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เสนอให้มีการปรับปรุงระบบอินเทอร์เน็ต</p> <p>(A) ผลการปรับปรุง หลักสูตรฯ ได้จัดทำแผนความต้องการครุภัณฑ์และจัดทำคำขอครุภัณฑ์เพื่อของบประมาณปี 2564 และจัดทำแผนในการนำพนักงานศึกษาฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการภายนอกสถาบัน</p>	<p>-รายการครุภัณฑ์ที่เสนอขอในปีงบประมาณ 2564</p>

เป้าหมายของปีนี้ : 3 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3 คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย





สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
6.1	1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้หลักมีเพียงพอและเหมาะสม 2. อาจารย์ผู้สอนและผู้เรียนมีความพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	1. มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้หลักมีเพียงพอและเหมาะสม 2. คะแนนความพึงพอใจ เท่ากับ 3.77	3	





หมวดที่ 6

ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็น หรือสาระจากผู้ประเมิน	ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	การนำไปดำเนินการวางแผน หรือปรับปรุงหลักสูตร





หมวดที่ 7
แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
จัดทำโครงการเพื่อเสนอของบประมาณและครุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน	-	อ.นพรัตน์ มะเห อ.ดลฤดี พิชัยรัตน์ อ.นัฐฐา คเชนทร์ภักดี	ดำเนินการไปแล้วแต่ยังไม่ทราบผลการอนุมัติ

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

- ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)
 - ควรลดจำนวนหน่วยกิตลง และเสริมกิจกรรมต่างๆที่พัฒนาทักษะนักศึกษาแทน เช่น ทักษะทางวิชาชีพ ทักษะทางภาษา เป็นต้น
- ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชาฯ)
 - เพิ่มเนื้อหาวิทยาการใหม่ๆ ที่ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงต่อเทคโนโลยีในปัจจุบัน
- กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน
 - สนับสนุนให้อาจารย์และบุคลากรได้พัฒนาตนเอง

แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2562

แผนการปฏิบัติการ	วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน	ผู้รับผิดชอบ
- ของงบประมาณจัดซื้อครุภัณฑ์ทั้งงบประมาณประจำปีและงบประมาณอื่นๆ ที่สามารถยื่นขอได้	-	อ.นพรัตน์ มะเห อ.ดลฤดี พิชัยรัตน์ อ.นัฐฐา คเชนทร์ภักดี





แบบรับรองความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูล

ขอรับรองว่าข้อมูลที่น่าเสนอในรายงานฉบับนี้ได้มีการดำเนินการจริง

- 1. เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรนี้เพียงหลักสูตรเดียว โดยไม่ได้ประจำหลักสูตรอื่น ๆ อีก
- 2. มีประสบการณ์ผลงานวิจัย

ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห

1. นพรัตน์ มะเห มาโนช ขำเจริญ และดลฤดี พิชัยรัตน์. 2562. คุณค่าทางโภชนาการ และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ ของสาหร่ายพวงองุ่น (*Caulerpa lentillifera*) หลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์ มช. 47(3): 478-489.

2. นพรัตน์ มะเห ดาริกา อวะภาค และดลฤดี พิชัยรัตน์. 2558. สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดโปรตีน ไฮโดรไลเสตที่มีปริมาณโปรตีนสูงจากหอยตลับ (*Meretrix casta*) โดยใช้วิธีพื้นผิวดอบสนอง. วารสารวิทยาศาสตร์ มช. 43(3): 425-438.

3. Nopparat Mahae, Donrudee Pichairat, Uraiwan Wattanakul and Nomchit Kaewthai Andrei. 2017. Hard Clam Sauce from Protein Hydrolysate and Concentrated Water Extract of Hard Clam (*Meretrix casta*). The 43rd Congress on Science and Technology of Thailand (STT43). 17-19 October 2017. Chamchuri 10, Chulalongkorn university, Bangkok, Thailand.

ดร. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี

1. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี และ รัชฎาพร อุ่ณศิริไลย์. 2563. การดัดแปลงใยอาหารจากกากมันสำปะหลัง เพื่อลดโลหะหนักโดยการประเมิณการยับยั้งชีวภาพพร้อมใช้. วารสารวิจัย มทร.ศรีวิชัย. 12(1).

