

รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับปริญญาตรี ครั้งที่ 1/2566  
 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
 วันที่ 8 กันยายน 2566 เวลา 15.00 น.  
 ผ่านระบบ zoom

**ผู้ที่เข้าประชุม**

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติภรณ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี
5. อาจารย์ ดร.พิพรรธ ตั้งใจดี
6. นางสาวริกา สุระนาถ

**เริ่มประชุมเวลา 15.00 น.**

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาตรี และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

**วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ**

1. การถอนกระบวนวิชาภาคการศึกษาที่ 1/2566

ขอความกรุณาอาจารย์ที่มีสอบกลางภาคแจ้งคะแนนสอบกลางภาคที่ 1/2566 ให้นักศึกษาก่อนหมดระยะเวลากำหนดถอนกระบวนวิชา โดยประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปฏิทินการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566 ได้กำหนดวันถอนกระบวนวิชาโดยได้รับอักษรลำดับชั้น W วันที่ 3 กรกฎาคม – 15 กันยายน 2566

2. จำนวนรับนักศึกษา TCAS ปีการศึกษา 2567

การรับนักเรียนเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาระบบ TCAS ปีการศึกษา 2567 คณะอุตสาหกรรมเกษตร เปิดรับนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาตรี จำนวน 150 คน (เป้าหมายการรับจำนวน 120 คน) โดยระบุคุณสมบัติผู้สมัครเข้าศึกษาต่อเป็นผู้ที่กำลังศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 กำหนดรับจำนวน 3 รอบ ดังนี้

รอบที่ 1 Portfolio	จำนวน 65 คน
รอบที่ 2 Quota	จำนวน 81 คน
รอบที่ 3 Admission	จำนวน 4 คน

**วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม**

ไม่มี

**วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง**

ไม่มี

#### วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 แนวปฏิบัติการขอเปิดกระบวนวิชาเอกเลือกโดยอาจารย์นอกสาขาวิชาฯ

ที่ประชุมได้หารือและพิจารณาแนวปฏิบัติกรณีอาจารย์นอกสาขาวิชาฯ ประสงค์จะขอเปิดกระบวนวิชาเอกเลือก ในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยคณะกรรมการมีมติกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

4.1.1 ขอให้อาจารย์นอกสาขาวิชาฯ จัดทำบันทึกข้อความขอเปิดกระบวนวิชาพร้อมแนบเอกสารรายละเอียดกระบวนวิชา ส่งมาให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรประจำสาขาวิชาฯ พิจารณาก่อนเปิดภาคการศึกษา อย่างน้อย 2 เดือน

4.1.2 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะพิจารณาเนื้อหาและความเหมาะสมของกระบวนวิชา สำหรับกระบวนวิชาที่ได้รับการพิจารณาให้เปิดได้ กระบวนวิชานั้นกำหนดให้รับนักศึกษาเบื้องต้นสูงสุด จำนวน 25 คน  
หมายเหตุ : กรณีเป็นการขอเปิดกระบวนวิชาเอกเลือกใหม่ ในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ประชุมมีมติให้อาจารย์นอกสาขาวิชาฯ พิจารณาเปิดกระบวนวิชาเป็นรหัส 610... แทน

#### วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

ปิดประชุมเวลา 16.40 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม  
8/กันยายน/2566



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
8/กันยายน/2566

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ครั้งที่ 5/2566  
วันที่ 3 พฤศจิกายน 2566 เวลา 9.00 น.  
ณ ห้องประชุม 3

**ผู้เข้าประชุม**

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
2. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติภรณ์
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
9. อาจารย์ ดร.ทับทิม ชุมทรัพย์
10. อาจารย์ ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี
11. อาจารย์ ดร.กฤษฎา อุ๋นบ้าน
13. อาจารย์วิศ ทศคร
14. นางสาวริกา สุระนาถ
15. นางสาวอรรระวี ชุ่มใจ

**ผู้ไม่เข้าประชุม**

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ ลาไปทำวิจัย ณ ต่างประเทศ
2. อาจารย์ ดร.สุดารัตน์ เจียมยั่งยืน ไปราชการต่างประเทศ

**เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.**

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 5/2566 และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไป

**วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ**

1.1 คณะกรรมการบริหารจัดการทรัพยากร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มีมติเห็นชอบให้ “ย้ายห้องสำหรับจัดเก็บข้อสอบเก่า” ของแต่ละสาขา จากเดิมรวมเก็บไว้ที่ห้อง 3-200 (ระเบียบชั้น 2 ตึก 3) ไปเป็นพื้นที่ห้องใต้บันไดชั้น 1

ของแต่ละตึก (ตึก 3 คือ ห้อง 3-121) ครูภัณฑ์หรืออุปกรณ์ ที่ชำรุดใช้งานไม่ได้จะดำเนินการกำจัด/แทงจำหน่าย  
ครุภัณฑ์ ให้เรียบร้อยต่อไป

1.2 ขอแจ้งรายชื่อนักศึกษาที่ขอรับทุนช่วยสอน : TA (Teaching Assistantship) สำหรับนักศึกษาระดับ  
บัณฑิตศึกษา สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 10 ทุน ภายในวันที่ 10 พฤศจิกายน 2566

## วาระที่ 2 เรื่องพิจารณา

2.1 พิจารณาลำดับชั้นภาคเรียนที่ 1/2566 ดังรายละเอียดแนบ

## รายงานการส่งเกรด ประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 (ระดับปริญญาตรี)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 3 พฤศจิกายน 2566

No	Course	Title	Sec	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอนกระบวนวิชา	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			W
1	601111	INTRO TO FOOD SCI AND TECH	001	97	8	5	3	-	1	2	5	-	-	-	-	-	-	3	124	ผศ.สุพัฒน์ คณาจารย์
2	601201	PRIN FD PROCESS PRESERV	001	6	4	6	12	12	4	3	-	-	-	-	-	-	-	2	49	ผศ.จุฬาลักษณ์ อ.ทับกฤช อ.กฤษฎา
3	601302	FOOD PROC AND PRESERV II	001	6	15	5	5	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	33	อ.รวีศ ผศ.สุพัฒน์ ผศ.วรรณพร อ.กฤษฎา
	601302	FOOD PROC AND PRESERV II	002	4	10	6	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	26	อ.รวีศ ผศ.สุพัฒน์ ผศ.วรรณพร อ.กฤษฎา
4	601321	MEAT TECHNOLOGY	001	9	12	7	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	29	ผศ.ศศิธร
5	601322	HALAL FOOD	001	13	17	12	8	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	ผศ.ศศิธร
6	601341	ENG OPERATION I	001	14	20	31	21	6	4	1	-	-	-	-	-	-	-	2	99	อ.รวีศ อ.ทับกฤช
7	601344	FOOD PROCESSING II	001	43	22	22	6	4	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	99	อ.ทับกฤช อ.รวีศ ผศ.ไพไลรัก ผศ.วรรณพร อ.กฤษฎา
8	601345	FOOD PROCESSING LAB I	001	14	18	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	33	อ.กฤษฎา อ.รวีศ ผศ.ไพไลรัก ผศ.วรรณพร อ.ทับกฤช
	601345	FOOD PROCESSING LAB I	002	5	28	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	34	อ.ทับกฤช อ.รวีศ ผศ.ไพไลรัก ผศ.วรรณพร อ.กฤษฎา
	601345	FOOD PROCESSING LAB I	003	9	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	31	อ.รวีศ อ.ทับกฤช ผศ.ไพไลรัก ผศ.วรรณพร อ.กฤษฎา
9	601351	FOOD LEG & STD	001	21	23	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	ผศ.พนิดา ผศ.ศศิธร
	601351	FOOD LEG & STD	002	22	21	5	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	51	ผศ.ศศิธร ผศ.พนิดา
10	601353	FD SAFETY & SANI FOR FD PLANT	001	9	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23	ผศ.สุคันธา
11	601422	SUGAR TECHNOLOGY	001	14	27	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	49	อ.รวีศ
12	601428	DAIRY TECHNOLOGY	001	1	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	Asso.Prof. Tri Indrarini
13	601444	FOOD PACKAGING	001	29	7	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	38	ผศ.พนิดา

## รายงานการส่งเกรด ประจำปีภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 (ระดับปริญญาตรี)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 3 พฤศจิกายน 2566

