

SAR CMU-QA Curriculumตัวบ่งชี้ที่ 2-10
ประจำปีการศึกษา 2564

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ พ.ศ. 2560)
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2564 วันที่รายงาน 31 พฤษภาคม 2565



ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ระดับบัณฑิตศึกษา

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

แบบ 1.1

ปีการศึกษา	2560	2561	2562	2563	2564
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	1	1	1	1	2
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	0	0	0	0	0
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	0	0	0	0	0

แบบ 2.1

ปีการศึกษา	2560	2561	2562	2563	2564
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	5	5	7	7	9
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	0	0	0	0	2
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	0	0	0	0	22.22

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

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา
	2560	2561	2562	2563	2564
ร้อยละของจำนวน รับเข้าศึกษาตาม แผนการศึกษาภาพรวม หลักสูตร	0	0	0	0	18.18

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร (การกำหนดจำนวนรับ การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร การประชาสัมพันธ์ การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ได้จัดระบบการรับนักศึกษาตามแผนภูมิ 2.1 โดยได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้กับนักศึกษาปริญญาโทและเชิงวิชาชีพที่เป็นอาจารย์ในสถาบันการศึกษา องค์กร และหน่วยงานต่าง ๆ มาศึกษาต่อระดับปริญญาเอก หลักสูตรนานาชาติและลงประชาสัมพันธ์ที่เว็บไซต์ของคณะที่ลิงค์ <https://www.agro.cmu.ac.th/agro60/school/interfst.php> การประชาสัมพันธ์ทางสื่อ เช่น Line, Facebook และการประชาสัมพันธ์ไปยังหน่วยงานโดยตรง เช่น มหาวิทยาลัยต่างประเทศที่มีความร่วมมือกับคณะ โดยกระบวนการรับนักศึกษาใช้วิธีการพิจารณาวุฒิการศึกษา สาขาที่เคยศึกษา ความสามารถด้านภาษาอังกฤษ และการสัมภาษณ์เพื่อประเมินความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียนของนักศึกษา

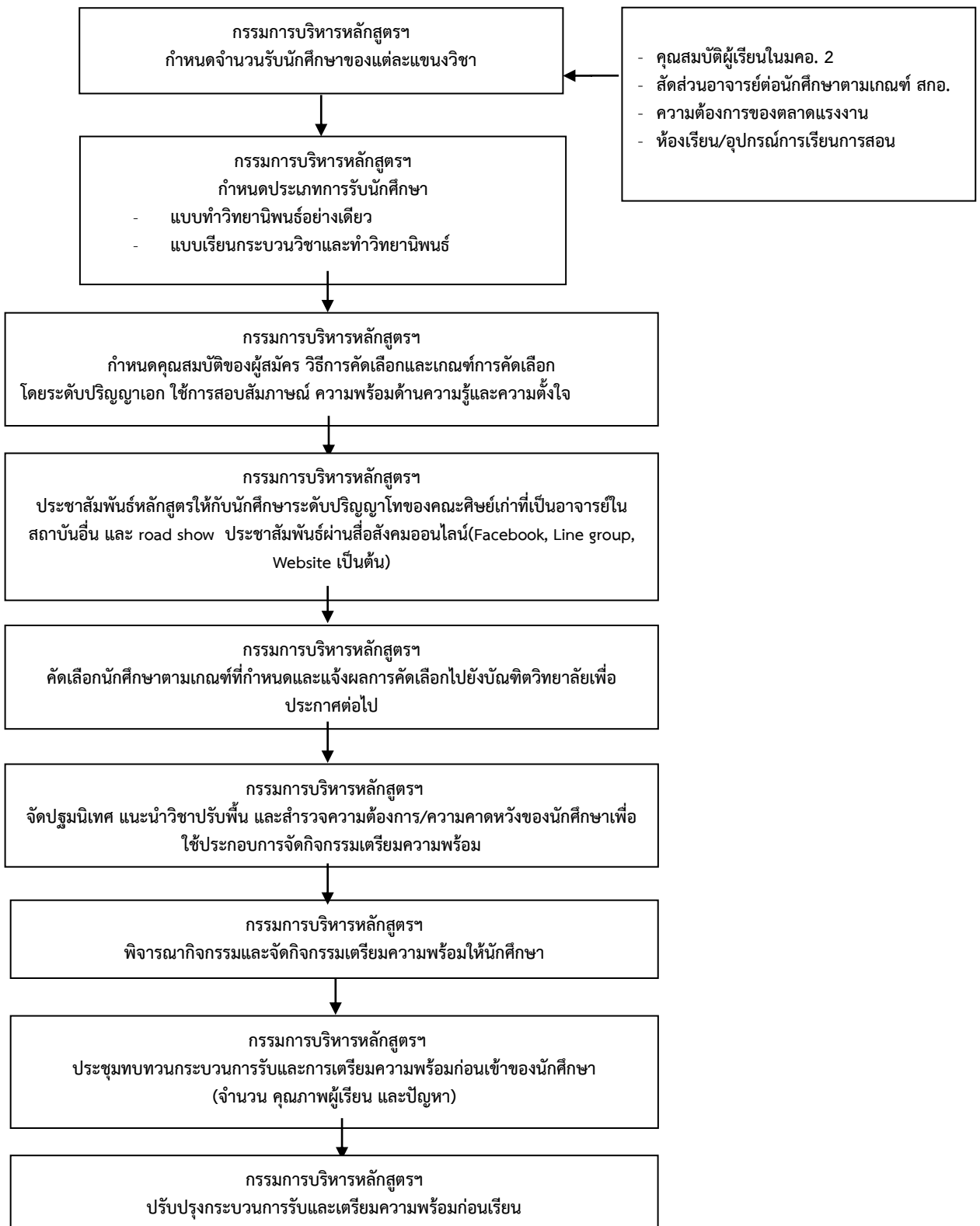
2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่: ปัจจัย/สาเหตุที่จำนวนรับเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

- ค่าลงทะเบียนเรียนสูงกว่าหลักสูตรปกติ
- ไม่มีทุนการศึกษาและทุนวิจัยเพื่อเปิดรับสมัครนักศึกษานานาชาติ
- นักศึกษาไทยมีทักษะภาษาอังกฤษที่ไม่เพียงพอทำให้ไม่กล้าสมัครเรียนในหลักสูตรนานาชาติ
- แนวโน้มการเรียนต่อระดับบัณฑิตศึกษาสายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีลดลง
- ปัญหาด้านเศรษฐกิจและการแพร่ระบาดของโควิด-19
- ตำแหน่งงานระดับบัณฑิตศึกษามีจำกัด โดยเฉพาะปริญญาเอก

2.3 มีวิธีการพัฒนา/ปรับปรุงกระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไรที่ส่งผลให้หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้ตามจำนวนที่กำหนด และมีคุณสมบัติตรงตามต้องการของหลักสูตร

- คณะอุตสาหกรรมเกษตร ดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตรนานาชาติ ในเชิงรุกเพื่อแสวงหานักศึกษานานาชาติให้ได้จำนวนเพิ่มขึ้น
- อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ขอการสนับสนุนในเรื่องทุนการศึกษาให้นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยและแหล่งทุน เช่น ทุนสนับสนุนการปฏิบัติงานเป็นผู้ช่วยสอนหรือผู้ช่วยวิจัย สนับสนุนโดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร และบัณฑิตวิทยาลัย ทุนวิจัยร่วมกับภาคอุตสาหกรรม ทุนโครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก (คปก.) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย เป็นต้น
- พิจารณาปรับเปลี่ยนกลยุทธ์เพื่อดึงดูดกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักศึกษาไทย เช่น ดำเนินการลดหย่อนค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เทียบใกล้เคียงหลักสูตรปกติ โดยได้ปรับลดค่าธรรมเนียมการศึกษาสำหรับนักศึกษาไทยจากเดิม 77,500 บาท/ภาคการศึกษา เป็น 39,000 บาท/ภาคการศึกษา สำหรับนักศึกษาต่างชาติจากเดิม 97,500 บาท/ภาคการศึกษา เป็น 49,000 บาท/ภาคการศึกษา โดยมีผลตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1/2564 เป็นต้นไป
- การปรับปรุงหลักสูตรให้มีหลักสูตรให้มีแผนการศึกษามากขึ้น ปัจจุบันหลักสูตรเป็นแบบ 1.1 และแบบ 2.1 เท่านั้น โดยในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรจะดำเนินการปรับปรุงเพิ่มแผนการศึกษาเป็นแบบ 1.2 และ 2.2 ด้วย เพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาที่มีวุฒิปริญญาตรีสามารถสมัครเข้าศึกษาได้

- ประชาสัมพันธ์ให้ผู้สนใจสมัครทุน CMU Presidential Scholarship และทุน TA/RA



แผนภูมิ 2.1 กระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเรียน

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. การคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 3 ปี)

รหัส นักศึกษา	จำนวน รับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพ สะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษานั้นๆ				อัตราการคงอยู่	สาเหตุของการลาออก และการพ้นสภาพ (ระบุจำนวนตามสาเหตุ)
		ชั้นปี ที่ 1	ชั้นปี ที่ 2	ชั้นปี ที่ 3	รวม(2)		
รหัส 58	0	-	-	-	-	0*1	
รหัส 59	0	-	-	-	-	0*2	-
รหัส 60	0	-	-	-	-	0*3	-
รหัส 61	0	-	-	-	-	0*4	-
รหัส 62	0	-	-	-	-	0*5	-
รหัส 63	0	-	-	-	-	0	
รหัส 64	2	-	-	-	-	100	

- หมายเหตุ :
- จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร
 - จำนวนที่รับเข้าศึกษา ไม่นับรวมนักศึกษาที่โอนย้ายมาจากหลักสูตรอื่น
 - จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพยกเว้น การเสียชีวิต การย้ายสถานที่ทำงานของนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา
 - กรณีหลักสูตรมีมากกว่าหนึ่งแผนการศึกษาให้รายงานตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	รหัส 58 (*1)	รหัส 59 (*2)	รหัส 60 (*3)	รหัส 61 (*4)	รหัส 62 (*5)
ร้อยละการคงอยู่ของ นักศึกษาภาพรวม หลักสูตร	0	0	0	0	0

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

2. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการสนับสนุนนักศึกษาอย่างไร (การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำแนะนำปรึกษา และการส่งเสริมด้านการเรียน)

หลักสูตรได้จัดให้มีกระบวนการสนับสนุนนักศึกษา โดยการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำแนะนำปรึกษา และการส่งเสริมด้านการเรียน ดังนี้ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไปและที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ (เป็นคนเดียวกันได้) เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในด้านต่าง ๆ และกำหนดให้นักศึกษาที่จบจากสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเห็นว่าผู้เรียนยังมีพื้นฐานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์

และเทคโนโลยีการอาหารยังไม่เพียงพอ ต้องลงทะเบียนเรียนวิชาปรับพื้นฐาน ได้แก่ ภาควิชา 601702, 601704 และ 601705 เพื่อให้สามารถต่อยอดองค์ความรู้ให้สูงขึ้นไปได้ และสามารถดำเนินการวิจัยได้อย่างดี นอกจากนี้ หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษามีการรายงานความก้าวหน้าทางการศึกษาเป็นประจำ เข้าร่วมการสัมมนาทุกภาคการศึกษาเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากนักศึกษาคนอื่น ๆ และรับคำแนะนำจากคณาจารย์ในแง่มุมที่หลากหลาย เพื่อนำไปประยุกต์แก้ปัญหาในการทำวิทยานิพนธ์ต่อไป และในสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโควิด 19 ทำให้นักศึกษาเดินทางมาเรียนที่ประเทศไทยยังไม่ได้ หลักสูตรก็ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ และให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิดตลอดระยะเวลาที่นักศึกษายังอยู่ในประเทศของตน

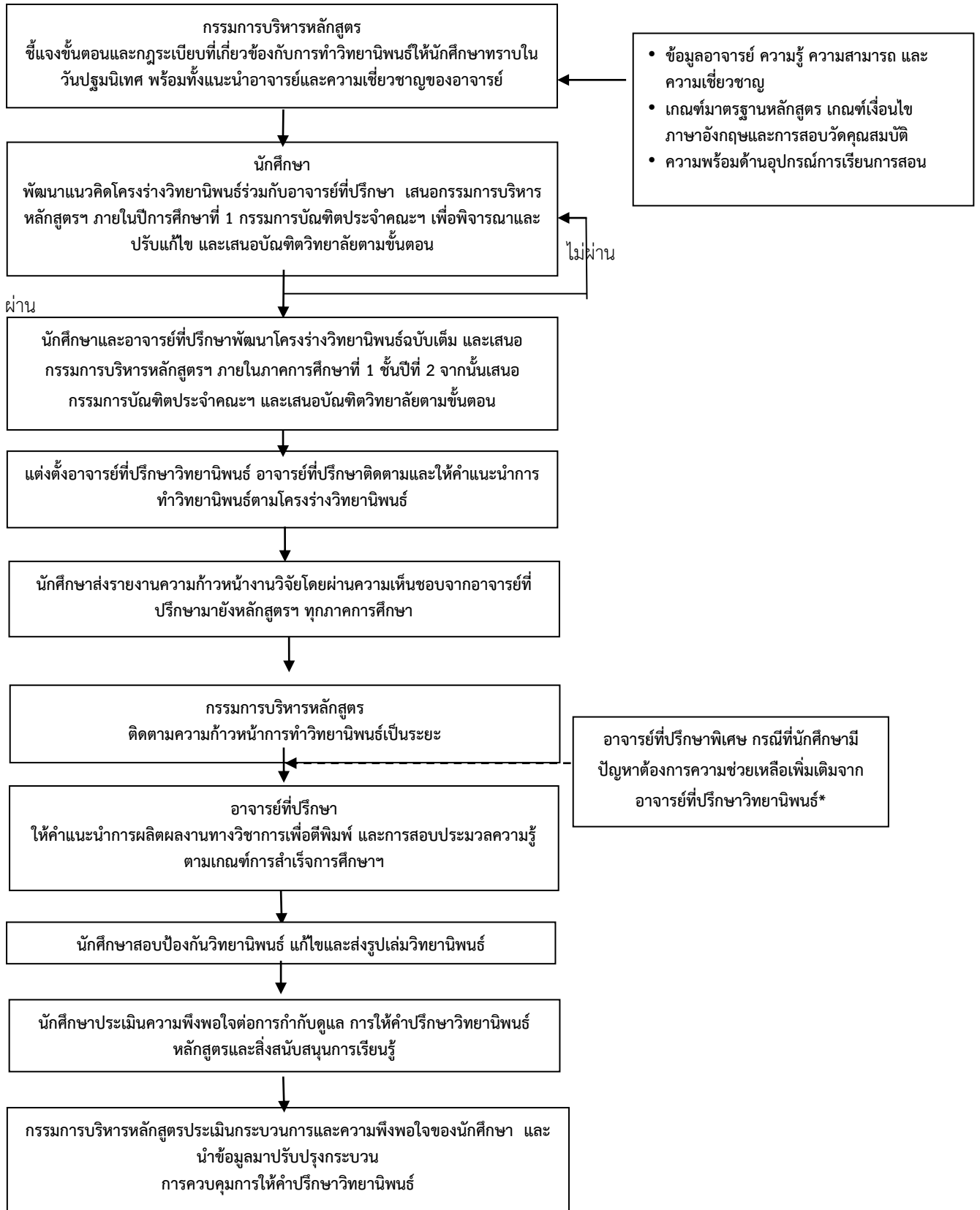
2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่: ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง: ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรนี้ครั้งแรกในปีการศึกษา 2564 จำนวน 2 คน และมีอัตราการคงอยู่ 100% ทั้งนี้เนื่องจากนักศึกษาได้รับทุนอธิการบดีประจำปีการศึกษา 2564 ซึ่งการได้รับทุนการศึกษานั้นถือเป็นปัจจัยหลักในการเข้าศึกษาและอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาต่างชาติ

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

หลักสูตรได้กำหนดรูปแบบการเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์และระบบการควบคุมการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษา เพื่อเป็นแนวปฏิบัติ ดังแผนภูมิที่ 3.1 โดยกรรมการบริหารหลักสูตรชี้แจงขั้นตอนกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาและการทำวิทยานิพนธ์ให้นักศึกษาทราบ หลักสูตรฯ กำหนดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และกรรมการบริหารหลักสูตรควบคุมดูแลตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมโครงร่างวิทยานิพนธ์ การติดตามความก้าวหน้าของการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด นักศึกษารายงานความก้าวหน้างานวิจัย โดยต้องผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาทุกภาคการศึกษา การได้รับทุนการศึกษาถือเป็นปัจจัยหลักของอัตราการคงอยู่ นอกจากนี้ หลักสูตรได้มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษาและเจ้าหน้าที่ รวมทั้งกลุ่มนักศึกษาไทย ให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่องเพื่อให้นักศึกษาต่างชาติสามารถปรับตัวได้ดีในระหว่างช่วงปีแรกของการศึกษา



