

SAR CMU-QA Curriculum ตัวบ่งชี้ที่ 2-10
ประจำปีการศึกษา 2564

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
คณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2564 วันที่รายงาน 31 พฤษภาคม 2565



ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ระดับปริญญาตรี

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ภาคปกติ

ปีการศึกษา	2560	2561	2562	2563	2564
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	50	50	50	50	50
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	32	34	41	51	17
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	64.00	68.00	82.00	102.00	34.00

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

สรุปผลการดำเนินงาน

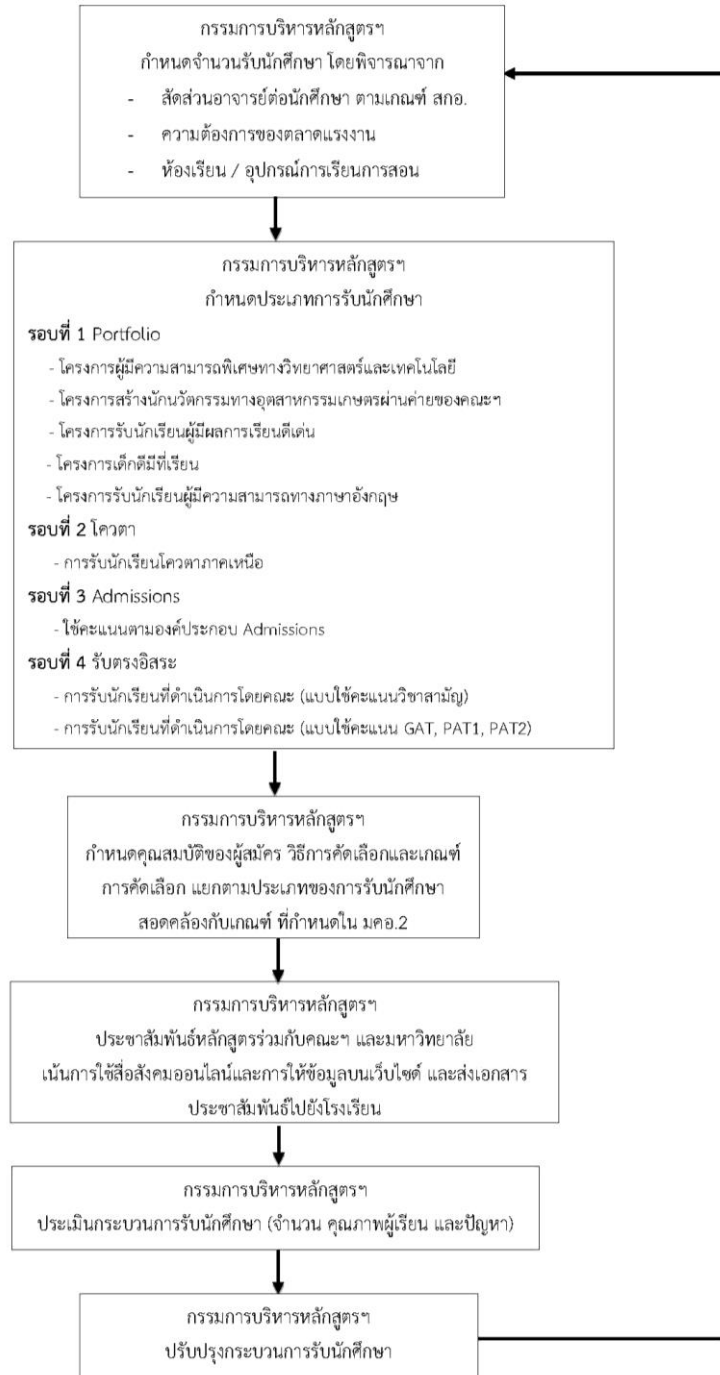
ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตาม แผนการศึกษาภาพรวมหลักสูตร	64	68	82	102	34

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร (การกำหนดจำนวนรับ การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร การประชาสัมพันธ์ การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

สำหรับปีการศึกษา 2564 สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ได้มีการดำเนินการด้านการรับเข้าศึกษา แสดงดังแผนภูมิด้านล่าง

กระบวนการรับของนักศึกษาระดับปริญญาตรี



แผนภาพที่ 1 กระบวนการรับเข้าศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี

- การกำหนดการรับเข้า: หลักสูตรเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล เป็นหลักสูตรสหกิจศึกษา (100%) มีแผนการรับเข้าอยู่ที่ 50 คน/ปีการศึกษา ซึ่งพิจารณาจากศักยภาพของสถานศึกษาและความเพียงพอของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่อการผลิตบัณฑิตที่พึงประสงค์
- การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้าและเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก: ด้วยสาขาวิชานี้เป็นสาขากลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มุ่งเน้นความเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์อาหารทะเลเป็นหลัก ดังนั้นพิจารณาคัดเลือกนักศึกษาที่รับเข้าจากนักเรียนที่มีแผนการเรียนสายวิทย์-คณิต มีรอบของรับเข้าฯ จำนวน 4 รอบ มีคุณสมบัติตามเงื่อนไขการรับเข้าตามประกาศของแต่ละโครงการรับเข้าฯ พิจารณาคัดเลือกนักเรียนจากคะแนน GPA คะแนนจากแฟ้มสะสมผลงาน และการสอบสัมภาษณ์ คะแนนชุดวิชาสามัญ และคะแนน GAT/PAT เป็นต้น แสดงตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การรับเข้านักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล ประจำปีการศึกษา 2564

รอบของการรับ	คุณสมบัติ	ผู้ยืนยันสิทธิ์ (คน)
TCAS1 (portfolio)	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - GPA รวม 5 ภาคการศึกษา 3.00 ขึ้นไป - มีหน่วยกิตกลุ่มสาระวิทย์ 22 หน่วยกิต และ คณิต 12 หน่วยกิตขึ้นไป 	0
TCAS2 (โควตา)	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - มีหน่วยกิตกลุ่มสาระวิทย์ 22 หน่วยกิต และ คณิต 12 หน่วยกิตขึ้นไป - ยื่นคะแนนวิชาสามัญ 7 วิชา (09,19,29, 39, 49, 59 และ 69) 	0
TCAS 3 (Admission)	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - มีหน่วยกิตกลุ่มสาระวิทย์ 22 หน่วยกิต และ คณิต 12 หน่วยกิตขึ้นไป - ยื่นคะแนนวิชาสามัญ 7 วิชา (09,19,29, 39, 49, 59 และ 69) 	18
TCAS 4 (รับตรง ร่วมกัน)	<ul style="list-style-type: none"> - สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - มีหน่วยกิตกลุ่มสาระวิทย์ 22 หน่วยกิต และ คณิต 12 หน่วยกิตขึ้นไป - คุณสมบัติตามองค์ประกอบของ admissions 	1
รวม		19

- การประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ: ทางสาขาวิชาได้มีการประชาสัมพันธ์หลักสูตรผ่านช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ การประชาสัมพันธ์บนเว็บไซต์/สื่อออนไลน์ เช่น วีดีโอแนะนำคณะ Infographic ประชาสัมพันธ์หลักสูตร facebook Fanpage เป็นต้น นอกจากนี้ยังผ่านช่องทางของ กิจกรรม open house/ ตลาดนัดหลักสูตร

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่จำนวนรับเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

- หลักสูตรเทคโนโลยีผลิตภัณฑทางทะเลมีค่าธรรมเนียมการศึกษาในอัตราสูงกว่าหลักสูตรอื่น และหลักสูตรที่ใกล้เคียงกันที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยอื่น อาจเป็นปัจจัยที่ทำให้มีการตัดสินใจเลือกศึกษาในสาขาวิชานี้ลดลงในสถานการณ์ยุคโควิด-19
- นักเรียนที่ศึกษาต่อในระดับมหาวิทยาลัยมีจำนวนลดลง เนื่องจากโครงสร้างประชากรของประเทศที่เปลี่ยนแปลงไป (อัตราการเกิดต่ำลง) และสาขากลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีแนวโน้มได้รับความนิยมลดลง
- ในสถานการณ์ยุคโควิด-19 ทำให้การประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ ยังมีข้อจำกัด ส่งผลให้กลุ่มนักเรียนมีข้อมูลของหลักสูตรฯ น้อย หรือยังไม่เป็นที่รู้จัก
- หลักสูตรฯ อาจมีความล้าสมัย ไม่ตอบสนองต่อความต้องการของกลุ่มผู้เรียนในยุคปัจจุบัน รวมถึงแนวทางการประกอบอาชีพมีความเฉพาะต่อบางอุตสาหกรรม
- การจัดการเรียนการสอน 2 แห่ง คือ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ และวิทยาลัยการศึกษาและจัดการทางทะเล จ.สมุทรสาคร อาจเป็นปัจจัยที่ทำให้ผู้ปกครองมีความกังวลถึงคุณภาพการศึกษา คุณภาพชีวิต ค่าครองชีพ สภาพสังคม และการเดินทางของนักศึกษาในระหว่างศึกษาที่จังหวัดสมุทรสาคร

2.3 มีวิธีการพัฒนา/ปรับปรุงกระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไรที่ส่งผลให้หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้ตามจำนวนที่กำหนด และมีคุณสมบัติตรงตามต้องการของหลักสูตร

- เพิ่มช่องทางของการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้หลากหลาย เพื่อให้นักเรียนรู้จักหลักสูตรเพิ่มขึ้น
- ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย ให้สอดคล้องกับกลุ่มผู้เรียน และบริบทสังคมสมัยใหม่
- พิจารณาปรับลดค่าธรรมเนียมการศึกษาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน หรือให้สามารถแข่งขันได้กับหลักสูตรอื่น
- พิจารณาจัดสรรทุนการศึกษาเพื่อสร้างแรงจูงใจให้เลือกเรียน
- ปรับปรุงคุณภาพการเรียนการสอน 2 แห่ง ให้นักเรียนและผู้ปกครองมีความมั่นใจ
- หลักสูตรนี้ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ระดับปริญญาตรี

1. การคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

รหัส นักศึกษา	จำนวน รับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพ สะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษานั้นๆ					อัตราการคง อยู่	สาเหตุของการลาออก และการพ้นสภาพ (ระบุจำนวนตามสาเหตุ)
		ชั้น ปีที่ 1	ชั้น ปีที่ 2	ชั้น ปีที่ 3	ชั้น ปีที่ 4	รวม (2)		
รหัส 57	51	15	1	0	0	16	68.63	
รหัส 58	53	14	3	0	0	17	67.92	
รหัส 59	38	12	1	1	0	14	63.16	
รหัส 60	32	5	2	1	0	8	75.00	ลาออก 5 พ้นสภาพ 3
รหัส 61	34	19	2	0	0	21	38.23	ลาออก 17 พ้นสภาพ 4
รหัส 62	41	12	5	0		17		ลาออก 12 พ้นสภาพ 5
รหัส 63	51	8	9			17		ลาออก 15 พ้นสภาพ 2
รหัส 64	17	1				1		ลาออก 1

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

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา ภาพรวมหลักสูตร	68.63	67.92	63.16	75.00	38.24

2. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการสนับสนุนนักศึกษาอย่างไร (การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำแนะนำปรึกษา และการส่งเสริมด้านการเรียน)

- เตรียมความพร้อมของการเรียน เช่น การปรับพื้นฐานให้กับนักศึกษาที่มีคะแนนต่ำ
- ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้เรียน เช่น ปรับเปลี่ยนบรรยากาศเรียนในห้องเรียน เน้นการเรียนรู้ผ่านกิจกรรม/การเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติจริง
- สร้างบรรยากาศการดูแลนักศึกษาภายใต้คำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา/เจ้าหน้าที่งานจัดการการศึกษาของคณะฯ
- สนับสนุนกิจกรรมเสริมทักษะในด้านต่างๆ เช่น ทักษะทางวิชาชีพ (Hard skills) ทักษะภาษาอังกฤษ ทักษะทางสังคมและอารมณ์ (Soft skills) เป็นต้น

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

- นักเรียนมีพื้นฐานวิชาด้านวิทยาศาสตร์น้อย และไม่สามารถปรับตัวกับการเรียนในช่วงสถานการณ์โควิด-19 (รูปแบบออนไลน์)
- นักศึกษาพบว่าตัวเองไม่มีความถนัดในสาขา
- มีหลักสูตรในมหาวิทยาลัยเปิดให้นักศึกษาสามารถเลือกได้จำนวนมาก
- ผู้ปกครองไม่สามารถรับภาระค่าใช้จ่ายในช่วงสถานการณ์โควิด-19
- นักศึกษาบางรายมีปัญหาทางสุขภาพ
- ช่วงสถานการณ์โควิด-19 ไม่สามารถจัดกิจกรรมต่างๆ ทำให้ความผูกพัน ระหว่างนักศึกษาคณาจารย์ และคณะฯน้อย ทำให้นักศึกษาตัดสินใจลาออกได้ง่ายกว่าสภาวะปกติ
-

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

- เตรียมความพร้อมของการเรียน เช่น การปรับพื้นฐานให้กับนักศึกษาที่มีคะแนนต่ำ
- เตรียมความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้ทันสมัยและเพียงพอ
- ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้เรียน เช่น ปรับเปลี่ยนบรรยากาศเรียน การเน้นการเรียนรู้และการประเมินผลผ่านการปฏิบัติ/กิจกรรม (learning by doing)
- ด้วยสถานการณ์โควิด 19 มหาวิทยาลัยฯ ได้ปรับลดค่าธรรมเนียมการศึกษา และสนับสนุนทุนการศึกษาเพื่อสร้างแรงจูงใจ
- สร้างบรรยากาศการดูแลนักศึกษาในรูปแบบรุ่นพี่ดูแลน้อง หรือการดูแลภายใต้คำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา
- สร้างช่องทางการติดต่อสื่อสารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ เช่น Facebook กลุ่ม Line เพื่อให้ นักศึกษาได้เข้าถึงง่ายขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

รหัส นักศึกษา	จำนวน รับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)					อัตราการ สำเร็จ การศึกษาตาม หลักสูตร
		ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	
รหัส 57	51	21					41.18
รหัส 58	53		23				43.40
รหัส 59	38			15			39.47
รหัส 60	32				7		21.88
รหัส 61	34					11	32.35

- 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	41.18	43.40	39.47	21.88	32.35
เป้าหมาย (ร้อยละ)	100	100	100	100	100

2. การวิเคราะห์ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

- ด้วยสถานการณ์การเกิดโรคระบาดโควิด 19 ทำให้กระบวนการวิชาพื้นฐาน ไม่สามารถจัดการเรียนการสอนในภาคฤดูร้อน
- นักศึกษาที่มีผลการเรียนอ่อน ยังปรับตัวกับการเรียนในรูปแบบออนไลน์ไม่ได้

- สำหรับปีการศึกษา 2564 นักศึกษามีแนวโน้มของการสำเร็จการศึกษาเพิ่มขึ้นจากปีที่แล้ว ด้วยสถานการณ์โควิด-19 ที่มีการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์ ทำให้นักศึกษาที่ลงทะเบียนไม่เป็นไปตามแผนการศึกษา ซึ่งเดิมต้องไปเรียนที่วิทยาลัยการศึกษาและจัดการทางทะเล จังหวัดสมุทรสาคร ตามเงื่อนไขของหลักสูตรฯ สามารถเรียนวิชาเฉพาะทางควบคู่กับการเรียนวิชาพื้นฐานได้

2.2 ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรในแต่ละปีเป็นเท่าไร ผลลัพธ์ที่ได้หลักสูตรพึงพอใจหรือไม่อย่างไร

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา	4.13	4.15	4.41	4.45	4.08

- หมายเหตุ :
1. ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาคิดจากนักศึกษาทุรุษที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษานั้น ๆ
 2. กรณีระยะเวลาการศึกษามีเศษวัน ขอให้ตัดทิ้งไม่นำมาคำนวณ

2.3 มีวิธีการส่งเสริมหรือสนับสนุน การติดตามความก้าวหน้า เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จ การศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร

- อาจารย์ที่ปรึกษา ติดตามดูแล ผลการเรียน และการลงทะเบียนอย่างใกล้ชิด
- มีการจัดเตรียมความพร้อมในกระบวนวิชาพื้นฐาน เช่น เคมี ภาษาอังกฤษ แคลคูลัส เป็นต้น
- ปรับเปลี่ยนรูปแบบการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบศตวรรษที่ 21 มากขึ้น
- ปรับปรุงหลักสูตร ให้มีความทันสมัย

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
ร้อยละของกระบวนการวิชาที่ได้รับ การประเมิน			100	100	100
จำนวนกระบวนการวิชาที่มีผลการประเมินอยู่ใน ระดับต้องปรับปรุง-พอใช้	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาใน ภาพรวมของหลักสูตร (เต็ม 5.00)			4.46	4.30	4.19

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมี แนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

เนื่องจากสถานการณ์โควิด 19 ทำให้ปรับเปลี่ยนรูปแบบการเรียนการสอนเป็นออนไลน์ ทำให้นักศึกษามี
ความพึงใจการเรียนการสอนลดลงเล็กน้อย เนื่องจาก

- บรรยากาศในชั้นเรียนที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้ปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียน-ผู้สอนลดลง
- รูปแบบการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นการทำกิจกรรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเองมากขึ้น
ทำให้นักศึกษาส่วนใหญ่ต้องใช้ความพยายามมากกว่าปกติ
- สำหรับวิชาปฏิบัติการ ที่ต้องอาศัยทักษะการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติที่ไม่สามารถจัดการ
เรียนรู้ในชั้นเรียนปกติได้ ทำให้นักศึกษามีความพึงพอใจลดลง

แต่อย่างไรก็ตามคะแนนที่ได้รับยังอยู่ในเกณฑ์ที่ดีมาก

2.2 มีวิธีการในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรให้ดีขึ้นอย่างไร

- ปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย
- ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนของอาจารย์ให้เหมาะกับกลุ่มผู้เรียนที่สอดคล้องกับสถานการณ์
ปัจจุบัน เช่น การจัดการเรียนรู้ผ่านสื่อที่ทันสมัย การเรียนรู้ผ่านการฝึกปฏิบัติ/กิจกรรม การเน้น
ทักษะในศตวรรษที่ 21
- จัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีความทันสมัยให้เพียงพอ
- สนับสนุนกิจกรรมเสริมทักษะด้านต่างๆ นอกเหนือจากหลักสูตรฯ ภายใต้โครงการบัณฑิตพันธุ์
ใหม่