No	Course	Title	Sec	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอนกระบวนวิชา
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V		
14	601452	QUAL CONTROL & ASSURANCE	002	2	12	22	16	16	2	6	-	-	-	-	-	-	-	76	ผศ.ฉันทพร ผศ.สุคันธา ผศ.พินิตา อ.พิพรรธ
15	601453	QUAL CON & ASSUR LAB	001	4	12	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23	อ.พิพรรธ ผศ.พินิตา ผศ.ฉันทพร
	601453	QUAL CON & ASSUR LAB	002	2	11	9	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	ผศ.พินิตา ผศ.ฉันทพร อ.พิพรรธ
	601453	QUAL CON & ASSUR LAB	003	2	4	7	9	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	ผศ.ฉันทพร ผศ.พินิตา อ.พิพรรธ
16	601456	SELECTED TOPICS IN FD SD 3	001	19	15	15	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	อ.วิสุวัฒน์
17	601460	FOOD ANALYSIS	001	27	12	7	6	10	3	3	-	-	-	-	-	-	-	68	อ.พิพรรธ อ.สุดารัตน์
18	601462	HUM NUTRI SERV IMPR	001	3	2	2	3	2	1	1	1	-	-	-	-	-	-	15	ผศ.วชิระ ผศ.สิรภัทร ผศ.จุฬาลักษณ์
	601462	HUM NUTRI SERV IMPR	002	23	16	5	2	7	3	-	-	-	-	-	-	-	-	56	ผศ.สิรภัทร ผศ.วชิระ ผศ.จุฬาลักษณ์
19	601469	CARBOHYDRATES IN FOODS	001	10	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	ผศ.สุคันธา รศ.ธรรณพ
20	601471	FOOD PRODUCT DEVELOPMENT	001	11	8	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	ผศ.พินิตา รศ.นิรมล ผศ.สุวรรณา
21	601472	FOOD MANUFACTURING MANAGEMENT	001	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	อ.พิพรรธ ผศ.สุพัฒน์
22	601494	PRE-COOPERATIVE EDUCATION	001	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	20	อ.ทับกฤช คณาจารย์
23	601495	COOPERATIVE EDUCATION	001	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	อ.ทับกฤช
24	601496	WORK TRAINING	001	-	-	-	-	-	-	-	-	56	-	-	-	-	-	56	อ.กฤษฎา
25	601497	SEMINAR 1	001	-	-	-	-	-	-	-	-	24	-	-	-	-	1	25	อ.กฤษฎา
	601497	SEMINAR 1	002	-	-	-	-	-	-	-	-	25	-	-	-	-	-	25	อ.สุดารัตน์
26	601499	RESEARCH EXERCISE	001	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	20	ผศ.สุพัฒน์

## รายงานการส่งเกรด ประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 (ระดับบัณฑิตศึกษา)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 3 พฤศจิกายน 2566

No	Course	Title	Sec	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V		
1	601714	MODERN FOOD SCIENCE & TECH	001	14	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	ผศ.สุวัฒน์ คณาจารย์
	601714	MODERN FOOD SCIENCE & TECH	801	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	ผศ.สุวัฒน์ คณาจารย์
2	601731	ADV FOOD MICROBIOL	001	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	Asso.Prof. Tri Indrarini
3	601758	FD RESEARCH STAT	001	2	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	ผศ.พนิดา รศ.นิรมล
4	601765	FOOD FOR HEALTH	001	7	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	ผศ.วชิระ ผศ.ธัญพร
	601765	FOOD FOR HEALTH	801	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	ผศ.สุคันธา คณาจารย์
5	601767	ADVANCED HUMAN NUTRITION	001	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	ผศ.วชิระ ผศ.จุฬาลักษณ์ ผศ.สิรภัทร
6	601791	SEMINAR IN FD SCI TECH I	001	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	Asso.Prof. Tri Indrarini
7	601792	SEMINAR IN FD SCI TECH II	001	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	8	ผศ.ธัญพร
8	601799	MASTER'S THESIS	002	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	2	5	คณาจารย์
9	601898	DISSERTATION	002	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	คณาจารย์

รายงานการส่งเกรด ประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 (ระดับบัณฑิตศึกษา)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 6 พฤศจิกายน 2566

No	Course	Title	Sec	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			W
1	601702	FOOD PROCESS & ENG	701	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	ผศ. ดร.วราภพร คลังเพชร อุเอโนะ
2	601704	FOOD MICROBIOLOGY AND ANALYSIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	ผศ. ดร.ศศิธร/ดร.กฤษฎา
3	601705	FOOD CHEMISTRY AND ANALYSIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5	อ. ดร.พิพรรธ ตั้งใจดี
4	601731	ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY	701	-	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	รศ. ดร.Tri Indrarini Wirjantoro
5	601758	FOOD RESEARCH STATISTICS	701	4	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	รศ. ดร.นิรมล/อ. ดร.สุดาร์ตน์
6	601765	Food for Health	701	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	ผศ. วชิระ จิระรัตน์รังษี
7	601791	SEMINAR IN FD SCI TECH I	701	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4	รศ. ดร.Tri Indrarini Wirjantoro
8	601797	MASTER'S THESIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	คณาจารย์
9	601799	MASTER'S THESIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	รศ. ดร.Tri Indrarini, ผศ. ดร.ฉันทพร
10	601812	ADV IN FD MICRO & FD CHEM	701	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	รศ. ดร.Tri Indrarini Wirjantoro
11	601892	Ph.D. SEMINAR II	701	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	ผศ. ดร.ฉันทพร ศิริโวหาร
12	601899	Ph.D. THESIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3	คณาจารย์



## รายงานการส่งเกรด ประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 (ระดับปริญญาตรี)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
(หลักสูตรนานาชาติ)

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 6 พฤศจิกายน 2566

No	Course	Title	Sec	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			W
1	601231	FOOD MICROBIOLOGY	701	-	-	-	-	1	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	5	รศ. ดร.Tri Indrarini Wirjantoro
2	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	701	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	รศ. ดร.Tri Indrarini Wirjantoro

ที่ประชุมได้พิจารณาเห็นชอบลำดับชั้นภาคเรียนที่ 1/2566

## วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

5.1 การเปิดกระบวนวิชาเลือกของอาจารย์นอกสาขาวิชา (อาจารย์ ดร.วิสุวัฒน์ วรรณมะกอก) โดยขอสอน กระบวนวิชา 601456 : หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3 (Selected Topics in Food Science and Technology 3) หน่วยกิต 3(3-0-6) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้เรียนได้มีโอกาสพัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการวิเคราะห์ และประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอาหารกับการวางแผนกลยุทธ์และการบริหารธุรกิจในอนาคตของอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งนี้ได้แนบเอกสารรายละเอียดกระบวนวิชาให้เพื่อให้ สาขาฯ พิจารณาให้ข้อเสนอแนะ ทั้งนี้ที่ประชุมได้พิจารณา มคอ. 2 โดยขอให้อาจารย์ปรับรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ปรับเนื้อหาด้านธุรกิจอาหารเป็นธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร
2. เพิ่มหัวข้อปรับพื้นฐานด้าน business model
3. เนื้อหากระบวนวิชาให้สอดคล้องกับ PLO1

ปิดประชุมเวลา 11.30 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม  
3/พฤศจิกายน/2566



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
3/พฤศจิกายน/2566

รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับปริญญาตรี  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
วันที่ 1 ธันวาคม 2566 เวลา 13.00 น. ห้อง 3-103

ผู้ที่เข้าประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี
5. อาจารย์ ดร.พิพรรธ ตั้งใจดี

เริ่มประชุมเวลา 13.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาตรี และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

ประธานแจ้งผลการตรวจสอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566 จากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษาฯ ตามบันทึกข้อความฝ่ายส่งเสริมการพัฒนาหลักสูตร สำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา ที่ อว 8394(6)/2327 ลงวันที่ 21 พฤศจิกายน 2566

ที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ไม่มี

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

ไม่มี

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับปริญญาตรี ร่วมกันหารือแนวทางการดำเนินการเพื่อตอบข้อเสนอแนะจากรายงานผลการตรวจสอบหลักสูตรฯ ได้ข้อสรุปตั้งเอกสารแนบ และจะมีการนัดหารือเกี่ยวกับการวางแผนและออกแบบการสำรวจความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอีกครั้งในเดือนมกราคม 2567 โดยประธานรับมอบหมายรวบรวมข้อมูลแบบสอบถามจากหน่วยงานต่างๆ เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

ปิดประชุมเวลา 16.30 น.