แผนภูมิ 3.1 กระบวนการควบคุมการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 3 ปี)

รหัส นักศึกษา	จำนวน รับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)					อัตราการ สำเร็จ การศึกษา ตามหลักสูตร
		ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	
รหัส 58	0	*0					0
รหัส 59	0		*0				0
รหัส 60	0			*0			0
รหัส 61	0				*0		0
รหัส 62	0					*0	0
รหัส 63	0						0
รหัส 64	2						0

- 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	0	0	0	0	0
เป้าหมาย (ร้อยละ)	0	0	0	0	0

2. การวิเคราะห์ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่: ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง: ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จ

การศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร

2.2 ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรในแต่ละปีเป็นเท่าไร ผลลัพธ์ที่ได้หลักสูตรพึงพอใจหรือไม่อย่างไร

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา	0	0	0	0	0

หมายเหตุ : 1. ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาคิดจากนักศึกษาทุรุษที่สำเร็จการศึกษาในปี การศึกษานั้น ๆ
2. กรณีระยะเวลาการศึกษามีเศษวัน ขอให้ตัดทิ้งไม่นำมาคำนวณ

2.3 มีวิธีการส่งเสริมหรือสนับสนุน การติดตามความก้าวหน้า เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จ การศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร

หลักสูตรได้กำหนดให้มีระบบการสนับสนุนให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรโดยการ เร่งรัดการนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ การติดตามความก้าวหน้าการเรียนและการทำวิทยานิพนธ์โดย อาจารย์ที่ปรึกษาและกรรมการบริหารหลักสูตรฯ และเพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามแผน โดย กำหนดเกณฑ์การผ่านกระบวนวิชาสัมมนา 2 คือ นักศึกษาต้องมีความก้าวหน้าของงานวิทยานิพนธ์ไม่ น้อยกว่าร้อยละ 40 ของงานทั้งหมด และกระบวนวิชาสัมมนา 3 ต้องมีความก้าวหน้าของงาน วิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของงานทั้งหมด โดยจะชี้แจงให้นักศึกษาทราบตั้งแต่วันปฐมนิเทศ ในส่วนของการตีพิมพ์ผลงาน อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ช่วยเหลือนักศึกษาในการผลิตผลงานทาง วิชาการ และส่งเสริมให้นักศึกษานำผลงานวิจัยนำเสนอในที่ประชุมวิชาการต่างๆ ทั้งในระดับชาติและ ระดับนานาชาติและให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการ manuscript ที่จัดโดยคณะฯ เพื่อช่วยการจัดทำ บทความทางวิชาการให้กับนักศึกษาเป็นประจำทุกปี หลักสูตรเริ่มมีผู้เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2564 และได้ดำเนินการติดตามควบคุมความก้าวหน้าของนักศึกษาในการเรียนกระบวนวิชาบังคับให้เป็นไป ตามแผนการศึกษาให้มากที่สุด

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน	ปี การศึกษา 2560	ปี การศึกษา 2561	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564
ร้อยละของกระบวนวิชาที่ได้รับการประเมิน	-	-	-	-	100
จำนวนกระบวนวิชาที่มีผลการประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง-พอใช้	-	-	-	-	--
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชาใน ภาพรวมของหลักสูตร	-	-	-	-	4.70 (14.10/3)

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการในหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่: ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง: ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ผลการประเมินโดยเฉลี่ยได้คะแนนในระดับดีมาก ทั้งนี้เนื่องจากมีผู้เรียนจำนวนน้อย จึงทำให้การจัดการเรียนการสอนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและมีการคำปรึกษาในการเรียนรู้ เฉพาะเจาะจงเป็นรายบุคคลได้อย่างทั่วถึง

2.2 มีวิธีการในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรให้ดีขึ้นอย่างไร

การจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพดี จึงยังไม่มีข้อเสนอแนะในการนำไปปรับปรุง

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

หลักสูตรมีการจัดเตรียมเครื่องมือวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ขั้นสูงและเครื่องมือแปรรูปอาหาร สำหรับการเรียนการสอนปฏิบัติการและการทำวิทยานิพนธ์ที่มีปริมาณเพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา

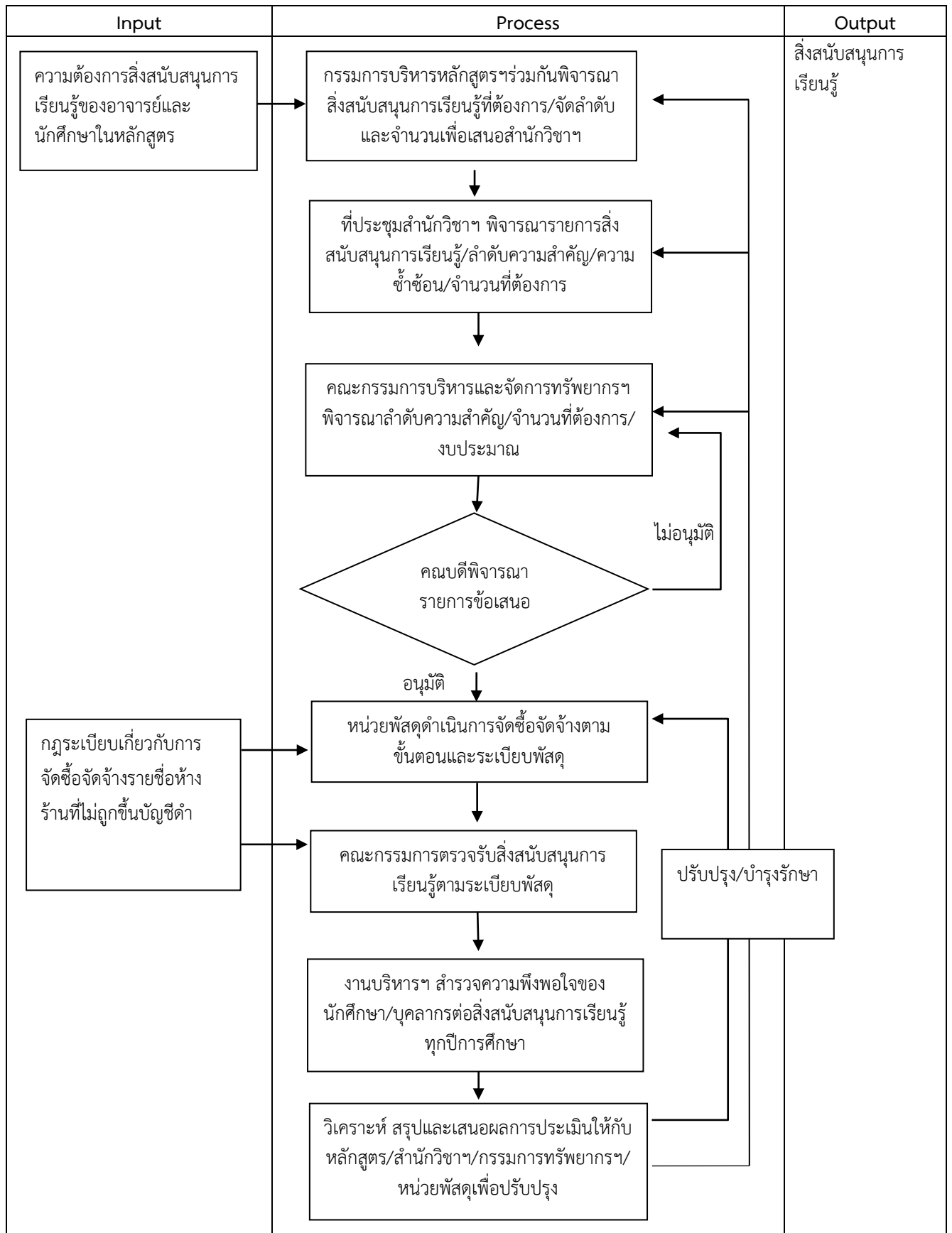
2. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานอย่างไร

การจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดำเนินการในระดับคณะฯ โดยเริ่มกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาส่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ต้องการ เสนอสำนักวิชาคณะอุตสาหกรรมเกษตร และดำเนินการในระดับคณะต่อไป ดังแผนภูมิ 6.1

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ โรงงานต้นแบบ ที่พักรอเรียนหรือเพื่อทำงานของนักศึกษา อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ จุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้นแหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ และเครื่องมือขั้นสูงสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ในปีการศึกษาที่ 2564 คณะฯ ได้จัดหาครุภัณฑ์เพิ่มเติม เช่น

1. เครื่องกลั่นระดับโมเลกุล (Molecular Distillation unit)
2. เครื่องระเหยสุญญากาศ (Vacuum rotary evaporator) ระดับสเกลที่ใหญ่ขึ้นเหมาะสำหรับการทดสอบการนำผลงานวิจัยไปเพิ่มขนาดการผลิต
3. เครื่องแยกของเหลว HPLC

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้จัดระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานโดยเริ่มกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาส่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ต้องการ เสนอสำนักวิชาคณะอุตสาหกรรมเกษตร และดำเนินการในระดับคณะต่อไป ดังแผนภูมิ 6.1



แผนภูมิ 6.1 กระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1) ปีการศึกษา 2564

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ย
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เกี่ยวกับห้องเรียน (ความพร้อมใช้งานของอุปกรณ์ในห้องเรียนและความสะอาด)	4.75
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เกี่ยวกับห้องปฏิบัติการ ต้นแบบ (ความพร้อมใช้งาน ความเพียงพอ ประสิทธิภาพและความปลอดภัยของอุปกรณ์/เครื่องมือ)	4.65
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เกี่ยวกับโรงงานต้นแบบ (ความพร้อมใช้งาน ความเพียงพอ ประสิทธิภาพและความปลอดภัยของอุปกรณ์/เครื่องมือ)	4.50

4. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร

ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
ไม่มีนักศึกษา	ไม่มีนักศึกษา	ไม่มีนักศึกษา	ไม่มีนักศึกษา	4.58

5. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- 5.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่: ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร
กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง: ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาอยู่ในระดับดีมาก ทั้งนี้เนื่องจากหลักสูตรได้ให้ความสำคัญในการจัดเตรียมความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้เพียงพอและพร้อมใช้งานอยู่เสมอตลอดปีการศึกษา

5.2 มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร

หลักสูตรได้มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้น โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะพิจารณาผลการประเมินร่วมกับคณาจารย์ผู้สอนและนำเสนอความต้องการด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เข้าสู่ระบบการพิจารณาจัดสรรงบประมาณเพื่อจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ผ่านสำนักวิชา ฯ และคณะ ตามลำดับไป

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการดำเนินงาน

1. ความสอดคล้องระหว่าง วัตถุประสงค์ของหลักสูตร Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs) Learning Outcomes ตามกรอบ TQF5 ด้าน และมาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ ผู้เรียน 3 ด้าน

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
<p>1.มีความรู้และมีความเข้าใจที่ลึกซึ้งในองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่และประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เหมาะสม เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศได้อย่างยั่งยืน</p> <p>มีความสามารถในการทำวิจัยเชิงลึก สามารถวางแผนและคัดกรองข้อมูลเพื่อบำรุงการวิจัย สามารถสังเคราะห์ผลงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สำคัญและซับซ้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถสรุปปัญหา ตลอดจนเสนอแนะการแก้ไข ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ และสามารถเผยแพร่องค์ความรู้ได้ในระดับนานาชาติ</p>	<p>ยังไม่มีข้อกำหนด PLOs สำหรับหลักสูตรที่ใช้ในปีการศึกษา 2564</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ และอย่างเป็นระบบในการค้นหาข้อเท็จจริงใหม่ๆโดยใช้ความเข้าใจอันถ่องแท้ในทฤษฎี และเทคนิคการแสวงหาความรู้ในการวิเคราะห์ประเด็นและปัญหาสำคัญได้อย่างสร้างสรรค์ - สามารถสืบค้นข้อมูล นำมาวิเคราะห์และสังเคราะห์ เพื่อพัฒนาแนวทางแก้ไข ปัญหาด้วยวิธีการใหม่ๆ หรือตอบสนองประเด็นปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ - สามารถสังเคราะห์ผลงานวิจัย และทฤษฎีเพื่อวางแผนและดำเนินโครงการวิจัยใหม่ที่สร้างสรรค์ โดยบูรณาการแนวคิดต่างๆ ทั้งจากภายในและภายนอกสาขาวิชาที่ศึกษาในชั้นสูง โดยใช้ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตลอดจนการใช้เทคนิคการวิจัย และให้ข้อสรุปที่สมบูรณซึ่งขยายองค์ความรู้ใหม่ หรือปรับปรุงแนวทางปฏิบัติในวิชาชีพที่มีอยู่เดิมได้อย่างมีนัยสำคัญ <p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อนำมาใช้ในการศึกษาค้นคว้าในประเด็นปัญหาที่สำคัญและซับซ้อน 	<p>ผู้ร่วมสร้างนวัตกรรม (Co-creator)</p> <ul style="list-style-type: none"> - บูรณาการศาสตร์ เพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาสังคม - ทักษะศตวรรษที่ 21 - รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง - สร้างโอกาสและเพิ่มมูลค่าให้ตนเอง ชุมชน สังคม ประเทศ

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
		<ul style="list-style-type: none"> - สามารถสรุปปัญหาและเสนอแนะแก้ไขปัญหาในด้านต่างๆ โดยเจาะลึกในสาขาวิชาเฉพาะ - สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับกลุ่มบุคคลต่างๆในวงวิชาการและวิชาชีพทั้งในระดับชาติและนานาชาติ โดยการนำเสนอรายงานทั้งในรูปแบบที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ แบบปากเปล่า หรือผ่านสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการและวิชาชีพ รวมทั้งวิทยานิพนธ์หรือโครงการค้นคว้าวิจัยที่สำคัญ 	
<p>2.มีคุณธรรม จริยธรรม และทักษะในการแก้ไขปัญหาสามารถบริหารและพัฒนาองค์กร อุตสาหกรรมอาหารให้ได้มาตรฐานสากล</p>	<p>ยังไม่มีข้อกำหนด PLOs สำหรับหลักสูตรที่ใช้ในการศึกษา 2564</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตระหนักในคุณค่าเรื่องคุณธรรม จริยธรรม มีวินัย ความรับผิดชอบ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ - สามารถจัดการปัญหาทางคุณธรรม จริยธรรมที่ซับซ้อนเชิงวิชาการหรือวิชาชีพโดยใช้ดุลยพินิจอย่างผู้รู้ด้วยความยุติธรรม โดยพิจารณาจากหลักฐาน ตามหลักการที่มีเหตุผลและคำนึงมอันดีงาม แสดงออกหรือสื่อสารข้อสรุปของปัญหาโดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น ที่จะได้รับผลกระทบ - สามารถริเริ่มชี้ให้เห็นข้อบกพร่องของจรรยาบรรณที่ใช้อยู่ในปัจจุบันเพื่อทบทวนและแก้ไข สนับสนุนอย่างจริงจังให้ผู้อื่นใช้ดุลยพินิจทางด้านคุณธรรม จริยธรรมในการจัดการกับความขัดแย้งและปัญหาที่มีผลกระทบต่อตนเองและผู้อื่น - แสดงออกซึ่งภาวะผู้นำ และผู้ตามในการส่งเสริมให้มีการประพฤติปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรมในสภาพแวดล้อมของการทำงาน และในชุมชน 	<p>พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - กล่าวหาทางจริยธรรม - เสริมสร้างสันติสุขอย่างยั่งยืน - ยึดมั่นในความถูกต้อง - ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนา

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
3. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สื่อสารกับกลุ่มบุคคล และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างหลากหลาย และสามารถทำงานร่วมกับองค์กรทั้งในภาครัฐ เอกชน และองค์กรระหว่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ	ยังไม่มีข้อกำหนด PLOs สำหรับหลักสูตรที่ใช้ในปีการศึกษา 2564	<p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สื่อสารกับกลุ่มบุคคลหลากหลายทั้งด้านเชื้อชาติและวัฒนธรรม - สามารถวางแผนวิเคราะห์และแก้ปัญหาที่ซับซ้อนสูงมากด้วยตนเอง ใช้ความรู้ในศาสตร์มาขึ้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม รวมทั้งวางแผนในการปรับปรุงตนเองและองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ - สร้างปฏิสัมพันธ์ในกิจกรรมกลุ่มอย่างสร้างสรรค์ และแสดงออกถึงความโดดเด่นในการเป็นผู้นำในทางวิชาการหรือวิชาชีพ และสังคมที่ซับซ้อน 	<p>พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนา - ยึดมั่นในความถูกต้อง <p>ผู้ร่วมสร้างนวัตกรรม (Co-creator)</p> <ul style="list-style-type: none"> - บูรณาการศาสตร์ เพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาสังคม - รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง - สร้างโอกาสและเพิ่มมูลค่าให้ตนเอง ชุมชน สังคม ประเทศ