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

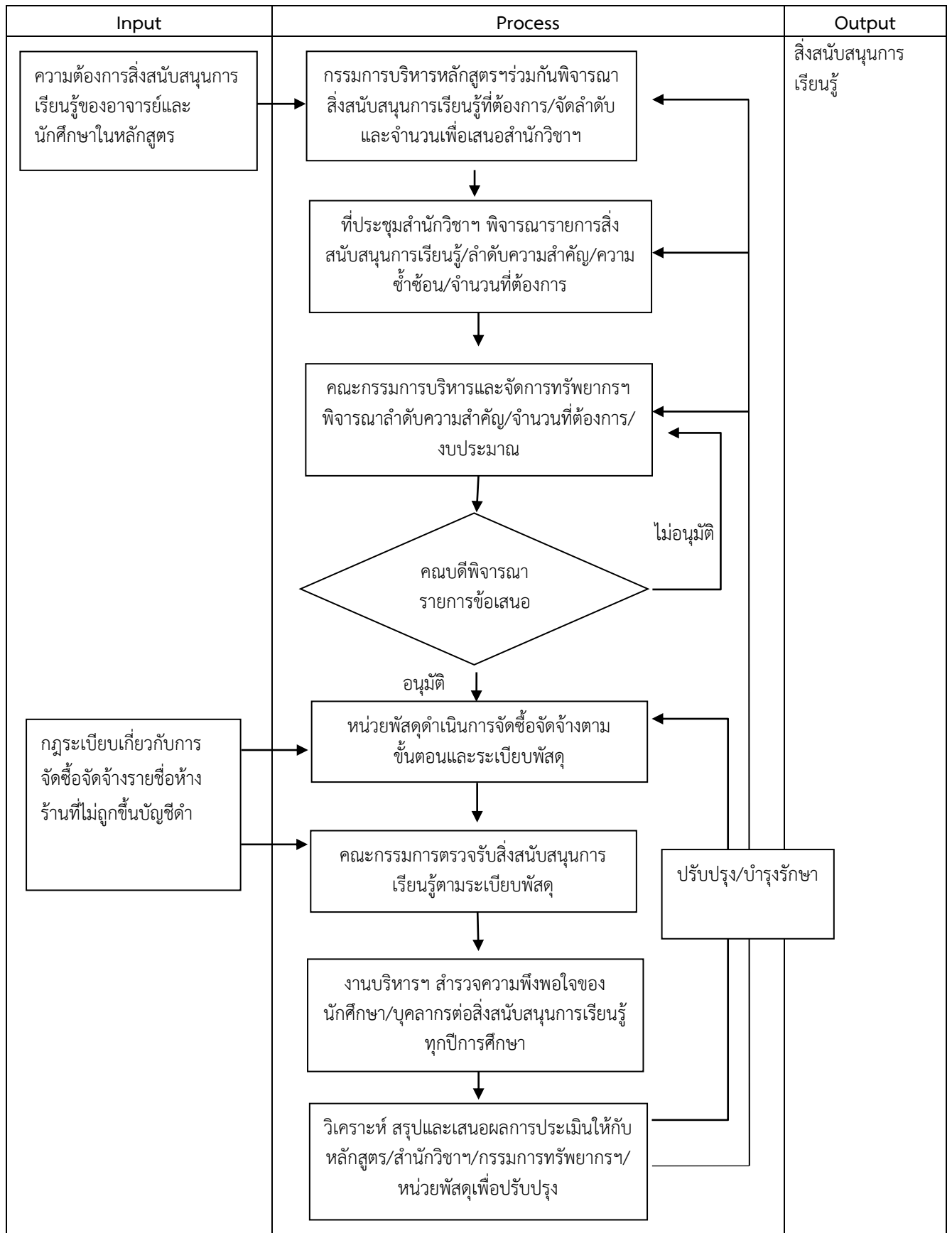
ผลการดำเนินงาน

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

- อุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ และอินเทอร์เน็ตความเร็วสูง
- อุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับปฏิบัติการจุลชีววิทยา
- อุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับปฏิบัติการเคมี
- อุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับปฏิบัติการแปรรูป และโรงงานต้นแบบ
- ห้องเรียน และอุปกรณ์สำหรับเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
- ห้องสมุด และพื้นที่เรียนรู้ด้วยตนเอง

2. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานอย่างไร

- สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาทั้งระดับปริญญาตรี ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ โรงงานต้นแบบ ที่พักรอเรียนหรือเพื่อทำงานของนักศึกษา อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ จุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ และ เครื่องมือขั้นสูงมีกระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังแผนภูมิด้านล่าง ซึ่ง ดำเนินการในระดับคณะ และเพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีส่วนร่วมในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร



กระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1) ปีการศึกษา 2564

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ย
2.2 แสงสว่าง สื่ออุปกรณ์ ในห้องเรียน โต๊ะ เก้าอี้ มีจำนวนเพียงพอ สภาพดี และมีการดูแลสม่ำเสมอ	3.45
2.3 แสงสว่าง สื่อ อุปกรณ์ ในห้องปฏิบัติการ โต๊ะเก้าอี้ มีจำนวนเพียงพอ สภาพดี และมีการดูแลสม่ำเสมอ	3.75
2.4 จำนวนเครื่องคอมพิวเตอร์จำนวนเหมาะสม เพียงพอ และมีการดูแลสม่ำเสมอ	3.53
2.5 บริการด้านการเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตความเร็วสูง และ WIFI	3.68
2.9 บริการสถานที่สำหรับทำงานหรือนั่งพักผ่อนหรือรอระหว่างเรียน	3.30

4. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร

ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
3.47	3.37	3.68	3.75	3.56

5. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

5.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

- ด้วยสถานการณ์โควิด-19 ที่มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการเรียนเป็นแบบออนไลน์ ทำให้นักศึกษาไม่สามารถเข้ามาใช้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของคณะฯ ได้ จึงทำให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ลดลง อย่างไรก็ตามโดยรวมคะแนนอยู่ในเกณฑ์ดี และทางคณะฯ ได้ดำเนินการปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (หัวข้อ 3.) เช่น การปรับปรุงห้องเรียน เปลี่ยนโต๊ะ และเก้าอี้ใหม่ รวมถึงปรับปรุงเครื่องกระจายสัญญาณอินเทอร์เน็ตให้ครอบคลุมทุกพื้นที่ในคณะฯ

5.2 มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร

อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ พิจารณาความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เสนอต่อสำนักวิชาฯ เพื่อ ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างต่อไป

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการดำเนินงาน

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

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
<p>1. มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. มีความคิดเชิงระบบ สามารถบูรณาการ องค์ความรู้ เพื่อดำเนินการวิจัย และแก้ปัญหาได้</p> <p>3. มีศักยภาพที่จะดำเนินการวิจัยในการศึกษาระดับสูงต่อไป</p> <p>4. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</p>	<p>1. ปฏิบัติงานทาง วิชา ชี พ โด ย ประยุกต์ใช้ความรู้ด้าน วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยีได้อย่าง เหมาะสม</p>	1.1	<p>Learner person</p> <p>Innovative Co-creator</p> <p>Active citizen</p>
		2.1	
		2.2	
		2.3	
		2.4	
		3.1	
		3.2	
		3.3	
		4.2	
		4.3	
		5.1	
		5.2	
		5.3	
<p>1. มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. มีความคิดเชิงระบบ สามารถบูรณาการ องค์ความรู้ เพื่อดำเนินการวิจัย และแก้ปัญหาได้</p> <p>3. มีศักยภาพที่จะดำเนินการวิจัยในการศึกษาระดับสูงต่อไป</p> <p>4. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</p>	<p>2. ดำเนินการวิจัย ด้านผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ได้ถูกต้องตาม หลัก การ ทาง วิทยาศาสตร์</p>	1.1	<p>Learner person</p> <p>Innovative Co-creator</p> <p>Active citizen</p>
		1.2	
		1.3	
		1.4	
		2.1	
		2.2	
		2.3	
		2.4	
		3.1	
		3.2	
		3.3	
		4.1	
		4.2	
4.3			
5.1			
5.2			
5.3			

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
<p>1. มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. มีความคิดเชิงระบบ สามารถบูรณาการ องค์ความรู้ เพื่อดำเนินการวิจัย และแก้ปัญหาได้</p> <p>3. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</p> <p>4. มีความรู้คู่คุณธรรม</p>	<p>3. ทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีจรรยาบรรณในการประกอบวิชาชีพ</p>	<p>1.1</p> <p>1.2</p> <p>1.3</p> <p>1.4</p> <p>4.1</p> <p>4.3</p>	<p>Learner person</p> <p>Active citizen</p>

2. ผลการประเมิน Learning Outcomes

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการประเมิน PLOs	ผลการประเมิน PLOs ที่แสดงประสิทธิผลการเรียนรู้ของผู้เรียน และ/หรือร้อยละของนักศึกษาที่บรรลุ (ถ้ามี)
<p>1. ปฏิบัติงานทางวิชาชีพ โดยประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การสอบ - การนำเสนองาน - ผลงาน / ชิ้นงาน ที่ได้รับมอบหมาย - การเขียนรายงาน - พฤติกรรมและการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน/ในระหว่างสหกิจศึกษา 	<p>นักศึกษาที่สามารถปฏิบัติงานทางวิชาชีพ และบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ในปีการศึกษา 2564 คิดเป็นร้อยละ 32.35 จากจำนวนรับเข้า</p>
<p>2. ดำเนินการวิจัยด้านผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ได้ถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สมรรถนะการปฏิบัติงาน - การเขียนรายงาน - การนำเสนองาน 	<p>นักศึกษาที่สามารถผ่านกระบวนการวิชาโครงการวิจัย ร้อยละ 32.35 จากจำนวนรับเข้า</p>
<p>3. ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีจรรยาบรรณในการประกอบวิชาชีพ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - พฤติกรรมและการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม/การฝึกปฏิบัติ - ประเมินสมรรถนะการปฏิบัติงานจากเพื่อนร่วมงาน/นายจ้าง 	<p>นักศึกษาสามารถผ่านกระบวนการเน้นทักษะการทำงานเป็นทีมได้แก่วิชาสหกิจศึกษา โครงการงานวิจัย ร้อยละ 38.24 จากจำนวนรับเข้า</p>

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและมีนักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 ดังนี้ 1. 606231 MARINE PRODUCT MICRO 2. 606242 PACKAGING MARINE PROD 3. 606244 MARINE PRODUCT PROCESSING 1 4. 606263 MARINE PRODUCT CHEMISTRY 1 5. 606343 MARINE PRODUCT DEVELOPMENT 6. 606362 NUTRITION OF SEAFOODS 7. 606363 MARINE PRODUCT CHEMISTRY 3 8. 60647 MARINE NATURAL PRODUCTS 9. 606483 COOPERATIVE 10. 606491 SEMINAR 11. 606499 RESEARCH PROJECT	ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 จำนวน 3 กระบวนวิชา ดังนี้ 1. 606362 2. 606363 3. 606465	25
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 ดังนี้ 1. 606211 RAW MAT MARINE PRODUCT 2. 606243 UNIT OP MARINE PROD TECH 3. 606245 MARINE PRODUCT PROCESSING 2 4. 606264 MARINE PRODUCT CHEMISTRY 2 5. 606310 STAT AND EXP FOR MARINE PROD 6. 606341 CHILL & FREEZE MARINE PRO 7. 606342 THERMAL PROC MARINE PROD 8. 606344 TRT & UTIL MARINE WASTE 9. 606451 QA & QC IN MARINE PROD 10. 606452 QM IN MARINE PROD INDUSTRY 11. 606480 PRE-COOPERATIVE EDUCATION 12. 606483 COOPERATIVE	ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 จำนวน 3 กระบวนวิชา ดังนี้ 1. 606341 2. 606344 3. 606451 4. 606452	25

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 จำนวน 3 กระบวนวิชา ดังนี้			
606362 โภชนา การของอาหาร ทะเล	<ul style="list-style-type: none"> - การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5 - การตรวจสอบการให้คะแนนของการวัดและประเมินผลต่างๆ สังเกตพฤติกรรม 	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดวัตถุประสงค์ กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3 - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนรู้ จำแนกตาม TQF รายด้านได้ ดังนี้ ด้านที่ 1 ใช้การบันทึกพฤติกรรมในการเข้าเรียน การเข้าสอบ ด้านที่ 2 และ 3 ใช้การสอบกลางภาค และ สอบปลายภาค ด้านที่ 4 ใช้การประเมินพฤติกรรม ด้านที่ 5 ใช้การประเมินพฤติกรรม 	<ul style="list-style-type: none"> - จากผลการให้ลำดับชั้นพบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีผลการเรียนรู้ในระดับดี โดยได้คะแนนเฉลี่ยถึง 76.66% โดยไม่มีผู้ที่ได้ลำดับชั้นต่ำกว่า C+ เลย อย่างไรก็ตามในภาค การศึกษานี้ได้รับผลกระทบ จาก สถานการณ์โควิด-19 จึง ต้อง เรียน และ สอบ แบบ ออนไลน์ มีการปรับให้การ สอบเป็นแบบ open book มากขึ้น จึงอาจเป็นสาเหตุหนึ่ง ที่นักศึกษาได้คะแนนสูง - สำหรับการเรียนออนไลน์ พบว่านักศึกษาส่วนใหญ่ตรง ต่อเวลามากกว่าเนื่องจากไม่ ต้องเสียเวลาในการเดินทาง แต่ก็อาจมีบางคนที่ขาดความ สนใจในการเรียนไปบ้างซึ่ง เป็นปกติที่พบได้ระหว่างเรียน แบบออนไลน์ ผู้สอนจึงต้อง กระตุ้นความสนใจเป็นระยะ เช่น เรียกให้ตอบคำถาม เป็นต้น - การสอบแบบออนไลน์เปิด โอกาสให้นักศึกษาสามารถ ค้นคว้าข้อมูลได้ พบว่า นักศึกษาสามารถติดตาม ความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้างของ สาขาวิชาที่ศึกษาเพื่อให้ เล็งเห็นการเปลี่ยนแปลง และ เข้าใจ ผลกระทบของ

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
			<p>เทคโนโลยีใหม่ๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> - จากการข้อสอบที่ส่วนใหญ่เป็นคำถามเชิงประยุกต์พบว่านักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ในที่ศึกษาในศาสตร์ของตนกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ในระดับน่าพอใจ - นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อตนเองและมีส่วนร่วมในระหว่างการเรียนรู้การสอน
606363 เค มี ผลิตภัณท์ ทางทะเล 3	<ul style="list-style-type: none"> - การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5 - การตรวจสอบการให้คะแนน - ตรวจเช็คการเฉลยข้อสอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดวัตถุประสงค์ กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3 - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนรู้ จำแนกตาม TQF รายด้านได้ ดังนี้ ด้านที่ 1 ใช้การบันทึกการเข้าชั้นเรียน ด้านที่ 2 ใช้การสอบกลางภาค สอบย่อย และ สอบปลายภาค และประเมินงานที่ได้รับมอบหมาย 	<ul style="list-style-type: none"> -จากการวิเคราะห์ข้อมูลลำดับชั้นในภาคการศึกษา 1/64 พบว่านักศึกษาส่วนใหญ่ได้คะแนนอยู่ในเกณฑ์ดี (คะแนนเฉลี่ย $72.27 \pm 7.49\%$) ด้วยวิชานี้เป็นกระบวนกรจัดการเรียนการสอนภาคบรรยายควบคู่กับภาคปฏิบัติ แต่สืบเนื่องจากสถานการณ์โควิด-19 จึงทำให้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบของการจัดการเรียนการสอนเป็นแบบออนไลน์ทั้งหมด รวมถึงเกณฑ์ของการให้คะแนนด้วย ซึ่งในภาคการศึกษานี้ จะมีการมอบหมายงาน รวมถึงการทำกิจกรรมกลุ่มเพิ่มมากขึ้นทดแทนบางส่วนของการสอบที่ต้องอาศัยการจดจำสูง อย่างไรก็ตาม นักศึกษายังคงขาดทักษะการลงมือปฏิบัติ - ควรเพิ่มกิจกรรมในห้องเรียน เช่น กิจกรรมการ

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
			<p>เรียนรู้ร่วมกันเป็นทีม หรือการทำรายงานเดี่ยว เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาได้ทำ ความเข้าใจบทเรียนผ่านการ เรียนรู้ด้วยตนเอง</p> <p>- ควรจัดอบรมการทำ ปฏิบัติการที่จำเป็นให้กับ นักศึกษาเพิ่มเติม นอกเหนือจากชั้นเรียนเพื่อ พัฒนาทักษะทางวิชาชีพให้ เกิดความเชี่ยวชาญ</p>
606465 ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติจากทะเล (Marine Natural Products)	<p>- การพิจารณาความ สอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5</p> <p>- การตรวจสอบการให้ คะแนน</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์ กระบวนวิชา สอดคล้อง กับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐาน ตาม TQF ใน มคอ. 3</p> <p>- การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนรู้ จำแนกตาม TQF รายด้าน ได้ ดังนี้</p> <p>ด้านที่ 1 ประเมินจาก พฤติกรรมการเข้าเรียน การเข้าสอบ และการส่ง งานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>ด้านที่ 2 3 และ 4 ใช้การ สอบกลางภาค สอบย่อย และ สอบปลายภาค การ ค้นคว้าข้อมูล และการ เขียนรายงานนำเสนอ</p> <p>ด้านที่ 5 ใช้การประเมิน</p>	<p>ด้วยการจัดการเรียนการสอน ในภาคการศึกษา 1/64 นี้เป็น การจัดการเรียนการสอนใน รูปแบบออนไลน์ 100% ซึ่ง ผู้สอนได้จัดเตรียมเอกสารคำ สอนประกอบการบรรยาย และมีการแทรกกิจกรรมการ อภิปรายแบบกลุ่มใหญ่ และ กลุ่มย่อยเพื่อสร้างบรรยากาศ ในการกระตุ้นเรียนรู้ของ นักศึกษาให้มากขึ้น ประกอบ กับกระบวนวิชานี้ตามแผนการ เรียน เนื้อหากระบวนวิชา และ วัตถุประสงค์ของกระบวนวิชา ที่จะมุ่งให้นักศึกษาที่เข้าเรียน น่าจะเป็นผู้ที่ผ่านการเรียน กระบวนวิชาพื้นฐาน และ วิชาเอกของหลักสูตรมา พอสมควรแล้ว ประกอบกับ เป็นวิชาเอกเลือกที่จะพบว่า กลุ่มผู้เรียนจะมีความสนใจ และตั้งใจที่จะเข้ามาศึกษาใน เนื้อหาของกระบวนวิชาอยู่ แล้ว จึงทำให้ผลการเรียนของ นักศึกษาอยู่ในเกณฑ์ดีมาก คือ</p>

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
		<p>ชิ้นงานจากการนำเสนอในห้องเรียน และการนำเสนอผ่านสื่อในรูปแบบคลิปปิดิโอ</p>	<p>มี ผล การ เรียบ เฉลี่ย 86.98 ± 7.82 ซึ่งจากผลการเรียนแสดงให้เห็นว่าการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์อาจจะมีผลต่อผลการเรียนน้อยหากกลุ่มของผู้เรียนมีความสนใจในเนื้อหากระบวนวิชามากอยู่แล้ว และประกอบกับการวัดผลการเรียนรู้มีการปรับเปลี่ยนจากระบบการสอบแบบปิด (close) เป็นการสอบแบบเปิด (open) ภายใต้การกำหนดระยะเวลาในการค้นคว้าและทำข้อสอบที่อาจจะทำให้นักศึกษาสามารถหาความรู้ได้เพิ่มเติมจากเนื้อหาของกระบวนวิชาได้มากขึ้น</p> <p>ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นผลดีต่อนักศึกษาคือ ผู้จัดการเรียนการสอนนอกจากจะต้องมีการติดตามงานวิจัย เทคโนโลยี หรือ นวัตกรรมใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาของกระบวนวิชาในทุกปีการศึกษาที่จะทำ ให้เนื้อหาของกระบวนวิชา มีความทันสมัยตลอดเวลาแล้ว การจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ก็เป็นประเด็นที่สำคัญ ดังนั้น ผู้สอน ควร มีการหาเทคนิคหรือวิธีการจัดการเรียนการสอนที่ช่วยกระตุ้นการเรียนรู้ของนักศึกษาได้ได้มากขึ้น เช่น การสร้างกิจกรรมย่อย กระตุ้นให้นักศึกษาร่วมอภิปรายในห้องเรียน และกับเพื่อนร่วมชั้นเรียนผ่านกิจกรรม</p>