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร)

ผู้บันทึกรายงานการประชุม

1 ธันวาคม 2566

**สรุปการดำเนินการตามผลการสอบหลักสูตร  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พ.ศ.2566  
วันที่ 2 ธันวาคม พ.ศ.2566**

**ตารางที่ 1** ข้อเสนอแนะและแนวทางการแก้ไขตามผลการตรวจสอบหลักสูตร

ข้อเสนอแนะ	แนวทางการแก้ไข
<p>1.2.1 หลักสูตรควรแสดงการวิเคราะห์ข้อมูลป้อนกลับที่ได้จากการสำรวจความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแต่ละกลุ่มที่รวบรวมได้เพื่อนำมากำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นักศึกษาปัจจุบัน ทำแบบสอบถามเพื่อสอบถามนักศึกษาทุกชั้นปี อย่างน้อยปีละ 10 คน 1 ครั้ง หลังจบภาคการศึกษาที่ 2</li> <li>- ศิษย์เก่า ที่จะไปแล้วไม่เกิน 5 ปี ทำแบบสอบถามส่งตามช่องทาง online อย่างน้อยปีละ 10 คน 1 ครั้ง หลังจบภาคการศึกษาที่ 2 อาจมีแนวทางการจัดทำ list email ของนักศึกษา</li> <li>- ผู้ใช้บัณฑิต ทำแบบสอบถามส่งตามช่องทาง online และทางจดหมาย อย่างน้อยปีละ 5 แห่ง ปีละ 1 ครั้ง หลังจบภาคการศึกษาที่ 2</li> <li>- อาจารย์ประจำหลักสูตร ทำแบบสอบถาม และประชุมหารืออาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่าน ปีละ 1 ครั้ง หลังจบภาคการศึกษาที่ 2</li> </ul>
<p>1.2.2 หลักสูตรอาจพิจารณาทบทวนข้อความผลลัพธ์การเรียนรู้ (คำกริยาที่ใช้) เพื่อแสดงให้เห็นผลที่เกิดขึ้นแก่ผู้เรียนได้ชัดเจนขึ้น ซึ่งจะช่วยให้สามารถประเมินการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรได้แม่นยำ</p>	<p>การประเมินผลการเรียนรู้</p> <p>PLO1 คะแนนสอบและผลการประเมินรายวิชา</p> <p>PLO2 แบบฟอร์มการทำงานเป็นกลุ่ม ที่สาขาจัดทำ</p> <p>PLO3 คะแนนหรือผลการประเมินวิชาสัมมนา และปัญหาพิเศษ</p>
<p>1.2.3 หลักสูตรอาจพิจารณากำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สามารถแสดงได้ถึงทักษะที่แตกต่างกัน ระหว่างแผนปกติและแผนสหกิจศึกษา</p>	<p>เป็นการแสดงผลระยะยาว</p>
<p>1.2.4 หลักสูตรระบุถึงการปรับปรุงพื้นฐานที่ตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ชาติ และมหาวิทยาลัยในด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน การพัฒนาเสริมสร้างทรัพยากรมนุษย์ และSDG[หน้า 8-9] แต่ไม่พบการเชื่อมโยงประเด็นดังกล่าวกับการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้</p>	<p>SDG การแข่งขันเกษตรมูลค่าสูง</p> <p>Mapping</p> <p>SDG 2 – PLO 1</p> <p>SDG 4 – PLO 3</p> <p>SDG 8 – PLO 1</p> <p>SDG 9 – PLO 1,3</p> <p>SDG 12 – PLO 1</p>
<p>1.2.5 หลักสูตรอาจทบทวนผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สอดคล้องกับคุณลักษณะบุคคลที่สะท้อนอัตลักษณ์ของหลักสูตร คณะและมหาวิทยาลัย</p>	<p>อัตลักษณ์หลักสูตร “มีความรู้คู่ปฏิบัติ”</p> <p>วิทยาศาสตร์+เทคโนโลยี</p>
<p>1.2.6 หลักสูตรพิจารณาทบทวน GELOs ว่าสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร</p>	<p>เพิ่มหัวข้อเกี่ยวกับหัวข้อวิชา GE ผลการเรียนรู้ และการได้ใช้ประโยชน์จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p>

รวมถึงความต้องการอื่นๆในบริบทของหลักสูตรด้วยหรือไม่	
2.2 หลักสูตรทบทวนความสอดคล้องของรายวิชาศึกษาทั่วไปในการสนับสนุนบรรลุ PLOs ของหลักสูตร นอกเหนือจากความรับผิดชอบต่อ GLOs	ปรับปรุงวิชา GLOs เลือก ให้เป็นไปตามผลการสำรวจความต้องการ/ความคาดหวัง และให้สามารถตอบ PLO2, 3 ของหลักสูตร
3.2.1 หลักสูตรควรแสดงให้เห็นชัดเจนว่ากลยุทธ์การสอนต่างๆ ที่ระบุไว้ นำไปใช้ในรายวิชาใดและภาคการศึกษาใดบ้างเพื่อให้สามารถเชื่อมโยงได้ถึงพัฒนาการของผู้เรียนในการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้	อาศัยข้อมูลการประเมินผู้เรียนจากระบบ OBE ของมหาวิทยาลัย
3.2.2 หลักสูตรอาจพิจารณาทบทวนการจัดการเรียนการสอนให้เพิ่มการสนับสนุนและการกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิตและกรอบคิดแบบเติบโตที่ชัดเจนมากขึ้น	จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่มีเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง
4.2.1 หลักสูตรควรกำหนดวิธีการประเมินปลายทางการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนทั้ง 3 ด้าน สำหรับใช้ในรายวิชาที่ระบุไว้ในตัวชี้วัด เพื่อให้มั่นใจว่าผู้สำเร็จการศึกษาจะมีผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ครบทุกประการ	อาศัยข้อมูลการประเมินผู้เรียนจากระบบ OBE ของมหาวิทยาลัย
4.2.2 หลักสูตรควรแสดงให้เห็นชัดว่าการประเมินต่างๆที่ระบุไว้ นำไปใช้ในรายวิชาใดและภาคการศึกษาใดบ้างสอดคล้องกับการบรรลุ YLOs อย่างไร...	จัดทำ Mapping รายวิชาในแต่ละชั้นปี กับ PLO 1-3 เพื่อจะเชื่อมโยงกับ YLOs ที่ได้ระบุไว้ก่อนหน้านี้
5.2 หลักสูตรอาจพิจารณาการนำเกณฑ์การดำเนินงานหลักสูตร เช่น AUN-QA มาใช้เพื่อพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	ขอใช้มาตรฐาน IFT เป็นหลักก่อน

รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับปริญญาตรี  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
วันที่ 9 มกราคม 2567 เวลา 13.00 น.  
ห้อง 3-102

**ผู้เข้าประชุม**

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี
5. อาจารย์ ดร.พิพรรธ ตั้งใจดี

**เริ่มประชุมเวลา 13.00 น.**

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาตรี และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

**วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ**

ไม่มี

**วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม**

ไม่มี

**วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง**

ไม่มี

**วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา**

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับปริญญาตรี ร่วมกันหารือ วางแผน และออกแบบการสำรวจความต้องการ และความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย 4 กลุ่ม คือ นักศึกษาปัจจุบัน ศิษย์เก่า ผู้ใช้บัณฑิต และอาจารย์ประจำหลักสูตร ตามที่ระบุใน มคอ. 2 ของหลักสูตรปรับปรุงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พ.ศ. 2566 และได้ร่างแบบสำรวจฯ ตามเอกสารแนบ ซึ่งจะแจ้งเวียนอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้ข้อเสนอแนะต่อไป

**วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)**

ปิดประชุมเวลา 16.30 น.



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉันทพร ศิริโวหาร)

ผู้บันทึกรายงานการประชุม

9 มกราคม 2567

การสำรวจความต้องการ/ความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ที่มาของข้อมูล
นักศึกษา ปี 1-4	- ใช้ข้อมูลจากแบบสอบถามของฝ่ายการศึกษา (SAR)
ศิษย์เก่า (<5 ปี)	- ใช้ข้อมูลจากแบบสำรวจความพึงพอใจของนายจ้าง โดยสำนักพัฒนาฯ มช. - แบบสอบถามของหลักสูตร
ผู้ใช้บัณฑิต	- ใช้ข้อมูลจากแบบสำรวจความพึงพอใจของนายจ้าง โดยสำนักพัฒนาฯ มช. - แบบสอบถามของหลักสูตร
อาจารย์/บุคลากร	- แบบสอบถามของหลักสูตร



## แบบสอบถามความคาดหวังต่อหลักสูตรของบัณฑิต

### คำชี้แจง

การสำรวจนี้จัดทำขึ้นเพื่อรับฟังข้อมูลจากบัณฑิตอันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพการศึกษา ให้สามารถตอบสนองความต้องการและความคาดหวังต่อหลักสูตรฯ ของบัณฑิตได้ดียิ่งขึ้น ในกรณีนี้ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านตอบแบบสอบถามนี้ตามความเป็นจริง โดยข้อมูลทั้งหมดจะเป็นความลับ ทางหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยี การอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ขอขอบคุณในความร่วมมือของท่านที่ได้สละเวลาอันมีค่าในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของบัณฑิต

#### 1.1 ข้อมูลการทำงาน

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ทำงานแล้ว        | <input type="checkbox"/> อยู่ระหว่างเปลี่ยนงาน/รอสัมภาษณ์ |
| <input type="checkbox"/> ศึกษาต่อ         | <input type="checkbox"/> ยังไม่ประสงค์ทำงาน               |
| <input type="checkbox"/> ประกอบอาชีพอิสระ | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....              |

#### 1.2 ตำแหน่งในองค์กร

.....