2. ผลการประเมิน Learning Outcomes

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการประเมิน PLOs	ผลการประเมิน PLOs ที่แสดงประสิทธิผลการเรียนรู้ของผู้เรียน และ/หรือร้อยละของนักศึกษาที่บรรลุ (ถ้ามี)
มีความรู้และความเข้าใจที่ลึกซึ้งในองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่และประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เหมาะสม เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศได้อย่างยั่งยืน	<ul style="list-style-type: none"> - จัดให้มีการสอบวัดผลการเรียนรู้ - ประเมินจากการแสดงออก การแสดงความคิดเห็นต่อปัญหาหรือสถานการณ์ต่างๆ - ประเมินผลจากการสอบประมวลความรู้และการสอบวิทยานิพนธ์ - ประเมินผลจากการทำงานตามที่ได้รับมอบหมาย ที่เกี่ยวข้องกับวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ - ประเมินผลจากการสอบข้อเขียน - ประเมินผลการสื่อสารจากการ 	100% ของนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2564 บรรลุผลการเรียนรู้ โดยวิธีการประเมินต่างๆ ใน Los ข้อนี้น ยกเว้นวิธีการประเมินด้วยการสอบประมวลความรู้และวิทยานิพนธ์ ซึ่งยังไม่ได้มีการประเมินสำหรับนักศึกษาทั้ง 2 คน

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการประเมิน PLOs	ผลการประเมิน PLOs ที่แสดง ประสิทธิภาพการเรียนรู้ของผู้เรียน และ/หรือร้อยละของนักศึกษาที่บรรลุ (ถ้ามี)
	นำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียน การสัมมนาทางวิชาการ การนำเสนอนิทรรศการงานวิจัย หรือการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ	
มีความสามารถในการทำวิจัยเชิงลึก สามารถวางแผนและคัดกรองข้อมูลเพื่อดำเนินการวิจัย สามารถสังเคราะห์ผลงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารที่สำคัญและซับซ้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถสรุปปัญหาตลอดจนเสนอแนะการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ และสามารถเผยแพร่องค์ความรู้ได้ในระดับนานาชาติ	<ul style="list-style-type: none"> - จัดให้มีการสอบประเมินความรู้ - ประเมินผลจากการเข้าร่วมสัมมนาวิชาการหรือการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงาน - ประเมินจากการสอบป้องกันปริญญาานิพนธ์ของนักศึกษา 	ยังไม่มีผลการประเมิน เนื่องจากนักศึกษา ยังไม่ได้สอบและยังไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรมสัมมนาหรือตีพิมพ์
มีคุณธรรม จริยธรรม และทักษะในการแก้ไขปัญหา สามารถบริหารและพัฒนาองค์กร อุตสาหกรรมอาหารให้ได้มาตรฐานสากล	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม ที่แสดงออกในชั้นเรียน การดำเนินการวิจัย และในกิจกรรมต่างๆ - ตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การวิจัย และการตรงต่อเวลาในการวิจัย และการเรียนการสอน - ให้นักศึกษามีการประเมินตนเองในด้านคุณธรรม จริยธรรม - ไม่มีการคัดลอกในกระบวนการทำวิจัย 	100% ของนักศึกษาบรรลุผลการเรียนรู้ในข้อนี้ โดยประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน การไม่คัดลอกผลงานในการทำรายงานค้นคว้าอิสระ ในกระบวนวิชาต่างๆ มีความตรงต่อเวลาและความรับผิดชอบ
มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มบุคคล และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างหลากหลาย และสามารถทำงานร่วมกับองค์กรทั้งในภาครัฐ เอกชน และองค์กรระหว่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากการแสดงออก การแสดงความคิดเห็น และการทำงาน - ประเมินผลจากรายงานหรือการนำเสนองานรายบุคคล/กลุ่ม - ให้นักศึกษามีการประเมินตนเองในด้านการทำงานกลุ่มหรือการทำงานแบบรายบุคคล - ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรมสัมมนาวิชาการ 	100% ของนักศึกษาบรรลุผลการเรียนรู้ในด้านนี้ โดยประเมินจากการทำงานร่วมกับผู้อื่น การเขียนรายงาน และการนำเสนอรายงาน

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอน และมีนักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
3	3	100

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
1. 601743 : FOOD POWDER TECHNOLOGY	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอน	สัมฤทธิ์ผล	ไม่มี(เอกสารแนบ 4)
2. 601842 : PHYS & ENG PROPERTY FD	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอน	สัมฤทธิ์ผล	ไม่มี(เอกสารแนบ 4)
3. 604843 : ADV KIN FOOD PROC ENG	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอน	สัมฤทธิ์ผล	ไม่มี(เอกสารแนบ 4)

3. หลักสูตรมีแนวทางจะพัฒนาหรือปรับปรุงเพื่อการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ดีขึ้นอย่างไร

- ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรผลิตผลงานทางวิชาการและงานวิจัยตามความเชี่ยวชาญ โดยการขอสนับสนุนงบประมาณผ่านกลุ่มวิจัย (COE) และจากหน่วยให้ทุนภายนอก ทั้งนี้เพื่อนำองค์ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอน ซึ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้จากประสบการณ์จริงให้แก่นักศึกษา

- ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรจัดการเรียนการสอนแบบ Active learning มากขึ้น โดยเข้าร่วมโครงการการพัฒนาการจัดการเรียนการสอนศตวรรษที่ 21 ที่คณะฯ จัดขึ้น รวมถึงการเข้าอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานอื่นๆ

- สํารวจและเตรียมความพร้อมในการจัดหาครุภัณฑ์ที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้ครบถ้วน และทันสมัยมากขึ้น 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	0	0	0	0	-
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	0	0	0	0	-
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	หลักสูตรเปิด 2560ยังไม่มี ผู้สำเร็จ การศึกษา	ยังไม่มีผู้สำเร็จ การศึกษา	ยังไม่มี ผู้สำเร็จ การศึกษา	ยังไม่มี ผู้สำเร็จ การศึกษา	ยังไม่มี ผู้สำเร็จ การศึกษา
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านคุณธรรม จริยธรรม	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านความรู้	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะทาง ปัญญา	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านวิชาชีพ	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวมคุณลักษณะ6 ด้าน	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินในภาพรวมของ มหาวิทยาลัย	4.25	4.29	4.7	4.67	4.60

หมายเหตุ :

1. ในกรณีที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตน้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ให้รายงานค่าเฉลี่ยผลการประเมินที่สำรวจได้จริง
2. หากหลักสูตรดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตตาม PLO ที่หลักสูตรกำหนดสามารถรายงานข้อมูลเพิ่มเติมได้

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต
 2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่: ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง: ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ยังไม่ผลการประเมินเนื่องจากยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา เริ่มมีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนในหลักสูตร ในปีการศึกษา 2564

- 2.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

แม้จะยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2564 แต่หลักสูตรได้จัดระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้น ด้วยการนำผลการประเมินมาพิจารณาพร้อมกับกับผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และหาแนวทางในการให้คำปรึกษาเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนเป็นรายบุคคล และส่งเสริมให้ผู้เรียนเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนานักศึกษาที่สาขาและคณะจัดให้

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

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มีข้อคิดเห็น / ข้อเสนอแนะจากผู้ใช้บัณฑิตประจำปี 2564 เนื่องจากยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร		

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาเอก) ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

ผลการดำเนินงาน

ปีการศึกษา	2560	2561	2562	2563	2564
ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่					
ค่าผลรวมถ่วงน้ำหนักผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาที่เผยแพร่ทั้งหมด	-	-	-	-	-
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	-	-	-	-	-
ร้อยละ	หลักสูตรเปิด 2560 ยังไม่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียน	ไม่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียน	ไม่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียน	ไม่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียน	ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา
คะแนนที่ได้	-	-	-	-	-

1. ชื่อและรหัสของผู้สำเร็จการศึกษา (ปีการศึกษา 2564)

ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา

2. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (สำหรับการรายงานผลงานทางวิชาการ)

ไม่มีผลงานการตีพิมพ์ของนักศึกษาหรือผู้สำเร็จการศึกษา

3. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (สำหรับการรายงานผลงานสร้างสรรค์)

ไม่มี

4. การวิเคราะห์ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

4.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่: ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง: ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

หลักสูตรเปิดปีการศึกษา 2560 แต่เพิ่งเริ่มมีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนในปีการศึกษา 2564 เท่านั้น

4.2 มีวิธีการในการพัฒนาคุณภาพผลงานของนักศึกษาเพื่อให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในค่าน้ำหนักที่สูงขึ้นอย่างไร

แม้หลักสูตรเพิ่งเริ่มมีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนในปีการศึกษา 2564 เป็นปีแรก แต่หลักสูตรและคณะ ได้มีวิธีการในการส่งเสริมให้นักศึกษาให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในค่าน้ำหนักที่สูงขึ้นด้วยการจัดสัมมนาวิชาการ จัดโครงการ Manuscript Camp เป็นต้น เพื่อให้คำปรึกษาในการเขียน และตีพิมพ์ผลงานในวารสารนานาชาติ

ภาคผนวก

ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ 5.4 สกอ.)

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

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร 2 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	มี (เอกสารแนบ 2)
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6	มี (เอกสารแนบ 3)
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	มีการทวนสอบ 3 กระบวนวิชา จากทั้งหมด 3 วิชา คิดเป็น 100% ของกระบวนวิชาที่ลงทะเบียนเรียนทั้งหมด (เอกสารแนบ 4)
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	ไม่มีการลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา ในปีการศึกษา 2563 จึงไม่มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาที่จะนำมาปรับปรุงในปีการศึกษา 2564

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
8. อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	ไม่มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (เอกสารแนบ 5)
10. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ไม่มีนักศึกษา
11. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ไม่มีบัณฑิตใหม่

(เอกสารแนบ 1)

การประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสอง
ครั้ง โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80
และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง

รายงานการประชุมคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ เพื่อคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษาต่อ
ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ๑/๒๕๖๕ รอบที่ ๑
ในวันพุธที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. โดยประมาณ ผ่านทาง Zoom meeting

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก	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 ๑๓.๓๐ น.

ประธานกล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไป

วาระที่ ๑ เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

-

วาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม

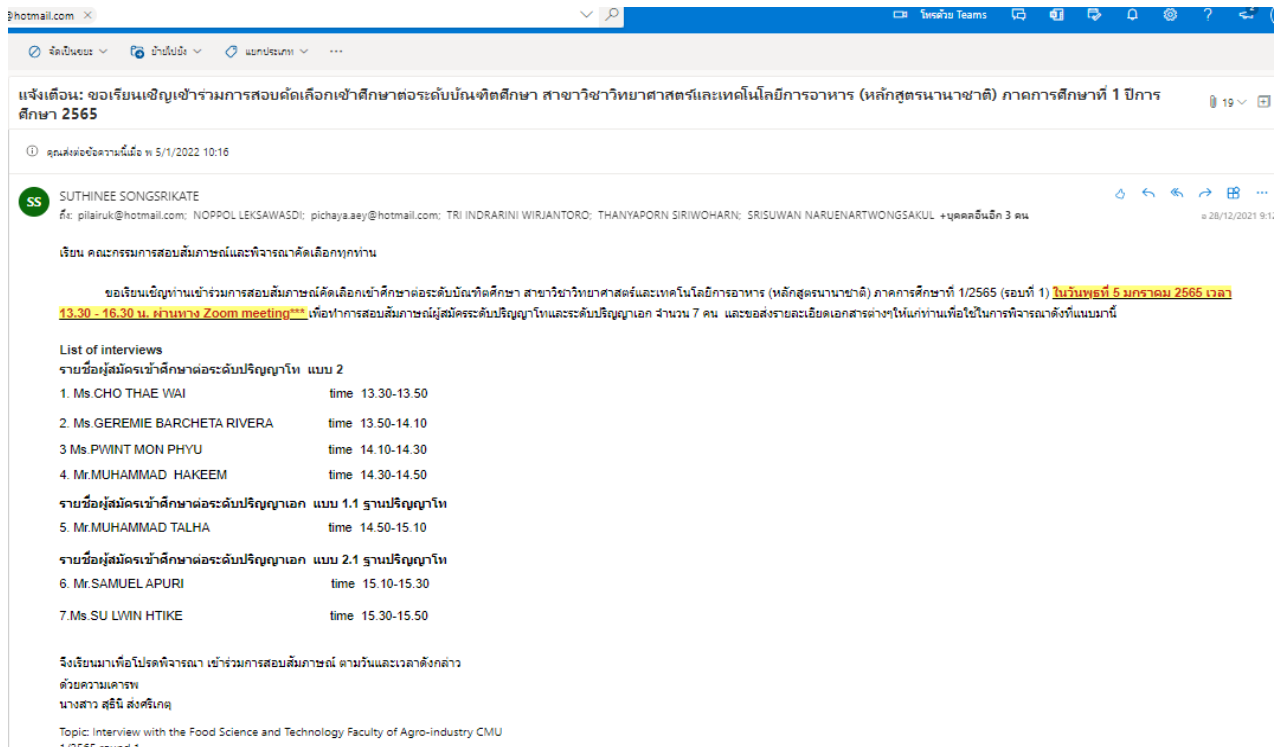
-

วาระที่ ๓ เรื่องสืบเนื่อง

๓.๑ การพิจารณารายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ๑/๒๕๖๕ รอบที่ ๑

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบด้วย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่เปิดรับสมัครผู้ที่สนใจเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ รอบที่ ๑ โดยทางสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ได้เปิดรับสมัครผู้สนใจเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโทและปริญญาเอกผ่านทางบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมี ผู้สมัครที่ผ่านการพิจารณาคุณสมบัติเบื้องต้น ทั้งหมดจำนวน ๗ ราย

โดยคณะทำงานได้ดำเนินการตรวจสอบรายชื่อและส่งเอกสารผู้สมัคร ผ่านการแจ้งเวียนเมื่อวันที่ ๒๘ ธันวาคม ๒๕๖๔ เพื่อให้กรรมการพิจารณาเบื้องต้น ตามรูปภาพที่แนบมานี้



จากนั้นคณะทำงานได้ดำเนินการนัดหมายให้คณะกรรมการและผู้เข้ามีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ทราบ โดยวันสอบสัมภาษณ์ของหลักสูตรฯ คือ ในวันพุธที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. ผ่านทาง Zoom meeting เพื่อดำเนินการสอบสัมภาษณ์ผู้เข้าสมัครตามลำดับที่ได้เรียงไว้

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๔ เรื่องพิจารณา

๔.๑ การพิจารณาผู้ผ่านการสอบคัดเลือกระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ๑/๒๕๖๕ รอบที่ ๑

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมร่วมกันพิจารณา ผู้ผ่านการสอบคัดเลือกการพิจารณารายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ๑/๒๕๖๕ รอบที่ ๑ ดังนี้
รายชื่อผู้สมัครเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโท แบบ ๒

ชื่อ-สกุล	ผลการคัดเลือก	ค่าใช้จ่าย
๑. Ms.CHO THAE WAI	ไม่ผ่าน	-
๒. Ms.GEREMIE BARCHETA RIVERA	ผ่าน	-
๓. Ms.PWINT MON PHYU	ผ่าน	-
๔. Mr.MUHAMMAD HAKEEM	ไม่ผ่าน	-

รายชื่อผู้สมัครเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาเอก แบบ ๑.๑ ฐานปริญญาโท

ชื่อ-สกุล	ผลการคัดเลือก	คำชี้แจง
๑. Mr.MUHAMMAD TALHA	ผ่าน	-

รายชื่อผู้สมัครเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาเอก แบบ ๒.๑ ฐานปริญญาโท

ชื่อ-สกุล	ผลการคัดเลือก	คำชี้แจง
๑. Mr.SAMUEL APURI	ผ่าน	-
๒. Ms.SU LWIN HTIKE	ผ่าน	-

จากนั้นคณะกรรมการได้มอบหมายให้คณะทำงาน จัดการข้อมูลผู้ผ่านการคัดเลือกในระบบและแจ้งให้แก่งานการศึกษา ตามวันและเวลาที่กำหนดให้เรียบร้อยเพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

มติที่ประชุม : ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ

ปิดประชุมเวลา ๑๖.๐๐ น.

ผู้บันทึกการประชุม:

ลงชื่อ....สุธินี ส่งศรีเกต.....