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
			กลุ่มแบบออนไลน์ หรืออื่นๆ เป็นต้น
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 จำนวน 4 กระบวนวิชา ดังนี้			
606341 การแข่งขันและการแข่งขันอิเล็กทรอนิกส์ทางทะเล	<ul style="list-style-type: none"> - การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5 - การตรวจสอบการให้คะแนน 	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดวัตถุประสงค์ กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3 - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนรู้ จำแนกตาม TQF รายด้านได้ ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> ด้านที่ 1 ใช้การบันทึกการเข้าชั้นเรียน ด้านที่ 2 และ 3 ใช้การสอบกลางภาค สอบย่อย และ สอบปลายภาค และ ประเมินงานที่ได้รับมอบหมาย ด้านที่ 4 ใช้การประเมินพฤติกรรมระหว่างการทำกิจกรรมผ่าน zoom ด้านที่ 5 ใช้การประเมินชิ้นงานผ่านการนำเสนอทาง zoom 	<ul style="list-style-type: none"> - จากการจัดการเรียนการสอน ในภาคการศึกษา 2/2564 พบว่า นักศึกษา มีผลคะแนนเฉลี่ย คิดเป็นร้อยละ 84.84 ± 7.14 ทั้งนี้พบว่า นักศึกษามีความกระตือรือร้น ใฝ่รู้ มีความเข้าใจในบทเรียน มีการถามตอบระหว่างผู้เรียน และ ผู้สอน เป็น อย่าง ดี นอกจากนี้ผู้สอนได้มีการสอบย่อย รวมถึงการมอบหมายงานเพื่อให้นักศึกษาได้มีการทบทวนบทเรียน อย่างสม่ำเสมอ ก่อนการสอบกลางภาคและปลายภาค - ควรปรับปรุงบทเรียนให้มีความทันสมัยตามทันเหตุการณ์โลก - ควรเพิ่มกิจกรรมในห้องเรียน เช่น กิจกรรมการเรียนรู้ร่วมกันเป็นทีม หรือการบ้าน เพื่อให้ นักศึกษาเข้าใจเนื้อหาที่ยาก และมีความเข้าใจในส่วนของ การคำนวณ ได้มากยิ่งขึ้น รวมถึงเพิ่มทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง
606344 การบำบัดและการใช้ประโยชน์ของเสียจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล	<ul style="list-style-type: none"> - การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5 - ประเมินการตรวจให้คะแนนนักศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดวัตถุประสงค์ กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3 - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ 	<ul style="list-style-type: none"> - จากการจัดการเรียนการสอน ในภาคการศึกษา 2/2564 มีเรียนการสอนในภาคบรรยาย ควบคู่กับภาคปฏิบัติตลอดภาคการศึกษา นักศึกษาส่วนใหญ่ ได้คะแนนอยู่ในเกณฑ์ดี คือ ร้อยละ 78.5 ภาคปฏิบัติร้อยละ

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
		<p>และกิจกรรมการเรียนรู้จำแนกตาม TQF รายด้านได้ ดังนี้</p> <p>ด้านที่ 1 ใช้การบันทึกการเข้าชั้นเรียน</p> <p>ด้านที่ 2 และ 3 ใช้การสอบกลางภาค สอบปลายภาค และประเมินงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>ด้านที่ 4 ใช้การประเมินพฤติกรรมและผลงาน</p> <p>ด้านที่ 5 ใช้การประเมินงานที่ได้รับมอบหมายและส่งรายงานทาง E-mail</p>	<p>ละ 72.3 แสดงให้เห็นว่านักศึกษามีความเข้าใจในเนื้อหาที่สอนไป คะแนนที่นักศึกษาได้รับส่วนใหญ่มาจากการสอบ และคะแนนรายงานในแต่ละบทปฏิบัติการ</p> <p>- อาจารย์ผู้สอนมีความเห็น ควรเพิ่มการไปดูงานตามโรงงานหรือสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาอื่นๆเพิ่มขึ้น มีกิจกรรมในห้องเรียน เช่น กิจกรรมการเรียนรู้ร่วมกันเป็นทีม หรือการทำรายงานเดี่ยว เพื่อให้นักศึกษาทุกคนเข้าใจเนื้อหามากยิ่งขึ้น รวมถึงเพิ่มทักษะการเรียนรู้และค้นคว้าด้วยตนเองเพิ่มเติม</p> <p>- กระบวนวิชานี้ควรเน้นการเรียนการสอนผ่านบทความงานวิจัยโดยแทรกเนื้อหางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง หรือให้นักศึกษาค้นคว้างานวิจัยใหม่ เพื่อให้นักศึกษามีทักษะในการค้นคว้า ติดตาม ความก้าวหน้าในเนื้อหาเรื่องการใช้ประโยชน์ของเสียจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเลหรือเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน</p> <p>- จัดทำสื่อการเรียนรู้ออนไลน์ เพื่อให้นักศึกษาเรียนรู้เพิ่มเติมนอกห้องเรียนได้</p>
606451 การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ทาง	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5</p> <p>- การตรวจสอบการให้</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์ กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐาน</p>	<p>- จากการวิเคราะห์ผลลำดับชั้นในภาคการศึกษา 2/2564 พบว่านักศึกษามีคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 75.35 ± 5.18 ซึ่งต่ำ</p>

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
ทะเล	<p>คะแนน</p> <p>-ตรวจเช็คการเฉลยข้อสอบ</p>	<p>ตาม TQF ใน มคอ. 3</p> <p>- การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>จำแนกตาม TQF รายด้านได้ ดังนี้</p> <p>ด้านที่ 1 ใช้การบันทึกการเข้าชั้นเรียน</p> <p>ด้านที่ 2 และ 3 ใช้การสอบกลางภาค สอบย่อย และ สอบปลายภาค การเขียนรายงาน และ ประเมินงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>ด้านที่ 4 ใช้การประเมินพฤติกรรมและผลงานของการทำกิจกรรมกลุ่ม</p> <p>ด้านที่ 5 ใช้การประเมินจากเขียนรายงาน</p>	<p>กว่าคะแนนเฉลี่ยของปีการศึกษา 2/2563 (คะแนนเฉลี่ย ร้อยละ 78.64 ± 4.59)</p> <p>เล็กน้อย ซึ่งความแตกต่างของคะแนนอาจขึ้นอยู่กับวิธีการจัดการเรียนการสอน ด้วยในสถานการณ์การระบาดของโรค โควิด -19 มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการเรียนการสอนเป็นแบบออนไลน์ทั้งหมด ทำให้นักศึกษาขาดทักษะการเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติ อีกทั้งการนั่งฟังบรรยายตลอดทั้งวันส่งผลกระทบต่อบรรยากาศของการเรียน ด้วยกระบวนวิชานี้เป็นการจัดการสอนในรูปแบบชุดโมดูล ซึ่งภายใต้ระยะเวลาที่ค่อนข้างจำกัด ทำให้กิจกรรมในชั้นเรียนยังทำได้ไม่มากนัก</p> <p>อย่างไรก็ตามได้มีการเพิ่มเติมการมอบหมายงาน ให้ค้นคว้านอกชั้นเรียนและปรับเปลี่ยนรูปแบบการสอบให้มีความหลากหลาย ในช่วงสถานการณ์ดังกล่าว</p> <ul style="list-style-type: none"> - ควรเพิ่มกิจกรรมในห้องเรียน เช่น กิจกรรมการเรียนรู้ร่วมกันเป็นทีม หรือ การทำชิ้นงานเดี่ยว/กลุ่ม เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาได้ทำความเข้าใจบทเรียนผ่านการเรียนรู้ด้วยตนเอง - ควรจัดอบรมการทำปฏิบัติการที่จำเป็นให้กับนักศึกษาเพิ่มเติม

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
			<p>นอกเหนือจากชั้นเรียนเพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพให้เกิดความเชี่ยวชาญ</p> <p>ด้วยเนื้อหาในกระบวนวิชาที่ค่อนข้างเยอะและเป็นวิชาปฏิบัติการ การจัดการเรียนการสอนในรูปแบบโมดูลอาจค่อนข้างหนักสำหรับนักศึกษา ซึ่งในการปรับปรุงหลักสูตร ฯ ได้ปรับลดความซ้ำซ้อนของเนื้อหาและบรรจุเนื้อหาบางส่วนไว้ในกระบวนวิชาเคมีพื้นฐาน เพื่อลดทอนความเข้มข้นของกระบวนวิชานี้ลง และเหมาะกับผู้เรียนมากขึ้น</p>
<p>606452 การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5</p> <p>- การตรวจสอบการให้คะแนน</p>	<p>การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3</p> <p>- การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>จำแนกตาม TQF รายด้านได้ ดังนี้</p> <p>ด้านที่ 1 ใช้การบันทึกการเข้าชั้นเรียน พฤติกรรมการมีส่วนร่วมขณะทำงาน กลุ่มและการสอบ การส่งงานที่มอบหมายภายในเวลาที่กำหนด</p> <p>ด้านที่ 2 และ 3 ใช้การสอบกลางภาคและสอบปลายภาคการประเมินงานที่ได้รับมอบหมาย และการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน</p>	<p>จากการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษา 2/2564 พบว่า นักศึกษามีผลคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ ร้อยละ 78.39 ± 4.23 ซึ่งมากกว่าปีที่แล้ว 2/2563 เล็กน้อย (ร้อยละ 77.49 ± 5.91) ทั้งนี้พบว่า นักศึกษาทำคะแนนสอบได้อยู่ในเกณฑ์ดี และส่วนใหญ่ให้ความสนใจในชั้นเรียน (พิจารณาจากพฤติกรรมและการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน) การวัดประเมินผลจากการทำงานที่ได้รับมอบหมายแบบกลุ่มทำให้เห็นความสามารถของนักศึกษาทั้งด้านความเข้าใจในบทเรียน การค้นคว้าติดตามข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับบทเรียนและคิดวิเคราะห์เพื่อตอบคำถาม ความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกัน</p>

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
		ด้านที่ 4 ใช้การประเมินผลงานที่ได้รับมอบหมาย ด้านที่ 5 ใช้การประเมินชิ้นงานจากการนำเสนอผ่านสื่อและเล่มรายงานและการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	ของนักศึกษา ตลอดจน การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพที่สื่อออกมาทั้งในรูปแบบการทำรายงานและการนำเสนอผ่านสื่อ

3. หลักสูตรมีแนวทางจะพัฒนาหรือปรับปรุงเพื่อการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ดีขึ้นอย่างไร

- ปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย เน้นการเรียนรู้ผ่านการฝึกปฏิบัติที่ตรงตามความสนใจของตัวนักศึกษา
- ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนของอาจารย์ให้เหมาะกับกลุ่มผู้เรียนในสังคมปัจจุบัน เน้นการเรียนรู้ผ่านกิจกรรม กรณีศึกษา การพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
- จัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นและทันสมัยให้เพียงพอ
- สร้างเครือข่ายผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารทะเล เพื่อรองรับสหกิจศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (TQF)

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	6	5	10	3	1
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	30	32	34	27	19
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	20.00	15.63	29.41	11.11	5.26
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.17	4.25	4.53	4.33	4.80
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านความรู้	4.11	4.07	4.23	4.33	3.75
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ ทางปัญญา	4.17	3.68	4.12	4.00	4.00
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	4.38	4.2	4.43	4.50	4.50
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.00	3.96	4.26	4.07	3.50
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านวิชาชีพ	4.25	4.1	4.25	4.50	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวม คุณลักษณะ 6 ด้าน	4.17	4.02	4.30	4.25	4.14
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินในภาพรวม ของมหาวิทยาลัย	4.25	4.29	4.42	4.36	4.42

**2. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต ตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่
หลักสูตรกำหนด (PLOs) (ถ้ามี)**
ไม่มี

3. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

**3.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมี
แนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร**

จากผลการประเมินผู้ใช้บัณฑิต พบว่าในปีการศึกษา 2564 มีการประเมินรวม
คุณลักษณะ 5 ด้าน อยู่ในระดับดีมาก (มากกว่า 4.00) อันเป็นผลมาจากการทำกิจกรรมภายใต้
โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ที่มุ่งเน้นพัฒนาทักษะในด้านวิชาชีพ ด้านการทำงานเป็นทีม ทักษะ
ทางด้านอารมณ์และสังคม (soft skills) โดยเฉพาะอย่างยิ่งทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ให้กับ

บัณฑิตก่อนสำเร็จการศึกษา อย่างไรก็ตามคะแนนที่ได้รับมีแนวโน้มลดลงจากปีที่แล้วเล็กน้อย ทั้งนี้เป็นผลจากสถานการณ์โควิด-19 ที่ติดต่อกันเป็นระยะเวลาานาน ทำให้บัณฑิตเสียโอกาสในการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน/ปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ รวมถึงการจัดกิจกรรมเสริมทักษะที่จำเป็นต่อการทำงานยังมีข้อจำกัด

3.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

- มีระบบการสอบถามผู้ใช้บัณฑิตโดยตรงจากการสัมภาษณ์ และจากแบบสอบถามประจำปี จึงทำให้หลักสูตรมีข้อมูลความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตที่เป็นปัจจุบันและทันสถานการณ์
- จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาในทักษะที่จำเป็นต่อการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา
- ปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย และเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน
- ส่งเสริมทักษะการปฏิบัติ (work shop) ให้สอดคล้องกับภาคทฤษฎี

4. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากการรายงานการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2564)

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1. พัฒนาบุคลากรให้มีประสิทธิภาพในทุกๆด้านต่อไปเรื่อย ๆ	<ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมเสริมทักษะ ด้านต่างๆ ภายใต้โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ที่นอกเหนือจากการเรียนการสอนในชั้นเรียน - การจัดการเรียนการสอนผ่านการปฏิบัติเพื่อพัฒนาทักษะที่จำเป็นให้เกิดความเชี่ยวชาญ 	ดำเนินการแล้ว
2. การมีส่วนร่วมในการคิด วิเคราะห์ ในงานที่รับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการเรียนการสอนผ่านการปฏิบัติ ฝึกทักษะการทำงานเป็นทีม และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า - สนับสนุนการทำกิจกรรมกลุ่ม - สหกิจศึกษา พัฒนาทักษะและความรับผิดชอบต่อการปฏิบัติงานจริง 	ดำเนินการแล้ว

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน

1. การได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	29	30	33	18	14
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	30	32	34	27	19
ร้อยละบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	96.67	93.75	97.06	66.67	73.68
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้ว	16	17	17	9	7
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้วและกำลังศึกษาต่อ	1	0	0	0	0
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ได้ทำงานและไม่ได้ศึกษาต่อ	12	10	13	5	4
จำนวนบัณฑิตที่กำลังศึกษาต่อ	0	3	3	4	3
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ประสงค์ทำงาน	2	4	5	3	2
ร้อยละการได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ	58.62	62.96	56.67	64.29	63.64
ค่าคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 5)	2.93	3.15	2.83	3.21	3.18

2. การวิเคราะห์ร้อยละการได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

จากการพิจารณาการได้งานทำ/การประกอบอาชีพอิสระในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาของบัณฑิตในหลักสูตร พบว่ามีแนวโน้มที่ไม่คงที่ ซึ่งในปีการศึกษา 2564 มีค่าใกล้เคียงกับการศึกษา 2563 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะภาวะเศรษฐกิจในช่วงสถานการณ์โควิด-19 ภาวะการจ้างงานมีแนวโน้มลดลง เนื่องจากภาคธุรกิจเกิดการชะลอตัว อีกทั้งมีการแข่งขันในตลาดแรงงานสูง อย่างไรก็ตามคะแนนที่ได้ยังเป็นที่น่าพอใจ

2.2 มีวิธีการในการพัฒนาศักยภาพให้แก่บัณฑิตเพื่อให้มีงานทำหรือประกอบอาชีพในสัดส่วนที่สูงขึ้นอย่างไร

- จัดอบรมทักษะที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงานและตลาดแรงงาน เช่น ทักษะทางวิชาชีพ ทักษะในศตวรรษที่ 21 ทักษะทางอารมณ์และสังคม เป็นต้น
- ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนโดยเน้นการปฏิบัติ/การเรียนรู้ผ่านกิจกรรม
- ปรับปรุงคุณภาพการศึกษาให้บัณฑิตมีความเข้มแข็งทั้งทางวิชาการและทักษะที่เป็นประโยชน์ต่อการทำงาน

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของบัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากรายงานการวิจัยภาวะการปฏิบัติงานทำของบัณฑิต ประจำปี 2564)

3.1 ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1.ไม่มีข้อคิดเห็น จากบัณฑิต	<p>สาขาวิชาฯ ยังคงดำเนินการจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาทักษะด้านต่างๆ ดังนี้</p> <p>กิจกรรมที่ 1 ปัจฉินิเทศ นักศึกษา ประจำปี การศึกษา 2564</p> <p>กิจกรรมที่ 2 อบรมหัวข้อ หลักสูตรเพิ่มศักยภาพด้วย Design Thinking</p> <p>กิจกรรมที่ 3 อบรมหัวข้อ คิดสร้างสรรค์เพื่อสร้างและ ขับเคลื่อนนวัตกรรม</p>	<p>หัวข้อ “แชร์ประสบการณ์ สร้างแรงบันดาลใจในการทำงาน และอธิบายสายงานในอุตสาหกรรมอาหาร” โดย คุณณภิสา เลิศสุวรรณ ตำแหน่ง QC supervisor บริษัท สยามแม่โคโร จำกัด มหาชน ในวันอังคารที่ 1 มีนาคม 2565 เวลา 08.30 - 16.30 น. โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้เตรียมความพร้อมในการสมัครงาน และแนะแนวทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงสร้างความผูกพันระหว่างนักศึกษาและคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>จำนวนนักศึกษาเข้าร่วม 8 คน ความพึงพอใจ ร้อยละ 92</p> <p>กิจกรรมอบรมพัฒนาทักษะ หลักสูตรเพิ่มศักยภาพ ด้วย Design Thinking สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 รูปแบบ Virtual Training ด้วยโปรแกรม Zoom ในวันเสาร์ที่ 21 สิงหาคม 2564 เวลา 09.00-16.00 น. โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และความสามารถ เพิ่มทักษะให้มีความพร้อมเข้าสู่ระบบการทำงานในศตวรรษที่ 21 ตอบโจทย์ความต้องการของภาคการผลิต</p> <p>จำนวนที่เข้าร่วม 12 คน ร้อยละความพึงพอใจ 81.14</p> <p>กิจกรรมอบรมพัฒนาทักษะหลักสูตร คิดสร้างสรรค์ เพื่อสร้างและขับเคลื่อนนวัตกรรม (Creative Thinking & Driving Innovation) สำหรับนักศึกษา</p>

