

SAR CMU-QA Curriculum ตัวบ่งชี้ที่ 2-10
ประจำปีการศึกษา 2564

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(หลักสูตรนานาชาติ/หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563)
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2564 วันที่รายงาน 31 พฤษภาคม 2565



ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ระดับบัณฑิตศึกษา

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

แผน ก (แบบ ก1 และ แบบก2)

| ปีการศึกษา | 2560 | 2561 | 2562 | 2563 | 2564 |
|--|------|------|------|-------|-------|
| จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2 | 15 | 15 | 15 | 8 | 8 |
| จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา | 0 | 0 | 0 | 12.50 | 25.00 |

- หมายเหตุ :
1. จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร
 2. ทุกหลักสูตรรายงานร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2
 3. กรณีหลักสูตรมีมากกว่าหนึ่งแผนการศึกษา ให้รายงานตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

สรุปผลการดำเนินงาน

| ผลการดำเนินงาน | ปีการศึกษา 2560 | ปีการศึกษา 2561 | ปีการศึกษา 2562 | ปีการศึกษา 2563 | ปีการศึกษา 2564 |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| ร้อยละของจำนวน รับเข้าศึกษาตาม แผนการศึกษาภาพรวม หลักสูตร | 0 | 0 | 0 | 12.50 | 25.00 |

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร (การกำหนดจำนวนรับ การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร การประชาสัมพันธ์ การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการรับนักศึกษาตามแผนภูมิ 2.1 โดยได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตรและทุนการศึกษาสำหรับศิษย์เก่าให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 และศิษย์เก่าของคณะอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อสร้างความผูกพันระหว่างนักศึกษา/ศิษย์เก่ากับคณะฯ รวมทั้งให้สามารถปรับตัวในการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาได้ดี นอกจากนี้หลักสูตรได้ประชาสัมพันธ์โดยใช้ช่องทางออนไลน์ต่างๆ เพื่อดึงดูดศึกษาชาวต่างชาติให้มาเรียนในหลักสูตร โดยรับสมัครนักศึกษาผ่านเว็บไซต์ของบัณฑิตวิทยาลัย กระบวนการคัดเลือกเพื่อรับนักศึกษาใช้วิธีการพิจารณาเอกสารประกอบการรับสมัคร สาขาและผลการศึกษาของผู้สมัคร และคุณสมบัติที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 และการสัมภาษณ์เพื่อประเมินความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียนของผู้สมัคร

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่จำนวนรับเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

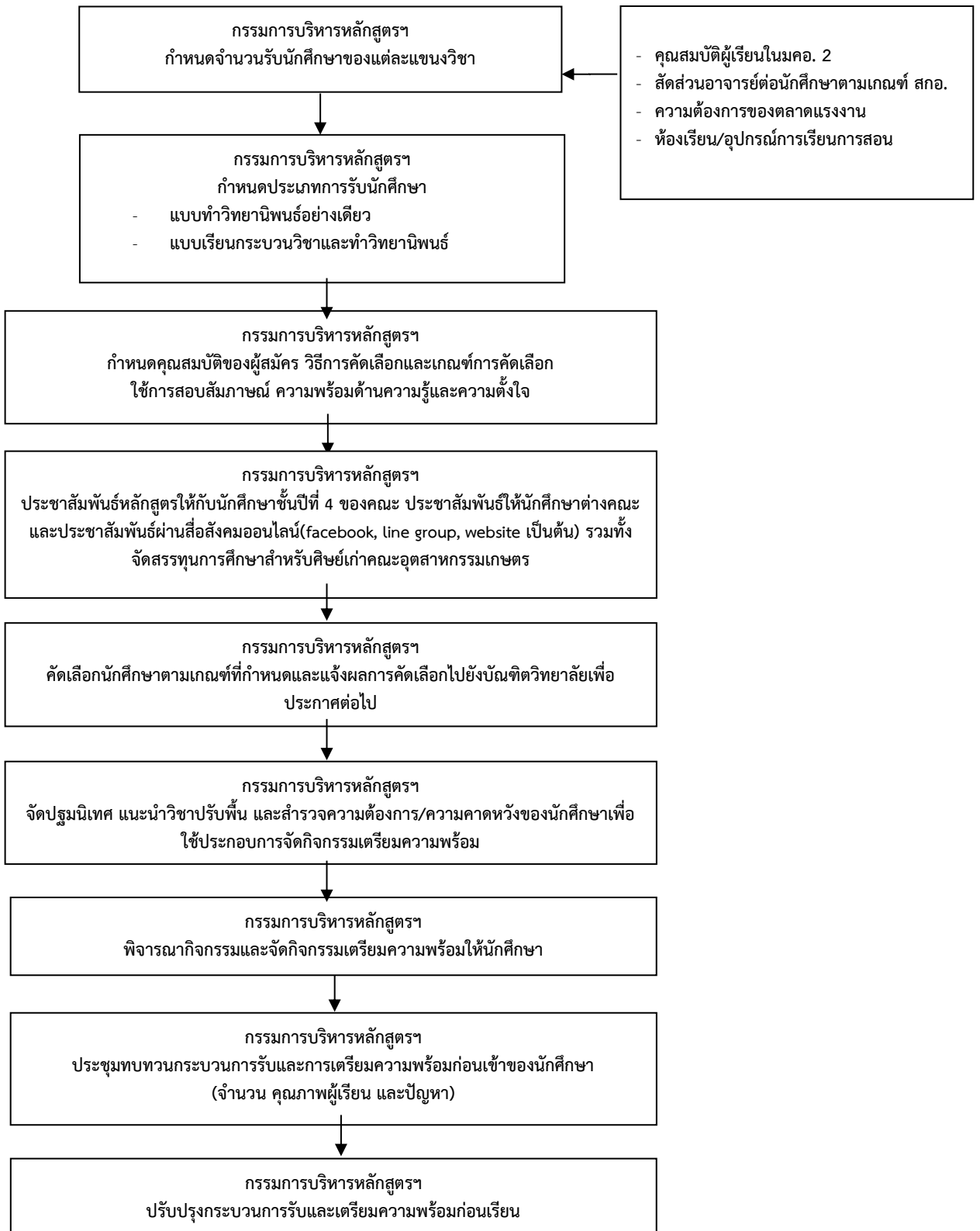
กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้จำนวนรับเข้าศึกษาเป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

จำนวนรับนักศึกษายังไม่เป็นไปตามแผน ทั้งนี้คาดว่าอาจเนื่องมาจาก

- ค่าลงทะเบียนเรียนสูงกว่าหลักสูตรปกติ
- ไม่มีทุนการศึกษาและทุนวิจัยที่เพียงพอ
- นักศึกษาไทยมีทักษะภาษาอังกฤษที่ไม่เพียงพอทำให้ไม่กล้าสมัครเรียนในหลักสูตรนานาชาติ
- แนวโน้มการเรียนต่อระดับบัณฑิตศึกษาศายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีลดลง
- ปัญหาด้านเศรษฐกิจและสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19
- ตำแหน่งงานระดับบัณฑิตศึกษามีจำกัด โดยเฉพาะปริญญาโท

2.3 มีวิธีการพัฒนา/ปรับปรุงกระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไรที่ส่งผลให้หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้ตามจำนวนที่กำหนด และมีคุณสมบัติตรงตามต้องการของหลักสูตร

- คณะอุตสาหกรรมเกษตร ดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตรนานาชาติ ในเชิงรุกเพื่อแสวงหานักศึกษานานาชาติให้ได้จำนวนเพิ่มขึ้น
- คณะอุตสาหกรรมเกษตร ได้จัดสรรทุนการศึกษาจำนวน 1 ทุน ให้กับศิษย์เก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนานาชาติ
- มีการลดค่าเล่าเรียนในช่วงสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัสโควิด 19
- ประชาสัมพันธ์ให้ผู้สนใจสมัครขอรับทุน CMU Presidential Scholarship
- อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ขอการสนับสนุนในเรื่องทุนการศึกษาให้นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยและแหล่งทุน เช่น ทุนสนับสนุนการปฏิบัติงานเป็นผู้ช่วยสอนหรือผู้ช่วยวิจัย สนับสนุนโดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร และบัณฑิตวิทยาลัย ทุนวิจัยร่วมกับภาคอุตสาหกรรม เป็นต้น



แผนภูมิ 2.1 กระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเรียน

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. การคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 2 ปี)

| รหัส นักศึกษา | จำนวน รับเข้า ศึกษาจริง (1) | จำนวนที่ลาออกและพ้น สภาพสะสมจนถึงสิ้นปี การศึกษานั้นๆ | | | อัตราการคงอยู่ | สาเหตุของการลาออกและการ พ้นสภาพ (ระบุจำนวนตามสาเหตุ) |
|------------------|--------------------------------------|---|----------------|------------|----------------|--|
| | | ชั้นปี ที่ 1 | ชั้นปีที่ 2 | รวม (2) | | |
| รหัส 59 | 1 | 0 | 0 | 0 | 100 | |
| รหัส 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | *1 - | |
| รหัส 61 | 0 | 0 | 0 | 0 | *2 - | |
| รหัส 62 | 0 | 0 | 0 | 0 | *3 - | |
| รหัส 63 | 1 | 0 | 0 | 0 | *4 100 | |
| รหัส 64 | 2 | 0 | 0 | 0 | *5 100 | |

- หมายเหตุ :
1. จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร
 2. จำนวนที่รับเข้าศึกษา ไม่นับรวมนักศึกษาที่โอนย้ายมาจากหลักสูตรอื่น
 3. จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพ ยกเว้น การเสียชีวิต การย้ายสถานที่ทำงานของนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา
 4. กรณีหลักสูตรมีมากกว่าหนึ่งแผนการศึกษาให้รายงานตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

สรุปผลการดำเนินงาน

| ผลการดำเนินงาน | รหัส60(*1) | รหัส61 (*2) | รหัส62 (*3) | รหัส63 (*4) | รหัส64 (*5) |
|--|------------|---|---|-------------|-------------|
| ร้อยละการคงอยู่ของ นักศึกษาภาพรวม หลักสูตร | 100 | ไม่มีนักศึกษารับเข้า ในปีการศึกษา 2560 | ไม่มีนักศึกษารับเข้า ในปีการศึกษา 2561 | 100 | 100 |

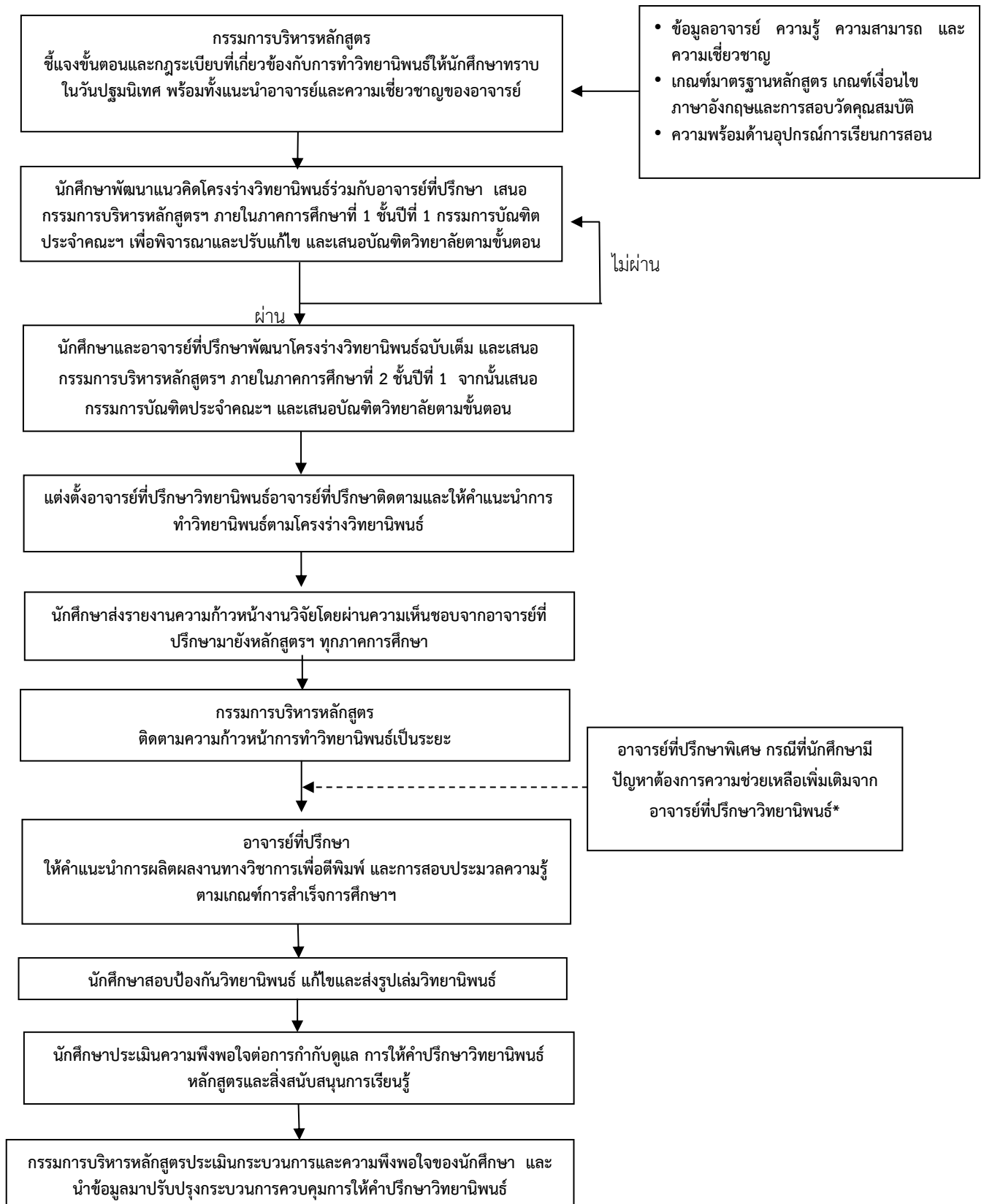
หมายเหตุ : นำข้อมูลอัตราการคงอยู่ที่มีเครื่องหมาย (*1) (*2) (*3) (*4) (*5) มากรอกให้ตรงตามปีการศึกษาที่กำหนด

2. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการสนับสนุนนักศึกษาอย่างไร (การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำแนะนำปรึกษา และการส่งเสริมด้านการเรียน)

- ให้สัปดาห์ความรู้ FST เพิ่มเติมก่อนเปิดเทอม
- ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการลงทะเบียนเรียนวิชาพื้นฐาน 601702, 601704 และ 601705 สำหรับนักศึกษาที่ไม่ได้จบทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

- หลักสูตรมีกระบวนการในการควบคุมการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จ การศึกษาตามระยะเวลาของหลักสูตร ดังแผนภูมิ 3.1



แผนภูมิ 3.1 กระบวนการควบคุมการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ในปีการศึกษา 2564 ค่าร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษาเป็น 100% มีผู้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรนี้ 2 คน ซึ่งเป็นชาวต่างชาติ ทำให้การสื่อสารและการเรียนการสอนโดยใช้ภาษาอังกฤษไม่เป็นอุปสรรคต่อการเรียนรู้และการสอบในกระบวนวิชาต่าง ๆ นอกจากนั้นนักศึกษามีความมุ่งมั่นในการเรียนรู้ตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนในทุกกระบวนวิชา ทำให้มีผลการเรียนในภาคการศึกษาแรกเป็นไปตามเกณฑ์ของหลักสูตร นอกจากนั้น นักศึกษาทั้ง 2 คนได้รับทุนการศึกษาตลอดหลักสูตร (ทุน CMU Presidential Scholarship) จึงทำให้ไม่มีผลกระทบจากปัจจัยด้านการเงินต่ออัตราการคงอยู่

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

หลักสูตรได้วางระบบการเตรียมความพร้อมทางการเรียนดังแผนภูมิที่ 2.1 และระบบการควบคุมการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษา ดังแผนภูมิที่ 3.1 โดยกรรมการบริหารหลักสูตรชี้แจงขั้นตอน ภาวะเปียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาและการทำวิทยานิพนธ์ให้นักศึกษาทราบ หลักสูตรฯ กำหนดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และกรรมการบริหารหลักสูตรควบคุมดูแลตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมโครงร่างวิทยานิพนธ์ การติดตามความก้าวหน้าของการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด นักศึกษารายงานความก้าวหน้างานวิจัย โดยต้องผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาทุกภาคการศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 2 ปี)

| รหัส นักศึกษา | จำนวน รับเข้า ศึกษาจริง (1) | จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2) | | | | | อัตราการ สำเร็จ การศึกษาตาม หลักสูตร |
|------------------|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|---|
| | | ปี การศึกษา 2560 | ปี การศึกษา 2561 | ปี การศึกษา 2562 | ปี การศึกษา 2563 | ปี การศึกษา 2564 | |
| รหัส 59 | 1 | *1 | | | | | 100 |
| รหัส 60 | 0 | | *- | | | | - |
| รหัส 61 | 0 | | | *- | | | - |
| รหัส 62 | 0 | | | | *- | | - |
| รหัส 63 | 1 | | | | | *- | |

หมายเหตุ : 1. จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร
2. กรณีหลักสูตรมีมากกว่าหนึ่งแผนการศึกษา ให้รายงานจำนวนสำเร็จการศึกษาตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

3. รายงานข้อมูลการสำเร็จการศึกษาทั้งหมด ในแต่ละรุ่นปีการศึกษา ทั้งผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามแผนการศึกษาและไม่เป็นไปตามแผน
4. การคำนวณอัตราการสำเร็จการศึกษา คำนวณจากตัวเลขจำนวนผู้สำเร็จการศึกษา (2) ในช่องที่มีเครื่องหมาย *

สรุปผลการดำเนินงาน

| ผลการดำเนินงาน | ปีการศึกษา 2560 | ปีการศึกษา 2561 | ปีการศึกษา 2562 | ปีการศึกษา 2563 | ปีการศึกษา 2564 |
|--|--------------------|--|--|--|-------------------------------|
| ร้อยละของอัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรภาพรวม | 100 | ไม่มีนักศึกษา รับเข้า ในปีการศึกษา 2560 | ไม่มีนักศึกษา รับเข้า ในปีการศึกษา 2561 | ไม่มีนักศึกษา รับเข้า ในปีการศึกษา 2562 | ยังไม่มีผู้สำเร็จ การศึกษา |
| เป้าหมาย (ร้อยละ) | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

2. การวิเคราะห์ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ในปีการศึกษา 2563 มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนจำนวน 1 คน เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา 2564 ยังไม่ได้ดำเนินการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ ในขณะนี้นักศึกษากำลังจัดทำเล่มวิทยานิพนธ์ และลงทะเบียนเพื่อใช้บริการมหาวิทยาลัย คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1/2565 ทั้งนี้มีสาเหตุของความล่าช้ามาจากการที่นักศึกษาไม่สามารถดำเนินการวิจัยได้อย่างต่อเนื่องเนื่องจากสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัสโควิด 19 ทำให้มีการปิดห้องปฏิบัติการบ่อยครั้งในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง: ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร 2 ปี ในปีการศึกษา 2564

2.2 ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรในแต่ละปีเป็นเท่าไร ผลลัพธ์ที่ได้หลักสูตรพึงพอใจหรือไม่อย่างไร

| ผลการดำเนินงาน | ปีการศึกษา 2560 | ปีการศึกษา 2561 | ปีการศึกษา 2562 | ปีการศึกษา 2563 | ปีการศึกษา 2564 |
|------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------------|
| ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา | 2 | 0 | 5 | 5.5 | ยังไม่สำเร็จ การศึกษา |

- หมายเหตุ :
1. ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาคิดจากนักศึกษาทุกรหัสที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษานั้น ๆ
 2. กรณีระยะเวลาการศึกษามีเศษวัน ขอให้ตัดทิ้งไม่นำมาคำนวณ

2.3 มีวิธีการส่งเสริมหรือสนับสนุน การติดตามความก้าวหน้า เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จ การศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร

หลักสูตรมีระบบการสนับสนุนให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร โดยการเร่งรัดการ นำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ การติดตามความก้าวหน้าการเรียนและการทำวิทยานิพนธ์ โดยอาจารย์ ที่ปรึกษาและกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ดังแสดงในแผนภูมิที่ 3.1 นอกจากนี้ หลักสูตรได้ทบทวน กระบวนการและปรับแผนการเรียนวิชาสัมมนา 2 ให้นักศึกษาใช้รายงานความก้าวหน้า การทำ วิทยานิพนธ์ จากภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 2 มาเป็นภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 2 เพื่อเร่งรัดให้ นักศึกษาเริ่มทำวิทยานิพนธ์เร็วขึ้นและทำวิจัยอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งกำหนดให้เกณฑ์การผ่านกระบวน วิชาสัมมนา 2 คือ นักศึกษาต้องมีความก้าวหน้าของงานวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของงาน ทั้งหมด และชี้แจงให้นักศึกษาทราบตั้งแต่วันปฐมนิเทศ ในส่วนของการตีพิมพ์ผลงาน อาจารย์ที่ ปรึกษาวิทยานิพนธ์จะให้การช่วยเหลือนักศึกษาในการผลิตผลงานทางวิชาการ และส่งเสริมให้ นักศึกษานำผลงานวิจัยนำเสนอในที่ประชุมวิชาการต่างๆ ทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ และให้ นักศึกษาเข้าร่วมโครงการ manuscript camp ที่จัดโดยคณะฯ เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำ บทความทางวิชาการให้กับนักศึกษบัณฑิตศึกษาทุกหลักสูตรเป็นประจำทุกปี แต่เนื่องจากเกิด สถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโควิด 19 จึงทำให้นักศึกษา 1 รายที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2563 ไม่สามารถดำเนินการวิจัยตามแผนได้ จึงเกิดความล่าช้าในการวิจัยและการเขียนวิทยานิพนธ์ ทำให้นักศึกษาไม่สามารถสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2564 ทั้งๆ ที่นักศึกษารายนี้มีความขยันและ มุ่งมั่นในการศึกษา ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าวเป็นปัญหาที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ และนักศึกษาต้องปฏิบัติตาม มาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของไวรัสโควิด 19

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

| ผลการดำเนินงาน | ปี การศึกษา 2560 | ปี การศึกษา 2561 | ปี การศึกษา 2562 | ปี การศึกษา 2563 | ปี การศึกษา 2564 |
|---|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| ร้อยละของกระบวนการวิชาที่ได้รับการ ประเมิน | - | - | - | 100 | 100 |
| จำนวนกระบวนการวิชาที่มีผลการประเมิน อยู่ในระดับต้องปรับปรุง-พอใช้ | - | - | - | - | - |
| ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาใน ภาพรวมของหลักสูตร | - | - | - | 4.94 (44.44/9) | 4.98 (39.81/8) |

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการในหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

- ความตั้งใจและความพร้อมของนักศึกษาหลักสูตรนานาชาติ และการทำงานเป็นทีมร่วมกับนักศึกษาภาคปกติ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาที่จบปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- หลักสูตรได้จัดให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อย่างครบถ้วนและเพียงพอในทุกกระบวนการ

2.2 มีวิธีการในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรให้ดีขึ้นอย่างไร

- มีการจัดการเรียนการสอนโดยใช้ 21st century techniques

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

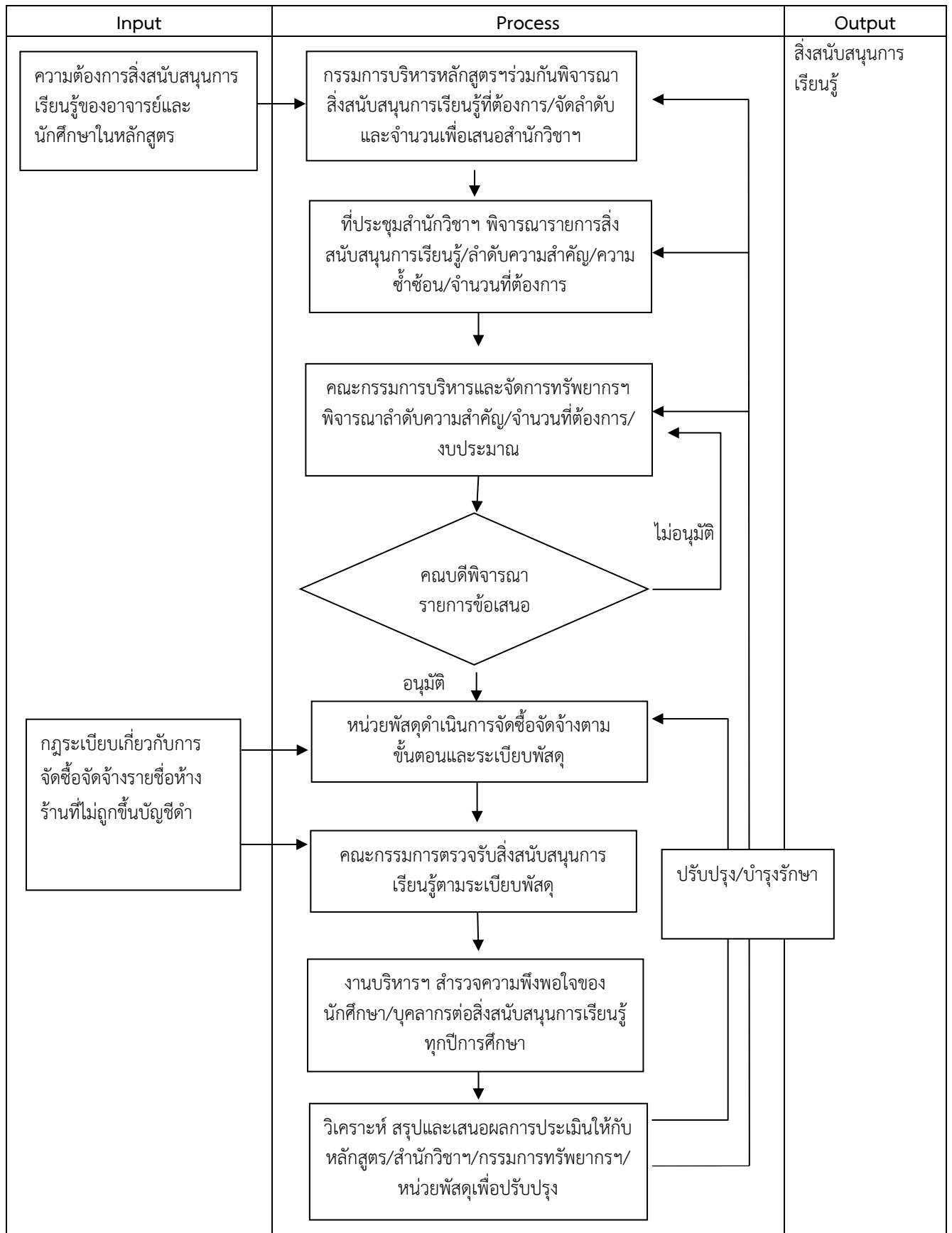
1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