#### 1.3 ประเภทขององค์กร

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> หน่วยงานของรัฐ        | <input type="checkbox"/> รัฐวิสาหกิจ         |
| <input type="checkbox"/> องค์กรมหาชน           | <input type="checkbox"/> บริษัทเอกชน         |
| <input type="checkbox"/> องค์กรไม่แสวงหาผลกำไร | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

#### 1.4 ท่านจบการศึกษามาแล้วกี่ปี

- น้อยกว่า 1 ปี    1-2 ปี    2-3 ปี    3-4 ปี    4-5 ปี    มากกว่า 5 ปี

### ส่วนที่ 2 ความคาดหวังต่อหลักสูตร

#### 2.1 ท่านได้ใช้ความรู้หรือทักษะดังต่อไปนี้ ในการทำงานในระดับใด

คำชี้แจง : โปรดให้คะแนนที่ตรงกับความเห็นของท่านมากที่สุด

(5 = มากที่สุด   4 = มาก   3 = ปานกลาง   2 = น้อย   1 = น้อยที่สุด)

ความรู้และทักษะ	5	4	3	2	1
1. ด้านการแปรรูปอาหาร/วิศวกรรมอาหาร					
2. ด้านเคมีอาหาร/ การวิเคราะห์อาหาร/ การควบคุมคุณภาพ/ การประกันคุณภาพ/ โภชนศาสตร์					
3. ด้านจุลชีววิทยาอาหาร					
4. ด้านความปลอดภัยอาหาร/ กฎหมายอาหาร					

ความรู้และทักษะ	5	4	3	2	1
5. การประยุกต์/ การบูรณาการความรู้					
6. การวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา					
7. การสื่อสารและการทำงานเป็นทีม					
8. การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
9. การใช้ภาษาอังกฤษ					

2.2 มีทักษะหรือความรู้ใดบ้างที่ท่านต้องศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมด้วยตนเอง

.....

.....

.....

.....

2.3 ข้อเสนอ/คำแนะนำอื่นๆ (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

## แบบสอบถามความคาดหวังต่อคุณภาพบัณฑิตตามมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต

### คำชี้แจง

การสำรวจนี้จัดทำขึ้นเพื่อรับฟังข้อมูลจากผู้ใช้บัณฑิตอันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพการศึกษา ให้สามารถตอบสนองความต้องการและความคาดหวังของนายจ้างและผู้ประกอบการที่ใช้บัณฑิตได้ดียิ่งขึ้น ในกรณีนี้ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านตอบแบบสอบถามนี้ตามความเป็นจริง โดยข้อมูลทั้งหมดจะเป็นความลับ ทางหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ขอพระคุณในความร่วมมือของท่านที่ได้สละเวลาอันมีค่าในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนายจ้างหรือผู้บังคับบัญชาของบัณฑิต

#### 1.1 ระดับตำแหน่งในองค์กร

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ผู้บังคับบัญชาระดับสูง/เจ้าของกิจการ | <input type="checkbox"/> ผู้บังคับบัญชาระดับกลาง/ผู้จัดการ |
| <input type="checkbox"/> ผู้บังคับบัญชาระดับต้น/หัวหน้างาน    | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....               |

#### 1.2 ประเภทของนายจ้างหรือสถานประกอบการ

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> หน่วยงานของรัฐ        | <input type="checkbox"/> รัฐวิสาหกิจ         |
| <input type="checkbox"/> องค์กรมหาชน           | <input type="checkbox"/> บริษัทเอกชน         |
| <input type="checkbox"/> องค์กรไม่แสวงหาผลกำไร | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

#### 1.3 ระยะเวลาที่ได้ร่วมงานกับบัณฑิต

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 3 เดือน       | <input type="checkbox"/> 3-6 เดือน    |
| <input type="checkbox"/> มากกว่า 6 เดือน – 1 ปี | <input type="checkbox"/> มากกว่า 1 ปี |

### ส่วนที่ 2 ความคาดหวังต่อคุณภาพของบัณฑิต

#### 2.1 บัณฑิตที่ท่านรับเข้าทำงานมีความรู้และทักษะเป็นไปตามที่ท่านคาดหวังในระดับใด

คำชี้แจง : โปรดเลือกให้ตรงกับความเห็นของท่านมากที่สุด

(5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด)

ความรู้และทักษะ	5	4	3	2	1
1. บัณฑิตสามารถใช้ความรู้และทักษะ เพื่อวิเคราะห์แก้ปัญหาและพัฒนางานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างเหมาะสม					
1.1 สามารถนำความรู้และทักษะไปปฏิบัติงานให้บรรลุเป้าหมายได้					
1.2 สามารถเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ และปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง					
2. บัณฑิตสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมถึงมีทักษะทางการ					

ความรู้และทักษะ	5	4	3	2	1
สื่อสาร					
3. บัณฑิตสามารถใช้ทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร					

2.2 ท่านต้องการให้หลักสูตรฯ พัฒนาความรู้หรือทักษะของบัณฑิตในด้านใดเพิ่มเติม เพื่อให้สามารถทำงานกับองค์กรของท่านได้อย่างมีประสิทธิภาพ

.....

.....

.....

.....

## แบบสอบถามความคาดหวังต่อหลักสูตรของอาจารย์และบุคลากร

### คำชี้แจง

การสำรวจนี้จัดทำขึ้นเพื่อรับฟังข้อมูลจากอาจารย์และบุคลากรอันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพการศึกษา ให้สามารถตอบสนองความต้องการและความคาดหวังต่อหลักสูตรฯ ได้ดียิ่งขึ้น ในกรณีนี้ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านตอบแบบสอบถามนี้ตามความเป็นจริง โดยข้อมูลทั้งหมดจะเป็นความลับ ทางหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ขอขอบคุณในความร่วมมือของท่านที่ได้สละเวลาอันมีค่าในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1.1 ประเภทงาน

- อาจารย์       นักวิทยาศาสตร์       อื่นๆ โปรดระบุ.....

#### 1.2 มีส่วนร่วมในการเรียนการสอนนักศึกษาชั้นปีใด (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ปี 1       ปี 2       ปี 3       ปี 4

### ส่วนที่ 2 ความคาดหวังต่อคุณภาพนักศึกษาและหลักสูตร

#### 2.1 ระดับความรู้ของนักศึกษาจากกระบวนการวิชาพื้นฐาน

- เพียงพอ       ไม่เพียงพอ (โปรดระบุรายละเอียด)

.....

.....

.....

.....

#### 2.2 กระบวนการวิชาในหลักสูตร (กรณีไม่เหมาะสม โปรดระบุรายละเอียด)

ความรู้และทักษะของบัณฑิต	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม
1. กระบวนวิชาและเนื้อหา		
2. ความสอดคล้องกับหลักสูตร		

.....

.....

.....

.....

