



หลักสูตรระดับปริญญาตรี  
เกณฑ์มาตรฐาน พ.ศ. 2558

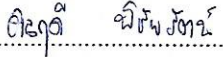

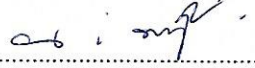
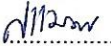

รายงานการประเมินตนเองระดับหลักสูตร  
ประจำปีการศึกษา 2561  
(1 มิถุนายน 2561 ถึง 31 พฤษภาคม 2562)

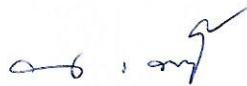
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง



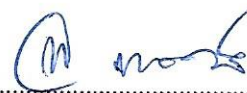
ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา  
อุตสาหกรรมอาหารถูกต้อง เป็นความจริงทุกประการ

1.  ..... ประธานหลักสูตร วันที่ 31 พฤษภาคม 2562  
(นางดลฤดี พิชัยรัตน์)
2.  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 31 พฤษภาคม 2562  
(ผศ.ดร. นพรัตน์ มະເ)
3.  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 31 พฤษภาคม 2562  
(ดร. นัญฐา คเชนทร์ภักดี)
4.  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 31 พฤษภาคม 2562  
(รศ. สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช)
5.  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 31 พฤษภาคม 2562  
(ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล)



.....  
(ดร. นัญฐา คเชนทร์ภักดี)

หัวหน้าสาขาอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์ประมง  
วันที่ 31 พฤษภาคม 2562



.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประเสริฐ ทองหนู่น้อย)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
วันที่ 31 พฤษภาคม 2562





หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร  
(หลักสูตรปรับปรุง)  
พ.ศ. 2559

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย





## คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประจำปีการศึกษา 2561 เล่มนี้ เป็นการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน 2561 – วันที่ 31 พฤษภาคม 2562

หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร เป็นหลักสูตรที่มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากอุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก เนื่องจากความสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากร ทำให้มีผลผลิตทางการเกษตรที่สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปได้อย่างหลากหลายและต่อเนื่อง ทำให้ประเทศไทย ติดอันดับการเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารของโลก จากสภาวะการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมที่ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และสามารถตอบสนองต่อความต้องการได้ ทำให้ต้องมีการพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อตอบสนองต่อความต้องการดังกล่าว และจากความต้องการอาหารของโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น บวกกับนโยบายของรัฐในการผลักดันให้ประเทศเป็นครัวโลก รวมทั้งการเปิดเสรีทางการค้าจากการเข้าร่วมประชาคมอาเซียน ประเทศไทยซึ่งมีความพร้อมทางด้านวัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารที่มีคุณภาพ ต้องเตรียมพร้อมสำหรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว การผลิตบุคลากรที่มีความรู้ทางอุตสาหกรรมอาหาร และสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม นับเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้มีความสามารถและศักยภาพในการแข่งขันในตลาดโลกและภูมิภาคได้

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





## สารบัญ

	หน้า
<b>บทสรุปผู้บริหาร</b>	1
<b>การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร</b>	
- หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	4
- หมวดที่ 2 อาจารย์	11
- หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต	27
- หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตรข้อมูล ผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร	53
- หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร	89
- หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน	101
- หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร	103
<b>ภาคผนวก</b>	
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 2561	113
ตารางที่ 1.1-6 จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2561	117
ตารางที่ 1.1-7 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	117
ตารางที่ 1.1-8 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวม 5 ปี ย้อนหลัง	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 2561	123





## สารบัญ

	หน้า
ตารางที่ 4.2-2 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์และผลงานที่ได้รับการจด อนุสิทธิบัตร ปีปฏิทิน 2561	124
ตารางที่ 4.2-4 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่ อยู่ในฐานข้อมูล ปีปฏิทิน 2561	125
ตารางที่ A ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ	126
ตารางที่ B การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร	128
ตารางที่ C ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน ระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาว และเป้าหมาย การพัฒนา	129
ตารางที่ D แผนการพัฒนาที่สอดคล้องกับเป้าหมาย	129





## บทสรุปผู้บริหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2559 ได้รับการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปีการศึกษา 2561 จำนวน 6 องค์ประกอบ มีผลการประเมินตนเอง ดังนี้ องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน พบว่าหลักสูตรเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 4.16 คะแนน องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3.00 คะแนน องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 4.00 คะแนน องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3.50 คะแนน และองค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3.00 คะแนน โดยผลการประเมินตนเองของหลักสูตรในภาพรวมทั้ง 6 องค์ประกอบ 13 ตัวบ่งชี้ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3.56 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 2 ปี

### สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางด้านการเรียนการสอน ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน 2561 – วันที่ 31 พฤษภาคม 2562 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 3.56 อยู่ในระดับคุณภาพดี โดยด้านปัจจัยนำเข้า (Input) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 3.43 อยู่ในระดับคุณภาพดี ด้านกระบวนการ





(Process) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 3.50 อยู่ในระดับคุณภาพดี และด้านผลผลิต (Output) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 4.16 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก โดยมีค่าคะแนนในแต่ละองค์ประกอบดังนี้

#### องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

- ผลการประเมิน : ผ่าน
- จุดแข็ง การกำกับมาตรฐานหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
- จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ -

#### องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

- ผลการประเมิน : ระดับคุณภาพดีมาก
- จุดแข็ง บัณฑิตมีความรู้ความสามารถ ความรับผิดชอบ มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ -

#### องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา

- ผลการประเมิน : ระดับคุณภาพปานกลาง
- จุดแข็ง มีระบบส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา เช่น การจัดกิจกรรมและโครงการต่าง ๆ การให้คำปรึกษา โดยรุ่นพี่หรืออาจารย์ที่ปรึกษาทั้งในด้านการใช้ชีวิตและการเรียน
- จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ การแก้ปัญหาการออกกลางคันของนักศึกษาเนื่องจากผลการเรียนต่ำ ควรจัดให้มีการทบทวนเนื้อหาก่อนสอบโดยเพื่อนในชั้นเดียวกันหรือรุ่นพี่ที่มีผลการเรียนดี โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาควบคุมดูแลและให้คำปรึกษา ส่วนนักศึกษาที่มีปัญหาเศรษฐกิจ นอกจากการจัดหาแหล่งทุนให้กับนักศึกษาควรส่งเสริมให้นักศึกษาหารายได้พิเศษด้วยการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย

#### องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์

- ผลการประเมิน : ระดับคุณภาพดี
- จุดแข็ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความเข้มแข็งทางวิชาการ และมีงานวิจัยต่อเนื่อง
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีเครือข่ายในการของบประมาณจังหวัด
- จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ -







### องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

- ผลการประเมิน : ระดับคุณภาพดี
- จุดแข็ง หลักสูตรมีความยืดหยุ่นทำให้นักศึกษาสามารถเทียบโอนได้
- จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากการประเมินคุณภาพ ปัญหานักศึกษาเทียบโอนมีแนวโน้มลดลง

### องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- ผลการประเมิน : ระดับดี
- จุดแข็ง มีการปรับปรุงห้องปฏิบัติการและจัดซื้อครุภัณฑ์ทดแทนส่วนที่ชำรุด
- จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากการประเมินคุณภาพ ความสะอาดของสถานที่

สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์ตามองค์ประกอบคุณภาพ

#### จุดแข็งและแนวทางเสริมจุดแข็ง

อาจารย์ส่วนใหญ่มีตำแหน่งทางวิชาการ แต่ยังมีอาจารย์บางส่วนที่ยังไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ จึงควรส่งเสริมให้อาจารย์ทำผลงานทางวิชาการเพิ่ม เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการขอตำแหน่งทางวิชาการ

#### จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

อาจารย์ ผลงานทางวิชาการส่วนใหญ่เผยแพร่ในงานประชุมวิชาการระดับชาติหรือตีพิมพ์ในวารสารที่มีคุณภาพไม่สูง จึงควรพัฒนาผลงานทางวิชาการให้มีคุณภาพสูงขึ้น โดยการเผยแพร่ในระดับนานาชาติหรือตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีคุณภาพสูงได้

นักศึกษา ส่งเสริมนักศึกษาด้านทักษะทางปัญญา และทักษะการปฏิบัติ

#### แนวทางพัฒนาเร่งด่วน

- การขอจัดสรรงบประมาณในการจัดซื้อครุภัณฑ์ ทดแทนของเดิมที่ชำรุด
- เสนอโครงการที่ส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติทักษะด้านปัญญาและทักษะทางด้านปฏิบัติเพิ่มมากขึ้น
- กระตุ้นให้อาจารย์ตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิชาการในระดับนานาชาติ หรือวารสารที่มีคุณภาพมากขึ้น





การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร พ.ศ. 2559  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย  
ประจำปีการศึกษา 2561 วันที่รายงาน 31 พฤษภาคม 2562

หมวดที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

หลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ประเภทวิชาการ

รหัสหลักสูตร 25511971104077

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีภาระหน้าที่ในการบริหาร พัฒนาหลักสูตรและควบคุมคุณภาพการจัดการเรียนการสอน (รายละเอียดตารางที่ 1.1)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2561	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. นัญญา คชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	2. ดร. นัญญา คชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
3. นางตลฤดี พิษัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ), 2545	3. นางตลฤดี พิษัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ), 2545	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
4. ผศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	4. รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช 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 และทำ  
หน้าที่สอนและค้นคว้า วิจัย ในสาขาดังกล่าว (รายละเอียดตารางที่ 1.1-1, 1.1-2)

อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2561	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 คชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	2. ดร. นัฏฐา คชนทร์ภักดี 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. สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณ์เดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	4. รศ. สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณ์เดช 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 เป็นอาจารย์ประจำภายในสถาบันที่มีคุณวุฒิในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือใน  
สาขาวิชาของรายวิชาที่สอน (รายละเอียดตารางที่ 1.1-3)

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทาง วิชาการ
<b>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง</b>		
1. ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
2. ดร. นัฏฐา คชนทร์ภักดี	ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร)	อาจารย์





ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ
3. นางดลฤดี พิชัยรัตน์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	อาจารย์
4. รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณ์เดชะ	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 พัฒนมณี	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. นางสาววรรณกร เพชรด้วง	วท.ม. (จิตวิทยาชุมชน)	อาจารย์
14. ผศ. ญัฐชิตา โรจนประศาสน์	สธ.ม. (สถิติ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
15. ผศ. มาลินี ฉินนานนท์	วท.ม. (การศึกษาวิทยาศาสตร์ (เคมี))	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
16. ผศ.ดร. ลักษณ์ วิทยา	ปร.ด. (เคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
17. นางจันทร์ภา อัยเอ็ง	วท.ม. (สถิติ)	อาจารย์
18. ดร. ธเนศ สิ้นธุ์ประจิม	ปร.ด. (ฟิสิกส์)	อาจารย์
19. ผศ. อมรรัตน์ อังอัจฉริยา	วท.ม. (จุลชีววิทยา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
20. นางสาวกัตตินาฏ สุกุลสวัสดิพันธ์	วศ.ม. (วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม)	อาจารย์
<b>คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี</b>		
1. นายกฤติกร แก้ววงศ์ศรี	วศ.ม. (วิศวกรรมคอมพิวเตอร์)	อาจารย์
<b>วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว</b>		
1. นายปิยะพัฒน์ ช่วยอินทร์	ศศ.ม. (การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษา ต่างประเทศ)	อาจารย์
2. นางสาวสุภาพร เจริญสุข	ศศ.ม. (การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษา ต่างประเทศ)	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><b>จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบ</b> <b>หลักสูตร</b> <b><u>ประเภทวิชาการ</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่น้อยกว่า 5 คน และ</li> <li>- เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ</li> <li>- ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น</li> </ul>	<p>ในปีการศึกษา 2561</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ประกอบด้วย               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห</li> <li>2. ดร. นัญญา คเชนทร์ภักดี</li> <li>3. นางดลฤดี พิชัยรัตน์</li> <li>4. รศ. สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณาเดช</li> <li>5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล</li> </ol> </li> </ul> <p>โดยอาจารย์ทั้ง 5 คน เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารเพียงหลักสูตรเดียวตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาหลักสูตรนี้</p>	<p>ตารางที่ 1.1-1</p>
2	<p><b>คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบ</b> <b>หลักสูตร</b> <b><u>ประเภทวิชาการ</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน</li> <li>- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง</li> </ul>	<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน 4 คน และมีคุณวุฒิสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน 1 คน โดยมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 2 คน คุณวุฒิระดับปริญญาโท 3 คน ดำรงตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ 1 คน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 2 คน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 คน มีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลังอย่างน้อย 1 รายการต่อคน</p>	<p>ตารางที่ 1.1-1</p>
3	<p><b>คุณสมบัติอาจารย์ประจำ</b> <b>หลักสูตร</b> <b><u>ประเภทวิชาการ</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทาง</li> </ul>	<p>อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน 4 คน และมีคุณวุฒิสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน 1 คน โดยมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 2 คน คุณวุฒิระดับปริญญาโท 3 คน ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ</p>	<p>ตารางที่ 1.1-3</p>





เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	<p>วิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง</li> <li>- ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร</li> </ul>	<p>ระดับรองศาสตราจารย์ 1 คน และระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ 2 คน โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 5 คน มีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง อย่างน้อย 1 รายการต่อคน</p>	
4	<p><b>คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน</b> <b><u>ประเภทวิชาการ</u></b></p> <p><b><u>- อาจารย์ประจำ</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน</li> <li>- หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้คุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้</li> </ul> <p><b><u>- อาจารย์พิเศษ</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและ</li> <li>- มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี</li> <li>- ทั้งนี้ชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ</li> </ul>	<p>อาจารย์ผู้สอนประจำมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 5 คน และระดับปริญญาโท 18 คน โดยทุกคนมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน</p> <p>อาจารย์ชานากานต์ เพชรประสิทธิ์ มีคุณวุฒิระดับปริญญาโท และมีประสบการณ์ทำงานเกี่ยวกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี สอนวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 6 คาบ คิดเป็นร้อยละ 8 ของรายวิชา โดยมี อ.ดลฤดี พิชัยรัตน์ และ ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเหเป็น ผู้รับผิดชอบรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์</p>	<p>ตารางที่ 1.1-5</p> <p>ตารางที่ 1.1-6</p>





เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น	อาหาร	
10	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด <u>ประเภทวิชาการ</u> - ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตรหรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี	หลักสูตรเป็นหลักสูตรปรับปรุง ปีการศึกษา 2559 ใช้ในการเรียนการสอนในปัจจุบัน และจะครบรอบการปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา 2563	- รายงานการประชุม สภามหาวิทยาลัย 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"> <li>1. ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</li> <li>2. ระบบการบริหารอาจารย์</li> <li>3. ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์</li> </ol> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD     A[การบริหารและพัฒนาอาจารย์] --&gt; B[ระบบการรับและแต่งตั้ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร]     A --&gt; C[ระบบการบริหารอาจารย์]     A --&gt; D[ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์]             </pre> </div> <p>โดยหลักสูตรได้มีการดำเนินงานตามระบบ ดังนี้</p>	
<p>☞ ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</p> <p>(A/P) จากผลการปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตรในปีการศึกษา 2560 หลักสูตรได้พิจารณากำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรส่งบทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ หรือส่งบทความวิจัยเข้าร่วมประชุมวิชาการระดับชาติ/นานาชาติเพื่อให้มีผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่องและสร้างความเข้มแข็งให้กับหลักสูตร โดยพบว่า ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเท ได้เข้าร่วมนำเสนองานวิจัยเรื่อง HARD</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- รายงานการประชุม ครั้งที่ 2</li> <li>- รายงานการประชุม ครั้งที่ 3</li> <li>- ตาราง 1.1-7</li> </ul>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>CLAM SAUCE FROM PROTEIN HYDROLYSATE AND CONCENTRATED WATER EXTRACT OF HARD CLAM (<i>Meretrix casta</i>) ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ The 43rd Congress on Science and Technology of Thailand (STT 43) “Understand Science, Apply Technology, Create Innovation for Sustainable Society” จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เมื่อวันที่ 17-19 ตุลาคม 2560 ส่งผลให้หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีความเข้มแข็งทางวิชาการ ดังนั้นหลักสูตรจึงนำผลการปรับปรุงมาร่วมดำเนินการตามระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยร่วมกับคณะและหลักสูตรได้จัดทำระบบและกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้</p> <div data-bbox="300 896 1066 1444" data-label="Diagram"> <pre> graph TD     A[วิเคราะห์ความต้องการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร] --&gt; B[วิเคราะห์คุณสมบัติของ อาจารย์ที่มีอยู่]     B --&gt; C[กำหนดเป้าหมายจำนวน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร]     C --&gt; D[พิจารณาเกณฑ์การรับและ แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร]     C --&gt; E[หลักสูตรร่วมกับคณะ ฯ พิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร]     D --&gt; F[ชี้แจงบทบาทและภาระหน้าที่แก่ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร]     E --&gt; F     </pre> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิเคราะห์ความต้องการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</li> <li>2. วิเคราะห์คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีอยู่ โดยกำหนดให้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณสมบัติที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558</li> <li>3. กำหนดเป้าหมายจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</li> <li>4. พิจารณาเกณฑ์การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดย กำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณสมบัติที่สอดคล้องและเป็นไปตาม เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558</li> </ol>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>5. หลักสูตรร่วมกับคณะฯ พิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</p> <p>6. หลักสูตรชี้แจงบทบาทและภาระหน้าที่แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</p> <p>(D) ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรได้ดำเนินตามระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในการพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีอยู่ เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 2/2561 เมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2561 มติที่ประชุมเห็นว่าอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 คน มีคุณสมบัติที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ทั้งวุฒิการศึกษาและผลงานทางวิชาการ จึงไม่มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยหลักสูตรยังคงมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบทั้ง 5 คน ตลอดปีการศึกษา 2561 และได้พิจารณาแต่งตั้งประธานหลักสูตรคนใหม่ คือ อ.ตลฤดี พิชัยรัตน์ แทน ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห ที่มีภาระงานการเป็นบรรณาธิการวารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ร่วมประชุมทบทวนกระบวนการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในคราวประชุมครั้งที่ 3/2561 เมื่อวันที่ 22 สิงหาคม 2561 พบว่ากระบวนการดังกล่าวมีความเหมาะสม เนื่องจากการดำเนินการตามกระบวนการดังกล่าวส่งผลให้หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบ 5 คน และมีคุณสมบัติที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 อย่างไรก็ตามหลักสูตรยังคงกระตุ้นและส่งเสริมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรขอทุนงานวิจัยและทำผลงานทางวิชาการ เพื่อเตรียมความพร้อมด้านคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยพบว่า ดร. นัฏฐา คชนทร์ภักดี และ ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล ได้รับทุนอุดหนุนงานวิจัยงบประมาณเงินแผ่นดิน ประจำปี 2562 แต่ทั้งนี้ยังพบว่าผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในระดับนานาชาติปีการศึกษา 2561 ยังคงมีอยู่น้อยจึงมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรส่งบทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ หรือส่งบทความวิจัยเข้าร่วมประชุมวิชาการระดับนานาชาติเพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับหลักสูตร</p> <p>(A) ผลจากการปรับปรุง ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล ได้เข้าร่วมนำเสนองานวิจัย เรื่อง Comparison on Bioactive Compounds in Germinated Grown Rice and Parbiled Rice from Khaw Dokha by Different Methods ในงานประชุม</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>วิชาการระดับชาติ The 5<sup>th</sup> Rajabhat University National &amp; International Research and Academic Conference มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เมื่อวันที่ 2-5 ธันวาคม 2561</p>	
<p><b>☛ ระบบการบริหารอาจารย์</b></p> <p>(A/P) จากผลการปรับปรุงการดำเนินงานด้านการบริหารอาจารย์ของหลักสูตรในปีการศึกษา 2560 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดร.นันทฎา คเชนทร์ภักดี ได้รับทุนวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาทรายทอดทรงเครื่องในภาชนะบรรจุปิดสนิทจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาแห่งชาติ ปี 2561 เพื่อจัดทำผลงานทางวิชาการ ในการเตรียมความพร้อมด้านคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหรือพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการในอนาคต ดังนั้นหลักสูตรจึงนำผลการปรับปรุงมาดำเนินการระบบการบริหารอาจารย์ของหลักสูตรในปีการศึกษา 2561 ดังนี้</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยร่วมกับคณะและหลักสูตรได้จัดทำระบบและกลไกการบริหารอาจารย์ ดังนี้</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD     A[อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาการบริหารอาจารย์] --&gt; B[การกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบ]     A --&gt; C[งานวิจัยและผลงานทางวิชาการ]     A --&gt; D[การมอบหมายภาระงานสอน]             </pre> </div> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาการบริหารอาจารย์ในด้าน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบ</li> <li>- การมอบหมายภาระงานสอน</li> <li>- งานวิจัยและผลงานทางวิชาการ</li> </ul> <p>(D) ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบการบริหารอาจารย์ โดยการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อร่วมกันพิจารณา ปรึกษาหารือถึง</p>	<p>- รายงานการประชุม ครั้งที่ 1/2561</p> <p>- รายงานการประชุม ครั้งที่ 3/2561</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>แนวทางในการบริหารอาจารย์ ได้แก่ 1) การกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ 2) การมอบหมายภาระงานสอนให้เหมาะสมกับคุณวุฒิและประสบการณ์ 3) สำรองงานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตรและกำกับติดตามการเผยแพร่ผลงานวิชาการ</p> <p>1) การกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 1/2561 วันที่ 4 เมษายน 2561)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเหิ ประธานหลักสูตร รับผิดชอบเรื่องการทดสอบสมรรถนะ การจัดการเรียนการสอน/การพัฒนาหลักสูตร การฝึกทักษะวิชาชีพ การประกันคุณภาพหลักสูตร และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 1</li> <li>- ดร.นัฏฐา คเชนทร์ภักดี รับผิดชอบงานพัฒนานักศึกษา/กิจกรรมของนักศึกษา การประชาสัมพันธ์หลักสูตร การฝึกงาน/สหกิจศึกษา และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 4</li> <li>- อ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ รับผิดชอบเรื่องการทดสอบสมรรถนะ การจัดการเรียนการสอน/การพัฒนาหลักสูตร การประกันคุณภาพหลักสูตร งานฝึกงาน/สหกิจศึกษา และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 2</li> <li>- รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช รับผิดชอบเรื่องการบริหารวิชาการ การประกันคุณภาพหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน และอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน</li> <li>- ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล รับผิดชอบงานพัฒนานักศึกษา/กิจกรรมของนักศึกษา การประชาสัมพันธ์หลักสูตร การประกันคุณภาพหลักสูตร และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 4</li> </ul> <p>2) การมอบหมายภาระงานสอนให้เหมาะสมกับคุณวุฒิและประสบการณ์ (เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 1/2561 วันที่ 4 เมษายน 2561 และประชุมครั้งที่ 3/2561 วันที่ 22 สิงหาคม 2561)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเหิ รับผิดชอบการสอนรายวิชาปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การวางแผนทดลองทางอุตสาหกรรมอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วิศวกรรมอาหาร 1 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>- ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี รับผิดชอบการสอนรายวิชาเคมีอาหาร</li> </ul>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>- อ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ รับผิดชอบการสอนรายวิชาเคมีอาหาร การแปรรูปอาหาร วัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ อุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น วิศวกรรมอาหาร 2 การฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>- รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช รับผิดชอบการสอนรายวิชา วัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร วัตถุดิบอาหาร ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร</p> <p>- ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล รับผิดชอบการสอนรายวิชาโภชนศาสตร์ มนุษย์และหลักการวิเคราะห์อาหาร</p> <p>3) งานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตรและกำกับติดตามการเผยแพร่ผลงานวิชาการ</p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับการสนับสนุนงานวิจัยงบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2562 จำนวน 2 เรื่อง งบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2562 จำนวน 3 เรื่อง และเผยแพร่งานวิจัยจำนวน 5 เรื่อง</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมทบทวนระบบการบริหารอาจารย์ เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 3/2561 เมื่อวันที่ 22 สิงหาคม 2561 พบว่าอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีภาระงานครบทั้ง 4 ด้าน คือ การเรียนการสอน งานวิจัย งานบริการวิชาการ และการบำรุงศิลปวัฒนธรรม แต่งานวิจัยที่ได้รับการสนับสนุนโดยส่วนใหญ่เป็นงานวิจัยงบรายได้ซึ่งมีเนื้อหารายละเอียดในการทำวิจัยน้อยตามงบประมาณที่ได้รับ จึงมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเขียนหัวข้อวิจัยเพื่อเสนอขอของบประมาณอื่นเพิ่มเติม เพื่อจัดทำผลงานทางวิชาการในการเตรียมความพร้อมด้านคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหรือพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการในอนาคต</p> <p>(A) รศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช ได้รับทุนวิจัยเรื่อง คุณภาพและความ</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ปลอดภัยของปทุมมาหลังการเก็บเกี่ยวโดยเรือประมงพื้นบ้านขนาดเล็กในจังหวัดตรัง จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร งบประมาณปี 2562</p>	
<p><b>ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์</b></p> <p>(A/P) จากผลการปรับปรุงการดำเนินงานด้านการส่งเสริมและพัฒนาในปีการศึกษา 2561 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ยังไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ 2 ท่าน คือ ดร. นัญญา คชนทร์ภักดี และ อ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ เตรียมความพร้อมในการขอตำแหน่งทางวิชาการ โดยเข้าร่วมอบรมการเตรียมความพร้อมเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ และตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย ดังนั้นหลักสูตรจึงนำผลการปรับปรุงมาดำเนินงานระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ในปีการศึกษา 2561 ดังนี้</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยร่วมกับคณะและหลักสูตรได้จัดทำระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การพัฒนาคุณวุฒิทางการศึกษา</li> <li>2. การพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ</li> <li>3. การพัฒนาประสบการณ์ด้านวิชาการ/วิชาชีพ</li> </ol> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;"> <pre> graph TD     A[ส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์] --&gt; B[คุณวุฒิทางการศึกษา]     A --&gt; C[ตำแหน่งทางวิชาการ]     A --&gt; D[ประสบการณ์ด้านวิชาการ/วิชาชีพ]             </pre> </div> <p>(D) ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรดำเนินการตามระบบส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ มีผลการดำเนินงานดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การพัฒนาคุณวุฒิทางการศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 ท่าน ไม่มีการเพิ่มคุณวุฒิทางการศึกษา เนื่องจากมีคุณสมบัติสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558</li> <li>2. การพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ ในปีการศึกษา 2561 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คือ อ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ ได้ยื่นขอตำแหน่งทางวิชาการระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ และหลักสูตรได้ส่งเสริมและสนับสนุนการเตรียมความ</li> </ol>	<p>- รายงานการประชุม ครั้งที่ 6/2561</p> <p>- ตารางที่ 1.1-7</p> <p>- ตารางที่ 4.2-1</p> <p>- ตารางที่ 4.2-2</p> <p>- ตารางที่ 4.2-4</p>







ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>พร้อมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ โดยในปีการศึกษา 2561 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยงบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2562 จำนวน 2 เรื่อง งบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2562 จำนวน 3 เรื่อง และเผยแพร่บทความงานวิจัย 5 เรื่อง</p> <p>3. การพัฒนาประสบการณ์ทางด้านวิชาการและวิชาชีพ</p> <p>ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าร่วมอบรม หลักสูตรหลักจริยธรรมการวิจัยและการปกป้องผู้รับการวิจัย เมื่อวันที่ 19-20 ธันวาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช</li> <li>- เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง เทคนิคการเขียนตำราให้ประสบความสำเร็จ เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2562 ณ ห้องประชุมแคทลียา โรงแรมสยามนครินทร์ คอมเพล็กซ์ จังหวัดสงขลา</li> </ul> <p>ดร. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าร่วมอบรมหลักสูตรหลักจริยธรรมการวิจัยและการปกป้องผู้รับการวิจัย เมื่อวันที่ 19-20 ธันวาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช</li> <li>- เข้าร่วมอบรมโครงการการพัฒนาผลงานเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ เมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2562 ณ ห้องประชุมศรีวิหะ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย จังหวัดสงขลา</li> </ul> <p>อ.ดลฤดี พิชัยรัตน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าร่วมอบรมหลักสูตรหลักจริยธรรมการวิจัยและการปกป้องผู้รับการวิจัย เมื่อวันที่ 28-29 มีนาคม 2562 ณ โรงแรมธรรมรินทร์ธนา จังหวัดตรัง</li> <li>- เข้าร่วมโครงการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพสำหรับบุคลากรในสถานประกอบการ เมื่อวันที่ 21-31 พฤษภาคม 2562 ณ บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาล จำกัด (มหาชน)</li> </ul> <p>รศ. สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าร่วมอบรมหลักสูตรหลักจริยธรรมการวิจัยและการปกป้องผู้รับการวิจัย เมื่อวันที่ 19-20 ธันวาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช</li> </ul>	







ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>- เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง เทคนิคการเขียนตำราให้ประสบผลสำเร็จ เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2562 ณ ห้องประชุมแคทลียา โรงแรมสยามนครินทร์ คอมเพล็กซ์ จังหวัดสงขลา</p> <p>ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล</p> <p>- เข้าร่วมอบรมหลักสูตรหลักจริยธรรมการวิจัยและการปกป้องผู้รับการวิจัย เมื่อวันที่ 28-29 มีนาคม 2562 ณ โรงแรมธรรมรินทร์ธนา จังหวัดตรัง</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมทบทวนกระบวนการดำเนินงานของระบบส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 6/2561 วันที่ 2 เมษายน 2562 พบว่ามีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ยังไม่มีตำแหน่งทางวิชาการและยังไม่เข้าสู่กระบวนการในการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ คือ ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี จึงเห็นควรให้เตรียมความพร้อมในการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ โดยเข้าร่วมอบรมการเตรียมความพร้อมเพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ และให้อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมโครงการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพสำหรับบุคลากรในสถานประกอบการ เพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางด้านวิชาชีพให้กับอาจารย์</p> <p>(A) ผลจากการปรับปรุง พบว่าดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี ได้เข้าร่วมอบรมในโครงการการพัฒนาผลงานเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ เมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2562 เพื่อเตรียมตัวสำหรับการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ และ อ.ดลฤดี พิชัยรัตน์ ได้เข้าร่วมโครงการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพสำหรับบุคลากรในสถานประกอบการ ณ บริษัท ผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาล จำกัด (มหาชน) ในระหว่างวันที่ 21-31 พฤษภาคม 2562</p>	

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	60	5	ตารางที่ 1.1-1
➤ ผลงานวิชาการของอาจารย์	44	5	ตารางที่ 4.2-1 ตารางที่ 4.2-2 ตารางที่ 4.2-4
<b>เฉลี่ย</b>		<b>5</b>	

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
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	2	ตารางที่ 1.1-1
อาจารย์ที่ไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ	คน	2	ตารางที่ 1.1-1
รวมจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด (นับรวม ที่ลาศึกษาต่อ)	คน	5	ตารางที่ 1.1-1
รวมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีตำแหน่งวิชาการ ( ผศ., รศ. และ ศ.)	คน	3	
ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีตำแหน่งวิชาการ ( ผศ. , รศ. และ ศ.)	ร้อยละ	60	
ค่าคะแนนร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มี ตำแหน่งวิชาการ ( ผศ., รศ. และ ศ.)	คะแนน	5	

สรุปผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ตีพิมพ์เผยแพร่

ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วง น้ำหนัก	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
1.1. บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงาน สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	0.20	1	0.2	ตารางที่ 4.2-1
1.2 บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงาน สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	0.20			ตารางที่ 4.2-1
2.1 บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงาน สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	0.40	3	1.2	ตารางที่ 4.2-2
2.2 บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงาน สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	0.40			ตารางที่ 4.2.2
2.3 บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทาง วิชาการที่ไม่อยู่ในประกาศของ ก.พ.อ.แต่สถาบัน นำเสนอสภาสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้	0.40			ตารางที่ 4.2.2





ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วง น้ำหนัก	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบ ภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ				
2.4 บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทาง วิชาการที่ไม่อยู่ในประกาศของ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอ สภาสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็น การทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับ แต่วันที่ออกประกาศ	0.40			ตารางที่ 4.2.2
2.5 ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	0.40			ตารางที่ 4.2.2
3.1 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏใน ฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	0.60			ตารางที่ 4.2.3
3.2 บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	0.60			ตารางที่ 4.2.3
4.1 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ.แต่ สถาบันนำเสนอสภาสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็น ประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	0.80	1	0.8	ตารางที่ 4.2.4
4.2 บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ.แต่ สถาบันนำเสนอสภาสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็น ประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	0.80			ตารางที่ 4.2.4
4.3 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏใน ฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	0.80			ตารางที่ 4.2.4
4.4 บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	0.80			ตารางที่ 4.2.4
5.1 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตาม	1.00			ตารางที่ 4.2.5





ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วง น้ำหนัก	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
ประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการ อุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทาง วิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556				
5.2 บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตาม ประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการ อุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทาง วิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.3 ผลงานที่ได้รับการจัดสิทธิบัตร	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
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





ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วง น้ำหนัก	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
9. งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความ ร่วมมือระหว่างประเทศ	0.80			ตารางที่ 4.2.6
10. งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาค อาเซียน/นานาชาติ	1.00			ตารางที่ 4.2.6
➤ จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด		5	-	
➤ จำนวนและผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		5	2.2	
➤ จำนวนและผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	-	
➤ ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	44	
➤ ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	-	
➤ ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการและผลงาน สร้างสรรค์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	-	
➤ ค่าคะแนนของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	5	





ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง												
<p>➤ <b>การคงอยู่ของอาจารย์</b></p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554 พัฒนาและเริ่มใช้ในปีการศึกษา 2559 โดยในปีการศึกษา 2561 ไม่มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 คน ตามมคอ. 2 เมื่อย้อนหลัง 3 ปี พบว่าในปีการศึกษา 2559 มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 1 คน คือ ดร.นงนุช คชนทร์ภักดี แทน ผศ. ชมพูนุช โสมาลีย์</p> <p><b>ตารางแสดงแนวโน้มการคงอยู่ของอาจารย์</b></p> <table border="1" data-bbox="204 882 1177 1193"> <thead> <tr> <th>รายการ</th> <th>ปีการศึกษา 2559 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2560 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2561 (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>	รายการ	ปีการศึกษา 2559 (คน)	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	สถานะ การ เปลี่ยน แปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)	อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร	5	5	5	คงเดิม	100	
รายการ	ปีการศึกษา 2559 (คน)	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	สถานะ การ เปลี่ยน แปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)								
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร	5	5	5	คงเดิม	100								
<p>➤ <b>ความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตร</b></p> <p>ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรได้กำหนดให้มีการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการบริหารหลักสูตร การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ปีการศึกษาละ 1 ครั้ง มีผลการประเมินดังนี้</p>													





ตารางแสดงแนวโน้มความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตร					
รายการ	ปีการศึกษา 2559 (ค่าเฉลี่ยเต็ม 5)	ปีการศึกษา 2560 (ค่าเฉลี่ยเต็ม 5)	ปีการศึกษา 2561 (ค่าเฉลี่ยเต็ม 5)	สถานะ การ เปลี่ยนแปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)
ความพึงพอใจของ อาจารย์ต่อการ บริหารหลักสูตร	1. การบริหาร หลักสูตร 4.57 คะแนน	1. การบริหาร หลักสูตร 4.60 คะแนน	1. การบริหาร หลักสูตร 4.62 คะแนน	เพิ่มขึ้น และคง เดิมใน บางเรื่อง	100
	2. การรับและ แต่งตั้ง อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร 4.60 คะแนน	2. การรับและ แต่งตั้ง อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร 4.70 คะแนน	2. การรับและ แต่งตั้ง อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร 4.73 คะแนน		
	3. การส่งเสริม และพัฒนา อาจารย์ 4.65 คะแนน เฉลี่ย 4.61	3. การส่งเสริม และพัฒนา อาจารย์ 4.67 คะแนน เฉลี่ย 4.66	3. การส่งเสริม และพัฒนา อาจารย์ 4.69 คะแนน เฉลี่ย 4.68		

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				(ค่าเฉลี่ย 3 ตัวบ่งชี้ (1) – (3))
4.2 (1)	ร้อยละ 40	ร้อยละ 40	5	
4.2 (2)	ร้อยละ 60	ร้อยละ 60	5	
4.2 (3)	ร้อยละ 20	ร้อยละ 44	5	
4.3	ระดับ 3	ระดับ 4	4	







หมวดที่ 3 : นักศึกษาและบัณฑิต

ข้อมูลนักศึกษา

นักศึกษา 4 ปี

ปีการศึกษา	จำนวน รับเข้า ①	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ②				จำนวนที่ลาออกและ คัดชื่อออกสะสม จนถึงสิ้นปีการศึกษา ③
		ปีการศึกษา 2559	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	
2556	23	47.83	-	-	-	60.87
2557	19	-	47.37	-	-	68.42
2558	22	-	-	63.64	-	63.64
2559	11	-	-	-	x	-
2560	11					
2561	10					
รวม	73	-	-	-	-	-

นักศึกษาเทียบโอน

ปีการศึกษา	จำนวน รับเข้า ①	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ②				จำนวนที่ลาออกและ คัดชื่อออกสะสม จนถึงสิ้นปีการศึกษา ③
		ปีการศึกษา 2559	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	
2560	2	-	-	-	-	-
2561	11	-	-	-	-	-
รวม	13	-	-	-	-	-

หมายเหตุ นักศึกษาปี 2560 อยู่เกินหลักสูตร ให้นำรวมอยู่ในช่องนักศึกษาตกค้าง

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 มีเครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือกข้อมูลหรือวิธีการคัดเลือกให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกาย และจิตความมุ่งมั่นที่จะเรียนและมีเวลาเรียนเพียงพอเพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด โดยมีขอบเขตดังนี้</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD     A[การรับนักศึกษา] --&gt; B[การรับสมัครนักศึกษา]     A --&gt; C[การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา]             </pre> </div> <p>☞ การรับนักศึกษา</p> <p>1.1 กำหนดแผนการรับนักศึกษา</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD     Start([กำหนดแผนการรับนักศึกษา]) --&gt; Step1[วิเคราะห์ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร 1.วิเคราะห์ปัจจัยภายนอกหลักสูตร 2.วิเคราะห์ปัจจัยภายในหลักสูตร 3.วิเคราะห์แนวทางการประชาสัมพันธ์]     Step1 --&gt; Step2[กำหนดเป้าหมายจำนวนที่รับนักศึกษา]     Step2 --&gt; Step3[กำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษา]     Step3 --&gt; Step4[พิจารณาเกณฑ์การรับนักศึกษา]     Step4 --&gt; Step5[แนวทางการรับนักศึกษา 1.วิธีการคัดเลือก 2.วิธีการรับสมัคร]     Step5 --&gt; End([ประกาศการรับสมัครนักศึกษา])             </pre> </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ขั้นตอนการรับนักศึกษา มทร.ศรีวิชัย</li> <li>2. คู่มือการสมัครสอบ</li> <li>3. เว็บไซต์สมัครสอบ มทร.ศรีวิชัย</li> <li>4. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการรับสมัครนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2561</li> <li>5. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ตาม มคอ.2 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559</li> <li>6. การประชาสัมพันธ์หลักสูตรทางสื่อสังคมออนไลน์</li> <li>7. รายงานการประชุมครั้งที่ 2/2561 วันที่ 27 มิถุนายน 2561</li> </ol>