เครื่องมือวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ขั้นสูงและเครื่องมือแปรรูปอาหาร สำหรับการเรียนการสอน ปฏิบัติการและการทำวิทยานิพนธ์ที่มีปริมาณเพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา

2. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานอย่างไร

การจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดำเนินการในระดับคณะฯ โดยเริ่มจากกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาส่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ต้องการ เสนอสำนักวิชาคณะอุตสาหกรรมเกษตร และดำเนินการในระดับคณะต่อไป ดังแผนภูมิ 6.1

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ โรงงานต้นแบบ ที่พักรอเรียนหรือเพื่อทำงานของนักศึกษา อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ จุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ และเครื่องมือขั้นสูงสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา



แผนภูมิ 6.1 กระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ในส่วนของความเพียงพอของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ คณะฯ ได้ใช้การบริหารแบบรวมทรัพยากร ทำให้ทุกหลักสูตรสามารถใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์ และสิ่งสนับสนุนอื่น ๆ ซึ่งเพียงพอต่อการเรียนการสอนของหลักสูตร นอกจากนี้ คณะฯ มีการปรับปรุงระบบรองรับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยได้ทำระบบการควบคุมอุปกรณ์/ครุภัณฑ์ ระบบจองใช้อุปกรณ์ การขอยืมออนไลน์ และการแจ้งซ่อมออนไลน์ รวมทั้งระบบการบำรุงรักษาอุปกรณ์ และเพื่อให้การใช้งานอุปกรณ์/เครื่องมือวิทยาศาสตร์มีประสิทธิภาพ จึงมีการให้นักศึกษาเข้ารับการอบรมการใช้เครื่อง ซึ่งจัดโดยนักวิทยาศาสตร์และคณาจารย์ประจำกลุ่มปฏิบัติการเป็นประจำทุกปี

3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1) ปีการศึกษา 2564

| ประเด็นการประเมิน | ค่าเฉลี่ยรวมนาเดีย |
|--|--------------------|
| สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เกี่ยวกับห้องเรียน (ความพร้อมใช้งานของอุปกรณ์ในห้องเรียนและความสะอาด) | 4.67 |
| สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เกี่ยวกับห้องปฏิบัติการ ต้นแบบ (ความพร้อมใช้งาน ความเพียงพอ ประสิทธิภาพและความปลอดภัยของอุปกรณ์/เครื่องมือ) | 4.71 |
| สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เกี่ยวกับโรงงานต้นแบบ (ความพร้อมใช้งาน ความเพียงพอ ประสิทธิภาพและความปลอดภัยของอุปกรณ์/เครื่องมือ) | 4.45 |

4. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร

| ปีการศึกษา 2560 | ปีการศึกษา 2561 | ปีการศึกษา 2562 | ปีการศึกษา 2563 | ปีการศึกษา 2564 |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 4.13/5.00 | 4.25/5.00 | 4.21/5.00 | 4.35/5.00 | 4.67/5.00 |

5. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

5.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

คะแนนความพึงพอใจมีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องในระยะ 3 ปีการศึกษา ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้มีการสำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากคณาจารย์และนักศึกษาและได้พยายามจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีเพียงพอและพร้อมใช้งานตลอดปีการศึกษา และมีการสอบถามนักศึกษาและการสำรวจความต้องการของคณาจารย์ในการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

5.2 มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร

หลักสูตรดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประเมินผลสำรวจ และนำเข้าพิจารณาในการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทุกปีการศึกษา หากมีความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่นอกเหนือจากที่มีอยู่แล้ว หลักสูตร เสนอความต้องการไปยังสำนักวิชา เพื่อนำเข้าสู่กระบวนการในแผนภูมิที่ 6.1

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการดำเนินงาน

1. ความสอดคล้องระหว่าง วัตถุประสงค์ของหลักสูตร Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs) Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน และมาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ ผู้เรียน 3 ด้าน

| วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ. 2 | Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs) | Learning Outcomes ตามกรอบ TQF5 ด้าน | มาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน |
|--|---|--|---|
| มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหารที่ใช้เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง รวมทั้งมีความสามารถในการทำวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยการคิด วิเคราะห์และบูรณาการแนวคิด ทฤษฎีด้านวิทยาศาสตร์ การอาหาร และเทคโนโลยีขั้นสูงในการปรับปรุงแก้ไขปัญหาด้านอุตสาหกรรมอาหาร ได้เป็นอย่างดี | มีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตและการวิเคราะห์คุณภาพอาหารขั้นสูง เพื่อวางแผน และ ควบคุมกระบวนการผลิตอาหารให้มีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดและมีความปลอดภัย สามารถออกแบบแผนการทดลองได้ ถูกต้อง และเหมาะสมกับโจทย์วิจัย มีทักษะทางการวิจัย สามารถประยุกต์และบูรณาการความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารขั้นสูง เพื่อวางแผนและควบคุมกระบวนการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐานและมีความปลอดภัย สามารถใช้กระบวนการวิจัยในการแก้ปัญหาอุตสาหกรรมอาหาร และสร้างองค์ความรู้ | ผลการเรียนรู้ด้านความรู้- มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา - สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหา - สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษาเพื่อให้เล็งเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ - สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง | ด้าน Learner person: เป็นบุคคลที่มีความรู้ความสามารถทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร และมีความรอบรู้ด้านต่างๆในการประกอบอาชีพ เพื่อความมั่นคงและคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ด้าน Co-creator: เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21 มีความสามารถในการบูรณาการศาสตร์ต่างๆ เพื่อพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาด้านอุตสาหกรรมเกษตร |

| วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ. 2 | Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs) | Learning Outcomes ตามกรอบ TQF5 ด้าน | มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน |
|--|--|---|--|
| | <p>หรือนวัตกรรมทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p> <p>การอาหารเพื่อยกระดับความสามารถในการแข่งขันของประเทศ</p> | <p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา</p> <ul style="list-style-type: none"> - คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ - สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ - สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม <p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวกับการใช้สารสนเทศ และเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม - สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือนำสถิติมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์ - สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม | |
| <p>มีความสามารถในการเผยแพร่องค์ความรู้ได้ ทั้งในระดับท้องถิ่น และระดับนานาชาติ มีการแลกเปลี่ยนความรู้กับนักวิชาการ ผู้</p> | <p>สามารถนำเสนอผลงานทางวิชาการเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> | <p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ - สามารถสื่อสารอย่างมี</p> | <p>ด้าน Active citizen: เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ยึดมั่นในความถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษ์ความเป็นไทย ร่วมมือร่วมพลัง</p> |

| วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ. 2 | Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs) | Learning Outcomes ตามกรอบ TQF5 ด้าน | มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน |
|---|---|--|--|
| กำหนดนโยบาย บุคลากรในองค์กรอุตสาหกรรมอาหารในการพัฒนาองค์กรอุตสาหกรรมอาหารให้ได้มาตรฐานสากล | | <p>ประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม</p> <p>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ - สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม และเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม | <p>เพื่อสร้างสรรค์การพัฒนาและเสริมสร้างสันติสุขอย่างยั่งยืนทั้งในระดับครอบครัวชุมชนสังคมและประชาคมโลก</p> <p>ด้าน Co-creator: เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21 มีความสามารถในการบูรณาการศาสตร์ต่างๆ เพื่อพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาทางอุตสาหกรรมเกษตร</p> |
| มีคุณธรรม จริยธรรม และวุฒิภาวะในการประกอบสัมมาชีพทั้งในภาครัฐ และภาคเอกชน โดยมีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบและมีจริยธรรม | มีความตระหนักถึงความรับผิดชอบและมีจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ | <p>คุณธรรม จริยธรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ - มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม - มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ | <p>ด้าน Active citizen: เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ยึดมั่นในความถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษาความเป็นไทย ร่วมมือร่วมพลังเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนาและเสริมสร้างสันติสุขอย่างยั่งยืนทั้งในระดับครอบครัวชุมชนสังคมและประชาคมโลก</p> |

| วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ. 2 | Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs) | Learning Outcomes ตามกรอบ TQF5 ด้าน | มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน |
|--|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ | |
| <p>มีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มบุคคล และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างหลากหลาย และสามารถวางแผนการปรับปรุงตนเอง และองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> | <p>มีความสามารถในการสื่อสารเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล รวบรวมวิเคราะห์ และวางแผนการทำงานในงานที่ได้รับมอบหมาย</p> | <p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ <p>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม - สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม | <p>ด้าน Co-creator: เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21 มีความสามารถในการบูรณาการศาสตร์ต่างๆ เพื่อพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาทางอุตสาหกรรมเกษตร</p> |

2. ผลการประเมิน Learning Outcomes

| Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร | เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการประเมิน PLOs | ผลการประเมิน PLOs ที่แสดง ประสิทธิภาพการเรียนรู้ของผู้เรียน และ/หรือร้อยละของนักศึกษาที่บรรลุ (ถ้ามี) |
|--|--|--|
| <p>มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหารที่ใช้เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง รวมทั้งมีความสามารถในการทำวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยการคิด วิเคราะห์และบูรณาการแนวคิดทฤษฎีด้านวิทยาศาสตร์ การอาหาร และเทคโนโลยีขั้นสูงในการปรับปรุงแก้ไขปัญหาด้านอุตสาหกรรมอาหาร ได้เป็นอย่างดี</p> | <ul style="list-style-type: none"> - จัดให้มีการสอบ ประเมินความรู้ - ประเมินผลจากรายงานหรือการนำเสนองานรายบุคคล/กลุ่ม - ประเมินผลจากการเข้าร่วมสัมมนาวิชาการ - ประเมินจากการแสดงออก การแสดงความคิดเห็นต่อปัญหาหรือสถานการณ์ต่างๆ | <p>ผู้เรียนทุกคนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหารที่ใช้เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง โดยการคิด วิเคราะห์และบูรณาการแนวคิดทฤษฎีด้านวิทยาศาสตร์ การอาหาร และเทคโนโลยีขั้นสูงในการปรับปรุงแก้ไขปัญหาด้านอุตสาหกรรมอาหารได้ โดยสามารถสอบผ่านทุกกระบวนการวิชาในหลักสูตร</p> |
| <p>มีคุณธรรม จริยธรรม และวุฒิภาวะในการประกอบสัมมาชีพ ทั้งในภาครัฐและภาคเอกชน โดยมีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ และมีจริยธรรม</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม ที่แสดงออกในชั้นเรียนและในโอกาสหรือกิจกรรมต่างๆ - ตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการร่วมการเรียนการสอน - ให้นักศึกษามีการประเมินตนเองในด้านคุณธรรม จริยธรรม - ประเมินจากกระบวนการทำงานวิทยานิพนธ์ | <p>นักศึกษามีคุณธรรม จริยธรรม ไม่ทุจริตในการสอบ ไม่คัดลอกผู้อื่นในการเขียนรายงานการค้นคว้าที่ได้รับมอบหมาย</p> |
| <p>มีความสามารถ ในการเผยแพร่องค์ความรู้ได้ ทั้งในระดับท้องถิ่น และระดับนานาชาติ มีการแลกเปลี่ยนความรู้กับนักวิชาการ ผู้กำหนดนโยบาย บุคลากรในองค์กรอุตสาหกรรมอาหาร ในการพัฒนาองค์กรอุตสาหกรรมอาหารให้ได้มาตรฐานสากล</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากการเขียนรายงานการค้นคว้าที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินผลการสื่อสารจากการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียน และการสัมมนา | <p>นักศึกษามีความสามารถในการนำเสนอองค์ความรู้ได้ โดยการนำเสนอรายงานการค้นคว้างานวิจัยในกระบวนการสัมมนา 1 และในกระบวนการอื่นๆ ในทำนองเดียวกัน</p> |
| <p>มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มบุคคล และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างหลากหลาย และสามารถวางแผนการปรับปรุงตนเอง และองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจาก การแสดงออก การแสดงความคิดเห็น และการทำงานร่วมกับผู้อื่น - ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรมสัมมนาวิชาการ | <p>นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี กับเพื่อนร่วมชั้นเรียน คณาจารย์ และบุคลากรฝ่ายปฏิบัติการ และสามารถสื่อสารกับกลุ่มบุคคล และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างหลากหลาย</p> |

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

| จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอน และมีนักศึกษาชั้นเรียน | จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ | ร้อยละ |
|---|--|--------|
| 8 | 8 | 100 |

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

| รายชื่อกระบวนวิชา | วิธีการทวนสอบ | ผลการทวนสอบ | ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง |
|--|----------------------------|-------------|---------------------------|
| 1. 601731 : ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY | ทวนสอบโดยอาจารย์ ผู้สอน | สัมฤทธิ์ผล | ไม่มี (เอกสารแนบ 4) |
| 2. 601743 : FOOD POWDER TECHNOLOGY | ทวนสอบโดยอาจารย์ ผู้สอน | สัมฤทธิ์ผล | ไม่มี (เอกสารแนบ 4) |
| 3. 601758 : FOOD RESEARCH STATISTICS | ทวนสอบโดยอาจารย์ ผู้สอน | สัมฤทธิ์ผล | ไม่มี (เอกสารแนบ 4) |
| 4. 604715 : PHYSIC ENG PROPERTI FOOD | ทวนสอบโดยอาจารย์ ผู้สอน | สัมฤทธิ์ผล | ไม่มี (เอกสารแนบ 4) |
| 5. 601745 : ADV FOOD PROC AND TECH | ทวนสอบโดยอาจารย์ ผู้สอน | สัมฤทธิ์ผล | ไม่มี (เอกสารแนบ 4) |
| 6. 601775 : ADV FOOD SCI AND ANAL | ทวนสอบโดยอาจารย์ ผู้สอน | สัมฤทธิ์ผล | ไม่มี (เอกสารแนบ 4) |
| 7. 601702 : FOOD PROCESS & ENG | ทวนสอบโดยอาจารย์ ผู้สอน | สัมฤทธิ์ผล | ไม่มี (เอกสารแนบ 4) |
| 8. 601704 : FOOD MICROBIOLOGY AND ANALYSIS | ทวนสอบโดยอาจารย์ ผู้สอน | สัมฤทธิ์ผล | ไม่มี (เอกสารแนบ 4) |

3. หลักสูตรมีแนวทางจะพัฒนาหรือปรับปรุงเพื่อการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ดีขึ้นอย่างไร

- ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรผลิตผลงานทางวิชาการและงานวิจัยตามความเชี่ยวชาญ โดยการขอสนับสนุนงบประมาณผ่านกลุ่มวิจัย (COE) และจากหน่วยให้ทุนภายนอก ทั้งนี้เพื่อนำองค์ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอน ซึ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้จากประสบการณ์จริงให้นักศึกษา
- ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรจัดการเรียนการสอนแบบ Active learning มากขึ้น โดยเข้าร่วมโครงการการพัฒนาการจัดการเรียนการสอนศตวรรษที่ 21 ที่คณะฯ จัดขึ้น รวมถึงการเข้าอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานอื่นๆ
- สำรวจและเตรียมความพร้อมในการจัดหาครุภัณฑ์ที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้ครบถ้วนและทันสมัยมากขึ้น โดยมีความสอดคล้องกับเนื้อหาที่สอน

ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (TQF)

| ผลการดำเนินงาน | ปี การศึกษา 2560 | ปี การศึกษา 2561 | ปี การศึกษา 2562 | ปี การศึกษา 2563 | ปี การศึกษา 2564 |
|--|---|----------------------------|----------------------------|---|------------------------|
| จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน | - | - | - | - | - |
| จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา | 2 | - | - | 1 | - |
| ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน | ผู้สำเร็จ การศึกษาเป็น ชาวต่างชาติ ทั้งหมด | ไม่มีผู้สำเร็จ การศึกษา | ไม่มีผู้สำเร็จ การศึกษา | ผู้สำเร็จ การศึกษาเป็น ชาวต่างชาติ ทั้งหมด | - |
| ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านคุณธรรม จริยธรรม | - | - | - | - | - |
| ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านความรู้ | - | - | - | - | - |
| ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะทาง ปัญญา | - | - | - | - | - |
| ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ | - | - | - | - | - |
| ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ | - | - | - | - | - |
| ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านวิชาชีพ | - | - | - | - | - |

| ผลการดำเนินงาน | ปี การศึกษา 2560 | ปี การศึกษา 2561 | ปี การศึกษา 2562 | ปี การศึกษา 2563 | ปี การศึกษา 2564 |
|---|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวมคุณลักษณะ 6 ด้าน | | | | | - |
| ค่าเฉลี่ยผลการประเมินในภาพรวมของ มหาวิทยาลัย | 4.25 | 4.29 | 4.6 | 4.63 | 4.61 |

หมายเหตุ :

1. ในกรณีที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตน้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ให้รายงานค่าเฉลี่ยผลการประเมินที่สำรวจได้จริง
2. หากหลักสูตรดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตตาม PLO ที่หลักสูตรกำหนด สามารถรายงานข้อมูลเพิ่มเติมได้

***ไม่มีผลการประเมินในข้อนี้ เนื่องจากไม่มีผู้สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2564**

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต
 - 3.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร
 - กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

เนื่องจากไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา จึงไม่มีผลการประเมินผู้ใช้บัณฑิตในปีการศึกษา 2564

- 3.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

หลักสูตรได้จัดให้มีระบบการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิต โดยเริ่มจากการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตและวิเคราะห์ผลสำรวจคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาผลการประเมินและเสนอวิธีการปรับปรุงการเรียนการสอนรวมทั้งจัดกิจกรรมสนับสนุนผู้เรียน แต่ในปีการศึกษา 2564 ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา จึงยังไม่มีผลการประเมินของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อนำมาพิจารณาปรับปรุงหลักสูตร

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากรายงานการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต ประจำปี 2564)

| ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ | แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ | ผลการดำเนินงาน |
|--|--|----------------|
| ไม่มีข้อคิดเห็น / ข้อเสนอแนะจากผู้ใช้บัณฑิตประจำปี 2564 เนื่องจากไม่มีการประเมิน | | |

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาโท) ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

ผลการดำเนินงาน

| ปีการศึกษา | 2560 | 2561 | 2562 | 2563 | 2564 |
|--|-------|------------------------|------------------------|------|------------------------|
| ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ | | | | | |
| ค่าผลรวมถ่วงน้ำหนักฯ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาที่เผยแพร่ทั้งหมด | 2.40 | - | - | 0.00 | - |
| จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา | 1 | - | - | 1 | - |
| ร้อยละ | 240.0 | ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา | ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา | 0.00 | ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา |
| คะแนนที่ได้ | 30.0 | - | - | 0.00 | - |

1. ชื่อและรหัสของผู้สำเร็จการศึกษา (ปีการศึกษา 2564)

ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา

2. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (สำหรับการรายงานผลงานทางวิชาการ)

ไม่มีผลงานการตีพิมพ์ของนักศึกษาหรือผู้สำเร็จการศึกษา

3. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (สำหรับการรายงานผลงานสร้างสรรค์)

ไม่มี

4. การวิเคราะห์ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

4.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ในปีการศึกษา 2564 ไม่มีผลงานการตีพิมพ์ของนักศึกษาหรือผู้สำเร็จการศึกษา

4.2 มีวิธีการในการพัฒนาคุณภาพผลงานของนักศึกษาเพื่อให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในค่าน้ำหนักที่สูงขึ้นอย่างไร

หลักสูตรได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 1 จัดทำ concept proposal ภายในภาคการศึกษาที่ 1 ของปีที่ 1 เพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของหัวข้อ ขอบเขตงานองค์ความรู้ใหม่ ก่อนที่นักศึกษาจะเริ่มทำวิจัย เพื่อให้สามารถตีพิมพ์ได้ตามเงื่อนไขของบัณฑิตวิทยาลัย เมื่อหัวข้อผ่านแล้ว นักศึกษาดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา หลักสูตรติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์เพื่อให้ผลงานมีคุณภาพและสำเร็จภายในเวลาที่กำหนด

ภาคผนวก

ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ 5.4 สกอ.)

ผลการดำเนินงาน : ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558

| ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน |
|--|---|
| 1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง | มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร 3 ครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม 80% ทุกครั้ง และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง (เอกสารแนบ 1) |
| 2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา | มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา |
| 3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 <u>อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา</u> | มี (เอกสารแนบ 2) |
| 4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 <u>ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา</u> | มี (เอกสารแนบ 3) |
| 5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 <u>ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา</u> | มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 <u>ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา</u> |
| 6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) <u>อย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา</u> | มีการทวนสอบ 8 กระบวนวิชา จากทั้งหมด 8 วิชา คิดเป็น 100% ของกระบวนวิชาที่ลงทะเบียนเรียนทั้งหมด (เอกสารแนบ 4) |

| ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน |
|---|---|
| 7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงาน ที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว | ไม่มีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดการเรียน การสอนในมคอ.7 ของปีการศึกษา 2563 และไม่มีข้อร้องเรียนในปี 2564 ของผู้เรียน ในปีการศึกษา 2563 |
| 8. อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำ ด้านการบริหารจัดการหลักสูตร | ไม่มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการ แต่งตั้งใหม่ |
| 9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/ หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง | อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการ พัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่าง น้อยปีละ 1 ครั้ง (เอกสารแนบ 5) |
| 10.ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อ คุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00 | ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา จึงไม่มีผลการ ประเมินผู้ใช้บัณฑิตในปีการศึกษา 2564 |
| 11.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่ น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00 | ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา จึงไม่มีผลการ ประเมินผู้ใช้บัณฑิตในปีการศึกษา 2564 |

(เอกสารแนบ 1)

การประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษา
ละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึก
การประชุมทุกครั้ง

รายงานการประชุมคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ เพื่อคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษาต่อ
ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) 1/2565 รอบที่ 1
ในวันพุธที่ 5 มกราคม 2565 เวลา 13.30 - 16.00 น. โดยประมาณ ผ่านทาง Zoom meeting

ผู้เข้าร่วมประชุม

| | | |
|------------------------------------|------------------|---------------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก | อินธิปัญญา | ประธานกรรมการ |
| ๒. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล | เล็กสวัสดิ์ | กรรมการ |
| ๓. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา | พูลลาภ | กรรมการ |
| ๔. รองศาสตราจารย์ ดร.Tri Indrarini | wirjantoro | กรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร | คลังเพชร อุเอโนะ | กรรมการ |
| ๖. อาจารย์ ดร.สุพัฒน์ | พงษ์ไทย | กรรมการ |
| ๗. นางสาวสุธินี | สงศรีเกตุ | กรรมการและเลขานุการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ประธานกล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

-

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

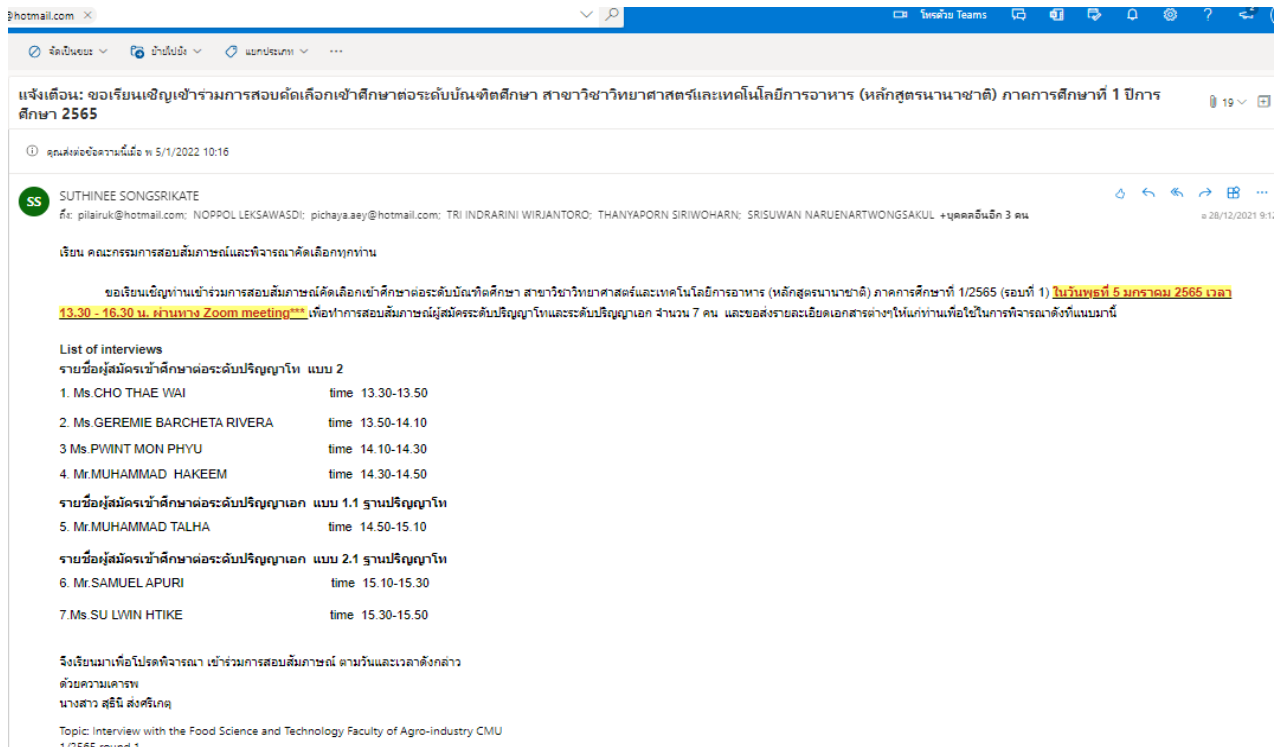
-

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 การพิจารณารายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) 1/2565 รอบที่ 1

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบด้วย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่เปิดรับสมัครผู้ที่สนใจเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565 รอบที่ 1 โดยทางสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ได้เปิดรับสมัครผู้สนใจเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโทและปริญญาเอกผ่านทางบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีผู้สมัครที่ผ่านการพิจารณาคุณสมบัติเบื้องต้น ทั้งหมดจำนวน 7 ราย

โดยคณะทำงานได้ดำเนินการตรวจสอบรายชื่อและส่งเอกสารผู้สมัคร ผ่านการแจ้งเวียนเมื่อวันที่ 28 ธันวาคม 2564 เพื่อให้กรรมการพิจารณาเบื้องต้น ตามรูปภาพที่แนบมานี้



จากนั้นคณะทำงานได้ดำเนินการนัดหมายให้คณะกรรมการและผู้เข้ามีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ทราบ โดยวันสอบสัมภาษณ์ของหลักสูตรฯ คือ ในวันพุธที่ 5 มกราคม 2565 เวลา 13.30 - 16.00 น. ผ่านทาง Zoom meeting เพื่อดำเนินการสอบสัมภาษณ์ผู้เข้าสมัครตามลำดับที่ได้เรียงไว้

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 การพิจารณาผู้ผ่านการสอบคัดเลือกระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) 1/2565 รอบที่ 1

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมร่วมกันพิจารณา ผู้ผ่านการสอบคัดเลือกการพิจารณารายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) 1/2565 รอบที่ 1 ดังนี้
รายชื่อผู้สมัครเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโท แบบ 2

| ชื่อ-สกุล | ผลการคัดเลือก | คำชี้แจง |
|--------------------------------|---------------|----------|
| 1. Ms. CHO THAE WAI | ไม่ผ่าน | - |
| 2. Ms. GEREMIE BARCHETA RIVERA | ผ่าน | - |
| 3. Ms. PWINT MON PHYU | ผ่าน | - |
| 4. Mr. MUHAMMAD HAKEEM | ไม่ผ่าน | - |

รายชื่อผู้สมัครเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาเอก แบบ 1.1 ฐานปริญญาโท

| ชื่อ-สกุล | ผลการคัดเลือก | คำชี้แจง |
|----------------------|---------------|----------|
| 1. Mr.MUHAMMAD TALHA | ผ่าน | - |

รายชื่อผู้สมัครเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาเอก แบบ 2.1 ฐานปริญญาโท

| ชื่อ-สกุล | ผลการคัดเลือก | คำชี้แจง |
|---------------------|---------------|----------|
| 1. Mr.SAMUEL APURI | ผ่าน | - |
| 2. Ms.SU LWIN HTIKE | ผ่าน | - |

จากนั้นคณะกรรมการได้มอบหมายให้คณะทำงาน จัดการข้อมูลผู้ผ่านการคัดเลือกในระบบและแจ้งให้แก่งานการศึกษา ตามวันและเวลาที่กำหนดให้เรียบร้อยเพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

มติที่ประชุม : ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ

ปิดประชุมเวลา 16.00 น.