2.3 ข้อเสนอ/คำแนะนำอื่นๆ (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ครั้งที่ 1/2567  
วันที่ 18 มกราคม 2567 เวลา 9.00 น.  
ผ่านระบบ zoom

ผู้เข้าประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
2. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติภรณ์
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุคันธา โอศิริพันธ์ุ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
9. อาจารย์ ดร.ทับทิม ชุมทรัพย์
10. อาจารย์ ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี
11. อาจารย์ ดร.กฤษณา อุ๋นบ้าน
12. อาจารย์ ดร.สุดารัตน์ เจียมยั้งยืน
13. อาจารย์วิวิศ ทศคร
14. นางสาวริกา สุระนาถ

ผู้ไม่เข้าประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ ลาไปทำวิจัย ณ ต่างประเทศ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ไบผ่อง ติดภาระกิจ

เริ่มประชุมเวลา 9.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 1/2567 และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 เคลียร์ห้องได้บันได เพื่อจัดเป็นห้องเก็บข้อสอบ สาขาวิชาฯ จะดำเนินการเคลียร์ครุภัณฑ์ชำรุด ใช้การไม่ได้หลังสอบกลางภาค โดยขอความร่วมมือคณาจารย์ช่วยกันดำเนินการ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ไม่มี

### วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

ไม่มี

### วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

1. แนวทางการรับนักศึกษาบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ที่ประชุมได้พิจารณาแนวทางการรับนักศึกษาบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

- การรับนักศึกษา นักศึกษาต้องติดต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ถ้ามีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์จะสามารถดำเนินการสมัครในระบบรับสมัครของสำนักทะเบียนและประมวลผล
- ถ้าอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไม่ได้เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้ติดต่อแจ้งประธานหลักสูตร
- กรณีที่อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไม่ได้เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร เบื้องต้นประธานหลักสูตรจะแจ้งผู้เกี่ยวข้องเป็นรายๆ ต่อไป
- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ (หลักสูตรนานาชาติ) จะดำเนินการจัดทำแนวปฏิบัติในการรับนักศึกษาต่อไป

2. แนวทางการสำรวจความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย หลักสูตรปริญญาตรี

ที่ประชุมได้พิจารณาแนวทางการสำรวจความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย หลักสูตรปริญญาตรีดังนี้

#### การสำรวจความต้องการ/ความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ที่มาของข้อมูล
นักศึกษา ปี 1-4	- ใช้ข้อมูลจากแบบสอบถามของฝ่ายการศึกษา (SAR)
ศิษย์เก่า (<5 ปี)	- ใช้ข้อมูลจากแบบสำรวจความพึงพอใจของนายจ้าง โดยสำนักพัฒนาฯ มช. - แบบสอบถามของหลักสูตร
ผู้ใช้บัณฑิต	- ใช้ข้อมูลจากแบบสำรวจความพึงพอใจของนายจ้าง โดยสำนักพัฒนาฯ มช. - แบบสอบถามของหลักสูตร
อาจารย์/บุคลากร	- แบบสอบถามของหลักสูตร



## แบบสอบถามความคาดหวังต่อหลักสูตรของบัณฑิต

### คำชี้แจง

การสำรวจนี้จัดทำขึ้นเพื่อรับฟังข้อมูลจากบัณฑิตอันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพการศึกษา ให้สามารถตอบสนองความต้องการและความคาดหวังต่อหลักสูตรฯ ของบัณฑิตได้ดียิ่งขึ้น ในกรณีนี้ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านตอบแบบสอบถามนี้ตามความเป็นจริง โดยข้อมูลทั้งหมดจะเป็นความลับ ทางหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ขอขอบคุณในความร่วมมือของท่านที่ได้สละเวลาอันมีค่าในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของบัณฑิต

#### 1.1 ข้อมูลการทำงาน

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ทำงานแล้ว        | <input type="checkbox"/> อยู่ระหว่างเปลี่ยนงาน/รอสัมภาษณ์ |
| <input type="checkbox"/> ศึกษาต่อ         | <input type="checkbox"/> ยังไม่ประสงค์ทำงาน               |
| <input type="checkbox"/> ประกอบอาชีพอิสระ | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....              |

#### 1.2 ท่านทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร หรือไม่

- เกี่ยวข้อง  ไม่เกี่ยวข้อง

#### 1.3 ตำแหน่งในองค์กร

.....

#### 1.4 ประเภทขององค์กร

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> หน่วยงานของรัฐ        | <input type="checkbox"/> รัฐวิสาหกิจ         |
| <input type="checkbox"/> องค์กรมหาชน           | <input type="checkbox"/> บริษัทเอกชน         |
| <input type="checkbox"/> องค์กรไม่แสวงหาผลกำไร | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

#### 1.5 จำนวนพนักงานในองค์กร

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> จำนวนพนักงานน้อยกว่า 50 คน | <input type="checkbox"/> จำนวนพนักงาน 50-200 คน |
| <input type="checkbox"/> จำนวนพนักงาน 200 คนขึ้นไป  | <input type="checkbox"/>                        |

#### 1.6 ท่านจบการศึกษามาแล้วกี่ปี

- น้อยกว่า 1 ปี  1 ปี  2 ปี  3 ปี  4 ปี  5 ปี  มากกว่า 5 ปี

### ส่วนที่ 2 ความคาดหวังต่อหลักสูตร

#### 2.1 ท่านได้ใช้ความรู้หรือทักษะดังต่อไปนี้ในการทำงานในระดับใด

คำชี้แจง : โปรดให้คะแนนที่ตรงกับความเห็นของท่านมากที่สุด

(5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด)

ความรู้และทักษะ	5	4	3	2	1
1. ด้านการแปรรูปอาหาร/วิศวกรรมอาหาร					
2. ด้านเคมีอาหาร/ การวิเคราะห์อาหาร/ การควบคุมคุณภาพ/ การประกันคุณภาพ/ โภชนศาสตร์					
3. ด้านจุลชีววิทยาอาหาร					
4. ด้านความปลอดภัยอาหาร/ กฎหมายอาหาร					
5. การประยุกต์/ การบูรณาการความรู้					
6. การวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา					
7. การสื่อสารและการทำงานเป็นทีม					
8. การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
9. การใช้ภาษาอังกฤษ					
10. อื่นๆ (โปรดระบุ).....					

2.2 มีทักษะหรือความรู้ใดบ้างที่ท่านต้องศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมด้วยตนเอง

.....

.....

.....

.....

2.3 ข้อเสนอ/คำแนะนำอื่นๆ (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

## แบบสอบถามความคาดหวังต่อคุณภาพบัณฑิตตามมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต

### คำชี้แจง

การสำรวจนี้จัดทำขึ้นเพื่อรับฟังข้อมูลจากผู้บัณฑิตอันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพการศึกษา ให้สามารถตอบสนองความต้องการและความคาดหวังของนายจ้างและผู้ประกอบการที่ใช้บัณฑิตได้ดียิ่งขึ้น ในครั้งนี้ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านตอบแบบสอบถามนี้ตามความเป็นจริง โดยข้อมูลทั้งหมดจะเป็นความลับ ทางหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ขอขอบพระคุณในความร่วมมือของท่านที่ได้สละเวลาอันมีค่าในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนายจ้างหรือผู้บังคับบัญชาของบัณฑิต

#### 1.1 ระดับตำแหน่งในองค์กร

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ผู้บังคับบัญชาระดับสูง/เจ้าของกิจการ | <input type="checkbox"/> ผู้บังคับบัญชาระดับกลาง/ผู้จัดการ |
| <input type="checkbox"/> ผู้บังคับบัญชาระดับต้น/หัวหน้างาน    | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....               |

#### 1.2 ประเภทของนายจ้างหรือสถานประกอบการ

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> หน่วยงานของรัฐ        | <input type="checkbox"/> รัฐวิสาหกิจ         |
| <input type="checkbox"/> องค์กรมหาชน           | <input type="checkbox"/> บริษัทเอกชน         |
| <input type="checkbox"/> องค์กรไม่แสวงหาผลกำไร | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

#### 1.3 จำนวนพนักงานในองค์กร

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> จำนวนพนักงานน้อยกว่า 50 คน | <input type="checkbox"/> จำนวนพนักงาน 50-200 คน |
| <input type="checkbox"/> จำนวนพนักงาน 200 คนขึ้นไป  |   |

#### 1.4 ระยะเวลาที่ได้ร่วมงานกับบัณฑิต

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 3 เดือน       | <input type="checkbox"/> 3-6 เดือน    |
| <input type="checkbox"/> มากกว่า 6 เดือน – 1 ปี | <input type="checkbox"/> มากกว่า 1 ปี |

(กรณีมี

## ส่วนที่ 2 ความคาดหวังต่อคุณภาพของบัณฑิตในภาพรวม

2.1 บัณฑิตที่ท่านรับเข้าทำงานมีความรู้และทักษะเป็นไปตามที่ท่านคาดหวังในระดับใด

คำชี้แจง : โปรดเลือกให้ตรงกับความเห็นของท่านมากที่สุด กรณีที่ท่านทำงานกับบัณฑิตมากกว่า 1 คน

ขอให้ประเมินในภาพรวม (5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด)

ความรู้และทักษะ	5	4	3	2	1
1. บัณฑิตสามารถใช้ความรู้และทักษะ เพื่อวิเคราะห์แก้ปัญหา และพัฒนางานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างเหมาะสม					
1.1 สามารถนำความรู้และทักษะไปปฏิบัติงานให้บรรลุเป้าหมายได้					
1.2 สามารถเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ และปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง					
2. บัณฑิตสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมถึงมีทักษะทางการสื่อสาร					
3. บัณฑิตสามารถใช้ทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร					

2.2 ท่านต้องการให้หลักสูตรฯ พัฒนาความรู้หรือทักษะของบัณฑิตในด้านใดเพิ่มเติม เพื่อให้สามารถทำงานกับองค์กรของท่านได้อย่างมีประสิทธิภาพ

.....