(นางสาวสุธินี ส่งศรีเกต)

ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม

วันที่ ๕ มกราคม พ.ศ ๒๕๖๕

ลงชื่อ....ไพโรจน์ อินธิปัญญา.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ อินธิปัญญา)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

วันที่ ๕ มกราคม พ.ศ ๒๕๖๕

**รายงานการประชุมสำนักวิชาคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ วันศุกร์ที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๐.๐๐ น.
ณ ห้องประชุม ๔ 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. นางสาวสุดาลักษณ์	พทชวงค์	ผู้ช่วยเลขานุการ
๙. นางจรียา	คำบุญเรือง	ผู้ช่วยเลขานุการ

ผู้เข้าร่วมประชุมผ่านทาง Zoom meeting

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ	หาญเมืองใจ	กรรมการ
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศ์ศักดิ์	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. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ	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	ปฐมรังษิย์ยังกุล	กรรมการ
๒๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ	เฉลิมชาติ	กรรมการ
๒๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา	เขียวนาวางศ์ษา	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	บุญกล้า	กรรมการ
๓๕. นายวรพงษ์	ทับรัตน์	กรรมการ
๓๖. นางสาววลัยลักษณ์	แหล่งคำ	กรรมการ
๓๗. นางวรางคณา	เต็มียะ	กรรมการ
๓๘. นางสาวเกศสินี	ตี๋ต๋องใจ	กรรมการ
๓๙. นางสาวมนัญญา	หลังเมือง	กรรมการ

เริ่มประชุมเวลา ๑๐.๐๐ น.

ประธานกล่าวต้อนรับอาจารย์ใหม่ จำนวน ๒ ท่าน คือ อาจารย์ ดร.พัฒนพงศ์ เกิดตะธา (อาจารย์ใหม่ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ) และ อาจารย์ ดร.รชนิภา สุกแก้ว สมัครธำรงไทย (อาจารย์ใหม่สาขาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์) พร้อมทั้งกล่าวเปิดประชุม ครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ เพื่อดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ ๑ เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

๑.๑ แนวทางการดูแลนักศึกษาและบุคลากรมช. ในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบ เรื่อง แนวทางการดูแลนักศึกษาและบุคลากรมช. ในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-19) ตามรูปภาพ ดังนี้

ใจ-ใจก-จบ
ทางเลือกรักษาโควิด 19 แบบผู้ป่วยนอก
และแยกกักตัวเองที่บ้าน

กระทรวงสาธารณสุข เพิ่มบริการรักษาผู้ติดเชื้อโควิด 19 แบบผู้ป่วยนอก ณ คลินิกโรคทางเดินหายใจ (ARI Clinic) โรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุขทั่วประเทศ

ใจ

- ▶ ยา ATK เป็นบวก ไม่มีอาการหรืออาการเล็กน้อย
- ▶ แพทย์ตรวจวินิจฉัย / เจ้าหน้าที่ประเมินอาการ

ใจก

- ▶ ยาทามะดับอาการ เช่น ลดไข้ แก้ไอ ยาพ่นละลายเสมหะ หรือยาพ่นพาราเซตามอล ตามการประเมินของแพทย์
- ▶ เอกสารความรู้ การกักตัวเองที่บ้าน / จัดและนำมารับประทานยา และผลข้างเคียง

จบ

- ▶ ลงทะเบียนอยู่ในระบบบริการ และติดตามอาการ หลังครบ 48 ชั่วโมง
- ▶ มีช่องทางติดต่อกลับ / ระบบส่งต่อ หากอาการเปลี่ยนแปลง

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

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



กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ
Department of Health Service Support

16 มีนาคม รักษาพยาบาลตามสิทธิ และ UCEP PLUS ฟรี

ผู้ป่วยสีเขียว

อาการ

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

รักษาฟรีใน รพ.ตามสิทธิ

บัตรทอง ข้าราชการ ประกันสังคม
ประกันสุขภาพสิทธิประกันสังคม ทำงานต่างพื้นที่
เข้าร่วมเครือข่ายได้

การรักษา

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

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

ผู้ป่วยสีเหลือง

อาการ

- แน่นหน้าอก หายใจลำบาก
- หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย
- ปวดอกเสบ
- ถ่ายเหลวมากกว่า 3 ครั้งต่อวัน
- เด็ก มีอาการหายใจลำบาก ซึมลง ตื่นนม
- 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)
สพง. 1669
กรม สบส. 1426 (ขอรับเตียง ในระบบ 1330)
สอบถามสิทธิ UCEP PLUS : 0 2872 1669

ผู้ป่วยสีแดง

อาการ

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

การรักษา

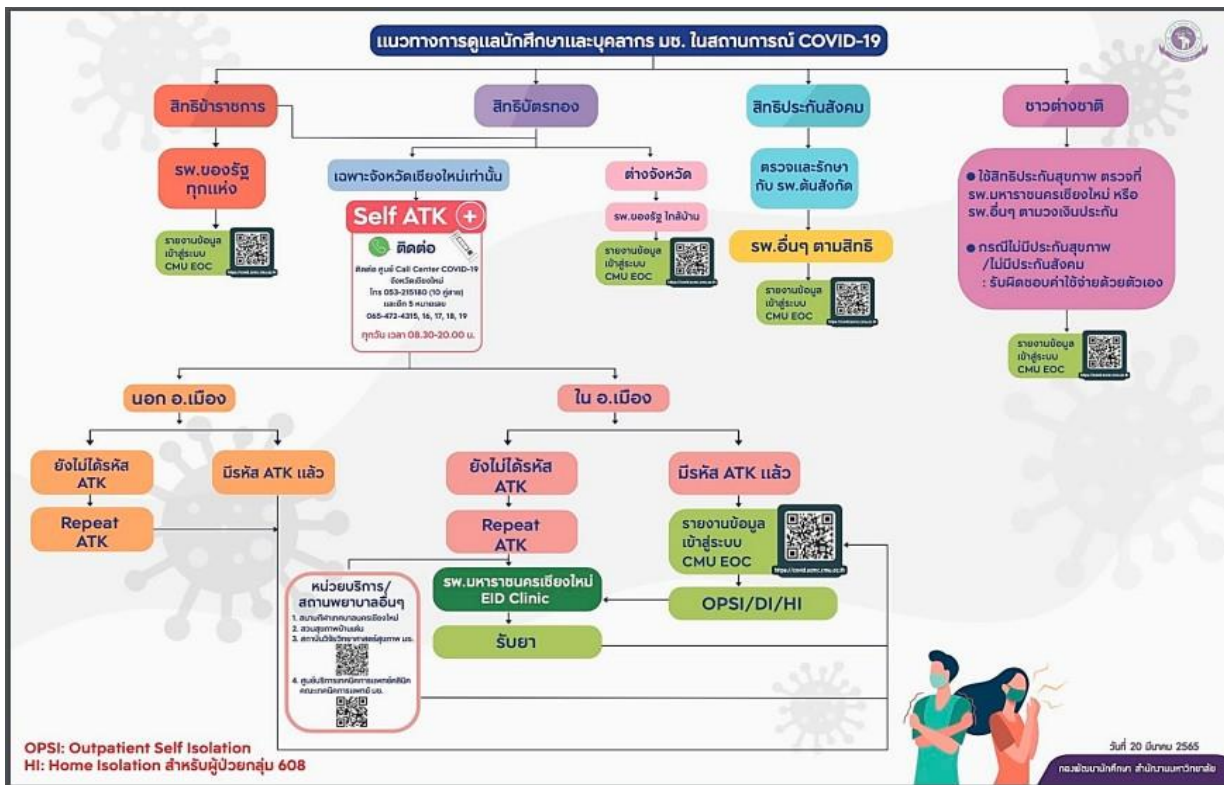
- รักษาฟรีใน รพ.ตามสิทธิหรือ
- UCEP PLUS
- รักษาฟรีทุก รพ.ทั้งภาครัฐและเอกชน

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

เป็นไปตลยแนวทงการรักษาวชวภคที่ทรยครภพเพชย ทรกรรจจลยรณคชวภคกำหนด

ข้อมูล ณ 14 มีนาคม 2565

พศค : กลุ่มประจกคณพษร สำนงคณคชวภคการรณ



มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม

๒.๑ รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๕

มติที่ประชุม : ที่ประชุมมีมติรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ ๓ เรื่องสืบเนื่อง

๓.๑.การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างครุภัณฑ์สิ่งก่อสร้างประจำปี ๒๕๖๕

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบ เรื่อง การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างครุภัณฑ์สิ่งก่อสร้างประจำปี ๒๕๖๕ ของสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ดังนี้ (ข้อมูล ณ วันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๕)

	รายการค่าครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง	ราคา	หมายเหตุ
๑	โครงการจัดทำห้องวิจัยเฉพาะทางด้านโภชนศาสตร์ฯ	๘,๒๗๐,๐๐๐	ตรวจรับงานงวดที่ ๓ (แก้ไขงาน)
๒	โครงการส่วนต่อขยายโรงงานต้นแบบฯ	๑๙,๐๓๘,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๒๙/๓/๒๕๖๕
๓	โรงจอดรถยนต์ด้านหลังคณะฯ	๙๙๙,๕๘๐	กำหนดส่งมอบ ๔/๐๒/๒๕๖๕ (แก้ไขงาน)
๔	จ้างเหมาปรับปรุงพื้นที่ห้องเรียน interactive	๑๗๑,๒๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๕	ชุดครุภัณฑ์เฟอร์นิเจอร์ลอยตัวห้องเรียน interactive	๔๗๓,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๖	ชุดครุภัณฑ์ห้องเรียน interactive	๓๐๕,๕๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๗	โครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการฯ New Normal	๑,๑๘๙,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๑๓/๔/๒๕๖๕
๘	ชุดครุภัณฑ์ฯ New Normal	๗,๕๐๐,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๒๓/๕/๒๕๖๕
๙	โครงการศูนย์การเรียนรู้ศตวรรษที่ ๒๑	๒๕,๐๐๐,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๙/๑๑/๒๕๖๕
๑๐	จ้างควบคุมก่อสร้างอาคารโครงการศูนย์การเรียนรู้ฯ	๘๕๐,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๙/๑๑/๒๕๖๕
๑๑	เก้าอี้เอนกเซอร์เดี่ยว	๑,๐๑๖,๕๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๑๒	ชุดครุภัณฑ์เพื่อการผลิตอาหารชั้นหนึ่ง	๕,๗๕๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๑๓	เครื่องกลั่นแยกสารระดับโมเลกุล	๑,๙๒๐,๖๕๐	ตั้งเบิกแล้ว
๑๔	เครื่องสกัดของแข็งด้วยของเหลว	๒,๒๙๕,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๑๕	เครื่องแยกสารสกัดให้บริสุทธิ์ขึ้นด้วยวิธีโครมาโทกราฟี	๕,๖๔๙,๖๐๐	ตรวจรับ ๑๔/๑/๒๕๖๕
๑๖	ปรับปรุงพื้นที่ภายในโรงงานต้นแบบเพื่อรองรับระบบGMP	๒,๐๐๐,๐๐๐	ประกาศผู้ชนะ ๗/๓/๖๕
๑๗	ปรับปรุงหลังคาและระบบระบายอากาศในโรงงานต้นแบบฯ	๒,๕๕๒,๑๐๐	กำหนดส่งมอบ ๗/๐๔/๒๕๖๕

๑๘	ปรับปรุงห้องปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบฯ	๑,๓๖๐,๐๐๐	กองอาคารกำลังตรวจแบบ
๑๙	ปรับปรุงห้องปฏิบัติการเคมีกายภาพฯ	๓,๐๙๕,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๑๑/๐๗/๖๕
๒๐	ปรับปรุงห้องปฏิบัติการกลางและห้องปฏิบัติการเฉพาะทางฯ	๕,๕๗๕,๐๐๐	เผยแพร่ TOR ๑๗/๓/๖๕
๒๑	ปรับปรุงห้องปฏิบัติการเพื่อมาตรฐานความปลอดภัยทางชีวภาพฯ	๑๓,๑๒๙,๐๐๐	กำหนด TOR , BOQ
๒๒	ชุดพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบฯ	๑,๖๐๕,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๑๙/๐๕/๒๕๖๕
๒๓	ชุดผลิตและเก็บเกี่ยวผลิตภัณฑ์ทางวิศวกรรมโปรตีนฯ	๕,๙๐๐,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๑๒/๐๔/๒๕๖๕
๒๔	เครื่องย่อยสลายสารไมโครเวฟฯ	๒,๐๐๐,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๑๙/๔/๒๕๖๕
๒๕	ชุดเครื่องมือทดสอบความแข็งแรงและการย่อยสลายของวัสดุ	๑,๖๒๘,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๒๗/๔/๒๕๖๕
๒๖	อาคารเก็บของเสียจากห้องปฏิบัติการ	๒,๕๐๐,๐๐๐.๐๐	กำหนดส่งมอบ ๑๑/๗/๖๕
๒๗	ชุดครุภัณฑ์ห้องเรียนเพื่อรองรับการจัดการเรียนการสอนแบบ New Normal	๒,๐๐๐,๐๐๐.๐๐	รายงานการพิจารณาผลการประกวดราคา
๒๘	เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสงชนิด Bouble beam ๑ เครื่อง	๒๘๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๒๙	เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม ๒ ตำแหน่ง ๑ เครื่อง	๒๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๓๐	pH Meter ๖ เครื่อง	๑๐๗,๖๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๓๑	เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม ๔ ตำแหน่ง ๑ เครื่อง	๕๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๓๒	หม้อนึ่งฆ่าเชื้อด้วยความดันไอน้ำ ๑ ชุด	๑๖๕,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๓๓	เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสง Visible Spectropho ๑ เครื่อง	๖๕,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๓๔	Autopipette ๒๐ เครื่อง	๗๐,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๑๖/๒/๒๕๖๕
๓๕	เครื่องดูดจ่ายสารละลาย ๒ เครื่อง	๔๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๓๖	Spincoater ๑ ชุด	๓๐๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๓๗	ชุดวัดตะเข็บกระป๋อง ๒ ชุด	๔๕,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๓๘	Water bath shaker ๑ เครื่อง	๘๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๓๙	เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม ๓ ตำแหน่ง ๑ เครื่อง	๖๕,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๔/มิย/๖๕
๔๐	เครื่องปั่น ๖ เครื่อง	๑๒,๖๐๐	-
๔๑	ปั๊มลม ๑ ตัว	๗,๕๐๐	-

๔๒	หัววัดสำหรับเครื่อง brookfield viscometer ๑ หัว	๑๘,๐๐๐	กำหนดส่งมอบ ๔/มีย/๖๕
๔๓	เครื่องผสมอาหารแบบยกโก ๓ เครื่อง	๕๖,๔๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๔๔	ปั๊มจุ่ม (สำหรับใช้กับเครื่อง fluidization) ๑ ตัว	๕,๕๐๐	-
๔๕	เครื่องวัดความหวานแบบพกพา ๒ เครื่อง	๓๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๔๖	เครื่องปั่นไอศกรีม ๑ เครื่อง	๔๑,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๔๗	เครื่องกวนผสมอาหาร ๒ เครื่อง	๕๐,๐๐๐	-
๔๘	ตู้เย็น ๒ ประตู ขนาด ๑๕ คิว ๑ ตู้	๒๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๔๙	เครื่องขั้วไฟฟ้าทศนิยม ๒ ตำแหน่ง ๑ เครื่อง	๑๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๕๐	Ultrasonic bath ๓ เครื่อง	๓๐,๐๐๐	-
๕๑	ไมโครเวฟขนาด ๘๐๐ วัตต์ ๕ เครื่อง	๒๔,๕๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๕๒	เครื่องทำเส้น ๓ เครื่อง	๔,๑๑๐	ตั้งเบิกแล้ว
๕๓	อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ ๑ อ่าง	๔๐,๐๐๐	-
๕๔	เครื่องคั้นน้ำผลไม้แยกกากสกัดเย็น ๑ เครื่อง	๒๘,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๕๕	เครื่องทำเส้นพาสต้า ๒ เครื่อง	๑๑,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๕๖	เครื่องวัดความชื้นสัมพัทธ์แบบโรบ ๒ เครื่อง	๒๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๕๗	เครื่องฉายภาพ Projector ๕ เครื่อง	๑๓๕,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๕๘	ชุดระบบสำรองข้อมูลเครื่องคอมพิวเตอร์แม่ข่าย ๑ ชุด	๔๙๙,๓๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๕๙	เครื่องดับเพลิงเคมีสูตรน้ำชนิดดับไฟทุกชนิด ๔๐ เครื่อง	๑๕๖,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๖๐	เก้าอี้ทำงานบุคลากร ๒๐ ตัว	๓๘,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๖๑	เครื่องโทรสาร ๑ เครื่อง (เปลี่ยนเป็นเครื่องพิมพ์สี)	๕,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๖๒	ไฟฉุกเฉิน ๔๐ ดวง	๑๒๐,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว
๖๓	ระบบแขนกันทางเข้า-ออกรถยนต์ ๑ ระบบ	๑๘๑,๔๐๐	ตรวจรับ ๑๔/๓/๖๕
๖๔	ระบบควบคุมการเข้า-ออกประตูสำนักงานคณบดี ๑ ระบบ	๔๗,๐๘๐	ตั้งเบิกแล้ว
๖๕	เครื่องพิมพ์บาร์โค้ด ๑ เครื่อง	๑๔,๐๐๐	รองาน ๓ มิติแจ้งรุ่นเครื่องให้จัดซื้อ
๖๖	เครื่องพิมพ์สี ๑ เครื่อง	๔,๐๐๐	ตั้งเบิกแล้ว