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





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้อง 2) มีคุณสมบัติอื่นๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551 และดำเนินการสอบสัมภาษณ์ หากผู้สมัครมีคุณสมบัติตามที่กำหนดและได้ระดับคะแนนในการสอบสัมภาษณ์ผ่านเกณฑ์จะได้รับการประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือก</p> <p>นอกจากนั้นแล้วในปีการศึกษา 2561 ทางหลักสูตรฯ ได้มีการเสริมกระบวนการในการรับนักศึกษา ดังนี้</p> <p>(P) หลักสูตรใช้ระบบและกลไกการรับนักศึกษาตามขั้นตอนการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยฯ ตามข้างต้น ในส่วนของหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหาร ทางผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการวางแผนการรับนักศึกษาใหม่ เพื่อให้เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ คือ จำนวน 30 กำหนดแนวทางการรับนักศึกษา โดยการประชาสัมพันธ์หลักสูตรสู่กลุ่มเป้าหมายโดยตรง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้</p> <p><u>นักศึกษา 4 ปี</u></p> <p>การมอบหมายให้ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการประชาสัมพันธ์หลักสูตร ได้แก่ อาจารย์นัฏฐา คเชนทร์ภักดี และอาจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล ออกแนะแนวตามตารางการแนะแนวร่วมกับทางวิทยาเขต และรวบรวมรายชื่อนักเรียนที่สนใจจะเข้าศึกษา จากนั้นจึงสร้างกลุ่มไลน์สำหรับนักเรียนกลุ่มดังกล่าวและให้รุ่นพี่ที่เป็นนักศึกษาปัจจุบันเป็นผู้ให้ข้อมูล ตอบข้อสงสัย หรือข้อซักถามแก่นักเรียนที่สนใจโดยตรง</p> <p><u>นักศึกษาเทียบโอน</u></p> <p>ปีนี้ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ตระหนักถึงข้อจำกัดในการรับนักศึกษาจากปีที่ผ่านมา ซึ่งเป็นปีแรกของการรับนักศึกษาเทียบโอนทำให้ยังมีนักศึกษามาเรียนในหลักสูตรแค่ 2 คน ดังนั้นในปีการศึกษา 2561 ทางผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้กำหนดแนวทางการดำเนินการเพื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตรสู่กลุ่มเป้าหมายดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดทำร่างการเทียบโอนรายวิชาระหว่างหลักสูตร พร้อมระบุหน่วยกิตที่สามารถเทียบโอนได้โดยประมาณ แผนการเรียนในแต่ละภาคการศึกษา และจำนวนปีที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ให้กับนักเรียนกลุ่มเป้าหมาย เพื่อเป็น</li> </ol>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>แนวทางในการตัดสินใจ โดยส่งรายละเอียดดังกล่าวผ่านรุ่นพี่และส่งให้โรงเรียนหรือผู้ที่สนใจโดยตรง</p> <p>2. ประชาสัมพันธ์การรับสมัครทางสื่อสังคมออนไลน์</p> <p>(D) ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการตามแผนที่วางไว้ดังต่อไปนี้</p> <p><u>นักศึกษา 4 ปี</u></p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีหน้าที่ในการประชาสัมพันธ์หลักสูตร ได้แก่ อาจารย์ณัฐฐา คเชนทร์ภักดี และอาจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล ออกแนะแนวพร้อมกับวิทยาเขต ตามตารางการแนะแนวที่วิทยาเขตกำหนด หลังจากนั้นนำรายชื่อนักศึกษาที่สนใจตั้งไลน์กลุ่ม และให้รุ่นพี่เป็นผู้ตอบข้อซักถามและให้ข้อมูลแก่นักเรียนโดยตรง</p> <p><u>นักศึกษาเทียบโอน</u></p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการจัดทำร่างการเทียบโอนรายวิชาการระหว่างหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารกับหลักสูตร ปวส. ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยเทียบกับคำอธิบายรายวิชาของหลักสูตรเดิม พร้อมทั้งระบุหน่วยกิตที่สามารถเทียบโอนได้โดยประมาณ แผนการเรียนในแต่ละภาคการศึกษา และจำนวนปีที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา เพื่อเป็นแนวทางให้กับนักศึกษาที่สนใจเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีให้สามารถมั่นใจได้ว่าจะสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่กำหนด จากนั้นประชาสัมพันธ์ผ่านรุ่นพี่ ทางสื่อออนไลน์ และส่งให้โรงเรียนผ่านฝ่ายแนะแนวโดยตรง</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนกระบวนการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2561 ในการประชุมครั้งที่ 2/2561 (วันที่ 27 มิถุนายน 2561) โดยมีรายละเอียดดังนี้</p> <p><u>นักศึกษา 4 ปี</u> พบว่ากระบวนการรับนักศึกษาควรมีการปรับปรุงเนื่องจากจำนวนนักศึกษาที่สมัครผ่านระบบและจ่ายค่าสมัครไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ ทั้งนี้เนื่องจากจำนวนนักเรียนที่สมัครผ่านช่องทางการแนะแนวของทางมหาวิทยาลัยไม่ได้เข้าไปในระบบเพื่อจ่ายค่าสมัคร ทำให้การดำเนินการสมัครไม่สมบูรณ์ เป็นสาเหตุทำให้ยอดผู้สมัครในช่วงแรกมีน้อยและต่ำกว่าเป้าหมายที่วางไว้ ดังนั้นทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้เสนอให้มีการจัดค่ายวิทยาศาสตร์การอาหาร (Food Science Camp) ขึ้น เพื่อให้นักเรียน</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>มีความเข้าใจถึงกระบวนการเรียนการสอน ลักษณะรายวิชาของหลักสูตร อุตสาหกรรมอาหารได้ดียิ่งขึ้น</p> <p><u>นักศึกษาเทียบโอน</u> พบว่ากระบวนการรับนักศึกษาควรมีการปรับปรุง เนื่องจากจำนวนนักศึกษาที่สมัครผ่านระบบและจ่ายค่าสมัครไม่เป็นไปตาม เป้าหมายที่วางไว้ ทั้งนี้เนื่องจากหลักสูตรได้มีการเปิดรับสมัครนักเรียนระดับ ปวส. เป็นปีที่ 2 จึงยังไม่เป็นที่รู้จักของนักเรียนระดับ ปวส. ในสาขาที่เกี่ยวข้อง จึงเป็นสาเหตุทำให้ยอดผู้สมัครในช่วงแรกยังมีน้อยและไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่ วางไว้ ดังนั้นทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้เสนอให้มีการเข้าแนะแนวใน กลุ่มโรงเรียนเป้าหมายโดยตรงเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรพร้อมทั้งให้ ข้อมูลได้โดยตรง</p> <p>(A) ทางหลักสูตรได้ดำเนินการพัฒนาปรับปรุงโดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้</p> <p><u>นักศึกษา 4 ปี</u> ทางหลักสูตรได้ดำเนินการจัดค่ายวิทยาศาสตร์การอาหาร (Food Science Camp) ระหว่างวันที่ 13-15 ตุลาคม 2561 โดยจัดฐานกิจกรรม ออกเป็น 3 ฐาน คือ โภชนาการอาหาร การแปรรูป และผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ จากผล การปรับปรุงการรับนักศึกษาของนักศึกษา 4 ปี พบว่ามีนักเรียนจากค่าย วิทยาศาสตร์การอาหารสมัครเข้าศึกษาและลงทะเบียนเรียนในหลักสูตร อุตสาหกรรมอาหารทั้งสิ้น 10 คน และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เสนอแนะ ให้มีการจัดค่ายวิทยาศาสตร์การอาหาร 2 ครั้ง เพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษาในปี ถัดไป</p> <p><u>นักศึกษาเทียบโอน</u> ทางหลักสูตรได้ดำเนินการติดต่อและเข้าแนะแนวในกลุ่ม โรงเรียนเป้าหมาย ผลจากการปรับปรุงพบว่ามียุทธศาสตร์นักเรียนในหลักสูตร ลดลงจากช่วงแรก จากเดิม 11 คน เป็น 2 คน และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้เสนอแนะให้มีการติดต่อโรงเรียนกลุ่มเป้าหมายเพื่อเข้าแนะแนวเพิ่มขึ้น เพื่อ เพิ่มจำนวนนักศึกษาในปีถัดไป</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>☞ การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา</p> <p style="text-align: center;"><b>การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา</b></p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มีระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การรายงานตัวนักศึกษา</li> <li>2. การปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่</li> <li>3. จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียน</li> </ol> <p>ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังนี้</p> <p><u>นักศึกษา 4 ปีและเทียบโอน</u></p> <p>(P) หลักสูตรใช้ระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาตามร่างระบบข้างต้น โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมเพื่อกำหนดผู้รับผิดชอบในโครงการต่างๆ ที่ทางมหาวิทยาลัยและคณะฯ จัดขึ้น นอกจากนี้ในปีการศึกษา 2561 ทางหลักสูตรฯ ได้มีการเตรียมความพร้อมเพื่อเสริมสร้างความเข้าใจก่อนเข้าศึกษา โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการประชุมเพื่อวางแผนเรื่องการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ตามการประชุมครั้งที่ 1/2561 (วันที่ 4 เมษายน 2561) โดยจัดกิจกรรมพี่สอนน้องขึ้น เพื่อแก้ปัญหาเรื่องที่นักศึกษามีพื้นฐานความรู้แตกต่างกันและปัญหาในการปรับตัวต่อระบบ</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. คำสั่งรับรายงานตัวนักศึกษา</li> <li>2. โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาโดยฝ่ายพัฒนานักศึกษา</li> <li>3. โครงการเตรียมความพร้อมนักศึกษา</li> <li>4. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2561 วันที่ 4 เมษายน 2561</li> <li>5. รายงานการประชุม 4/2561 วันที่ 7 พฤศจิกายน 2561</li> <li>6. ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2561</li> </ol>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>การเรียนในมหาวิทยาลัย (ดังปรากฏใน มคอ.2) โดยให้นักศึกษารุ่นพี่ที่มีความสามารถโดดเด่นทั้งทางด้านวิชาการและกิจกรรมของส่วนรวม ได้นำแนวทางในการปรับตัว การใช้ชีวิต เคล็ดลับในการเรียนเพื่อให้ได้ผลการเรียนที่ดีรวมทั้งการแบ่งเวลาระหว่างการเรียนกับการทำกิจกรรม เพื่อไม่ให้เกิดการทำกิจกรรมเพื่อส่วนรวมส่งผลกระทบต่อการศึกษา</p> <p>(D) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการตามแผนที่ได้วางไว้ โดยทางหลักสูตรได้ร่วมกับคณะฯ ในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา เช่น การรับรายงานตัวนักศึกษา การปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ และการจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียน โดยคณะฯ ได้มีการออกคำสั่งให้มีการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ซึ่งทางหลักสูตรได้เสนอชื่ออาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว และจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาให้กับนักศึกษาใหม่ โดยเป็นการจัดในภาพรวมของคณะฯ และในส่วนของหลักสูตรได้มีการจัดกิจกรรมที่สอนน้องขึ้น โดยให้นักศึกษารุ่นพี่ทุกชั้นปีที่มีผลการเรียนดีและรุ่นพี่ที่มีความโดดเด่นด้านกิจกรรมแนะนำแนวทางในการปรับตัว การใช้ชีวิต การแบ่งเวลาในการทำกิจกรรมเพื่อส่วนรวมและวิธีในการเรียนเพื่อให้ได้ผลการเรียนที่ดีและยังสามารถทำกิจกรรมเพื่อส่วนรวมได้</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนกระบวนการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาในปีการศึกษา 2561 ในประชุมครั้งที่ 4/2561 (วันที่ 7 พฤศจิกายน 2561 ) พบว่ากระบวนการเตรียมความพร้อมควรมีการปรับปรุง เนื่องจากมีนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่มีผลการเรียนน้อยกว่า 2.00 จำนวน 6 คน ซึ่งมากกว่าปีการศึกษา 2560 ที่มีเพียง 3 คน ดังนั้นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้มีการเสนอแนวทางในการแก้ไขปรับปรุง โดยให้รุ่นพี่ที่มีผลการเรียนดีช่วยสอนรุ่นน้องที่มีผลการเรียนอ่อนเป็นรายบุคคลก่อนการสอบเป็นเวลา 2 อาทิตย์</p> <p>(A) ทางหลักสูตรได้ดำเนินการพัฒนาปรับปรุงข้อเสนอแนะโดยการให้รุ่นพี่ที่มีผลการเรียนในระดับดี ถึงดีเยี่ยม สอนรุ่นน้องที่มีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์กำหนด ในรายวิชาที่รุ่นน้องไม่เข้าใจและเป็นกลุ่มรายวิชาที่ได้เกรดน้อยในภาคการศึกษาแรก โดยสอนในช่วงเย็นก่อนการสอบเป็นเวลา 2 สัปดาห์ ผลจากการปรับปรุงพบว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 มีผลการเรียนดีขึ้น ซึ่งน้อยกว่าในปีการศึกษา</p>	







ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
2560 แต่อย่างไรก็ตามทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เสนอแนะให้มีการจัดกิจกรรมวิทยาศาสตร์ทางอุตสาหกรรมอาหารขึ้นในปีการศึกษาถัดไป	

เป้าหมายของปีนี้ : 3 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3 คะแนน  
 ผลการดำเนินงาน  บรรลุเป้าหมาย  ไม่บรรลุเป้าหมาย



ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ <b>ระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา</b></p> <p>ในช่วงปีแรกของการศึกษา ต้องมีกลไกการพัฒนาความรู้พื้นฐานหรือการเตรียมความพร้อมทางการเรียนแก่นักศึกษา เพื่อให้มีความสามารถในการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาได้อย่างมีความสุข อัตราการลาออกกลางคันน้อย ในระหว่างการศึกษา มีการจัดกิจกรรมการพัฒนาความรู้ความสามารถในรูปแบบต่างๆ ทั้งกิจกรรมในห้องเรียนและนอกห้องเรียน มีกิจกรรมเสริมสร้างความเป็นพลเมืองดีมีจิตสำนึกสาธารณะ มีการวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการ (ระดับปริญญาตรี โท เอก) ระบบการป้องกันหรือการบริหารจัดการความเสี่ยงของนักศึกษา เพื่อให้ความสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดรวมทั้งการส่งเสริมการเผยแพร่ผลงานวิชาการของนักศึกษา การสร้างโอกาสการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษ 21 ให้ได้มาตรฐานสากล โดยมีขอบเขต ดังนี้</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD     A[การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา] --&gt; B[การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี]     A --&gt; C[การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์]     A --&gt; D[การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21]             </pre> </div> <p>☞ <b>การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี</b></p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD     E[คณะฯ แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา] --&gt; F[จัดระบบ/คู่มืออาจารย์ที่ปรึกษา]     F --&gt; G[อาจารย์ที่ปรึกษาดูแลให้คำปรึกษา]     G --&gt; H[กรณีศึกษามีปัญหาเรื่องการเรียนรู้]     G --&gt; I[กรณีศึกษาไม่มีปัญหาเรื่องการเรียนรู้]     H --&gt; J[ติดตามความสำเร็จ]     I --&gt; J             </pre> </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา</li> <li>2. คู่มือประจำตัวนักศึกษา เพื่อให้นักศึกษาทำการบันทึกการเข้าขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา</li> <li>3. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2561 วันที่ 4 เมษายน 2561</li> <li>4. รายงานการประชุมครั้งที่ 7/2561 วันที่ 26 เมษายน 2562</li> <li>5. ผลการศึกษาของนักศึกษา</li> <li>6. การใช้สื่อสังคมออนไลน์ในการติดต่อสื่อสารกับนักศึกษา</li> </ol>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา</li> <li>2. คณะมีแบบฟอร์มบันทึกตารางการให้คำปรึกษาประจำตัวนักศึกษา</li> </ol> <p>เพื่อให้ นักศึกษาทำการบันทึกการเข้าขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ดังนี้</p> <p>(P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมเพื่อพิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา ในการประชุมครั้งที่ 1/2561 (วันที่ 4 เมษายน 2561) จัดทำแผนการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี เช่น จัดตารางการให้คำแนะนำและคำปรึกษาแก่นักศึกษาทั้งในด้านวิชาการและการใช้ชีวิตในสถาบันอุดมศึกษาในช่วงวันหยุดยาวของทุกสัปดาห์ และสามารถให้นักศึกษาเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษาได้เมื่อต้องการคำปรึกษาในด้านต่างๆ เพิ่มเติม โดยเฉพาะนักศึกษาที่ผลการเรียนอ่อนและอยู่ในสถานะวิกฤติ จะต้องมีการตรวจติดตามเป็นระยะๆ เพื่อป้องกันไม่ให้นักศึกษาพ้นจากสภาพการเป็นนักศึกษา และทางหลักสูตรได้ทำการปรับปรุงแก้ไขในการให้คำปรึกษาโดยการเพิ่มช่องทางในการติดต่อกับนักศึกษาให้มากยิ่งขึ้นกว่าเดิม เช่น ไลน์ หรือ เฟสบุ๊ก ซึ่งเป็นสื่อที่นักศึกษามีการใช้กันมากในปัจจุบัน เพื่อให้ นักศึกษาสามารถขอคำแนะนำจากอาจารย์ได้สะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น</p> <p>(D) มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ดังนี้ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 อาจารย์ นพรัตน์ มะเห และอาจารย์สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช นักศึกษาชั้นปีที่ 2 อาจารย์ดลฤดี พิชัยรัตน์ ชั้นปีที่ 3 อาจารย์ชุตินุช สุจริต และ อาจารย์ชมพูนุช โสมาลย์ และชั้นปีที่ 4 อาจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล และอาจารย์นัฐฐา คเชนทร์ ภัคดี โดยอาจารย์ที่ปรึกษาของแต่ละชั้นปีที่ได้รับการแต่งตั้งดำเนินการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาที่ตนเองดูแลตามตารางที่กำหนด และมีการดูแลเป็นพิเศษในกลุ่มของนักศึกษาที่มีผลการเรียนอ่อน และได้มีการสร้างไลน์กลุ่ม และ เฟสบุ๊กเพื่อเพิ่มช่องทางในการติดต่อกับนักศึกษา เพื่อความสะดวกในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา ทำให้การให้คำปรึกษามีประสิทธิภาพและรวดเร็วมากยิ่งขึ้น</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวน กระบวนการ การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรีในปีการศึกษา 2561 ในการประชุมครั้งที่ 7/2561 (วันที่ 26 เมษายน 2562) พบว่าอาจารย์ที่ปรึกษาแต่ละชั้นปีสามารถดูแลและให้คำปรึกษาได้เป็นอย่างดี โดยมีนักศึกษาที่มีผลการเรียนอ่อน มีผลการเรียนที่ดีขึ้นในปีการศึกษา 2561</p> <p>แต่อย่างไรก็ตามเพื่อให้การดูแลนักศึกษามีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นทางหลักสูตรได้เสนอแนะให้มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับกลุ่มเทียบโอน โดยเฉพาะ เพื่อให้การดูแลนักศึกษากลุ่มเทียบโอนมีประสิทธิภาพและดูแลในเรื่องการเทียบโอน การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาได้อย่างทั่วถึง</p> <p>(A) ทางหลักสูตรได้ดำเนินการตามข้อเสนอแนะโดยการแต่งตั้ง รศ.สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่มนักศึกษาเทียบโอนในปีการศึกษา 2561 ในคำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง ที่ 41/2561 เรื่องแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาประจำปีการศึกษา 2561</p>	
<p>☞ <b>การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21</b></p> <p>หลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบและกลไกที่คณะและมหาวิทยาลัยกำหนด โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรได้จัดให้มีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ตามแผนภาพ</p> <div data-bbox="397 1397 845 1792" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;">                     การจัดการบริการและสวัสดิการด้าน ต่างๆ แก่นักศึกษา                 </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;">                     การส่งเสริมการจัดกิจกรรมพัฒนา นักศึกษาในศตวรรษที่ 21                 </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                     การสร้างเครือข่าย                 </div> </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ภาพหน้าจอการเข้าระบบ free wifi</li> <li>2. หนังสืออนุมัติโครงการต่างๆของคณะฯ</li> <li>3. ภาพกิจกรรมของชมรม อุตสาหกรรมอาหาร</li> <li>4. รายงานการประชุมครั้งที่ 6/2561 วันที่ 2 เมษายน 2562</li> <li>5. รายงานการประชุมครั้งที่ 2/2561 วันที่ 27 มิถุนายน 2561</li> <li>6. โครงการฝึกทักษะวิชาชีพ และผลการประเมินทักษะ</li> </ol>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการพัฒนา ศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การจัดบริการและสวัสดิการด้านต่างๆ แก่นักศึกษา เช่น ระบบ wifi เพื่อเพิ่มช่องทางให้นักศึกษาได้เรียนรู้และพัฒนาศักยภาพของตนเองได้มากขึ้น</li> <li>2. มีการสนับสนุนกิจกรรมให้กับนักศึกษา โดยผ่านการอนุมัติงบประมาณผ่านโครงการต่างๆ</li> </ol> <p>ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการการพัฒนา ศักยภาพ นักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมเพื่อวางแผนการพัฒนาศักยภาพ นักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้กับนักศึกษาใน หลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 2/2561 (วันที่ 27 มิถุนายน 2561) ซึ่งทักษะ สำหรับศตวรรษที่ 21 มี 4 ด้าน ดังต่อไปนี้ 1) วิชาแกนและประเด็นสำคัญ 2) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม 3) ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี 4) ทักษะชีวิตและการทำงาน โดยทางหลักสูตรได้มีการวางแผนกำหนดแนวทาง ในการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ในแต่ละด้าน ดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) วิชาแกนและประเด็นสำคัญ จากวิชาเรียนในหลักสูตร</li> <li>2) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม จากวิชาปัญหาพิเศษ การฝึกงาน โครงการปั้นเด็ก Food สู่อุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่ และกิจกรรมชมรมของ ชมรมอุตสาหกรรมอาหาร เป็นต้น</li> <li>3) ทักษะด้านสารสนเทศสื่อและเทคโนโลยี จากวิชาเรียนที่ต้องมีการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ การฝึกงาน การมีระบบ free wifi เป็นต้น</li> <li>4) ทักษะชีวิตและการทำงาน จากโครงการฝึกทักษะวิชาชีพ โครงการ ยกกระดับคุณภาพชีวิตชุมชนแบบมีส่วนร่วมสู่แหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น กิจกรรมชมรมของชมรมอุตสาหกรรมอาหาร การฝึกงานและสหกิจศึกษาของ นักศึกษา เป็นต้น</li> </ol> <p>หลักสูตรดำเนินการในด้านต่างๆ เพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการ เสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) วิชาแกนและประเด็นสำคัญ รองรับด้วยวิชาเรียนในหลักสูตร โดยทาง หลักสูตรได้จัดการเรียนการสอนตามแผนการเรียนของนักศึกษาใน มคอ.2 เพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร</li> </ol>	<p>7. คะแนนการฝึกงานทาง อุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>8. กิจกรรมโครงการปั้นเด็ก Food สู่อุตสาหกรรมอาหาร ยุคใหม่</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>2) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม รองรับด้วย วิชาปัญหาพิเศษ การฝึกงาน และกิจกรรมชมรมของชมรมอุตสาหกรรมอาหาร โดยทางหลักสูตร ได้มีการจัดการสอนในรายวิชาปัญหาพิเศษขึ้น โดยให้นักศึกษาทำการทดลอง หรือวิจัยที่มีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อเป็นการนำความรู้และ ทักษะที่เรียนนำมาประยุกต์ใช้หรือแก้ปัญหาด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ได้ ในส่วนของการฝึกงาน และสหกิจศึกษา ทางหลักสูตรได้มีการดำเนินการ ติดต่อประสานงานกับสถานประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชนเพื่อให้นักศึกษาได้ ฝึกทักษะวิชาชีพจากสถานประกอบการจริง ในปีการศึกษา 2561 มีนักศึกษา ฝึกงาน จำนวน 10 คน อีกทั้งยังได้ดำเนินการจัดกิจกรรมของชมรมอุตสาหกรรม อาหาร ได้แก่ โครงการสอนน้องทำขนมเพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ใน ห้องเรียนมาประยุกต์ใช้จริงเพื่อให้เกิดประโยชน์แก่สังคมส่วนรวม เรียนรู้การ แบ่งปัน การเสียสละ และการปรับตัวเข้ากับในสังคม</p> <p>3) ทักษะด้านสื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีรองรับด้วยวิชาเรียนที่ต้องมี การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การฝึกงาน การมีระบบ free wifi เป็นต้น โดยการสอดแทรกการใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีในวิชาต่างๆ เช่น การ ค้นคว้าหาข้อมูล</p> <p>4) ทักษะชีวิตและการทำงานในแต่ละด้านรองรับด้วยโครงการต่าง ๆ ดังต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- โครงการฝึกทักษะวิชาชีพ</li> <li>- กิจกรรมชมรม</li> <li>- การฝึกงาน</li> <li>- การศึกษาดูงานนอกสถานที่จากสถานประกอบการจริง: โดยทาง หลักสูตรได้มีการจัดกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษาได้ไปดูงานนอกสถานที่</li> <li>- โครงการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน</li> </ul> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวน กระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ใน ศตวรรษที่ 21 ในปีการศึกษา 2561 ในการประชุมครั้งที่ 6/2561 (วันที่ 2 เมษายน 2562) พบว่านักศึกษาทุกคนผ่านการประเมินทักษะในทุกด้าน และ คะแนนประเมินการฝึกงานจากสถานประกอบการมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และเมื่อ พิจารณาจากกิจกรรมหรือโครงการต่างๆ ที่ทางหลักสูตรได้ดำเนินการพบว่า</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน					หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																																																	
<p>นักศึกษาได้รับการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ครบในทุกๆ ด้าน ดังแสดงในตาราง</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">โครงการ</th> <th colspan="4">ทักษะในแต่ละด้าน</th> </tr> <tr> <th>(1)</th> <th>(2)</th> <th>(3)</th> <th>(4)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>วิชาเรียน</td> <td>√</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>วิชาปัญหาพิเศษ</td> <td>√</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ฝึกงานและสหกิจศึกษา</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>กิจกรรมชมรมอุตสาหกรรมอาหาร</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>โครงการบริการวิชาการ</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>โครงการฝึกทักษะวิชาชีพ</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>ศึกษาดูงานนอกสถานที่จากสถานประกอบการจริง</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>โครงการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน</td> <td>√</td> <td>√</td> <td></td> <td>√</td> </tr> </tbody> </table>					โครงการ	ทักษะในแต่ละด้าน				(1)	(2)	(3)	(4)	วิชาเรียน	√		√		วิชาปัญหาพิเศษ	√		√		ฝึกงานและสหกิจศึกษา		√		√	กิจกรรมชมรมอุตสาหกรรมอาหาร		√		√	โครงการบริการวิชาการ		√		√	โครงการฝึกทักษะวิชาชีพ				√	ศึกษาดูงานนอกสถานที่จากสถานประกอบการจริง	√	√	√	√	โครงการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน	√	√		√	
โครงการ	ทักษะในแต่ละด้าน																																																					
	(1)	(2)	(3)	(4)																																																		
วิชาเรียน	√		√																																																			
วิชาปัญหาพิเศษ	√		√																																																			
ฝึกงานและสหกิจศึกษา		√		√																																																		
กิจกรรมชมรมอุตสาหกรรมอาหาร		√		√																																																		
โครงการบริการวิชาการ		√		√																																																		
โครงการฝึกทักษะวิชาชีพ				√																																																		
ศึกษาดูงานนอกสถานที่จากสถานประกอบการจริง	√	√	√	√																																																		
โครงการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน	√	√		√																																																		
<p>แต่อย่างไรก็ตามทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เสนอแนะให้มีการจัดโครงการปั้นเด็ก Food สู่อุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่ เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกอาชีพกับผู้ประกอบการจริงเพื่อเพิ่มโอกาสการมีงานทำในอนาคต อีกทั้งยังเป็นการเสริมทักษะวิชาชีพเฉพาะนอกเหนือจากที่เรียนในหลักสูตร และยังได้รับความรู้กระบวนการแปรรูปอาหารสู่อุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่ ซึ่งสามารถนำไปเป็นทางเลือกในการประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมในอนาคตได้</p> <p>ทางหลักสูตรได้ดำเนินการตามข้อเสนอแนะโดยการจัดโครงการปั้นเด็ก Food สู่อุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่ ระหว่างวันที่ 26 – 29 มกราคม 2562 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารแก่นักศึกษาและเยาวชนในพื้นที่จังหวัดตรัง กระบวนการแปรรูปอาหาร การทดสอบอาหาร จุลชีววิทยาอาหารเบื้องต้น ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง และศึกษากระบวนการทำอาหาร ณ กะช่องฮิลล์ รีสอร์ท (Ka Chong Hills Resort) อ.นาโยง จ.ตรัง เพื่อได้ฝึกอาชีพกับผู้ประกอบการจริงเพื่อเพิ่มโอกาสการมีงานทำในอนาคต ในยุคที่โลกเน้นการสร้างงานด้วยตนเอง พัฒนาประเทศด้วยเทคโนโลยี เลือกเรียนสาขาวิชาที่จบแล้วสามารถมีองค์ความรู้เพื่อสร้างธุรกิจด้วยตนเองได้ เพื่อก้าวที่มั่นคงในอนาคตผลจากการปรับปรุงพบว่านักศึกษาได้รับ</p>																																																						