ผู้บันทึกการประชุม:

ลงชื่อ....สุธินี ส่งศรีเกต.....

(นางสาวสุธินี ส่งศรีเกต)

ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม

วันที่ 5 มกราคม พ.ศ 2565

ลงชื่อ....พิไลรัก อินธิปัญญา.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

วันที่ 5 มกราคม พ.ศ 2565

รายงานการประชุมคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ เพื่อคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโท สาขาวิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) รุ่น TIPP
ในวันอังคารที่ 8 มีนาคม 2565 เวลา 13.00 - 15.00 น. ผ่านทาง Zoom meeting

ผู้เข้าร่วมประชุม

| | | |
|------------------------------------|----------------|---------------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรักษ์ | อินธิปัญญา | ประธานกรรมการ |
| ๒. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล | เล็กสวัสดิ์ | กรรมการ |
| ๓. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญญา | พูลลาภ | กรรมการ |
| ๔. รองศาสตราจารย์ ดร.Tri Indrarini | wirjantoro | กรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร | ศิริไวยหาร | กรรมการ |
| ๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร | คลังเพชร อุโนะ | กรรมการ |
| ๗. อาจารย์ ดร.สุพัฒน์ | พงษ์ไทย | กรรมการ |
| ๘. นางสาวสุธินี | สงศรีเกตุ | กรรมการและเลขานุการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.00 น.

ประธานกล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

-

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

-

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 การพิจารณารายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) รุ่น TIPP

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบ ด้วย กรมความร่วมมือระหว่างประเทศ แจ้งการร่วมสนับสนุนค่าใช้จ่าย และจัดส่งใบสมัครหลักสูตรศึกษาระดับปริญญาโทนานาชาติ โดย Master of Science Program in Food Science and Technology มีผู้สมัครทั้งหมดจำนวน 9 ราย รายละเอียดใบสมัครตามไฟล์เอกสารที่แนบมานี้

<https://drive.google.com/drive/folders/1kx1oPOGIVzRit6OlqjHNO9GOlvrrfvUI>

โดยคณะทำงานได้ดำเนินการตรวจสอบรายชื่อและเอกสารผู้สมัคร โดยผ่านการแจ้งเวียนเมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2565 พร้อมทั้งพิจารณาผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ ดังรูปภาพต่อไปนี้

แจ้งเตือน : ขอเรียนเชิญประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการพิจารณาคัดเลือกผู้สมัคร รุ่น TIPP

คุณส่งข้อความนี้เมื่อ ๒๕. 25/2/2022 9:00

SUTHINEE SONGSRIKATE
 อีเมล: pilairuk@hotmail.com; NOPPOL LEKSASWASDI; pichaya.aey@hotmail.com; PORNCCHAI RACHTANAPUN; PHISIT SEESURIYACHAN + บุคคลอื่นอีก 6 คน
 ๒๕. 18/2/2022 12:44

หนังสือถึงผู้สมัคร TIPP 2564 ม... 879 กิโลไบต์
 ผลการพิจารณาผู้สมัครรุ่น TIPP d... 69 กิโลไบต์

สิ่งที่แนบมา 2 รายการ (948 กิโลไบต์) > บันทึกที่แนบไปมี OneDrive - Chiang Mai University > ลานให้หลังพิมพ์

เรียน คณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ทุกท่าน

ด้วย กรมความร่วมมือระหว่างประเทศ แจกการร่วมสนับสนุนค่าใช้จ่าย และจัดส่งใบสมัครหลักสูตรศึกษาระดับปริญญาโทนานาชาติ โดย Master of Science Program in Food Science and Technology มีผู้สมัครทั้งหมดจำนวน 9 ราย รายละเอียดใบสมัครตามไฟล์เอกสารที่แนบมานี้
 นี้ <https://drive.google.com/drive/folders/1kx1oPQGIVzRit6QlqjHNO9GOlvrrfVUj>

ในการนี้ คณะทำงานจึงขอเรียนเชิญท่านเข้าร่วมประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการพิจารณาคัดเลือกผู้สมัคร รุ่น TIPP วันจันทร์ที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 13.30 น. ผ่านทาง Zoom meeting โดยหากท่านไม่สามารถเข้าร่วมประชุมได้ โปรดส่งผลการพิจารณาคัดเลือกมายัง อีเมล suthinee.s@cmu.ac.th ภายในวันจันทร์ที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 12.00 น.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเข้าร่วมประชุม ตามวันและเวลาดังกล่าว

Topic: ประชุมพิจารณาทุน TIPP
 Time: Feb 28, 2022 01:30 PM Bangkok

Join Zoom Meeting
<https://cmu-th.zoom.us/j/95774341223>

Meeting ID: 957 7434 1223

ด้วยความเคารพ
 นางสาวสุธินี สงศรีเกต
 พนักงานปฏิบัติงาน
 สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 โทร 053948218

จากนั้นคณะทำงานได้ดำเนินการนัดหมายให้คณะกรรมการและผู้เข้ามีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ทราบ โดยวันสอบสัมภาษณ์ของหลักสูตรฯ คือ ในวันอังคารที่ 8 มีนาคม 2565 เวลา 13.00 - 15.00 น. ผ่านทาง Zoom meeting เพื่อดำเนินการสอบสัมภาษณ์ผู้เข้าสมัครตามลำดับที่ได้เรียงไว้

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 การพิจารณาผู้ผ่านการสอบคัดเลือกหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) รุ่น TIPP

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมร่วมกันพิจารณา ผู้ผ่านการสอบคัดเลือกหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) รุ่น TIPP ดังนี้

ผลการคัดเลือกผู้สมัครเข้าศึกษาต่อวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร(หลักสูตรนานาชาติ)
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ รุ่น TIPP

| ชื่อ-สกุล | คุณวุฒิ | สถานศึกษา/ปีที่จบ | GPA | ผลการคัดเลือก | คำชี้แจง |
|-----------------------|-------------------------------------|---------------------------------|-----|---------------|--|
| 1. Mr.Nlondiwa Tolani | BSc.Agriculture | Botswana College of Agriculture | 3.5 | ผ่าน | - |
| 2. Mr.Nong Gaolathe | Bachelor of Science in Crop Science | Botswana College of Agriculture | 4.2 | ไม่ผ่าน | มีโรคประจำตัวและอายุมากไม่เหมาะสมแก่การมาศึกษาการศึกษาต่อระดับปริญญาโท |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|-----------------------------|-------|---------|--|
| 3. Ms.Bux Umadevi | - | Guyana | - | ไม่ผ่าน | เอกสารประกอบการพิจารณาไม่ครบถ้วน (ไม่มีผลการศึกษาGPA / สาขาที่จบปริญญาตรีประกอบ) |
| 4. Ms.Fredericks Monique Angelica | Degree, Education Administration | University of Guyana | 3.6 | ไม่ผ่าน | จบการศึกษาในสาขาที่ไม่เกี่ยวข้อง |
| 5. Ms.Persaud Surojeney | Bachelor of Science Degree | University of Guyana | 3.0 | ผ่าน | = |
| 6. Ms.Subedi Yushika | BSc.Agriculture | Tribhuvan University, Nepal | 74.31 | ผ่าน | = |
| 7.Mrs.Warnasooriya W.P.B.K | BSc. Food Science management basic computing chemistry, physics | University of Peraeniya | pass | ผ่าน | - |
| 8. Mrs.Silva Agampodi Buddhika Gayani | Master of Science in Food Science and Technology | University of Peraeniya | 3.93 | ผ่าน | - |
| 9. Mr.Mhlanga Joy | Bachelor of Science in Food Science and Technology | University of Zimbabwe (UZ) | pass | ไม่ผ่าน | ไม่เข้าร่วมการสอบสัมภาษณ์ ในวันที่ 8 มีนาคม 2565 |

จากนั้นคณะกรรมการได้มอบหมายให้คณะทำงาน จัดการข้อมูลผู้ผ่านการคัดเลือกให้แก่กองวิเทศสัมพันธ์ ตามวันและเวลาที่กำหนดให้เรียบร้อย เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

มติที่ประชุม : ที่ประชุมพิจารณาไม่มีมติเห็นชอบ

ปิดประชุมเวลา 15.00 น.

ผู้บันทึกการประชุม:

ลงชื่อ....สุธินี ส่งศรีเกตุ.....
(นางสาวสุธินี ส่งศรีเกตุ)
ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม
วันที่ 8 มีนาคม พ.ศ 2565

ลงชื่อ....พิไลรัก อินธิปัญญา.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
วันที่ 8 มีนาคม พ.ศ 2565

รายงานการประชุมสำนักวิชาคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 2/2565 วันศุกร์ที่ 1 เมษายน 2565 เวลา 10.00 น.
ณ ห้องประชุม 4 อาคารสำนักงานฯ และผ่านทาง Zoom meeting

ผู้เข้าร่วมประชุม

| | | |
|----------------------------|--------------|------------------|
| ๑. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล | อุดมอ่าง | ประธานกรรมการ |
| ๒. อาจารย์พิพรรณ | ตั้งใจดี | กรรมการ |
| ๓. นางสาวสุดาพร | วัฒนา | ผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๔. นางสาวจตุพร | อินฤทธิ | ผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๕. นางสาวกัญญารัตน์ | ภูมิประหมั่น | ผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๖. นางสาวริกา | สุระนาถ | ผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๗. นางสาวสุธินี | สงศรีเกตุ | เลขานุการ |
| ๘. นางสาวสุดาลัย | พททวงศ์ | ผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๙. นางจริยา | คำบุญเรือง | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้เข้าร่วมประชุมผ่านทาง Zoom meeting

| | | |
|---|--------------------|----------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ | หาญเมืองใจ | กรรมการ |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ | ไชยาโส | กรรมการ |
| ๓. อาจารย์ ดร.รณชัย | ปรารถนาผล | กรรมการ |
| ๔. อาจารย์ ดร.นิภาวรรณ | ปิ่นธิ | กรรมการ |
| ๕. รองศาสตราจารย์ ดร.พรชัย | ราชตะนัพันธ์ | กรรมการ |
| ๖. รองศาสตราจารย์ ดร.เจิมขวัญ | สังข์สุวรรณ | กรรมการ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ลินดา | ฉัตรพรพันธ์ | กรรมการ |
| ๘. รองศาสตราจารย์ ดร.สุทธิรา | สุทธสุภา | กรรมการ |
| ๙. อาจารย์ ดร.ศรินทร์ทิพย์ | ธনীคมเศรณี | กรรมการ |
| ๑๐. รองศาสตราจารย์ ดร.Tri Indrarini | wirjantoro | กรรมการ |
| ๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา | รัตนปิติกรณ์ | กรรมการ |
| ๑๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก | อินธิปัญญา | กรรมการ |
| ๑๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา | ไอศิรีพันธ์ | กรรมการ |
| ๑๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ | เขมาชีวะกุล | กรรมการ |
| ๑๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ | จิระรัตน์รังสี | กรรมการ |
| ๑๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร | อุเอโนะ | กรรมการ |
| ๑๗. อาจารย์ ดร.สิริภัทร | แต่สุวรรณ | กรรมการ |
| ๑๘. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา | พิมลศิริผล | กรรมการ |
| ๑๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ | สิมะไพศาล | กรรมการ |
| ๒๐. อาจารย์ ดร.พรจันทร์ | วอลเตอร์ | กรรมการ |
| ๒๑. อาจารย์ ดร.รชนิภาส สุแก้ว | สมัครธำรงไทย | กรรมการ |
| ๒๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ | จงเจริญรักษ์ | กรรมการ |
| ๒๓. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล | เล็กสวัสดิ์ | กรรมการ |
| ๒๔. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา | พลลาภ | กรรมการ |

| | | |
|----------------------------------|-----------------|---------|
| ๒๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา | ปฐมรังษิย์กกุล | กรรมการ |
| ๒๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ | เฉลิมชาติ | กรรมการ |
| ๒๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา | เขี้ยวनावางศ์ษา | กรรมการ |
| ๒๘. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา | ม่วงรัตน์ | กรรมการ |
| ๒๙. อาจารย์ ดร.วรินพร | กลิ่นกลิ่น | กรรมการ |
| ๓๐. รองศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ | เหล่ากุลติก | กรรมการ |
| ๓๑. นางกนกกาญจน์ | พรรณนาไท | กรรมการ |
| ๓๒. นายพงศกร | ศักยาภินันท์ | กรรมการ |
| ๓๓. นางสาววรรณิกา | คำวังสวัสดิ์ | กรรมการ |
| ๓๔. นายเสถียร | บุญก้า | กรรมการ |
| ๓๕. นายวรพงษ์ | ทับรัตน์ | กรรมการ |
| ๓๖. นางสาวลย์ลักษณ์ | แหล่งคำ | กรรมการ |
| ๓๗. นางวรางคณา | เต็มียะ | กรรมการ |
| ๓๘. นางสาวเกศสินี | ติ๊ะต่องใจ | กรรมการ |
| ๓๙. นางสาวมนัญญา | หลังเมือง | กรรมการ |
| ๔๐. | | |

เริ่มประชุมเวลา 10.00 น.

ประธานกล่าวต้อนรับอาจารย์ใหม่ จำนวน 2 ท่าน คือ อาจารย์ ดร.พัฒนพงศ์ เกิดตะธา (อาจารย์ใหม่ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ) และ อาจารย์ ดร.รชนิกาส สุแก้ว สมัครธำรงไทย (อาจารย์ใหม่สาขาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์) พร้อมทั้งกล่าวเปิดประชุม ครั้งที่ 2/2565 เพื่อดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไป

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 แนวทางการดูแลนักศึกษาและบุคลากรมช. ในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบ เรื่อง แนวทางการดูแลนักศึกษาและบุคลากรมช. ในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามรูปภาพ ดังนี้

ใจ-แจก-จบ
ทางเลือกรักษาโควิด 19 แบบผู้ป่วยนอก และแยกกักตัวเองที่บ้าน

กระทรวงสาธารณสุข เพิ่มบริการรักษาผู้ติดเชื้อโควิด 19 แบบผู้ป่วยนอก ณ คลินิกโรคทางเดินหายใจ (ARI Clinic) โรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุขทั่วประเทศ

ใจ
 ▶ **ผล ATK เป็นบวก** ไม่มีอาการหรืออาการเล็กน้อย
 ▶ **แพทย์ตรวจวินิจฉัย** / เจ้าหน้าที่ประเมินอาการ

แจก
 ▶ **ยาตามระดับอาการ** เช่น สลฟิ แก๊ง ยาพาร์-สายโธ หรือยาฟาวิราเวียร์ ตามการประเมินของแพทย์
 ▶ **เอกสารความรู้** การกักตัวเองที่บ้าน / จัดแนะนำ การรับประทานยา และผลข้างเคียง

จบ
 ▶ **ลงทะเบียนอยู่ในระบบบริการ** และติดตามอาการ หลังครบ 48 ชั่วโมง
 ▶ **มีช่องทางติดต่อกลับ** / ระบบส่งต่อ หากอาการเปลี่ยนแปลง

⚠ การมาตรวจที่โรงพยาบาล
 ยึดหลักป้องกันตนเองในสูงสุด (Universal Prevention) โดยใส่หน้ากากอนามัย 2 ชั้น ตลอดเวลา เว้นระยะห่างจากคนอื่น และล้างมือบ่อย ๆ ด้วยเจลแอลกอฮอล์

❤ ด้วยความห่วงใย จากกระทรวงสาธารณสุข ❤
 ที่มา : กระทรวงสาธารณสุข จิงบุล ณ วันที่ 1 มีนาคม 2565

16 มีนาคม

รักษาพยาบาลตามสิทธิ และ UCEP PLUS ฟรี

ผู้ป่วยสีเขียว

อาการ

- ไม่มีอาการ
- มีไข้ อุณหภูมิ 37.5 องศาขึ้นไป
- สิ้นไม่รับรส จมูกไม่รับกลิ่น
- ไอ มีน้ำมูก เจ็บคอ
- ตาแดง มีผื่น ถ่ายเหลว

รักษาฟรีใน รพ.ตามสิทธิ

บัตรทอง 30 บาท ประกันสังคม ประกันสุขภาพสิทธิประกันสังคม ทำงานต่างพื้นที่ เข้ารพ.เครือข่ายได้

การรักษา

- กักตัวที่บ้าน (HI)
- กักตัวในชุมชน (CI) หรือ Hospital
- เข้าโครงการ "ใจ แจก จบ" ที่หน่วยบริการ ใกล้บ้าน

☎️ สปสช. 1330 กด 14
ประกันสังคม 1506
กรม สบส. 1426

ผู้ป่วยสีเหลือง

อาการ

- แน่นหน้าอก หายใจลำบาก
- หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย
- ปอดอักเสบ
- ถ่ายเหลวมากกว่า 3 ครั้งต่อวัน
- เด็ก มีอาการหายใจลำบาก ซึมลง ตื่นนอน หรือทานอาหารน้อยลง
- กลุ่ม 608 / ผู้สูงอายุ 60 ปีขึ้นไป / เป็นโรคเรื้อรัง/หญิงตั้งครรภ์/อ่อน น้ำหนักเกิน 90 กก.

การรักษา

- รักษาฟรีใน รพ.ตามสิทธิหรือ
- UCEP PLUS รักษาฟรีทุก รพ.ทั้งภาครัฐและเอกชน

☎️ สปสช. 1330 กด 14 (ขอรับเตียง)
สพพ. 1669
กรม สบส. 1426 (ขอรับเตียงในระบบ 1330)
สอบถามสิทธิ UCEP PLUS : 0 2872 1669

ผู้ป่วยสีแดง

อาการ

- หอบเหนื่อย พูดไม่เป็นประโยคขณะสนทนา
- แน่นหน้าอก หายใจเจ็บหน้าอก
- ปอดอักเสบรุนแรง
- มีภาวะช็อก มีภาวะโคม่า ซึมลง
- มีอาการไอสูงกว่า 39 องศาเซลเซียส นานกว่า 24 ชั่วโมง
- ค่าออกซิเจนน้อยกว่า 94%

การรักษา

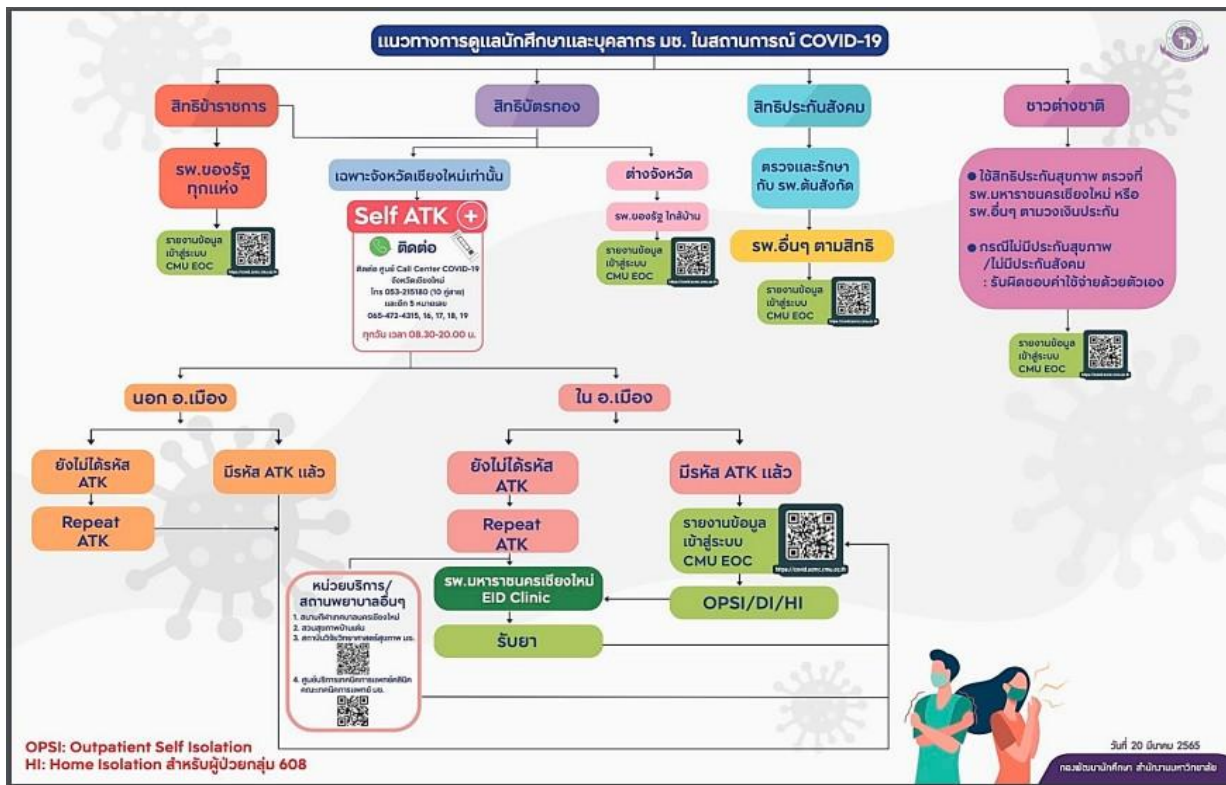
- รักษาฟรีใน รพ.ตามสิทธิหรือ
- UCEP PLUS รักษาฟรีทุก รพ.ทั้งภาครัฐและเอกชน

☎️ สปสช. 1330 กด 14 (ขอรับเตียง)
สพพ. 1669
กรม สบส. 1426 (ขอรับเตียงในระบบ 1330)
สอบถามสิทธิ UCEP PLUS : 0 2872 1669

เป็นไปตามแนวทางการรักษาพยาบาลที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

ข้อมูล ณ 14 มีนาคม 2565

ผลิต : กลุ่มประชาสัมพันธ์ สำนักงานคณะกรรมการ



มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

2.1 รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2565

มติที่ประชุม : ที่ประชุมมีมติรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1.การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างครุภัณฑ์สิ่งก่อสร้างประจำปี 2565