2. Nopparat Mahae, Darika Awapak, Donrudee Pichairat and Natta Kachenpukdee. 2016. Application of Response Surface Methodology for Extraction Optimization of Protein Hydrolysate from Hard Clam (*Meretrix casta*) Based on Antioxidant. The 42nd Congress on Science and Technology of Thailand (STT42). November 30 - December 2, 2016. Centara Grand at Central Plaza Ladprao, Bangkok, Thailand

นางดลฤดี พิชัยรัตน์

1. ดลฤดี พิชัยรัตน์ และ นพรัตน์ มะเห. 2560. ผลของการทดแทนเนื้อปลาด้วยกากถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาสด. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. 9(2): 197-211.





2. ดลฤดี พิชัยรัตน์ และ นพรัตน์ มะเห. 2558. ผลของการปรับสภาพวัตถุดิบด้วยสารละลายต่างและกรดที่มีต่อการสกัดเจลาตินจากแมงกะพรุน. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 7(2): 52-67.

3. ดลฤดี พิชัยรัตน์ และ นพรัตน์ มะเห. 2562. ผลของการต้มต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเห็ดเสม็ด. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 29. 9-10 พฤษภาคม 2562. โรงแรมสยามออเรียนทัล, สงขลา.

ผศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช

1. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช. 2562. ผลของสภาวะการบรรจุต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อหอยตลับลวก (*Cherax quadricarinatus*). วารสารแก่นเกษตร 47(ฉบับพิเศษ): 1331-1336.

2. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช และ ชุตินุช สุจริต. 2558. ผลของการแช่กรดแลกติกต่อคุณภาพและอายุการเก็บเนื้อหอยแครงลวก. วารสารแก่นเกษตร 43(1): 93-100.

3. Supraewpan Lohalaksnadech, Chutinut Sujarit and Malinee Chinanon. The Effect of Cinnamon Oil and Garlic Extract Incorporated in Alginate Coatings on Quality Characteristics of Fish Fillet During Refrigerated Storage. The 20th Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018). 14-16 June 2018. Bitec, Bangkok, Thailand.

ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล

1. อุไรวรรณ วัฒนกุล, พีรพงษ์ พึ่งแย้ม และศุภลักษณ์ สุดขาว. 2562. องค์ประกอบทางเคมี และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกผสม 3 สายพันธุ์. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 29. 9-10 พฤษภาคม 2562. โรงแรมสยามออเรียนทัล, สงขลา.

2. อุไรวรรณ วัฒนกุล, วัฒนา วัฒนกุล และนพรัตน์ มะเห. 2562. ผลการอบแห้งและการทอด ต่อการเปลี่ยนแปลงสารอาหารในผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายพวงอุ้ง (C. lentillifera). การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 29. 9-10 พฤษภาคม 2562. โรงแรมสยามออเรียนทัล, สงขลา.

3. Uraivan Wattanakul, Nopparat Mahae and Peerapong Puengyam. Harvesting Maturities Affecting Phenolic Compounds and Antioxidant Activities in Sangyod Phatthalung Rice Cultivated at upland. The 9th Rajamangala University of technology International Conference RMUT. 1-3 August 2018. Rua Rasada Hotel, Trang, Thailand.





อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 1 : ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห

ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 ก.ค. 63

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 2 : ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี

ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 ก.ค. 63

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 3 : ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์

ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 ก.ค. 63

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 4 : รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช

ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 ก.ค. 63

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 5 : ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล

ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 ก.ค. 63

เห็นชอบโดย : ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ (หัวหน้าหลักสูตร)

ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 ก.ค. 63

เห็นชอบโดย : ผศ.ดร. ประเสริฐ ทองหนู้ย (คณบดี)

ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 ก.ค. 63





ภาคผนวก





ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินระดับหลักสูตร
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ. 2)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์ กับหลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่ สำเร็จ
1	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วาริชศาสตร์	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
2	ดร. นัฐฐา คชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร ผลิตภัณฑ์ประมง อุตสาหกรรมประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2559
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546
3	ผศ. ดลฤดี พิษัยรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ	ตรง	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2551
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
4	รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	รองศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ผลิตภัณฑ์ประมง ประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2535
5	ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	ชีวเคมี	สัมพันธ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542





			วท.บ.	วิทยาศาสตร์ทั่วไป		มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2538
--	--	--	-------	-------------------	--	--------------------------	------

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

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์ กับหลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่ สำเร็จ