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ความรู้กระบวนการแปรรูปอาหารสู่อุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่ ซึ่งสามารถนำไปเป็นทางเลือกในการประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมในอนาคตได้	

เป้าหมายของปีนี้ : 2 คะแนน                      ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3 คะแนน  
ผลการดำเนินงาน  บรรลุเป้าหมาย                      ไม่บรรลุเป้าหมาย





ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน								หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง																																																																																																						
<p>➤ การคงอยู่ หลักสูตร 4 ปีและหลักสูตรเทียบโอน</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่ เริ่มใช้หลักสูตร)</th> <th colspan="7">จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา</th> </tr> <tr> <th>ชั้นปีที่ 1</th> <th>ชั้นปีที่ 2</th> <th>ชั้นปีที่ 3</th> <th>ชั้นปีที่ 4</th> <th>ชั้นปีที่ 5</th> <th>ชั้นปีที่ 6</th> <th>ตกค้าง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2556</td> <td>23</td> <td>14</td> <td>14</td> <td>14</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2557</td> <td>19</td> <td>16</td> <td>13</td> <td>13</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>2558</td> <td>22</td> <td>15</td> <td>14</td> <td>14</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>2559</td> <td>11</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>2560</td> <td>11</td> <td>6</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>2561</td> <td>10</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่ เริ่มใช้หลักสูตร)</th> <th colspan="7">จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา</th> </tr> <tr> <th>ชั้นปีที่ 1</th> <th>ชั้นปีที่ 2</th> <th>ชั้นปีที่ 3</th> <th>ชั้นปีที่ 4</th> <th>ชั้นปีที่ 5</th> <th>ชั้นปีที่ 6</th> <th>ตกค้าง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2560</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>2561</td> <td>11</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>								ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่ เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา							ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ชั้นปีที่ 5	ชั้นปีที่ 6	ตกค้าง	2556	23	14	14	14	-	-	1	2557	19	16	13	13	-	-	-	2558	22	15	14	14	-	-	-	2559	11	10	10	-	-	-	-	2560	11	6	-	-	-	-	-	2561	10	-	-	-	-	-	-									ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่ เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา							ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ชั้นปีที่ 5	ชั้นปีที่ 6	ตกค้าง	2560	2	2	-	-	-	-	-	2561	11	-	-	-	-	-	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สำเนาประกาศ ถอนชื่อนักศึกษา ออกจากทะเบียน แต่ละชั้นปี</li> <li>2. รายชื่อนักศึกษา แต่ละชั้นปี</li> <li>3. มอบ ทุนการศึกษา</li> <li>4. รายงานการ ประชุมครั้งที่ 7/2561 วันที่ 26 เมษายน 2562</li> <li>6. รายชื่อนักศึกษา ที่จบการศึกษา</li> <li>7. ภาพกิจกรรม โครงการต่างๆที่ ทางหลักสูตรได้จัด ให้กับนักศึกษา</li> </ol>
ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่ เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา																																																																																																													
	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ชั้นปีที่ 5	ชั้นปีที่ 6	ตกค้าง																																																																																																							
2556	23	14	14	14	-	-	1																																																																																																							
2557	19	16	13	13	-	-	-																																																																																																							
2558	22	15	14	14	-	-	-																																																																																																							
2559	11	10	10	-	-	-	-																																																																																																							
2560	11	6	-	-	-	-	-																																																																																																							
2561	10	-	-	-	-	-	-																																																																																																							
ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่ เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา																																																																																																													
	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ชั้นปีที่ 5	ชั้นปีที่ 6	ตกค้าง																																																																																																							
2560	2	2	-	-	-	-	-																																																																																																							
2561	11	-	-	-	-	-	-																																																																																																							
<p>หลักสูตรเปิดรับนักศึกษาครั้งแรกหลังจากปรับปรุงหลักสูตร ในภาคการศึกษาที่ 1/2559 และจนถึงปัจจุบันมีจำนวนนักศึกษาคงอยู่ ดังนี้</p> <p>หลักสูตร 4 ปี</p> <p>ปีการศึกษา 2555 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..15.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ...10... คน</p> <p>ปีการศึกษา 2556 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..23.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ...14.. คน</p> <p>ปีการศึกษา 2557 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..19.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ...13.. คน</p> <p>ปีการศึกษา 2558 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..22.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ...14.. คน</p> <p>หลักสูตรเทียบโอน</p> <p>ปีการศึกษา 2560 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..2.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ...2.. คน</p> <p>ปีการศึกษา 2561 มีนักศึกษารับเข้า จำนวน ..11.. คน และมีนักศึกษาคงอยู่ จำนวน ..11.. คน</p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาจำนวนนักศึกษาที่คงอยู่ และหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาการพ้นสภาพของนักศึกษา และมอบหมายการตรวจติดตามและดูแลนักศึกษาแก่อาจารย์ที่ปรึกษา ทางด้านวิชาการและด้านเศรษฐกิจ โดยทางด้านวิชาการได้มีการวางแผนการเรียนให้แก่นักศึกษาที่มีเกรดเฉลี่ยน้อย หรือกลุ่มที่อยู่ในสถานะวิกฤติ เพื่อให้การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษามีความเหมาะสม</p>																																																																																																														





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>กับนักศึกษาแต่ละคน ส่วนทางด้านเศรษฐกิจได้มีการมอบทุนการศึกษาให้นักศึกษาสาขาอุตสาหกรรมอาหารเพื่อเยียวยาและป้องกันไม่ให้นักศึกษาออกกลางคันในรายนักศึกษามีปัญหาด้านเศรษฐกิจ</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษานัดประชุมและวางแผนการเรียนร่วมกับนักศึกษา เพื่อให้รายวิชาเรียนที่ลงทะเบียนมีความเหมาะสมกับนักศึกษาแต่ละคน โดยคำนึงถึง เกรดเฉลี่ยของนักศึกษา ความสามารถในการเรียน นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษายังเปิดโอกาสให้นักศึกษาเข้าพบเพื่อปรึกษาปัญหาส่วนตัวที่เป็นสาเหตุให้นักศึกษาออกกลางคัน เพื่อหาทางป้องกันและแก้ไขได้ทันเวลา และมอบทุนการศึกษาให้นักศึกษาสาขาอุตสาหกรรมอาหารในวันไหว้ครูโดยพิจารณาจากนักศึกษาที่เรียนดีแต่ขาดแคลนทุนทรัพย์ โดยในปีการศึกษา 2561 มีนักศึกษาที่ได้รับการพิจารณาทุนการศึกษาจากหลักสูตรจำนวน 4 รายคือ นางสาวจิรวดี พุดดำ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ได้รับทุนการศึกษา 2,000 บาท นางสาว อุมารินทร์ แทนสมบัติ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ได้รับทุนการศึกษา 1,500 บาท นางสาว อัมพวรรณ ปูเงิน นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ได้รับทุนการศึกษา 1,000 บาท และนายปัญญาวัฒน์ ชัยมีเขียว นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ได้รับทุนการศึกษา 5,000 บาท นอกจากนี้ทางสาขาอุตสาหกรรมอาหารได้มีการมอบทุนการศึกษาให้นักศึกษาที่เรียนดีแต่ขาดแคลนทุนทรัพย์ มีนักศึกษาที่ได้รับการพิจารณาทุนการศึกษาจากสาขาจำนวน 1 รายคือ นางสาว เกวลิน ช่วยเทศ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ได้รับทุนการศึกษา 2,000 บาท อีกทั้งได้จัดกิจกรรมให้นักศึกษาจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารในโอกาสต่างๆ เช่นงานสัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ งานโครงการข้าวลาซัง งานศรีวิชัยแฟร์ เป็นต้น โดยทางหลักสูตรฯ จะเป็นผู้ลงทุน ส่วนผลกำไรที่ได้จากการจำหน่ายมอบให้กับนักศึกษาทั้งหมด เพื่อเยียวยาและป้องกันไม่ให้นักศึกษาออกกลางคันในรายนักศึกษามีปัญหาด้านเศรษฐกิจ</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนการคงอยู่ของนักศึกษาพบว่าหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร (ฉบับปรับปรุงปี พ.ศ.2554) เริ่มใช้หลักสูตรและรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2554 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาแต่ละรุ่นเป็นดังนี้</p> <p>อัตราการคงอยู่ของนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2556 คิดเป็นร้อยละ 60.87          อัตราการคงอยู่ของนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2557 คิดเป็นร้อยละ 68.42          อัตราการคงอยู่ของนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2558 คิดเป็นร้อยละ 63.64</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																					
<p>โดยภาพรวมพบว่า อัตราการคงอยู่ของนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2556-2558 มีการเปลี่ยนแปลงไม่คงที่ ดังนั้นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้เสนอแนะให้มีการจัดตั้งร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร โดยผนวกเข้ากับวิชาการจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ซึ่งเป็นรายวิชาในหลักสูตร เพื่อให้ให้นักศึกษาได้มีรายได้ระหว่างเรียนจากการดำเนินการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อแก้ปัญหาการคงอยู่ของนักศึกษา โดยมีการกำหนดให้มีการดำเนินการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารในส่วหนึ่งของรายวิชาการจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในปีการศึกษา 2562</p> <p>จากผลการประเมินการคงอยู่ของนักศึกษาข้างต้น หลักสูตรได้ดำเนินการแก้ไขปัญหาคารออกกลางคันของนักศึกษา โดยใช้ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา กรณีของการออกกลางคันเนื่องจากผลการเรียนต่ำ และนักศึกษาบางส่วนที่มีปัญหาด้านเศรษฐกิจ จะแก้ปัญหาโดยการมอบทุนและหาแหล่งทุนต่างๆ ให้ จากผลการคงอยู่ของนักศึกษาในปีการศึกษา 2561 ทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เสนอแนวทางเพิ่มเติมในการลดจำนวนนักศึกษาออกกลางคันโดยการสนับสนุนให้นักศึกษาที่ต้องการหารายได้พิเศษได้ผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจำหน่ายในช่วงเทศกาลหรือออกบูทในงานแสดงสินค้าต่างๆ เพื่อเป็นการช่วยนักศึกษาที่มีปัญหาด้านเศรษฐกิจ</p> <p><b>ตารางแสดงแนวโน้มการคงอยู่ของนักศึกษา</b></p> <table border="1" data-bbox="220 1216 1174 1946"> <thead> <tr> <th>รายการ</th> <th>ปีการศึกษา 2558 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2559 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2560 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2561 (ปีประเมิน) (คน)</th> <th>สถานะการเปลี่ยนแปลง</th> <th>อัตราการคงอยู่ (ร้อยละ)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>จำนวนนักศึกษาคงอยู่ หลักสูตร 4 ปี</td> <td>62</td> <td>52</td> <td>46</td> <td>40</td> <td>ลดลง</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>จำนวนนักศึกษาคงอยู่ หลักสูตร เทียบโอน</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>2</td> <td>13</td> <td>เพิ่มขึ้น</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	รายการ	ปีการศึกษา 2558 (คน)	ปีการศึกษา 2559 (คน)	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (ปีประเมิน) (คน)	สถานะการเปลี่ยนแปลง	อัตราการคงอยู่ (ร้อยละ)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ หลักสูตร 4 ปี	62	52	46	40	ลดลง	-	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ หลักสูตร เทียบโอน	-	-	2	13	เพิ่มขึ้น	-	
รายการ	ปีการศึกษา 2558 (คน)	ปีการศึกษา 2559 (คน)	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (ปีประเมิน) (คน)	สถานะการเปลี่ยนแปลง	อัตราการคงอยู่ (ร้อยละ)																
จำนวนนักศึกษาคงอยู่ หลักสูตร 4 ปี	62	52	46	40	ลดลง	-																
จำนวนนักศึกษาคงอยู่ หลักสูตร เทียบโอน	-	-	2	13	เพิ่มขึ้น	-																





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง												
<p><b>➤ การสำเร็จการศึกษา</b></p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาวางแผนการจัดการการเรียนการสอนตลอดหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาตามเวลาที่กำหนด ซึ่งในปีการศึกษา 2561 ไม่มีนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา เพราะทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้กำหนดแนวทางโดยการให้อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ มีการกำหนดเวลาในการดำเนินการปัญหาพิเศษที่ชัดเจนและเคร่งครัดต่อตรงติดตามการดำเนินการของนักศึกษา เพื่อให้สามารถเสร็จภายในเวลาที่กำหนด และให้อาจารย์ที่ปรึกษามีการตรวจติดตามปัญหาของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาปัญหาพิเศษ และอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปี ได้จัดทำตารางการดำเนินงานให้กับนักศึกษาพร้อมกับกำหนดตารางรายงานความก้าวหน้าปัญหาพิเศษและการกำหนดส่งงานอย่างชัดเจนเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาดำเนินการในรายวิชาปัญหาพิเศษให้เสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด โดยเฉพาะอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษได้มีการดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิดเพื่อคอยให้คำปรึกษาต่าง ๆ ได้ทันเวลา</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในปีการศึกษา 2561 ในการประชุมครั้งที่ 7/2561 (วันที่ 26 เมษายน 2562) โดยเปรียบเทียบกับปีก่อนหน้า เพื่อดูแนวโน้มของผู้สำเร็จการศึกษาพบว่า ในปีการศึกษา 2561 นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ที่คงอยู่ จำนวน 14 คน สามารถจบในปีการศึกษา 2561 ทั้งหมด 14 คน ไม่มีนักศึกษาตกค้าง แสดงผลดังตาราง</p> <p><b>ตารางแสดงแนวโน้มการสำเร็จการศึกษา</b></p> <p><b>นักศึกษาหลักสูตร 4 ปี</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>รายการ</th> <th>ปี การศึกษา 2559 (คน)</th> <th>ปี การศึกษา 2560 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2561 (ปีประเมิน) (คน)</th> <th>สถานะการ เปลี่ยนแปลง</th> <th>อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>จำนวนนักศึกษาที่ สำเร็จการศึกษา</td> <td>11</td> <td>9</td> <td>14</td> <td>เปลี่ยน แปลงจากปีที่ ผ่านมา เนื่องจากไม่มี นักศึกษา ตกค้าง</td> <td>63.64</td> </tr> </tbody> </table>	รายการ	ปี การศึกษา 2559 (คน)	ปี การศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (ปีประเมิน) (คน)	สถานะการ เปลี่ยนแปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)	จำนวนนักศึกษาที่ สำเร็จการศึกษา	11	9	14	เปลี่ยน แปลงจากปีที่ ผ่านมา เนื่องจากไม่มี นักศึกษา ตกค้าง	63.64	
รายการ	ปี การศึกษา 2559 (คน)	ปี การศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (ปีประเมิน) (คน)	สถานะการ เปลี่ยนแปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)								
จำนวนนักศึกษาที่ สำเร็จการศึกษา	11	9	14	เปลี่ยน แปลงจากปีที่ ผ่านมา เนื่องจากไม่มี นักศึกษา ตกค้าง	63.64								





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน					หลักฐาน/ตารางอ้างอิง										
<b>นักศึกษาเทียบโอน</b> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>รายการ</th> <th>ปีการศึกษา 2559 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2560 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2561 (คน)</th> <th>สถานะการเปลี่ยนแปลง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>คงเดิม เนื่องจากยังไม่มีนักศึกษาสำเร็จการศึกษา</td> </tr> </tbody> </table> <p>แต่อย่างไรก็ตามอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เสนอแนะให้มีการรายงานความก้าวหน้าปัญหาพิเศษในทุกๆ 1 เดือน เพื่อติดตามการดำเนินงานในรายวิชาปัญหาพิเศษ พร้อมทั้งแจ้งผลการดำเนินงานให้อาจารย์ที่ปรึกษาทราบ เพื่อป้องกันนักศึกษาไม่จบตามระยะเวลาที่กำหนด</p> <p>ทางหลักสูตรได้ดำเนินการตามข้อเสนอแนะโดยการกำหนดให้มีการรายงานความก้าวหน้าปัญหาพิเศษทุก 1 เดือน ในรายวิชาปัญหาพิเศษประจำปีการศึกษา 2561</p>					รายการ	ปีการศึกษา 2559 (คน)	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	สถานะการเปลี่ยนแปลง	จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	-	-	-	คงเดิม เนื่องจากยังไม่มีนักศึกษาสำเร็จการศึกษา	
รายการ	ปีการศึกษา 2559 (คน)	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	สถานะการเปลี่ยนแปลง											
จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	-	-	-	คงเดิม เนื่องจากยังไม่มีนักศึกษาสำเร็จการศึกษา											
<p>➤ <b>ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา</b></p> <p>หลักสูตรมีการดำเนินการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการบริหารหลักสูตรในปีการศึกษา 2561 ปีการศึกษาละ 1 ครั้ง พบว่ามีการประเมินดังต่อไปนี้</p> <p><b>ตารางแสดงแนวโน้มความพึงพอใจของนักศึกษา</b></p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>รายการ</th> <th>ปีการศึกษา 2559 (คะแนนเต็ม 5)</th> <th>ปีการศึกษา 2560 (คะแนนเต็ม 5)</th> <th>ปีการศึกษา 2561 (คะแนนเต็ม 5)</th> <th>สถานะการเปลี่ยนแปลง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา</td> <td>3.98</td> <td>4.03</td> <td>4.08</td> <td>เพิ่มขึ้น</td> </tr> </tbody> </table>					รายการ	ปีการศึกษา 2559 (คะแนนเต็ม 5)	ปีการศึกษา 2560 (คะแนนเต็ม 5)	ปีการศึกษา 2561 (คะแนนเต็ม 5)	สถานะการเปลี่ยนแปลง	ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา	3.98	4.03	4.08	เพิ่มขึ้น	<p>1. ใบแจ้งซ่อมครุภัณฑ์ ใบเสนอราคา และอนุมัติการซ่อม</p>
รายการ	ปีการศึกษา 2559 (คะแนนเต็ม 5)	ปีการศึกษา 2560 (คะแนนเต็ม 5)	ปีการศึกษา 2561 (คะแนนเต็ม 5)	สถานะการเปลี่ยนแปลง											
ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา	3.98	4.03	4.08	เพิ่มขึ้น											





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p><b>การจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา</b></p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อจัดช่องทางเพื่อให้นักศึกษาสามารถเสนอข้อร้องเรียน ข้อมูลและข้อเสนอแนะต่างๆ ผ่านทางระบบสื่อต่างๆ เช่น ไลน์ และ เฟสบุ๊ก ของสาขา การพูดคุยกับนักศึกษา และกล่องรับฟังความคิดเห็น และได้ประชุมร่วมกันเพื่อหาแนวทางแก้ไขและดำเนินการต่อข้อร้องเรียนหรือข้อเสนอแนะดังกล่าวอย่างเหมาะสม จากการดำเนินการพบว่าไม่มีข้อร้องเรียนใดๆ แต่นักศึกษามีการเสนอในเรื่องของสิ่งสนับสนุนการสอนบางอย่าง เช่น เครื่องระเหยสูญญากาศที่เสียหายชำรุด ทำให้ไม่สะดวกในการฝึกปฏิบัติการและการทำปัญหาพิเศษ ดังนั้นทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้ดำเนินการยื่นเสนอเพื่อแจ้งซ่อมเครื่องระเหยสูญญากาศ เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว และได้รับการอนุมัติและซ่อมแซมเครื่องดังกล่าวเป็นที่เรียบร้อยแล้วในปีการศึกษา 2561</p> <p>ปัญหาดังกล่าวเป็นเพียงข้อเสนอจากนักศึกษา ไม่ใช่ข้อร้องเรียน แต่หากมีข้อร้องเรียนทางหลักสูตรได้ตั้งแนวทางปฏิบัติไว้ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ประธานหลักสูตรแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อหาข้อเท็จจริง</li> <li>2. กรรมการหลักสูตรร่วมประชุมเพื่อแก้ไขปัญหาและทางออกที่ดีที่สุด</li> <li>3. ชี้แจงผลการสอบหาข้อเท็จจริงให้นักศึกษาทราบ</li> </ol>	

หมายเหตุ :

- การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา เป็นการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการที่ดำเนินการให้กับนักศึกษาตามกิจกรรมในตัวบ่งชี้ 3.1 และ 3.2
- อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา คิดจากจำนวนนักศึกษาที่เข้าในแต่ละรุ่น ลบด้วยจำนวนนักศึกษาที่ออกทุกกรณีนับถึงสิ้นปีการศึกษาที่ประเมิน ยกเว้น การเสียชีวิต การย้ายสถานที่ทำงานของนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา คิดเป็นร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในแต่ละรุ่นที่มีบัณฑิตสำเร็จการศึกษาแล้ว
- การคิดร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่ยังคงอยู่ของแต่ละรุ่น

เป้าหมายของปีนี้ : 2 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3 คะแนน  
 ผลการดำเนินงาน  บรรลุเป้าหมาย  ไม่บรรลุเป้าหมาย





สรุปผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา

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

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า	ปีการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	2558	2559	2560	2561	ค่าเฉลี่ย
2555	จำนวนจบในรุ่น	9				
	จำนวนรับเข้าในรุ่น	15				
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น	60.00				
2556	จำนวนจบในรุ่น		11			
	จำนวนรับเข้าในรุ่น		23			
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น		47.83			
2557	จำนวนจบในรุ่น			9		
	จำนวนรับเข้าในรุ่น			19		
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น			47.37		
2558	จำนวนจบในรุ่น				14	
	จำนวนรับเข้าในรุ่น				22	
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น				63.64	

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

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษาคือ นักศึกษามีการผันสภาพระหว่างการเรียนตามหลักสูตร





ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตภายในเวลา 1 ปี รุ่นจบปีการศึกษา 2560 (แสดงปีก่อนประเมิน 1 ปี)  
(ตัวบ่งชี้ 2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี)

วันที่สำรวจ 31 พฤษภาคม 2562

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	หลักฐาน/ตารางประกอบ
จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	14	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ตอบแบบสำรวจเรื่องการมีงานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา	14	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ที่ประกอบอาชีพอิสระ)	8	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ประกอบอาชีพอิสระ	3	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษาทั้งหมด	8	
➤ ตรงสาขาที่เรียน	3	
➤ ไม่ตรงสาขาที่เรียน	5	
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	-	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา	-	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่อุปสมบท	-	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่เกณฑ์ทหาร	-	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่มีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำอยู่แล้ว	3	
ร้อยละของบัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	78.57	
คะแนนร้อยละของบัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	3.93	

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 78.57      เกณฑ์ประเมิน : 3.93 คะแนน

ผลการดำเนินงาน  บรรลุเป้าหมาย       ไม่บรรลุเป้าหมาย







คุณภาพของบัณฑิตปริญญาตรี รุ่นจบปีการศึกษา 2560 (แสดงปีก่อนประเมิน 1 ปี)

(ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ)

ลำดับที่	ข้อมูลพื้นฐานประกอบตัวบ่งชี้	ผลรวม ค่า คะแนน	จำนวน ข้อที่ ตอบ	ค่า เฉลี่ย	หลักฐาน/ ตาราง ประกอบ
1	ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้าง (เฉลี่ยจากเต็ม 5 คะแนน)				
	(1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม	22.0	5	4.40	
	(2) ด้านความรู้	22.2	5	4.44	
	(3) ด้านทักษะทางปัญญา	21.8	5	4.36	
	(4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	21.6	5	4.32	
	(5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	22.0	5	4.36	
	(6) ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต มทร.ศรีวิชัย	26.2	6	4.37	
	หมายเหตุ : จำนวนข้อข้างต้นต้องเป็นไปตามที่ องค์กรวิชาชีพกำหนด หรือตาม มคอ.2 ของแต่ละ หลักสูตรกำหนดในเล่มหลักสูตร				
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร ทั้งหมด (คน)	14			
2	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร ที่ได้รับการประเมินคุณภาพตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (คน)			14	
3	ผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาใน หลักสูตร (ร้อยละ) (อย่างน้อยร้อยละ 20)			ร้อยละ 35.71	

หมายเหตุ :

- ในกรณีหลักสูตรปรับปรุงที่ยังไม่ครบรอบ สถาบันอุดมศึกษาต้องประเมินตัวบ่งชี้ 2.1 ด้วย แม้ว่าหลักสูตรนั้นจะยังไม่ครบรอบการปรับปรุงก็ตาม โดยนำผลการดำเนินงานของหลักสูตรในรอบที่ผ่านมาใช้ประกอบการประเมิน

- กรณีบัณฑิตที่มีอาชีพอิสระไม่ต้องเอามานับในการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

- ในกรณีบัณฑิตหลักสูตรนานาชาติ เป็นนักศึกษาต่างชาติประมาณ 90% การประเมินบัณฑิต อาจไม่ถึงร้อยละ 20 เนื่องจากเดินทางกลับประเทศไปแล้ว สามารถอนุโลมให้ใช้บัณฑิตที่เป็นนักศึกษาชาวไทยเป็นฐานในการคิด เช่น มีนักศึกษาต่างชาติ 90 คน มีนักศึกษาไทย 10 คน ให้ประเมินโดยคิดจากนักศึกษาไทยจำนวน 10 คนเป็นฐานที่ 100%





**การวิเคราะห์ผลที่ได้**

วิเคราะห์ผลการเปลี่ยนแปลงหรือแนวโน้มของการดำเนินงาน โดยใช้ข้อมูลภาวะตลาดแรงงาน ภาวะเศรษฐกิจ และการเปรียบเทียบกับข้อมูลที่ผ่านมาและสถาบันอื่นที่เปิดสอนสาขา/สาขาวิชาเดียวกัน เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร

เป้าหมายของปีนี้ : ร้อยละ 70  
 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ร้อยละ 78.57      เกณฑ์ประเมิน : 4.38 คะแนน  
 ผลการดำเนินงาน  บรรลุเป้าหมาย       ไม่บรรลุเป้าหมาย

**สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 2 : บัณฑิต**

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
2.1	4.0	4.38	4.38	
2.2	3.5	3.93	3.93	



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														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
102200159 พลเมือง 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 สู่ออาชีพ	✓	✓	2/2561	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	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		ก	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน
224100159 ชีววิทยาทั่วไป	✓	✓	1/2561	0	0	1	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	11	11
2241003 จุลชีววิทยาทั่วไป	✓	✓	1/2561	0	0	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	6	6	
222400259 ชีวเคมีทั่วไป	✓	✓	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	
222600159 เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	✓	✓	1/2561	1	1	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	6	6	
222600259 ปฏิบัติการเคมี วิเคราะห์พื้นฐาน	✓	✓	1/2561	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	
2221002 หลักเคมี	✓	✓	1/2561	0	2	2	3	5	5	6	0	0	0	0	0	23	23	
2221003 ปฏิบัติการหลักเคมี	✓	✓	1/2561	15	3	1	1	3	0	0	0	0	0	0	0	23	23	
2024001 ชีววิทยาทั่วไป	✓	✓	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	
6132310 เทคโนโลยีหมักดอง	✓	✓	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	
6137401 การจัดการโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓	1/2561	9	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	
6137402 การจัดการธุรกิจ ขนาดกลางและขนาด เล็ก	✓	✓	1/2561	6	4	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	





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	
6137403 การเป็นประกอบการ ในอุตสาหกรรม อาหาร	✓	✓	1/2561														14	14
6139402 การฝึกงานทาง อุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓	1/2561														14	14
6139403 สัมมนาทาง อุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓	1/2561														14	14
6139404 ปัญหาพิเศษทาง อุตสาหกรรม	✓	✓	1/2561														1	0
6731301 เคมีอาหาร	✓	✓	1/2561														12	12
6731302 โภชนศาสตร์มนุษย์	✓	✓	1/2561														10	10
6732202 วัดถุดิบสำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓	1/2561														17	16
6732304 การแปรรูปอาหาร 2	✓	✓	1/2561														10	10
6733302 วิศวกรรมอาหาร 2	✓	✓	1/2561														12	12
6733303 ปฏิบัติการแปรรูป อาหารและวิศวกรรม อาหาร	✓	✓	1/2561														12	12
6734301 การควบคุมคุณภาพ ในอุตสาหกรรม อาหาร	✓	✓	1/2561														12	12
6734404 มาตรฐานและ กฎหมายอาหาร	✓	✓	1/2561														11	11
6737403 การจัดการห่วงโซ่ อุปทานและโลจิสติกส์	✓	✓	1/2561														13	13





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		
6739301 การวางแผนการ ทดลองทาง อุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓	1/2561															23	23
1011001 วัฒนธรรมแห่งการ ดำรงชีวิต	✓	✓	2/2561															2	2
1015007 แบดมินตัน	✓	✓	2/2561															2	2
1312004 ทักษะการอ่าน ภาษาอังกฤษ	✓	✓	2/2561															4	4
1312006 ภาษาอังกฤษเพื่อการ ทำงาน	✓	✓	2/2561															6	6
202200451 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	✓	✓	2/2561															2	2
202400351 จุลชีววิทยาทั่วไป	✓	✓	2/2561															2	2
203200259 เทคโนโลยี คอมพิวเตอร์	✓	✓	2/2561															19	19
2211003 คณิตศาสตร์เบื้องต้น	✓	✓	2/2561															21	20
2213001 หลักสถิติ	✓	✓	2/2561															5	5
2223002 เคมีอินทรีย์	✓	✓	2/2561															23	21
2223003 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์	✓	✓	2/2561															23	22
2231002 ฟิสิกส์ 1	✓	✓	2/2561															20	18
2231003 ปฏิบัติการฟิสิกส์ 1	✓	✓	2/2561															20	18
224100159 ชีววิทยาทั่วไป	✓	✓	2/2561															10	9
5311232 หลักเศรษฐศาสตร์	✓	✓	2/2561															17	17





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
613230654 วัตถุดิบอาหาร	✓	✓	2/2561	4	2	0	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	
6139404 ปัญหาพิเศษทาง อุตสาหกรรม	✓	✓	2/2561	12	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	15	12	
6731301 เคมีอาหาร	✓	✓	2/2561	0	1	2	5	2	0	1	0	0	0	0	11	11	
6731303 หลักการวิเคราะห์ อาหาร	✓	✓	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	
6732203 การแปรรูปอาหาร 1	✓	✓	2/2561	0	0	1	1	4	0	0	0	0	0	0	6	6	
6732307 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ขนมอบ	✓	✓	2/2561	1	2	3	4	0	0	0	0	0	0	0	10	10	
6732310 เทคโนโลยีการหมัก ดอง	✓	✓	2/2561	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10	
6732312 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ประมง	✓	✓	2/2561	3	1	2	3	3	0	0	0	0	0	0	12	12	
6733201 วิศวกรรมอาหาร 1	✓	✓	2/2561	0	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	6	6	
6734301 การควบคุมคุณภาพ ในอุตสาหกรรม อาหาร	✓	✓	2/2561	3	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	10	10	
6734302 ความปลอดภัยทาง อาหาร	✓	✓	2/2561	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10	





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	
6734303 ความปลอดภัยและ ระบบการประกัน คุณภาพอาหาร	✓	✓	2/2561														10	10
6735301 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร	✓	✓	2/2561														10	10
6736201 จุลชีววิทยาทาง อาหาร	✓	✓	2/2561														8	8
6739304 ปัญหาพิเศษทาง อุตสาหกรรมอาหาร 1	✓	✓	2/2561														10	10
6739405 ปัญหาพิเศษทาง อุตสาหกรรมอาหาร 2	✓	✓	2/2561														2	2



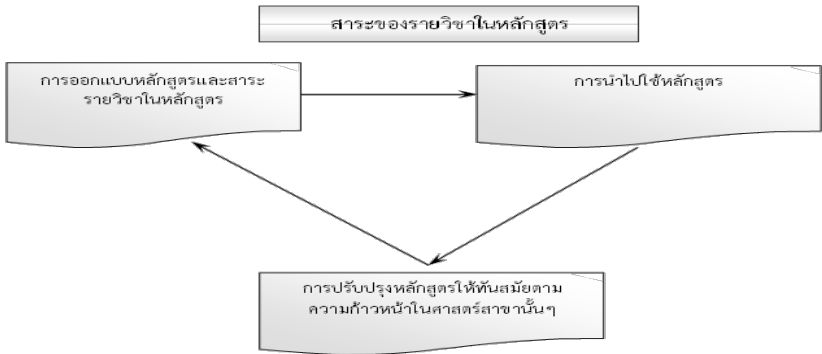




คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล

ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สารระของรายวิชาในหลักสูตร

- เป้าหมาย: 1. หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต  
2. รายวิชามีเนื้อหาที่ทันสมัย

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกของสารระรายวิชาในหลักสูตร</p> <p>แม้ทุกหลักสูตรที่สถาบันการศึกษาเปิดให้บริการต้องผ่านการรับทราบจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและมีการปรับปรุงทุก 5 ปี แต่ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีการออกแบบหลักสูตร ควบคุมกำกับกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการการเปิดรายวิชาต่าง ๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ โดยสนองความต้องการของนักศึกษาและตลาดแรงงาน สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาต้องเน้นการพัฒนาทักษะด้านการวิจัยและการเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยมีขอบเขต ดังนี้</p> 	
<p>☞ การออกแบบหลักสูตร และสารระรายวิชาในหลักสูตร</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการออกแบบหลักสูตรและสารระรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้</p>	<p>1. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2561 ลงวันที่ 4 เมษายน 2561</p> <p>2. รายงานการประชุมครั้งที่ 4/2561 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<pre> graph TD     Start([เริ่มต้น]) --&gt; Survey[สำรวจ]     Survey --&gt; Analyze[วิเคราะห์]     Analyze --&gt; Design[โครงสร้าง / ออกแบบหลักสูตร รายวิชา]     Design --&gt; Implement[การนำหลักสูตรไปใช้]     Implement --&gt; Record[บันทึก]     Record --&gt; Eval[ประเมินบันทึก]     Eval --&gt; Improve{ปรับปรุง}     Improve -- ใช่ --&gt; Analyze     Improve -- ไม่ --&gt; End([สิ้นสุด])     DB[(ฐานข้อมูล)] --&gt; Record     DB --&gt; Survey     </pre> <p>สาระรายวิชา</p> <p>ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ไม่ได้มีการออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตร เนื่องจากยังไม่ครบรอบในการปรับปรุงหลักสูตร โดยได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรล่าสุดเมื่อปีการศึกษา 2558 และเริ่มใช้ในปีการศึกษา 2559 แต่ทางหลักสูตรได้ดำเนินการบริหารจัดการในส่วนของ การนำหลักสูตรไปใช้ ดังนี้</p> <p>(A/VP) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อวางการบริหารจัดการการเปิดรายวิชาต่าง ๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>และดำเนินการปรับปรุงกระบวนการนำหลักสูตรไปใช้ (ในการประชุมครั้งที่ 1/2561 วันที่ 4 เมษายน 2561) โดยเน้นให้อาจารย์ผู้สอนติดตามข้อมูลข่าวสารให้ทันสมัยอยู่เสมอ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงความทันสมัยของเนื้อหาวิชา โดยในปี 2561 มีการปรับปรุงในรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และเสนอให้มีการดำเนินการในรายวิชาต่างๆ ให้หลากหลายมากขึ้น</p> <p>(D) อาจารย์ผู้สอนดำเนินการปรับปรุงความทันสมัยของเนื้อหาวิชาเพิ่มขึ้นจากปี 2560 โดยในปี 2561 เพิ่มการปรับปรุงรายวิชา การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุงในเรื่องของการตลาดผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ โดยนำเรื่องของพานิชย์ อิเล็กทรอนิกส์ หรือ e-commerce มาปรับเพิ่มเนื้อหา เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ เรื่องที่ทันสมัยกับยุคปัจจุบันมากขึ้น</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนการปรับปรุงกระบวนการการนำหลักสูตรไปใช้ (ในการประชุมครั้งที่ 4/2561 วันที่ 7 พฤศจิกายน 2561) ด้วยการปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย โดยการให้อาจารย์ผู้สอนติดตามข้อมูลข่าวสารให้ทันสมัยอยู่เสมอ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงความทันสมัยของเนื้อหาวิชาพบว่า การปรับปรุงดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียน โดยเฉพาะเนื้อหาที่รองรับ Thailand 4.0 ที่นักศึกษาควรรู้จัก และทำความเข้าใจ แต่ควรวางแผนดำเนินการปรับปรุงในรายวิชาอื่นๆ นอกเหนือจากรายวิชาที่ได้ดำเนินการไปแล้วให้มากขึ้น</p> <p>(A) จากผลการประเมินการปรับปรุงกระบวนการการนำหลักสูตรไปใช้ ด้วยการปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย ทางหลักสูตรจึงวางแผนให้มีการดำเนินการในรายวิชาอื่นๆ โดยรายวิชาแปรรูปอาหาร 1 มีการปรับเพิ่มเรื่องของการนำนวัตกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับแปรรูปอาหารมาใช้ เพื่อให้นักศึกษาทันสมัยกับสถานการณ์ในปัจจุบัน</p>	
<p>☞ การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ หลักสูตรไม่ได้มีการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร เนื่องจากยังไม่ครบรอบในการปรับปรุงหลักสูตร โดยได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรล่าสุดเมื่อปีการศึกษา 2558 และเริ่มใช้ในปีการศึกษา 2559 แต่ทางหลักสูตรได้ดำเนินการในส่วนของการออกแบบรายวิชา โดยมีการปรับปรุงกระบวนการในการออกแบบรายวิชา ดังนี้</p>	<p>1. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2561 ลงวันที่ 4 เมษายน 2561</p> <p>2. รายงานการประชุมครั้งที่ 4/2561 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561)</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนการปรับปรุงกระบวนการการออกแบบรายวิชาในหลักสูตร (ในการประชุมครั้งที่ 1/2561 วันที่ 4 เมษายน 2561) โดยให้มีการเรียนการสอนที่นักศึกษาสามารถได้เรียนรู้ในสถานการณ์ที่ใกล้เคียงกับการทำงานในอนาคตให้มากที่สุด โดยการนำนักศึกษาเข้าเรียนรู้ในสถานประกอบการจริง นอกเหนือจากรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>(D) อาจารย์ผู้สอนดำเนินการปรับปรุงกระบวนการการออกแบบรายวิชาในหลักสูตรโดยให้มีการเรียนการสอนที่นักศึกษาสามารถได้เรียนรู้ในสถานการณ์ที่ใกล้เคียงกับการทำงานในอนาคตให้มากที่สุด โดยรายวิชาแปรรูปอาหาร 1 ได้นำนักศึกษาเข้าเรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารกระป๋อง รายวิชาความปลอดภัยและระบบการประกันคุณภาพอาหาร นำนักศึกษาเข้าศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับระบบประกันคุณภาพอาหารในโรงงานผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาล โดยนักศึกษาได้มีโอกาสเรียนรู้และฝึกประสบการณ์ด้านระบบประกันคุณภาพอาหารที่มีการใช้จริงในโรงงาน</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวน การปรับปรุงกระบวนการการออกแบบรายวิชาในหลักสูตร (ในการประชุมครั้งที่ 4/2561 วันที่ 7 พฤศจิกายน 2561) โดยให้มีการเรียนการสอนที่นักศึกษาสามารถได้เรียนรู้ในสถานการณ์ที่ใกล้เคียงกับการทำงานในอนาคตให้มากที่สุด โดยการนำนักศึกษาเข้าเรียนรู้ในสถานประกอบการจริงพบว่า การปรับปรุงดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียนในการนำไปใช้ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับระบบการประกันคุณภาพอาหารในโรงงาน ซึ่งเป็นประสบการณ์จริง แต่ควรปรับปรุงให้มีการดำเนินการต่อเนื่อง</p> <p>(A) จากผลการประเมินการปรับปรุงกระบวนการการออกแบบรายวิชาในหลักสูตร ทางหลักสูตรจึงวางแผนให้มีการดำเนินการต่อเนื่องในรูปแบบนี้ โดยส่งนักศึกษาเข้าฝึกงานตามสถานประกอบการเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่ทันสมัย ตรงกับสถานการณ์จริงที่มีการดำเนินการในปัจจุบันมากขึ้น</p>	