.....

.....

.....

## แบบสอบถามความคาดหวังต่อหลักสูตรของอาจารย์และบุคลากร

### คำชี้แจง

การสำรวจนี้จัดทำขึ้นเพื่อรับฟังข้อมูลจากอาจารย์และบุคลากรอันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพการศึกษา ให้สามารถตอบสนองความต้องการและความคาดหวังต่อหลักสูตรฯ ได้ดียิ่งขึ้น ในกาครั้งนี้ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านตอบแบบสอบถามนี้ตามความเป็นจริง โดยข้อมูลทั้งหมดจะเป็นความลับ ทางหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ขอขอบคุณในความร่วมมือของท่านที่ได้สละเวลาอันมีค่าในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1.1 ประเภทงาน

- อาจารย์       นักวิทยาศาสตร์       อื่นๆ โปรดระบุ.....

#### 1.2 มีส่วนร่วมในการเรียนการสอนนักศึกษาชั้นปีใด (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ปี 1       ปี 2       ปี 3       ปี 4

### ส่วนที่ 2 ความคาดหวังต่อคุณภาพนักศึกษาและหลักสูตร

#### 2.1 ระดับความรู้ของนักศึกษาจากกระบวนวิชาพื้นฐาน

- เพียงพอ       ไม่เพียงพอ (โปรดระบุรายละเอียด)

.....

.....

.....

.....

#### 2.2 กระบวนวิชาในหลักสูตร (กรณีไม่เหมาะสม โปรดระบุรายละเอียด)

ความรู้และทักษะของบัณฑิต	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม
1. กระบวนวิชาและเนื้อหา		
2. ความสอดคล้องกับหลักสูตร		

.....

.....

.....

.....

### 2.3 ข้อเสนอ/คำแนะนำอื่นๆ (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

3. พิจารณากำหนดคุณสมบัติตำแหน่งผู้ประสานงานหลักสูตรนานาชาติ  
ที่ประชุมได้พิจารณากำหนดคุณสมบัติตำแหน่งผู้ประสานงานหลักสูตรนานาชาติ ดังนี้

#### **ก. ผู้สมัครจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้**

1. ต้องเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติทั่วไป ตามข้อ 6 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ.๒๕๕๓
2. เป็นผู้ที่มีวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ทางการบริหาร กฎหมาย การศึกษา พาณิชยศาสตร์ คณิตศาสตร์ สถิติ วารสารศาสตร์ จิตวิทยา มนุษยศาสตร์ อักษรศาสตร์ ศิลปศาสตร์ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง
3. มีความรู้ความเข้าใจงานด้านสารบรรณ เลขานุการ และการจัดทำรายงานการประชุมเป็นภาษาอังกฤษ
4. ปฏิบัติงานในหน้าที่เลขานุการประธานหลักสูตรนานาชาติ และเลขานุการหัวหน้าสำนักวิชา
5. ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา/หลักสูตรนานาชาติ รวมถึงการประสานงานกับคณาจารย์นักศึกษา และบุคคลที่เกี่ยวข้องได้
6. มีความรู้เรื่องการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร การปรับปรุงหลักสูตร และการประชาสัมพันธ์หลักสูตร
7. หากมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการศึกษาของต่างประเทศจะได้รับการพิจารณาเป็นพิเศษ
8. มีความรู้ความสามารถทางด้านคอมพิวเตอร์ และระบบสารสนเทศ การใช้โปรแกรม Microsoft office การบริหารจัดการข้อมูลออนไลน์และการใช้งานแอปพลิเคชันที่เกี่ยวข้องกับงาน เช่น Zoom Meeting เป็นอย่างดี
9. สามารถติดต่อสื่อสารทางด้านภาษาอังกฤษ โดยจะต้องมีคะแนนสอบความสามารถภาษาอังกฤษ TOEIC ไม่น้อยกว่า 450 คะแนน หรือ CMU-eTEGS ไม่น้อยกว่า 60 คะแนน หรือเทียบเท่า หากมีทักษะสื่อสารด้วยภาษาต่างประเทศอื่นๆ จะได้รับการพิจารณาเป็นพิเศษ
10. ทำงานร่วมกับหน่วยวิเทศสัมพันธ์ในการให้การต้อนรับและประสานงานกับคณาจารย์และนักศึกษาจากันทุกะต่างชาติได้
11. สามารถปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับงานด้านพัสดุ และการเงิน ได้แก่ การเบิกจ่ายงบประมาณ/ยืมเงินและหักล้างเงินยืมโครงการกิจกรรมต่างๆ ของหน่วยงานได้

12. ต้องไม่เป็นผู้ที่ลาออกจากราชการ ตามโครงการเปลี่ยนเส้นทางชีวิต: เกษียณก่อนกำหนด
13. ถ้าเป็นชาย ต้องผ่านการเกณฑ์ทหารมาแล้ว

โดยจะดำเนินการส่งคุณสมบัติให้สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อพิจารณาในที่ประชุมต่อไป

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

ปิดประชุมเวลา 11.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม  
18/มกราคม/2567



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
18/มกราคม/2567

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ครั้งที่ 2/2567  
วันที่ 28 มีนาคม 2567 เวลา 9.00 น.  
ณ ห้องประชุม 3

ผู้เข้าประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
2. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุคันธา โอศิริพันธ์ุ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ
10. อาจารย์ ดร.สุดารัตน์ เจียมยังยืน
11. อาจารย์ ดร.ทับกฤช ชุมทรัพย์
12. อาจารย์ ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี
13. อาจารย์ ดร.กฤษฎา อุ่นบ้าน
14. อาจารย์รวีศ ทศคร
15. นางสาวริกา สุระนาถ
16. นางสาวอรรระวี ชุ่มใจ

ผู้ไม่มาประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา ลาเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ

เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 2/2567 และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 2 เรื่องพิจารณา

- 2.1 พิจารณาลำดับชั้นภาคเรียนที่ 2/2566 ดังรายละเอียดแนบ



## รายงานการส่งเกรด ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 (ระดับปริญญาตรี)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 28 มีนาคม 2567

No	Course	Title	Sec	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอนกระบวนวิชา	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			W
1	601201	PRIN FD PROCESS PRESERV	001	1	1	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	ผศ.จุฬาลักษณ์ อ.ทับกฤช อ.กฤษฎา
2	601202	FOOD PROC AND PRESERV I	002	-	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	อ.รวีศ ผศ.วรรณพร อ.ทับกฤช
3	601231	FOOD MICROBIOLOGY	001	2	6	9	11	15	10	4	-	-	-	-	-	-	-	1	58	Asso. Prof. Indrarini ผศ.ศศิธร
	601231	FOOD MICROBIOLOGY	002	-	1	8	8	11	18	6	1	-	-	-	-	-	-	-	53	Asso. Prof. Indrarini ผศ.ศศิธร
4	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	001	10	8	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	Asso. Prof. Indrarini
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	002	-	6	11	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23	อ.กฤษฎา
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	003	-	3	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	Asso. Prof. Indrarini
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	004	2	11	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	ผศ.ศศิธร
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	005	1	12	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	ผศ.ศศิธร
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	006	3	8	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	อ.กฤษฎา
5	601242	FOOD PROCESSING I	001	5	14	20	28	19	11	2	-	-	-	-	-	-	-	-	99	อ.รวีศ ผศ.สุพัฒน์ อ.กฤษฎา อ.สุดารัตน์
6	601342	FD ENG OPERATION II	001	-	1	11	17	15	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	48	ผศ.พีไกรรัก
	601342	FD ENG OPERATION II	002	4	8	15	18	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	52	ผศ.พีไกรรัก
7	601346	FOOD PROCESSING III	001	15	43	24	11	5	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	100	อ.ทับกฤช อ.รวีศ อ.กฤษฎา
8	601347	FOOD PROCESSING LAB II	001	15	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	อ.ทับกฤช อ.รวีศ อ.กฤษฎา
	601347	FOOD PROCESSING LAB II	002	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	อ.รวีศ อ.ทับกฤช อ.กฤษฎา