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบ เรื่อง การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างครุภัณฑ์สิ่งก่อสร้างประจำปี 2565 ของสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ดังนี้ (ข้อมูล ณ วันที่ 17 มีนาคม 2565)

| | รายการค่าครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง | ราคา | หมายเหตุ |
|----|---|------------|----------------------------------|
| 1 | โครงการจัดทำห้องวิจัยเฉพาะทางด้านโภชนศาสตร์ฯ | 8,270,000 | ตรวจรับงานงวดที่ 3 (แก้ไขงาน) |
| 2 | โครงการส่วนต่อขยายโรงงานต้นแบบฯ | 19,038,000 | กำหนดส่งมอบ 29/3/2565 |
| 3 | โรงจอดรถยนต์ด้านหลังคณะฯ | 999,580 | กำหนดส่งมอบ 4/02/2565 (แก้ไขงาน) |
| 4 | จ้างเหมาปรับปรุงพื้นที่ห้องเรียน interactive | 171,200 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 5 | ชุดครุภัณฑ์เฟอร์นิเจอร์ลอยตัวห้องเรียน interactive | 473,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 6 | ชุดครุภัณฑ์ห้องเรียน interactive | 305,500 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 7 | โครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการฯ New Normal | 1,189,000 | กำหนดส่งมอบ 13/4/2565 |
| 8 | ชุดครุภัณฑ์ฯ New Normal | 7,500,000 | กำหนดส่งมอบ 23/5/2565 |
| 9 | โครงการศูนย์การเรียนรู้ศตวรรษที่ 21 | 25,000,000 | กำหนดส่งมอบ 9/11/2565 |
| 10 | จ้างควบคุมก่อสร้างอาคารโครงการศูนย์การเรียนรู้ฯ | 850,000 | กำหนดส่งมอบ 9/11/2565 |
| 11 | เก้าอี้เลคเชอร์เดี่ยว | 1,016,500 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 12 | ชุดครุภัณฑ์เพื่อการผลิตอาหารชั้นหนึ่ง | 5,750,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 13 | เครื่องกลั่นแยกสารระดับโมเลกุล | 1,920,650 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 14 | เครื่องสกัดของแข็งด้วยของเหลว | 2,295,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 15 | เครื่องแยกสารสกัดให้บริสุทธิ์ขึ้นด้วยวิธีโครมาโทกราฟี | 5,649,600 | ตรวจรับ 14/1/2565 |
| 16 | ปรับปรุงพื้นที่ภายในโรงงานต้นแบบเพื่อรองรับระบบGMP | 2,000,000 | ประกาศผู้ชนะ 7/3/65 |
| 17 | ปรับปรุงหลังคาและระบบระบายอากาศในโรงงานต้นแบบฯ | 2,552,100 | กำหนดส่งมอบ 7/04/2565 |

| | | | |
|----|---|--------------|---------------------------------|
| 18 | ปรับปรุงห้องปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบฯ | 1,360,000 | กองอาคารกำลังตรวจแบบ |
| 19 | ปรับปรุงห้องปฏิบัติการเคมีกายภาพฯ | 3,095,000 | กำหนดส่งมอบ 11/07/65 |
| 20 | ปรับปรุงห้องปฏิบัติการกลางและห้องปฏิบัติการเฉพาะทางฯ | 5,575,000 | เผยแพร่ TOR 17/3/65 |
| 21 | ปรับปรุงห้องปฏิบัติการเพื่อมาตรฐานความปลอดภัยทางชีวภาพฯ | 13,129,000 | กำหนด TOR , BOQ |
| 22 | ชุดพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบฯ | 1,605,000 | กำหนดส่งมอบ 19/05/2565 |
| 23 | ชุดผลิตและเก็บเกี่ยวผลิตภัณฑ์ทางวิศวกรรมโปรตีนฯ | 5,900,000 | กำหนดส่งมอบ 12/04/2565 |
| 24 | เครื่องย่อยสลายสารไมโครเวฟฯ | 2,000,000 | กำหนดส่งมอบ 19/4/2565 |
| 25 | ชุดเครื่องมือทดสอบความแข็งแรงและการย่อยสลายของวัสดุ | 1,628,000 | กำหนดส่งมอบ 27/4/2565 |
| 26 | อาคารเก็บของเสียจากห้องปฏิบัติการ | 2,500,000.00 | กำหนดส่งมอบ 11/7/65 |
| 27 | ชุดครุภัณฑ์ห้องเรียนเพื่อรองรับการจัดการเรียนการสอนแบบ New Normal | 2,000,000.00 | รายงานการพิจารณาผลการประกวดราคา |
| 28 | เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสงชนิด Double beam 1 เครื่อง | 280,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 29 | เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม 2 ตำแหน่ง 1 เครื่อง | 20,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 30 | pH Meter 6 เครื่อง | 107,600 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 31 | เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม 4 ตำแหน่ง 1 เครื่อง | 50,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 32 | หม้อนึ่งฆ่าเชื้อด้วยความดันไอน้ำ 1 ชุด | 165,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 33 | เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสง Visible Spectropho 1 เครื่อง | 65,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 34 | Autopipette 20 เครื่อง | 70,000 | กำหนดส่งมอบ 16/2/2565 |
| 35 | เครื่องดูดจ่ายสารละลาย 2 เครื่อง | 40,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 36 | Spincoater 1 ชุด | 300,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 37 | ชุดวัดตะเข็บกระป๋อง 2 ชุด | 45,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 38 | Water bath shaker 1 เครื่อง | 80,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 39 | เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม 3 ตำแหน่ง 1 เครื่อง | 65,000 | กำหนดส่งมอบ 4/มีย/65 |
| 40 | เครื่องปั่น 6 เครื่อง | 12,600 | - |
| 41 | ปีมลม 1 ตัว | 7,500 | - |

| | | | |
|----|---|---------|--|
| 42 | หัววัดสำหรับเครื่อง brookfield viscometer 1 หัว | 18,000 | กำหนดส่งมอบ 4/มีย/65 |
| 43 | เครื่องผสมอาหารแบบยกโก 3 เครื่อง | 56,400 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 44 | ปั๊มจุ่ม (สำหรับใช้กับเครื่อง fluidization) 1 ตัว | 5,500 | - |
| 45 | เครื่องวัดความหวานแบบพกพา 2 เครื่อง | 30,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 46 | เครื่องปั่นไอศกรีม 1 เครื่อง | 41,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 47 | เครื่องกวนผสมอาหาร 2 เครื่อง | 50,000 | - |
| 48 | ตู้เย็น 2 ประตู ขนาด 15 คิว 1 ตู้ | 20,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 49 | เครื่องชั้วไฟฟ้าทศนิยม 2 ตำแหน่ง 1 เครื่อง | 10,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 50 | Ultrasonic bath 3 เครื่อง | 30,000 | - |
| 51 | ไมโครเวฟขนาด 800 วัตต์ 5 เครื่อง | 24,500 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 52 | เครื่องทำเส้น 3 เครื่อง | 4,110 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 53 | อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ 1 อ่าง | 40,000 | - |
| 54 | เครื่องคั้นน้ำผลไม้แยกกากสกัดเย็น 1 เครื่อง | 28,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 55 | เครื่องทำเส้นพาสต้า 2 เครื่อง | 11,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 56 | เครื่องวัดความชื้นสัมพัทธ์แบบโรบ 2 เครื่อง | 20,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 57 | เครื่องฉายภาพ Projector 5 เครื่อง | 135,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 58 | ชุดระบบสำรองข้อมูลเครื่องคอมพิวเตอร์แม่ข่าย 1 ชุด | 499,300 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 59 | เครื่องดับเพลิงเคมีสูตรน้ำชนิดดับไฟทุกชนิด 40 เครื่อง | 156,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 60 | เก้าอี้ทำงานบุคลากร 20 ตัว | 38,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 61 | เครื่องโทรสาร 1 เครื่อง (เปลี่ยนเป็นเครื่องพิมพ์สี) | 5,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 62 | ไฟฉุกเฉิน 40 ดวง | 120,000 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 63 | ระบบแขนกันทางเข้า-ออกรถยนต์ 1 ระบบ | 181,400 | ตรวจรับ 14/3/65 |
| 64 | ระบบควบคุมการเข้า-ออกประตูสำนักงานคณบดี 1 ระบบ | 47,080 | ตั้งเบิกแล้ว |
| 65 | เครื่องพิมพ์บาร์โค้ด 1 เครื่อง | 14,000 | รอรงาน 3 มิติแจ้งรุ่นเครื่องให้จัดซื้อ |
| 66 | เครื่องพิมพ์สี 1 เครื่อง | 4,000 | ตั้งเบิกแล้ว |

โดยขอให้ผู้รับผิดชอบแต่ละโครงการเร่งดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

3.2 การดำเนินงานโครงการกลยุทธ์ และโครงการประจำ ประจำปี 2565

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบ เรื่อง การดำเนินงานโครงการกลยุทธ์และโครงการประจำ ปีงบประมาณ 2565 (ข้อมูล ณ วันที่ 31 มีนาคม 2565) ดังนี้
โครงการภายใต้แผนกลยุทธ์

| โครงการที่อยู่ระหว่างดำเนินการ | | | | |
|--------------------------------|---|-------------|----------------------|---|
| วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ที่ 1 | | | | |
| ลำดับ | ชื่อโครงการ | งบประมาณ | ผู้รับผิดชอบ | ความคืบหน้า |
| 1 | <p>การพัฒนาทักษะชีวิต “Life : Lecture Series” และการเตรียมความพร้อมทักษะวิชาชีพและทักษะแห่งอนาคต (Soft skill)</p> <p>กิจกรรมที่ 1 :Food Safety Standards อาวุธลับสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : Advance English presentation skills</p> <p>กิจกรรมที่ 3 :Power of Thinking Skills พลังแห่งทักษะทางความคิด</p> <p>กิจกรรมที่ 4 : e-Commerce for Entrepreneurs การเตรียมความพร้อมสู่ผู้ประกอบการยุคออนไลน์</p> | 70,000 บาท | อ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย | <p>กิจกรรมที่ 1 :Food Safety Standards อาวุธลับสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ในรูปแบบออนไลน์ เมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน 2564 เวลา 09.00 - 16.00 น.</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : Advance English presentation skills</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2565 และครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2565ในรูปแบบออนไลน์</p> |
| 2 | <p>โครงการกิจกรรมเสริมหลักสูตรจัดฝึกอบรมด้านการออกแบบกระบวนการคิดเชิงธุรกิจทางอุตสาหกรรมอาหาร Design Thinking ให้แก่นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร และโครงการ Design thinking and New Product Change</p> <p>กิจกรรมที่ 1 :Creative Thinking for New Product Development</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : หลักสูตรจัดฝึกอบรมด้านการออกแบบกระบวนการคิดเชิงธุรกิจทางอุตสาหกรรมอาหาร (Design Thinking for Food Industrial)</p> | 140,000 บาท | นางสาวจตุพร อินฤทธิ์ | <p>กิจกรรมที่ 1 : Creative Thinking for New Product Development</p> <p>- ยังไม่ได้ดำเนินการ</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : หลักสูตรจัดฝึกอบรมด้านการออกแบบกระบวนการคิดเชิงธุรกิจทางอุตสาหกรรมอาหาร (Design Thinking for Food Industrial)</p> <p>- ยังไม่ได้ดำเนินการ</p> |

| | | | | |
|---|--|-------------|-----------------------------|--|
| 3 | Communication skill for work place success | 8,680 บาท | ผศ.ดร.ปิยวรรณ ลิ้มไพศาล | จะดำเนินการจัดกิจกรรม ในภาคเรียนที่ 1/2565 ช่วงเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน 2565 |
| 4 | โครงการสนับสนุนนักศึกษาบัณฑิตศึกษาในการเขียนวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ (Manuscript Camp) | 42,000 บาท | นางจริยา คำบุญเรือง | จะดำเนินการจัดกิจกรรมในช่วงเดือนพฤษภาคม 2565 |
| 5 | โครงการสร้างสรรค์นวัตกรรมของนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตร กิจกรรมที่ 1 : ตอบปัญหาของสาขา BIOT, FoSTAT, Food Innopolis และอื่นๆ กิจกรรมที่ 2 : โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร Food Innovation Contest กิจกรรมที่ 3 : โครงการเตรียมความพร้อม "ปั้นดินให้เป็นดาวด้านวิทยาศาสตร์ และด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์" | 280,000 บาท | นางสุดาลักษณ์ พุทธรวงค์ | กิจกรรมที่ 1 : ตอบปัญหาของสาขา BIOT, FoSTAT, Food Innopolis และอื่นๆ - ยังไม่ได้ดำเนินการ กิจกรรมที่ 2 : โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร Food Innovation Contest - ยังไม่ได้ดำเนินการ กิจกรรมที่ 3 : โครงการเตรียมความพร้อม "ปั้นดินให้เป็นดาวด้านวิทยาศาสตร์ และด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์" - ยังไม่ได้ดำเนินการ |
| 6 | โครงการ Student Mobility in the Network of ASEAN Countries กิจกรรมที่ 1 : โครงการ Student mobility from Vietnam กิจกรรมที่ 2 : โครงการ Student mobility from Malaysia กิจกรรมที่ 3 : โครงการ Student mobility from other countries | 70,000 บาท | นางสาวสุธินี สงศรีเกตุ | กิจกรรมที่ 1 : โครงการ Student mobility from Vietnam - นักศึกษาจาก Nong Lam University ได้เข้าร่วมฝึกงานที่คลังสตอร์วิจัย จำนวน 4 เดือน (กันยายน - ธันวาคม 2565) กิจกรรมที่ 3 : โครงการ Student mobility from other countries - นักศึกษาแลกเปลี่ยน กับ RMIT University, Australia ในช่วงเดือนมีนาคม 2565 โดยมีนักศึกษาปริญญาเอกเดินทางไปทำวิจัย 3 เดือน จำนวน 3 คน และ 1 ปี จำนวน 1 คนที่ปรึกษา รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง - นักศึกษาแลกเปลี่ยน กับ Harper Adams University, UK ในช่วงเดือน เมษายน 2565 โดยมีนักศึกษาปริญญาเอกเดินทางไปทำวิจัยร่วม 5 เดือน จำนวน 1 คน - นักศึกษาแลกเปลี่ยน กับ University of Reading, UK ในช่วงเดือนเมษายน 2565 โดยมีนักศึกษาปริญญาเอกเดินทางไปทำวิจัยร่วม 3 เดือน จำนวน 1 คนที่ปรึกษา รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง - นักศึกษาจาก University of Bremerhaven, Germany ได้เข้าร่วมทำวิจัย จำนวน 6 เดือน (เมษายน - ตุลาคม 2565) ที่ปรึกษา ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร |
| 7 | โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ กิจกรรมที่ 1 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการ | 42,000 บาท | นางสาว จตุพร อินฤทธิ์ | ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมไปแล้ว คิดเป็นร้อยละ 83.33 - สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและสาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุยังไม่ดำเนินการ กิจกรรมที่ 1 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของ |

| | | | | |
|---|---|-------------|--------------------|---|
| | <p>เรียนรู้ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>กิจกรรมที่ 3 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ</p> <p>กิจกรรมที่ 4 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร</p> <p>กิจกรรมที่ 5 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตภัณฑ์</p> <p>กิจกรรมที่ 6 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล</p> | | | <p>นักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>- ยังไม่ได้ดำเนินการ</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดอบรมภาษาอังกฤษ หัวข้อ ภาษาอังกฤษใช้ยังไม่ให้บัง วิทยากรติวเตอร์เทพยุคดา ลอยทะเล (ติวเตอร์จากเพจ Crispy Froid) เมื่อวันที่ 23 มกราคม 2565</p> <p>กิจกรรมที่ 3 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ระหว่างวันที่ 19 - 20 มีนาคม 2565</p> <p>กิจกรรมที่ 4 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร</p> <p>- ได้ดำเนินการ โดยให้นักศึกษาส่งคลิปภาษาอังกฤษ หัวข้อที่นักศึกษาสนใจ และนำผลงานมาประกวดในสาขาวิชาโดยส่งผลงานได้ ระหว่างวันที่ 10 มกราคม - 14 กุมภาพันธ์ 2565 และประกาศผลรางวัล วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2565</p> <p>กิจกรรมที่ 5 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตภัณฑ์</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดอบรมภาษาอังกฤษ หลักสูตร English For Food Reviewers เมื่อวันที่ 21 มกราคม 2565 และ วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 13.00-16.00 น.</p> <p>กิจกรรมที่ 6 : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมอบรมในหลักสูตร “Job Application and Communicative English at Work” โดยสถาบันภาษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในวันที่ 30 มกราคม 2565 เวลา 09.00 - 16.00 น. ผ่านระบบออนไลน์</p> |
| 8 | <p>โครงการสนับสนุนสหกิจศึกษา</p> <p>กิจกรรมที่1 : โครงการนิเทศนักศึกษาฝึกสหกิจศึกษา อาจารย์ผู้นิเทศ นักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการกิจกรรมที่2 : โครงการสนับสนุนการประกันชีวิตให้นักศึกษาที่เดินทางไปปฏิบัติสหกิจศึกษาของสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>กิจกรรมที่ 3 : โครงการเตรียมความพร้อมก่อนนักศึกษาไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา</p> | 175,000 บาท | นางสาวสุดาพร วัฒนา | <p>กิจกรรมที่1 : โครงการนิเทศนักศึกษาฝึกสหกิจศึกษา อาจารย์ผู้นิเทศ นักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ</p> <p>1) สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมนิเทศนักศึกษา เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2565 เวลา 13.30 -16.00 น. รูปแบบออนไลน์ (นักศึกษาจำนวน 2 คน ปฏิบัติสหกิจศึกษา ที่หน่วยงาน สถาบันบริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้</p> <p>2) สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร</p> <p>- นักศึกษาสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร จำนวน 33 คน ได้เดินทางไปสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ดังนี้</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. บริษัท ลานนาเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด 2. บริษัท พรีเมียมฟู้ดส์จำกัด 3. บริษัท ชวี เฉวียน ฟู้ดส์ จำกัด 4. บริษัท กาแฟชาวไทยภูเขา จำกัด (ฮิลล์คอฟฟี่) 5. องค์การส่งเสริมกิจการโคนมภาคเหนือตอนบน 6. บริษัท เชียงใหม่โพรเซ่นฟู้ดส์จำกัด 7. บริษัท โกลด์มิลค์ จำกัด 8. บริษัท ฟิ้งน้อยเบเกอรี่จำกัด 9. ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ 10. บริษัท นพดา โปรดักส์จำกัด 11. บริษัทหอยคำผลิตภัณฑ์อาหารจำกัด 12. ศูนย์วิจัยขาน้ำมันและพืชน้ำมัน 13. บริษัท ซีเอ็มเอช เชียงใหม่โฮลดี้ง จำกัด 14. บริษัท อาร์.พี.เอ็ม ฟาร์มแอนด์ฟีด จำกัด <p>3) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร - นักศึกษาสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 10 คน เดินทางไปสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บริษัท กลุ่มปาล์มธรรมชาติ จำกัด 2. บริษัท ไนน์แถมมะรินด์ (Nine Tamarind) 3. บริษัท บุญเกียรติ ไอศกรีม จำกัด 4. บริษัท เชียงใหม่โพรเซ่นฟู้ดส์ 5. องค์การส่งเสริมกิจการโคนมภาคเหนือตอนบน 6. บริษัท เกษมชัยฟู้ด จำกัด <p>4) สาขาเทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์ - นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์จำนวน 18 คน เดินทางไปสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บริษัท เชียงใหม่เพรชมิลค์ จำกัด 2. บริษัท สมายล์ ฮาร์ท ฟู้ดส์ จำกัด 3. อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 4. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเชียงใหม่ 5. โรงงานผลิตภัณฑ์นมสุโขทัย 6. บริษัท ลีโอฟู้ดส์ จำกัด 7. บริษัท เอเชียน อะไลอันซ์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด <p>5) สาขาเทคโนโลยีการบรรจุ - นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการบรรจุจำนวน 6 คนเดินทางไปสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บริษัท อาร์ พี พี ออล จำกัด 2. อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 3. มูลนิธิโครงการหลวง 4. บริษัทพร้อมภัณฑ์บรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษ 5. บริษัท คอลเกต ปาล์มโอสฟ จำกัด |
|--|--|--|--|

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>6) สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>- นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีชีวภาพจำนวน 2 คนจะได้เดินทางไปสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ในภาคเรียนที่ 1/2565 ดังนี้</p> <p>1. บริษัท ธนโชคปาล์ม จำกัด</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : โครงการสนับสนุนการประกันชีวิตให้นักศึกษาที่เดินทางไปปฏิบัติสหกิจศึกษาของสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>- ได้ดำเนินการลงทะเบียนสมัครประกันคุ้มครองประกันอุบัติเหตุให้กับนักศึกษาที่ไปสหกิจ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 และ 4 จำนวน 69 คน ดังนี้</p> <p>นักศึกษาสหกิจศึกษา สาขา FST จำนวน 10 คน</p> <p>นักศึกษาสหกิจศึกษา สาขา PKT จำนวน 6 คน</p> <p>นักศึกษาสหกิจศึกษา สาขา MPT จำนวน 2 คน นักศึกษาสหกิจศึกษา สาขา FE จำนวน 33 คน</p> <p>นักศึกษาสหกิจศึกษา สาขา PDT จำนวน 18 คน</p> <p>กิจกรรมที่ 3 : โครงการเตรียมความพร้อมก่อนนักศึกษาไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดอบรมพัฒนาทักษะบรรยายในหัวข้อเรื่อง “การใช้โปรแกรม Excel และเทคนิคการนำเสนอด้วยโปรแกรม Power point ให้น่าสนใจ” จำนวน 4 ชั่วโมง โดยวิทยากร อาจารย์สิริภพร จุรัตน์พล</p> <p>จากสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ (PIM) เมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2564 เวลา 10.00 – 12.00 น. และวันที่ 27 ธันวาคม 2564 เวลา 10.00 – 12.00 น. ในรูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดอบรมพัฒนาทักษะบรรยายในหัวข้อเรื่อง “การใช้เครื่องมือเพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิต และทักษะการทำงานที่สำคัญในปัจจุบัน” โดยวิทยากร อาจารย์ ดร.สาธิต สันติธีรกุล ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งมีกำหนดการบรรยาย เมื่อวันที่ 17, 24 และ 31 มกราคม 2565 เวลา 10.00 – 12.00 น. ในรูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom</p> |
|--|--|--|--|---|

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ที่ 2

| | | | | |
|---|--|------------|-----------------------|--|
| 1 | <p>โครงการ Smart Lecturer</p> <p>กิจกรรมที่ 1 :Coaching for AGRO (การสอนแบบ active learning และ การสอน online การผลิตสื่อทันสมัย)</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : โครงการพัฒนาการเรียนการสอนแบบ active learning และ 21th Century</p> | 77,000 บาท | นางจริยา คำบุญเรือง | <p>กิจกรรมที่ 1 :Coaching for AGRO (การสอนแบบ active learning และ การสอน online การผลิตสื่อทันสมัย)</p> <p>- ยังไม่มีกำหนดการจัดกิจกรรม</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : โครงการพัฒนาการเรียนการสอนแบบ active learning และ 21th Century</p> <p>- ยังไม่มีกำหนดการจัดกิจกรรม</p> |
| 2 | <p>โครงการบูรณาการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการร่วมกับผู้ประกอบการ/หน่วยงานภายนอก</p> | 42,000 บาท | ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร | <p>กิจกรรมที่ 1 : โครงการวิจัย สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์</p> <p>- อยู่ระหว่างดำเนินโครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟปรุงสำเร็จผสมสมุนไพร และฟองนมชนิดผง โดยมี อ.ดร.พรจันทร์</p> |

| | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------|-----------------------------|--|
| | | | | วอลเตอร์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา |
| 3 | การอบรมเชิงปฏิบัติการ การเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของการต่อยอดโครงการวิจัยของนักศึกษาสำหรับการเป็นผู้ประกอบการ | 37,800 บาท | ผศ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล | จะดำเนินการจัดกิจกรรม ในภาคเรียนที่ 1/2565 ช่วงเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน 2565 |
| 4 | โครงการติดตามผลการดำเนินงานด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลสุเทพและแม่เหียะ | 28,000 บาท | นางสาว จตุพร อินฤทธิ์ | อยู่ระหว่างดำเนินการลงพื้นที่ร้านอาหารดังนี้ - ร้านแสนคำ - คริวโครงการหลวง |
| 5 | โครงการสำรวจและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์ | 21,000 บาท | นางสาว จตุพร อินฤทธิ์ | อยู่ระหว่างดำเนินการลงพื้นที่ดังนี้ - หมู่บ้านเหมืองกุง จะได้ดำเนินการจัดทำตราปั๊มเครื่องปั้นดินเผา ลายดอกพิกุล - โรงเรียนบ้านป่าตาล จะได้ดำเนินการจัดทำกล่อง 4 ขนาดที่ทางโรงเรียนประสงค์ใช้กับตุ๊กตาเครื่องปั้นดินเผา |
| วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ที่ 4 | | | | |
| 1 | โครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการเรียนการสอน การวิจัย และบริการวิชาการระหว่างคณะของมหาวิทยาลัยทั้งในและต่างประเทศ กิจกรรมที่ 1 : โครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการเรียนการสอน การวิจัยระหว่างคณะของมหาวิทยาลัยภายในประเทศ กิจกรรมที่ 2 : โครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการเรียนการสอน และการวิจัยระหว่างคณะของมหาวิทยาลัยต่างประเทศ | 140,000 บาท | นางสาวสุธินี สงศรีเกตุ | ได้ดำเนินการดังนี้ กิจกรรมที่ 2 : โครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการเรียนการสอน และการวิจัยระหว่างคณะของมหาวิทยาลัยต่างประเทศ - ได้ทำงานวิจัยร่วมกับ Uniza, Malaysia โครงการวิจัย รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง, ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล และ Lect. Norlia Binti Muhamad เรื่อง Thermal degradation kinetics of nutritional properties in immature Manis Terengganu melon heated by a convective hot air dryer. - ทำงานวิจัยร่วมกับ Uniza, Malaysia โครงการวิจัย รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์ และ Dr.Norzaida Yusof เรื่อง Investigation of encapsulated purple waxy corn extracts produced by spray drying and freeze drying methods on physicochemical, morphological properties and its application in yoghurt - นักศึกษาแลกเปลี่ยน กับ RMIT AU ช่วงเดือนมีนาคม 2565 โดยมีนักศึกษา ป.เอก เดินทางไปทำวิจัย 3 เดือน จำนวน 3 คน และ 1 ปี จำนวน 1 คน - นักศึกษาแลกเปลี่ยน กับ HAU UK ช่วงเดือน เมษายน 2565 โดยมีนักศึกษา ป.เอก เดินทางไปทำวิจัยร่วม 5 เดือน จำนวน 1 คน - นักศึกษาแลกเปลี่ยน กับ Reading UK ช่วงเดือน เมษายน 2565 โดยมีนักศึกษา ป.เอก เดินทางไปทำวิจัย 3 เดือน จำนวน 1 คน |
| 2 | โครงการนักศึกษาสัมพันธ์ กิจกรรมที่ 1 : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | 210,000 บาท | ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ | กิจกรรมที่ 6 : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาวิศวกรรมอาหาร - ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2565 - ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2565 |

| | | | |
|--|--|--------------------|--|
| <p>กิจกรรมที่ 2 : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์</p> <p>กิจกรรมที่ 3 : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>กิจกรรมที่ 4 : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาเทคโนโลยีการบรรจุ</p> <p>กิจกรรมที่ 5 : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล</p> <p>กิจกรรมที่ 6 : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาวิศวกรรมอาหาร</p> <p>กิจกรรมที่ 7 : โครงการสนับสนุนอาหารและเครื่องตมนักศึกษาสัมพันธ์</p> | | <p>เขมาชีวะกุล</p> | |
|--|--|--------------------|--|