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> <div style="text-align: center;"> </div>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>☞ การกำหนดผู้สอน</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการกำหนดผู้สอน ดังนี้</p> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>ศึกษาวิเคราะห์ มคอ. 2 และคำอธิบายรายวิชา เพื่อกำหนดผู้สอนในรายวิชา</p> </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>กำหนดผู้สอนรายวิชาโดยพิจารณาคุณสมบัติของ อาจารย์ผู้สอนให้สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p> </div> </div> <p>ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการกำหนดผู้สอน ดังนี้</p> <p>(A/P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนการปรับปรุงกระบวนการการกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา และวางแผนปรับปรุงการกำหนดผู้สอนจากข้อเสนอแนะปี 2560 ในเรื่องของอาจารย์พิเศษ โดยในรายวิชาความปลอดภัยและระบบการประกันคุณภาพอาหาร โดยมีการสอนร่วมกับสถานประกอบการในบางหน่วยเรียนและควรมีการใช้ในรายวิชาอื่นๆ</p> <p>(D) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา (ในการประชุมครั้งที่ 1/2561 วันที่ 4 เมษายน 2561 และการประชุมครั้งที่ 3/2561 วันที่ 22 สิงหาคม 2561) โดยคำนึงถึงความเหมาะสมทั้งทางด้านคุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์ทำงาน และประสบการณ์วิจัย มาใช้ประกอบในการกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชาต่างๆ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเท สอนรายวิชา เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง, วิศวกรรมอาหาร, การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร, การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร, การวางแผนการตลาดทางอุตสาหกรรมอาหาร, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</li> <li>2) อาจารย์ดลฤดี พิษย์รัตน์ สอนรายวิชา การแปรรูปอาหาร 1, การแปรรูปอาหาร 2, วิศวกรรมอาหาร, เคมีอาหาร, วัตถุดิบในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2561 ลงวันที่ 4 เมษายน 2561</li> <li>2. รายงานการประชุมครั้งที่ 2/2561 ลงวันที่ 27 มิถุนายน 2561</li> <li>3. รายงานการประชุมครั้งที่ 3/2561 ลงวันที่ 22 สิงหาคม 2561</li> </ol>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>อุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น, เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>3) ผศ.สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช สอนรายวิชา การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร, การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร, วัตถุประสงค์ในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร, เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวสัตว์น้ำ, ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร, วัตถุประสงค์อาหาร</p> <p>4) อาจารย์ณัฐธา คเสนภักดี สอนรายวิชา เคมีอาหาร, เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวสัตว์น้ำ, สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร, เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์, การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก, เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ, การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก</p> <p>5) ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล สอนรายวิชา โภชนาศาสตร์มนุษย์, หลักการวิเคราะห์อาหาร</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนการกำหนดผู้สอน (ในการประชุมครั้งที่ 2/2561 วันที่ 27 มิถุนายน 2561) พบว่าผู้สอนรายวิชาต่าง ๆ มีความเหมาะสมกับรายวิชาต่างๆที่ต้องสอน แต่ควรมีการปรับปรุงให้นักศึกษาได้รับความรู้ที่มากขึ้นจากผู้ปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เพื่อให้นักศึกษาได้เห็นภาพการปฏิบัติงานจริงที่ชัดเจนมากขึ้น</p> <p>(A) จากผลการประเมินและทบทวนการกำหนดผู้สอน รายวิชาการแปรรูปอาหาร 2 จึงได้นำนักศึกษาเข้าเรียนรู้ในสถานประกอบการจริงคือ สหกรณ์โคนมพัทลุง เมื่อวันที่ 10 ตุลาคม 2561 เพื่อเรียนรู้เรื่องกระบวนการผลิตและการตรวจสอบคุณภาพนมพร้อมดื่ม โดยมีการสอนบรรยายด้วยบุคลากรของสหกรณ์ ซึ่งการสอนมีการบรรยายในสถานที่ผลิตจริง ซึ่งนักศึกษาได้เห็นกระบวนการผลิตจริง ๆ เป็นการสร้างเสริมประสบการณ์ด้านผลิตภัณฑ์นม เพื่อรองรับการทำงานด้านนี้</p>	
<p>☞ การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3 และ มคอ.4)</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ดังนี้</p>	<p>1. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2561 วันที่ 4 เมษายน 2561)</p> <p>2. รายงานการประชุมครั้งที่ 2/2561 ลงวันที่ 27 มิถุนายน 2561</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<div data-bbox="239 347 1141 795" data-label="Diagram"> <pre> graph TD     A[ผู้สอนจัดทำ มคอ. 3/มคอ. 4] --&gt; B{พิจารณาว่า มคอ. 3/ มคอ. 4 มีความเหมาะสมหรือไม่}     B -- ไม่ผ่าน --&gt; C[ปรับปรุง มคอ. 3/มคอ. 4]     B -- ผ่าน --&gt; D[จัดการเรียนการสอนตาม มคอ. 3/มคอ. 4]     C --&gt; D     </pre> </div> <p data-bbox="215 851 1141 952">ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการการกำกับ ติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ดังนี้</p> <p data-bbox="215 963 1141 1176">(A/P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมวางแผนร่วมกันเพื่อชี้แจงกำหนดการส่งแผนการเรียนรู้ก่อนเปิดภาคการศึกษาในการประชุมครั้งที่ 1/2561 วันที่ 4 เมษายน 2561) และแจ้งปัญหาการจัดทำแผนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2560 ซึ่งมีปัญหาในเรื่องการพิมพ์ผิดพลาด และต้องแก้ไขในปีการศึกษา 2561</p> <p data-bbox="215 1187 1141 1456">(D) ผู้สอนจัดทำแผนการเรียนรู้เสร็จแล้วก็จะส่งให้ประธานหลักสูตรเป็นผู้ตรวจสอบความถูกต้อง หากมีการแก้ไข ก็ต้องปรับแก้ให้ถูกต้องและมีเนื้อหาสอดคล้องกับ มคอ.2 โดยในปีการศึกษา 2561 มีการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) โดยในภาคการศึกษาที่ 1/2561 จำนวน 37 รายวิชา ภาคการศึกษาที่ 2/2561 จำนวน 35 รายวิชา</p> <p data-bbox="215 1467 1141 1736">(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรดำเนินการประเมินและทบทวนการจัดทำแผนการเรียนรู้ (ในการประชุมครั้งที่ 2/2561 วันที่ 27 มิถุนายน 2561) พบว่าส่วนใหญ่มีความถูกต้องสามารถนำไปใช้ในการเรียนการสอนได้ตามที่กำหนดไว้ แต่พบว่ามีปัญหาเรื่องการลืมนวันเวลาในการจัดส่งแผนการเรียนรู้ จึงเสนอให้มีการแจ้งเตือนจากหลักสูตรที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น</p> <p data-bbox="215 1747 1141 1948">(A) จากผลการประเมินการจัดทำแผนการเรียนรู้ จึงแก้ปัญหาการลืมนวันการจัดส่งแผนการเรียนรู้ โดยหลักสูตรปรับวิธีการแจ้งเตือนที่มีประสิทธิภาพมากขึ้นคือ มีการแจ้งเตือนครั้งแรกหลังจากคณะฯมีการแจ้งกำหนดการส่ง และมีการแจ้งเตือนอีกครั้งก่อนครบกำหนดการส่ง</p>	<p data-bbox="1165 324 1492 369">3. มคอ 3 และ 4</p>







ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>☞ การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำงานบำรู้งศิลปะและวัฒนธรรม</p> <p>ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำงานบำรู้งศิลปะและวัฒนธรรม ดังนี้</p> <p>(A/P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกัน (ในการประชุมครั้งที่ 4/2561 วันที่ 7 พฤศจิกายน 2561) เพื่อวางแผนการให้มีการ บูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำงานบำรู้งศิลปะและวัฒนธรรมจัดทำโครงการบริการวิชาทางสังคม โดยปรับปรุงกระบวนการจากปี 2560 ที่มีการเสนอให้มีการกระจายการช่วยเหลือชุมชนที่กว้างขวางมากขึ้น โดย ในปี 2561 มีการปรับเปลี่ยนสถานที่บริการวิชาการ</p> <p>(D) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการในสองส่วนคือ การบูรณาการกับการวิจัย และการบูรณาการกับการบริการวิชาการทางสังคม ดังนี้</p> <p>1) การบูรณาการกับการวิจัย โดยรายวิชาปัญหาพิเศษมีการบูรณาการกับงานวิจัยของอาจารย์ในหลักสูตรที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณวิจัยในปี 60-61</p> <p>2) การบูรณาการกับการบริการวิชาการทางสังคม โดยดำเนินการจัดโครงการบริการวิชาการเพื่อสร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนให้กับชุมชนประมงชายฝั่งบ้านบ่อหิน เรื่อง การพัฒนาและการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายพวงองุ่นเพื่อสร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนให้กับชุมชนประมงชายฝั่ง ต.ไม้ฝาด อ.สิเกา จ.ตรัง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เมื่อวันที่ 21-22 เมษายน 2561 ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาหละ ต.ไม้ฝาด อ.สิเกา จ.ตรัง กิจกรรมทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์สาหร่าย และมีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน โดยรายวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง มีการบูรณาการกับการบริการวิชาการทางสังคม โดยการใช้ความรู้ในการแปรรูปสาหร่าย จัดฝึกอบรมให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านนาหละ และรายวิชาความปลอดภัยและระบบประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร มีการบูรณาการความรู้ทางด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งนักศึกษาในรายวิชาดังกล่าวได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมทุกขั้นตอน</p>	<p>1. รายงานการประชุมครั้งที่ 4/2561 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561</p> <p>2. รายงานการประชุมครั้งที่ 7/2561 ลงวันที่ 26 เมษายน 2562</p> <p>3. มคอ 5 วิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง และรายวิชาความปลอดภัยและระบบประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้ดำเนินการประเมินกระบวนการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม (ในการประชุมครั้งที่ 7/2561 วันที่ 26 เมษายน 2562) พบว่ากระบวนการดังกล่าวเกิดผลดีต่อทั้งอาจารย์และนักศึกษา โดยนักศึกษาได้มีโอกาสรียนรู้แนวทางการให้ความรู้ทางวิชาการแก่ชุมชนเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาชุมชนในอนาคต และการบูรณาการการเรียนการสอนกับงานวิจัยทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้หลักการวางแผนการตลาด และการทำวิจัย แต่ในปีการศึกษา 2561 เสนอให้ปรับปรุงแบบโดยการลงพื้นที่กลุ่มเดิม แต่เน้นให้มีการเตรียมความพร้อมระดับผลิตภัณฑ์</p> <p>(A) จากผลการประเมินกระบวนการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ดังกล่าวข้างต้น (ในการประชุมครั้งที่ 7/2561 วันที่ 26 เมษายน 2562) ทางหลักสูตรได้บูรณาการการบริการวิชาการทางสังคม กับการทำปัญหาพิเศษของนักศึกษาด้านสาหร่าย โดยมี ดร.นงนุช คเชนทร์ภักดี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา</p>	

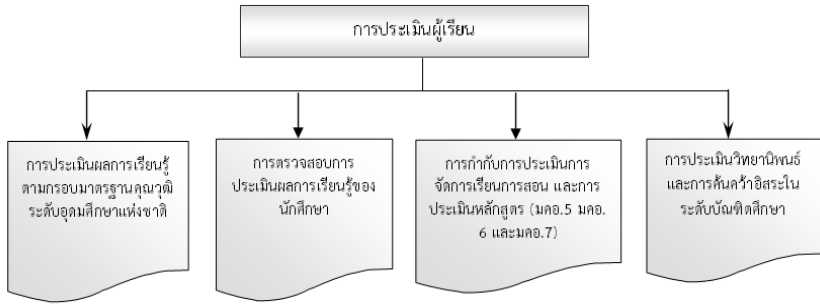
เป้าหมายของปีนี้ : 3 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3 คะแนน  
 ผลการดำเนินงาน  บรรลุเป้าหมาย  ไม่บรรลุเป้าหมาย





### ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน

- เป้าหมาย: 1. นักศึกษาทุกคนได้รับการประเมิน  
2. เครื่องมือในการประเมินผลมีคุณภาพและเหมาะสมกับ curriculum mapping

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p><b>➤ระบบและกลไกการประเมินผู้เรียน</b></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] --&gt; B[การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ]     A --&gt; C[การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา]     A --&gt; D[การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และการประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7)]     A --&gt; E[การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา]                     </pre> </div>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>☞ การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการประเมินผลการ เรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้</p> <pre> graph TD     A{ประเมินผลการเรียนของนักศึกษาและตรวจสอบผลการประเมิน} -- ผ่าน --&gt; B[จัดทำ มคอ. 5 /มคอ. 6 และทวนสอบ]     A -- ไม่ผ่าน --&gt; C[ปรับปรุงแก้ไขผลการเรียน]     B --&gt; D[จัดทำ มคอ.7]     D --&gt; E{ประเมินผลกระบวนการจัดการเรียนการสอนว่ามีประสิทธิผลหรือไม่}     E -- ผ่าน --&gt; F[นำผลการประเมินเป็นแนวทางสำหรับพัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอนในครั้งต่อไป]     E -- ไม่ผ่าน --&gt; G[แจ้งผลเพื่อปรับกระบวนการจัดการเรียนการสอนและ]     C --&gt; B     G --&gt; F     F --&gt; H[ประเมินกระบวนการเพื่อปรับปรุง/พัฒนาอย่างต่อเนื่อง]     H --&gt; A     </pre>	<p>1. รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2561 ลงวันที่ 4 เมษายน 2561</p> <p>2. รายงานการประชุมครั้งที่ 5/2561 ลงวันที่ 12 เมษายน 2562</p> <p>2. TQF 3.2 ตารางสรุปผลการจัดทำรายงาน มคอ 3,4,5,6</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้</p> <p>(A/P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนแนวทางในการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อย่างน้อย 5 ด้าน (domains) ตามที่เกณฑ์ที่สกอ.กำหนด (ในการประชุมครั้งที่ 1/2561 ลงวันที่ 4 เมษายน 2561) คือ 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2. ด้านความรู้ 3. ด้านทักษะทางปัญญา 4. ความต้านทานทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยติดตามผลและตรวจสอบจากการจัดทำ มคอ 5 และ มคอ 6 ของรายวิชาในภาคการศึกษา 1-2/2561 มีการนำข้อเสนอแนะจากอาจารย์ผู้สอนในปีการศึกษา 2561 เรื่องปัญหาเครื่องมือขำรุตมีข้อเสนอแนะต่อสาขาฯ เพื่อเสนอต่อคณะฯ ในเรื่องการจัดสรรงบประมาณเพื่อทำการซ่อมแซมอุปกรณ์ที่ขำรุต</p> <p>(D) อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดทำ มคอ 5 และ มคอ 6 ของรายวิชาในภาคการศึกษา 1-2/2561 โดยในการแจ้งเตือนการจัดทำมีการแจ้งเตือนผ่านระบบส็กกลุ่มของสาขาฯ มคอ 5 และ มคอ 6 ทำการตรวจสอบโดยประธานหลักสูตร จากนั้นคณะกรรมการประจำหลักสูตรดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ทำการทวนสอบ มคอ 5 และ 6 และนำผลที่ได้มาจัดทำ มคอ 7</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้ดำเนินการประเมินกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ (ในการประชุมครั้งที่ 5/2561 ลงวันที่ 12 ธันวาคม 2561) พบว่า จากผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านในส่วนของผลการเรียนรู้ด้านความรู้ นักศึกษายังขาดความรู้ที่เกิดจากการเรียนรู้ในสถานที่จริงจึงควรให้นักศึกษามีการศึกษานอกสถานที่ให้มากขึ้น เพื่อให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานประกอบการจริงมากขึ้น</p> <p>(A) จากผลการประเมินกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ รายวิชาแปรรูป 1 และ รายวิชาความปลอดภัยและระบบการประกันคุณภาพอาหาร นำนักศึกษาเข้าเรียนรู้กระบวนการแปรรูปอาหารกระป๋อง และระบบประกันคุณภาพของโรงงาน ณ. บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาลจำกัด เมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2562</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p><b>☞ การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</b></p> <p>ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ดังนี้</p> <p>(P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อหาแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา (ในการประชุมครั้งที่ 3/2561 ลงวันที่ 22 สิงหาคม 2561 และการประชุมครั้งที่ 4/2561 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561) โดยได้ติดตามดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา โดยมีการประเมินข้อสอบ งานที่มอบหมาย ซึ่งจะใช้รายงานผลการทวนสอบมาตรฐานการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน (TQF 3.6) ทวนสอบรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2561 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด</p> <p>(D) อาจารย์ผู้สอนดำเนินการติดตามทวนสอบรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2560 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด โดยในภาคการศึกษาที่ 1/2561 เปิดสอน 37 รายวิชาทำการทวนสอบ 10 วิชา คิดเป็นร้อยละ 27.03 ภาคการศึกษาที่ 2/2561 เปิดสอน 35 รายวิชาทำการทวนสอบ 9 วิชา คิดเป็นร้อยละ 25.71</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้ดำเนินการประเมินกระบวนการทวนสอบผลการเรียนรู้ (ในการประชุมครั้งที่ 4/2561 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561) พบว่ากระบวนการควรมีการปรับปรุง โดยควรมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการทวนสอบให้มากขึ้น โดยเพิ่มการสัมภาษณ์นักศึกษา</p> <p>(A) จากผลการประเมินกระบวนการทวนสอบผลการเรียนรู้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เพิ่มรูปแบบการทวนสอบให้มากขึ้น โดยเพิ่มการสัมภาษณ์นักศึกษา ในรายวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง ทำให้ได้ข้อมูลที่มีประโยชน์มากขึ้น</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รายงานการประชุมครั้งที่ 3/2561 ลงวันที่ 22 สิงหาคม 2561</li> <li>2. รายงานการประชุมครั้งที่ 4/2561 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561</li> <li>3. TQF 3.6</li> </ol>
<p><b>☞ การกำกับประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7)</b></p> <p>ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการกำกับประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ดังนี้</p> <p>(A/P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกัน (ในการประชุมครั้งที่ 4/2561 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561) เพื่อแจ้งกำหนดเวลาในการจัดทำ มคอ.5</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รายงานการประชุมครั้งที่ 4/2561 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561</li> <li>2. รายงานการประชุมครั้งที่ 5/2561 ลงวันที่ 12 ธันวาคม 2561</li> </ol>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>และ มคอ.7 (เนื่องจากปี 2561 ไม่มีนักศึกษาฝึกงาน) และวางแผนควบคุมกำกับให้ผู้ ที่รับผิดชอบจัดทำให้เสร็จตามกำหนด และวางแผนปรับปรุงกระบวนการจากปี 2560</p> <p>(D) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการกำกับกับการประเมินการจัดการ เรียนการสอน และประเมินหลักสูตร โดยมีการแจ้งเตือนเป็นระยะถึงกำหนดการการ จัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 และ มคอ.7) เพื่อให้การ ดำเนินการเป็นไปตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ รวมทั้งมีการตรวจสอบความถูกต้อง ของการจัดทำ มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7</p> <p>(C) คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้ดำเนินการประเมินกระบวนการการ กำกับกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 และ มคอ.7) (ในการประชุมครั้งที่ 5/2561 วันที่ 12 ธันวาคม 2561 และการประชุมครั้งที่ 7/2561 ลงวันที่ 26 เมษายน 2562) พบว่าการจัดทำ มคอ.5 บางรายวิชามีความ ผิดพลาดของรหัสวิชา เนื่องจากในปี 2561 มีการใช้หลักสูตรที่มีการปรับปรุงในปี 2559 และหลักสูตรเดิมที่มีการใช้ในปี 2554 จึงต้องแจ้งอาจารย์ประจำวิชาให้ ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้อง</p> <p>(A) จากผลการประเมินกระบวนการการกำกับกับการประเมินการจัดการเรียน การสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 และ มคอ.7) อาจารย์ประจำวิชาทำการ ปรับปรุงแก้ไขรหัสวิชาต่างๆที่มีความผิดพลาดให้ถูกต้อง ตามคำแนะนำของทาง หลักสูตร</p>	<p>3. รายงานการประชุมครั้งที่ 7/2561 ลงวันที่ 26 เมษายน 2562</p> <p>4. มคอ 5,6,7</p> <p>5. TQF 3.3</p>

เป้าหมายของปีนี้ : 3.00 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 3.00 คะแนน

ผลการดำเนินงาน  บรรลุเป้าหมาย  ไม่บรรลุเป้าหมาย





ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (ตัวบ่งชี้ 5.4) (รายละเอียดตารางที่ 1.1-11)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)		เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
1)	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผนติดตาม และ ทบทวน การดำเนินงานหลักสูตร	✓		หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตลอดปีการศึกษาจำนวน 7 ครั้ง โดย ครั้งที่ 1 ประชุมวันที่ 4 เมษายน 2561 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 80 ครั้งที่ 2 ประชุมวันที่ 27 มิถุนายน 2561 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 80 ครั้งที่ 3 ประชุมวันที่ 22 สิงหาคม 2561 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ครั้งที่ 4 ประชุมวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ครั้งที่ 5 ประชุมวันที่ 12 ธันวาคม 2561 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100	รายงานการประชุม (TQF-3.1)





ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)		เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
				ครั้งที่ 6 ประชุมวันที่ 2 เมษายน 2561 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ครั้งที่ 7 ประชุมวันที่ 26 เมษายน 2561 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100	
2)	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓		มีรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) ที่จัดทำตามร่างกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (มคอ.1) โดยหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารได้ผ่านการเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยและสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาได้รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตร	เล่มหลักสูตร(มคอ.2)
3)	มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา ให้ครบทุกรายวิชา	✓		มีการจัดทำรายละเอียดของรายวิชา(มคอ.3) และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.4) ครบทุกรายวิชาก่อนเปิดการสอนในแต่ละภาคการศึกษาโดยในภาคการศึกษาที่ 1/2561 มีการจัดทำ มคอ.3 จำนวน 36 รายวิชา ภาคการศึกษาที่ 2/2561 มีการจัดทำ มคอ.3 จำนวน 35 รายวิชา	มคอ.3และมคอ.4ของแต่ละรายวิชา



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)		เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
4)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓		มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) และ รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.6) ครบทุกรายวิชา หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา โดยในภาคการศึกษาที่ 1/2561 มีการจัดทำมคอ.5 จำนวน 36 รายวิชา และมคอ.6 จำนวน 1 รายวิชา ภาคการศึกษา 2/2561 มีการจัดทำ มคอ.5 จำนวน 35	มคอ.5และมคอ.6ของแต่ละรายวิชา
5)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓		จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบรายงานการประเมินตนเองระดับหลักสูตรประจำปีการศึกษา 2561 ลงวันที่ 31 พฤษภาคม 2561	
6)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ	✓		มีรายวิชาที่เปิดทำการเรียนการสอนตลอดปีการศึกษา 2561 ในหลักสูตร TQF โดยสาขาวิชามีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 (หรือโดยมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเป็นผู้ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	FORM TQF-3.6



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา			ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3) ทั้งนี้มีรายวิชาที่มีการทวนสอบโดยคณะกรรมการในภาคการศึกษาที่ 1/2561 จำนวน 10 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 27.03 เสนอในวาระการประชุมครั้งที่ 4/2561 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561 รายวิชาที่มีการทวนสอบโดยคณะกรรมการในภาคการศึกษาที่ 2/2561 จำนวน 9 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 25.71 เสนอในวาระการประชุมครั้งที่ 7/2562 ลงวันที่ 26 เมษายน 2562	
7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	✓		หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร มีการนำผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีการศึกษา 2560 มาพัฒนา/ปรับปรุง ด้านการจัดการเรียนการสอน	



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)		เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
8)	อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	-	-	หลักสูตรไม่มีอาจารย์เข้าใหม่ในปีการศึกษา 2561	
9)	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓		ในปีการศึกษา 2561 อาจารย์ประจำในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร จำนวน 5 คน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100	เอกสารจากฝ่ายบุคลากร
10)	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	-	-		
11)	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓		ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ย 4.32 จากคะแนนเต็ม 5 คะแนน	แบบสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตร



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)		เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
12)	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓		ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เท่ากับ 4.38 จากคะแนนเต็ม 5.0	ระบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิต
รวมตัวบ่งชี้ในปี				10	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ดำเนินการผ่าน				10	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี				100	

หมายเหตุ : ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานให้ประเมินตามจำนวนข้อที่ระบุใน มคอ.2 กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจำนวนข้อหรือรายละเอียดในตัวบ่งชี้ให้แนบมติสภา

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 ศึกษา	ผลการ ประเมินโดย นักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
		มี	ไม่มี		
101100159 ภาษาไทย เพื่อการสื่อสาร	1/2561	✓			
1013005 สังคมกับ สิ่งแวดล้อม	1/2561	✓			
102100359 จิตวิทยา ทั่วไป	1/2561	✓			
102200159 พลเมืองกับ จิตสำนึกต่อสังคม	1/2561	✓			





รหัส ชื่อวิชา	ภาคการ ศึก ษา	ผลการ ประเมินโดย นักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
		มี	ไม่มี		
103200159 สารสนเทศ เพื่อการศึกษา	1/2561	✓			
1050004 ผู้นำ นันทนาการ	1/2561	✓			
131200159 ภาษาอังกฤษใน ชีวิตประจำวัน	1/2561	✓			
2040005 คณิตศาสตร์ สำหรับวิทยาศาสตร์	1/2561	✓			
1312015 ภาษาอังกฤษ เพื่อเตรียมความพร้อมเข้า สู่ออาชีพ	2/2561	✓			
224100159 ชีววิทยา ทั่วไป	1/2561	✓			
2241003 จุลชีววิทยา ทั่วไป	1/2561	✓			
222400259 ชีวเคมีทั่วไป	1/2561	✓			
222400359 ปฏิบัติการ ชีวเคมีทั่วไป	1/2561	✓			
222600159 เคมี วิเคราะห์พื้นฐาน	1/2561	✓			
222600259 ปฏิบัติการ เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	1/2561	✓			
2221002 หลักเคมี	1/2561	✓			
2221003 ปฏิบัติการหลัก เคมี	1/2561	✓			
2024001 ชีววิทยาทั่วไป	1/2561	✓			
613230554 เทคโนโลยี บรรจุภัณฑ์อาหาร	1/2561	✓			
6132310 เทคโนโลยีหมัก ดอง	1/2561	✓			
613440454 มาตรฐาน และกฎหมายอาหาร	1/2561	✓		ให้นักศึกษารู้จักหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านกฎหมายอาหารมากขึ้น	
6137401 การจัดการ โรงงานอุตสาหกรรม อาหาร	1/2561	✓		ให้นักศึกษาร่วมอภิปรายเกี่ยวกับเนื้อหารายวิชาอย่างทั่วถึง	
6137402 การจัดการ ธุรกิจขนาดกลางและ ขนาดเล็ก	1/2561	✓			