โดยขอให้ผู้รับผิดชอบแต่ละโครงการเร่งดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

๓.๒ การดำเนินงานโครงการกลยุทธ์ และโครงการประจำปี ประจำปี ๒๕๖๕

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบ เรื่อง การดำเนินงานโครงการกลยุทธ์และโครงการประจำปี ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ (ข้อมูล ณ วันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕) ดังนี้
โครงการภายใต้แผนกลยุทธ์

โครงการที่อยู่ระหว่างดำเนินการ				
วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ที่ ๑				
ลำดับ	ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ	ความคืบหน้า
๑	<p>การพัฒนาทักษะชีวิต “Life : Lecture Series” และการเตรียมความพร้อมทักษะวิชาชีพและทักษะแห่งอนาคต (Soft skill)</p> <p>กิจกรรมที่ ๑ : Food Safety Standards อาวุธลับสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : Advance English presentation skills</p> <p>กิจกรรมที่ ๓ : Power of Thinking Skills พลังแห่งทักษะทางความคิด</p> <p>กิจกรรมที่ ๔ : e-Commerce for Entrepreneurs การเตรียมความพร้อมสู่ผู้ประกอบการยุคออนไลน์</p>	๗๐,๐๐๐ บาท	อ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย	<p>กิจกรรมที่ ๑ : Food Safety Standards อาวุธลับสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ในรูปแบบออนไลน์ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : Advance English presentation skills</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ครั้งที่ ๑ เมื่อวันที่ ๒๙ มกราคม ๒๕๖๕ และครั้งที่ ๒ เมื่อวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ ในรูปแบบออนไลน์</p>
๒	<p>โครงการกิจกรรมเสริมหลักสูตรจัดฝึกอบรมด้านการออกแบบกระบวนการคิดเชิงธุรกิจทางอุตสาหกรรมอาหาร Design Thinking ให้แก่นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร และโครงการ Design thinking and New Product Change</p> <p>กิจกรรมที่ ๑ : Creative Thinking for New Product Development</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : หลักสูตรจัดฝึกอบรมด้านการออกแบบกระบวนการคิดเชิงธุรกิจทางอุตสาหกรรมอาหาร (Design Thinking for Food Industrial)</p>	๑๔๐,๐๐๐ บาท	นางสาวจตุพร อินฤทธิ์	<p>กิจกรรมที่ ๑ : Creative Thinking for New Product Development</p> <p>- ยังไม่ได้ดำเนินการ</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : หลักสูตรจัดฝึกอบรมด้านการออกแบบกระบวนการคิดเชิงธุรกิจทางอุตสาหกรรมอาหาร (Design Thinking for Food Industrial)</p> <p>- ยังไม่ได้ดำเนินการ</p>

๓	Communication skill for work place success	๘,๖๘๐ บาท	ผศ.ดร.ปิยวรรณ ลิ้มไพศาล	จะดำเนินการจัดกิจกรรม ในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๕ ช่วงเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน ๒๕๖๕
๔	โครงการสนับสนุนนักศึกษาบัณฑิตศึกษาในการเขียนวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ (Manuscript Camp)	๔๒,๐๐๐ บาท	นางจริยา คำบุญเรือง	จะดำเนินการจัดกิจกรรมในช่วงเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๕
๕	โครงการสร้างสรรค์นวัตกรรมของนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตร กิจกรรมที่ ๑ : ตอบปัญหาของสาขา BIOT, FoSTAT, Food Innopolis และอื่นๆ กิจกรรมที่ ๒ : โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร Food Innovation Contest กิจกรรมที่ ๓ : โครงการเตรียมความพร้อม "ปั้นดินให้เป็นดาวด้านวิทยาศาสตร์ และด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์"	๒๘๐,๐๐๐ บาท	นางสุดาลักษณ์ พุทธรังค์	กิจกรรมที่ ๑ : ตอบปัญหาของสาขา BIOT, FoSTAT, Food Innopolis และอื่นๆ - ยังไม่ได้ดำเนินการ กิจกรรมที่ ๒ : โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร Food Innovation Contest - ยังไม่ได้ดำเนินการ กิจกรรมที่ ๓ : โครงการเตรียมความพร้อม "ปั้นดินให้เป็นดาวด้านวิทยาศาสตร์ และด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์" - ยังไม่ได้ดำเนินการ
๖	โครงการ Student Mobility in the Network of ASEAN Countries กิจกรรมที่ ๑ : โครงการ Student mobility from Vietnam กิจกรรมที่ ๒ : โครงการ Student mobility from Malaysia กิจกรรมที่ ๓ : โครงการ Student mobility from other countries	๗๐,๐๐๐ บาท	นางสาวสุธินี สงศรีเกตุ	กิจกรรมที่ ๑ : โครงการ Student mobility from Vietnam - นักศึกษาจาก Nong Lam University ได้เข้าร่วมฝึกงานที่คลังสตอร์วิจัย จำนวน ๔ เดือน (กันยายน - ธันวาคม ๒๕๖๕) กิจกรรมที่ ๓ : โครงการ Student mobility from other countries - นักศึกษาแลกเปลี่ยน กับ RMIT University, Australia ในช่วงเดือนมีนาคม ๒๕๖๕ โดยมีนักศึกษาปริญญาเอกเดินทางไปทำวิจัย ๓ เดือน จำนวน ๓ คน และ ๑ ปี จำนวน ๑ คนที่ปรึกษา รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง - นักศึกษาแลกเปลี่ยน กับ Harper Adams University, UK ในช่วงเดือน เมษายน ๒๕๖๕ โดยมีนักศึกษาปริญญาเอกเดินทางไปทำวิจัยร่วม ๕ เดือน จำนวน ๑ คน - นักศึกษาแลกเปลี่ยน กับ University of Reading, UK ในช่วงเดือนเมษายน ๒๕๖๕ โดยมีนักศึกษาปริญญาเอกเดินทางไปทำวิจัย ๓ เดือน จำนวน ๑ คนที่ปรึกษา รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง - นักศึกษาจาก University of Bremerhaven, Germany ได้เข้าร่วมทำวิจัย จำนวน ๖ เดือน (เมษายน - ตุลาคม ๒๕๖๕) ที่ปรึกษา ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
๗	โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ กิจกรรมที่ ๑ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการ	๔๒,๐๐๐ บาท	นางสาว จตุพร อินฤทธิ์	ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมไปแล้ว คิดเป็นร้อยละ ๘๓.๓๓ - สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและสาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุยังไม่ได้ดำเนินการ กิจกรรมที่ ๑ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของ

	<p>เรียนรู้ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>กิจกรรมที่ ๓ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ</p> <p>กิจกรรมที่ ๔ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร</p> <p>กิจกรรมที่ ๕ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตภัณฑ์</p> <p>กิจกรรมที่ ๖ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล</p>			<p>นักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>- ยังไม่ได้ดำเนินการ</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดอบรมภาษาอังกฤษ หัวข้อ ภาษาอังกฤษใช้ยังไม่ให้บัง วิทยากรติวเตอร์เทพยุคดา ลอยทะเล (ติวเตอร์จากเพจ Crispy Froid) เมื่อวันที่ ๒๓ มกราคม ๒๕๖๕</p> <p>กิจกรรมที่ ๓ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๕</p> <p>กิจกรรมที่ ๔ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร</p> <p>- ได้ดำเนินการ โดยให้นักศึกษาส่งคลิปภาษาอังกฤษ หัวข้อที่นักศึกษาสนใจ และนำผลงานมาประกวดในสาขาวิชาโดยส่งผลงานได้ ระหว่างวันที่ ๑๐ มกราคม - ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ และประกาศผลรางวัล วันที่ ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕</p> <p>กิจกรรมที่ ๕ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตภัณฑ์</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดอบรมภาษาอังกฤษ หลักสูตร English For Food Reviewers เมื่อวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๕ และ วันที่ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น.</p> <p>กิจกรรมที่ ๖ : โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมอบรมในหลักสูตร “Job Application and Communicative English at Work” โดยสถาบันภาษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ผ่านระบบออนไลน์</p>
๘	<p>โครงการสนับสนุนสหกิจศึกษา</p> <p>กิจกรรมที่๑ : โครงการนิเทศนักศึกษาฝึกสหกิจศึกษา อาจารย์ผู้นิเทศ นักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการกิจกรรมที่๒ : โครงการสนับสนุนการประกันชีวิตให้นักศึกษาที่เดินทางไปปฏิบัติสหกิจศึกษาของสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>กิจกรรมที่ ๓ : โครงการเตรียมความพร้อมก่อนนักศึกษาไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา</p>	๑๓๕,๐๐๐ บาท	นางสาวสุดาพร วัฒนา	<p>กิจกรรมที่๑ : โครงการนิเทศนักศึกษาฝึกสหกิจศึกษา อาจารย์ผู้นิเทศ นักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ</p> <p>๑) สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมนิเทศนักศึกษา เมื่อวันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๓๐ -๑๖.๐๐ น. รูปแบบออนไลน์ (นักศึกษาจำนวน ๒ คน ปฏิบัติสหกิจศึกษา ที่หน่วยงาน สถาบันบริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้</p> <p>๒) สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร</p> <p>- นักศึกษาสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร จำนวน ๓๓ คน ได้เดินทางไปสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ดังนี้</p>

			<p>๑. บริษัท ลานนาเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด</p> <p>๒. บริษัท พรีเมียมฟู้ดส์จำกัด</p> <p>๓. บริษัท ชวี เฉวียน ฟู้ดส์ จำกัด</p> <p>๔. บริษัท กาแฟชาวไทยภูเขา จำกัด (ฮิลล์คอฟฟี่)</p> <p>๕. องค์การส่งเสริมกิจการโคนมภาคเหนือตอนบน</p> <p>๖. บริษัท เชียงใหม่โปรเซ่นฟู้ดส์จำกัด</p> <p>๗. บริษัท โกลด์มิลค์ จำกัด</p> <p>๘. บริษัท ผึ้งน้อยเบเกอรี่จำกัด</p> <p>๙. ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่</p> <p>๑๐. บริษัท นพดา โปรดักส์จำกัด</p> <p>๑๑. บริษัทดอยคำผลิตภัณฑ์อาหารจำกัด</p> <p>๑๒. ศูนย์วิจัยขนาน้ำมันและพืชน้ำมัน</p> <p>๑๓. บริษัท ซีเอ็มเอช เชียงใหม่โฮลดี้ง จำกัด</p> <p>๑๔. บริษัท อาร์.พี.เอ็ม ฟาร์มแอนด์ฟีด จำกัด</p> <p>๓) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>- นักศึกษาสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน ๑๐ คน เดินทางไปสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ดังนี้</p> <p>๑. บริษัท กลุ่มปาล์มธรรมชาติ จำกัด</p> <p>๒. บริษัท ไนน์แทมมะรินด์ (Nine Tamarind)</p> <p>๓. บริษัท บุญเกียรติ ไอศกรีม จำกัด</p> <p>๔. บริษัท เชียงใหม่โปรเซ่นฟู้ดส์</p> <p>๕. องค์การส่งเสริมกิจการโคนมภาคเหนือตอนบน</p> <p>๖. บริษัท เกษมชัยฟู้ด จำกัด</p> <p>๔) สาขาเทคโนโลยีการพัฒนากล้าพันธุ์</p> <p>- นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการพัฒนากล้าพันธุ์จำนวน ๑๘ คน เดินทางไปสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ดังนี้</p> <p>๑. บริษัท เชียงใหม่เพรชมิลค์ จำกัด</p> <p>๒. บริษัท สมายล์ ฮาร์ท ฟู้ดส์ จำกัด</p> <p>๓. อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p>๔. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเชียงใหม่</p> <p>๕. โรงงานผลิตภัณฑ์นมสุโขทัย</p> <p>๖. บริษัท ลีโอฟู้ดส์ จำกัด</p> <p>๗. บริษัท เอเชียน อะไลอันซ์ อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด</p> <p>๕) สาขาเทคโนโลยีการบรรจุ</p> <p>- นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการบรรจุจำนวน ๖ คนเดินทางไปสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ดังนี้</p> <p>๑. บริษัท อาร์ พี พี ออล จำกัด</p> <p>๒. อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p>๓. มูลนิธิโครงการหลวง</p> <p>๔. บริษัทพร้อมภัณฑ์บรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษ</p> <p>๕. บริษัท คอลเกต ปาล์มโอเล็ฟ จำกัด</p>
--	--	--	--

				<p>๖) สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>- นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีชีวภาพจำนวน ๒ คนจะได้เดินทางไปสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๕ ดังนี้</p> <p>๑. บริษัท ธนโชคปาล์ม จำกัด</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : โครงการสนับสนุนการประกันชีวิตให้นักศึกษาที่เดินทางไปปฏิบัติสหกิจศึกษาของสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>- ได้ดำเนินการลงทะเบียนสมัครประกันคุ้มครองประกันอุบัติเหตุให้กับนักศึกษาที่ไปสหกิจ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ ๓ และ ๔ จำนวน ๖๙ คน ดังนี้</p> <p>นักศึกษาสหกิจศึกษา สาขา FST จำนวน ๑๐ คน</p> <p>นักศึกษาสหกิจศึกษา สาขา PKT จำนวน ๖ คน</p> <p>นักศึกษาสหกิจศึกษา สาขา MPT จำนวน ๒ คน นักศึกษาสหกิจศึกษา สาขา FE จำนวน ๓๓ คน</p> <p>นักศึกษาสหกิจศึกษา สาขา PDT จำนวน ๑๘ คน</p> <p>กิจกรรมที่ ๓ : โครงการเตรียมความพร้อมก่อนนักศึกษาไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดอบรมพัฒนาทักษะบรรยายในหัวข้อเรื่อง “การใช้โปรแกรม Excel และเทคนิคการนำเสนอด้วยโปรแกรม Power point ให้น่าสนใจ” จำนวน ๔ ชั่วโมง โดยวิทยากร อาจารย์สิริภพรุจรัตนพล</p> <p>จากสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ (PIM) เมื่อวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๔ เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๒.๐๐ น. และวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๔ เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๒.๐๐ น. ในรูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดอบรมพัฒนาทักษะบรรยายในหัวข้อเรื่อง “การใช้เครื่องมือเพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิต และทักษะการทำงานที่สำคัญในปัจจุบัน” โดยวิทยากร อาจารย์ ดร.สาธิต สันติธีรากลภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งมีกำหนดการบรรยาย เมื่อวันที่ ๑๗, ๒๔ และ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๒.๐๐ น. ในรูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom</p>
วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ที่ ๒				
๑	<p>โครงการ Smart Lecturer</p> <p>กิจกรรมที่ ๑ :Coaching for AGRO (การสอนแบบ active learning และ การสอน online การผลิตสื่อทันสมัย)</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : โครงการพัฒนาการเรียนการสอนแบบ active learning และ ๒๑th Century</p>	๗๗,๐๐๐ บาท	นางจริยา คำบุญเรือง	<p>กิจกรรมที่ ๑ :Coaching for AGRO (การสอนแบบ active learning และ การสอน online การผลิตสื่อทันสมัย)</p> <p>- ยังไม่มีกำหนดการจัดกิจกรรม</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : โครงการพัฒนาการเรียนการสอนแบบ active learning และ ๒๑th Century</p> <p>- ยังไม่มีกำหนดการจัดกิจกรรม</p>
๒	โครงการบูรณาการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการร่วมกับผู้ประกอบการ/หน่วยงานภายนอก	๔๒,๐๐๐ บาท	ผศ.ดร.ธัญพร	<p>กิจกรรมที่ ๑ : โครงการวิจัย สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์</p> <p>- อยู่ระหว่างดำเนินโครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟ</p>