โครงการประจำ

| โครงการที่อยู่ระหว่างดำเนินการ | | | | |
|--------------------------------|---|------------|--------------------------------------|---|
| พันธกิจด้านการเรียนการสอน | | | | |
| ลำดับ | ชื่อโครงการ | งบประมาณ | ผู้รับผิดชอบ | ความคืบหน้า |
| 1 | <p>โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>กิจกรรมที่ 1 : โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ</p> <p>กิจกรรมที่ 3 : โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>กิจกรรมที่ 4 : โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์</p> <p>กิจกรรมที่ 5 : โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร</p> | 42,00 บาท | <p>นางสาวสุธินี</p> <p>สงศรีเกตุ</p> | <p>กิจกรรมที่ 3 : โครงการพัฒนาหลักสูตร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดทำโปสเตอร์ “Doctor of Philosophy Program in Food Science and Technology (International Program)” ในการเข้าร่วมประชุมกับอธิบดีและผู้บริหารระดับสูงกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2565</p> <p>กิจกรรมที่ 4 : โครงการพัฒนาหลักสูตร สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมวิพากษ์หลักสูตรและศาสตร์ของผู้ประกอบการ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ของสาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2565 เวลา 08.30 – 13.30 น. ณ หอประชุม</p> <p>คณะอุตสาหกรรม โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา จำนวนทั้งสิ้น 51 คน</p> |
| 2 | <p>โครงการพัฒนาการเรียนการสอนและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ณ จังหวัดสมุทรสาคร</p> | 70,000 บาท | <p>นางสาวสุดาพร</p> <p>วัฒนา</p> | <p>- ได้เชิญคุณธีระพล แก้ววงศ์ ตำแหน่ง Section manager แผนก Process development ฝ่าย Research and development บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด เพื่อเป็นอาจารย์พิเศษ</p> |

| | | | | |
|---|--|------------|-------------------|--|
| | | | | <p>ร่วมสอนกระบวนวิชา 606342 : กระบวนการทางความร้อนของผลิตภัณฑ์ทางทะเล (Thermal Processing of Marine Products) มีกำหนดการสอนระหว่างวันที่ 29 - 30 มกราคม 2565 เวลา 08.00- 17.00 น. ในรูปแบบการสอนออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom หรือโปรแกรม Microsoft teams</p> <p>- ได้เชิญรองศาสตราจารย์ ดร.อดิศักดิ์ อธิธาพัฒนา</p> <p>ภาควิชาการจัดการ คณะบริหารธุรกิจ เพื่อเป็นวิทยากรบรรยายร่วมสอนกระบวนวิชา 606452 : การจัดการคุณภาพ</p> <p>ในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล (QM IN MARINE PROD INDUSTRY) โดยมีกำหนดการสอน เมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 09.00-12.00 น. และวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 09.00-12.00น.รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom</p> <p>- ได้เชิญคุณวชิรา กะต๋องงาน ตำแหน่งผู้จัดการฝ่ายบริหารงานคุณภาพ บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) เพื่อเป็นอาจารย์พิเศษร่วมสอนกระบวนวิชา 606452 : การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล (QM IN MARINE PROD INDUSTRY) จำนวน 6 ชั่วโมง โดยมีกำหนดการสอนในวันเสาร์ที่ 19 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 09.00 – 12.00 น. และในวันอาทิตย์ที่ 20 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 09.00 – 12.00 น. รูปแบบการสอนออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom</p> <p>- ได้เชิญคุณพีรพัฒน์ ศิริวัฒนากุล ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายเพิ่มผลผลิต บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด เพื่อเป็นอาจารย์พิเศษร่วมสอนกระบวนวิชา 606480 :การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Pre-Cooperative Education) และกำหนดการสอนในวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2565 และ 28 กุมภาพันธ์ 2565 และ 5 มีนาคม 2565 เวลา 10.00–17.00 น. โดยการสอนออนไลน์ รูปแบบ Microsoft teams</p> |
| 3 | โครงการการจัดการของเสียจากห้องปฏิบัติการ | 42,000 บาท | นางวรางคณา เตมียะ | <p>- ได้ดำเนินการรวบรวมข้อมูลของเสียสารเคมีของคณะฯ ที่ต้องการส่งกำจัดในระบบ CMU Waste track เมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2564</p> <p>- ได้รวบรวมขวดสารเคมีเปล่า เศษแก้วปนเปื้อน และขวดสารเคมีเพื่อส่งกำจัด เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2565</p> <p>- ได้ดำเนินการขนย้ายของเสียสารเคมีจากอาคารต่างๆ เมื่อวันที่ 4 มีนาคม 2565</p> |

| | | | | |
|---|---|------------|--------------------------|--|
| | | | | - ได้ดำเนินจัดเก็บและขนย้ายของเสียของบริษัทรีไซเคิล เอนจิเนียริ่ง เมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2565 |
| 4 | <p>โครงการพัฒนานักศึกษาด้านความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ</p> <p>กิจกรรมที่ 1 : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การวิเคราะห์ทดสอบด้วยเทคนิคโครมาโตกราฟีโดยเครื่อง Gas Chromatography (GC) และ High Performance Liquid Chromatography (HPLC) (K.เสถียร)</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : โครงการฝึกอบรมเตรียมระบบการใช้ห้องปฏิบัติการสำหรับนักศึกษา (K.สุรินทร์พร)</p> <p>กิจกรรมที่ 3 : โครงการฝึกอบรมการเตรียมสารละลายเคมีและการใช้เครื่องแก้ว (K.วรางคณา)</p> <p>กิจกรรมที่ 4 : โครงการฝึกอบรม“การจัดการความปลอดภัยและอัคคีภัยในห้องปฏิบัติการ” (K.วรางคณา)</p> <p>กิจกรรมที่ 5 : โครงการอบรมการใช้ห้องประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและโปรแกรมสำเร็จรูปในการทดสอบทางประสาทสัมผัส (K.โสมศิริ)</p> <p>กิจกรรมที่ 6 : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านเทคนิควิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา (K.กนกกาญจน์)</p> <p>กิจกรรมที่ 7 : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการใช้เครื่องมือในการวัดคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร (K.อัจฉรา)</p> | 49,000 บาท | ผศ.ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส | <p>ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมไปแล้ว คิดเป็นร้อยละ 57.14 ดังนี้</p> <p>กิจกรรมที่ 1 : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการวิเคราะห์ทดสอบด้วยเทคนิคโครมาโตกราฟีโดยเครื่อง Gas Chromatography (GC) และ High Performance Liquid Chromatography (HPLC)</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดอบรมในรูปแบบออนไลน์ จำนวน 2 ครั้งโดยครั้งที่ 1 ได้ดำเนินการจัดอบรม เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2565 และได้ดำเนินการจัดอบรมครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2565</p> <p>กิจกรรมที่ 2 : โครงการฝึกอบรมเตรียมระบบการใช้ห้องปฏิบัติการสำหรับนักศึกษา</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดฝึกอบรม ครั้งที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2/2564 ให้กับนักศึกษาสาขา FE และ สาขา PKT เมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2564</p> <p>กิจกรรมที่ 3 : โครงการฝึกอบรมการเตรียมสารละลายเคมีและการใช้เครื่องแก้ว</p> <p>- จะดำเนินการจัดฝึกอบรม ในเดือนกรกฎาคม 2565</p> <p>กิจกรรมที่ 4 : โครงการฝึกอบรม“การจัดการความปลอดภัยและอัคคีภัยในห้องปฏิบัติการ”</p> <p>- จะดำเนินการจัดฝึกอบรม ในเดือนพฤษภาคม 2565</p> <p>กิจกรรมที่ 5 : โครงการอบรมการใช้ห้องประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและโปรแกรมสำเร็จรูปในการทดสอบทางประสาทสัมผัส</p> <p>- จะดำเนินการจัดฝึกอบรม ในเดือนกรกฎาคม 2565</p> <p>กิจกรรมที่ 6 : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านเทคนิควิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา</p> <p>- ได้ดำเนินการอบรมให้กับนักศึกษาที่เข้ามาใช้ห้องปฏิบัติการเป็นแบบกลุ่มๆ</p> <p>กิจกรรมที่ 7 : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการใช้เครื่องมือในการวัดคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>- จะดำเนินการจัดฝึกอบรม ในเดือนพฤษภาคม-กรกฎาคม 2565</p> |

| | | | | |
|---|------------------------------|-------------|----------------------------|---|
| 5 | โครงการศึกษาดูงานของนักศึกษา | 252,000 บาท | นางสาวสุธินี ส่งศรีเกตุ | ยังไม่ได้ดำเนินการ |
| 6 | โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา | 42,000 บาท | นางสาวจตุพร อินฤทธิ์ | - สำนักวิชาและงานพัฒนาคุณภาพนักศึกษาได้จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศออนไลน์ ประจำปีการศึกษา 2564 เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2565 เวลา 09.45 – 12.15 น. ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting และห้องศตวรรษที่ 21 โดยได้เชิญศิษย์เก่า มาเพื่อพูดคุย แลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการเตรียมตัวเพื่อเข้าสู่โลกของการทำงาน - อยู่ระหว่างดำเนินการรวบรวมข้อมูล และประมวลผลความพึงพอใจของนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม |

โดยขอให้ผู้รับผิดชอบแต่ละโครงการเร่งดำเนินการ วางแผนจัดกิจกรรม และเบิกค่าใช้จ่าย ตามระยะเวลาที่กำหนดไว้
มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

3.3 การประชุมหารือการช่วยสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหลักสูตรปกติและหลักสูตรนานาชาติ

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบ ด้วย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ทำการเปิดหลักสูตรระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก ทั้งหลักสูตรปกติและหลักสูตรนานาชาติ ทำให้ภาระงานสอนของคณาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตรมีมากตามจำนวนหลักสูตรและจำนวนนักศึกษาที่เพิ่มขึ้น และจากการหลอมรวมทรัพยากรขององค์กร เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาทุกระดับของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ความทราบแล้วนั้น

ในการนี้ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรจึงได้จัดการประชุมหารือการช่วยสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหลักสูตรปกติและหลักสูตรนานาชาติ ในวันพฤหัสบดีที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐-๑๔.๐๐ น. ณ ห้องประชุม 4 อาคารสำนักงานคณะฯ และผ่านทางzoom meeting โดยมีข้อสรุปดังนี้

1. กระบวนวิชา อ.วท. 242 (601242) : การแปรรูปอาหาร 1 (Food Processing 1)

การเรียนการสอน ปี 2 เทอม 2

วันและเวลาที่สอน อ. และ ศ. เวลา 9.30-11.00

โดยเทอม 1/2565 ยังคงการจัดการเรียนการสอนแบบเดิม เพราะเป็นกระบวนวิชา lecture แต่ในอนาคตปีการศึกษา 2566 จะมีการปรับปรุงหลักสูตรให้มีทั้ง lecture และ Lab รวมถึงหลักสูตรนานาชาติจะเริ่มปี 2566 โดยจะขอความอนุเคราะห์อาจารย์ที่สามารถช่วยเหลือสอน Section Inter

2.กระบวนวิชา อ.วท. 344 (601344) : การแปรรูปอาหาร 2 (Food Processing 2)

การเรียนการสอน ปี 3 เทอม 1

วันและเวลาที่สอน จ. และ พ. เวลา 13.00-14.00

ในส่วนของ lecture ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ จะช่วยรับสอนทั้งหลักสูตรไทย 1 Section และ หลักสูตรนานาชาติ 1 Section โดยจะทำการนัดวันเวลาประชุมอีกครั้ง

3. ภาควิชา อ.วท. 345 (601345) : ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1 (Food Processing Laboratory 1)

การเรียนการสอน เทอม 1

วันและเวลาที่สอน พ. เวลา 14.30-17.30

ในส่วนของ lecture ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ จะช่วยรับสอน และ ในส่วน Lab คณาจารย์จากทาง สาขา MPT จะช่วยรับสอน โดยจะทำการนัดวันเวลาประชุมอีกครั้ง ประมาณเดือนพฤษภาคม 2565

4. ภาควิชา อ.วท. 346 (601346) : การแปรรูปอาหาร 3 (Food Processing 3)

การเรียนการสอน ปี 3 เทอม 2

วันและเวลาที่สอน อ. และ ศ. เวลา 9.30-10.30

โดยเทอม 1/2565 ยังคงการจัดการเรียนการสอนแบบเดิม แต่ในปีการศึกษา 2567 นักศึกษาหลักสูตรนานาชาติ จะต้องเรียนในวิชานี้ จึงขอความอนุเคราะห์อาจารย์ที่สามารถช่วยเหลือนสอน Section Inter และจากที่ประชุมหารือ การช่วยสอนฯ มีข้อเสนอแนะให้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา พิจารณาสอนหลักสูตรนานาชาติ เนื่องจากอาจารย์มีความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญให้กระบวนวิชา และการสื่อสารด้านภาษาอังกฤษ

5. ภาควิชา อ.วท. 347 (601347) : ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 2 (Food Processing Laboratory 2)

การเรียนการสอน เทอม 2

วันและเวลาที่สอน พ. เวลา 14.30-17.30

ในส่วนของ Lab คณาจารย์จากทางสาขา MPT จะช่วยรับสอนและจากที่ประชุมหารือการช่วยสอนฯ มี ข้อเสนอแนะให้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา พิจารณาสอนหลักสูตรนานาชาติ เนื่องจากอาจารย์มี ความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญให้กระบวนวิชา และการสื่อสารด้านภาษาอังกฤษ

6. ภาควิชา อ.วท. 351 (601351) : กฎหมายและมาตรฐานอาหาร (Food Legislation and Standards)

การเรียนการสอน เทอม 1

วันและเวลาที่สอน พ. เวลา 13.00-15.00

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ไบผ่อง และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ จะช่วยรับสอนหลักสูตร นานาชาติ

7. ภาควิชา อ.วท. 452 (601452) : การควบคุมและการประกันคุณภาพ (Quality Control and Assurance)

การเรียนการสอน เทอม 1 วันอ. และ ศ. เวลา 09.30-11.00

เทอม 2 วันจ.และ พฤ. เวลา 09.30-11.00

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ จะช่วยสอบในหัวข้อที่เกี่ยวกับระบบประกันคุณภาพ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กัญญรัตน์ สุทธภักดิ์ และ อาจารย์พิพรรณ ตั้งใจดี จะช่วยรับสอนหลักสูตรนานาชาติ

8. กระบวนวิชา อ.วท. 453 (601453) : ปฏิบัติการการควบคุมและการประกันคุณภาพ (Quality Control and Assurance Laboratory)

การเรียนการสอน เทอม 1และ เทอม 2

วันและเวลาที่สอน จ. เวลา 14.30-17.30

ในส่วนของ Lab ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กัญญรัตน์ สุทธภักดิ์ จะช่วยรับสอน

9. กระบวนวิชา อ.วท. 460 (601460) : การวิเคราะห์อาหาร (FOOD ANALYSIS)

การเรียนการสอน เทอม 1

วันและเวลาที่สอน Lecture วัน จ. และ พฤ. เวลา 11.00-12.30

Lab วัน พ. เวลา 14.30-17.30

อาจารย์ ดร.กันยาศิริ รักษิยะธรรม จะช่วยรับสอนหลักสูตรนานาชาติ

10. กระบวนวิชา อ.วท. 471 (601471) : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development)

การเรียนการสอน เทอม 1 และ เทอม 2

ในเทอม 2/2565 ยังคงการจัดการเรียนการสอนเฉพาะหลักสูตรไทย โดยจะแบ่งเป็น 2 Section จากนั้นหลักสูตรนานาชาติจะเริ่มสอนในปี 2566 โดย รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุตมอ่าง อาจารย์ ดร.พรจันทร์ วอลเตอร์และอาจารย์ ดร.รชนิภาส สุแก้ว สัมครธำรงไทย จะช่วยรับสอน

11. กระบวนวิชา อ.วท. 472 (601472) : การจัดการโรงงานอาหาร (Food Manufacturing Management)

การเรียนการสอน เทอม 1 วันอ. และ ศ. เวลา 08.00-09.30

เทอม 2 วันจ. และ พฤ. เวลา 11.00-12.30

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ไบผ่อง จะช่วยรับสอนในหลักสูตรไทย โดยสามารถแบ่งหัวข้อการสอนอีกครั้ง

12. กระบวนวิชา อ.วท. 496 (601496) : การฝึกงาน (Work Training)

คณาจารย์สาขาวิชา MPT จะช่วยดูแลนักศึกษาเป็นรายบุคคล

13. กระบวนวิชา อ.วท. 497 (601497) : สัมมนา 1 (Seminar 1)

คณาจารย์สาขาวิชา MPT จะช่วยดูแลนักศึกษาเป็นรายบุคคล

14. กระบวนวิชา อ.วท. 499 (601499) : งานวิจัย (Research Exercise)

คณาจารย์สาขาวิชา MPT จะช่วยดูแลนักศึกษาเป็นรายบุคคล

15. ภาควิชา อ.วท. 342 (601342) : หลักวิศวกรรมอาหาร 2 (Fundamental Food Engineering 2)

การเรียนการสอน ปี 3 เทอม 2

วันและเวลาที่สอน Lecture วัน จ. และ พ. เวลา 13.00-14.00

Lab วัน ศ. เวลา 14.30-17.30

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล จะช่วยรับสอน ในส่วนของ Lecture หลักสูตรไทย ตั้งแต่เทอม 2 ปีการศึกษา 2565 (รับสอนนักศึกษาประมาณ 45 คน) และ อาจารย์ ดร.สุภเวท มานิชม ขอตตรวจสอบตารางก่อน หากว่างยินดีช่วยรับสอน Lab รวมถึงหลักสูตรนานาชาติ จะเริ่มเรียนในปีการศึกษา 2567 โดยจะขอความอนุเคราะห์อาจารย์ที่สามารถช่วยเหลือสอน Section Inter

ที่ประชุมมีข้อเสนอว่าควรแบ่ง Section ในการเรียนให้หมุนเวียนและทำเป็นเวลาเพื่อแบ่งนักศึกษาทำเครื่องมือแต่ละประเภท

16. ภาควิชา อ.วท. 775 (601775) : วิทยาศาสตร์การอาหารและการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง (ADVANCED FOOD SCIENCE AND ANALYSIS)

อาจารย์ ดร.รชนิภาส สุแก้ว สมัครธำรงไทย จะช่วยรับสอนในบางหัวข้อ (Section inter)

เพิ่มเติม

ที่ประชุมหารือการช่วยสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหลักสูตรปกติและหลักสูตรนานาชาติ แจ้งในส่วนของหลักสูตรนานาชาติ ขอความช่วยเหลือจากคณาจารย์ท่านอื่นๆ ที่พอจะมีเวลาขอความอนุเคราะห์เข้ามาช่วยสอนในส่วนของ Lab

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

3.4 ทุนวิจัยสำหรับอาจารย์ใหม่

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบ เรื่อง ทุนวิจัยสำหรับอาจารย์ใหม่ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตรได้จัดส่งเอกสารข้อมูล เพื่อขอทุนวิจัยสำหรับอาจารย์ใหม่จากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน 7 ท่าน ดังนี้

1. อาจารย์ ดร.เปรม ทองชัย
2. อาจารย์ ดร.นิภาวรรณ ปันธิ
3. อาจารย์ ดร.รชนิภาส สุแก้ว สมัครธำรงไทย
4. อาจารย์ ดร.ศรินทร์ทิพย์ ธนัคมเศรณี
5. อาจารย์ ดร.พัฒนพงศ์ เกิดตะธา
6. อาจารย์ ดร.กัญยาศิริ รักอริยะธรรม
7. อาจารย์พิพรรณ ตั้งใจดี

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 การเสนอชื่อเข้ารับการพิจารณาคัดเลือกรางวัลเพชรสยามบุคคลดีเด่น

ประธานแจ้งให้ที่ประชุมร่วมกันพิจารณา ตามหนังสือที่ อว 8392(4)ว.76 ลงวันที่ 8 มีนาคม 2565 จาก กองบริหารงานบุคคล เรื่อง การเสนอชื่อเพื่อพิจารณาคัดเลือกรางวัลเพชรสยามบุคคลดีเด่นเนื่องเป็นการส่งเสริมและยกย่องบุคคลที่ได้อนุรักษ์ เผยแพร่ สืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย ความทราบนั้น

ในการนี้ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร จึงได้นำเข้าวาระพิจารณาในการประชุมสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ในคราวประชุมที่ 2 /2565 เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2565 ที่ผ่านมาและมีมติขอไม่เสนอรายชื่อบุคคล เพื่อเข้ารับ การคัดเลือกรางวัลเพชรสยามบุคคลดีเด่น

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบและพิจารณามีมติเห็นชอบ

4.2 การเสนอชื่อบุคคลเพื่อประกาศเกียรติคุณเป็นค่าของแผ่นดิน

ประธานแจ้งให้ที่ประชุมร่วมกันพิจารณา ตามหนังสือที่ อว8392(2).E/ว186 ลงวันที่ 17 มีนาคม 2565 จาก สำนักงานปลัดนายกรัฐมนตรี แจ้งขอเชิญเสนอรายชื่อบุคคลเพื่อประกาศเกียรติคุณเป็น ค่าของแผ่นดิน เพื่อเป็นการยกย่องเชิดชูเกียรติและเป็นขวัญกำลังใจในการทำคุณประโยชน์ รวมทั้งเป็นต้นแบบแห่งการสร้างสรรค์ความดี อันพึงเป็นคุณลักษณะที่ดีแก่สังคมไทยความทราบนั้น

ในการนี้ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร จึงได้นำเข้าวาระพิจารณาในการประชุมสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ในคราวประชุมที่ 2 /2565 เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2565 ที่ผ่านมาและมีมติขอเสนอรายชื่ออาจารย์จำนวน 2 ท่าน ดังนี้

1. ศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยจารีเพื่อประกาศเกียรติคุณเป็น ค่าของแผ่นดิน ประเภทบุคคล
2. รองศาสตราจารย์ ดร.ชาติชาย โชนงนุช เพื่อประกาศเกียรติคุณเป็น ค่าของแผ่นดิน ประเภทโครงการ (ภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม)

เนื่องจากทั้ง 2 ท่านเป็นอาจารย์ที่มีความมุ่งมั่นในการทำงาน มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ มีผลงานเชิงประจักษ์มากมาย รวมถึงเป็นอาจารย์ที่ปฏิบัติงานอย่างดีเสมอมาของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบและพิจารณามีมติเห็นชอบ

4.3 การพิจารณาหลักสูตรเกษตรอัจฉริยะ

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมร่วมกันพิจารณา เรื่อง หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาเกษตรอัจฉริยะ (Intelligence Agriculture) คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรที่มุ่งเน้นการเรียนรู้แบบบูรณาการศาสตร์เกี่ยวกับการประกอบการเกษตรยุคใหม่ โดยใช้องค์ความรู้วิทยาศาสตร์เกษตรการเกษตรแบบแม่นยำ เทคโนโลยีด้านวิศวกรรมศาสตร์ การแปรรูปการเพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตร การบริหารธุรกิจเกษตร และการตลาดสมัยใหม่ ผลิตบัณฑิตที่สามารถเรียนรู้และใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ ในระบบการผลิตที่มีมาตรฐานปลอดภัยอยู่บนพื้นฐานการพัฒนาที่ยั่งยืน เป็นผู้ประกอบการด้านการเกษตรยุคใหม่ ที่มีขีดความสามารถในการแข่งขันและพัฒนาการเกษตรสมัยใหม่ของประเทศไทย

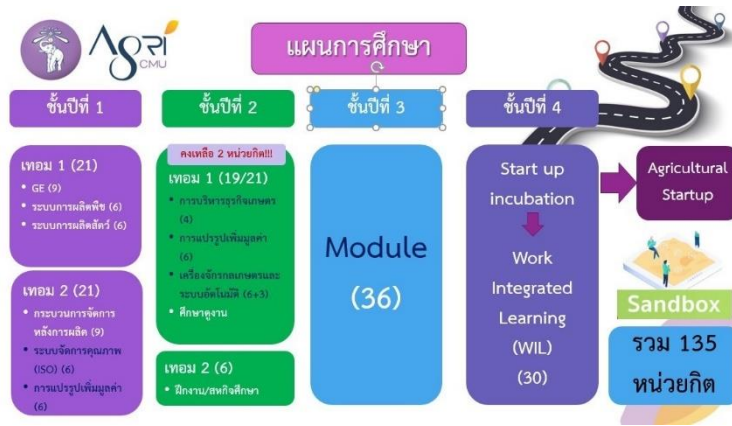
กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนและผู้สนใจทั่วไปที่มีคุณสมบัติตามที่หลักสูตรกำหนด

ปริญญา

เรียน 2 ปี ได้อนุปริญญาสาขาวิชาเกษตรอัจฉริยะ (Associate Degree in Intelligent Agriculture)

เรียน 4 ปี ได้ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เกษตรอัจฉริยะ) (Bachelor of Science (Intelligent Agriculture))



เพิ่มเติม : ที่ประชุมมีการประชาพิจารณ์ ดังนี้

1. ขอให้ตรวจสอบความซ้ำซ้อนของเนื้อหากระบวนวิชา หากต้องมีการเปิดกระบวนวิชาใหม่ร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาเกษตรอัจฉริยะ สามารถพิจารณากระบวนวิชาของคณะอุตสาหกรรมเกษตรที่มีอยู่แล้ว นำไปประกอบการเรียนการสอนได้ เพื่อลดภาระงานและลดความยุ่งยากในการเปิดกระบวนวิชาใหม่
3. เนื่องจากภาระงานของคณาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตรที่มีภาระงานค่อนข้างมากอยู่แล้ว ขอให้ทางคณะพิจารณาการให้คณาจารย์ไปร่วมสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาเกษตรอัจฉริยะด้วย
4. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาเกษตรอัจฉริยะ เป็นหลักสูตรที่จะมาแข่งขันและดึงดูดลูกค้าของคณะอุตสาหกรรมเกษตรไป
5. อยากให้มีการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ข้อมูลให้มากขึ้น ระหว่างการบริหารงานและผู้ร่วมงาน/ผู้ทำงาน ให้ทราบที่มาและรายละเอียดต่างๆ เพื่อร่วมกันพิจารณาและจัดทำกระบวนกรต่างๆ
6. คณาจารย์บางท่านมีความยินดีให้ความร่วมมือกับทางมหาวิทยาลัย เพื่อผลประโยชน์ขององค์กรและนักศึกษา และในส่วนกระบวนวิชาต่างๆของคณะอุตสาหกรรมเกษตรนั้น เมื่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาเกษตรอัจฉริยะ มีความประสงค์จะนำไปจัดการเรียนการสอน อาจจะต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบเนื้อหา เนื่องจากบางกระบวนวิชาต้องมีความรู้พื้นฐานและความเข้าใจก่อนหน้า รวมถึงไม่สามารถเรียนร่วมกับนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตรได้และ กลุ่มเป้าหมายคนละกลุ่มกัน

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.

ผู้บันทึกการประชุม:

ลงชื่อ....สุธินี ส่งศรีเกต.....
(นางสาวสุธินี ส่งศรีเกต)
ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม
วันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2565

ลงชื่อ....นิรมล อุทมอ่า.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุทมอ่า)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
วันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2565

(เอกสารแนบ 2)

มคอ.3

มคอ.3 รายการกระบวนวิชา

ใหม่! ตั้งแต่ภาคการศึกษา 1/2564 เป็นต้นไป สามารถเลือกบันทึกข้อมูล มคอ.3-4 (รูปแบบ OBE) (คลิก! เพื่อศึกษารายละเอียด)

ปีการศึกษา 2564 ภาคการศึกษา 1 คณะ คณะอุตสาหกรรมเกษตร แสดงข้อมูล ระบบรหัส ค้นหา

ภาควิชา Division of Food Science and Technology [เพิ่มกระบวนวิชา](#) [เปลี่ยนสถานะ](#)

| เลือก | สถานะ | รหัสกระบวนวิชา | ชื่อกระบวนวิชา | สาขาวิชา | ฟอร์ม มคอ. | ออก | ยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น | ลบ |
|--------------------------|-------|----------------|--|---|------------|-----|--|----|
| <input type="checkbox"/> | | 601702 | FST FOOD PROCESSING AND ENGINEERING Sec701 กระบวนการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.3 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวสุธินี สงศรีเกตุ เมื่อ:9/5/2565 11:30:16 (ยกเลิก) | |
| <input type="checkbox"/> | | 601704 | FST Food Microbiology and Analysis Sec701 จุลชีววิทยาทางอาหารและการวิเคราะห์ | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.3 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวริกา สุระนาถ เมื่อ:21/6/2564 11:12:27 (ยกเลิก) | |
| <input type="checkbox"/> | | 601731 | FST ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY Sec701 จุลชีววิทยาอาหารขั้นสูง | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.3 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวริกา สุระนาถ เมื่อ:17/6/2564 14:21:19 (ยกเลิก) | |
| <input type="checkbox"/> | | 601743 | FST FOOD POWER TECHNOLOGY Sec701 เทคโนโลยีอาหารผง | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.3 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ไพโรจน์ อินธิปัญญา เมื่อ:20/6/2564 18:11:57 (ยกเลิก) | |
| <input type="checkbox"/> | | 601758 | FST FOOD RESEARCH STATISTICS Sec701 สถิติวิจัยอาหาร | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.3 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวริกา สุระนาถ เมื่อ:18/6/2564 11:37:23 (ยกเลิก) | |
| <input type="checkbox"/> | | 604715 | FE PHYSICAL AND ENGINEERING PROPERTIES OF FOODS Sec 701 สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร | สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร | มคอ.3 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวจุฬพร อินฤทธิ์ เมื่อ:9/5/2565 11:56:22 (ยกเลิก) | |

มคอ.3 รายการกระบวนวิชา

ใหม่! ตั้งแต่ภาคการศึกษา 1/2564 เป็นต้นไป สามารถเลือกบันทึกข้อมูล มคอ.3-4 (รูปแบบ OBE) (คลิก เพื่อศึกษารายละเอียด)

ปีการศึกษา ภาคการศึกษา คณะ

ภาควิชา Division of Food Science and Technology

จำนวน 37 รายการ

| เลือก | สถานะ | รหัสกระบวนวิชา | ชื่อกระบวนวิชา | สาขาวิชา | ฟอร์ม มคอ. | ออก รายงาน | ยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น | ลบ |
|--------------------------|-------|----------------|--|---|------------|------------|---|----|
| <input type="checkbox"/> | | 601731 | FST ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY Sec701 จุลชีววิทยาอาหารขั้นสูง | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.3 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวสุธินี ส่งศรีเกตุ เมื่อ:12/11/2564 13:18:40 [ยกเลิก] | |
| | | 601745 | FST ADVANCED FOOD PROCESSING AND TECHNOLOGY sec701 เทคโนโลยีและการแปรรูปอาหารขั้นสูง | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.3 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวริกา สุระขนาด เมื่อ:7/11/2564 15:36:54 [ยกเลิก] | |
| | | 601775 | FST ADVANCED FOOD SCIENCE AND ANALYSIS sec701 วิทยาศาสตร์การอาหารและการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.3 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวริกา สุระขนาด เมื่อ:7/11/2564 15:31:36 [ยกเลิก] | |

(เอกสารแนบ 3)

มคอ.5

มคอ.5 รายการกระบวนวิชา

Info ตั้งแต่ภาคการศึกษา 1/2564 เป็นต้นไป สามารถเลือกบันทึกข้อมูล มคอ.3-4 (รูปแบบ OBE) (คลิก! เพื่อศึกษารายละเอียด)

ปีการศึกษา 2564 ภาคการศึกษา 1 คณะ คณะอุตสาหกรรมเกษตร แสดงข้อมูล ระบุรหัส ค้นหา

ภาควิชา Division of Food Science and Technology [เปลี่ยนสถานะ](#)

– หมายเหตุ : ข้อมูลกระบวนวิชาใน มคอ.5 ได้มาจากการบันทึกใน มคอ.3

จำนวน 38 รายการ

| เลือก | สถานะ | รหัสกระบวนวิชา | ชื่อกระบวนวิชา | สาขาวิชา | ฟอร์ม มคอ. | รายงาน | ยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น |
|--------------------------|-------|----------------|--|---|------------|--------|---|
| <input type="checkbox"/> | | 601702 | FST FOOD PROCESSING AND ENGINEERING Sec701 กระบวนการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.5 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวสุธินี ส่งศรีเกตุ เมื่อ:9/5/2565 14:15:46 (ยกเลิก) |
| <input type="checkbox"/> | | 601704 | FST Food Microbiology and Analysis sec701 จุลชีววิทยาทางอาหารและการวิเคราะห์ | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.5 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวริกา สุระนาถ เมื่อ:24/11/2564 14:07:34 (ยกเลิก) |
| <input type="checkbox"/> | | 601731 | FST ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY Sec701 จุลชีววิทยาอาหารขั้นสูง | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.5 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวริกา สุระนาถ เมื่อ:24/11/2564 11:44:43 (ยกเลิก) |
| <input type="checkbox"/> | | 601743 | FST FOOD POWER TECHNOLOGY Sec701 เทคโนโลยีอาหารผง | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.5 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวริกา สุระนาถ เมื่อ:26/11/2564 13:27:04 (ยกเลิก) |
| <input type="checkbox"/> | | 601758 | FST FOOD RESEARCH STATISTICS sec701 สถิติวิจัยอาหาร | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.5 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวริกา สุระนาถ เมื่อ:29/11/2564 14:37:32 (ยกเลิก) |
| <input type="checkbox"/> | | 604715 | FE PHYSICAL AND ENGINEERING PROPERTIES OF FOODS sec 701 สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร | สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร | มคอ.5 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวจตุพร อินฤทธิ์ เมื่อ:24/5/2565 16:34:42 (ยกเลิก) |

มคอ.5 รายการกระบวนวิชา

ใหม่! ตั้งแต่ภาคการศึกษา 1/2564 เป็นต้นไป สามารถเลือกบันทึกข้อมูล มคอ.3-4 (รูปแบบ OBE) (คลิก เพื่อศึกษารายละเอียด)

ปีการศึกษา 2564 > ภาคการศึกษา 2 > คณะ คณะอุตสาหกรรมเกษตร > แสดงข้อมูล > ระบุรหัส > ค้นหา

ภาควิชา Division of Food Science and Technology > [เปลี่ยนสถานะ](#)

หมายเหตุ : ข้อมูลกระบวนวิชาใน มคอ.5 ได้มาจากการบันทึกใน มคอ.3

จำนวน 37 รายการ

| เลือก | สถานะ | รหัสกระบวนวิชา | ชื่อกระบวนวิชา | สาขาวิชา | ฟอร์ม มคอ. | รายงาน | ยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น |
|--------------------------|-------|----------------|--|---|------------|--------|--|
| <input type="checkbox"/> | | 601731 | FST ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY Sec701 จุลชีววิทยาอาหารขั้นสูง | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.5 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวสุจินต์ สงศรีเกตุ เมื่อ:18/4/2565 15:42:58 [ยกเลิก] |
| <input type="checkbox"/> | | 601745 | FST ADVANCED FOOD PROCESSING AND TECHNOLOGY Sec701 เทคโนโลยีและการแปรรูปอาหารขั้นสูง | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.5 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวสุจินต์ สงศรีเกตุ เมื่อ:25/4/2565 11:39:05 [ยกเลิก] |
| <input type="checkbox"/> | | 601775 | FST ADVANCED FOOD SCIENCE AND ANALYSIS Sec701 วิทยาศาสตร์การอาหารและการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มคอ.5 | | เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวสุจินต์ สงศรีเกตุ เมื่อ:25/4/2565 11:38:19 [ยกเลิก] |

(เอกสารแนบ 4)

ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ จำนวน 8 กระบวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของระดับปริญญาตรีโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 1/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสระดับปริญญาตรี 601702 ชื่อระดับปริญญาตรี FOOD PROCESS & ENG sec.701

ชื่อผู้รับผิดชอบระดับปริญญาตรี ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของระดับปริญญาตรีนี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

| รูปแบบการประเมิน | สัดส่วนการประเมิน (%) |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. การสอบและปฏิบัติการ | 90.00% |
| 2. การมอบหมายงาน/ทำรายงาน ทำการบ้าน | 10.00% |

คะแนนสอบโดยรวมของระดับปริญญาตรี

คะแนนเฉลี่ย 80.02

SD -

คะแนนสูงสุด 80.02

คะแนนต่ำสุด 80.02

ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| มาตรฐานผลการเรียนรู้ | ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน |
|---------------------------|--|
| 1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม | สัมฤทธิ์ผล ประเมินจากการอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน นักศึกษามีคุณธรรมและจริยธรรมที่ดี |
| 2. ด้านความรู้ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา สามารถวิเคราะห์โจทย์ปัญหาที่กำหนด |

| | |
|--|---|
| | ประเมินจากคะแนนสอบ การอภิปรายในชั้นเรียน และผลงานที่มอบหมาย |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย และประยุกต์ใช้ความรู้ดังกล่าวในการแก้ปัญหา ประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมายและคะแนนสอบ |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับผู้สอน เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลที่ต้องการได้อย่างเหมาะสม มีทักษะในการสื่อสารปากเปล่าและการเขียนในระดับดี ประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมาย การนำเสนอและอภิปรายในชั้นเรียน และการเขียนรายงานปฏิบัติการ |

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของภาควิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาการศึกษาที่ 1/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสภาควิชา 601704 ชื่อภาควิชา FOOD MICROBIOLOGY AND ANALYSIS sec.701

ชื่อผู้รับผิดชอบภาควิชา ผศ.ดร.ศศิธร ไบฝ่อง

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของภาควิชาใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

| รูปแบบการประเมิน | สัดส่วนการประเมิน (%) |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. การสอบ | 68.00% |
| 2. การมอบหมายงาน/ทำรายงาน ทำการบ้าน | 15.00% |
| 3. คะแนนจิตพิสัย | 5.00% |

คะแนนสอบโดยรวมของภาควิชา

คะแนนเฉลี่ย 88.00

SD 0.00

คะแนนสูงสุด 88.00

คะแนนต่ำสุด 88.00

ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| มาตรฐานผลการเรียนรู้ | ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน |
|---------------------------|--|
| 1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม | นักศึกษามีคุณธรรมและจริยธรรมที่ดี มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา |

| | |
|--|---|
| 2. ด้านความรู้ | <p>นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา นักศึกษาสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ รวบรวมข้อมูลทำรายงานและนำเสนอตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย ประเมินจากการเขียนรายงานที่มอบหมายและการอภิปรายหน้าชั้นเรียน</p> |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | <p>นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการ เกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ดังกล่าวกับ ความรู้เรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการแก้ปัญหาหรือสร้างสรรค์ แนวความคิดใหม่ๆ</p> |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | <p>นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับผู้สอน และเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ส่งงานตรงเวลา</p> |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | <p>นักศึกษามีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลที่ต้องการได้อย่างเหมาะสม มีทักษะในการสื่อสารทั้งปากเปล่าและการเขียนในระดับดี</p> |

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 1/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601731 ชื่อกระบวนการวิชา ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY sec.701

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา รศ.ดร. TRI INDRARINI WIRJANTORO

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

| รูปแบบการประเมิน | สัดส่วนการประเมิน (%) |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. การสอบ | 41.00% |
| 2. การมอบหมายงาน/ทำรายงาน ทำการบ้าน | 49.00% |
| 3. คะแนนจิตพิสัย | 10.00% |

คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 80.2

SD -

คะแนนสูงสุด -

คะแนนต่ำสุด -

ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| มาตรฐานผลการเรียนรู้ | ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน |
|---------------------------|--|
| 1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม | The student had a good moral ethic. He was on time joining online class and practical session, respect, responsible in sending reports and assignments and did not do cheating |

| | |
|---|---|
| | during examination. |
| 2. ด้านความรู้ | The student did well in examination papers and class activities, but he did not do so well in class assignment for gathering information related to some subject topics. |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | The student was able to look, gather and analyze information in order to do discussion in the laboratory report and class activities. |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | The student showed respect and good relationship throughout the learning program as well as sending assignments and reports on time. |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | The student displayed a good capability to use information technology to answer problems or look for supporting information, had statistical analysis knowledge and was able to do scientific presentation. |

รศ.ดร. TRI INDRARINI WIRJANTORO

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601731 ชื่อกระบวนการวิชา ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY sec.701

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา รศ.ดร. TRI INDRARINI WIRJANTORO

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

| รูปแบบการประเมิน | สัดส่วนการประเมิน (%) |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. การสอบ | 41.00% |
| 2. การมอบหมายงาน/ทำรายงาน ทำการบ้าน | 49.00% |
| 3. คะแนนจิตพิสัย | 10.00% |

คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 68.6

SD -

คะแนนสูงสุด -

คะแนนต่ำสุด -

ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| มาตรฐานผลการเรียนรู้ | ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน |
|---------------------------|---|
| 1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม | The student showed a good moral ethic by joining on time for teaching and practical sessions, sent most of reports and home works on time and did not do any dishonest act during |

| | |
|---|--|
| | written examination. |
| 2. ด้านความรู้ | The student could not do very well in the examination papers and sometimes did not show correct understanding for the subject core. |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | The student was able to look and gather some information to prepare laboratory reports and class assignment. |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | The student displayed respect and decent relationship during the learning program. He also sending most of home works/assignments and laboratory report on their due dates. |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | The student had a capability to utilize information technology to do his class activities, assignments and laboratory reports. On the other hand, his scientific presentation needed to be improved. |

รศ.ดร.TRI INDRARINI WIRJANTORO

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 1/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601743 ชื่อกระบวนการวิชา Food Powder Technology sec.701

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์ที่อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

| รูปแบบการประเมิน | สัดส่วนการประเมิน (%) |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. การสอบ | 50.00% |
| 2. การมอบหมายงาน/ทำรายงาน ทำการบ้าน | 45.00% |
| 3. คะแนนจิตพิสัย | 5.00% |

คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 80.56

SD 3.70

คะแนนสูงสุด 84.23

คะแนนต่ำสุด 75.50

ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| มาตรฐานผลการเรียนรู้ | ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน |
|--|--|
| 1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีคุณธรรมและจริยธรรมที่ดี มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา ไม่มีการทุจริตในการสอบ |
| 2. ด้านความรู้ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา ประเมินจากคะแนนสอบ และนักศึกษาสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ รวบรวมข้อมูลทำรายงานและนำเสนอตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย ประเมินจากการเขียนรายงานที่มอบหมาย และการอภิปรายหน้าชั้นเรียน |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ดังกล่าวกับความรู้เรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการแก้ปัญหา ประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมาย และการสอบแก้โจทย์ในข้อสอบเชิงประยุกต์ |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียนและผู้สอน เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ส่งงานตรงเวลา |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น ข้อมูลที่ต้องการได้อย่างเหมาะสม และทักษะในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน ประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมาย และการอภิปรายในชั้นเรียน |

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของระดับปริญญาโทโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสระดับปริญญา 601745 ชื่อระดับปริญญา Advanced Food Processing and Technology sec.701

ชื่อผู้รับผิดชอบระดับปริญญา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์ต่ออาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของระดับวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

| รูปแบบการประเมิน | สัดส่วนการประเมิน (%) |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. การสอบ | 73.00% |
| 2. การมอบหมายงาน/ทำรายงาน ทำการบ้าน | 22.00% |
| 3. คะแนนจิตพิสัย | 5.00% |

คะแนนสอบโดยรวมของระดับปริญญา

คะแนนเฉลี่ย 79.75

SD 2.34

คะแนนสูงสุด 82.09

คะแนนต่ำสุด 77.41

ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| มาตรฐานผลการเรียนรู้ | ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน |
|--|--|
| 1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีคุณธรรมและจริยธรรมที่ดี มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา ไม่มีการทุจริตในการสอบ ไม่พบการคัดลอกผลงาน |
| 2. ด้านความรู้ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา สามารถแก้โจทย์ปัญหาเชิงคำนวณได้ ประเมินจากคะแนนสอบ และนักศึกษาสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ รวบรวมข้อมูลทำรายงานและนำเสนอตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย ประเมินจากการเขียนรายงานที่มอบหมายและการอภิปรายหน้าชั้นเรียน |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ดังกล่าวกับความรู้เรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการแก้ปัญหาหรือสร้างสรรค์แนวความคิดใหม่ๆ ประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมาย การอภิปรายในชั้นเรียน การเขียนรายงานปฏิบัติการ และการสอบแก้โจทย์ในข้อสอบเชิงประยุกต์ |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียนในหลักสูตรปกติ กับเจ้าหน้าที่วิทยาศาสตร์และผู้สอน เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ส่งงานตรงเวลา สามารถทำงานร่วมกับนักศึกษาหลักสูตรปกติได้อย่างดี |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น ข้อมูลที่ต้องการได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีทักษะในการสื่อสารทั้งปากเปล่าและการเขียนในระดับดีเยี่ยม ประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมาย และการอภิปรายในชั้นเรียน ใช้โปรแกรมคำนวณทางสถิติได้ ประเมินจากการเขียนรายงานปฏิบัติการ |

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา

ผู้รับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอน

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของระดับปริญญาโทโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 1/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสระดับปริญญา 601758 ชื่อระดับปริญญา FOOD RESEARCH STATISTICS sec.701

ชื่อผู้รับผิดชอบระดับปริญญา ผศ.ดร.พินิตา รัตนปิติกรณ์

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของระดับวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

| รูปแบบการประเมิน | สัดส่วนการประเมิน (%) |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. การสอบ | 70% |
| 2. การมอบหมายงาน/ทำรายงาน ทำการบ้าน | 30% |

คะแนนสอบโดยรวมของระดับปริญญาโท

คะแนนเฉลี่ย 86.00

SD 7.25

คะแนนสูงสุด 91.13

คะแนนต่ำสุด 80.87

ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| มาตรฐานผลการเรียนรู้ | ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน |
|---------------------------|--|
| 1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความรับผิดชอบ และตรงต่อเวลาประเมินจากการเข้าชั้นเรียน การส่งงานและการเข้าสอบ |
| 2. ด้านความรู้ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา สามารถแก้โจทย์เชิงการวิเคราะห์ข้อมูลทาง |

| | |
|---|--|
| | สถิติ ประเมินจากคะแนนสอบ และรายงาน |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนได้ |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีสัมพันธภาพอันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน และผู้สอน |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น ข้อมูลที่ต้องการได้อย่างเหมาะสม ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติได้ |

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 1/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 604715 ชื่อกระบวนการวิชา สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร sec.701

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา รศ.ดร. พิชญ์ พูลลาภ

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

| รูปแบบการประเมิน | สัดส่วนการประเมิน (%) |
|---|-----------------------|
| 1. การสอบ | 80.00% |
| 2. การมอบหมายงาน/การบ้าน และ กรณีศึกษา (case study) | 10.00% |
| 3. คะแนนจิตพิสัย | 10.00% |

คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 77.34

SD 9.84

คะแนนสูงสุด 84.29

คะแนนต่ำสุด 70.38

ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| มาตรฐานผลการเรียนรู้ | ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน |
|--|--|
| 1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีคุณธรรมและจริยธรรมที่ดี ไม่พบการการทุจริตในการสอบ นักศึกษาเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา เข้าชั้นเรียนทุกครั้ง จากการสังเกตพฤติกรรม ไม่พบการคัดลอกผลงานของนักศึกษาโดยประเมินจากคุณภาพและความซ้ำซ้อนของงานที่ได้รับมอบหมาย |
| 2. ด้านความรู้ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา ประเมินจากคะแนนสอบ และนักศึกษาสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ รวบรวมข้อมูลจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินจากคุณภาพของงานที่มอบหมาย |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับที่ได้รับมอบหมาย และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ดังกล่าวกับความรู้เรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการแก้ปัญหา หรือสร้างสรรค์แนวความคิดใหม่ๆ โดยประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมาย และผลการสอบในข้อสอบเชิงประยุกต์ |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน และผู้สอน เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ส่งงาน และมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และนำมาอภิปรายในชั้นเรียน |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีทักษะในการวิเคราะห์ตัวเลขในการคำนวณโจทย์ทางคณิตศาสตร์ที่ได้รับมอบหมาย และมีทักษะในการสื่อสารทั้งปากเปล่า และการเขียนในระดับดี โดยประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมาย |

รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ

ผู้รับผิดชอบกระบวนการ

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601775 ชื่อกระบวนการวิชา AVD FOOD SCI AND ANAL sec.701

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา อ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

| รูปแบบการประเมิน | สัดส่วนการประเมิน (%) |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. การสอบ | 75% |
| 2. รายงานบทปฏิบัติการ | 20% |
| 3. การเข้าชั้นเรียน | 5% |

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

| | |
|-------------|-------|
| คะแนนเฉลี่ย | 78.85 |
| SD | 2.35 |
| คะแนนสูงสุด | 80.51 |
| คะแนนต่ำสุด | 80.51 |

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| มาตรฐานผลการเรียนรู้ | ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน |
|--|--|
| 1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีคุณธรรมและจริยธรรมที่ดี แต่นักศึกษาบางรายมีการนำเนื้อหาบางส่วนจากอินเทอร์เน็ตที่ยังไม่ผ่านการสังเคราะห์ข้อมูลมาจัดทำรายงาน ไม่พบการทุจริตในการสอบ ประเมินจากการเข้าชั้นเรียน ความมุ่งมั่นตั้งใจในระหว่างที่จัดการเรียนการสอน และงานที่ได้รับมอบหมาย |
| 2. ด้านความรู้ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาหลักที่จัดการเรียนการสอน สามารถใช้องค์ความรู้ในการอธิบายกรณีศึกษาต่างๆ ได้ ซึ่งประเมินจากคะแนนสอบในระดับที่ดี และสามารถตอบคำถามต่างๆ ในระหว่างการเรียนการสอนหรือการนำเสนอผลงานได้ |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถวิเคราะห์และอธิบายการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ในกรณีศึกษาที่กำหนดให้ได้ปานกลาง โดยสามารถสืบค้น รวบรวม และสังเคราะห์องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่ออธิบาย และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ต่างๆ เพื่อแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องได้ระดับดี ซึ่งประเมินจากคะแนนสอบ และงานที่ได้รับมอบหมาย |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์ที่ดีกับอาจารย์ผู้สอนและเพื่อนร่วมชั้นเรียน รับฟังความคิดเห็นของกันและกัน และมีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายอย่างดี |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีทักษะการสื่อสารที่ดี สามารถอธิบาย ยกตัวอย่าง หรือให้เหตุผลประกอบเพื่อให้ผู้ฟังเข้าใจได้ สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสืบค้นข้อมูลในการทำรายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างเหมาะสม แต่ทักษะการเขียนรายงานอยู่ในระดับปานกลาง ประเมินจากการนำเสนอ รายงานและอภิปรายในชั้นเรียน |

อาจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย

ผู้รับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอน

(เอกสารแนบ 5)

อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ
อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล | หัวข้อ | รายการ | วันเวลา | สถานที่ |
|----------|------------------------|---------------------|---|---------------------------------------|---|
| 1 | รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 2 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมโครงการอบรม "การพัฒนาผู้ตรวจประเมินคุณภาพองค์การทางการศึกษา ด้วยเกณฑ์ EdPex (EdPEx Assessor : EA)" | 18 มกราคม 2564 - 20 มกราคม 2564 | โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สยามสแควร์ |
| 3 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมโครงการอบรม "การพัฒนาผู้ตรวจประเมินคุณภาพองค์การทางการศึกษา ด้วยเกณฑ์ EdPex (EdPEx Assessor : EA)" | 8 กุมภาพันธ์ 2564 - 9 กุมภาพันธ์ 2564 | โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สยามสแควร์ |
| 4 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมประชุมการรับฟังความคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากหน่วยงานและชุมชน ใกล้เคียง | 8 กุมภาพันธ์ 2564 - 8 กุมภาพันธ์ 2564 | อาคารอำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ (จ. เชียงใหม่) |
| 5 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การตรวจประเมินคุณภาพองค์การทางการศึกษาด้วยเกณฑ์ EdPEX" กิจกรรมที่ 2 : ผู้ตรวจประเมินคุณภาพภายในองค์กร ด้วยเกณฑ์ EdPEX (EdPEx Assessor : EA)" | 3 มีนาคม 2564 - 5 มีนาคม 2564 | โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ |
| 6 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 7 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมสัมมนาผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2564 เรื่อง "การจัดทำแผนพัฒนาการศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระยะที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570)" | 31 กรกฎาคม 2564 - 31 กรกฎาคม 2564 | Zoom Meeting |
| 8 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ Online Learning | 30 กรกฎาคม 2564 - 30 กรกฎาคม 2564 | ผ่านระบบ Zoom |

| | | | | | |
|----|--------------------------|---------------------|--|-----------------------------------|--|
| 9 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ร่วมกิจกรรม | เข้าร่วมกิจกรรม CMU-KM Day ประจำปี ๒๕๖๔ “มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน (The Learning University for Sustainable Development)” | 18 สิงหาคม 2564 - 18 สิงหาคม 2564 | ห้องประชุมทองกวาว สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 10 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมประชุมหารือเกี่ยวกับการดำเนินการหน่วยทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค (Senior Consumer Testing Unit : SCTU) | 2 สิงหาคม 2564 - 2 สิงหาคม 2564 | ระบบ Zoom Meeting |
| 11 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าประชุมเพื่อหารือบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ | 29 กันยายน 2564 - 29 กันยายน 2564 | ห้องประชุม 801 ชั้น 8 อาคารนครินทร์ คณะแพทยศาสตร์ |
| 12 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมประชุมหารือแนวทางการบริหารจัดการทรัพย์สินทางปัญญา (IP Management) และการจัดตั้งธุรกิจเทคโนโลยี (Spin off/ Startup) | 1 ตุลาคม 2564 - 1 ตุลาคม 2564 | ห้อง The Brick X @NSP ชั้น 1 อาคารอำนวยการ อุทยานวิทยาศาสตร์ ภาคเหนือ (จังหวัดเชียงใหม่) |
| 13 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการอำนวยการสถาบันวิศวกรรมกรรมการอำนวยการสถาบันวิศวกรรมชีวการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 4/2564 | 2 ธันวาคม 2564 - 2 พฤศจิกายน 2564 | ผ่านทางระบบ Zoom |
| 14 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ร่วมกิจกรรม | กิจกรรม LANNA Gastronomy Food idea Contest การแข่งขันพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ จากวัตถุดิบทางการเกษตรเฉพาะของภาคเหนือ ภายใต้ผลผลิตของเกษตรกรเครือข่าย Chiang Mai Gastronomy Farmer | 17 ธันวาคม 2564 - 17 ธันวาคม 2564 | รูปแบบ online และ onsite |
| 15 | รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมประชุมการสังเคราะห์และประเมินสถานการณ์ของเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อถ่ายทอดสู่พื้นที่ทำให้เกิดนวัตกรรมในการพัฒนาระดับภาคเหนือ (Tech Foresight ภาคเหนือ) | 7 ธันวาคม 2564 - 7 ธันวาคม 2564 | ห้องประชุม ETE ชั้น 8 อาคาร 30 ปี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 16 | ผศ.ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | การอบรมหลักสูตร "ผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร CMU-QA Curriculum" | 16 มีนาคม 2564 - 17 มีนาคม 2564 | ผ่าน Zoom Meeting |

| | | | | | |
|----|--------------------------------------|-----------------------------|---|---|---|
| 17 | ผศ.ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมการอบรมแนวคิดการประกัน คุณภาพการศึกษา และเกณฑ์ CMU-QA Curriculum | 4 กุมภาพันธ์ 2564 - 4 กุมภาพันธ์ 2564 | สำนักพัฒนาคุณภาพ การศึกษา มช |
| 18 | ผศ.ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | อบรมแนวคิดการประกันคุณภาพ การศึกษา และเกณฑ์ CMU-QA Curriculum | 4 กุมภาพันธ์ 2564 - 4 กุมภาพันธ์ 2564 | ผ่านระบบ Zoom Meeting |
| 19 | ผศ.ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 20 | ผศ.ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เป็นวิทยากรในโครงการถอดรหัส นวัตกรรมอาหารล้านนา (Lanna Food Gastronomy Coding) | 8 ธันวาคม 2564 - 8 ธันวาคม 2564 | บริษัท ธารณ์เสวยเชียงใหม่ ฟู้ดส์ จำกัด |
| 21 | รศ.ดร.Tri Indrarini wirjantoro | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 22 | รศ.ดร.Tri Indrarini wirjantoro | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมอบรมข้อบกพร่องของผลงาน วิชาการสายอุตสาหกรรมเกษตร | 7 กรกฎาคม 2564 - 7 กรกฎาคม 2564 | ห้องประชุม 2 คณะ อุตสาหกรรมเกษตร |
| 23 | รศ.ดร.Tri Indrarini wirjantoro | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมอบรมการให้บริการแบบมืออาชีพ | 22 กรกฎาคม 2564 - 22 กรกฎาคม 2564 | ระบบ Zoom |
| 24 | รศ.ดร.พรชัย ราชตะนันท์ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมการอบรมแนวคิดการประกัน คุณภาพการศึกษา และเกณฑ์ CMU-QA Curriculum | 4 กุมภาพันธ์ 2564 - 4 กุมภาพันธ์ 2564 | สำนักพัฒนาคุณภาพ การศึกษา มช |
| 25 | รศ.ดร.พรชัย ราชตะนันท์ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | อบรมแนวคิดการประกันคุณภาพ การศึกษา และเกณฑ์ CMU-QA Curriculum | 4 กุมภาพันธ์ 2564 - 4 กุมภาพันธ์ 2564 | ผ่านระบบ Zoom Meeting |
| 26 | รศ.ดร.พรชัย ราชตะนันท์ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 27 | รศ.ดร.พรชัย ราชตะนันท์ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมอบรมข้อบกพร่องของผลงาน วิชาการสายอุตสาหกรรมเกษตร | 7 กรกฎาคม 2564 - 7 กรกฎาคม 2564 | ห้องประชุม 2 คณะ อุตสาหกรรมเกษตร |
| 28 | รศ.ดร.พรชัย | ประชุม/ดู | อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ | 30 กรกฎาคม | ผ่านระบบ Zoom |

| | | | | | |
|----|----------------------------------|-----------------------------|--|---|--|
| | ราชตะนะพันธ์ | งาน/ สัมมนา | Online Learning | 2564 - 30 กรกฎาคม 2564 | |
| 29 | รศ.ดร.พรชัย ราชตะนะพันธ์ | วิทยาการ | เป็นวิทยาการบรรยายพิเศษ เรื่อง “เริ่มต้น อย่างไรให้ได้ตีพิมพ์ผลงานใน World Journal (ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)” | 9 สิงหาคม 2564 - 9 สิงหาคม 2564 | ผ่านระบบออนไลน์ Zoom meeting |
| 30 | รศ.ดร.พรชัย ราชตะนะพันธ์ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมสัมมนา ASIA PACKAGING NET WORK INTERNATIONAL PACKAGING SYMPOSIUM ๒๐๒๑ (VIRTUAL SYMPOSIUM) | 22 กันยายน 2564 - 23 กันยายน 2564 | VIRTUAL SYMPOSIUM |
| 31 | รศ.ดร.พรชัย ราชตะนะพันธ์ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าประชุมเพื่อหารือบันทึกข้อตกลงความ ร่วมมือทางวิชาการ | 29 กันยายน 2564 - 29 กันยายน 2564 | ห้องประชุม 801 ชั้น 8 อาคารนครินทร์ คณะ แพทยศาสตร์ |
| 32 | รศ.ดร.พรชัย ราชตะนะพันธ์ | กรรมการ ภายนอก | เป็นประธานคณะกรรมการสอบป้องกัน วิทยานิพนธ์ และเข้าร่วมประชุมงานวิจัย และแก้ไข manuscript | 8 กันยายน 2564 - 9 กันยายน 2564 | มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง |
| 33 | รศ.ดร.พรชัย ราชตะนะพันธ์ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมประชุมงานวิจัยและแก้ไข manuscript เรื่อง ผลของบรรจุภัณฑ์แอ็ค ทีฟที่ประกอบด้วย clove essential oil และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บ เกี่ยวขององุ่นระหว่างการเก็บรักษาในห้อง เย็นเพื่อส่งตีพิมพ์ในวารสาร Polymers (Q1) | 8 กันยายน 2564 - 9 กันยายน 2564 | มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย |
| 34 | ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ "มาตรฐานและแนวทางการประเมินตาม เกณฑ์ EdPex (EdPEX Assesor Calibration)" | 29 มีนาคม 2564 - 30 มีนาคม 2564 | โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ |
| 35 | ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมการอบรมและคัดเลือกผู้ตรวจ ประเมินรางวัลคุณภาพแห่งชาติ รายใหม่ ประจำปี 2564 | 1 เมษายน 2564 - 2 เมษายน 2564 | โรงแรมอมารี วอเตอร์เกต กรุงเทพฯ |
| 36 | ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | กรรมการ ภายนอก | เป็นประธานกรรมการสอบดุษฎีนิพนธ์ของ นักศึกษาระดับปริญญาเอก (นางวรลักษณ์ สุริยวงษ์) สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ | 24 มีนาคม 2564 - 24 มีนาคม 2564 | อาคารเรียนรวมสาขาวิชา วิศวกรรมศาสตร์ คณะ วิศวกรรมและ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ |

| | | | | | |
|----|----------------------------------|-----------------------------|---|---|---|
| 37 | ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมการอบรม เรื่อง Report Writing รุ่นที่ ๑ หลักสูตร สำหรับผู้บริหารคณะ | 11 มิถุนายน 2564 - 11 มิถุนายน 2564 | ผ่านทาง Zoom Meeting |
| 38 | ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 39 | ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมสัมมนาผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2564 เรื่อง "การจัดทำแผนพัฒนาการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระยะที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570)" | 31 กรกฎาคม 2564 - 31 กรกฎาคม 2564 | Zoom Meeting |
| 40 | ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ร่วม กิจกรรม | เข้าร่วมกิจกรรม CMU-KM Day ประจำปี ๒๕๖๔ "มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้ เพื่อ การพัฒนาอย่างยั่งยืน (The Learning University for Sustainable Development)" | 18 สิงหาคม 2564 - 18 สิงหาคม 2564 | ห้องประชุมทองกวาว สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 41 | ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมประชุมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพการศึกษาเพื่อการ ดำเนินการที่เป็นเลิศ (EdPEX) ครั้งที่ 1 หัวข้อ "EdPEX Overview และ OP" | 23 กันยายน 2564 - 23 กันยายน 2564 | ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ |
| 42 | ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เป็นประธานคณะกรรมการประเมิน คุณภาพการศึกษาภายในระดับสถาบัน | 28 กันยายน 2564 - 28 กันยายน 2564 | ห้องประชุมกาสะลอง มหาวิทยาลัยฟาร์อีส เทอร์น |
| 43 | ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าประชุมเพื่อหารือบันทึกข้อตกลงความ ร่วมมือทางวิชาการ | 29 กันยายน 2564 - 29 กันยายน 2564 | ห้องประชุม 801 ชั้น 8 อาคารนครินทร์ คณะ แพทยศาสตร์ |
| 44 | ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมกิจกรรม MED CMU Quality Fair ครั้งที่ 2 ประจำปี 2564 | 18 พฤศจิกายน 2564 - 19 พฤศจิกายน 2564 | ผ่านโปรแกรม Zoom |
| 45 | ผศ.ดร.พินิตา รัตนปิติภรณ์ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | การอบรมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ การรายงานผลการดำเนินงานตามแนว ทางการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (CMU-QA Curriculum) | 19 เมษายน 2564 - 19 เมษายน 2564 | ผ่าน Zoom Meeting |
| 46 | ผศ.ดร.พินิตา | ประชุม/ดู | เข้าร่วมประชุมวิชาการ Food | 17 มิถุนายน | รูปแบบออนไลน์ |

| | | | | | |
|----|-----------------------------|-----------------------------|---|---|--------------------------------------|
| | รัตนปิติกรณ์ | งาน/ สัมมนา | Innovation and Sustainability trough Bio-Circular-Green Economy | 2564 - 18 มิถุนายน 2564 | |
| 47 | ผศ.ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 48 | ผศ.ดร.ฉันทพร ศิ ริโวหาร | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | "Designing Learning Experiences" Workshop | 6 มกราคม 2564 - 6 มกราคม 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 49 | ผศ.ดร.ฉันทพร ศิ ริโวหาร | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | สัมมนา "Covid-19 กลับมาอีกครั้ง มข. มี วิธีรับมืออย่างไร ?" | 14 มกราคม 2564 - 14 มกราคม 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 50 | ผศ.ดร.ฉันทพร ศิ ริโวหาร | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | สัมมนา "อาจารย์จะสอนออนไลน์อย่างไร... ให้ปัง" | 29 มกราคม 2564 - 29 มกราคม 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 51 | ผศ.ดร.ฉันทพร ศิ ริโวหาร | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | สัมมนา "ฮาวทูทิ้ง...ความน่าเบื่อในชั้น เรียน" | 27 กุมภาพันธ์ 2564 - 27 กุมภาพันธ์ 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 52 | ผศ.ดร.ฉันทพร ศิ ริโวหาร | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | อบรมเทคนิคและวิธีการออกแบบสื่อ สำหรับการเรียนการสอน | 2 มีนาคม 2564 - 2 มีนาคม 2564 | สำนักบริการเทคโนโลยี สารสนเทศ มช. |
| 53 | ผศ.ดร.ฉันทพร ศิ ริโวหาร | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | การฝึกอบรมในหัวข้อ “การจัดการเรียน การสอนแบบ active learning” | 31 มีนาคม 2564 - 31 มีนาคม 2564 | คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช. |
| 54 | ผศ.ดร.ฉันทพร ศิ ริโวหาร | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | อบรมการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในยุค New Normal รุ่นที่ 1 | 1 เมษายน 2564 - 1 เมษายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 55 | ผศ.ดร.ฉันทพร ศิ ริโวหาร | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | อบรมการออกแบบหลักสูตรแบบย้อนกลับ (Backward Curriculum Design) รุ่นที่ 1 | 7 พฤษภาคม 2564 - 7 พฤษภาคม 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 56 | ผศ.ดร.ฉันทพร ศิ ริโวหาร | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | อบรมการสร้างและออกแบบ Scoring Rubrics เพื่อการใช้งานจริง รุ่นที่ 1 | 14 พฤษภาคม 2564 - 14 พฤษภาคม 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 57 | ผศ.ดร.ฉันทพร ศิ ริโวหาร | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี | 4 มิถุนายน 2564 - 4 | ผ่านระบบ Zoom |

| | | | | | |
|----|------------------------------|---------------------|---|---|--|
| | | สัมมนา | งบประมาณ พ.ศ.2565" | มิถุนายน 2564 | |
| 58 | ผศ.ดร.ธัญพร ตีริโวหาร | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมอบรมข้อบกพร่องของผลงานวิชาการสายอุตสาหกรรมเกษตร | 7 กรกฎาคม 2564 - 7 กรกฎาคม 2564 | ห้องประชุม 2 คณะอุตสาหกรรมเกษตร |
| 59 | ผศ.ดร.ธัญพร ตีริโวหาร | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ Online Learning | 30 กรกฎาคม 2564 - 30 กรกฎาคม 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 60 | ผศ.ดร.ธัญพร ตีริโวหาร | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | การอบรมจริยธรรมการวิจัย ประจำปี 2564 | 11 กันยายน 2564 - 11 กันยายน 2564 | ผ่านโปรแกรม Zoom |
| 61 | ผศ.ดร.ธัญพร ตีริโวหาร | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าประชุมเพื่อหารือบัณฑิตข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ | 29 กันยายน 2564 - 29 กันยายน 2564 | ห้องประชุม 801 ชั้น 8 อาคารนครินทร์ คณะแพทยศาสตร์ |
| 62 | ผศ.ดร.ธัญพร ตีริโวหาร | วิทยากร | เป็นวิทยากรในโครงการถอดรหัสนวัตกรรมอาหารล้านนา (Lanna Food Gastronomy Coding) | 11 ตุลาคม 2564 - 11 ตุลาคม 2564 | ภัตตาคารเจียทังเฮง และร้าน Early Owis อ.เมือง จ.เชียงใหม่ |
| 63 | ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | Covid-19 กลับมาอีกครั้ง มข. มีวิธีรับมืออย่างไร ? | 14 มกราคม 2564 - 14 มกราคม 2564 | รับฟังผ่านทาง Zoom : https://cmu-th.zoom.us/j/92245216826 |
| 64 | ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | ประชุม คณะกรรมการวิชาการประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร | 6 มกราคม 2564 - 6 มกราคม 2564 | Zoom meeting งานวิชาการ |
| 65 | ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | ประชุม คณะกรรมการวิชาการประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร | 3 กุมภาพันธ์ 2564 - 3 กุมภาพันธ์ 2564 | ห้องประชุม 3 งานวิชาการ |
| 66 | ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานกิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตร | 23 กุมภาพันธ์ 2564 - 23 กุมภาพันธ์ 2564 | ห้องประชุม 3 ชั้น 2 อาคารสำนักงานคณะฯ หน่วยพัฒนาคุณภาพนักศึกษา |
| 67 | ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | ประชุมคณะกรรมการพัฒนาคุณภาพนักศึกษา | 10 กุมภาพันธ์ 2564 - 10 กุมภาพันธ์ 2564 | ห้องประชุมชั้น 4 คณะอุตสาหกรรมเกษตร หน่วยพัฒนาคุณภาพนักศึกษา |

| | | | | | |
|----|--------------------------------------|-----------------------------|---|---|---|
| 68 | ผศ.ดร.จุฬา ลักษณ์ เขมาชีวะ กุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการบริหารสำนัก วิชาฯ | 17 กุมภาพันธ์ 2564 - 17 กุมภาพันธ์ 2564 | ห้องประชุม 3 ชั้น 2 อาคารสำนักงานคณะฯ |
| 69 | ผศ.ดร.จุฬา ลักษณ์ เขมาชีวะ กุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | ประชุมสำนักวิชาคณะอุตสาหกรรมเกษตร 1/2564 | 3 กุมภาพันธ์ 2564 - 3 กุมภาพันธ์ 2564 | Zoom meeting |
| 70 | ผศ.ดร.จุฬา ลักษณ์ เขมาชีวะ กุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | ประชุมวิชาการออนไลน์ 1st NAT and Nestlé Research Award Meeting ใน หัวข้อ“The Future of Nutrition for Wellness in Ageing populations” | 22 มีนาคม 2564 - 22 มีนาคม 2564 | Zoom meeting |
| 71 | ผศ.ดร.จุฬา ลักษณ์ เขมาชีวะ กุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | ประชุมวิพากษ์ร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) | 28 มกราคม 2564 - 28 มกราคม 2564 | ห้องประชุม 3 ชั้น 2 อาคารสำนักงานคณะฯ |
| 72 | ผศ.ดร.จุฬา ลักษณ์ เขมาชีวะ กุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | อบรมเทคนิคการทำสื่อการสอนออนไลน์ อย่างไร ให้นักศึกษาสนใจด้วยวิธี Flipped Classroom และเมื่อต้องเปลี่ยนวิธีการ วัดผลจาก On-site มาเป็น Online ควร ทำอย่างไรดี? | 25 มกราคม 2564 - 25 มกราคม 2564 | Zoom meeting |
| 73 | ผศ.ดร.จุฬา ลักษณ์ เขมาชีวะ กุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | โครงการบรรยาย เรื่อง “เขียนบทความ วิจัยอย่างไรให้ได้รับการตีพิมพ์” | 1 มีนาคม 2564 - 1 มีนาคม 2564 | Zoom meeting |
| 74 | ผศ.ดร.จุฬา ลักษณ์ เขมาชีวะ กุล | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 75 | ผศ.ดร.จุฬา ลักษณ์ เขมาชีวะ กุล | วิทยาการ | เป็นวิทยาการในโครงการถอดรหัส นวัตกรรมอาหารล้านนา (Lanna Food Gastronomy Coding) | 30 กันยายน 2564 - 30 กันยายน 2564 | ร้านอโยกาแฟ ร้านออน ไต้ฟาร์ จ.เชียงใหม่ |
| 76 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | โครงการ พัฒนา | ในโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคม รายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) | 28 มกราคม 2564 - 28 มกราคม 2564 | ตำบลท่าเตื่อ อำเภอดอย เต่า จังหวัดเชียงใหม่ |
| 77 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมประชุมแนวทางการต่อยอด นวัตกรรมด้านผู้สูงอายุ ร่วมกับ คณะกรรมการร่วมภาคเอกชน 3 สถาบัน (กกร.) | 23 กุมภาพันธ์ 2564 - 23 กุมภาพันธ์ 2564 | ศูนย์เวชศาสตร์ผู้สูงอายุ (GMC) คณะแพทยศาสตร์ |

| | | | | | |
|----|------------------------|-----------------------------|---|---|---|
| 78 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัดเชียงใหม่ ครั้งที่ ชม51-1/2564 | 25 กุมภาพันธ์ 2564 - 25 กุมภาพันธ์ 2564 | ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานอุตสาหกรรม จังหวัดเชียงใหม่ |
| 79 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมการสัมมนาระดมความเห็นต่อร่าง มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปสำหรับ สุขลักษณะอาหารและการวิเคราะห์ อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม | 25 มีนาคม 2564 - 26 มีนาคม 2564 | ผ่านระบบอินเทอร์เน็ต ทาง Facebook ของ มก อช. (https://www.facebook.com/iACFS) |
| 80 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมโครงการอบรมหลักสูตร KMIRL- Street Food Business รุ่นที่ ๓ “กลยุทธ์ ต่อยอดธุรกิจอาหารกับองค์กรชั้นนำ” (อบรมฟรี) | 14 พฤษภาคม 2564 - 29 พฤษภาคม 2564 | รูปแบบออนไลน์ |
| 81 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 82 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมสัมมนาผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2564 เรื่อง “การจัดทำแผนพัฒนาการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระยะที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570)” | 31 กรกฎาคม 2564 - 31 กรกฎาคม 2564 | Zoom Meeting |
| 83 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ Online Learning | 30 กรกฎาคม 2564 - 30 กรกฎาคม 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 84 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าประชุมเพื่อหารือบันทึกข้อตกลงความ ร่วมมือทางวิชาการ | 29 กันยายน 2564 - 29 กันยายน 2564 | ห้องประชุม 801 ชั้น 8 อาคารนครินทร์ คณะ แพทยศาสตร์ |
| 85 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | ร่วม กิจกรรม | จัดกิจกรรมกระบวนการถ่ายทอด เทคโนโลยีนวัตกรรมสู่ชุมชน "การยกระดับ มาตรฐานและกระบวนการผลิตฯ" | 20 พฤศจิกายน 2564 - 20 พฤศจิกายน 2564 | ต.ท่าเตื่อ จ.เชียงใหม่ |
| 86 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | ร่วม กิจกรรม | จัดกิจกรรมกระบวนการถ่ายทอด เทคโนโลยีนวัตกรรมสู่ชุมชน "การพัฒนา ผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบที่มีศักยภาพและ เพาะปลูกในท้องถิ่น" | 19 พฤศจิกายน 2564 - 19 พฤศจิกายน 2564 | ต.ท่าเตื่อ จ.เชียงใหม่ |
| 87 | ผศ.ดร.ศศิธร ไบ ผ่อง | ร่วม กิจกรรม | จัดกิจกรรมกระบวนการถ่ายทอด เทคโนโลยีนวัตกรรมสู่ชุมชน "การทดสอบ | 20 ธันวาคม 2564 - 20 | ตำบลท่าเตื่อ อำเภอดอย เต่า จังหวัดเชียงใหม่ |

| | | | | | |
|----|-------------------------------|-----------------------------|--|---|--|
| | | | ตลาดของผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นจากโครงการ" | ธันวาคม 2564 | |
| 88 | ผศ.ดร.ศศิธร ใบ ม่วง | วิทยากร | เป็นวิทยากรบรรยาย ในหัวข้อ “การ ถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตชาเชียงดาเพื่อ สุขภาพ : จากงานวิจัยสู่ชุมชน” | 4 ธันวาคม 2564 - 4 ธันวาคม 2564 | ห้องประชุมเทศบาลตำบล เชียงดอย อำเภอดอย สะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ |
| 90 | ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | การอบรมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ การรายงานผลการดำเนินงานตามแนว ทางการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (CMU-QA Curriculum) | 19 เมษายน 2564 - 19 เมษายน 2564 | ผ่าน Zoom Meeting |
| 91 | ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | การอบรมหลักสูตร "ผู้ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร CMU- QA Curriculum" | 16 มีนาคม 2564 - 17 มีนาคม 2564 | ผ่าน Zoom Meeting |
| 92 | ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ | ร่วม กิจกรรม | เข้าร่วมกิจกรรมปัจฉิมนักศึกษา และ Lunch talk และนำเสนอกระบวนการวิชา สัมมนา 606497 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร | 10 มีนาคม 2564 - 11 มีนาคม 2564 | คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 93 | ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 94 | ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมการฝึกอบรมการพัฒนาศักยภาพ องค์กร (CB/IB) เพื่อรองรับระบบการ ตรวจสอบรับรองตามมาตรฐานสินค้า เกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับพืชสมุนไพร | 5 กรกฎาคม 2564 - 6 กรกฎาคม 2564 | รูปแบบออนไลน์ |
| 95 | ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมการฝึกอบรมการพัฒนาศักยภาพ องค์กร (CB/IB) เพื่อรองรับระบบการ ตรวจสอบรับรองตามมาตรฐานสินค้า เรื่อง เกษตรอินทรีย์ เล่ม 1 : การผลิตแปรรูป แสดงฉลาก และจำหน่ายผลิตผลและ ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ | 8 กรกฎาคม 2564 - 9 กรกฎาคม 2564 | รูปแบบออนไลน์ |
| 96 | อ.ดร.สุคันธา โอสิ ริพันธ์ุ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมอบรมข้อบกพร่องของผลงาน วิชาการสายอุตสาหกรรมเกษตร | 7 กรกฎาคม 2564 - 7 กรกฎาคม 2564 | ห้องประชุม 2 คณะ อุตสาหกรรมเกษตร |
| 97 | อ.ดร.สุคันธา โอสิ ริพันธ์ุ | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ Online Learning | 30 กรกฎาคม 2564 - 30 | ผ่านระบบ Zoom |

| | | | | | |
|-----|------------------------|---------------------|--|------------------------------------|--|
| | | สัมมนา | | กรกฎาคม 2564 | |
| 98 | ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 99 | ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมอบรมข้อบกพร่องของผลงานวิชาการสายอุตสาหกรรมเกษตร | 7 กรกฎาคม 2564 - 7 กรกฎาคม 2564 | ห้องประชุม 2 คณะอุตสาหกรรมเกษตร |
| 100 | ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ Online Learning | 30 กรกฎาคม 2564 - 30 กรกฎาคม 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 101 | อ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย | วิทยากร | เป็นวิทยากรในโครงการถอดรหัส นวัตกรรมอาหารล้านนา (Lanna Food Gastronomy Coding) | 29 ตุลาคม 2564 - 29 ตุลาคม 2564 | ร้านฟินฟาร์ม อ.สันทราย และร้านก๋องคำอาหารพื้นเมือง อ.แม่ริม จ. เชียงใหม่ |
| 102 | อ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย | วิทยากร | เป็นวิทยากรในโครงการถอดรหัส นวัตกรรมอาหารล้านนา (Lanna Food Gastronomy Coding) | 28 ตุลาคม 2564 - 28 ตุลาคม 2564 | ร้านฟอร์เต้ อ.เมือง, ร้านสวนหอมข้าวไร่ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ |
| 102 | อ.ดร.สิรภัทร เต้สุวรรณ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมประชุมวิชาการระดับนานาชาติในรูปแบบออนไลน์ NUTRITION 2020 LIVE ONLINE | 1 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ระบบออนไลน์ |
| 103 | อ.ดร.สิรภัทร เต้สุวรรณ | วิทยากร | เป็นวิทยากรในกิจกรรม “Fun Science Buffet : Talk with outstanding young scientists” | 29 มีนาคม 2564 - 29 มีนาคม 2564 | ระบบออนไลน์ |
| 104 | อ.ดร.สิรภัทร เต้สุวรรณ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมการประชุมวิชาการระดับนานาชาติในรูปแบบออนไลน์ NUTRITION 2021 | 7 มิถุนายน 2564 - 10 มิถุนายน 2564 | LIVE ONLINE |
| 105 | อ.ดร.สิรภัทร เต้สุวรรณ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 106 | อ.ดร.สิรภัทร เต้สุวรรณ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | เข้าร่วมอบรมข้อบกพร่องของผลงานวิชาการสายอุตสาหกรรมเกษตร | 7 กรกฎาคม 2564 - 7 กรกฎาคม 2564 | ห้องประชุม 2 คณะอุตสาหกรรมเกษตร |
| 107 | อ.ดร.สิรภัทร เต้สุวรรณ | ประชุม/ดูงาน/สัมมนา | อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ Online Learning | 30 กรกฎาคม 2564 - 30 กรกฎาคม 2564 | ผ่านระบบ Zoom |

| | | | | | |
|-----|-----------------------------|-----------------------------|---|---|---|
| | | สัมมนา | | กรกฎาคม 2564 | |
| 108 | ผศ.วชิระ จิระ รัตน์รังษี | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | การอบรมหลักสูตร "ผู้ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร CMU- QA Curriculum" | 16 มีนาคม 2564 - 17 มีนาคม 2564 | ผ่าน Zoom Meeting |
| 109 | ผศ.วชิระ จิระ รัตน์รังษี | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2565" | 4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564 | ผ่านระบบ Zoom |
| 110 | ผศ.วชิระ จิระ รัตน์รังษี | ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา | เข้าร่วมอบรมข้อบกพร่องของผลงาน วิชาการสายอุตสาหกรรมเกษตร | 7 กรกฎาคม 2564 - 7 กรกฎาคม 2564 | ห้องประชุม 2 คณะ อุตสาหกรรมเกษตร |
| 111 | ผศ.วชิระ จิระ รัตน์รังษี | วิทยากร | เป็นวิทยากรในโครงการถอดรหัส นวัตกรรมอาหารล้านนา (Lanna Food Gastronomy Coding) | 25 สิงหาคม 2564 - 25 สิงหาคม 2564 | ร้าน Food Bar 29 และ ร้านเลเลฟอง จ.เชียงใหม่ |

(เอกสารแนบ 6)

ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

**Assessment form on student satisfaction with the provision of services and
teaching and learning**

Graduate Program, Faculty of Agro-Industry Chiang Mai University

Disclaimer: This questionnaire aims to assess students' satisfaction with the service and management of graduate programs. Faculty of Agro-Industry Chiang Mai University to use information to improve the service.

| Score | Meaning Score |
|-------|------------------|
| 5 | very agree |
| 4 | agree |
| 3 | Moderately Agree |
| 2 | Least Agree |
| 1 | less agreeable |

Part 1 General information of respondents

Master's / Doctor's students Food Science and Technology Program Year ..2021.....

Part 2 Student Satisfaction with Service

| Topic | Satisfaction Score | | | | |
|---|--------------------|---|---|---|---|
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1. Reception and preparation before studying | | | | | |
| 1.1 Eligibility criteria for applicants | ✓ | | | | |
| 1.2 Procedures and channels for recruitment | | ✓ | | | |
| 1.3 Providing course information | ✓ | | | | |
| 1.4 Providing information about the thesis | ✓ | | | | |
| 1.5 Providing information and regulations that students should know | | ✓ | | | |
| 1.6 Adjustment of academic knowledge base | ✓ | | | | |
| 2. Student Promotion and Development | | | | | |
| 2.1 information search and use of information | | ✓ | | | |

1

| | | | | | |
|--|--------------------|---|---|---|---|
| technology | | | | | |
| 2.2 Communication in English | | ✓ | | | |
| 2.3 Necessary operational skills, such as operational safety Use of scientific instruments | | ✓ | | | |
| 2.4 Writing academic works for publication | | ✓ | | | |
| 2.5 Presentation of work | | ✓ | | | |
| 3. Course | | | | | |
| 3.1 Study plan | ✓ | | | | |
| 3.2 Major courses required | ✓ | | | | |
| 3.3 Major courses for elective courses | | ✓ | | | |
| 3.4 Process for considering thesis proposal | ✓ | | | | |
| 3.5 Counseling for the thesis | ✓ | | | | |
| 3.6 Monitoring the progress of the thesis | ✓ | | | | |
| 3.7 Thesis Defense Examination Process | | ✓ | | | |
| 4. Lecturer | | | | | |
| 4.1 Teacher competence and academic expertise | ✓ | | | | |
| 4.2 Teachers' Ability teaching | ✓ | | | | |
| 4.3 Attention and Counseling | ✓ | | | | |
| 4.4 Having a consultation time | ✓ | | | | |
| 5. Scientist | | | | | |
| 5.1 Ability to provide advice / advice on the use of tools | ✓ | | | | |
| 5.2 Speed of service | ✓ | | | | |
| 5.3 Other assistance Operational | ✓ | | | | |
| 5.4 service Mind | | ✓ | | | |
| | | | | | |
| Topic | Satisfaction Score | | | | |
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 6. Coordinator | | | | | |
| 6.1 Ability to provide advice / advice | ✓ | | | | |
| 6.2 Speed of service | ✓ | | | | |
| 6.3 service mind | ✓ | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|
| 7. Education service personnel | | | | | |
| 7.1 Ability to provide advice / advice | | ✓ | | | |
| 7.2 Speed of service | | ✓ | | | |
| 7.3 service mind | | ✓ | | | |
| 8 classrooms | | | | | |
| 8.1 brightness | ✓ | | | | |
| 8.2 Availability of teaching materials (Computer, scene display, LCD projector, sound system) | ✓ | | | | |
| 8.3 Condition of tables and chairs | ✓ | | | | |
| 8.4 Cleanliness | ✓ | | | | |
| 9 laboratory | | | | | |
| 9.1 Illumination inside the laboratory | ✓ | | | | |
| 9.2 Cleanliness and tidy of the room | ✓ | | | | |
| 9.3 Availability of equipment / tools for teaching and learning | ✓ | | | | |
| 9.4 Sufficiency of equipment / tools for teaching and learning | ✓ | | | | |
| 9.5 Sufficiency of chemical / culture medium / others | ✓ | | | | |
| 9.6 Ventilation of laboratory air such as food additives. | ✓ | | | | |
| 9.7 Safety systems / safety equipment | ✓ | | | | |
| 10 prototype factories | | | | | |
| (1) Illumination of the operating area | ✓ | | | | |
| (2) Cleanliness and tidiness of the operating area | ✓ | | | | |
| (3) Availability of equipment / tools for teaching and learning. | | ✓ | | | |
| (4) Sufficiency of equipment / tools for teaching and learning | | ✓ | | | |
| (5) Ventilation of air inside the factory | ✓ | | | | |
| (6) Safety systems / safety equipment | ✓ | | | | |

| Topic | Satisfaction Score | | | | |
|-------|--------------------|---|---|---|---|
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | | | | | |

3

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| 11 computer rooms | | | | | |
| (1) The number of devices is sufficient for use. | ✓ | | | | |
| (2) The efficiency of the machine is suitable for the operation. | ✓ | | | | |
| 12 High-speed internet connection services | | | | | |
| (1) Internet speed | ✓ | | | | |
| (2) the stability of the connection | ✓ | | | | |
| 13 libraries | | | | | |
| (1) Sufficiency of books, textbooks, publications and journals | ✓ | | | | |
| (2) Modernization of books, textbooks, publications and journals. | ✓ | | | | |
| (3) the suitability of the database for searching | ✓ | | | | |
| (4) Availability of equipment for information acquisition. | ✓ | | | | |
| (5) the appropriateness of setting up rooms for reading and researching | ✓ | | | | |
| 14 cafeteria | | | | | |
| (1) brightness | ✓ | | | | |
| (2) cleanliness of tables and chairs | ✓ | | | | |
| (3) Sufficiency of the number of tables and chairs. | ✓ | | | | |
| 15 bathrooms | | | | | |
| (1) Sufficiency of the number of bathrooms | ✓ | | | | |
| (2) Cleanliness of the bathroom | ✓ | | | | |
| 16 common environments | | | | | |
| (1) Cleanliness of the building | ✓ | | | | |
| (2) Sufficiency of space for work or joint activities. | ✓ | | | | |
| (3) Suitability of tables and chairs for working or doing outdoor activities. | ✓ | | | | |
| (4) Utilities (water, electricity) | ✓ | | | | |
| (5) Building security system | ✓ | | | | |

Part 3 Student Engagement

| Topic | Satisfaction Score |
|-------|--------------------|
|-------|--------------------|

| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|--|---|---|---|---|---|
| 1. If you will study at a higher level You will return to study at the Faculty of Agro-Industry. Chiang Mai University | | ✓ | | | |
| 2. If there is a problem, you will think of the teacher at the faculty | ✓ | | | | |
| 3. You are willing to join activities or to cooperate in the activities of the faculty, such as as a speaker. | ✓ | | | | |
| 4. You will recommend friends or acquaintances to study or use services at the Faculty of Agro-Industry. Chiang Mai University | ✓ | | | | |
| 5. Feelings of your commitment to the Faculty of Agro-Industry | ✓ | | | | |
| Your pride in completing the Faculty of Agro-Industry | ✓ | | | | |

Part 4 Student dissatisfaction

Does the student have any dissatisfaction with the service and teaching and management of the Faculty of Agro-Industry?

None (in the satisfaction zone)

Students were asked to identify issues and levels of dissatisfaction. With the

meaning of the score as follows

| Score | Meaning |
|-------|--------------------------|
| -1 | A little dissatisfied |
| -2 | Moderate dissatisfaction |
| -3 | Not very satisfied |

| What's Issues | Score | | |
|---------------|-------|----|----|
| | -1 | -2 | -3 |
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |

Suggestion No dissatisfaction at all

.....

.....

Thank you to the students for your cooperation in answering the questionnaire.

Ricky

**Assessment form on student satisfaction with the provision of services and
teaching and learning**

Graduate Program, Faculty of Agro-Industry Chiang Mai University

Disclaimer: This questionnaire aims to assess students' satisfaction with the service and management of graduate programs. Faculty of Agro-Industry Chiang Mai University to use information to improve the service.

| Score | Meaning Score |
|-------|------------------|
| 5 | very agree |
| 4 | agree |
| 3 | Moderately Agree |
| 2 | Least Agree |
| 1 | less agreeable |

Part 1 General information of respondents

Master's / Doctor's students Food Science and Technology Program Year ..2021 (master).....

Part 2 Student Satisfaction with Service

| Topic | Satisfaction Score | | | | |
|---|--------------------|---|---|---|---|
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1. Reception and preparation before studying | | | | | |
| 1.1 Eligibility criteria for applicants | v | | | | |
| 1.2 Procedures and channels for recruitment | v | | | | |
| 1.3 Providing course information | v | | | | |
| 1.4 Providing information about the thesis | v | | | | |
| 1.5 Providing information and regulations that students should know | v | | | | |
| 1.6 Adjustment of academic knowledge base | v | | | | |
| 2. Student Promotion and Development | | | | | |
| 2.1 information search and use of information | v | | | | |

1

| | | | | | |
|--|--------------------|---|---|---|---|
| technology | | | | | |
| 2.2 Communication in English | v | | | | |
| 2.3 Necessary operational skills, such as operational safety Use of scientific instruments | v | | | | |
| 2.4 Writing academic works for publication | v | | | | |
| 2.5 Presentation of work | v | | | | |
| 3. Course | | | | | |
| 3.1 Study plan | v | | | | |
| 3.2 Major courses required | | | v | | |
| 3.3 Major courses for elective courses | v | | | | |
| 3.4 Process for considering thesis proposal | v | | | | |
| 3.5 Counseling for the thesis | v | | | | |
| 3.6 Monitoring the progress of the thesis | v | | | | |
| 3.7 Thesis Defense Examination Process | v | | | | |
| 4. Lecturer | | | | | |
| 4.1 Teacher competence and academic expertise | v | | | | |
| 4.2 Teachers' Ability teaching | v | | | | |
| 4.3 Attention and Counseling | v | | | | |
| 4.4 Having a consultation time | v | | | | |
| 5. Scientist | | | | | |
| 5.1 Ability to provide advice / advice on the use of tools | v | | | | |
| 5.2 Speed of service | v | | | | |
| 5.3 Other assistance Operational | v | | | | |
| 5.4 service Mind | v | | | | |
| | | | | | |
| Topic | Satisfaction Score | | | | |
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 6. Coordinator | | | | | |
| 6.1 Ability to provide advice / advice | v | | | | |
| 6.2 Speed of service | v | | | | |
| 6.3 service mind | v | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| 7. Education service personnel | | | | | |
| 7.1 Ability to provide advice / advice | v | | | | |
| 7.2 Speed of service | v | | | | |
| 7.3 service mind | v | | | | |
| 8 classrooms | | | | | |
| 8.1 brightness | v | | | | |
| 8.2 Availability of teaching materials (Computer, scene display, LCD projector, sound system) | v | | | | |
| 8.3 Condition of tables and chairs | v | | | | |
| 8.4 Cleanliness | v | | | | |
| 9 laboratory | | | | | |
| 9.1 Illumination inside the laboratory | v | | | | |
| 9.2 Cleanliness and tidy of the room | v | | | | |
| 9.3 Availability of equipment / tools for teaching and learning | v | | | | |
| 9.4 Sufficiency of equipment / tools for teaching and learning | v | | | | |
| 9.5 Sufficiency of chemical / culture medium / others | v | | | | |
| 9.6 Ventilation of laboratory air such as food additives. | v | | | | |
| 9.7 Safety systems / safety equipment | v | | | | |
| 10 prototype factories | | | | | |
| (1) Illumination of the operating area | v | | | | |
| (2) Cleanliness and tidiness of the operating area | v | | | | |
| (3) Availability of equipment / tools for teaching and learning. | v | | | | |
| (4) Sufficiency of equipment / tools for teaching and learning | v | | | | |
| (5) Ventilation of air inside the factory | v | | | | |
| (6) Safety systems / safety equipment | v | | | | |

| Topic | Satisfaction Score | | | | |
|-------|--------------------|---|---|---|---|
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | | | | | |

3

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| 11 computer rooms | | | | | |
| (1) The number of devices is sufficient for use. | v | | | | |
| (2) The efficiency of the machine is suitable for the operation. | v | | | | |
| 12 High-speed internet connection services | | | | | |
| (1) Internet speed | v | | | | |
| (2) the stability of the connection | v | | | | |
| 13 libraries | | | | | |
| (1) Sufficiency of books, textbooks, publications and journals | v | | | | |
| (2) Modernization of books, textbooks, publications and journals. | v | | | | |
| (3) the suitability of the database for searching | v | | | | |
| (4) Availability of equipment for information acquisition. | v | | | | |
| (5) the appropriateness of setting up rooms for reading and researching | v | | | | |
| 14 cafeteria | | | | | |
| (1) brightness | v | | | | |
| (2) cleanliness of tables and chairs | v | | | | |
| (3) Sufficiency of the number of tables and chairs. | v | | | | |
| 15 bathrooms | | | | | |
| (1) Sufficiency of the number of bathrooms | v | | | | |
| (2) Cleanliness of the bathroom | v | | | | |
| 16 common environments | | | | | |
| (1) Cleanliness of the building | V | | | | |
| (2) Sufficiency of space for work or joint activities. | V | | | | |
| (3) Suitability of tables and chairs for working or doing outdoor activities. | V | | | | |
| (4) Utilities (water, electricity) | V | | | | |
| (5) Building security system | V | | | | |

Part 3 Student Engagement

| Topic | Satisfaction Score |
|-------|--------------------|
|-------|--------------------|

| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|--|---|---|---|---|---|
| 1. If you will study at a higher level You will return to study at the Faculty of Agro-Industry. Chiang Mai University | | V | | | |
| 2. If there is a problem, you will think of the teacher at the faculty | V | | | | |
| 3. You are willing to join activities or to cooperate in the activities of the faculty, such as as a speaker. | | V | | | |
| 4. You will recommend friends or acquaintances to study or use services at the Faculty of Agro-Industry. Chiang Mai University | V | | | | |
| 5. Feelings of your commitment to the Faculty of Agro-Industry | V | | | | |
| Your pride in completing the Faculty of Agro-Industry | V | | | | |

Part 4 Student dissatisfaction

Does the student have any dissatisfaction with the service and teaching and management of the Faculty of Agro-Industry?

None (in the satisfaction zone)

Students were asked to identify issues and levels of dissatisfaction. With the

meaning of the score as follows

| Score | Meaning |
|-------|--------------------------|
| -1 | A little dissatisfied |
| -2 | Moderate dissatisfaction |
| -3 | Not very satisfied |

| What's Issues | Score | | |
|---|-------|----|----|
| | -1 | -2 | -3 |
| 1. Numbers of electrical socket in classroom, for charge laptop | v | | |
| 2. Major course required | | v | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |

SuggestionI give moderate score for major course required because there are some topics that repeated at other courses, for example topic viscosity and texture analysis in physical and engineering properties are similar with rheology at advanced food analysis. Maybe that topics can be compacted in one course and slot can be filled with other topics.

Thank you to the students for your cooperation in answering the questionnaire.

Assessment form on student satisfaction with the provision of services and teaching and learning

Graduate Program, Faculty of Agro-Industry Chiang Mai University

Disclaimer: This questionnaire aims to assess students' satisfaction with the service and management of graduate programs. Faculty of Agro-Industry Chiang Mai University to use information to improve the service.

| Score | Meaning Score |
|-------|------------------|
| 5 | very agree |
| 4 | agree |
| 3 | Moderately Agree |
| 2 | Least Agree |
| 1 | less agreeable |

Part 1 General information of respondents

Master's / Doctor's students Food Science and Technology Program Year 2020/2021

Part 2 Student Satisfaction with Service

| Topic | Satisfaction Score | | | | |
|---|--------------------|---|---|---|---|
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1. Reception and preparation before studying | | | | | |
| 1.1 Eligibility criteria for applicants | √ | | | | |
| 1.2 Procedures and channels for recruitment | | √ | | | |
| 1.3 Providing course information | | √ | | | |
| 1.4 Providing information about the thesis | | √ | | | |
| 1.5 Providing information and regulations that students should know | | √ | | | |
| 1.6 Adjustment of academic knowledge base | | √ | | | |
| 2. Student Promotion and Development | | | | | |
| 2.1 information search and use of information technology | √ | | | | |
| 2.2 Communication in English | √ | | | | |

| | | | | | |
|--|---------------------------|---|---|---|---|
| 2.3 Necessary operational skills, such as operational safety Use of scientific instruments | √ | | | | |
| 2.4 Writing academic works for publication | | √ | | | |
| 2.5 Presentation of work | | √ | | | |
| 3. Course | | | | | |
| 3.1 Study plan | | √ | | | |
| 3.2 Major courses required | √ | | | | |
| 3.3 Major courses for elective courses | √ | | | | |
| 3.4 Process for considering thesis proposal | | √ | | | |
| 3.5 Counseling for the thesis | | √ | | | |
| 3.6 Monitoring the progress of the thesis | | √ | | | |
| 3.7 Thesis Defense Examination Process | | √ | | | |
| 4. Lecturer | | | | | |
| 4.1 Teacher competence and academic expertise | √ | | | | |
| 4.2 Teachers' Ability teaching | √ | | | | |
| 4.3 Attention and Counseling | √ | | | | |
| 4.4 Having a consultation time | √ | | | | |
| 5. Scientist | | | | | |
| 5.1 Ability to provide advice / advice on the use of tools | √ | | | | |
| 5.2 Speed of service | √ | | | | |
| 5.3 Other assistance Operational | √ | | | | |
| 5.4 service Mind | | √ | | | |
| | | | | | |
| Topic | Satisfaction Score | | | | |
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 6. Coordinator | | | | | |
| 6.1 Ability to provide advice / advice | √ | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|
| 6.2 Speed of service | √ | | | | |
| 6.3 service mind | √ | | | | |
| 7.Education service personnel | | | | | |
| 7.1 Ability to provide advice / advice | | √ | | | |
| 7.2 Speed of service | | √ | | | |
| 7.3 service mind | | √ | | | |
| 8 classrooms | | | | | |
| 8.1 brightness | | | √ | | |
| 8.2 Availability of teaching materials (Computer, scene display, LCD projector, sound system) | | √ | | | |
| 8.3 Condition of tables and chairs | | √ | | | |
| 8.4 Cleanliness | √ | | | | |
| 9 laboratory | | | | | |
| 9.1 Illumination inside the laboratory | √ | | | | |
| 9.2 Cleanliness and tidy of the room | √ | | | | |
| 9.3 Availability of equipment / tools for teaching and learning | | √ | | | |
| 9.4 Sufficiency of equipment / tools for teaching and learning | | √ | | | |
| 9.5 Sufficiency of chemical / culture medium / others | | | √ | | |
| 9.6 Ventilation of laboratory air such as food additives. | | √ | | | |
| 9.7 Safety systems / safety equipment | | √ | | | |
| 10 prototype factories | | | | | |
| (1) Illumination of the operating area | | √ | | | |
| (2) Cleanliness and tidiness of the operating area | | | √ | | |
| (3) Availability of equipment / tools for teaching and learning. | | √ | | | |
| (4) Sufficiency of equipment / tools for teaching and learning | | √ | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|---|--|--|
| (5) Ventilation of air inside the factory | | | √ | | |
| (6) Safety systems / safety equipment | | √ | | | |

| Topic | Satisfaction Score | | | | |
|---|--------------------|---|---|---|---|
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 11 computer rooms | | | | | |
| (1) The number of devices is sufficient for use. | | | √ | | |
| (2) The efficiency of the machine is suitable for the operation. | | √ | | | |
| 12 High-speed internet connection services | | | | | |
| (1) Internet speed | | √ | | | |
| (2) the stability of the connection | | √ | | | |
| 13 libraries | | | | | |
| (1) Sufficiency of books, textbooks, publications and journals | | √ | | | |
| (2) Modernization of books, textbooks, publications and journals. | | | √ | | |
| (3) the suitability of the database for searching | √ | | | | |
| (4) Availability of equipment for information acquisition. | | √ | | | |
| (5) the appropriateness of setting up rooms for reading and researching | | | √ | | |
| 14 cafeteria | | | | | |
| (1) brightness | | √ | | | |
| (2) cleanliness of tables and chairs | | √ | | | |
| (3) Sufficiency of the number of tables and chairs. | | √ | | | |
| 15 bathrooms | | | | | |
| (1) Sufficiency of the number of bathrooms | | √ | | | |
| (2) Cleanliness of the bathroom | | √ | | | |
| 16 common environments | | | | | |
| (1) Cleanliness of the building | | √ | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|
| (2) Sufficiency of space for work or joint activities. | | √ | | | |
| (3) Suitability of tables and chairs for working or doing outdoor activities. | | √ | | | |
| (4) Utilities (water, electricity) | √ | | | | |
| (5) Building security system | √ | | | | |

Part 3 Student Engagement

| Topic | Satisfaction Score | | | | |
|--|--------------------|---|---|---|---|
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1. If you will study at a higher level You will return to study at the Faculty of Agro-Industry. Chiang Mai University | | | √ | | |
| 2. If there is a problem, you will think of the teacher at the faculty | | √ | | | |
| 3. You are willing to join activities or to cooperate in the activities of the faculty, such as as a speaker. | | √ | | | |
| 4. You will recommend friends or acquaintances to study or use services at the Faculty of Agro-Industry. Chiang Mai University | | √ | | | |
| 5. Feelings of your commitment to the Faculty of Agro-Industry | | √ | | | |
| Your pride in completing the Faculty of Agro-Industry | √ | | | | |

Part 4 Student dissatisfaction

Does the student have any dissatisfaction with the service and teaching and management of the Faculty of Agro-Industry?

- None (in the satisfaction zone)
 Students were asked to identify issues and levels of dissatisfaction. With the

meaning of the score as follows

| Score | Meaning |
|-------|---------|
|-------|---------|

| | |
|----|--------------------------|
| -1 | A little dissatisfied |
| -2 | Moderate dissatisfaction |
| -3 | Not very satisfied |

| What's Issues | Score | | |
|--|-------|----|----|
| | -1 | -2 | -3 |
| 1. Expensive chemical for experiments were not supported by the scholarship, faculty, and the lecturer (have to pay by ourselves). | | √ | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |

Suggestion

As experiments in food science and technology scopes required a lot of funding, I suggest that the scholarship (as called a fully-funded scholarship) can also consider the experiment's funding because it can be unaffordable for the students. Thank you.

Thank you to the students for your cooperation in answering the questionnaire.