รหัส ชื่อวิชา	ภาคการ ศึก ษา	ผลการ ประเมินโดย นักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
		มี	ไม่มี		
6137403 การเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓			
6139402 การฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓			
6139403 สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓			
6139404 ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรม	1/2561	✓			
6731301 เคมีอาหาร	1/2561	✓			
6731302 โภชนศาสตร์มนุษย์	1/2561	✓		ให้นักศึกษาร่วมอภิปรายเกี่ยวกับเนื้อหารายวิชาอย่างทั่วถึง	
6732202 วัตถุประสงค์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓		เพิ่มการศึกษาดูงานเกี่ยวกับการจัดการวัตถุประสงค์ในอุตสาหกรรมอาหาร	
6732304 การแปรรูปอาหาร 2	1/2561	✓		นำวัสดุที่ค้นที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหารายวิชาให้นักศึกษาดู เพื่อให้เข้าใจบทเรียนได้ดีขึ้น	
6733302 วิศวกรรมอาหาร 2	1/2561	✓		ฝึกการทำโจทย์คำนวณให้มากขึ้น	
6733303 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร	1/2561	✓			
6734301 การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓		ให้นักศึกษาร่วมอภิปรายเกี่ยวกับเนื้อหารายวิชาอย่างทั่วถึง	
6734404 มาตรฐานและกฎหมายอาหาร	1/2561	✓			
6737403 การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓			
6739301 การวางแผนการตลาดทางอุตสาหกรรมอาหาร	1/2561	✓		ฝึกการคำนวณโดยงานที่มอบหมายมากขึ้น	
1011001 วัฒนธรรมแห่งการดำรงชีวิต	2/2561	✓			
1015007 แบนดินตัน	2/2561	✓			
1312004 ทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ	2/2561	✓			
1312006 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	2/2561	✓			







รหัส ชื่อวิชา	ภาคการ ศึก ษา	ผลการ ประเมินโดย นักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
		มี	ไม่มี		
202200451 ปฏิบัติการ เคมีทั่วไป	2/2561	✓			
202400351 จุลชีววิทยา ทั่วไป	2/2561	✓			
203200259 เทคโนโลยี คอมพิวเตอร์	2/2561	✓			
2211003 คณิตศาสตร์ เบื้องต้น	2/2561	✓			
2213001 หลักสถิติ	2/2561	✓			
2223002 เคมีอินทรีย์	2/2561	✓			
2223003 ปฏิบัติการเคมี อินทรีย์	2/2561	✓			
2231002 ฟิสิกส์ 1	2/2561	✓			
2231003 ปฏิบัติการ ฟิสิกส์ 1	2/2561	✓			
224100159 ชีววิทยา ทั่วไป	2/2561	✓			
5311232 หลัก เศรษฐศาสตร์	2/2561	✓			
613230654 วัตถุดิบ อาหาร	2/2561	✓			
613230954 เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ สุขภาพ	2/2561	✓			
6139404 ปัญหาพิเศษ ทางอุตสาหกรรม	2/2561	✓			
6731301 เคมีอาหาร	2/2561	✓			
6731303 หลักการ วิเคราะห์อาหาร	2/2561	✓			
6732101 อุตสาหกรรม อาหารเบื้องต้น	2/2561	✓		มีการสอนโดยการยกตัวอย่างและใช้สื่อวีดิทัศน์ประกอบการสอน	
6732203 การแปรรูป อาหาร 1	2/2561	✓		มอบหมายงานศึกษาค้นคว้าให้มากขึ้น	
6732307 เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์นม	2/2561	✓		มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่เกี่ยวกับการผลิตนม	
6732310 เทคโนโลยีการ หมักดอง	2/2561	✓		ปรับปรุงวิธีการสอนให้นักศึกษามีส่วนร่วมมากขึ้น	
6732312 เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ประมง	2/2561	✓			





รหัส ชื่อวิชา	ภาคการ ศึก ษา	ผลการ ประเมินโดย นักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
		มี	ไม่มี		
6733201 วิศวกรรม อาหาร 1	2/2561	✓		ฝึกการคำนวณโดยงานที่มอบหมายมากขึ้น	
6734301 การควบคุม คุณภาพในอุตสาหกรรม อาหาร	2/2561	✓			
6734302 ความปลอดภัย ทางอาหาร	2/2561	✓		ศึกษาดูงานและมีงานมอบหมาย	
6734303 ความปลอดภัย และระบบการประกัน คุณภาพอาหาร	2/2561	✓			
6735301 การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	2/2561	✓		ยกตัวอย่างกรณีศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมอาหาร และให้นักศึกษาฝึกเขียนกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์นั้นๆ	
6736201 จุลชีววิทยาทาง อาหาร	2/2561	✓			
6739304 ปัญหาพิเศษ ทางอุตสาหกรรมอาหาร 1	2/2561	✓			
6739405 ปัญหาพิเศษ ทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	2/2561	✓		ฝึกการนำเสนอผลงานทางวิชาการ	
<b>เฉลี่ย</b>				<b>ระดับ.....</b>	

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม.....

.....





ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

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





มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจาก แหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	เกี่ยวกับเครื่องมือบางชนิด เป็นไปได้ยาก		
ทักษะทางปัญญา	การเรียนการสอนมีกิจกรรม ซึ่งให้นักศึกษาได้ฝึกการคิด วิเคราะห์ โดยเฉพาะวิชาที่มี บทปฏิบัติการ ซึ่งผู้เรียนต้อง มีการคิด 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 การแบ่งหน้าที่ความ รับผิดชอบของแต่ละคน ซึ่งก็ ยังมีนักศึกษาบางส่วนที่ยังมี ปัญหาในเรื่องของความ รับผิดชอบในงานที่ได้รับ มอบหมายจากกลุ่ม	อาจารย์ผู้สอนอาจจัดให้มี กลไกการติดตาม ความก้าวหน้าของงานที่ มอบหมายให้ผู้เรียนเป็น ระยะ เพื่อกระตุ้นความ รับผิดชอบของนักศึกษาที่ มีปัญหา	





มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจาก แหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	การเรียนการสอนมีกิจกรรมหรืองานมอบหมาย ซึ่งมีการประยุกต์ใช้วิธีการสถิติหรือการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยอาจารย์ผู้สอนจะเป็นผู้ให้คำแนะนำและวิจารณ์ ผลของกิจกรรมหรืองานมอบหมายเหล่านั้น รวมทั้งเป็นผู้ให้คำแนะนำการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม และทันสมัย แต่ยังมีปัญหาในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม ของนักศึกษา เนื่องจากปัญหาของการนำเสนอข้อมูลในสื่อออนไลน์ปัจจุบันที่ยังไม่มีการคัดกรอง ดังนั้นผู้ใช้จะต้องมีวิจารณญาณ ในการเลือกคัดกรองข้อมูลต่างๆ มาใช้	อาจารย์ผู้สอนจะต้องเป็นผู้ให้คำแนะนำ การคัดเลือกข้อมูลที่เหมาะสมและถูกต้องมาใช้ โดยอาจจัดเวลาบางส่วน เพื่อสอนการสืบค้น หรือ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม และถูกต้อง	

**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	5.00	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> <p>1) ความพร้อมทางกายภาพ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ที่พักของนักศึกษา ฯลฯ</p> <p>2) ความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ</p> <p>* สิ่งเหล่านี้ต้องมีปริมาณเพียงพอและมีคุณภาพพร้อมใช้งาน ทันสมัยโดยพิจารณาจากการดำเนินการปรับปรุงพัฒนาจากผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ โดยมีขอบเขต ดังนี้</p>	<p>- รายงานการประชุม ครั้งที่ 1/2561, 3/2561, 4/2561, 7/2561</p> <p>- หนังสืออนุมัติงบประมาณจัดซื้อวัสดุการเรียนการสอน 1/2561, 2/2561</p> <p>- หนังสือขอให้จัดทำครุภัณฑ์เพื่อเสนอของบประมาณ 2563</p> <p>- หนังสือขออนุมัติซ่อมครุภัณฑ์ ประจำปีการศึกษา 2561</p> <p>- รายการครุภัณฑ์ที่ได้รับงบประมาณจากงบประมาณของจังหวัด</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<div style="text-align: center;"> </div>	<p>ตรง ปิงบประมาณ 2562</p>
<p>☞ ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>แสดง Flow Chart หรือแสดงกระบวนการอื่นใดที่แสดงถึงกระบวนการดำเนินงาน</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้</p> <p>หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์ประมง ได้วางระบบและกลไกเกี่ยวกับการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• หลักสูตรดำเนินการสำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนของอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา ทางด้านอุปกรณ์โสตการเรียนการสอน ครุภัณฑ์วัสดุอุปกรณ์ เพื่อใช้ในการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ</li> <li>• หลักสูตรร่วมกับวิทยาลัยฯ กำหนดแผนงบประมาณประจำปี ปีการศึกษา 2561 โดยผ่านการประชุมวางแผนงบประมาณเกี่ยวกับครุภัณฑ์และการจัดหาวัสดุสำหรับสนับสนุนการเรียนการสอน ประจำปี เช่น การวางหมวดเงินงบประมาณ โดยได้มีการตรวจสอบข้อมูลครุภัณฑ์ ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ เพื่อใช้ในการจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2561 และวางเงินงบประมาณแผ่นดิน</li> <li>• หลักสูตรการบริหารจัดการการใช้ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ เพื่อเตรียมพร้อมต่อการเรียนการสอน และการบำรุงรักษาก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อรองรับรายวิชาที่เปิดสอน</li> </ul> <p>ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้ (อธิบายตามกระบวนการ PDCA หรืออธิบายตามขั้นตอนกระบวนการที่สามารถพัฒนากระบวนการจากการประเมินได้)</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยฯ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและหลักสูตรฯ ได้ร่วมกันกำหนดระบบสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยมีประเด็นดังนี้คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</li> <li>2) จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน</li> <li>3) กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</li> </ol>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>1. ตรวจสอบสภาพปัจจุบันของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ข้อเสนอแนะจากผลการประเมิน วิเคราะห์ข้อมูลและเสนอความต้องการ</p> <p>2. จัดทำข้อเสนองบประมาณ/โครงการ เสนอต่อคณะ และมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณา จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตามงบประมาณ/โครงการที่ได้รับ</p> <p>3. อาจารย์และนักศึกษาประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>4. คณะกรรมการพิจารณาผลการประเมิน และเสนอแนะ เพื่อการพัฒนา</p> <p>(D) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ประชุมร่วมกันเมื่อคราวประชุมครั้งที่ 1/2561 ในวันที่ 4 เมษายน 2561 เพื่อพิจารณาจัดทำแผนความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561 และในคราวประชุมครั้งที่ 3/2561 ในวันที่ 22 สิงหาคม 2561 ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561 ซึ่งหลักสูตรฯ ได้รับแจ้งจากคณะฯ ให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการขอจัดซื้อวัสดุการเรียนที่ต้องการใช้ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1 และภาคเรียนที่ 2 ดังนี้</p> <p>ครุภัณฑ์</p> <p>- สำหรับครุภัณฑ์นั้น หลักสูตรฯ ได้แจ้งให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ดำเนินการจัดทำคำขออนุมัติในคราวประชุมครั้งที่ 3/2561 ในวันที่ 22 สิงหาคม 2561 โดยในการจัดทำคำขออนุมัตินั้น จะนำผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน จากนักศึกษา อาจารย์และบุคลากร ในปีการศึกษา 2560 มาใช้เป็นข้อมูลร่วมในการพิจารณา</p> <p>ในการของบประมาณสำหรับครุภัณฑ์นั้น หลักสูตรฯ ได้ส่งคำขอของงบประมาณเพื่อขอรับการจัดสรรงบประมาณจากแหล่งงบประมาณ</p> <p>ส่วนความพร้อมของอุปกรณ์และเครื่องมือในห้องเรียนปฏิบัติการ หลักสูตรฯ เป็นผู้เตรียมความพร้อมโดยเจ้าหน้าที่ประจำห้องปฏิบัติการดำเนินการแจ้งขอเสนอซ่อมอุปกรณ์ต่อคณะฯ เพื่อให้พร้อมใช้งานก่อนเปิดภาค ซึ่งในปีการศึกษา 2561</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ได้ประชุมทบทวนระบบการดำเนินงานของหลักสูตร โดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ครั้งที่ 4/2561 ในวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561 เพื่อทบทวนระบบการดำเนินงานของ</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>หลักสูตรโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ พบว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมในการเสนอขอของงบประมาณเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ที่จำเป็นและทันสมัยอย่างเพียงพอ</p> <p>ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมดำเนินการจัดทำคำขอครุภัณฑ์ โดยส่งคำขอของงบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ พบว่าทำให้ได้รับงบประมาณปรับปรุงห้อง ปฏิบัติการและจัดซื้อครุภัณฑ์ให้ทดแทนของเดิมที่ชำรุด ทำให้มีครุภัณฑ์เพิ่มเติมเพื่อใช้ในการเรียนการสอน</p> <p>มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>จัดทำคำขอของงบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อเพิ่มโอกาสในการได้รับงบประมาณ</p>	
<p>☞ จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยฯ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง และหลักสูตรฯ ได้ร่วมกันกำหนดระบบสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในประเด็น จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ภายใต้การดำเนินงานของคณะกรรมการประจำคณะ โดยมีหัวหน้าสาขาซึ่งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมเป็นกรรมการ ซึ่งในการบริหารจัดการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน มีการดำเนินการโดยแยกสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ออกเป็น 4 กลุ่ม ดังนี้</li> <li>- ห้องเรียน คณะกรรมการจัดตารางสอนของหลักสูตรฯ เป็นผู้กำหนดห้องเรียน โดยส่วนใหญ่ห้องเรียนบรรยายใช้ห้องเรียนของอาคารเรียนรวม ส่วนห้องเรียนปฏิบัติการจะแยกตามสาขาที่เปิดสอน ซึ่งในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ไม่มีปัญหาการใช้ห้องเรียน</li> <li>- ห้องปฏิบัติการ มีกระบวนการดำเนินการดังนี้</li> </ul> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เตรียมความพร้อมในการจัดสรรวัสดุสำหรับการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ๆ โดยมีการดำเนินการตามงบประมาณ</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน		หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ที่คณะฯ ได้จัดสรรให้ ส่วนครุภัณฑ์ฯ อาจารย์ผู้รับผิดชอบห้องปฏิบัติการได้ ดำเนินการเสนอขอครุภัณฑ์ตามความต้องการ</p> <p>(D) ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการ เรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ดังนี้</p> <p>1) ห้องปฏิบัติการ มีจำนวนทั้งหมด 8 ห้อง</p>		
ชื่อห้อง	ความจุ (คน)	
ห้องปฏิบัติการจุลชีวะวิทยาอาหาร	25	
ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร	25	
ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส	25	
ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร	25	
ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร	25	
ห้องปฏิบัติการวิจัยทางอุตสาหกรรมอาหาร	25	
ห้องปฏิบัติการเคมีอาหาร	25	
ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีขนมอบ	25	
<p>2) ครุภัณฑ์และเครื่องมือหลัก จำนวน 52 รายการ ครุภัณฑ์ประจำห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร</p>		
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	เครื่องคั้นกะทิ	1
11	เครื่องผสมอาหาร	1





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
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	
5	เครื่องหั่นขนมปัง	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	เครื่องระเหยแบบสุญญากาศ	1	
9	เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง	1	
10	ปั๊มสุญญากาศ	1	
11	เครื่องวิเคราะห์โปรตีน	1	
12	เครื่องวิเคราะห์ไขมัน	1	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
13	เครื่องวัดค่าวอเตอร์แอกติวิตี	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	
25	เครื่องกวนสารละลาย	1	
ครุภัณฑ์ประจำห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร			
ลำดับที่	รายการ	จำนวน	
1	เตาอบไมโครเวฟ	1	
2	อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ	1	
3	เครื่องเขย่า	1	
4	หม้อนึ่งฆ่าเชื้อ	1	
5	เครื่องบ่มเชื้อ ไม่ต้องการอากาศ	1	
6	เครื่องชั่งไฟฟ้า ทศนิยม 2 ตำแหน่ง	1	
7	หัวแก๊สแบบเหยียบ	1	
8	เครื่องนับโคโลนี	1	
9	ตู้บ่มเชื้อ	1	
3) ผลสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ผลปรากฏว่า 3.1 ภาคเรียนที่ 1/2561 ความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่ง สนับสนุนการเรียนรู้ มีค่าเท่ากับ 4.00 จากคะแนนเต็ม 5			



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน		หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ประเด็นความเห็น	ค่าเฉลี่ย	
1. ความพร้อมด้านกายภาพ	3.98	
2. ความพร้อมของอุปกรณ์และเทคโนโลยี	4.05	
3. สิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้	3.99	
เฉลี่ย	4.00	
3.2 ภาคเรียนที่ 2/2561 ความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ในหลักสูตรต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 4.15 จากคะแนนเต็ม 5		
ประเด็นความเห็น	ค่าเฉลี่ย	
1. ความพร้อมด้านกายภาพ	4.10	
2. ความพร้อมของอุปกรณ์และเทคโนโลยี	4.25	
3. สิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้	4.10	
เฉลี่ย	4.15	
<p>(C) หลักสูตรได้ประชุมทบทวนจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ในการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมร่วมกันคราวที่ 4/2561 ในวันที่ 7 พฤศจิกายน 2561 และครั้งที่ 7/2561 ในวันที่ 26 เมษายน 2561 โดยพบว่าในภาคเรียนที่ 2/2561 ผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของ อาจารย์และนักศึกษา เพิ่มขึ้นจากภาคเรียนที่ 1/2561 พบว่าคะแนนที่ได้ทั้งสามด้านมีค่ามากกว่า 4.00 คะแนน โดยภาคเรียนที่ 1 เท่ากับ 4.00 และภาคเรียนที่ 2 เท่ากับ 4.15 แต่อย่างไรก็ตามมีคะแนนด้านสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้มีคะแนนต่ำกว่าด้านอื่น ซึ่งเมื่อนำมาวิเคราะห์ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งมีความเห็นว่า ควรมีการปรับปรุงสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ ให้มีประสิทธิภาพ</p> <p>(A) ผลการปรับปรุง หลักสูตรฯได้รับงบประมาณในการปรับปรุงห้องปฏิบัติการที่สามารถนำใช้เพื่อการเรียนการสอนได้ในภาคเรียนที่ 2/2561 และเมื่อ</p>		





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>พิจารณาผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาพบว่า มีคะแนนการประเมินด้านสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้เพิ่มขึ้น จาก 3.99 เป็น 4.10</p> <p>ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมดำเนินการจัดทำคำขอครุภัณฑ์ โดยส่งคำของบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ พบว่าทำให้ได้รับงบประมาณปรับปรุงห้องปฏิบัติการและจัดซื้อครุภัณฑ์ให้ทดแทนของเดิมที่ชำรุด ทำให้มีครุภัณฑ์เพิ่มเติมเพื่อใช้ในการเรียนการสอน</p> <p>มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>จัดทำคำของบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อเพิ่มโอกาสในการได้รับงบประมาณ</p>	
<p><b>☞ กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</b></p> <p>หลังจากที่หลักสูตรฯ ได้จัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดปีการศึกษาแล้ว นักศึกษา คณาจารย์ ตลอดจนบุคลากรที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน หลักสูตรฯ ได้ทำการประเมินความพึงพอใจของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยในปีการศึกษา 2561 นักศึกษา อาจารย์ รวมถึงบุคลากรได้ทำการประเมินความพึงพอใจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่หลักสูตรฯ ได้ส่งเสริมและสนับสนุน</p> <p>ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้</p> <p>(อธิบายตามกระบวนการ PDCA หรืออธิบายตามขั้นตอนกระบวนการที่สามารถพัฒนากระบวนการจากผลการประเมินได้)</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยฯ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงและหลักสูตรฯ ได้ร่วมกันกำหนดระบบสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในประเด็น กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>(D) หลักสูตรฯ ดำเนินการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในปีการศึกษา 2561</p> <p>2. ความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ในหลักสูตรต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 4.07 จากคะแนนเต็ม 5</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(C) หลักสูตรฯ ได้ประชุมทบทวนกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 6/2561 ลงวันที่ 26 เมษายน 2562 พบว่าจากผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของอาจารย์และนักศึกษาพบว่าคะแนนที่ได้ทั้งสามด้านมีค่ามากกว่า 4.00 คะแนน แต่อย่างไรก็ตามมีคะแนนด้านสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้มีคะแนนต่ำกว่าด้านอื่น ซึ่งเมื่อนำมาวิเคราะห์ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งมีความเห็นว่า ควรมีการปรับปรุงสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ ให้มีประสิทธิภาพ</p> <p>(A) ผลการปรับปรุง หลักสูตรฯ ได้จัดการปรับปรุงห้องปฏิบัติการ โดยติดตั้งเครื่องปรับอากาศในห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพ ซึ่งทำให้ได้รับคะแนนความพึงพอใจเพิ่มขึ้น</p> <p>ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมดำเนินการจัดทำคำขอครุภัณฑ์ โดยส่งคำขอบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ พบว่าทำให้ได้รับงบประมาณปรับปรุงห้องปฏิบัติการและจัดซื้อครุภัณฑ์ให้ทดแทนของเดิมที่ชำรุด ทำให้มีครุภัณฑ์เพิ่มเติมเพื่อใช้ในการเรียนการสอน</p> <p>มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>จัดทำคำขอบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อเพิ่มโอกาสในการได้รับงบประมาณ</p>	

เป้าหมายของปีนี้ : 2 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 4.08	3	