ตารางที่ 1.1-3 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ. 2)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์ กับหลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่ สำเร็จ
1	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วาริชศาสตร์	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
2	ดร. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร ผลิตภัณฑ์ประมง อุตสาหกรรมประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2559
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546
3	ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ	ตรง	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2551
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
4	รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะ ลักษณะเดช	รองศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ผลิตภัณฑ์ประมง ประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2535
5	ผศ. อุไรวรรณวัฒนกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ชีวเคมี วิทยาศาสตร์ทั่วไป	สัมพันธ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2538





ตารางที่ 1.1-4 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจาก มคอ. 2)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับหลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ

ตารางที่ 1.1-5 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2562

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเท	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วาริชศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
2	ดร. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร ผลิตภัณฑ์ประมง อุตสาหกรรมประมง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2559
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
					สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
3	ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2551
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
4	รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะ ลักษณาเดช	รองศาสตราจารย์	วท.ม.	ผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
			วท.บ.	ประมง	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2535
5	ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม.	ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2538
6	รศ.ดร. ชูตินุช สุจริต	รองศาสตราจารย์	ปร.ด.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2553
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
			วท.บ.	ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยทักษิณ	2538
7	รศ. ชมพูนุช โสมาลีย์	รองศาสตราจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
			ทษ.บ.	ประมง	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2536
8	ผศ. อำนาจ สร้อยทอง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	กศ.ม.	พลศึกษา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544
			กศ.บ.	พลศึกษา	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2528
9	นางผ่องศรี พัฒนมณี	อาจารย์	ศศ.ม.	การแนะแนว	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2548
			คบ.	การศึกษาระดับบัณฑิต	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2534





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
10	ผศ. ประภาศรี ศรีชัย	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. ศศ.บ.	บรรณารักษศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์ บรรณารักษศาสตร์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2554
					มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2537
11	นางสาวเดือนรุ่ง ช่วยเรือง	อาจารย์	ศ.ม. ศ.บ.	เศรษฐศาสตร์ เศรษฐศาสตร์	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2544
					มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2539
12	นางสาวเจตนา อินยรัตน์	อาจารย์	ศศ.ม. คบ.	ไทยศึกษา ภาษาไทย	มหาวิทยาลัยทักษิณ	2547
					มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	2540
13	ผศ. วรณกร เพชรด้วง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	จิตวิทยาชุมชน จิตวิทยาชุมชน	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2555
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
14	รศ.ดร. ณัฐชิตา โรจนประศาสน์	รองศาสตราจารย์	ปร.ด. สถ.ม. บธ.บ.	ประชากรศึกษา สถิติ ธุรกิจศึกษา(บัญชี)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
					จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2536
					สถาบันเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2523
15	ผศ. มาลินี ฉินนานนท์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. กศ.บ.	การศึกษาวิทยาศาสตร์(เคมี) วิทยาศาสตร์-เคมี	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2542
					มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2533
16	ผศ.ดร. ลักษณ์มี วิทยา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เคมี เคมีอินทรีย์ เคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
17	นางจันทรา อัยเอ็ง	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	สถิติ สถิติ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
18	ดร. ธเนศ สิ้นธุ์ประจิม	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	ฟิสิกส์ ฟิสิกส์ ฟิสิกส์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2559
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2540
19	ผศ. ดร. อมรรัตน์ อั่งอัฉะริยะ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	นิเวศวิทยาและความหลากหลายทาง ชีวภาพ จุลชีววิทยา ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2556
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2540
20	นางสาวกัตตินาฏ สกุลสวัสดิพันธ์	อาจารย์	วศ.ม. วท.บ.	วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2555
					มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
21	นายกฤติกร แก้ววงศ์ศรี	อาจารย์	วศ.ม. วศ.บ.	วิศวกรรมคอมพิวเตอร์ วิศวกรรมคอมพิวเตอร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2559
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2556
22	นายปิยะพัฒน์ ช่วยอินทร์	อาจารย์	ศศ.ม. ศศ.บ.	การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษานานาชาติ ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2556
					มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2552
23	นางสาวสุภาพร เจริญสุข	อาจารย์	ศศ.ม.	การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษานานาชาติ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2556





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
			ศศ.บ.	ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2552

ตารางที่ 1.1-6 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2562

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

ตารางที่ 1.1-7 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ชื่องานวิจัย	ระยะเวลาทำวิจัย (ว/ด/ป)	งบประมาณ	แหล่งทุน	
					ภายใน	ภายนอก
1	ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเท	กระบวนการผลิตและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของหอยตลับแช่เยือกแข็ง	1 ต.ค.60-30 ก.ย.61	300,000	✓	
2	ดร. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี	ชนิดและความเข้มข้นที่เหมาะสมของ pentasodium tripolyphosphate , sulphate และ citrate ในการดัดแปลงโคโตซานจากเปลือกปูดำ	1 ต.ค.61-30 ก.ย. 62	232,300	✓	