## รายงานการส่งเกรด ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 (ระดับปริญญาตรี)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 28 มีนาคม 2567

No	Course	Title	Sec	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอนกระบวนวิชา	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			W
	601347	FOOD PROCESSING LAB II	003	14	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	20	อ.กฤษฎา อ.ทับกฤษ อ.รวีศ
	601347	FOOD PROCESSING LAB II	004	11	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	อ.ทับกฤษ อ.รวีศ อ.กฤษฎา
	601347	FOOD PROCESSING LAB II	005	8	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	อ.รวีศ อ.ทับกฤษ อ.กฤษฎา
	601347	FOOD PROCESSING LAB II	006	15	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	อ.กฤษฎา อ.ทับกฤษ อ.รวีศ
9	601351	FOOD LEGISLATION AND STANDARDS	001	7	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	10	ผศ.สุคันธา
10	601353	FD SAFETY & SANI FOR FD PLANT	001	5	5	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	ผศ.สุคันธา
	601353	FD SAFETY & SANI FOR FD PLANT	002	12	13	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26	ผศ.สุคันธา
11	601361	FOOD CHEMISTRY	001	16	22	23	18	15	4	1	1	-	-	-	-	-	-	-	100	ผศ.วชิระ อ.พิพรรณ อ.สุดารัตน์
12	601362	FUNC FOOD NUTRACEUTICALS	001	6	8	8	6	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	32	ผศ.จุฬาลักษณ์
13	601423	FRUIT AND VEGETABLE TECHNOLOGY	001	17	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	ผศ.ธัญพร อ.วิญญู
14	601424	BAKERY TECHNOLOGY	001	14	17	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39	ผศ.พนิดา
15	601425	BEVERAGES	001	16	5	3	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	ผศ.วรรณพร อ.สุดารัตน์
16	601430	FOOD MICROBIAL TECHNOLOGY	001	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	Asso. Prof. Indrarini
17	601431	FOOD TOXICOLOGY	001	10	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	ผศ.วชิระ

## รายงานการส่งเกรด ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 (ระดับปริญญาตรี)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 28 มีนาคม 2567

No	Course	Title	Sec	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอนกระบวนวิชา	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			W
18	601436	COFFEE PRODUCTION PROCESS & QC	001	15	13	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	30	ผศ.ศศิธร
19	601452	QUAL CONTROL & ASSURANCE	001	7	26	23	21	13	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	93	ผศ.ธัญพร ผศ.พนิดา อ.พิพรรธ
20	601453	QUAL CON& ASSURLAB	001	11	19	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	33	ผศ.ธัญพร ผศ.พนิดา อ.พิพรรธ
	601453	QUAL CON& ASSURLAB	002	26	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	ผศ.พนิดา ผศ.ธัญพร อ.พิพรรธ
	601453	QUAL CON& ASSURLAB	003	18	11	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	อ.พิพรรธ ผศ.ธัญพร ผศ.พนิดา
21	601456	SELECTED TOPICS IN FD SD 3	005	6	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	อ.วิสุวัฒน์
22	601471	FOOD PRODUCT DEVELOPMENT	001	13	19	8	7	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	49	ผศ.พนิดา รศ.นิรมล ผศ.สุวรรณภา
23	601472	FOOD MANUFACT MANAGEMENT	001	36	5	6	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	51	อ.พิพรรธ ผศ.สุพัฒน์
24	601495	COOPERATIVE EDUCATION	001	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	20	อ.ทับกฤษ
25	601497	SEMINAR 1	001	-	-	-	-	-	-	-	-	29	-	-	-	-	-	-	29	อ.สุดารัตน์
26	601499	RESEARCH EXERCISE	001	-	-	-	-	-	-	-	-	49	-	-	-	-	-	-	49	ผศ.สุพัฒน์

## รายงานการส่งเกรด ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 (ระดับบัณฑิตศึกษา)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 28 มีนาคม 2567

No	Course	Title	Sec	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			W
1	601722	ENZYMES IN FOOD PROCESSING	001	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	9	อ.กฤษฎา
2	601745	ADV FOOD PROC AND TECH	001	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	ผศ.พีไกรก คณาจารย์
3	601766	NUTRITION LABELLING	801	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	รศ.สุพัตรา คณาจารย์
4	601769	NUTRIENT METABOLISM	001	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5	ผศ.วชิระ ผศ.สิริภัทร ผศ.จุฬาลักษณ์
5	601775	ADV FOOD PROC AND TECH	001	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6	ผศ.สุพัฒน์ คณาจารย์
6	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	031	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	ผศ.สิริภัทร
	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	037	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	ผศ.วชิระ
	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	038	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	ผศ.สุพัฒน์
	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	801	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	อ.วิสุวัฒน์
7	601791	SEMINAR IN FD SCI TECH I	001	-	-	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	1	14	Asso.Prof. Tri Indrarini
8	601792	SEMINAR 2	001	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	ผศ.ฉันทพร
9	601799	MASTER'S THESIS	002	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	4	คณาจารย์
10	601898	DISSERTATION	002	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	คณาจารย์

ที่ประชุมได้พิจารณาเห็นชอบลำดับชั้นภาคเรียนที่ 2/2566

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

ปิดประชุมเวลา 11.10 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม  
28/มีนาคม/2567



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
28/มีนาคม/2567

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ครั้งที่ 3/2567  
วันที่ 15 พฤษภาคม 2567 เวลา 9.00 น.  
ผ่านระบบ zoom

ผู้เข้าประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
2. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา ไอคิริพันธ์
8. รองศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา
12. อาจารย์ ดร.ทับกฤษ ขุมทรัพย์
13. อาจารย์ ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี
14. อาจารย์ ดร.กฤษฎา อุ๋นบ้าน
15. อาจารย์ ดร.สุดารัตน์ เจียมยังยืน
16. อาจารย์รวีศ ทศคร
17. นางสาวริกา สุระนาถ
18. นางสาวอรรระวี ชุ่มใจ

เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 3/2567 และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

## วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- 1.1 รายการครุภัณฑ์ที่ได้รับการจัดสรร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 จำนวน 3 รายการ
  1. ชุดครุภัณฑ์ขึ้นรูปต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารแห่งอนาคตเพื่อการผลิตเชิงพาณิชย์ ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 1 ชุด วงเงิน 10,000,000 บาท
  2. ชุดตรวจชนิดและปริมาณธาตุและโลหะหนักเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อาหารโดยเทคนิคลิควิดโครมาโตกราฟี-อินดักทีฟคัปเปิลพลาสมา แมสสเปกโตรมิเตอร์ ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 1 ชุด วงเงิน 10,500,000 บาท
  3. ชุดตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารสกัดมูลค่าสูงด้วยเครื่องลิควิดโครมาโตกราฟี ชนิดเหลว ประสิทธิภาพสูง ทำงานร่วมกับส่วนตรวจวัดมวลชนิดแมสสเปกโตรมิเตอร์แบบทริปเปิลควอดรูโพล ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 1 ชุด 15,000,000 บาท

## วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ไม่มี

## วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

ไม่มี

## วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

1. การแบ่งภาระงานสอน ภาคเรียนที่ 1/2567 ดังรายละเอียดดังนี้





ภาระงานสอนสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567																	
บัณฑิตศึกษา	37.5	47.25	195	56.25	84.375	0	37.5	0	67.5	95.625	38.25	22.5	13.5	33.75	56.25	99.75	180
รวมทั้งหมด (หน่วย ชม.สอน/ภาค)	110.00	103.63	295.00	200.25	121.38	153.25	179.50	175.50	115.50	133.13	114.25	100.00	87.00	152.75	189.13	162.75	219.50
รวมทั้งหมด (ชั่วโมง/ทั้งภาค)	330.00	310.88	885.00	600.75	364.13	459.75	538.50	526.50	346.50	399.38	342.75	300.00	261.00	458.25	567.38	488.25	658.50
ชั่วโมงทำงาน/สัปดาห์ (รวม 2)	42.30	28.80	59.25	32.70	41.40	43.50	32.40	49.50	39.00	37.20	30.20	38.90	17.10	36.10	36.10	23.10	14.60
ชั่วโมงทำงาน/สัปดาห์ (สอน 1)	22.00	20.73	59.00	40.05	24.28	30.65	35.90	35.10	23.10	26.63	22.85	20.00	17.40	30.55	37.83	32.55	43.90
ชั่วโมงทำงาน/สัปดาห์ (สอน 2)	32.15	24.76	59.13	36.38	32.84	37.08	34.15	42.30	31.05	31.91	26.53	29.45	17.25	33.33	36.96	27.83	29.25
ดูห์ผั่น	วรรณพร	อินตรา	พนิดา	พิไลรัก	วิศ	พิพรพร	ศศิธร	วชิระ	ฉันทพร	ศิริภัทร	จุฬาลักษณ์	สุคันษา	ทับฤช	กัญญา	สุวรรณี	อ.อื่นๆ	

ใส่ข้อมูลเทียบเท่าชั่วโมงบรรยายต่อทอม (1 ชั่วโมงปฏิบัติการ = 0.5 ชั่วโมงบรรยาย)

ที่	กระบวนวิชา (ป.ศ)	ดูห์ผั่น	วรรณพร	อินตรา	พนิดา	พิไลรัก	วิศ	พิพรพร	ศศิธร	วชิระ	ฉันทพร	ศิริภัทร	จุฬาลักษณ์	สุคันษา	ทับฤช	กัญญา	สุวรรณี	อ.อื่นๆ	รวม
601111	Lec-001 (3)	4.5	3		3	3	4.5	3	3	3	3		3	3	3	3	3		45.00
601201	Lec-001 (3)												22.5		9	13.5			45.00
601231	Lec-701 (3)			22.5								22.5							45.00
601232	Lab-701 (1)			7.5								7.5				7.5			22.50
601253	Lec (2)	8	8												5	3			30.00
601254	Lab-001	4.5	4.5				6	4.5							4.5	4.5			22.50
	Lab-002	4.5	4.5				6	4.5							4.5	4.5			22.50
	Lab-003	4.5	4.5				6	4.5							4.5	4.5			22.50
601302	Lec 001(2)	9	6				15												30.00
	Lab-001 (1)	7.5	1.875				11.25									1.875			22.50
601321	Lec (2)								30										30.00
	Lab-001 (1)								22.5										22.50
601322	Lec-001 (3)								45										45.00
601341	Lec-001 (3)						22.5								22.5				45.00
601344	Lec (2)		3			8	5								9	5			30.00
601344	sec.701(2)		3			8	5								9	5			30.00
601345	Lab-001 (1)		4.5			4.5	4.5								4.5	4.5			22.50
601345	Lab-002 (1)		4.5			4.5	4.5								4.5	4.5			22.50
601345	Lab-003 (1)		4.5			4.5	4.5								4.5	4.5			22.50
601345	Lab-701		4.5			4.5	4.5								4.5	4.5			22.50
601351	Lec 001(2)				15				15										30.00
601351	Lec 002(2)				15				15										30.00
601351	Lec 701(2)								15										30.00
601353	Lec-001 (3)													45					45.00
601361	Lec-701(3)							15		15								15	45.00
601422	Lec (2)						30												30.00
	Lab-001 (1)						22.5												22.50
601428	Lec (2)			30															30.00
	Lab-001 (1)			22.5															22.50
601434	Lec (2)			10				10							10				30.00
	Lab-001 (1)			7.5				7.5							7.5				22.50
601444	Lec-001 (3)				45														45.00
601452	Lec-001 (3)				13.5			9		12				10.5					45.00
601453	Lab-001 (1)				22.5														22.50
601453	Lab-002 (1)							22.5											22.50
601453	Lab-003 (1)									22.5									22.50
601460	Lec-001 (3)							30										15	45.00
	Lab-001							15											15.00
	Lab-002																	15	15.00
601462	Lec-001 (3)								15		15	15							45.00
601462	Lec-701 (3)								15		15	15							45.00
601469	Lec (2)																		0.00
	Lab-001 (1)																		0.00
601471	Lec (2)				15													10	25.00
	Lab-001 (1)				15													7.5	22.50
601472	Lec-001 (3)	15						30											45.00
601494	Lec (2)														30				30.00
601496	Lab-001															15			15.00
601497	Lab-001															15			15.00
601497	Lab-002 (1)															15			15.00
601497	Lab-701 (1)																15		15.00
601499	Lab-03	15																	15.00
610114	Lec(3)										23	11							45.00
610114	Lec(3)										23	11							45.00
รวมภาระงานสอน		72.50	56.38	100.00	144.00	37.00	153.25	142.00	175.50	48.00	37.50	76.00	77.50	73.50	119.00	132.88	63.00	39.50	

มี Factor 1.5 คูณภายหลัง

ใส่ข้อมูลเทียบเท่าชั่วโมงบรรยายต่อทอม (1 ชั่วโมงปฏิบัติการ = 0.5 ชั่วโมงบรรยาย)

ที่	กระบวนวิชา (ป.โทเอก)	ดูห์ผั่น	วรรณพร	อินตรา	พนิดา	พิไลรัก	วิศ	พิพรพร	ศศิธร	วชิระ	ฉันทพร	ศิริภัทร	จุฬาลักษณ์	สุคันษา	ทับฤช	กัญญา	สุวรรณี	อ.อื่นๆ	รวม	
601702	Lec (3)																		0.00	
	Lab 001																		0.00	
601702	Lec (3)		15			7.5					7.5				15				45.00	
	Lab 701		7.5			3.75					3.75				7.5				22.50	
601704	Lec 001(2)															15			15.00	
	Lab 701(1)															22.5			22.50	
601705	Lec 001(2)							10										10	20.00	
	Lab 701(1)							15										15	30.00	
601714	Lec (3)	4.5	4.5							4.5		4.5		4.5				22.5	45.00	
	Lec (3) ข	4.5	4.5							3		6		4.5				22.5	45.00	
601731	Lec 001(2)			30															30.00	
	Lab 001(1)			22.5															22.50	
601731	Lec 701(2)			30															30.00	
	Lab 701(1)			22.5															22.50	
601743	Lec 001(3)																		0.00	
601743	Lec 701(3)																		0.00	
601758	Lec 701(2)																	15	30.00	
	Lab 701(1)																	22.5	45.00	
601758	Lec 001(2)				15														15	30.00
	Lab 001(1)				22.5														22.5	45.00
601765	Lec (3)									22.5	22.5								45.00	
601767	Lec (3)									15		15	15						45.00	
601791	Lec 701																		0.00	
601842	Lec 701					30														
	Lab 701					15														
601792	Lec 001										15								15.00	
601891	Lec 701										15								15.00	
601812	Lec 701 (3)	16		25														4	45.00	
รวมภาระงานสอน		25	31.5	130	37.5	56.25	0	25	0	45	63.75	25.5	15	9	22.5	37.5	66.5	120		

## วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

1. การย้ายข้อสอบเก่า เพื่อให้การดำเนินการทำลายข้อสอบและสมุดคำตอบ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ทางคณะกรรมการทำลายข้อสอบและสมุดคำตอบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ขอความร่วมมือจากคณาจารย์ โดยนำข้อสอบตั้งแต่ปี 2561 ลงไป จะดำเนินการทำลายได้หมด โดยนำไปไว้ที่ห้องระเบียงชั้น 2 ตึก FST เพื่อรวบรวมทำลายปลายเดือน พ.ค 67 พร้อมกันทุกสาขา (สถานที่ทำลายข้อสอบ ตึก PKT ชั้น 1) ส่วนข้อสอบตั้งแต่ปี 2562-ปัจจุบัน คณาจารย์สามารถนำมาเก็บไว้ที่ห้องเก็บของใต้บันไดตึก FST ชั้น 1
2. กำหนดการอบรมวิธีการนำระบบวิชาเข้าระบบ OBE วิทยากรจาก TLIC ในวันที่ 29 พฤษภาคม 2567 เวลา 9.00-12.00 น. ณ ห้องประชุม 3 คณะอุตสาหกรรมเกษตร โดยระบบวิชาที่จะมีการจัดสอนในปีการศึกษา 2567 ดังนี้  
ภาคการศึกษาที่ 1/67: วิชา 601111, 601351, 601253, 601254  
ภาคการศึกษาที่ 2/67: วิชา 601231, 601232, 601354, 601355
3. กำหนดการจัดกิจกรรม Manuscript Camp ช่วงวันที่ 28-30 มิถุนายน 2567 โดยจะแจ้งวันเวลาสถานที่ชัดเจนในการจัดกิจกรรมภายหลังอีกครั้ง
4. กำหนดการจัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ (ระดับปริญญาตรี) ปีการศึกษา 2567 ในวันที่ 10 มิถุนายน 2567 และกำหนดการจัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ (ระดับบัณฑิตศึกษา) ปีการศึกษา 2567 ในวันที่ 14 มิถุนายน 2567

ปิดประชุมเวลา 10.30 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม  
15/พฤษภาคม/2567



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
15/พฤษภาคม/2567