หมวดที่ 6

ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็น หรือสาระจากผู้ประเมิน	ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	การนำไปดำเนินการวางแผน หรือปรับปรุงหลักสูตร
<p><b>จุดแข็ง/แนวทางเสริม</b></p> <p>1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความเอาใจใส่นักศึกษาเป็นอย่างดี</p> <p>2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความเข้มแข็งทางวิชาการ</p> <p><b>จุดที่ควรพัฒนา/แนวทางแก้ไข</b></p> <p>-</p>	<p>- ควรดูแลนักศึกษาอย่างรอบด้านอย่างต่อเนื่อง ทั้งด้านการเรียนและการใช้ชีวิต</p> <p>- ควรวางแผนการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และส่งเสริมการเผยแพร่ผลงานในระดับนานาชาติเพิ่มขึ้น เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</p>	





สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่สำรวจ) วันที่สำรวจ 31 พฤษภาคม 2561

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
1. ควรเพิ่มการเรียนภาคปฏิบัติควบคู่กับทฤษฎีให้มากยิ่งขึ้น	1. ปรับการเรียนภาคปฏิบัติให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับเนื้อหาวิชาและการนำไปใช้ของนักศึกษา รวมทั้งมีการศึกษาดูงาน ณ สถานที่ผลิตจริง เพื่อให้เกิดทักษะและความรู้ความเข้าใจมากขึ้น
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน - ปรับการเรียนภาคปฏิบัติของแต่ละรายวิชาให้ทันสมัยสอดคล้องกับเนื้อหาและการนำไปใช้ของนักศึกษา - จัดโครงการให้นักศึกษาได้ประยุกต์ใช้ความรู้ในการทำงานในสถานประกอบการทางด้านอาหารในระยะเวลาสั้น ๆ	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

กระบวนการประเมิน - ประเมินโดยการสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
1. บัณฑิตมีความสามารถด้านวิชาการ การวางแผนบริหารจัดการ และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี	1. ควรพัฒนารูปแบบการสอนและเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย รวมถึงสอดแทรกทักษะในการบริหารจัดการและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าผ่านการทำกิจกรรมของนักศึกษา
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน - เปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการวางแผนและบริหารจัดการการดำเนินโครงการบริการวิชาการให้มากขึ้น	





หมวดที่ 7  
แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
1. จัดกิจกรรมให้นักศึกษาทำผลิตภัณฑ์จำหน่ายเพื่อหารายได้ระหว่างเรียน นอกเหนือจากการหาแหล่งทุนในการแก้ไขปัญหาทางเศรษฐกิจ	-	อ. นพรัตน์ มะเห อ. นงุฎฐา คชนทร์ภักดี	ดำเนินการแล้ว แต่ยังคงมีปัญหาด้านการจัดการเวลา เนื่องจากนักศึกษามีคาบเรียนตลอดทั้งวัน
2. จัดทำโครงการเพื่อเสนอของบประมาณและครุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน	-	อ. นพรัตน์ มะเห อ. นงุฎฐา คชนทร์ภักดี อ. ดลฤดี พิชัยรัตน์	ได้รับการอนุมัติจัดซื้อเครื่องกลั่นไนโตรเจนทดแทนเครื่องเดิมที่ชำรุดในปีงบประมาณ 2562

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

- ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)
  - ควรลดจำนวนหน่วยกิตลง และเสริมกิจกรรมต่าง ๆ ที่พัฒนาทักษะนักศึกษาแทน เช่น ทักษะทางวิชาชีพ ทักษะทางภาษา เป็นต้น
- ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชาฯ)
  - เพิ่มเนื้อหาวิทยาการใหม่ ๆ ที่ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงต่อเทคโนโลยีในปัจจุบัน
- กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน
  - สนับสนุนให้อาจารย์และบุคลากรได้พัฒนาตนเอง





แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2561

แผนการปฏิบัติการ	วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน	ผู้รับผิดชอบ
- ขอบประมาณจัดซื้อครุภัณฑ์ทั้งงบประมาณประจำปี และงบประมาณอื่น ๆ ที่สามารถยื่นขอได้	-	อ. นพรัตน์ มะเท อ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ อ. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี





### แบบรับรองความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูล

ขอรับรองว่าข้อมูลที่นำเสนอในรายงานฉบับนี้ได้มีการดำเนินการจริง

- 1. เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรนี้เพียงหลักสูตรเดียว โดยไม่ได้ประจำหลักสูตรอื่น ๆ อีก
- 2. มีประสบการณ์ผลงานวิจัย

ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห

1. นพรัตน์ มะเห ดาริกา อวะภาค และดลฤดี พิชัยรัตน์. 2558. สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดโปรตีนไฮโดรไลเสตที่มีปริมาณโปรตีนสูงจากหอยตลับ (*Meretrix casta*) โดยใช้วิธีพื้นผิวตอบสนอง. วารสารวิทยาศาสตร์ มช. 43(3): 425-438.

2. นพรัตน์ มะเห, ดาริกา อวะภาค และดลฤดี พิชัยรัตน์. 2557. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน : ข้าวยาทอดแช่เยือกแข็ง. การประชุมวิชาการระดับชาติ "วิทยาศาสตร์วิจัย" ครั้งที่ 6. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา ชลบุรี, 20-21 มีนาคม พ.ศ. 2557.

3. Mahae, N., Chankaew, W. and Seechamnaturakit, V. 2014. Nutritional Value of Green Seaweeds *Ulvarigida* and *Ulvaintestinalis*. Kasetsart University Fisheries Research Bulletin 38(1): 20-29.

4. 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.

5. 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.

ดร. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี

1. 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. 2557. ผลของการลวกต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและสมบัติการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของผักพื้นบ้านภาคใต้บางชนิด. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 6(2): 36-46.
4. ดลฤดี พิชัยรัตน์, นพรัตน์ มะเห และ สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช. 2560. ผลของการเตรียมชั้นต้นที่มีต่อคุณภาพเห็ดแครงแห้ง. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 27. 3-6 พฤษภาคม 2560. โรงแรมบีพี สมิหลา บีช, สงขลา. หน้า 429-435.

ผศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช

1. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช และ ชุตินุช สุจริต. 2558. ผลของการแช่กรดแลกติกต่อคุณภาพและอายุการเก็บเนื้อหอยแครงลวก. วารสารแก่นเกษตร 43(1): 93-100.
2. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช และ ชุตินุช สุจริต. 2558. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อหอยตลับลวกที่เก็บรักษาในสภาวะดัดแปรบรรยากาศ. การประชุมวิชาการระดับชาติ "การวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน". 3-4 กันยายน พ.ศ. 2558. โรงแรมรอยัลริเวอร์, กรุงเทพมหานคร.
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 20<sup>th</sup> Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018). 14-16 June 2018. Bitec, Bangkok, Thailand.







ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล

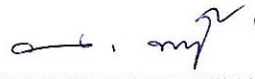
1. อุไรวรรณ วัฒนกุล, วัฒนา วัฒนกุล และ มาโนช ขำเจริญ. 2561. ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อปริมาณสารอาหารและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในสาหร่ายพวงองุ่น (*Caulerpa lentillifera*). การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 28. 8-9 พฤษภาคม 2561. โรงแรมบีพี สมิหลา บีช, สงขลา.
2. อุไรวรรณ วัฒนกุล และ วัฒนา วัฒนกุล. 2558. คุณค่าทางโภชนาการและกรดอะมิโนในสาหร่าย *Nostoc commune* Voucher ก่อนการผ่านกรรมวิธีไฮโดรไลเซต. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 6. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ กรุงเทพมหานคร, มิถุนายน 2558.
3. Uraiwan Wattanakul, Nopparat Mahae and Peerapong Puengyam. Harvesting Maturities Affecting Phenolic Compounds and Antioxidant Activities in Sangyod Phatthalung Rice Cultivated at upland. The 9<sup>th</sup> Rajamangala University of technology International Conference RMUT. 1-3 August 2018. Rua Rasada Hotel, Trang, Thailand.



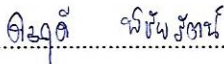
อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 1 : ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห

ลายเซ็น : .....  ..... วันที่รายงาน.....

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 2 : ดร. นงนุชา คเชนทร์ภักดี

ลายเซ็น : .....  ..... วันที่รายงาน.....


อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 3 : นางตลฤดี พิชัยรัตน์

ลายเซ็น : .....  ..... วันที่รายงาน.....

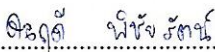
อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 4 : รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช

ลายเซ็น : .....  ..... วันที่รายงาน.....


อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 5 : ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล

ลายเซ็น : .....  ..... วันที่รายงาน.....

เห็นชอบโดย : นางตลฤดี พิชัยรัตน์ (หัวหน้าหลักสูตร)

ลายเซ็น : .....  ..... วันที่รายงาน.....

เห็นชอบโดย : ผศ.ดร. ประเสริฐ ทองหนู่น้อย (คณบดี)

ลายเซ็น : .....  ..... วันที่รายงาน.....





# 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 มะเท	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วาริชศาสตร์	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
2	ดร. ัญญา คชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร ผลิตภัณฑ์ประมง อุตสาหกรรมประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2559
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546
3	นางดลฤดี พิชัยรัตน์	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ	ตรง	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2551
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
4	รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณะเดช	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ผลิตภัณฑ์ประมง ประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2535
5	ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ชีวเคมี วิทยาศาสตร์ทั่วไป	สัมพันธ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542
						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. นัฏฐา คชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร ผลิตภัณฑ์ประมง อุตสาหกรรมประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2559
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546
3	นางดลฤดี พิชัยรัตน์	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ	ตรง	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2551
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
4	รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะ ลักษณาเดช	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	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์ กับหลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ

ตารางที่ 1.1-5 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2561

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
				เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
				วาริชศาสตร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
2	ดร. นัญญา คชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2559
				ผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
				อุตสาหกรรมประมง	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
3	นางดลฤดี พิชัยรัตน์	อาจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2551
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
4	รศ. สุพรรณพันธ์ 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	ผศ.ดร. ชุตินุช สุจริต	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2553
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
			วท.บ.	ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยทักษิณ	2538
7	ผศ. ชมพูนุช โสมาลีย์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	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 อินยะรัตน์	อาจารย์	ศศ.ม. คบ.	ไทยศึกษา ภาษาไทย	มหาวิทยาลัยทักษิณ	2547
					มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	2540
13	นางสาววรรณกร เพชรด้วง	อาจารย์	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 เคมีอนินทรีย์ เคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
17	นางจันทรา อ้อยเอ็ง	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. อมรรรัตน์ อั่งอัจฉริยะะ	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. ศศ.บ.	การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษานานาชาติ ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2556
					มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2552





ตารางที่ 1.1-6 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2561

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 มะเห	กระบวนการผลิตและการ เปลี่ยนแปลงคุณภาพของหอยตลับ แช่เยือกแข็ง	1 ต.ค.60-30 ก.ย.61	300,000	✓	
2	ดร. นัฐฐา คเชนทร์ภักดี	ชนิดและความเข้มข้นที่เหมาะสมของ pentasodium tripolyphosphate , sulphate และ citrate ในการ ดัดแปลงโคโตซานจากเปลือกปูดำ และผลของโคโตซานดัดแปลงต่อ น้ำหนัก การสูญเสียและปฏิกิริยา ออกซิเดชันของไขมันในผลิตภัณฑ์แช่ เยือกแข็งในระหว่างการเก็บรักษา	1 ต.ค.61-30 ก.ย. 62	232,300	✓	





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ชื่องานวิจัย	ระยะเวลาทำวิจัย (ว/ด/ป)	งบประมาณ	แหล่งทุน	
					ภายใน	ภายนอก
3	นางตลฤดี พิชัยรัตน์	การใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้านภาคใต้เพื่อเป็นแหล่งใยอาหารและสารต้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์ขนมปัง	1 ต.ค.60-30 ก.ย.61	339,600	✓	
4	รศ.สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช	ผลของสารกันเสียจากธรรมชาติจากพืชสมุนไพรต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของกุ้งขาวแวนนาไมและเนื้อปลาแลในระหว่างการแช่เย็น	1 ต.ค. 60-30 ก.ย.61	360,700	✓	
5	ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	คุณค่าทางโภชนาการและสารพิษเคมีที่สำคัญในสาหร่ายพวงองุ่น ( <i>Caulerpa lentillifera</i> ) ที่เลี้ยงด้วยระดับธาตุอาหารต่างกัน	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 แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์ สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ ตาม	หลักฐาน /ตารางประกอบ
1	สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดโปรตีนไฮโดรไลเสตที่มีปริมาณโปรตีนสูงจากหอยตลับ ( <i>Meretrix casta</i> ) โดยใช้วิธีพื้นผิวดูดซับ	นพรัตน์ มะเห ดารีกา อวะภาค ดลฤดี พิชัยรัตน์	วารสารวิทยาศาสตร์ มช. 43(3): 425-438.	ปีที่ 43 ฉบับที่ 3 หน้า 425-438
2	Application of Response Surface Methodology for Extraction Optimization of Protein Hydrolysate from Hard Clam ( <i>Meretrix casta</i> ) Based on Antioxidant	Nopparat Mahae Darika Awapak Donrudee Pichairat Natta Kachenpukdee	The 42nd Congress on Science and Technology of Thailand (STT42). November 30 - December 2, 2016. Centara Grand at Central Plaza Ladprao, Bangkok, Thailand	
3	ผลของการทดแทนเนื้อปลาด้วยกากถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาสด	ดลฤดี พิชัยรัตน์ นพรัตน์ มะเห	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	ปีที่ 9 ฉบับที่ 2 หน้า 197-211
4	ผลของการแช่กรดแลกติกต่อคุณภาพและอายุการเก็บเนื้อหอยแครงลวก	สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณาเดช ชุตินุช สุจีวิต	วารสารแก่นเกษตร	ปีที่ 43 ฉบับที่ 1 หน้า 93-100





ลำดับ ที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/ จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์ สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ ตาม	หลักฐาน /ตารางประกอบ
5	Harvesting Maturities Affecting Phenolic Compounds and Antioxidant Activities in Sangyod Phatthalung Rice Cultivated at upland	Uraiwan Wattanakul Nopparat Mahae Peerapong Puengyam	The 9 <sup>th</sup> Rajamangala University of technology International Conference RMUT. 1-3 August 2018. Rua Rasada Hotel, Trang, Thailand.	

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	กระบวนการผลิตและการเปลี่ยนแปลง คุณภาพของหอยตลับแช่เยือกแข็ง	1 ต.ค.60-30 ก.ย.61	300,000	✓	
2	ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี	ชนิดและความเข้มข้นที่เหมาะสมของ pentasodium tripolyphosphate , sulphate และ citrate ในการดัดแปลงโค โตซานจากเปลือกปูดำ และผลของโคโต ซานดัดแปลงต่อน้ำหนัก การสูญเสียน้ำ และปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมันใน ผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็งในระหว่างการเก็บ รักษา	1 ต.ค.61-30 ก.ย. 62	232,300	✓	
3	นางดลฤดี พิชัยรัตน์	การใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้านภาคใต้เพื่อ เป็นแหล่งใยอาหารและสารต้านอนุมูล อิสระในผลิตภัณฑ์ขนมปัง	1 ต.ค.60-30 ก.ย.61	339,600	✓	
4	ผศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	ผลของสารกันเสียจากธรรมชาติจากพืช สมุนไพรต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของ กุ้งขาวแวนนาไมและเนื้อปลาแลในระหว่าง การแช่เย็น	1 ต.ค. 60-30 ก.ย.61	360,700	✓	





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ชื่องานวิจัย	ระยะเวลาทำวิจัย (ว/ด/ป)	งบประมาณ	แหล่งทุน	
					ภายใน	ภายนอก
5	ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	คุณค่าทางโภชนาการและสารพิษเคมีที่สำคัญในสาหร่ายพวงองุ่น ( <i>Caulerpa lentillifera</i> ) ที่เลี้ยงด้วยระดับธาตุอาหารต่างกัน	1 ต.ค. 61-30 ก.ย.62	232,300	✓	







องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์

ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์

ตารางที่ 4.2-1 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ ปีปฏิทิน 2561

(ค่าน้ำหนัก 0.20)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตารางประกอบ
<b>บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ</b>				
1	ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อปริมาณสารอาหารและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในสาหร่ายพวงองุ่น ( <i>Caulerpa lentilifera</i> )	อุไรวรรณ วัฒนกุล วัฒนา วัฒนกุล มานิช ขำเจริญ	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 28 ประจำปี 2561 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
<b>บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ</b>				
1	The Effect of Cinnamon Oil and Garlic Extract Incorporated in Alginate Coating on Quality Characteristics of Fish Fillet During Refrigerate Storage	Supraewpan Lohalaksnadech Chutinut Sujarit Malinee Chinanon	The The 20 <sup>th</sup> Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018). 14-16 June 2018. Bitec, Bangkok, Thailand.	
2	Harvesting Maturities Affecting Phenolic Compounds and Antioxidant Activities in Sangyod Phatthalung Rice Cultivated at upland	Uraiwan Wattanakul Nopparat Mahae Peerapong Puengyam	The 9 <sup>th</sup> Rajamangala University of technology International Conference RMUT. 1-3 August 2018. Rua Rasada Hotel, Trang, Thailand.	
3	Comparison on Bioactive Compounds in Germinated Grow Rice and Parbiled Rice from Khaw Dokha by Diffdrent Method	Uraiwan Wattanakul Nopparat Mahae Peerapong Puengyam	The 5 <sup>th</sup> Rajabhat University International Research and academic Conference. 2-5 December 2018. Phetchaburi Rajbhat University, Phetchaburi, Thailand.	





ตารางที่ 4.2-4 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ปีปฏิทิน 2561  
(ค่าน้ำหนัก 0.80)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม้ฉบับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสถานบันเพื่อนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ				
1	The Effect of Different Feed Types on the Growth Rate and Biochemical Composition of the Marine Ciliate, Euplotes sp.	Waraporn Tarangkoon Nopparat Mahae Suwat Tanyaros	Journal of Fisheries and Environment 42(1) Jan-May 2018 24-32.	



ส่วนสรุปผลการประเมิน และทิศทางการพัฒนา

สรุปผลการประเมิน

ตารางที่ A ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน		คะแนนประเมิน ของหลักสูตร
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	
		ตัวหาร		
<b>องค์ประกอบที่ 1</b>				
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารการจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน			ผ่าน
<b>องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต</b>				
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ระดับ 4	26.25	4.38	4.38
		6		
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาตรี) บัณฑิตปริญญาตรีที่ได้ออกทำหรือประกอบอาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี	ร้อยละ 70	11	78.57	3.93
		14		
<b>องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา</b>				
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
<b>องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์</b>				
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		





ตารางที่ A ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน		คะแนนประเมิน ของหลักสูตร
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	
		ตัวหาร		
ตัวบ่งชี้ 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ประจำ หลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ 60	3 5	ร้อยละ 60	5.00
ตัวบ่งชี้ 4.2.3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ ประจำหลักสูตร	ร้อยละ 20	2.2 5	ร้อยละ 44	5.00
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	ระดับ 3		ระดับ 4	4.00
<b>องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน</b>				
ตัวบ่งชี้ 5.1 สารระของรายวิชาในหลักสูตร	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการสอน	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ร้อยละ 100		ร้อยละ 100	5.00
<b>องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</b>				
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	ระดับ 2		ระดับ 3	3.00
<b>เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้</b>				





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	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2 -6	2	-	-	2.1 , 2.2	4.16	ระดับคุณภาพดีมาก
3 : นักศึกษา		3	3.1 , 3.2 , 3.3	-	-	3.00	ระดับคุณภาพปานกลาง
4 : อาจารย์		3	4.1 , 4.2 , 4.3	-	-	4.00	ระดับคุณภาพดี
5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน		4	5.1	5.2 , 5.3 , 5.4	-	3.50	ระดับคุณภาพดี
6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้		1	-	6.1	-	3.00	ระดับคุณภาพปานกลาง
<b>รวม</b>		<b>13</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		
<b>ผลการประเมิน</b>			<b>3.43</b>	<b>3.50</b>	<b>4.16</b>	<b>3.56</b>	ระดับคุณภาพดี
			ระดับคุณภาพดี	ระดับคุณภาพดี	ระดับคุณภาพดีมาก		





ทิศทางการพัฒนา

ตารางที่ C ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน ระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาว และเป้าหมายการพัฒนา

ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน	เป้าหมายแผนการพัฒนา				
	2562	2563	2564	2565	2566
<b>ระยะสั้น (1-2 ปี)</b>					
- การสนับสนุนงบประมาณจัดซื้อครุภัณฑ์ใหม่ และจัดทดแทนครุภัณฑ์เก่าชำรุด	✓				
- การส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติทักษะทางด้านปัญญาและทักษะทางด้านปฏิบัติมากขึ้น		✓			
- การพัฒนาผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			✓		
<b>ระยะกลาง (3-5 ปี)</b>					
- การพัฒนาศักยภาพของอาจารย์ให้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านที่มากขึ้น				✓	
<b>ระยะยาว (5 ปี ขึ้นไป)</b>					
- การสร้างศูนย์การแปรรูปอาหารเพื่อเป็นแหล่งบริการวิชาการ					✓

ตารางที่ D แผนการพัฒนาที่สอดคล้องกับเป้าหมาย

แผนการพัฒนา	ระยะสั้น
ปี 2562 การสนับสนุนงบประมาณจัดซื้อครุภัณฑ์ใหม่ และจัดซื้อทดแทนครุภัณฑ์เก่าที่ชำรุด	การจัดสรรงบประมาณในการจัดซื้อครุภัณฑ์ใหม่รวมทั้งทดแทนของเดิมที่ชำรุด
ปี 2563 การส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติทักษะทางด้านปัญญา	เสนอโครงการที่มีการส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติทักษะทางด้านปัญญาและทักษะทางด้านปฏิบัติเพิ่มมากขึ้น





ตารางที่ D แผนการพัฒนาที่สอดคล้องกับเป้าหมาย

แผนการพัฒนา	ระยะสั้น
และทักษะทางด้านปฏิบัติเพิ่มมากขึ้น	
ปี 2564 การพัฒนาผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	กระตุ้นให้อาจารย์มีการพัฒนาตนเองในการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการในระดับนานาชาติหรือวารสารที่มีคุณภาพให้มากยิ่งขึ้น
แผนการพัฒนา	ระยะกลาง
ปี 2565 การพัฒนาศักยภาพของอาจารย์ให้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านที่มากขึ้น	เสนอของบประมาณสนับสนุนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรในการฝึกอบรมความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน
แผนการพัฒนา	ระยะยาว
ปี 2566 การสร้างศูนย์การแปรรูปอาหารเพื่อเป็นแหล่งบริการวิชาการ	เสนอของบประมาณในการสร้างศูนย์การแปรรูปอาหารเพื่อเป็นแหล่งบริการวิชาการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร