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ชื่องานวิจัย	ระยะเวลาทำวิจัย (ว/ด/ป)	งบประมาณ	แหล่งทุน	
					ภายใน	ภายนอก
		และผลของไคโตซานดัดแปลงต่อ น้ำหนัก การสูญเสียน้ำและปฏิกิริยา ออกซิเดชันของไขมันในผลิตภัณฑ์แช่ เยือกแข็งในระหว่างการเก็บรักษา				
3	นางดลฤดี พิชัยรัตน์	การใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้าน ภาคใต้เพื่อเป็นแหล่งใยอาหารและ สารต้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์ ขนมปัง	1 ต.ค.60-30 ก.ย.61	339,600	✓	
4	รศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	ผลของสารกันเสียจากธรรมชาติจาก พืชสมุนไพรต่อการเปลี่ยนแปลง คุณภาพของกุ้งขาวแวนนาไมและ เนื้อปลาแลในระหว่างการแช่เย็น	1 ต.ค. 60-30 ก.ย.61	360,700	✓	
5	ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	คุณค่าทางโภชนาการและสารพิษ เคมีที่สำคัญในสาหร่ายพวงองุ่น (<i>Caulerpa lentillifera</i>) ที่เลี้ยงด้วย ระดับธาตุอาหารต่างกัน	1 ต.ค. 61-30 ก.ย.62	232,300	✓	





ตารางที่ 1.1-8 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับ ที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน / ตารางประกอบ
1	คุณค่าทางโภชนาการ และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ ของสาหร่ายพวงองุ่น (<i>Caulerpa lentillifera</i>) หลังการเก็บเกี่ยว	นพรัตน์ มะเห มาโนช ขำเจริญ ดลฤดี พิชัยรัตน์	วารสารวิทยาศาสตร์ มช.	ปีที่ 47 เล่มที่ 3 (2562) หน้า 478-489
2	การดัดแปลงใยอาหารจากกากมันสำปะหลังเพื่อลดโลหะหนักโดยการประเมิณการยับยั้งชีวภาพพร้อมใช้	นัฏฐา คชนทร์ภักดี รัชฎาพร อุ่นศิริไทย์	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	ปีที่ 12 ฉบับที่ 1
3	ผลของการทดแทนเนื้อปลาด้วยกากถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาสด	ดลฤดี พิชัยรัตน์ นพรัตน์ มะเห	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	ปีที่ 9 ฉบับที่ 2 หน้า 197-211
4	ผลของสภาวะการบรรจุต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อหอยตลับลูก (<i>Cherax quadricarinatus</i>)	สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	วารสารแก่นเกษตร	ปีที่ 47 (2562) ฉบับพิเศษ หน้า 1331-1336





ลำดับ ที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน / ตารางประกอบ
5	Optimal Replacement of Fish Meal Protein by Stick Water in Diet of Sex-Reversed Nile Tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>)	Uraiwan Wattanakul Wattana Wattanakul Karun Thongprajukaew	The 9 th Rajamangala University of technology International Conference RMUT. 1-3 August 2018. Rua Rasada Hotel, Trang, Thailand.	วารสาร Animals 26 July 2019 1-12 pp.

ตารางที่ 1.1-9 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ชื่องานวิจัย	ระยะเวลาทำวิจัย (ว/ด/ป)	งบประมาณ	แหล่งทุน	
					ภายใน	ภายนอก
1						
2						
3						





ตารางที่ 1.1-10 ผลงานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ชื่องานวิจัย	ระยะเวลาทำวิจัย (ว/ด/ป)	งบประมาณ	แหล่งทุน	
					ภายใน	ภายนอก
1	ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเห	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากสาหร่าย ก้ามกุ้ง (Chara corallina)	1 ต.ค.62-30 ก.ย.63	300,000		✓
2	ดร. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี	สภาวะที่เหมาะสมของการอบแห้งสาหร่าย พวงองุ่น (Caulerpa lentillifera) ด้วย ตู้อบลมร้อน (Hot Air Oven)	1 ต.ค.62-30 ก.ย. 63	25,000	✓	
3	นางดลฤดี พิชัยรัตน์	การพัฒนายกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ ชุมชนจากปลาทะเลในอำเภอสิเกา จังหวัด ตรัง	1 ต.ค.62-30 ก.ย.63	110,000		✓
4	ผศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้กเกิดปลาพร้อม บริโภคและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพใน ระหว่างการเก็บรักษา	1 ต.ค. 62-30 ก.ย.63	40,000	✓	
5	ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	สารอาหารและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพใน ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปสาหร่าย ก้ามกุ้งแผ่น ที่ผ่านการไฮโดรไลเซท	1 ต.ค. 62-30 ก.ย.63	300,000		✓





องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์

ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์

ตารางที่ 4.2-1 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ ปีปฏิทิน 2562

(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
บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ				
1	ผลของการต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเห็ดเสม็ด	ดลฤดี พิชัยรัตน์ นพรัตน์ มะเห	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 29 ประจำปี 2562 ระหว่างวันที่ 9-10 พฤษภาคม 2562 ณ โรงแรมสยามออเรียนทัล อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	
2	ผลการอบแห้งและการหอดต่อการเปลี่ยนแปลงสารอาหารในผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายพวงองุ่น	อุไรวรรณ วัฒนกุล วัฒนา วัฒนกุล นพรัตน์ มะเห	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 29 ประจำปี 2562 ระหว่างวันที่ 9-10 พฤษภาคม 2562 ณ โรงแรมสยามออเรียนทัล อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	
3	องค์ประกอบทางเคมีและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกผสม 3 สายพันธุ์	อุไรวรรณ วัฒนกุล พิรพงษ์ พึ่งแย้ม ศุภลักษณ์ สุดขาว	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 29 ประจำปี 2562	





ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
			ระหว่างวันที่ 9-10 พฤษภาคม 2562 ณ โรงแรมสยามออเรียนทัล อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ระหว่างวันที่ 8-9 พฤษภาคม 2561 ณ โรงแรมบีพี สมิหลา บีช อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา	

ตารางที่ 4.2-2 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ และผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตรปีปฏิทิน 2561 (ค่าน้ำหนัก 0.40)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ				
1	Effect of Cinnamon Oil and Garlic Extract for Fresh Shrimp Preservation	Supraewpan Lohalaksnadech Dumrong Lohalaksnadech	The 6 th The International Conference on Food Agriculture and Biotechnology (ICoFAB 2019). Mahasarakham University, Mahasarakham, Thailand.	





ตารางที่ 4.2-4 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ปีปฏิทิน 2562
(ค่าน้ำหนัก 0.80)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน / ตารางประกอบ
บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1				
1.	คุณค่าทางโภชนาการและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสาหร่ายพวงองุ่นหลังการเก็บเกี่ยว	นพรัตน์ มะเห มาโนช ขำเจริญ ดลฤดี พิชัยรัตน์	วารสารวิทยาศาสตร์ มช.	ปีที่ 47 ฉบับที่ 3 หน้า 478-489
2.	ผลของสภาวะการบรรจุต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อหอยตลับลวก (<i>Cherax quadricarinatus</i>)	สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	วารสารแก่นเกษตร	ปีที่ 47 ฉบับพิเศษ หน้า 1331-1336
3.	พฤติกรรมของผู้บริโภคในจังหวัดตรังต่อผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	สุดคณิง ณ ระนอง นพรัตน์ มะเห รัตนาพร อนันตสุข	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	ปีที่ 11 ฉบับที่ 3 หน้า 461-477





ตารางที่ 4.2-5 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ และได้รับการรับรองในรูปแบบอื่นๆ ปีปฏิทิน 2562 (ค่าน้ำหนัก 1.00)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม้ฉบับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556				
1.	Optimal Replacement of Fish Meal Protein by Stick Water in Diet of Sex-Reversed Nile Tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>)	Uraivan Wattanakul Wattana Wattanakul Karun Thongprajukaew	วารสาร Animals	26 July 2019 หน้า 1-12





ส่วนสรุปผลการประเมิน และทิศทางการพัฒนา

สรุปผลการประเมิน

ตารางที่ A ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน		คะแนนประเมินของหลักสูตร
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	
องค์ประกอบที่ 1				
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารการจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยสกอ.	ผ่าน			ผ่าน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต				
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ระดับ 4	14.52	4.84	4.84
		3		
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาตรี) บัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี	ร้อยละ 70	12	100	5
		12		
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา				
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	ระดับ 2		ระดับ 3	3.00
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	ระดับ 2		ระดับ 3	3.00
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์				
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์	ระดับ 5		ระดับ 5	5.00
ตัวบ่งชี้ 4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ 40	2	ร้อยละ 40	5.00
		5		
ตัวบ่งชี้ 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ประจำ		4	ร้อยละ 80	5.00