			ศิริโวหาร	ปรุ้งสำเร็จผสมสมุนไพร และฟองนมชนิดผง โดยมี อ.ดร.พรจันทร์ วอลเตอร์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
๓	การอบรมเชิงปฏิบัติการ การเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของการต่อยอดโครงงานวิจัยของนักศึกษาสำหรับการเป็นผู้ประกอบการ	๓๗,๘๐๐ บาท	ผศ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	จะดำเนินการจัดกิจกรรม ในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๕ ช่วงเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน ๒๕๖๕
๔	โครงการติดตามผลการดำเนินงานด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลสุเทพและแม่เหียะ	๒๘,๐๐๐ บาท	นางสาว จตุพร อินฤทธิ์	อยู่ระหว่างดำเนินการลงพื้นที่ร้านอาหารดังนี้ - ร้านแสนคำ - คริวโครงการหลวง
๕	โครงการสำรวจและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์	๒๑,๐๐๐ บาท	นางสาว จตุพร อินฤทธิ์	อยู่ระหว่างดำเนินการลงพื้นที่ดังนี้ - หมู่บ้านเหมืองกุง จะได้ดำเนินการจัดทำตราปั๊มเครื่องปั้นดินเผา ลายดอกพิกุล - โรงเรียนบ้านป่าตาล จะได้ดำเนินการจัดทำกล่อง ๔ ขนาดที่ทางโรงเรียนประสงค์ใช้กับตุ๊กตาเครื่องปั้นดินเผา

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ที่ ๔

๑	โครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการเรียนการสอน การวิจัย และบริการวิชาการระหว่างคณะของมหาวิทยาลัยทั้งในและต่างประเทศ กิจกรรมที่ ๑ : โครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการเรียนการสอน การวิจัยระหว่างคณะของมหาวิทยาลัยภายในประเทศ กิจกรรมที่ ๒ : โครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการเรียนการสอน และการวิจัยระหว่างคณะของมหาวิทยาลัยต่างประเทศ	๑๔๐,๐๐๐ บาท	นางสาวสุธินี สงศรีเกตุ	ได้ดำเนินการดังนี้ กิจกรรมที่ ๒ : 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 ๒๕๖๕ โดยมีนักศึกษา ป.เอก เดินทางไปทำวิจัย ๓ เดือน จำนวน ๓ คน และ ๑ ปี จำนวน ๑ คน - นักศึกษาแลกเปลี่ยน กับ HAU UK ช่วงเดือน เมษายน ๒๕๖๕ โดยมีนักศึกษา ป.เอก เดินทางไปทำวิจัยร่วม ๕ เดือน จำนวน ๑ คน - นักศึกษาแลกเปลี่ยน กับ Reading UK ช่วงเดือน เมษายน ๒๕๖๕ โดยมีนักศึกษา ป.เอก เดินทางไปทำวิจัย ๓ เดือน จำนวน ๑ คน
---	---	-------------	---------------------------	---

๒	<p>โครงการนักศึกษาสัมพันธ์</p> <p>กิจกรรมที่ ๑ : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์</p> <p>กิจกรรมที่ ๓ : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>กิจกรรมที่ ๔ : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาเทคโนโลยีการบรรจุ</p> <p>กิจกรรมที่ ๕ : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล</p> <p>กิจกรรมที่ ๖ : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาวิศวกรรมอาหาร</p> <p>กิจกรรมที่ ๗ : โครงการสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มนักศึกษาสัมพันธ์</p>	๒๑๐,๐๐๐ บาท	ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล	<p>กิจกรรมที่ ๖ : โครงการนักศึกษาสัมพันธ์สาขาวิศวกรรมอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ครั้งที่ ๑ เมื่อวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ - ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งที่ ๒ เมื่อวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕
---	---	-------------	---------------------------------	--

โครงการประจำ

โครงการที่อยู่ระหว่างดำเนินการ				
พันธกิจด้านการเรียนการสอน				
ลำดับ	ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ	ความคืบหน้า
๑	<p>โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>กิจกรรมที่ ๑ : โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ</p> <p>กิจกรรมที่ ๓ : โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>กิจกรรมที่ ๔ : โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์</p> <p>กิจกรรมที่ ๕ : โครงการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร</p>	๔๒,๐๐ บาท	นางสาวสุธินี สงศรีเกตุ	<p>กิจกรรมที่ ๓ : โครงการพัฒนาหลักสูตร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ได้ดำเนินการจัดทำโปสเตอร์ “Doctor of Philosophy Program in Food Science and Technology (International Program)” ในการเข้าร่วมประชุมกับอธิบดีและผู้บริหารระดับสูงกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ เมื่อวันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๕ <p>กิจกรรมที่ ๔ : โครงการพัฒนาหลักสูตร สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมวิพากษ์หลักสูตรและศาสตร์ของผู้ประกอบการ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ ๔ ของสาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เมื่อวันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๘.๓๐ – ๑๓.๓๐ น. ณ หอประชุมคณะอุตสาหกรรม โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา จำนวนทั้งสิ้น ๕๑ คน

๒	โครงการพัฒนาการเรียนการสอนและ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทาง ทะเล ณ จังหวัดสมุทรสาคร	๗๐,๐๐๐ บาท	นางสาวสุศดาพร วัฒนา	<p>- ได้เชิญคุณธีระพล แก้ววงศ์ ตำแหน่ง Section manager แผนก Process development ฝ่าย Research and development บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด เพื่อเป็นอาจารย์พิเศษ ร่วมสอนกระบวนการวิชา ๖๐๖๓๔๒ : กระบวนการทางความร้อนของ ผลิตภัณฑ์ทางทะเล (Thermal Processing of Marine Products) มีกำหนดการสอนระหว่างวันที่ ๒๙ - ๓๐ มกราคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๘.๐๐- ๑๗.๐๐ น. ในรูปแบบการสอนออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom หรือโปรแกรม Microsoft teams</p> <p>- ได้เชิญรองศาสตราจารย์ ดร.อดิศักดิ์ ธีรานุพัฒนา ภาควิชาการจัดการ คณะบริหารธุรกิจ เพื่อเป็นวิทยากรมาบรรยาย ร่วมสอนกระบวนการวิชา ๖๐๖๔๕๒ : การจัดการคุณภาพ ในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล (QM IN MARINE PROD INDUSTRY) โดยมีกำหนดการสอน เมื่อวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น. และวันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐น.รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom</p> <p>- ได้เชิญคุณวชิรา กะตั้งงาน ตำแหน่งผู้จัดการฝ่ายบริหารงาน คุณภาพ บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) เพื่อเป็นอาจารย์ พิเศษร่วมสอนกระบวนการวิชา ๖๐๖๔๕๒ : การจัดการคุณภาพใน อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล (QM IN MARINE PROD INDUSTRY) จำนวน ๖ ชั่วโมง โดยมีกำหนดการสอนในวันเสาร์ที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. และในวัน อาทิตย์ที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. รูปแบบการสอนออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom</p> <p>- ได้เชิญคุณพีรพัฒน์ ศิริวัฒนากุล ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายเพิ่ม ผลผลิต บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด เพื่อเป็น อาจารย์พิเศษร่วมสอนกระบวนการวิชา ๖๐๖๔๘๐ :การเตรียมความ พร้อมสหกิจศึกษา (Pre-Cooperative Education) และกำหนดการ สอนในวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ และ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ และ ๕ มีนาคม ๒๕๖๕ เวลา ๑๐.๐๐-๑๗.๐๐ น. โดยการสอน ออนไลน์ รูปแบบ Microsoft teams</p>
๓	โครงการการจัดการของเสียจาก ห้องปฏิบัติการ	๔๒,๐๐๐ บาท	นางวรางคณา เต็มียะ	<p>- ได้ดำเนินการรวบรวมข้อมูลของเสียสารเคมีของคณะฯ ที่ต้องการส่งกำจัดในระบบ CMU Waste track เมื่อวันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๔</p> <p>- ได้รวบรวมขวดสารเคมีเปล่า เศษแก้วปนเปื้อน และขวดขวดสารเคมี เพื่อส่งกำจัด เมื่อวันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๕</p>

				<p>- ได้ดำเนินการขนย้ายของเสียสารเคมีจากอาคารต่างๆ เมื่อวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๖๕</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดเก็บและขนย้ายของเสียของบริษัทรีไซเคิล เอนจิเนียริ่ง เมื่อวันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๕</p>
๔	<p>โครงการพัฒนานักศึกษาด้านความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ</p> <p>กิจกรรมที่ ๑ : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การวิเคราะห์ทดสอบด้วยเทคนิคโครมาโตกราฟีโดยเครื่อง Gas Chromatography (GC) และ High Performance Liquid Chromatography (HPLC) (K.เสถียร)</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : โครงการฝึกอบรมเตรียมระบบการใช้ห้องปฏิบัติการสำหรับนักศึกษา (K.สุรินทร์พร)</p> <p>กิจกรรมที่ ๓ : โครงการฝึกอบรมการเตรียมสารละลายเคมีและการใช้เครื่องแก้ว (K.วรางคณา)</p> <p>กิจกรรมที่ ๔ : โครงการฝึกอบรม“การจัดการความปลอดภัยและอัคคีภัยในห้องปฏิบัติการ” (K.วรางคณา)</p> <p>กิจกรรมที่ ๕ : โครงการอบรมการใช้ห้องประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและโปรแกรมสำเร็จรูปในการทดสอบทางประสาทสัมผัส (K.โสมศิริ)</p> <p>กิจกรรมที่ ๖ : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านเทคนิควิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา (K.กนกกาญจน์)</p> <p>กิจกรรมที่ ๗ : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการใช้เครื่องมือในการวัดคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร (K.อัจฉรา)</p>	๔๙,๐๐๐ บาท	ผศ.ดร.ทงศักดิ์ ไซยาโส	<p>ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมไปแล้ว คิดเป็นร้อยละ ๕๗.๑๔ ดังนี้</p> <p>กิจกรรมที่ ๑ : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการวิเคราะห์ทดสอบด้วยเทคนิคโครมาโตกราฟีโดยเครื่อง Gas Chromatography (GC) และ High Performance Liquid Chromatography (HPLC)</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดอบรมในรูปแบบออนไลน์ จำนวน ๒ ครั้ง โดยครั้งที่ ๑ ได้ดำเนินการจัดอบรม เมื่อวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ และได้ดำเนินการจัดอบรมครั้งที่ ๒ เมื่อวันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ : โครงการฝึกอบรมเตรียมระบบการใช้ห้องปฏิบัติการสำหรับนักศึกษา</p> <p>- ได้ดำเนินการจัดฝึกอบรม ครั้งที่ ๑ ประจำปีการศึกษา ๒/๒๕๖๔ ให้กับนักศึกษาสาขา FE และ สาขา PKT เมื่อวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๔</p> <p>กิจกรรมที่ ๓ : โครงการฝึกอบรมการเตรียมสารละลายเคมีและการใช้เครื่องแก้ว</p> <p>- จะดำเนินการจัดฝึกอบรม ในเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๕</p> <p>กิจกรรมที่ ๔ : โครงการฝึกอบรม“การจัดการความปลอดภัยและอัคคีภัยในห้องปฏิบัติการ”</p> <p>- จะดำเนินการจัดฝึกอบรม ในเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๕</p> <p>กิจกรรมที่ ๕ : โครงการอบรมการใช้ห้องประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและโปรแกรมสำเร็จรูปในการทดสอบทางประสาทสัมผัส</p> <p>- จะดำเนินการจัดฝึกอบรม ในเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๕</p> <p>กิจกรรมที่ ๖ : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านเทคนิควิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา</p> <p>- ได้ดำเนินการอบรมให้กับนักศึกษาที่เข้ามาใช้ห้องปฏิบัติการเป็นแบบกลุ่มๆ</p> <p>กิจกรรมที่ ๗ : โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการใช้เครื่องมือใน</p>

				การวัดคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร - จะดำเนินการจัดฝึกอบรม ในเดือนพฤษภาคม-กรกฎาคม ๒๕๖๕
๕	โครงการศึกษาดูงานของนักศึกษา	๒๕๒,๐๐๐ บาท	นางสาวสุธินี สงศรีเกตุ	ยังไม่ได้ดำเนินการ
๖	โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา	๔๒,๐๐๐ บาท	นางสาวจตุพร อินฤทธิ์	- สำนักวิชาและงานพัฒนาคุณภาพนักศึกษาได้จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศออนไลน์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๔๕ - ๑๒.๑๕ น. ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting และห้องศตวรรษที่ ๒๑ โดยได้เชิญศิษย์เก่า มาเพื่อพูดคุย แลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการเตรียมตัวเพื่อเข้าสู่โลกของการทำงาน - อยู่ระหว่างดำเนินการรวบรวมข้อมูล และประมวลผลความพึงพอใจของนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม

โดยขอให้ผู้รับผิดชอบแต่ละโครงการเร่งดำเนินการ วางแผนจัดกิจกรรม และเบิกค่าใช้จ่าย ตามระยะเวลาที่กำหนดไว้

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

๓.๓ การประชุมหารือการช่วยสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหลักสูตรปกติและหลักสูตรนานาชาติ

ประธานแจ้งให้แก่วที่ประชุมทราบ ด้วย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ทำการเปิดหลักสูตรระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก ทั้งหลักสูตรปกติและหลักสูตรนานาชาติ ทำให้ภาระงานสอนของคณาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตรมีมากตามจำนวนหลักสูตรและจำนวนนักศึกษาที่เพิ่มขึ้น และจากการหลอมรวมทรัพยากรขององค์กร เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาทุกระดับของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ความทราบแล้วนั้น

ในการนี้ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรจึงได้จัดการประชุมหารือการช่วยสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหลักสูตรปกติและหลักสูตรนานาชาติ ในวันพฤหัสบดีที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐-๑๔.๐๐ น. ณ ห้องประชุม ๔ อาคารสำนักงานคณะฯ และผ่านทางzoom meeting โดยมีข้อสรุปดังนี้

๑. กระบวนวิชา อ.วท. ๒๔๒ (๖๐๑๒๔๒) : การแปรรูปอาหาร ๑ (Food Processing ๑)

การเรียนการสอน ปี ๒ เทอม ๒

วันและเวลาที่สอน อ. และ ศ. เวลา ๙.๓๐-๑๑.๐๐

โดยเทอม ๑/๒๕๖๕ ยังคงการจัดการเรียนการสอนแบบเดิม เพราะเป็นกระบวนวิชา lecture แต่ในอนาคตปีการศึกษา ๒๕๖๖ จะมีการปรับปรุงหลักสูตรให้มีทั้ง lecture และ Lab รวมถึงหลักสูตรนานาชาติจะเริ่มปี ๒๕๖๖ โดยจะขอความอนุเคราะห์ที่อาจารย์ที่สามารถช่วยเหลือสอน Section Inter

๒. ภาควิชา อ.วท. ๓๔๔ (๖๐๑๓๔๔) : การแปรรูปอาหาร ๒ (Food Processing ๒)

การเรียนการสอน ปี ๓ เทอม ๑

วันและเวลาที่สอน จ. และ พ. เวลา ๑๓.๐๐-๑๔.๐๐

ในส่วนของ lecture ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ จะช่วยรับสอนทั้งหลักสูตรไทย ๑ Section และ หลักสูตรนานาชาติ ๑ Section โดยจะทำการนัดวันเวลาประชุมอีกครั้ง

๓. ภาควิชา อ.วท. ๓๔๕ (๖๐๑๓๔๕) : ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ๑ (Food Processing Laboratory ๑)

การเรียนการสอน เทอม ๑

วันและเวลาที่สอน พ. เวลา ๑๔.๓๐-๑๗.๓๐

ในส่วนของ lecture ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ จะช่วยรับสอน และ ในส่วน Lab คณาจารย์จากทาง สาขา MPT จะช่วยรับสอน โดยจะทำการนัดวันเวลาประชุมอีกครั้ง ประมาณเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๕

๔. ภาควิชา อ.วท. ๓๔๖ (๖๐๑๓๔๖) : การแปรรูปอาหาร ๓ (Food Processing ๓)

การเรียนการสอน ปี ๓ เทอม ๒

วันและเวลาที่สอน อ. และ ศ. เวลา ๙.๓๐-๑๐.๓๐

โดยเทอม ๑/๒๕๖๕ ยังคงการจัดการเรียนการสอนแบบเดิม แต่ในปีการศึกษา ๒๕๖๗ นักศึกษาหลักสูตรนานาชาติจะต้องเรียนในวิชานี้ จึงขอความอนุเคราะห์อาจารย์ที่สามารถช่วยเหลือสอน Section Inter และจากที่ประชุมหารือการช่วยสอนฯ มีข้อเสนอแนะให้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา พิจารณาสอนหลักสูตรนานาชาติ เนื่องจากอาจารย์มีความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญให้ภาควิชา และการสื่อสารด้านภาษาอังกฤษ

๕. ภาควิชา อ.วท. ๓๔๗ (๖๐๑๓๔๗) : ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ๒ (Food Processing Laboratory ๒)

การเรียนการสอน เทอม ๒

วันและเวลาที่สอน พ. เวลา ๑๔.๓๐-๑๗.๓๐

ในส่วนของ Lab คณาจารย์จากทางสาขา MPT จะช่วยรับสอนและจากที่ประชุมหารือการช่วยสอนฯ มีข้อเสนอแนะให้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา พิจารณาสอนหลักสูตรนานาชาติ เนื่องจากอาจารย์มีความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญให้ภาควิชา และการสื่อสารด้านภาษาอังกฤษ

๖. ภาควิชา อ.วท. ๓๕๑ (๖๐๑๓๕๑) : กฎหมายและมาตรฐานอาหาร (Food Legislation and Standards)

การเรียนการสอน เทอม ๑

วันและเวลาที่สอน พ. เวลา ๑๓.๐๐-๑๕.๐๐

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ไบฝ่อง และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคนธา โอศิริพันธ์ุ จะช่วยรับสอนหลักสูตร

นานาชาติ

๗. ภาควิชา อ.วท. ๔๕๒ (๖๐๑๔๕๒) : การควบคุมและการประกันคุณภาพ (Quality Control and Assurance)

การเรียนการสอน เทอม ๑ วันอ. และ ศ. เวลา ๐๙.๓๐-๑๑.๐๐

เทอม ๒ วันจ.และ พฤ. เวลา ๐๙.๓๐-๑๑.๐๐

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

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กัญญรัตน์ สุทธภักติ และ อาจารย์พิพรรธ ตั้งใจดี จะช่วยรับสอนหลักสูตรนานาชาติ

๘. ภาควิชา อ.วท. ๔๕๓ (๖๐๑๔๕๓) : ปฏิบัติการการควบคุมและการประกันคุณภาพ (Quality Control and Assurance Laboratory)

การเรียนการสอน เทอม ๑และ เทอม ๒

วันและเวลาที่สอน จ. เวลา ๑๔.๓๐-๑๗.๓๐

ในส่วนของ Lab ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กัญญรัตน์ สุทธภักติ จะช่วยรับสอน

๙. ภาควิชา อ.วท. ๔๖๐ (๖๐๑๔๖๐) : การวิเคราะห์อาหาร (FOOD ANALYSIS)

การเรียนการสอน เทอม ๑

วันและเวลาที่สอน Lecture วัน จ. และ พฤ. เวลา ๑๑.๐๐-๑๒.๓๐

Lab วัน พ. เวลา ๑๔.๓๐-๑๗.๓๐

อาจารย์ ดร.กัญญาศิริ รักษาริยะธรรม จะช่วยรับสอนหลักสูตรนานาชาติ

๑๐. ภาควิชา อ.วท. ๔๗๑ (๖๐๑๔๗๑) : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development)

การเรียนการสอน เทอม ๑ และ เทอม ๒

ในเทอม ๒/๒๕๖๕ ยังคงการจัดการเรียนการสอนเฉพาะหลักสูตรไทย โดยจะแบ่งเป็น ๒ Section จากนั้นหลักสูตรนานาชาติจะเริ่มสอนในปี ๒๕๖๖ โดย รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุทมอ่าง อาจารย์ ดร.พรจันทร์ วอลเตอร์ และอาจารย์ ดร.รชนิภาส สุแก้ว สัมครธำรงไทย จะช่วยรับสอน

๑๑. ภาควิชา อ.วท. ๔๗๒ (๖๐๑๔๗๒) : การจัดการโรงงานอาหาร (Food Manufacturing Management)

การเรียนการสอน เทอม ๑ วันอ. และ ศ. เวลา ๐๘.๐๐-๐๙.๓๐

เทอม ๒ วันจ. และ พฤ. เวลา ๑๑.๐๐-๑๒.๓๐

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบม่วง จะช่วยรับสอนในหลักสูตรไทย โดยสามารถแบ่งหัวข้อการสอนอีกครั้ง

๑๒. ภาควิชา อ.วท. ๔๙๖ (๖๐๑๔๙๖) : การฝึกงาน (Work Training)

คณาจารย์สาขาวิชา MPT จะช่วยดูแลนักศึกษาเป็นรายบุคคล

๑๓. กระบวนวิชา อ.วท. ๔๙๗ (๖๐๑๔๙๗) : สัมมนา ๑ (Seminar ๑)

คณาจารย์สาขาวิชา MPT จะช่วยดูแลนักศึกษาเป็นรายบุคคล

๑๔. กระบวนวิชา อ.วท. ๔๙๙ (๖๐๑๔๙๙) : งานวิจัย (Research Exercise)

คณาจารย์สาขาวิชา MPT จะช่วยดูแลนักศึกษาเป็นรายบุคคล

๑๕. กระบวนวิชา อ.วท. ๓๔๒ (๖๐๑๓๔๒) : หลักวิศวกรรมอาหาร ๒ (Fundamental Food Engineering ๒)

การเรียนการสอน ปี ๓ เทอม ๒

วันและเวลาที่สอน Lecture วัน จ. และ พ. เวลา ๑๓.๐๐-๑๔.๐๐

Lab วัน ศ. เวลา ๑๔.๓๐-๑๗.๓๐

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล จะช่วยรับสอน ในส่วนของ Lecture หลักสูตรไทย ตั้งแต่เทอม ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ (รับสอนนักศึกษาประมาณ ๔๕ คน) และ อาจารย์ ดร.สุภเวท มานิชม ขอตรวจสอบตารางก่อน หากว่างยินดีช่วยรับสอน Lab รวมถึงหลักสูตรนานาชาติ จะเริ่มเรียนในปีการศึกษา ๒๕๖๗ โดยจะขอความอนุเคราะห์ อาจารย์ที่สามารถช่วยเหลือสอน Section Inter

ที่ประชุมมีข้อเสนอว่าควรแบ่ง Section ในการเรียนให้หมุนเวียนและทำเป็นเวลาเพื่อแบ่งนักศึกษาทำเครื่องมือ แต่ละประเภท

๑๖. กระบวนวิชา อ.วท. ๗๗๕ (๖๐๑๗๗๕) : วิทยาศาสตร์การอาหารและการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง (ADVANCED FOOD SCIENCE AND ANALYSIS)

อาจารย์ ดร.รชนิภาส สุแก้ว สมัครธำรงไทย จะช่วยรับสอนในบางหัวข้อ (Section inter)

เพิ่มเติม

ที่ประชุมหารือการช่วยสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหลักสูตรปกติและหลักสูตรนานาชาติ แจ้งในส่วนของหลักสูตรนานาชาติ ขอความช่วยเหลือจากคณาจารย์ท่านอื่นๆ ที่พอจะมีเวลาขอความอนุเคราะห์เข้ามาช่วยสอนในส่วนของ Lab

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

๓.๔ ทุนวิจัยสำหรับอาจารย์ใหม่

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมทราบ เรื่อง ทุนวิจัยสำหรับอาจารย์ใหม่ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตรได้จัดส่งเอกสารข้อมูล เพื่อขอทุนวิจัยสำหรับอาจารย์ใหม่จากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน ๗ ท่าน ดังนี้

๑. อาจารย์ ดร.เปรม ทองชัย
๒. อาจารย์ ดร.นิภาวรรณ ปันธิ
๓. อาจารย์ ดร.รชนิภาส สุแก้ว สมัครธำรงไทย
๔. อาจารย์ ดร.ศรินทร์ทิพย์ รัตนคุณเศรษฐ์
๕. อาจารย์ ดร.พัฒนพงศ์ เกิดตะธา

๖. อาจารย์ ดร.กันยาศิริ รักจริยะธรรม

๗. อาจารย์พิพรรณ ตั้งใจดี

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๔ เรื่องพิจารณา

๔.๑ การเสนอชื่อเข้ารับการพิจารณาคัดเลือกรางวัลเพชรสยามบุคคลดีเด่น

ประธานแจ้งให้ที่ประชุมร่วมกันพิจารณา ตามหนังสือที่ อว ๘๓๙๒(๔)ว.๗๖ ลงวันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๖๕ จากกองบริหารงานบุคคล เรื่อง การเสนอชื่อเพื่อพิจารณาคัดเลือกรางวัลเพชรสยามบุคคลดีเด่นเนื่องเป็นการส่งเสริมและยกย่องบุคคลที่ได้อนุรักษ์ เผยแพร่ สืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย ความทราบนั้น

ในการนี้ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร จึงได้นำเข้าวาระพิจารณาในการประชุมสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ในคราวประชุมที่ ๒ /๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ ที่ผ่านมาและมีมติขอไม่เสนอรายชื่อบุคคล เพื่อเข้ารับการคัดเลือกรางวัลเพชรสยามบุคคลดีเด่น

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบและพิจารณามีมติเห็นชอบ

๔.๒ การเสนอชื่อบุคคลเพื่อประกาศเกียรติคุณเป็นค่าของแผ่นดิน

ประธานแจ้งให้ที่ประชุมร่วมกันพิจารณา ตามหนังสือที่ อว๘๓๙๒(๒).E/ว๑๘๖ ลงวันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๕ จากสำนักงานปลัดนายกรัฐมนตรี แจ้งขอเชิญเสนอรายชื่อบุคคลเพื่อประกาศเกียรติคุณเป็น ค่าของแผ่นดิน เพื่อเป็นการยกย่องเชิดชูเกียรติและเป็นขวัญกำลังใจในการทำคุณประโยชน์ รวมทั้งเป็นต้นแบบแห่งการสร้างสรรค์ความดี อันพึงเป็นคุณลักษณะที่ดีแก่สังคมไทยความทราบนั้น

ในการนี้ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร จึงได้นำเข้าวาระพิจารณาในการประชุมสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ในคราวประชุมที่ ๒ /๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ ที่ผ่านมาและมีมติขอเสนอรายชื่ออาจารย์จำนวน ๒ ท่าน ดังนี้

๑. ศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยจารีเพื่อประกาศเกียรติคุณเป็น ค่าของแผ่นดิน ประเภทบุคคล

๒. รองศาสตราจารย์ ดร.ชาติชาย โชนงนุช เพื่อประกาศเกียรติคุณเป็น ค่าของแผ่นดิน ประเภทโครงการ (ภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม)

เนื่องจากทั้ง ๒ ท่านเป็นอาจารย์ที่มีความมุ่งมั่นในการทำงาน มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ มีผลงานเชิงประจักษ์มากมาย รวมถึงเป็นอาจารย์ที่ปฏิบัติงานอย่างดีเสมอมาของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบและพิจารณามีมติเห็นชอบ

๔.๓ การพิจารณาหลักสูตรเกษตรอัจฉริยะ

ประธานแจ้งให้แก่ที่ประชุมร่วมกันพิจารณา เรื่อง หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาเกษตรอัจฉริยะ (Intelligence Agriculture) คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรที่มุ่งเน้นการเรียนรู้แบบบูรณาการศาสตร์เกี่ยวกับการประกอบการเกษตรยุคใหม่ โดยใช้องค์ความรู้ วิทยาศาสตร์เกษตรการเกษตรแบบแม่นยำ เทคนิคด้านวิศวกรรมศาสตร์ การแปรรูปการเพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตร

การบริหารธุรกิจเกษตร และการตลาดสมัยใหม่ ผลิตบัณฑิตที่สามารถเรียนรู้และใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ ในระบบการผลิตที่มีมาตรฐานปลอดภัยอยู่บนพื้นฐานการพัฒนาที่ยั่งยืน เป็นผู้ประกอบการด้านการเกษตรยุคใหม่ ที่มีขีดความสามารถในการแข่งขันและพัฒนากิจการเกษตรสมัยใหม่ของประเทศไทย

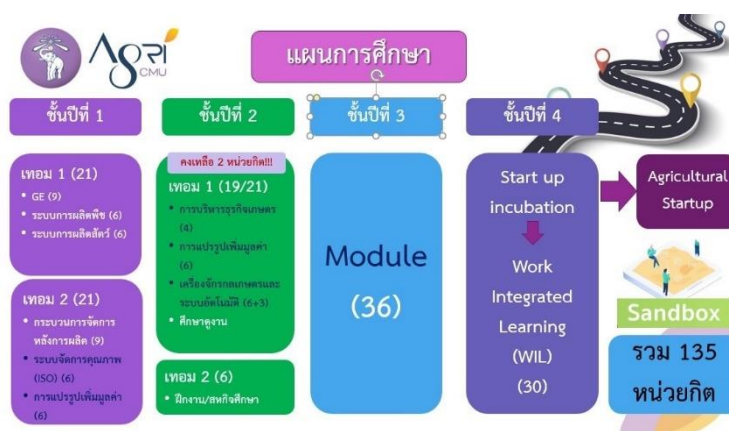
กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนและผู้สนใจทั่วไปที่มีคุณสมบัติตามที่หลักสูตรกำหนด

ปริญญา

เรียน ๒ ปี ได้อนุปริญญาสาขาวิชาเกษตรอัจฉริยะ (Associate Degree in Intelligent Agriculture)

เรียน ๔ ปี ได้ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เกษตรอัจฉริยะ) (Bachelor of Science (Intelligent Agriculture))



เพิ่มเติม : ที่ประชุมมีการประชาพิจารณ์ ดังนี้

๑. ขอให้ตรวจสอบความซ้ำซ้อนของเนื้อหากระบวนวิชา หากต้องมีการเปิดกระบวนวิชาใหม่ร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์

๒. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาเกษตรอัจฉริยะ สามารถพิจารณากระบวนวิชาของคณะอุตสาหกรรมเกษตรที่มีอยู่แล้ว นำไปประกอบการเรียนการสอนได้ เพื่อลดภาระงานและลดความยุ่งยากในการเปิดกระบวนวิชาใหม่

๓. เนื่องจากภาระงานของคณาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตรที่มีภาระงานค่อนข้างมากอยู่แล้ว ขอให้ทางคณะพิจารณาการให้คณาจารย์ไปร่วมสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาเกษตรอัจฉริยะด้วย

๔. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาเกษตรอัจฉริยะเป็นหลักสูตรที่จะมาแข่งขันและดึงดูดลูกค้าของคณะอุตสาหกรรมเกษตรไป

๕. อยากให้มีการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ข้อมูลให้มากขึ้น ระหว่างการบริหารงานและผู้ร่วมงาน/ผู้ทำงานให้ทราบที่มากและรายละเอียดต่างๆ เพื่อร่วมกันพิจารณาและจัดทำกระบวนกรต่าง ๆ

๖. คณาจารย์บางท่านมีความยินดีให้ความร่วมมือกับทางมหาวิทยาลัย เพื่อผลประโยชน์ขององค์กรและนักศึกษา และในส่วนกระบวนวิชาต่างๆของคณะอุตสาหกรรมเกษตรนั้น เมื่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาเกษตรอัจฉริยะ มีความประสงค์จะนำไปจัดการเรียนการสอน อาจจะต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบเนื้อหา เนื่องจาก

บางกระบวนการวิชาต้องมีความรู้พื้นฐานและความเข้าใจก่อนหน้า รวมถึงไม่สามารถเรียนร่วมกับนักศึกษาคณะ
อุตสาหกรรมเกษตรได้และ กลุ่มเป้าหมายคนละกลุ่มกัน

มติที่ประชุม : ที่ประชุมรับทราบ

ปิดประชุมเวลา ๑๒.๐๐ น.

ผู้บันทึกการประชุม:

ลงชื่อ....สุธินี ส่งศรีเกต.....

(นางสาวสุธินี ส่งศรีเกต)

ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม

วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕

ลงชื่อ....นิรมล อุตมอ่า.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุตมอ่า)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕

(เอกสารแนบ 2)

มคอ.3

TQF มคอ. > สำเนาข้อมูล มคอ. > มคอ. ทุกคณะ > Course Template > สุธินี ส่งศรีเกตุ | DepartmentAdmin ออกจากระบบ

แจ้งปัญหา/สอบถามการใช้งานระบบ มคอ.

มคอ.3 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 เพิ่มกระบวนวิชา เปลี่ยนสถานะ

จำนวน 37 รายการ กรุณาตรวจสอบข้อมูลให้แน่ใจก่อนจะลบ

เลือก	สถานะ	รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชา	สาขาวิชา	ฟอร์ม มคอ.	ออก	ยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น	ลบ
<input type="checkbox"/>		601743	FST FOOD POWER TECHNOLOGY Sec701 เทคโนโลยีอาหารผง	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์พิไลศักดิ์ อินธิปัญญา เมื่อ:20/6/2564 18:11:57 (ยกเลิก)	
<input type="checkbox"/>		604843	FE ADVANCED KINETIC ANALYSIS IN FOOD PROCESS ENGINEERING Sec 701 การวิเคราะห์จลนพลศาสตร์ขั้นสูงในวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวจตุพร อินฤทธิ์ เมื่อ:8/3/2565 12:44:11 (ยกเลิก)	

mis.cmu.ac.th/TQF/TQF3/CourseList.aspx?f=13&y=2564&t=1

TQF มคอ. > สำเนาข้อมูล มคอ. > มคอ. ทุกคณะ > Course Template > สุธินี ส่งศรีเกตุ | DepartmentAdmin ออกจากระบบ

แจ้งปัญหา/สอบถามการใช้งานระบบ มคอ.

มคอ.3 รายการกระบวนวิชา

Info 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 เพิ่มกระบวนวิชา เปลี่ยนสถานะ

จำนวน 37 รายการ กรุณาตรวจสอบข้อมูลให้แน่ใจก่อนจะลบ

เลือก	สถานะ	รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชา	สาขาวิชา	ฟอร์ม มคอ.	ออก	ยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น	ลบ
<input type="checkbox"/>		601842	FST PHYSICAL AND ENGINEERING PROPERTIES OF FOOD sec 701 สมบัติทางเคมีกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวสุธินี ส่งศรีเกตุ เมื่อ:16/5/2565 22:12:48 (ยกเลิก)	

(เอกสารแนบ 3)

มคอ.5

TQF มคอ. > สำเนาข้อมูล มคอ. > มคอ. ทุกคณะ > Course Template > สุธินี ส่งศรีเกตุ | DepartmentAdmin ออกจากระบบ

แจ้งปัญหา/สอบถามการใช้งานระบบ มคอ.

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"/>		601743	FST FOOD POWER TECHNOLOGY Sec701 เทคโนโลยีอาหารหมัก	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวสุธินี ส่งศรีเกตุ เมื่อ:26/11/2564 13:27:04 [ยกเลิก]
<input type="checkbox"/>		604843	FE ADVANCED KINETIC ANALYSIS IN FOOD PROCESS ENGINEERING Sec 701 การวิเคราะห์จลนพลศาสตร์ขั้นสูงในวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยรองศาสตราจารย์นพพล เล็กสวัสดิ์ เมื่อ:8/3/2565 12:50:37 [ยกเลิก]

TQF มคอ. > สำเนาข้อมูล มคอ. > มคอ. ทุกคณะ > Course Template > www1.reg.cmu.ac.th ออกจากระบบ

แจ้งปัญหา/สอบถามการใช้งานระบบ มคอ.

มคอ.5 รายการกระบวนวิชา

Info 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"/>		601842	FST PHYSICAL AND ENGINEERING PROPERTIES OF FOOD sec 701 สมบัติทางเคมีกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQF โดยนางสาวสุธินี ส่งศรีเกตุ เมื่อ:16/5/2565 22:22:48 [ยกเลิก]

(เอกสารแนบ 4)

ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์จำนวน 3 กระบวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 1/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601743 ชื่อกระบวนการวิชา Food Powder Technology sec.701

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา

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	50.00%
2. การมอบหมายงาน/ทำรายงาน ทำการบ้าน	45.00%
3. คะแนนจิตพิสัย	5.00%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	80.56
SD	3.70
คะแนนสูงสุด	84.23
คะแนนต่ำสุด	75.50

3. 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.พิไลรัก อินธิปัญญา

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาการศึกษาศึกษาที่ 2/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
รหัสกระบวนการวิชา 604843 **ชื่อกระบวนการวิชา** การวิเคราะห์จุลณพลศาสตร์ขั้นสูงในวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ 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. จิตพิสัย	10%
2. การบ้าน 1	10%
3. การบ้าน 2	10%
4. การบ้าน 3	10%
5. การบ้าน 4	10%
6. การบ้าน 5	10%
7. การบ้าน 6	10%
8. การบ้าน 7	10%
9. การบ้าน 8	10%
10. การบ้าน 9	10%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนวิชา

คะแนนเฉลี่ย	85.8
SD	ไม่มี
คะแนนสูงสุด	85.8
คะแนนต่ำสุด	85.8

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษามีความตั้งใจเพียรพยายามทำงานที่ได้รับมอบหมาย ส่งงานตรงตามกำหนดเวลา
2. ด้านความรู้	นักศึกษามีความรู้เพียงพอ สามารถบรรลุผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในกระบวนวิชานี้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษามีทักษะทางปัญญาเพียงพอ สามารถบรรลุผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในกระบวนวิชานี้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับผู้สอน เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษามีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลที่ต้องการได้เป็นอย่างดี ออกแบบและใช้โปรแกรมเขียนชุดคำสั่ง Visual Basic for Applications 6.3 สำหรับ Microsoft Excel ได้ มีทักษะในการสื่อสารทั้งปากเปล่าและการเขียนในระดับดี สัมฤทธิ์ผลตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

-



รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์
ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน 601842 ชื่อกระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน Physical and Engineering Properties of Foods

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรักษ์ อินธิปัญญา

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบ	40.00%
2. การมอบหมายงาน/ทำรายงาน ทำการบ้าน	35.00%
3. การเขียนรายงานปฏิบัติการ	20.00%
4. คะแนนจิตพิสัย	5.00%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน

คะแนนเฉลี่ย 75.43

SD -

คะแนนสูงสุด 75.43

คะแนนต่ำสุด 75.43

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีคุณธรรมและจริยธรรมที่ดี มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา ไม่มีการทุจริตในการสอบ
2. ด้านความรู้	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา ประเมินจากคะแนนสอบ และนักศึกษาสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ รวบรวมข้อมูลทำรายงานและนำเสนอตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย ประเมินจากการเขียนรายงานที่มอบหมาย และการรายงานแบบปากเปล่าและการวิจารณ์ร่วมกับผู้สอน
3. ด้านทักษะทางปัญญา	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ดังกล่าวในการแก้โจทย์ปัญหา ประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมาย และการสอบแก้โจทย์ในข้อสอบเชิงประยุกต์
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับผู้สอนและนักวิทยาศาสตร์ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ส่งงานตรงเวลา
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลที่ต้องการได้อย่างเหมาะสม และทักษะในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน ประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมาย และการนำเสนอรายงานเชิง discussion กับผู้สอน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

(เอกสารแนบ 5)

อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ
อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ

เลขที่	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 "การพัฒนาผู้ตรวจประเมินคุณภาพองค์การทางการศึกษาด้วยเกณฑ์ EdPex (EdPEx Assessor : EA)"	18 มกราคม 2564 - 20 มกราคม 2564	โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สยามสแควร์
3	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	ประชุม/ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมโครงการอบรม "การพัฒนาผู้ตรวจประเมินคุณภาพองค์การทางการศึกษาด้วยเกณฑ์ EdPex (EdPEx Assessor : EA)"	8 กุมภาพันธ์ 2564 - 9 กุมภาพันธ์ 2564	โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สยามสแควร์
4	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	ประชุม/ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมประชุมการรับฟังความคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากหน่วยงานและชุมชนใกล้เคียง	8 กุมภาพันธ์ 2564 - 8 กุมภาพันธ์ 2564	อาคารอำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ (จ.เชียงใหม่)
5	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	ประชุม/ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การตรวจประเมินคุณภาพองค์การทางการศึกษาด้วยเกณฑ์ EdPex" กิจกรรมที่ 2 : ผู้ตรวจประเมินคุณภาพภายใน	3 มีนาคม 2564 - 5 มีนาคม 2564	โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ

			องค์กรด้วยเกณฑ์ EdPEX (EdPEX Assessor : EA)"		
6	รศ.ดร.พิชญา พูล ลาภ	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เข้าร่วมโครงการ สัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำ แผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565"	4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564	ผ่านระบบ Zoom
7	รศ.ดร.พิชญา พูล ลาภ	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เข้าร่วมสัมมนา ผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2564 เรื่อง “การจัดทำ แผนพัฒนาการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระยะที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570)”	31 กรกฎาคม 2564 - 31 กรกฎาคม 2564	Zoom Meeting
8	รศ.ดร.พิชญา พูล ลาภ	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	อบรมการจัดการเรียน การสอนแบบ Online Learning	30 กรกฎาคม 2564 - 30 กรกฎาคม 2564	ผ่านระบบ Zoom
9	รศ.ดร.พิชญา พูล ลาภ	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรม CMU-KM Day ประจำปี ๒๕๖๔ “มหาวิทยาลัยแห่ง การเรียนรู้ เพื่อการ พัฒนาอย่างยั่งยืน (The Learning University for Sustainable Development)”	18 สิงหาคม 2564 - 18 สิงหาคม 2564	ห้องประชุมทองกวาว สำนักบริการ วิชาการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
10	รศ.ดร.พิชญา พูล ลาภ	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เข้าร่วมประชุมหารือ เกี่ยวกับการ ดำเนินการหน่วย	2 สิงหาคม 2564 - 2 สิงหาคม	ระบบ Zoom Meeting

			ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค (Senior Consumer Testing Unit : SCTU)	2564	
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 อาคาร อำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ (จังหวัดเชียงใหม่)
13	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการ อำนวยการสถาบันวิศวกรรมการ อำนวยการสถาบันวิศวกรรมชีวการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 4/2564	2 ธันวาคม 2564 - 2 พฤศจิกายน 2564	ผ่านทางระบบ Zoom
14	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	ร่วมกิจกรรม	กิจกรรม LANNA Gastronomy Food idea Contest การแข่งขันพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่จากวัตถุดิบทางการเกษตรเฉพาะของภาคเหนือ ภายใต้ผลผลิตของเกษตรกรเครือข่าย Chiang	17 ธันวาคม 2564 - 17 ธันวาคม 2564	รูปแบบ online และ onsite

			Mai Gastronomy Farmer		
15	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมประชุมการสังเคราะห์และประเมินสถานการณ์ของเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อถ่ายทอดสู่พื้นที่ทำให้เกิดนวัตกรรมในการพัฒนาระดับภาคเหนือ (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.พีไลรัก อินธิปัญญา	ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมการอบรมแนวคิดการประกันคุณภาพการศึกษา และเกณฑ์ CMU-QA Curriculum	4 กุมภาพันธ์ 2564 - 4 กุมภาพันธ์ 2564	สำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา มช
18	ผศ.ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา	ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	อบรมแนวคิดการประกันคุณภาพการศึกษา และเกณฑ์ CMU-QA Curriculum	4 กุมภาพันธ์ 2564 - 4 กุมภาพันธ์ 2564	ผ่านระบบ Zoom Meeting
19	ผศ.ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา	ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565"	4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564	ผ่านระบบ Zoom
20	ผศ.ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา	ประชุม/ดูงาน/	เป็นวิทยากรในโครงการถอดรหัส	8 ธันวาคม 2564 - 8	บริษัท ธารณ์เสวยเชียงใหม่ฟู้ดส์ จำกัด

		สัมมนา	นวัตกรรมอาหาร ล้านนา (Lanna Food Gastronomy Coding)	ธันวาคม 2564	
21	รศ.ดร.ชรินทร์ เตชะพันธ์	วิทยากร	เป็นวิทยากรบรรยาย ในหัวข้อ “บทบาท อาจารย์กับการ สนับสนุนยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัย: แผนพัฒนา มหาวิทยาลัย คำ รับรองการปฏิบัติงาน การบริหารองค์การ” แก่แก่ผู้บริหาร คณาจารย์ และ บุคลากรคณะ รัฐศาสตร์ฯ	วันที่ 17 มิถุนายน 2564 เวลา 09.00 - 12.00 น.	ณ ห้องเรียน PSB 1310 ชั้น 3 อาคาร คณะรัฐศาสตร์ฯ
22	รศ.ดร.ชรินทร์ เตชะพันธ์	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	กิจกรรมสัมมนาระดม ความคิดเห็นเชิง นโยบาย (Retreat) ระหว่างกรรมการสภา มหาวิทยาลัยและ ผู้บริหารมหาวิทยาลัย ประจำปี 2565 เรื่อง “Digital Transformation”	วันที่ 23 – 24 เมษายน 2565	ณ โรงแรมพูลแมน ภูเก็ต อาเคเดีย ใน ทอน บีช ตำบลสาธุ อำเภอลา้ง จังหวัด ภูเก็ต
23	รศ.ดร.Tri Indrarini wirjantoro	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เข้าร่วมโครงการ สัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำ แผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565"	4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564	ผ่านระบบ Zoom
24	รศ.ดร.Tri Indrarini wirjantoro	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เข้าร่วมอบรม ข้อบกพร่องของ ผลงานวิชาการสาย อุตสาหกรรมเกษตร	7 กรกฎาคม 2564 - 7 กรกฎาคม	ห้องประชุม 2 คณะอุตสาหกรรมเกษตร

				2564	
25	รศ.ดร.Tri Indrarini wirjantoro	ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมอบรมการให้บริการแบบมืออาชีพ	22 กรกฎาคม 2564 - 22 กรกฎาคม 2564	ระบบ Zoom
26	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ "มาตรฐานและแนวทางการประเมินตามเกณฑ์ EdPex (EdPEx Assesor Calibration)"	29 มีนาคม 2564 - 30 มีนาคม 2564	โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ
27	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมการอบรมและคัดเลือกผู้ตรวจประเมินรางวัลคุณภาพแห่งชาติ รายใหม่ ประจำปี 2564	1 เมษายน 2564 - 2 เมษายน 2564	โรงแรมอมารี วอเตอร์เกท กรุงเทพฯ
28	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	กรรมการภายนอก	เป็นประธานกรรมการสอบดุขุฎีนิพนธ์ของนักศึกษา ระดับปริญญาเอก (นางวรลักษณ์ สุริยวงษ์) สาขาวิชา วิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้	24 มีนาคม 2564 - 24 มีนาคม 2564	อาคารเรียนรวมสาขาวิชา วิศวกรรมศาสตร์ คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
29	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมการอบรมเรื่อง Report Writing รุ่นที่ ๑ หลักสูตรสำหรับผู้บริหารคณะ	11 มิถุนายน 2564 - 11 มิถุนายน 2564	ผ่านทาง Zoom Meeting
30	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง "การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ	4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564	ผ่านระบบ Zoom

			พ.ศ.2565"		
31	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เข้าร่วมสัมมนา ผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2564 เรื่อง “การจัดทำ แผนพัฒนาการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระยะที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570)”	31 กรกฎาคม 2564 - 31 กรกฎาคม 2564	Zoom Meeting
32	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรม CMU-KM Day ประจำปี ๒๕๖๔ “มหาวิทยาลัยแห่ง การเรียนรู้ เพื่อการ พัฒนาอย่างยั่งยืน (The Learning University for Sustainable Development)”	18 สิงหาคม 2564 - 18 สิงหาคม 2564	ห้องประชุมทองกวาว สำนักบริการ วิชาการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
33	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เข้าร่วมประชุมการ ประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพ การศึกษาเพื่อการ ดำเนินการที่เป็นเลิศ (EdPEX) ครั้งที่ 1 หัวข้อ “EdPEX Overview และ OP”	23 กันยายน 2564 - 23 กันยายน 2564	ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์
34	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เป็นประธาน คณะกรรมการ ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน ระดับสถาบัน	28 กันยายน 2564 - 28 กันยายน 2564	ห้องประชุมกาสะลอง มหาวิทยาลัยฟาร์ อีสเทอร์น
35	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เข้าประชุมเพื่อหารือ บันทึกข้อตกลงความ ร่วมมือทางวิชาการ	29 กันยายน 2564 - 29	ห้องประชุม 801 ชั้น 8 อาคารนครินทร์ คณะแพทยศาสตร์

				กันยายน 2564	
36	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
37	ผศ.ดร.พินิตา รัตนปิติกรณ์	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	การอบรมสร้างความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ การรายงานผลการ ดำเนินงานตามแนว ทางการประกัน คุณภาพการศึกษา ภายใน ระดับ หลักสูตรของ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (CMU-QA Curriculum)	19 เมษายน 2564 - 19 เมษายน 2564	ผ่าน Zoom Meeting
38	ผศ.ดร.พินิตา รัตนปิติกรณ์	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เข้าร่วมประชุม วิชาการ Food Innovation and Sustainability through Bio- Circular-Green Economy	17 มิถุนายน 2564 - 18 มิถุนายน 2564	รูปแบบออนไลน์
39	ผศ.ดร.พินิตา รัตนปิติกรณ์	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เข้าร่วมโครงการ สัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดทำ แผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565"	4 มิถุนายน 2564 - 4 มิถุนายน 2564	ผ่านระบบ Zoom

(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 2021/2022

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.			
2.			
3.			
4.			

Suggestion

Keep improving english environment in the University.....

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

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.			

6

2.			
3.			
4.			

Suggestion

.....

.....

.....

.....

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