ตารางที่ A ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน		คะแนนประเมินของหลักสูตร
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	
หลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ 60	5		
ตัวบ่งชี้ 4.2.3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ร้อยละ 20	4.4	ร้อยละ 88	5.00
		5		
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	ระดับ 3		ระดับ 4	4.00
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน				
ตัวบ่งชี้ 5.1 สารระของรายวิชาในหลักสูตร	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ร้อยละ 100		ร้อยละ 100	5.00
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้				
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	ระดับ 2		ระดับ 3	3.00
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้				3.68





ตารางที่ B การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	I ปัจจัยนำเข้า	P กระบวนการ	O ผลลัพธ์	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน 0.01-2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01-3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01-4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01-5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
1 : การกำกับมาตรฐาน	ผ่านการประเมิน						หลักสูตรได้มาตรฐาน
2 : บัณฑิต	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ใน องค์ประกอบที่ 2 -6	2	-	-	4.92	4.92	ระดับคุณภาพดีมาก
3 : นักศึกษา		3	3.00	-	-	3.00	ระดับคุณภาพปานกลาง
4 : อาจารย์		3	4.00	-	-	4.00	ระดับคุณภาพดี
5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน		4	3.00	3.67	-	3.50	ระดับคุณภาพดี
6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้		1	-	3.00	-	3.00	ระดับคุณภาพปานกลาง
รวม		13	7	4	2		
ผลการประเมิน			3.43	3.50	4.92	3.68	ระดับคุณภาพดี
			ระดับ คุณภาพดี	ระดับ คุณภาพดี	ระดับ คุณภาพ ดีมาก		





ทิศทางการพัฒนา

ตารางที่ C ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน ระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาว และเป้าหมายการพัฒนา

ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน	เป้าหมายแผนการพัฒนา				
	2563	2564	2565	2566	2567
ระยะสั้น (1-2 ปี)					
- การส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติทักษะทางด้านปัญญาและทักษะทางด้านปฏิบัติมากขึ้น	✓				
- การพัฒนาผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		✓			
- การพัฒนาศักยภาพของอาจารย์ให้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านที่มากขึ้น			✓		
ระยะกลาง (3-5 ปี)					
- การสร้างศูนย์การแปรรูปอาหารเพื่อเป็นแหล่งบริการวิชาการ				✓	
ระยะยาว (5 ปี ขึ้นไป)					
- การปรับปรุงห้องปฏิบัติการเพื่อเป็นแหล่งบริการวิชาการ					✓

ตารางที่ D แผนการพัฒนาที่สอดคล้องกับเป้าหมาย

แผนการพัฒนา	ระยะสั้น
ปี 2563 การส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติทักษะทางด้านปัญญาและทักษะทางด้านปฏิบัติเพิ่มมากขึ้น	เสนอโครงการที่มีการส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติทักษะทางด้านปัญญาและทักษะทางด้านปฏิบัติเพิ่มมากขึ้น
ปี 2564 การพัฒนาผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	กระตุ้นให้อาจารย์มีการพัฒนาตนเองในการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการในระดับนานาชาติหรือวารสารที่มีคุณภาพให้มากยิ่งขึ้น
ปี 2565	





ตารางที่ D แผนการพัฒนาที่สอดคล้องกับเป้าหมาย

แผนการพัฒนา	ระยะสั้น
การพัฒนา ศักยภาพ ของ อาจารย์ให้มีความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านที่มากขึ้น	เสนอของบประมาณสนับสนุนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรในการ ฝึกอบรมความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน
แผนการพัฒนา	ระยะกลาง
ปี 2566 การสร้างศูนย์การแปรรูป อาหารเพื่อเป็นแหล่งบริการ วิชาการ	เสนอของบประมาณในการสร้างศูนย์การแปรรูปอาหารเพื่อเป็นแหล่ง บริการวิชาการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร
แผนการพัฒนา	ระยะยาว
ปี 2567 การปรับปรุงห้องปฏิบัติการ เพื่อเป็นแหล่งบริการวิชาการ	เสนอของบประมาณในการปรับปรุงห้องปฏิบัติการทั้งทางเคมีและ จุลชีววิทยา เพื่อเป็นแหล่งบริการวิชาการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร