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
	<p>(Creative Thinking & Driving Innovation)</p> <p>กิจกรรมที่ 4 อบรมหัวข้อ Business Model Canvas (BMC) & Digital Marketing: Facebook</p> <p>กิจกรรมที่ 5 อบรมหัวข้อ หลักคิดเพื่อการสื่อสารและ ประสานงาน (Collaborative Mindset & Communication)</p> <p>กิจกรรมที่ 6 อบรม “เตรียมความพร้อมทางด้าน</p>	<p>สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 รูปแบบ Virtual Training ด้วยโปรแกรม Zoom ในระหว่างวันที่ 14-15 กันยายน 2564 เวลา 09.00 - 16.30 น. โดยมีวัตถุประสงค์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความเข้าใจแนวความคิดเกี่ยวกับนวัตกรรมและตระหนักถึงความสำคัญของนวัตกรรม 2. มีความเข้าใจการสร้างนวัตกรรมให้เกิดขึ้นในองค์กรและปัจจัยแห่งความสำเร็จ 3. ได้รับการฝึกการคิดในการสร้างและขับเคลื่อนนวัตกรรมในองค์กร <p>จำนวนที่เข้าร่วม 11 คน ร้อยละความพึงพอใจ 76.25</p> <p>กิจกรรมหลักสูตรเพิ่มศักยภาพด้วย Business Model Canvas (BMC) & Digital Marketing: Facebook สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 รูปแบบ Virtual Training ด้วยโปรแกรม Zoom ในวันที่ 28 กันยายน 2564 เวลา 09.00-16.00 น. โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และความสามารถ เพิ่มทักษะให้มีความพร้อมเข้าสู่ระบบการทำงานในศตวรรษที่ 21 ตอบโจทย์ความต้องการของภาคการผลิต</p> <p>จำนวนที่เข้าร่วม 8 คน ร้อยละความพึงพอใจ 78.66</p> <p>อบรมพัฒนาทักษะ หลักสูตรหลักคิดเพื่อการสื่อสารและประสานงาน (Collaborative Mindset & Communication) สำหรับ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 ในวันที่ 27 กันยายน 2564 เวลา 09.00-16.30 น. รูปแบบ Virtual Training ด้วยโปรแกรม Zoom</p> <p>จำนวนที่เข้าร่วม 9 คน ร้อยละความพึงพอใจ 75.83</p> <p>กิจกรรมอบรมพัฒนาทักษะ “เตรียมความพร้อมทางด้านบุคลิกภาพ และการเขียน Resume</p>

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
	บุคลิกภาพสำหรับการสมัคร งาน”ระดับปริญญาตรี ชั้นปี สุดท้าย	สัมภาษณ์งานภาษาอังกฤษ สำหรับการสมัคร งาน” ระดับปริญญาตรี ชั้นปีสุดท้าย (รหัส 61) โดยวิทยากร อาจารย์ ดร.อุทุมพร สุระยศ อาจารย์ประจำ วิทยาลัยการศึกษาและการ จัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัด สมุทรสาคร กำหนดการในระหว่างวันที่ 7 – 8 มีนาคม 2565 เวลา 08.30-16.30 น. รูปแบบ ออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom โดยมี วัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และ ความสามารถ เพิ่มทักษะให้มีความพร้อมเข้าสู่ ระบบการทำงานในศตวรรษที่ 21 ตอบโจทย์ ความต้องการของภาคการผลิต การผลิตตาม นโยบายการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย จำนวนนักศึกษาเข้าร่วม 7 คน ความพึงพอใจ ร้อยละ 79.86

3.2 ด้านการจัดการเรียนการสอน

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านการจัดการเรียนการ สอน	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1. ไม่มีข้อคิดเห็น จาก บัณฑิต	สาขาวิชาฯ ยังคงดำเนินการจัด กิจกรรมเพิ่มพูนความรู้/ ความสามารถให้กับนักศึกษาให้ ตรงกับความต้องการของ ตลาดแรงงาน ได้แก่ กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมหลักสูตร Good Hygienic Practices (GHPs) และ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) rev.5	กิจกรรมอบรมพัฒนาทักษะหลักสูตร Good Hygienic Practices (GHPs) และ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) rev.5 การอบรมระบบคุณภาพที่ สำคัญในอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อเพิ่มพูนทักษะ ความเป็นมืออาชีพในการทำงาน ให้แก่ นักศึกษสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทาง ทะเล ชั้นปีที่ 3 รหัส 61 ในระหว่างวันที่ 27 – 28 กุมภาพันธ์ 2564 เวลา 08.30-16.30 น. รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom โดยมี

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านการจัดการเรียนการ สอน	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
	<p>กิจกรรมที่ 2 อบรมหัวข้อ การใช้ แผนภูมิควบคุมในการควบคุม คุณภาพการวิเคราะห์ทดสอบ โดยสถาบันอาหาร (nfi) รูปแบบ ออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom หรือ เรียนออนไลน์ผ่าน Facebook Group</p> <p>กิจกรรมที่ 3 อบรมหัวข้อ หลักการฆ่าเชื้ออาหารด้วยความ ร้อนในภาชนะที่ปิดสนิท โดย สถาบันอาหาร (nfi)</p>	<p>วัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษามีความพร้อม ความรู้และความเข้าใจ สามารถนำไปใช้ในการ จัดทำระบบคุณภาพได้อย่างถูกต้อง เกิด ประสิทธิภาพสูงสุด สามารถนำไปใช้ในการ ปฏิบัติงานในภาคอุตสาหกรรมอาหารในอนาคต เป็นประโยชน์ทั้งต่อผู้ประกอบการด้านอาหาร เพื่อจำหน่ายภายในประเทศหรือส่งออก และ ผู้บริโภคที่ต้องการผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย จำนวนนักศึกษาเข้าร่วม 13 คน ได้รับใบประกาศนียบัตรสอบผ่าน 13 คน</p> <p>กิจกรรมพัฒนาทักษะหลักสูตรเพิ่มศักยภาพใน หัวข้อ การใช้แผนภูมิควบคุมในการควบคุม คุณภาพการวิเคราะห์ทดสอบ โดยสถาบันอาหาร (nfi) รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom หรือ เรียนออนไลน์ผ่าน Facebook Group ในวันที่ อังคารที่ 14 ธันวาคม 2564 เวลา 09.00-16.00 น. สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทาง ทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และความสามารถ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อสร้างความเข้าใจในพื้นฐานการใช้แผนภูมิ ควบคุม (Control Chart) 2. เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถนำความรู้ความ เข้าใจเกี่ยวกับแผนภูมิควบคุมไปปฏิบัติได้อย่าง ถูกต้องเหมาะสม 3. เพื่อพัฒนาศักยภาพของห้องปฏิบัติการ วิเคราะห์ทดสอบให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล <p>จำนวนที่เข้าร่วม 9 คน ร้อยละความพึงพอใจ 74.40</p> <p>กิจกรรมพัฒนาทักษะหลักสูตรเพิ่มศักยภาพใน หัวข้อ หลักการฆ่าเชื้ออาหารด้วยความร้อนใน ภาชนะที่ปิดสนิท โดยสถาบันอาหาร (nfi) รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom ในวันที่ จันทร์ที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 09.00- 16.00น. สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยี</p>

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะด้านการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
		ผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และความสามารถ และให้มีความพร้อมเข้าสู่ระบบการทำงานในศตวรรษที่ 21 จำนวนที่เข้าร่วม 9 คน ร้อยละความพึงพอใจ 86.28

3.3 ด้านหลักสูตร

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะด้านหลักสูตร	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1. ไม่มีข้อคิดเห็นจากบัณฑิต	สาขาวิชาฯ ยังคงดำเนินการจัดกิจกรรมด้านหลักสูตรให้กับนักศึกษา ดังนี้ 1. เชิญอาจารย์พิเศษมาให้ความรู้เพิ่มเติมในทักษะที่เกี่ยวข้องต่อการทำงานจริง 2. จัดการเรียนการสอนโดยสอดแทรกภาษาอังกฤษไว้ในแต่ละกระบวนการวิชา 3. จัดกิจกรรมฝึกอบรมทักษะภาษาอังกฤษ ได้แก่	ดำเนินการในกระบวนการวิชา 606480 โดย คุณ พิรพัฒน์ ศิริวัฒนากุล ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายเพิ่มผลผลิต บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด บรรยายในวันที่ 25 28 กุมภาพันธ์ 2565 และ 5 มีนาคม 2565 เวลา 10.00-17.00 น. โดยการสอนออนไลน์ รูปแบบ Microsoft teams โดยมีหัวข้อดังนี้ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป เพื่อการวิเคราะห์ผลทางสถิติ และการใช้โปรแกรมพื้นฐานในการทำงาน ส่วนใหญ่ทุกระบวนวิชาได้มีการสอดแทรกการใช้ภาษาอังกฤษ ตามนโยบายมหาวิทยาลัย ผ่านเครื่องมือต่าง ๆ เช่น สื่อวีดิทัศน์ บทความทางวิชาการ การนำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ เกมส์ รวมถึงการใช้ภาษาอังกฤษในการออกข้อสอบ ซึ่งนักศึกษาส่วนใหญ่ เริ่มคุ้นชินกับการใช้ภาษาอังกฤษมากขึ้น อย่างไรก็ตามยังต้องใช้ภาษาไทยควบคู่ด้วย

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านหลักสูตร	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
	<p>กิจกรรมที่ 1 การฝึกอบรมในหลักสูตร “Job Application and Communicative English at Work” โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้และโครงการ Boost up English skill for Agro-industry year 3</p> <p>กิจกรรมที่ 2 อบรมพัฒนาทักษะ หัวข้อ “Intensive Gramma 4 hrs”</p>	<p>จัดกิจกรรมอบรมในหลักสูตร “Job Application and Communicative English at Work” โดย สถาบัน ภา ช า มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะทางภาษาอังกฤษแก่นักศึกษา ให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและใช้ภาษาอังกฤษให้เกิดประโยชน์แก่ผู้เรียน ซึ่งเป็นทักษะที่สำคัญอย่างหนึ่งของวิชาชีพ และเพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการสมัครงาน โดยกำหนดจัดกิจกรรมในวันอาทิตย์ที่ 30 มกราคม 2565 เวลา 09.00 – 16.00 น. รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom</p> <p>กิจกรรมอบรมในหลักสูตร “Intensive Gramma 4 hrs” โดย สถาบัน ภา ช า มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะทางภาษาอังกฤษแก่นักศึกษา ให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและใช้ภาษาอังกฤษให้เกิดประโยชน์แก่ผู้เรียน ซึ่งเป็นทักษะที่สำคัญอย่างหนึ่งของวิชาชีพ โดยกำหนดจัดกิจกรรมในวันเสาร์ที่ 19 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 10.00 – 15.00 น. รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom</p>

ภาคผนวก

ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ 5.4 สกอ.)

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

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	มีการประชุมหลักสูตร เพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร จำนวน 6 ครั้ง (เอกสารแนบ ภาคผนวก ก.)
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 <u>อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา</u>	มีรายละเอียดของกระบวนวิชา ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ครบทุกกระบวนวิชา ก่อนเปิดภาคการศึกษา (เอกสารแนบ ภาคผนวก ข.)
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 <u>ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา</u>	มีการจัดทำผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 <u>ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา</u>	มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) <u>อย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา</u>	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 ร้อยละ 25 จาก 23 กระบวนวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2564
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว
8. อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	ไม่มีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบใหม่

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพ (เอกสารแนบ ภาคผนวก ค.)
10.ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยเท่ากับ 3.93
11.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยเท่ากับ 4.14 (เอกสารประกอบ 1.3)

เอกสารประกอบภาคผนวก

รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2564

เอกสารประกอบ	หัวข้อ	หน้า
-	ตารางที่ 1 แสดงรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร คุณวุฒิ	เล่ม SAR
เอกสารประกอบ 1.1	- ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร - ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ประจำหลักสูตร - ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ผู้สอนกรณีอาจารย์ประจำ	2-33
เอกสารประกอบ 1.2	ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน และผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ผู้สอน กรณีอาจารย์พิเศษ	34-38
เอกสารประกอบ 1.3	รายงานผลการวิจัย เรื่องความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	39-43
เอกสารประกอบ 1.4	ความพึงพอใจ ต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ หลักสูตร วท.บ.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล) ประจำปีการศึกษา 2564 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	44-52
เอกสารแนบ ภาคผนวก ก.	รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	53-82
เอกสารแนบ ภาคผนวก ข.	กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.3 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.5 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น	83-89
เอกสารแนบ ภาคผนวก ค.	การพัฒนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2564	90-93
เอกสารแนบ ภาคผนวก ง.	สรุป แบบประเมินโครงการสร้างบัณฑิตพันธุ์ใหม่เพื่อสร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูงสำหรับอุตสาหกรรม New Growth Engine ตามนโยบาย Thailand 4.0 และการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย	94-97

เอกสารประกอบ 1.1

- ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี
ของอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี
ของอาจารย์ผู้สอนกรณีอาจารย์ประจำ

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอน
ประจำปี 2560-2564

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรมพ เหล่ากุลติลก

1.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Kanha, N., Regenstein, J. M., Surawang, S., Pornsiri, P., and **Laokuldilok, T.** 2021. Properties and kinetics of the in vitro release of anthocyanin-rich microcapsules produced through spray and freeze-drying complex coacervated double emulsions. Food Chemistry. 340: 127950.
2. Kanha, N., Surawang, S., Pornsiri, P., and **Laokuldilok, T.** 2020. Microencapsulation of copigmented anthocyanins using double emulsion followed by complex coacervation: Preparation, characterization and stability. LWT - Food Science and Technology. 133: 110154.
3. Kanha, N., Regenstein, J. M., and **Laokuldilok, T.** 2020. Optimization of process parameters for foam mat drying of black rice bran anthocyanin and comparison with spray-, and freeze-dried powders. Drying Technology. DOI: 10.1080/07373937.2020.1819824.
4. Manowattana, A., Techapun, C., **Laokuldilok, T.**, Phimolsiripol, Y., and Chaiyaso, T. 2020. Enhancement of β -carotene-rich carotenoid production by a mutant *Sporidiobolus pararoseus* and stabilization of its antioxidant activity by microencapsulation. Journal of Food Processing and Preservation. 44:e14596.
5. Phongthai, S., Singaeng, N., Nhoo-ied, R., Suwannatrai, T., Schönlechner, R., Unban, K., Klunklin, W., **Laokuldilok, T.**, Phimolsiripol, Y., and Rawdkuen, S. 2020. Properties of peanut (KAC431) protein hydrolysates and their impact on the quality of gluten-free rice bread. Foods. 9: 942.
6. Wangtueai, S., Maneerote, J., Aneerote, Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., **Laokuldilok, T.**, Surawang, S., and Regenstein, J. M. 2020. Combination Effects of Phosphate and NaCl on Physicochemical, Microbiological, and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets during Frozen Storage. Walailak Journal Science and Technology. 17: 313-323.

7. Suebsaen, K., Suksatit, B, Kanha, N., and **Laokuldilok, T.** 2019. Instrumental characterization of banana dessert gels for the elderly with dysphagia. Food Bioscience. 32: 100477.
8. Kanha, N., Surawang, S., Pitchakarn, P., Regenstein, J. M., and **Laokuldilok, T.** 2019. Copigmentation of cyanidin 3-O-glucoside with phenolics: Thermodynamic data and thermal stability. Food Bioscience. 30: 100419.
9. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, C., **Laokuldilok, T.**, Surawang, S., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y, Regenstein, J.M., and Seesuriyachan, P. 2018. Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharide production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. Preparative Biochemistry and Biotechnology. 48: 194-201.
10. Pasakawee, K., Srichairatanakool, S., **Laokuldilok, T.**, and Utama-ang, N. 2018. Antioxidant activity and starch-digesting enzyme inhibition of selected Thai herb extracts. Chiang Mai Journal of Science. 45: 263-276.
11. **Laokuldilok, T.**, Potivas, T., Kanha, N., Surawang, S., Seesuriyachan, P., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., and Regenstein, J.M. 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. Food Bioscience. 18: 28-33.
12. Sarringkarin, W., and **Laokuldilok, T.** 2017. Optimization of the Production conditions of glutinous rice bran protein hydrolysate with antioxidative properties. CMU Journal of Natural Sciences. 16: 1-18.

ระดับชาติ

13. Tatongjai, K., and **Laokuldilok, T.** 2018. Effects of Purple Rice Bran Addition on the Physicochemical-Sensorial Properties and Storage Stability of Chinese Sausage. Journal of Food Technology, Siam University. 1: 44-57. (in Thai)

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุกันธา โอศิริพันธุ์

2.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Braspaiboon, S. **Osiriphun, S.**, Peepathum, P. Jirattananarangsri, W., 2020. Comparison of the effectiveness of alkaline and enzymatic extraction and the solubility of proteins extracted from carbohydrate-digested rice. *Heliyon*. 6: e05403.
2. Muangrat, R., Chalermchart, Y., Pannasai, S., **Osiriphun S.** Effect of Roasting and Vacuum Microwave Treatments on Physicochemical and Antioxidant Properties of Oil Extracted from Black Sesame Seeds. *Curr. Res. Nutr Food Sci*. 8. 798-814.
3. Tharnpichet, N., Jirattananarangsri, W. **Osiriphun, S.**, Peepathum, P. and Mitranun, W. 2019. Product Development of Rice Energy Gel and Effect on Blood Glucose and Lactate Concentration in General Sport Subject, *International Journal of Food Engineering*. 5: 234-241.
4. **Osiriphun, S.**, Raviyan, P., Poonlarp, P. and Boonyakiat, D. 2019. Sensitivity analysis of *E. coli* and *S. aureus* of mixed salad vegetables during washing step at packing house. *Journal of Food Safety and Hygiene*. 5: 43-49.

ระดับชาติ

5. Chakrabandhu, Y., **Osiriphun, S.**, Jinsiriwanit, S., Leksawasdi, N., Intipunya, P., Ratchtanapan, P., Ngeunkaew, K. and Tananchai. K. 2019, "Influences of Ultrasonic Assisted Pectin Extraction with Hydrochloric and Citric Acid from Kluai Namwa (Musa ABB cv.) on Yields Analyzed by Taguchi Method." *Naresuan University Journal: Science and Technology (NUJST) [Online]*. 27: 44-54.
6. **Osiriphun, S.**, Langmung, M., Baipong. S. 2019. Efficacy of ozone application and disinfection treatments on pathogens in fresh-cut vegetables. *Food and Applied Bioscience Journal*. 7: 1 -9.
7. **Osiriphun, S.** 2018. Physical Hazard in Food, *Burapha Science Journal*. 23(1): 237 -246.
8. **Osiriphun, S.**, Wongsuriyasak, S. and Chakrabandhu, Y. 2018. Product Development and Packaging Design for Green Chili Paste Flavored Potato Chips. *Food and Applied Bioscience Journal*. 6: 76 – 84.
9. Chompoo, M. and **Osiriphun, S.** 2018 The production of Longan Powder by using Hot Air Drying for Sprinkling on Nama chocolate. *Food and Applied Bioscience Journal*. 6: 144-152.

นำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

ระดับนานาชาติ

10. Tharnpichet, N., Jirattananarangsri, W. **Osiriphun, S.**, Peepathum, P. and Mitranun, W. 2019. Product Development of Rice Energy Gel and Effect on Blood Glucose and Lactate

Concentration in General Sport Subject, 5th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE 2019), May 27-29, 2019, Bali, Indonesia. (Poster presentation).

11. Chompoo, M. and **Osiriphun, S.** 2018, The production of Longan Powder by using Hot Air Drying for Sprinkling on Nama chocolate, 1-2 February 2018, International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand. (Poster presentation).

ระดับชาติ

12. Ratasrisomboon, T., **Osiriphun, S.**Peepathum, P., Mitranun, W. 2019. Effect of electrolyte drinks containing rice carbohydrate on blood glucose and blood lactate, 13 – 14 June 2019, The 9th National and International Graduate Study Conference 2019, Silpakorn University, sanamchan campus, Nakhon pathom, pp. S180 – S187. (Poster presentation).

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุรธานี ญาณภักดี

3.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Mongkonkamthorn, N., Malila, Y., **Yarnpakdee, S.**, Makkhun, S., Regenstein, J. M., and Wangtueai, S., 2020. Production of protein hydrolysate containing antioxidant and angiotensin-i-converting enzyme (ACE) inhibitory activities from tuna (*Katsuwonus pelamis*) blood. Processes. 8: 1-22.
2. **Yarnpakdee, S.**, Benjakul, S. and Senphan, T. 2019. Antioxidant activity of the extracts from freshwater macroalgae (*Cladophora glomerata*) grown in Northern Thailand and its preventive effect against lipid oxidation of refrigerated eastern little tuna slice. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences. 19: 209-219.
3. Thiabmak, C., Sriket, C., **Yarnpakdee, S.**, Kim, S. R., and Nalinanon, S. 2019. Autolysis of clown featherback (*Chitala ornata*) muscle. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 18: 80-93.
4. Kraisansri, J., Nalinanon, S., Riebroy, S., **Yarnpakdee, S.** and Ganesan, P. 2018. Physicochemical characteristics of glucosamine from blue swimming crab (*Portunus pelagicus*) shell prepared by acid hydrolysis. Walailak Journal of Science and Technology. 15: 869-877.

ระดับชาติ

5. Senphan, T., Yakong, N., Aurtae, K., Songchanthuek, S., Choommongkol, V., Fuangpaiboon, N., Phing, P. L. and **Yarnpakdee, S.** 2019. Comparative studies on chemical composition and antioxidant activity of corn silk from two varieties of sweet corn and purple waxy corn as influenced by drying methods. Food and Applied Bioscience Journal. 7. 64-68.
6. Wongtarue, K., Rongrat C., Senphan, T., Khiewnavawongsa, S. and **Yarnpakdee, S.** 2020. Dietary calcium from pearl oyster shell powder (*Pinctada maxima*) as affected by thermal treatment: Characterization and its application in surimi gel. Burapha Science Journal. 25: 1262-1277.

นำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

ระดับนานาชาติ

7. **Yarnpakdee, S.**, Nalinanon, S., and Benjakul, S. 2020. Characteristic and antioxidant activity of Northern freshwater macroalgae (*Cladophora glomerata*) extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. The International Conference on Maritime Studies and Marine Innovation (MSMI 2020), Avani-Riverside, Bangkok, Thailand, 11 December, 2020. (Poster presentation).
8. **Yarnpakdee, S.**, Wangtueai, S., Jongjareonrak, A., Laokuldilok, T., and Benjakul, S. 2019. Optimization of antioxidative agar hydrolysates production from *Gracilaria tenuistipitata* using hydrogen peroxide scission. The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI), Johor Bahru, Malaysia, 29 July -1 August 2019. (Poster presentation).
9. Thiabmak, C. Sriket, C., **Yarnpakdee S.**, Kim S. R., and Nalinanon, S. 2018. Autolysis of Clown Featherback (*Chitala ornata*) Muscle. The International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, 1-2 February, 2018. (Poster presentation).
10. Takeungwongtrakul, S. and **Yarnpakdee, S.** 2018. Extraction and chemical properties of oil from black cumin (*Nigella sativa*) seed. The International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, 1-2 February, 2018. (Poster presentation).

4. อาจารย์ ดร.วรินพร กลั่นกลิ่น

4.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Bai-Ngew, S., Chuensun, T., Wangtueai, S., Phongthai, S., Jantasakulwong, K., Rachtanapun, P., Sakdatorn, V., **Klunklin, W.**, Regenstein, J.M., and Phimolsiripol, Y. 2021. Antimicrobial activity of a crude peptide extract from lablab bean (*Dolichos lablab*) with semi-dried rice noodles. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*. 13:-. doi:10.15586/qas.v13i2.882.
2. Rachtanapun, P., **Klunklin, W.**, Jantrawut, P., Leksawasdi, N., Jantasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Ruksiriwanich, W., Phongthai, S., Sommano, S. R., Punyodom, W., Reungsang, A, and Ngo, T. M. P. (2021). Effect of Monochloroacetic Acid on Properties of Carboxymethyl Bacterial Cellulose Powder and Film from Nata de Coco. *Polymers*. 13: 488.
3. Rachtanapun, P., Jantrawut, P., **Klunklin, W.**, Jantasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Insomphun, C., Phongthai, S., Sommano, R.S. Punyodom, W., Reungsang, A. and Ngo, T. M. P. 2021. Carboxymethyl Bacterial Cellulose from Nata de Coco: Effects of NaOH. *Polymers*. 13: 348
4. **Klunklin, W.**, Jantasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Insomphun, C., Phongthai, S., Jantrawut, P., Sommano, S. R., Punyodom, W., Reungsang, A., Ngo, T. M. P., and Rachtanapun, P. 2020. Synthesis, Characterization, and Application of Carboxymethyl Cellulose from Asparagus Stalk End. *Polymers*. 13: 81.
5. Phongthai, S., Singsaeng, N., Nhoo-led, R., Suwannatrai, T., Schönlechner, R., Unban, K., **Klunklin, W.**, Laokuldilok, T., Phimolsiripol, Y., Rawdkuen, S. 2020. Properties of Peanut (KAC431) Protein Hydrolysates and Their Impact on the Quality of Gluten-Free Rice Bread. *Foods*. 9: 942.
6. **Klunklin, W.** and Savage, G. 2018. Biscuits: A Substitution of Wheat Flour with Purple Rice Flour. *Advances in Food Science and Engineering*. 2: 81-95.
7. **Klunklin, W.** and Savage, G. 2018. Effect of Substituting Purple Rice Flour for Wheat Flour on Physicochemical Characteristics, In Vitro Digestibility and Sensory Evaluation of Biscuits. *Journal of Food Quality*. 2018: 8052847.

8. **Klunklin, W.** and Savage, G. 2018. Addition of Defatted Green-Lipped Mussel Powder and Mixed Spices to Wheat-Purple Rice Flour Biscuits: Physicochemical, In Vitro Digestibility and Sensory Evaluation. Food Science and Nutrition. 6: 1839-1847.
9. **Klunklin, W.** and Savage, G. 2018. Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Wheat-purple Rice Biscuits Enriched with Green-lipped Mussel Powder (*Perna canaliculus*) and spices. Journal of Food Quality. 2018:7697903
10. **Klunklin, W.** and Savage, G. (2018). Physicochemical, Antioxidant Properties and In vitro Digestibility of Wheat-purple Rice Flour Mixtures. International Journal of Food Science and Technology, 53(8), 1962-1971.
11. Savage, G. and **Klunklin, W.** (2018) Oxalates are Found in Many Different European and Asian Foods - Effects of Cooking and Processing. Journal of Food Research, 7(3), 76-81.

นำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

1. **Klunklin, W.**, Thipchai, P., Hinmo, S., Phongthai, S., Klinmalaie, P., Kaewprachu, P., and Rachtanapun, P. Cellulose and Carboxymethyl Cellulose from Coconut Coirs: A comparative study” proceeding of The 21st International Union of Materials Research Societies – International Conference in Asia at The Empress Convention Center, Chiang Mai, Thailand on February 23-26, 2021.
2. Klinmalai, P., Ratpan, K., Hemnil, P., and **Klunklin, W.** Improving the Quality of Frozen Fillets of Dried Gourami Fish (*Trichogaster pectoralis*) by Using Sorbitol and Citric acid. proceeding of The 1st International Conference on Maritime Study and Marine Innovation 2020 at Avani+Riverside Bangkok Hotel, Thailand, December 11, 2020.
3. **Klunklin, W.** and Savage, G. (2018). Physicochemical, Antioxidant Properties and In Vitro Digestibility of Wheat-Purple Rice Flour Mixtures. The Food and Applied Bioscience International Conference at The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, February 1 -2 , 2018.

5. อาจารย์ ดร. กัญยาศิริ รักอริยะธรรม

5.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. **Rakariyatham K.**, Lu T., Xie H., Yu Z., Li D., Liu Z., Shen Y., Zhou D., and Zhu B. 2021. Retardation of refined tuna oil oxidation using longan (*Dimocarpus longan*) peel phenolic extracts under accelerated conditions. (*Submitted*).
2. Wang Z., Xie H., Liu Z., **Rakariyatham K.**, Yu C., Shahidi F., Zhou D., and Liu X. 2021. Antioxidant activity and properties of scallop protein hydrolysate and its functions on emulsifying system and *in vitro*. *Food Chemistry*. 344: 128566.
3. **Rakariyatham K.**, Liu X., Liu Z., Wu S., Zhou D., and Zhu B. 2020. Improvement of phenolic contents and antioxidant activities of longan (*Dimocarpus longan*) peel extracts by enzymatic treatments. *Waste and Biomass Valorization*. 11: 3987-4002.
4. **Rakariyatham K.**, Zhou D., Rakariyatham N., and Shahidi F. 2020. Sapindaceae (*Dimocarpus longan* and *Nephelium lappaceum*) seeds and peel by-products: Potential sources for phenolic compounds and use as functional ingredients in food and health applications” *Journal of Functional Foods*. 68: 103846.
5. Liu Y., Wu Z., Zhang J., Liu Y., Liu Z., Xie H., **Rakariyatham K.**, and Zhou D. 2020. Seasonal Variation of Lipid Profile of Oyster *Crassostrea talienwhanensis* from the Yellow Sea Area. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 29: 360-372.
6. Shen Y., Lu T., Liu X., Zhao M., Yin F., **Rakariyatham K.** and Zhou D. 2020. Improving the oxidative stability and lengthening the shelf life of DHA algae oil with composite antioxidants. *Food Chemistry*. 313: 126139.
7. Li D., Zhou D., Yin F., Dong X., Xie H., Liu Z., Li A., Li J., **Rakariyatham K.**, and Shahidi F. (2020). Impact of different drying processes on the lipid deterioration and color characteristics of *Penaeus vannamei*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 100(6): 2544-2553.
8. DiMarco-Crook C., **Rakariyatham K.**, Li Z., Du Z., Zheng J., and Xiao H. 2020. Synergistic anti-cancer effects of curcumin and 3',4'-didemethylnobiletin in combination on colon cancer cells. *Journal of Food Science*. 85:1290-1301.
9. Liu Z., Li D., Song L., Liu Y., Yu M., Zhang M., **Rakariyatham K.**, and Shahidi F. 2020. Effects of proteolysis and oxidation on mechanical properties of sea cucumber (*Stichopus japonicus*) during thermal processing and storage and their control. *Food Chemistry*. 330: 127248.
10. **Rakariyatham K.**, Du Z., Yuan B., Gao Z., Song M., Pan C., Han Y., Wu X., Tang Z., Zhang G. and Xiao H. 2019. Inhibitory effects of 7,7'-bromo-curcumin on 12-O-

- tetradecanoylphorbol-13-acetate-induced skin inflammation. *European Journal of Pharmacology*. 858:172479.
11. **Rakariyatham K.**, Yang X., Gao Z., Song M., Han Y., Chen X., and Xiao H. 2019. Synergistic chemopreventive effect of allyl isothiocyanate and sulforaphane on non-small cell lung carcinoma cells. *Food and Function*. 10:893-902.
 12. Liu Z., Zhou D., **Rakariyatham K.**, Xie H., Li D., Zhu B., and Shahidi F. 2019. Impact of frying on changes in clam (*Ruditapes philippinarum*) lipids and frying oils: Compositional changes and oxidative deterioration. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 96:1367-1377.
 13. Han Y., Huang M., Li L., Cai X., Gao Z., Li F., **Rakariyatham K.**, Song M., Fernández-Tomé S., and Xiao H. 2019. Non-extractable polyphenols from cranberry: A potential anti-inflammation and anti-colon cancer agent. *Food and Function*. 10:7714-7723.
 14. Zhao Q., Li J., Xu J., Lv D., **Rakariyatham K.**, and Zhou D. 2019. Rapid extraction of free fatty acids from edible oil after accelerated storage based on amino-modified magnetic silica nanospheres. *Analytical Methods*. 11:4520-4527.
 15. Gang K., Wu X., Zhou D., Zhao Q., Zhou X., Lv D., **Rakariyatham K.**, Liu X., and Shahidi F. (2019). Effects of hot air drying process on lipid quality of whelks *Neptunea arthritica cumingi* Crosse and *Neverita didyma*. *Journal of Food Science and Technology -Mysore-*. 56:4166-4176.
 16. Wu Z., Hu X., Zhou D., Tan Z., Liu Y., Xie H., **Rakariyatham K.**, and Shahidi F. 2019. Seasonal variation of proximate composition and lipid nutritional value of two species of scallops (*Chlamys farreri* and *Patinopecten yessoensis*). *European Journal of Lipid Science and Technology*. 121:1088493.
 17. Liu Y., Yin F., Liu Y., Wu Z., Zhang J., Zhao Q., **Rakariyatham K.**, and Zhou D. 2019. "Characterization of glycerophospholipid molecular species in two species of Arcidae (*Scapharca subcrenata* and *Scapharca broughtonii*)". *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 28: 342-351.
 18. Xie H., Zhou D., Yin F., **Rakariyatham K.**, Zhao M., Liu Z., Li D., Zhao Q., Liu Y., Shahidi F., and Zhu B. 2019. Mechanism of antioxidant action of natural phenolics on scallop (*Argopecten irradians*) adductor muscle during drying process. *Food Chemistry*. 281: 251-260.
 19. **Rakariyatham K.**, Wu X., Tang Z., Han Y., Wang Q., and Xiao H. 2018. Synergism between luteolin and sulforaphane in anti-inflammation". *Food and Function*. 9: 5115-5123.

20. Ding Y., Gao Z., Chen B., **Rakariyatham K.**, Suo H., Tong H., and Xiao H. 2018. The effect of different treatments of (-)-epigallocatechin-3-gallate on colorectal carcinoma cell lines. *Nutrition and Cancer*.70: 1126–1136.
21. Yin F., Hu X., Zhou D., Ma X., Tian X., Huo X., **Rakariyatham K.**, Shahidi F, and Zhu B. 2018. Hydrolysis and transport characteristics of tyrosol acyl esters in rat intestine. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 66: 12521-12526.
22. Yin F., Hu X., Zhou D., Ma X., Tian X., Huo X., **Rakariyatham K.**, Shahidi F, and Zhu B. 2018. Evaluation of the stability of tyrosol esters during *in vitro* gastrointestinal digestion. *Food and Function*. 9: 3610-3616.
23. Hu Q., Yuan B., Xiao H., Zhao L., Wu X., **Rakariyatham K.**, Zhong L., Han Y., Kimatu B.M., and Yang W. 2018. Polyphenols-rich extract from *Pleurotus eryngii* with growth inhibitory of HCT116 colon cancer cells and anti-inflammatory function in RAW264.7 cells. *Food and Function*. 9: 1601-1611.
24. Vergne M., Patras A., Bhullar M. S., Shade L. M., Sasges M., **Rakariyatham K.**, Pan C., and Xiao H. (2018). UV-C irradiation on the quality of green tea: effect on catechins, antioxidant activity, and cytotoxicity. *Journal of Food Science*. 83: 1258-1264.
25. Bhullara M.S., Patras A., Kilanzo-Nthenge A., Pokharel B., Yannum S. K., **Rakariyatham K.**, Che P., Xiao H., and Sasges M. 2018. Microbial inactivation and cytotoxicity evaluation of UV irradiated coconut water in a novel continuous flow spiral reactor. *Food Research International*. 103: 59-67.

นำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

ระดับนานาชาติ

26. **Rakariyatham K.**, Liu X., Liu Z., Wu S., Zhou D., and Zhu B. 2020. *Dimocarpus longan* by-products: Potential sources for phenolic compounds and use as functional ingredients in food and health applications. Seminar on the Research Proood Science and Technology in China and Thailand. The College of Food Science and Nutrition Engineering of China Agricultural University, August 2020. (Oral presentation).
27. **Rakariyatham K.**, Liu X., Liu Z., Wu S., Shahidi F., Zhou D., and Zhu B. Improvement of Phenolic Contents and Antioxidant Activities of Longan (*Dimocarpus longan*) Peel Extracts by Enzymatic Treatment. 2019. The 2019 International Food Non-Thermal Processing Technology Seminar, Dalian, China, September 2019. (Oral presentation).

28. Wu, X., **Rakariyatham K.**, Zhang G., and Xiao H. Inhibitory effect of 4'-demethylnobiletin, a major metabolite of nobiletin, and 7,7'-bromo-curcumin, a bioactive analog of curcumin on 12-O-tetradecanoylphorbol-13-acetate (TPA)-induced skin inflammation. The 256th American Chemical Society Conference, Agricultural and Food Chemistry Division, Boston, Massachusetts, USA, August 2018. (Oral presentation).
29. **Rakariyatham K.**, and Xiao H. 2018. Anti-inflammatory and antioxidant properties of allyl Isothiocyanate and sulforaphane in combination and their synergism in RAW 264.7 macrophages. *Food and Function International Symposium 2018*, Xi'an, China. May 2018. (Oral presentation).

5.2 ตำรา หนังสือ และบทความทางวิชาการ

1. Zhou D., and **Rakariyatham K.** 2019. Phospholipids. In Melton, L., Shahidi, F., and Varelis, P. (Eds.), *Encyclopedia of Food Chemistry*. Academic Press, Oxford. pp. 546-549.

6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส

6.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Rachtanapun, P., Jantrawut, P., Klunklin, W., Jantanasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Insomphun, C., Phongthai, S., Sommano, S.S., Punyodom, W., Reungsang, A., Ngo, T.M.P., 2021. Carboxymethyl bacterial cellulose from Nata de coco: Effects of NaOH. *Polymers*. 13: 348.
2. Boonchuay, P., Wongpoomchai, R., Jaturasitha, S., Mahatheeranont, S., Watanabe, M., **Chaiyaso, T.** 2021. Prebiotic properties, antioxidant activity, and acute oral toxicity of xylooligosaccharides derived enzymatically from corncob. *Food Bioscience*. 40: 100895.
3. Klunklin, W., Jantanasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Insomphun, C., Phongthai, S., Jantrawut, P., Sommano, S.S., Punyodom, W., Reungsang, A., Ngo, T.M.P., Rachtanapun, P. 2021. Synthesis, characterization, and application of carboxymethyl cellulose from asparagus stalk end. *Polymers*. 13: 81.
4. Chaisuwan, W., Manassa, A., Phimolsiripol, Y., Jantanasakulwong, K., **Chaiyaso, T.**, Pathom-aree, W., You, S.G., Seesuriyachan, P. 2020. Integrated ultrasonication and

- microbubble-assisted enzymatic synthesis of fructooligosaccharides from brown sugar. *Foods*. 9: 1833.
5. Yakul, K., Kaewsalud, T., Techapun, C., Seesuriyachan, P., Jantanasakulwong, K., Watanabe, M., Takenaka, S., **Chaiyaso, T.** 2020. Enzymatic valorization process of yellow cocoon waste for production of antioxidative sericin and fibroin film. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*. (In-Press)
 6. Kaewsalud, T., Yakul, K., Jantanasakulwong, K., Tapingkae, W., Watanabe, M., **Chaiyaso T.** 2020. Biochemical characterization and application of thermostable-alkaline keratinase from *Bacillus halodurans* SW-X to valorize chicken feather wastes. *Waste and Biomass Valorization*. (In-Press)
 7. Manowattana, A., Techapun, C., Laokuldilok, T., Phimolsiripol, Y., **Chaiyaso, T.** 2020. Enhancement of β -carotene-rich carotenoid production by a mutant *Sporidiobolus pararoseus* and stabilization of its antioxidant activity by microencapsulation. *Journal of Food Processing and Preservation*. 44: e14596.
 8. Surin, S., You, S.G., Seesuriyachan, P., Muangrat, R., Wangtueai, S., Jambak, A.R., Phongthai, S., Jantanasakulwong, K., **Chaiyaso, T.** and Phimolsiripol, Y. 2020. Optimization of ultrasonic-assisted extraction of polysaccharides from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.) and their antioxidant activities. *Scientific Reports*. 10: 10410, 1-10.
 9. Kodsangma, A., Homsaard, N., Nadon, S., Rachtanapun, P., Leksawasdi, N., Phimolsiripol, Y., Insomphun, C., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Jantrawut, P., Inmutto, N., Ougizawa, T. and Jantanasakulwong, K. 2020. Effect of sodium benzoate and chlorhexidine gluconate on a bio-thermoplastic elastomer made from thermoplastic starch-chitosan blended with epoxidized natural rubber. *Carbohydrate Polymers*. 242: 116421.
 10. Suriyatem, R., Noikang, N., Kankam, T., Jantanasakulwong, K., Leksawasdi, N., Phimolsiripol, Y., Insomphun, C., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Jantrawut, P., Sommano, S.R., Ngo, T.M.P. and Rachtanapun, P. 2020. Physical properties of carboxymethyl cellulose from palm bunch and bagasse agricultural wastes: Effect of delignification with hydrogen peroxide. *Polymers*. 12: 1505.
 11. Homsaard, N., Kodsangma, A., Jantrawut, P., Rachtanapun, P., Leksawasdi, N., Phimolsiripol, Y., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Sommano, S.R., Rohindra, D. and Jantanasakulwong, K. 2020. Efficacy of cassava starch blending with gelling agents and palm oil coating in improving egg shelf life. *International Journal of Food Science and Technology*. (In-Press)

12. Chaisuwan, W., Jantanasakulwong, K., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., **Chaiyaso, T.**, Techapun, C., Phongthai, S., You, S., Regenstein, J.M. and Seesuriyachan, P. 2020. Microbial exopolysaccharides for immune enhancement: Fermentation, modifications and bioactivities. *Food Bioscience*. 35: 100564.
13. Sinjaroonsak, S., **Chaiyaso, T.** and H-Kittikun, A. 2020. Optimization of xellulase and xylanase productions by *Streptomyces thermocoprophilus* TC13W using low cost pretreated oil palm empty fruit bunch. *Waste and Biomass Valorization*. 11: 3925–3936.
14. **Chaiyaso, T.**, Manowattana, A., Techapun, C. and Watanabe, M. 2019. Efficient bioconversion of enzymatic corncob hydrolysate into biomass and lipids by oleaginous yeast *Rhodospiridium paludigenum* KM281510. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 49: 545-556.
15. Sinjaroonsak, S., **Chaiyaso, T.** and H-Kittikun, A. 2019. Optimization of cellulase and xylanase productions by *Streptomyces thermocoprophilus* strain TC13W using oil palm empty fruit bunch and tuna condensate as substrates. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. 189: 76-86.
16. Yakul, K., Takenaka, S., Nakamura, K., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2019. Characterization of thermostable alkaline protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application in degumming coupled with sericin hydrolysate production from yellow cocoon. *Process Biochemistry*. 78: 63-70.
17. Watanabe, M., Yamada, C., Maeda, I., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Takenaka, S., Shiono, T., Nakamura, K. and Endo, S. 2019. Evaluating of quality of rice bran protein concentrate prepared by a combination of isoelectronic precipitation and electrolyzed water treatment. *LWT-Food Science and Technology*. 99: 262-267.
18. Wattanapanom, S., Muenseema, J., Techapun, C., Jantanasakulwong, K., Sanguanchaipaiwong, V., **Chaiyaso, T.**, Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Khemacheewakul, J., Nunta R., Sommanee, S., Mahakuntha, C., Maniyom, S., Jinsiriwanit, S., Moukamnerd, C. and Leksawasdi, N. 2019. Kinetic parameters of *Candida tropicalis* TISTR 5306 for ethanol production process using an optimal enzymatic digestion strategy of assorted grade longan solid waste powder. *Chiang Mai Journal of Science*. 46: 1036-1054.
19. Nunta, R., Techapun, C., Jantanasakulwong, K., **Chaiyaso, T.**, Seesuriyachan, P., Khemacheewakul, J., Mahakuntha, C., Porninta, K., Sommanee, S., Trinh, N.T. and

- Leksawasdi, N. 2019. Batch and continuous cultivation processes of *Candida tropicalis* TISTR 5306 for ethanol and pyruvate decarboxylase production in fresh longan juice with optimal carbon to nitrogen molar ratio. *Journal of Food Process Engineering*. 42: e13227.
20. Boonchuay, P, Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2018. An integrated process for xylooligosaccharide and bioethanol production from corncob. *Bioresource Technology*. 256: 399-407.
21. Jantanasakulwong, K., Wongsuriyasak, S., Rachtanapun, P., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Leksawasdi, N., Techapun, C. 2018. Mechanical properties improvement of thermoplastic corn starch and polyethylene-grafted-maleicanhydride blending by Na⁺ ions neutralization of carboxymethyl cellulose. *International Journal of Biological Macromolecules*. 120: 297-301.
22. Khemacheewakul, J., Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V. **Chaiyaso, T.**, Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabandhu, Y., and Noppol Leksawasdi, N. 2018. Development of mathematical model for pyruvate decarboxylase deactivation kinetics by benzaldehyde with inorganic phosphate activation effect. *Chiang Mai Journal of Science*. 45: 1426-1438.
23. **Chaiyaso, T.**, Srisuwan, W., Techapun, C., Watanabe, M and Takenaka, S. 2018. Direct bioconversion of rice residue from canteen waste into lipids by new amylolytic oleaginous yeast *Sporidiobolus pararoseus* KX709872. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48: 361-371.
24. Manowattana, A. and **Chaiyaso, T.** 2018. Enhancement of carotenoids and lipids production by oleaginous red yeast *Sporidiobolus pararoseus* KM281507. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48: 13-23.
25. Manowattana, A., Techapun, C., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2018. Bioconversion of biodiesel-derived crude glycerol into lipids and carotenoids by an oleaginous red yeast *Sporidiobolus pararoseus* KM281507 in an airlift bioreactor. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 125: 59-66.
26. Takenaka, S., Yoshinami, J., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.** Watanabe, M., Tanaka, K., Yoshida, K. 2018. Characterization and mutation analysis of a halotolerant serine protease from a new isolate of *Bacillus subtilis*. 2017. *Biotechnology Letter*. 40: 189-196.

นำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

ระดับนานาชาติ

27. Kaewsalud, T., Yakul, K., Techapun, C., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2020. Optimization of thermostable alkaline keratinase production from *Bacillus halodurans* SW-X and its application on keratin hydrolysate production from chicken feather. The International Conference on Food and Applied Bioscience 2020: Insights for Research and Industry 4.0. February 6-7, 2020. Chiang Mai Grandview Hotel. Chiang Mai. Thailand.
28. Srisupa, S., Boonchuay, P., Hanmoungjai, P. and **Chaiyaso, T.** 2020. Bioethanol production using cellulose-rich corncob residue by thermotolerant yeasts. The International Conference on Food and Applied Bioscience 2020: Insights for Research and Industry 4.0. February 6-7, 2020. Chiang Mai Grandview Hotel. Chiang Mai. Thailand.
29. Yakul, K., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., Nakamura, K., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization production of thermostable alkaline-protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application on bioactive peptides production from sericin. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand.
30. Boonchuay, P. Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization of fermentable sugar production from cellulose-rich corncob residue, a solid waste from xylooligosacharides production process. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand.

7. รองศาสตราจารย์ ดร. พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์

7.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Rachtanapun, P., Klunklin, W., Jantrawut, P., Leksawasdi, N., Jantanasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Ruksiriwanich, W., Phongthai, S., Sommano, S. R., Punyodom, W., Reungsang, A., Ngo, T. M. P. 2021. Effect of

- Monochloroacetic Acid on Properties of Carboxymethyl Bacterial Cellulose Powder and Film from Nata de Coco. *Polymers*. 13: 488.
2. Pathom-Aree, W., Matakoo, A., Rangseekaew, P., **Seesuriyachan, P.**, Srinuanpan, S. 2021. Performance of actinobacteria isolated from rhizosphere soils on plant growth promotion under cadmium toxicity. *Int. J. Phytoremediation*. 29: 1-9.
 3. Yakul, K., Kaewsalud, T., Techapun, C., **Seesuriyachan, P.**, Kittisak Jantanasakulwong, K., Watanabe, M., Takenaka, S., Chaiyaso, T. 2021. Enzymatic valorization process of yellow cocoon waste for production of antioxidative sericin and fibroin film. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*. 96: 953–962.
 4. Manassa, A., **Seesuriyachan, P.** 2021. Valorization of alkaline lignin and optimization of vanillin production by heterogeneous Fenton-type catalysts. *Biomass Conversion and Biorefinery*. 11: 1029–1039.
 5. Klunklin, W., Jantanasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Insomphun, C., Phongthai, S., Jantrawut, P., Sommano, S.R., Punyodom, W., Reungsang, A., Ngo, T.M.P., Rachtanapun, P. 2021. Synthesis, characterization, and application of carboxymethyl cellulose from asparagus stalk end. *Polymers*. 13: 1-15.
 6. Rachtanapun, P., Jantrawut, P., Klunklin, W., Jantanasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Insomphun, C., Phongthai, S., Sommano, S.R., Punyodom, W., Reungsang, A., Ngo, T.M.P. 2021. Carboxymethyl bacterial cellulose from nata de coco: Effects of NaOH. *Polymers*. 13: 1-17.
 7. Chaisuwan W, Manassa A, Phimolsiripol Y, Jantanasakulwong K, Chaiyaso T, Pathom-Aree W, You S, **Seesuriyachan P.** 2020. Integrated Ultrasonication and Microbubble-Assisted Enzymatic Synthesis of Fructooligosaccharides from Brown Sugar. *Foods*. 9: 1833.
 8. Royintarat, T., Choi, E.H., Boonyawan, D., **Seesuriyachan, P.**, Wattanutchariya, W. 2020. Chemical-free and synergistic interaction of ultrasound combined with plasma-activated water (PAW) to enhance microbial inactivation in chicken meat and skin. *Scientific Reports*. 10: 1559.
 9. Surin, S., You, S.G., **Seesuriyachan, P.**, Muangrat, R., Wangtueai, S., Jambrak, A.R., Phongthai, S., Jantanasakulwong, K., Chaiyaso, T., Phimolsiripol, Y. 2020. Optimization of ultrasonic-assisted extraction of polysaccharides from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.) and their antioxidant activities. *Scientific Reports*. 10: 10410.
 10. Kodsangma, A., Homsaard, N., Nadon, S., Rachtanapun, P., Leksawasdi, N., Phimolsiripol, Y., Insomphun, C., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Jantrawut, P., Inmutto, N., Ougizawa,

- T., Jantanasakulwong, K. 2020. Effect of sodium benzoate and chlorhexidine gluconate on a bio-thermoplastic elastomer made from thermoplastic starch-chitosan blended with epoxidized natural rubber. *Carbohydrate Polymers*. 242: 116421.
11. Chaiwong, N., Leelapornpisid, P., Jantanasakulwong, K., Rachtanapun, P., **Seesuriyachan, P.**, Sakdatom, V., Leksawasdi, N., Phimolsiripol, Y. 2020. Antioxidant and moisturizing properties of carboxymethyl chitosan with different molecular weights. *Polymers*. 12: 1445.
 12. Suriyatem, R., Noikang, N., Kankam, T., Jantanasakulwong, K., Leksawasdi, N., Phimolsiripol, Y., Insomphun, C., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Jantrawut, P., Sommano, S.R., Ngo, T.M.P., Rachtanapun, P. 2020. Physical properties of carboxymethyl cellulose from palm bunch and bagasse agricultural wastes: Effect of delignification with hydrogen peroxide. *Polymers*. 12: 1505.
 13. Chaisuwan, W., Jantanasakulwong, K., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Chaiyaso, T., Techapun, C., Phongthai, S., You, S., Regenstein, J.M., **Seesuriyachan, P.** 2020. Microbial exopolysaccharides for immune enhancement: Fermentation, modifications and bioactivities. *Food Bioscience*. 35: 100564.
 14. Wangtueai, S., Maneerote, J., **Seesuriyachan, P.**, Phimolsiripol, Y., Laokuldilok, T., Surawang, S., Regenstein, J.M. 2020. Combination effects of phosphate and NaCl on physiochemical, microbiological, and sensory properties of frozen Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets during frozen storage. *Walailak Journal of Science and Technology*. 17: 313-323.
 15. Noppakun, M., Naruenartwongsakul, S., **Seesuriyachan, P.**, Phimolsiripol, Y., Boonyawan, D., Intipunya, P. 2020. Effects of Plasma Treatment on Cooking and Physical Qualities of Pigmented Thai Rice. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. 20: 1-14.
 16. Yakul, K., Kaewsalud, T., Techapun, C., **Seesuriyachan, P.**, Jantanasakulwong, K., Watanabe, M., Takenaka, S., Chaiyaso, T. 2020. Enzymatic valorization process of yellow cocoon waste for production of antioxidative sericin and fibroin film *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*. (IN PRESS).
 17. Homsaard, N., Kodsangma, A., Jantrawut, P., Rachtanapun, P., Leksawasdi, N., Phimolsiripol, Y., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Sommano, S.R., Rohindra, D., Jantanasakulwong, K. 2020. Efficacy of cassava starch blending with gelling agents and palm oil coating in improving egg shelf life. *International Journal of Food Science and Technology*. (In press).

18. Kawee-Ai, A, **Seesuriyachan, P.** 2019. Optimization of fermented *Perilla frutescens* seeds for enhancement of gamma-aminobutyric acid and bioactive compounds by *Lactobacillus casei* TISTR 1500. Prep. Biochem. Biotechnol. (Accepted).
19. Kawee-Ai, A, Chaisuwan, W, Manassa, A, **Seesuriyachan, P.** 2019. Effects of ultra-high pressure on effective synthesis of fructooligosaccharides and fructotransferase activity using Pectinex Ultra SP-L and inulinase from *Aspergillus niger*. Prep. Biochem. Biotechnol. 23: 1-10.
20. Royintarat, T., **Seesuriyachan, P.**, Boonyawan, D., Choi, H. E., Wattanutchariya, W. 2019. Mechanism and optimization of non-thermal plasma-activated water for bacterial inactivation by underwater plasma jet and delivery of reactive species underwater by cylindrical DBD plasma. Curr. Appl. Phys. 19: 1006-1014.
21. Yakul, K., Takenaka, S., Nakamura, K., Techapun, C., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Watanabe, M., Chaiyaso, T. 2019. Characterization of thermostable alkaline protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application in degumming coupled with sericin hydrolysate production from yellow cocoon. Process Biochem. 78: 63-67.
22. Watanabe, M., Yamada, C., Maeda, I., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Takenaka, S., Shiono, T., Nakamura, K., and Endo, S. 2019. Evaluating of quality of rice bran protein concentrate prepared by a combination of isoelectronic precipitation and electrolyzed water treatment. LWT - Food Sci. Technol. 99. 262-267.
23. Royintarat, T., Boonyawan, D., **Seesuriyachan, P.**; and Wattanutchariya, W. 2018. A Comparison of plasma activated water techniques for bacterial inactivation. J. Biomater. Tissue Eng. 8: 887-891.
24. Khemacheewakul, J., Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., **Seesuriyachan, P.**, Leksawasdi, N., Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabandhu, Y., Leksawasdi, N. 2018. Development of mathematical model for pyruvate decarboxylase deactivation kinetics by benzaldehyde with inorganic phosphate activation effect. Chiang Mai J. Sci. 45: 1426-1438.
25. Surin, S., **Seesuriyachan, P.**, Thakeow, P., You, G. S., and Phimolsiripol, Y. 2018. Antioxidant and antimicrobial properties of polysaccharides from rice brans. Chiang Mai J. Sci. 45: 1372-1382.

26. Tantiwa, N., **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A. 2018. Optimal designed formulations of a lactic acid bacteria consortium for azo dyes decolorization. Chiang Mai J. Sci. 45: 905 - 916.
27. Srisuwun, A. , Tantiwa, N. , Kuntiya, A. , Kawee-Ai, A. , Manassa, A. , Techapun, C. , **Seesuriyachan, P.** 2018. Decolorization of Reactive Red 159 by a consortium of photosynthetic bacteria using an anaerobic sequencing batch reactor (AnSBR). Prep Biochem Biotechnol. 48: 303-311.
28. Kawee-Ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, C., Laokuldilok, T., Surawang, S., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, J. M., **Seesuriyachan, P.** 2018. Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharide production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. Prep Biochem Biotechnol. 48: 194-201.
29. Kawee-ai, A., Phumat, P., Okonogi, S., Klayraung, S., and **Seesuriyachan, P.** 2018. Phenolic Compounds and Antioxidant Activities of Four Edible Species During Seed Germination. Chiang Mai J. Sci. 45: 905-916.
30. Surin, S., Surayot, U., **Seesuriyachan, P.**, You, G. S., and Phimolsiripol, Y. 2017. Antioxidant and immunomodulatory activities of sulfated polysaccharides from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.). Inter. J. Food Sci. Technol. 53, 994–1004.

8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

8.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Senaphan, K. Kukongviriyapan, U., Suwannachot, P., Thiratanaboon, G., Sangartit, W., Thawornchinsombut, S. and **Jongjareonrak, A.** 2021. Protective effects of rice bran hydrolysates on heart rate variability, cardiac oxidative stress, and cardiac remodeling in high fat and high fructose diet-fed rats. Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine. 11: 183-193.

ระดับชาติ

2. Jittalom, A. and **Jongjareonrak, A.** 2021. Optimization of Chlorogenic Acid Extraction Condition from Green Coffee Cherry Using Accelerated Solvent Extraction. Burapha Science Journal. 26: 454-473.

นำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

ระดับนานาชาติ

3. **Jongjareonrak, A.** and Namchaiya, S. 2018. Extraction, Recovery and Bioactivities of Chlorogenic Acid from Unripe Green Coffee Cherry Waste of Coffee Processing Industry. ICSAGFS 2018 : 20th International Conference on Sustainable Agriculture and Global Food Security. 12-13 July 2018, Stockholm, Sweden. (Poster presentation).
4. Namchaiya, S. and **Jongjareonrak, A.** 2018. Optimization of Chlorogenic Acid Extraction from Unripe Green Coffee Cherry Using Accelerated Solvent Extraction. The International Conference on Food and Applied Bioscience 2018. 1-2 February 2018, Chiang Mai, Thailand. (Poster presentation).

9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุทัศน์ สุระวัง

9.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Kanha, N., **Surawang, S.**, Pitchakarn, P., Laokuldilok, T. (2020) Microencapsulation of copigmented anthocyanins using double emulsion followed by complex coacervation: Preparation, characterization and stability. LWT - Food Science and Technology. 133: 110154. (<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110154>)
2. Siriwoharn, T. and **Surawang, S.** 2018. Protective effect of sweet basil extracts against vitamin C degradation in a model solution and in guava juice. Journal of Food Processing and Preservation. 42(7):e13646. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13646> - 0.
3. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, C., Laokuldilok, T., **Surawang, S.**, Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, J. M. and Seesuriyachan, P. 2018. Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharides production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. Preparative Biochemistry and Biotechnology. 48: 194-201.
4. Trafialek J., Drosinos E.H., Laskowski W., Jakubowska-Gawlik K., Tzamalís P., Leksawasdi N., **Surawang S.** and Kolanowski W., Street food vendors' hygienic practices in some Asian and EU countries – A survey. 2017. Food Control, doi: 10.1016/j.foodcont.2017.09.030.

5. Laokuldilok T, Potivas T, Kanha N, **Surawang S**, Seesuriyachan P, Wangtueai S, Phimolsiripol Y, and Regenstein J.M. 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. Food Bioscience. 18: 28-33.
6. Phimolsiripol Y, Siripatrawan U, Teekachunhatean S, Wangtueai S, Seesuriyachan P, **Surawang S**, Laokuldilok T, and Regenstein JM, and Henry CJ. 2017. Technological properties, in vitro starch digestibility and in vivo glycaemic index of bread containing crude malva nut gum. International Journal of Food Science and Technology, 52: 1035–1041.

ระดับชาติ

1. Wangtueai, S., Maneerote, J., Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., Laokuldilok, T., **Surawang, S.**, Regenstein, J.M (2020) Combination Effects of Phosphate and NaCl on Physiochemical, Microbiological, and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets during Frozen Storage. Walailak Journal of Science and Technology. 17: 313-323.
2. Phovisay, S., Siriwoharn, T. and **Surawang, S.** 2018. Effect of drying process and storage temperature on probiotic *Lactobacillus casei* in edible films containing prebiotics. Food and Applied Bioscience Journal. 6: 105–116.

10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

10.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Noppakun, M., **Naruenartwongsakul, S.**, Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., Boonyawan, D., and Intipunya, P. 2021. Effect of Plasma Treatment on Cooking and Physical Qualities of Pigmented Thai Rice. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 20: e2021004.
2. Wiruch, P., **Naruenartwongsakul, S.**, Chalermchat, Y. 2019. Textural Properties, Resistant Starch, and *in Vitro* Starch Digestibility as Affected by Parboiling of Brown Glutinous Rice in a Retort Pouch. Current Research in Nutrition and Food Science. 7: 555-567.

นำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

ระดับนานาชาติ

3. Salee, N., Chaiyaso, W., **Naruenartwongsakul, S.**, Yawootti, A. and Utamaro-ang, N. 2021. Comparison of pulse electric field-assisted, microwave-assisted and ultrasonic-assisted extraction techniques of black rice grain. The 7th International Conference on Engineering, Applied Sciences and Technology, 1-3 April 2021 (Virtual Conference), THAILAND.

11. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง

11.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Koonyosying, P., Tantiworawit, A., Hantrakool, S., **Utama-Ang, N.**, Cresswell, M., Fucharoen, S., Porter, J.B., Srichairatanakool, S. 2020. Consumption of a green tea extract-curcumin drink decreases blood urea nitrogen and redox iron in β -thalassemia patients. Food & function. 11: 932-943
2. **Utama-ang, N.**, Cheewinworasak, T., Simawonthamgul, N., Samakradhamrongthai, R.S. (2020) Influence of garlic and pepper powder on physicochemical and sensory qualities of flavoured rice noodle. Scientific Reports. 10: 8538.
3. Prommaban, A., **Utama-Ang, N.**, Chaikitwattana, A., Uthaipibull, C., Porter, J. B., Srichairatanakool, S. (2020) Phytosterol, lipid and phenolic composition, and biological activities of guava seed oil. Molecules. 25: 2474.
4. Paradee, N., **Utama-Ang, N.**, Uthaipibull, C., Porter, J. B., Garbowski, M. W., Srichairatanakool, S. (2020). Extracts of Thai Perilla frutescens nutlets attenuate tumour necrosis factor- α -activated generation of microparticles, ICAM-1 and IL-6 in human endothelial cells. Bioscience Reports. 40: BSR20192110
5. Chuensun, T., Chewonarin, T., Laopajon, W., Kawee-ai, A., Pinpart, P. and **Utama-ang, N.** (2020). Comparative evaluation of physicochemical properties of Lingzhi (*Ganoderma*

- lucidum*) as affected by drying conditions and extraction methods. International Journal of Food Science and Technology. 56: 2751–2759
6. Paradee, N. **Utama-ang, N.**, Uthaipibull, C., Porter, J. B., Garbowski, M. W., Srichairatanakool, S. 2019. A chemically characterized ethanolic extract of Thai *Perilla frutescens* (L.) Britton fruits (nutlets) reduces oxidative stress and lipid peroxidation in human hepatoma (HuH7) cells. Phytotherapy Research. 33: 2064-2074.
 7. Prommaban, A., **Utama-ang, N.**, Chaikitwattana, A., Uthaipibull, C. and Srichairatanakool, S. 2019. Linoleic acid-rich guava seed oil: Safety and bioactivity. Phytotherapy Research 33: 2749-2764.
 8. Samakradhamrongthai, R. Thakeow, P., Kopermsub, P. and **Utama-Ang, N.** 2019. Optimization of gelatin and gum arabic capsule infused with pandan flavor for multi-core flavor powder encapsulation. Carbohydrate Polymers 22: 115262.
 9. Pasakawee, K., Srichairatanakool, S., Laokuldilok, T. and **Utama-ang, N.** 2018. Antioxidant activity and starch-digesting enzyme inhibition of selected Thai herb extracts. Chiang Mai Journal of Science. 45: 263-276.

ระดับชาติ

10. Sida, S., Samakradhamrongthai, R. S. and **Utama-ang, N.** 2019. Influence of Maturity and Drying Temperature on Antioxidant Activity and Chemical Compositions in Ginger. Current Applies Science and Technology. 19: 28-42.
11. Sangpimpa, W. and **Utama-ang, N.** 2018. Chemical properties of three selected Thai rice and texture profiling of cooked KumDoiSaket rice. Food and Applied Bioscience Journal. 6: 117-133.
12. Pasakawee, K. Laokuldilok, T., Srichairatanakool, S. and **Utama-ang, N.** 2018. Relationship among starch digestibility, antioxidant and physiochemical properties of several rice varieties using principal component analysis. Current Applies Science and Technology 18: 133-144.
13. Settapramote, N., Laokuldilok, T., Boonyawan, D. and **Utama-ang, N.** 2018. Physiochemical, antioxidant activities and anthocyanin of Riceberry rice from different locations in Thailand. Food and Applied Bioscience Journal. 6: 84-94.
14. Poomipak, N., Samakradhamrongthai, R.S. and **Utama-ang, N.** 2018. Consumer Survey of Selected Thai Rice for Elderly using Focus Group and Acceptance Test. Food and Applied Bioscience Journal. 6: 134-143.

นำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

15. **นิรมล อุตมอ่าง**, พรไพลิน วัชรประภาพงศ์ และ อภิษฎา อย่างอื่น. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่. ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 7, กรุงเทพฯ.
16. ศรัณญา เรืองสว่าง, ปาริชาติ เกร่งครัด และ **นิรมล อุตมอ่าง**. 2560. ผลของสภาวะในการลวกต่อการสูญเสียปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระและสีของกระเจี๊ยบเขียว. ประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธี วังเต็อย

12.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Mongkonkamthorn, N., Malila, Y., Regenstein, J. M. and **Wangtueai, S.** 2021. Enzymatic hydrolysis optimization for preparation of tuna dark meat hydrolysate with antioxidant and angiotensin I-converting enzyme (ACE) inhibitory activities. Journal of Aquatic Food Product Technology. 1974138. <https://doi.org/10.1080/10498850.2021.1974138>
2. Boonyagul, S., Pukasamsombut, D., Pengpanich, S., Toobunterng, T., Pasanaphong, K., Sathirapongsasuti, N., Tawonsawatruk, T., **Wangtueai, S.** and Tanadchangsang, N. 2021. Bioink hydrogel from fish scale gelatin blended with alginate for 3D bioprinting application. Journal of Food Processing and Preservation. e15864.
3. Rachtanapun, P., Kodsangma, A., Homsaard, N., Nadon, S., Jantrawut, P., Ruksiriwanich, W., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Phimolsiripol, Y., Chaiyaso, T., Phongthai, S., Sommano, S.R., Techapun, C., Ougizawa, T., Kittikorn, T., **Wangtueai, S.**, Regenstein, J. M. and Jantanasakulwong, K. 2021. Thermoplastic mung bean starch/natural rubber/sericin blends for improved oil resistance. International Journal of Biological Macromolecules. 188: 283-289.
4. Khemacheewakul, J., Taesuwan, S., Nunta, R., Techapun, C., Phimolsiripol, Y., Rachtanapun, P., Jantanasakulwong, K., Porninta, K., Sommanee, S., Mahakuntha, C., Chaiyaso, T., Seesuriyachan, P., Reungsang, A., Trinh, N.T.N., **Wangtueai, S.**, Sommano, S.

- R. and Leksawasdi, N. 2021. Validation of mathematical model with phosphate activation effect by batch (R)-phenylacetylcarbinol biotransformation process utilizing *Candida tropicalis* pyruvate decarboxylase in phosphate buffer. *Scientific Reports*. 11: 11813.
5. Chaichana, T., Brennan, C.S., Osiriphun, S., Thongchai, P. and **Wangtueai, S.** 2021. Development of local food growth logistics and economics. *AIMS Agriculture and Food*. 6: 588-602.
 6. Bai-Ngew, S., Chuensun, T., **Wangtueai, S.**, Phongthai, S., Jantanasakulwong, K., Rachtanapun, P., Sakdatorn, V., Klunklin, W., Regenstein, J. M. and Phimolsiripol, Y. 2021. Antimicrobial activity of a crude peptide extract from lablab bean (*Dolichos lablab*) for semi-dried rice noodles shelf-life. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*. 13:25-33.
 7. **Wangtueai, S.**, Vichasilp, C., Pankasemsuk, T., Theanjumpol, P. and Phimolsiripol, Y. 2021. Near infrared spectroscopy measurement and kinetic modeling for physiochemical properties of Tabtim fish (*Hybrid Tilapia Oreochromis sp.*) fillets during chilling storage. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*. 11: e1412.
 8. Yarnpakdee, S., Senphan, T., **Wangtueai, S.**, Jaisan, C. and Nalinanon, S. 2021. Characteristic and antioxidant activity of *Cladophora glomerata* ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. *Journal of Food Processing and Preservation*. e15534.
 9. Mongkonkamthorn, N., Malila, Y., Yarnpakdee, S., Makkhun, S., Regenstein, J. M., and **Wangtueai, S.** 2020. Production of protein hydrolysate containing antioxidant and angiotensin -I-converting enzyme (ACE) inhibitory activities from tuna (*Katsuwonus pelamis*) blood. *Processes*. 8: 1518.
 10. **Wangtueai, S.**, Phimolsiripol, Y., Vichasilp, C., Regenstein, J. M. and Schöenlechner, R. (2020). Optimization of gluten-free functional noodles formulation enriched with fish gelatin hydrolysates. *LWT-Food Science and Technology*. 133: 109977.
 11. Surin, S., You, S.G., Seesuriyachan, P., Muangrat, R., **Wangtueai, S.**, Jambrak, A.R., Phongthai, S., Jantanasakulwong, K., Chaiyaso, T. and Phimolsiripol, Y. 2020. Optimization

- of ultrasonic-assisted extraction of polysaccharides from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.) and their antioxidant activities. *Scientific Reports*. 10: 10410
12. **Wangtueai, S.**, Maneerote, J., Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., Laokuldilok, T., Surawang, S., Regenstein, J. M. 2020. Combination effects of phosphate and NaCl on physiochemical, microbiological, and sensory properties of frozen Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets during frozen storage. *Walailak Journal of Science and Technology*. 17: 313-323.
 13. Chaisuwana, W., Jantanasakulwong, K., **Wangtueai, S.**, Phimolsiripol, Y., Chaiyaso, T., Techapun, C., Phongthai, S., You, S.G., Regenstein, J. M. and Seesuriyachan, P. 2020. Microbial exopolysaccharides for immune enhancement: Fermentation, modifications and bioactivities. *Food Bioscience*. 35: 10564.
 14. Kullama, N. and **Wangtueai, S.** 2019. Optimization of Edible Coating Preparation from Mixed Fish Gelatin and Fish Gelatin Hydrolysate Enriched with Transglutaminase for Extending Shelf Life of Chilled Taptim Fish Fillets. *SWU Science Journal*. 35: 134-152.
 15. **Wangtueai, S.** and Maneerote, J. 2018. Effect of Phosphate and Freeze-thaw Cycles on Physiochemical and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets. *Food and Applied Bioscience Journal*. 6: 117-132.
 16. Vichasilp, C., Jundapun, P., Wiwacharn, P., and **Wangtueai, S.** 2018 Accumulation of 1-deoxynojirimycin (DNJ) in Different Species of Silkworm Larvae in Northeast of Thailand. *Food and Applied Bioscience Journal*. 6: 133-139.

13. อาจารย์ ดร.ชลาถัย ใจแสน

13.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Yarnpakdee, S., Senphan, T., **Wangtueai, S.**, Jaisan, C., and Nalinanon, S. 2021. Characteristic and antioxidant activity of *Cladophora glomerata* ethanolic extract as affected by prior chlorophyll removal and drying methods. *Journal of Food Processing and Preservation*. e15534.

2. An, D. S., Wang, H. J., Jaisan, C., Lee, J. H., Jo, M. G., & Lee, D. S. 2018. Effects of modified atmosphere packaging conditions on quality preservation of powdered infant formula. Journal of Packaging Technology and Science. 31: 1-6.

14. อาจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมัลย์

14.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Wongphan, P., Klinmalai, P., & Harnkarnsujarit, N. 2020. Mechanical, Physical and Barrier Properties of Edible Starch and Polysaccharide Blend Films Produced by Extrusion, Proceedings of International Conference on Food and Applied Bioscience 2020, 65-70.

นำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

ระดับนานาชาติ

2. Chatkitanan, T., Klinmalai, P., & Harnkarnsujarit, N. 2020. Improved Color and Quality of Vacuum Meat Products with Starch-Based Active Packaging, Proceedings of International Conference on Food and Applied Bioscience 2020, 71-77.
3. Srisa, A., Prukpanukorn, K., Hongloy, S., Klinmalai, P., Harnkarnsujarit, N. 2019. Development of antioxidant edible pouch for oil product (in Thai), Proceedings of 57th Kasetsart University Annual Conference, 702-710.

15. อาจารย์ ดร.อุทุมพร สุระยศ

15.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Yelithao, K., Surayot, U., Lee, C., Palanisamy, S., Prabhu, N.M., Lee, J. and You, S. 2019. Studies on structural properties and immune-enhancing activities of glycomannans from Schizophyllum commune. Carbohydrate Polymers. 218: 37-45.

2. **Surayot, U.**, Yelithao, K., Tabarsa, M., Lee, D. H., Palanisamy, S., Prabhu, N. M., Lee, J. and You, S. 2019. Structural characterization of a polysaccharide from *Certaria islandica* and assessment of immunostimulatory activity. *Process Biochemistry*. 83: 214-221.
3. Yelithao, K., **Surayot, U.**, Park, W. J., Lee, S. M., Lee, H. L. and You, S. G. 2019. Preparation immune-enhancing activities of chemical modified polysaccharide from *Polygonatum sibiricum*. *International Journal of Biological Macromolecules*. 122: 10–18.
4. Lee, J. Y., Li, C., **Surayot, U.**, Yelithao, K., Lee, S. M., Park, W. J., Tabarsa, M. and You, S. G. 2018. Molecular structures, chemical properties and biological activities of polysaccharide from *Smilax glabra* rhizome. *International Journal of Biological Macromolecules*. 120: 1726–1733.
5. **Surayot, U.**, Lee, S. M. and You, S. G. 2018. Effects of sulfated fucan from the sea cucumber *Stichopus japonicus* on natural killer cell activation and cytotoxicity. *International Journal of Biological Macromolecules*. 108: 177–184.
6. Tabarsa M., You, S. G., Dabaghian, E. H. and **Surayot, U.** 2018. Water-soluble polysaccharides from *Ulva intestinalis*: Molecular properties, structural elucidation and immunomodulatory activities. *Journal of Food and Drug Analysis*. 26: 599-608.
7. Gavlighi, H. A., Tabarsa, M., You, S. G., **Surayot, U.** and Ghaderi-Ghahfarokhi M., 2018. Extraction, characterization and immunomodulatory property of pectic polysaccharide from pomegranate peels: Enzymatic vs conventional approach. *International Journal of Biological Macromolecules*, 116, 698–706.

16. อาจารย์ ดร.พิมลพรรณ แก้วประจุ

16.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Rawdkuen, S., Faseha, A., Benjakul, S. and **Kaewprachu, P.** 2020. Application of anthocyanin as a color indicator in gelatin films. *Food Bioscience*. 36: 100603.
2. Pattarasiroj, K., **Kaewprachu, P.** and Rawdkuen, S. 2020. Properties of rice flour-gelatine-nanoclay film with catechin-lysozyme and its use for pork belly wrapping. *Food Hydrocolloids*. 107: 105951.

3. **Kaewprachu, P.**, Amara, C. B., Oulahal, N., Gharsallaoui, A., Joly, C., Tongdeesoontorn, W., Rawdkuen, S. and Degraeve, P. 2018. Gelatin films with nisin and catechin for minced pork preservation. Food Packaging and Shelf Life. 18: 173-183.

นำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

ระดับนานาชาติ

4. **Kaewprachu, P.**, Faseha, A. and Rawdkuen, S. 2018. Application of intelligent gelatin films for monitoring the degree of fermentation of Pla-Som, a Thai fermented fish product. Paper presented in The 30th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. 22-23 November 2018, Bangkok, Thailand. 671-680.

16.2 ตำรา หนังสือ และบทความทางวิชาการ

1. Rawdkuen, S. and **Kaewprachu, P.** 2019. Valorization of food processing by-products as smart food packaging materials and its application. In Socaci, S. A. (Ed.), Food Preservation and Waste Exploitation (chapter 6). Intech Open, the world's leading publisher of open access books. ISBN: 978-1-78985-426-8. pp. 1-27.

17. อาจารย์ ดร.วิรัชญา จันทายเพ็ชร

17.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Tunyaplin, S. and **Chanpuypetch, W.** 2021. A SCOR-based performance evaluation framework for last-mile delivery of DIY home furniture products. International Journal of Logistics Systems and Management. 38: 277-306.
2. Tunyaplin, S. and **Chanpuypetch, W.** 2019. Development of a performance measurement system for a home furniture delivery and assembly logistics provider in Thailand. International Journal of Business Process Integration and Management. 9: 292-306.

ระดับชาติ

นำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

ระดับนานาชาติ

3. Chanpuypetch, W., and Boonsothonsatit, G. 2018. Collaborative supply chain management for sustaining community-based enterprise in rural Thailand. Proceedings of the 19th Asia Pacific Industrial Engineering & Management System Conference (APIEMS2018), 5 – 8 December 2018, Hong Kong, China. pp.1-6.

17.2 ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ผ่านการตรวจโดยผู้ทรงคุณวุฒิ

1. ดวงพรรณ ศฤงคารินทร์, วลัยลักษณ์ อัครวิวงศ์, เตือนใจ สมบูรณ์วิวัฒน์, ดวงยศ สุภิกิตย์, รณชัย ศิโรเวฐนุกุล, **วิชาญา จันทายเพ็ชร**, ศิริรัตน์ ศรีสกุลวรรณ (2563) โครงการการศึกษาข้อมูลระบบโลจิสติกส์กรุงเทพมหานครและปริมณฑลเบื้องต้น เพื่อเตรียมความพร้อมการเป็นมหานครแห่งเอเชีย ระยะที่ 2 (สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)
2. ดวงพรรณ ศฤงคารินทร์, **วิชาญา จันทายเพ็ชร** และ ศิริรัตน์ ศรีสกุลวรรณ (2562) การศึกษาข้อมูลระบบโลจิสติกส์กรุงเทพมหานครและปริมณฑลเบื้องต้นเพื่อเตรียมความพร้อมการเป็นมหานครแห่งเอเชีย (สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)

18. อาจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพงศ์ ไชยชนะ

18.1 งานวิจัย

ตีพิมพ์ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

1. Chaichana, T. Brennan, Osiriphun, S., Thongchai, P. and Wangtueai, S. 2021. Development of Local Food Growth Logistics and Economics. AIMS Agriculture and Food. 6: 588-602.
2. Chaichana, T. and Chakrabandhu, Y. 2021. Spatial Modelling of Seablite Distribution. Lecture Notes in Computer Science, 1-9. (To appear).
3. Chaichana, T. 2020. Renewable, Sustainable and Natural Materials on Food Packaging: Primary Data for Robotically Detect Packaging Shape in Logistics. Journal of Physics: Conference Series, 1681(1), 012024.

4. **Chaichana, T.** 2019. Analysis of computing progress in maritime studies. ACM International Conference Proceeding Series. 150-154.
5. McFarlane, K., **Chaichana, T.** Sun, Z., Dentith, J. N. and Brown, P. 2019. Femoral Neck Angle Impacts Hip Disorder and Surgical Intervention: A Patient-Specific 3D Printed Analysis. ACM International Conference Proceeding Series. 155-159.
6. Liu, D., Sun, Z., **Chaichana, T.**, Ducke, W. and Fan, Z. 2018. Patient-Specific 3D Printed Models of Renal Tumours Using Home-Made 3D Printer in Comparison with Commercial 3D Printer. Journal of Medical Imaging and Health Informatics. 8: 303-308.

เอกสารประกอบ 1.2

ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน

และผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ผู้สอน

กรณีอาจารย์พิเศษ

1. อาจารย์พิเศษร่วมสอนกระบวนวิชา 606342 : กระบวนการทางความร้อนของผลิตภัณฑ์ทางทะเล
(Thermal Processing of Marine Products)



ประวัติอาจารย์พิเศษ

ชื่อ – สกุล (นาย/นาง/นางสาว) มีระพล แก้ววงศ์

(Mr./Mrs./Miss)TEERAPHON.KAEWWONG.....

วุฒิการศึกษา (ให้ระบุวุฒิการศึกษาให้ชัดเจน วุฒิไทยให้เขียนเป็นภาษาไทย, วุฒิต่างประเทศให้เขียนเป็นภาษาอังกฤษ)

ระดับปริญญาตรี ชื่อย่อ วท.บ. ชื่อเต็ม วิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชา เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ระดับปริญญาโท ชื่อย่อ..... ชื่อเต็ม.....

สาขาวิชา..... สถาบันการศึกษา.....

ระดับปริญญาเอก ชื่อย่อ..... ชื่อเต็ม.....

สาขาวิชา..... สถาบันการศึกษา.....

ตำแหน่งปัจจุบัน Section manager แผนก Process development ฝ่าย Research and development

สังกัด หน่วยงาน บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด

ข้าราชการบำนาญ

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้.....94/6 หมู่ 7 ถนน เศรษฐกิจ 1 ต.ท่าทราย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร.....

โทรศัพท์.....034-816-444 ต่อ 2586..... โทรสาร.....มือถือ...0914800706.....

Email.....teeraphon0318@gmail.com.....

ความรู้ ความสามารถ / ความเชี่ยวชาญ

มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้าน Thermal Processing

Training Job

1. Better Process Control School on June 18-22, 2013 (Certificate)
2. Safety Officer at Management level On December 17, 2013 (12 Hrs) (Certificate)
3. Pet control On May 6, 2013 (Certificate)
4. Safety Officer at Supervisory level On September 12, 2014 (12 Hrs) (Certificate)
5. The Role of Supervisor and Manager On September 22, 2014 (Certificate)
6. Food Security and Food Defense On August 15, 2014 (Certificate)
7. Requirement BRC Global standard for Food safety issue 7 On April 22-23, 2015 (Certificate)
8. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) On July 3, 2015 (6 Hrs) (Certificate)
9. Risk Analysis in Food Industry On January 9, 2015 (Certificate)
10. Process Deviation On July 16-17, 2015 (Certificate)
11. International Organization for Standardization (ISO) 9001:2015 On September 3, 2015
12. IFS Issue 6 Requirements Training Course On December 21, 2015
13. Retort Supervisors On July 25-29, 2016 (Certificate)

ประสบการณ์การทำงาน

บริษัท เอ็มเอ็มพี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

ตำแหน่ง R&D Supervisor

ระยะเวลา 7 May 2013 – 30 April 2014

บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด

ตำแหน่ง ผู้จัดการแผนกพัฒนากระบวนการผลิต

ระยะเวลา 1 May 2014 จนถึงปัจจุบัน

2. อาจารย์พิเศษร่วมสอนกระบวนวิชา 606480 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Pre-Cooperative Education)

ประวัติอาจารย์พิเศษ

(โปรดกรอก / พิมพ์ ข้อมูลให้ละเอียดและถูกต้อง)

ชื่อ-นามสกุล นาย พีรพัฒน์ ศิริวัฒนากุล

Mr. Pheeraphat Sirawathanakhul



วุฒิการศึกษา (วุฒิไทยให้เขียนเป็นภาษาไทย , วุฒิต่างประเทศให้เขียนเป็นภาษาอังกฤษ)

ปริญญาตรี ชื่อย่อ วศ.บ ชื่อเต็ม วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชา วิศวกรรมศาสตร์

สถาบันการศึกษา สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปริญญาโท ชื่อย่อ วศ.ม ชื่อเต็ม วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (กำลังศึกษาอยู่)

สาขาวิชา วิศวกรรมศาสตร์

สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายเพิ่มผลผลิต

สังกัด หน่วยงาน บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด

ข้าราชการบำนาญ

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ 30/2 หมู่ 8 ถ.เศรษฐกิจ 1 ต.ท่าทราย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

เบอร์โทรศัพท์เคลื่อนที่ 061-423-4524

E-mail Pheeraphat.sirawathanankhul@thaiunion.com

ความรู้ความสามารถ / ความเชี่ยวชาญ

Certificate :

- The Best Facilitator for Improvement -Thailand Productivity Institute

- LEAN Facilitator Productivity Specialist -Thailand Productivity Institute
- Cost Management and Reduction Program - Department of Industrial Promotion
- Advanced factory Management Technology -SANNO Institute of Management, Tokyo, Japan
- Mini Master in HR Management -Chulalongkorn University
- Lean Six Sigma Black Belt – BMGI, Thailand
- Lean Six Sigma Master Black Belt – Sigma Pro, USA

Specialization & Course Lecturer

- Lean Tools & Implementation
- Lean Six Sigma Tools & Implementation
- IE Techniques for Improvement
- Wastes Elimination
- Kaizen Techniques & Suggestion system
- Daily Management
- Statistics Process Control
- Problem Solving QC Story & 7 QC Tools
- Overall Equipment Effectiveness(OEE)
- Management Training Programs
- Productivity Facilitator Techniques
- Productivity Tools & Techniques

ประสบการณ์การทำงาน

2012-Present : Assistant Productivity Manager Thai Union Manufacturing Co., Ltd.

2007-2011 : Senior Engineer, Summit Electronic Components co., Ltd.

2005-2006 : Engineer, Teo Hong Silom Co., Ltd.

เอกสารประกอบ 1.3

รายงานผลการวิจัย เรื่องความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ

ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ประจำปี 2564

รายงานผลการวิจัย

เรื่อง ความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ
ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ตารางแสดงจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาและจำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชา จำแนกตามหลักสูตร

หลักสูตร	จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา (1)	จำนวนบัณฑิตที่ทำงานไม่นับรวมอาชีพอิสระและเจ้าของกิจการ/ธุรกิจส่วนตัว (2)	จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน (3)	ร้อยละของบัณฑิตที่ได้รับการประเมินเทียบกับผู้สำเร็จการศึกษา (3)/(1)	ร้อยละของบัณฑิตที่ได้รับการประเมินเทียบกับผู้ที่ทำงานไม่นับรวมอาชีพอิสระและเจ้าของกิจการ/ธุรกิจส่วนตัว (3)/(2)
ระดับปริญญาตรี	266	84	31	11.65	36.90
เทคโนโลยีการบรรจุ	41	11	3	7.32 (ไม่ถึงร้อยละ 20)	27.27
เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	55	28	12	21.82	42.86
เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร	33	9	4	12.12 (ไม่ถึงร้อยละ 20)	44.44
เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	27	8	3	11.11 (ไม่ถึงร้อยละ 20)	37.50
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	59	19	7	11.86 (ไม่ถึงร้อยละ 20)	36.84
วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	51	10	2	3.92 (ไม่ถึงร้อยละ 20)	20.00
ระดับปริญญาโท	9	4	2	22.22	50.00
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	2	2	2	100.00	100.00
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	6	1	ไม่มีบัณฑิตได้รับการประเมินจากนายจ้าง		
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (นานาชาติ)	1	1	บัณฑิตสำเร็จการศึกษา 1 คน ซึ่งเป็นชาวต่างชาติและทำงานต่างประเทศ		

รายงานผลการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้บังคับบัญชานักศึกษาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2564

229

หลักสูตร	จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	คุณลักษณะบัณฑิต						ค่าเฉลี่ยรวมคุณลักษณะ 6 ด้าน	(7) ผลการพัฒนาบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่	(8) ด้านทักษะการเป็นพลเมืองโลก
		(1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม	(2) ด้านความรู้	(3) ด้านทักษะทางปัญญา	(4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	(5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	(6) ด้านวิชาชีพ			
เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	12	4.48	3.94	4.02	4.67	4.08	4.04	4.22	4.33	4.29
เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร	4	4.50	4.58	4.30	4.69	4.60	4.75	4.54	4.25	4.50
เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	3	4.33	4.33	4.00	4.50	4.07	4.50	4.25	4.50	4.17
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	7	4.32	4.10	3.89	4.46	4.20	4.21	4.19	4.14	4.23
วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	2	3.00	2.83	3.00	3.00	3.00	3.00	2.98	3.00	3.00
ระดับปริญญาโท	2	4.50	4.17	4.10	4.50	4.10	4.50	4.28	4.00	4.25
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	2	4.50	4.17	4.10	4.50	4.10	4.50	4.28	4.00	4.25
ระดับปริญญาเอก	2	5.00	4.50	4.10	4.50	4.60	4.25	4.50	4.75	4.56
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2	5.00	4.50	4.10	4.50	4.60	4.25	4.50	4.75	4.56
รวม	35	4.38	4.07	3.93	4.47	4.11	4.17	4.18	4.24	4.20

รายงานผลการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้บังคับบัญชานักศึกษาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2564

231

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา 27 คน

จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน 3 คนคิดเป็นร้อยละ 11.11 (ไม่ถึงร้อยละ 20 ของผู้สำเร็จการศึกษา)

ตารางแสดงค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิตภาพรวม ตามคุณลักษณะบัณฑิต

ด้าน	คุณลักษณะบัณฑิต	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	มีจรรยาบรรณในการปฏิบัติงาน ทั้งจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	4.50	0.52
	มีความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย ตรงต่อเวลา และประพฤติปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบของส่วนรวม	4.67	0.49
	มีจิตอาสา มีน้ำใจ เสียสละ คำนึงถึงผลประโยชน์ของส่วนรวม	4.58	0.51
	สามารถตัดสินใจบนพื้นฐานของหลักการความถูกต้อง และใช้หลักฐานเชิงประจักษ์	4.17	0.58
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.48	0.42
ด้านความรู้	มีความรู้และทักษะในสาขาวิชาที่ศึกษา	3.75	0.97
	สามารถประยุกต์ใช้ความรู้กับงานที่ได้รับมอบหมาย	3.92	0.51
	สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายอย่างมีประสิทธิภาพ	4.17	0.58
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านความรู้	3.94	0.60
ด้านทักษะทางปัญญา	สามารถวิเคราะห์ปัญหา และสรุปประเด็นปัญหาเพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหา ในงานที่รับผิดชอบ	3.92	0.67
	สามารถแสดงความคิดแบบองค์รวม	4.00	0.60
	สามารถวางแผนและจัดการการทำงานอย่างเป็นระบบเพื่อให้งานประสบความสำเร็จ	4.17	0.58
	มีความคิด ริเริ่ม สร้างสรรค์	4.25	0.75
	สามารถประยุกต์ความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษาและใช้ดุลยพินิจในการแก้ไขปัญหาโดยคำนึงถึงผลกระทบที่อาจเกิดขึ้น	3.75	0.87
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านทักษะทางปัญญา	4.02	0.59
ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงานได้ดี	5.00	0.00
	มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม และมีทักษะการทำงานเป็นทีม	4.25	0.62
	มีความรับผิดชอบในงาน/ภารกิจที่ได้รับมอบหมาย	4.75	0.45
	เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น/ยอมรับความแตกต่างของวัฒนธรรมในที่ทำงาน	4.67	0.49
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	4.67	0.31
ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สามารถใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.25	0.75
	สามารถค้นหา สืบค้น และใช้ข้อมูลสารสนเทศต่าง ๆ เพื่อปรับปรุงงานให้ดีขึ้น	4.42	0.67
	สามารถใช้วิธีการสื่อสาร อย่างเหมาะสมกับกลุ่มคนที่หลากหลาย (แบบปากเปล่าและ/หรือโดยการเขียน)	4.33	0.65
	สามารถสื่อสารเป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศที่จำเป็นต่อการทำงาน	3.58	0.79

ด้าน	คุณลักษณะบัณฑิต	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
	มีทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลขในการทำงาน	3.83	0.58
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.08	0.53
ด้านวิชาชีพ	มีทักษะเพียงพอเหมาะสมกับการปฏิบัติงานด้านวิชาชีพ (เฉพาะงานด้านที่รับผิดชอบ)	3.92	0.90
	มีศักยภาพพร้อมที่จะพัฒนาการปฏิบัติงานในหน้าที่	4.17	0.72
	ค่าเฉลี่ยรวมด้านวิชาชีพ	4.04	0.69
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินคุณภาพบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต (ค่าเฉลี่ยรวมคุณลักษณะ 6 ด้าน)		4.22	0.40
ผลการพัฒนาบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของ มช.	มีการฝึกฝนพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ หรือเข้ารับการอบรม ประชุม สัมมนา เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับงาน	4.33	0.65
	มีการเรียนรู้สิ่งต่าง ๆ และปรับปรุงการทำงานอย่างสม่ำเสมอ	4.33	0.78
	ค่าเฉลี่ยรวมผลการพัฒนาบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (บัณฑิตทั้งหลายย่อมฝึกตน)	4.33	0.69
ค่าเฉลี่ยรวมด้านทักษะการเป็นพลเมืองโลก		4.29	0.40

คุณลักษณะของบัณฑิตมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่นายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิตเห็นว่าเป็นจุดเด่น/จุดแข็ง รายละเอียดดังนี้

คุณลักษณะที่พึงประสงค์	ความถี่	ร้อยละ
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	-	-
ด้านความรู้ความสามารถทางวิชาการและวิชาชีพ	2	66.67
ด้านทักษะทางปัญญา	-	-
ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1	33.33
ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	-	-
รวม	3	100.00

ข้อเสนอแนะ

- พัฒนาบุคลากรให้มีประสิทธิภาพในทุกๆด้านต่อไปเรื่อย ๆ
- การมีส่วนร่วมในการคิด วิเคราะห์ ในงานที่รับผิดชอบ

เอกสารประกอบ 1.4

ความพึงพอใจ ต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้

หลักสูตร วท.บ.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล) ประจำปีการศึกษา 2564

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สรุปแบบประเมินหลักสูตรการเรียนการสอน และความพึงพอใจ
 ต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้
 โดยนักศึกษابริญญาตรัหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล
 ประจำปีการศึกษา 2564 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามแยกตามชั้นปี

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
1	7	17.50
2	21	52.50
3	5	12.50
4	7	17.50
5-8	0	0.00
รวม	40	100.00

ความผูกพันของนักศึกษาที่มีต่อคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ความผูกพันของนักศึกษาในนักศึกษابริญญาตรัหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล
 ที่มีต่อคณะอุตสาหกรรมเกษตรในภาพรวมของนักศึกษา พบว่า นักศึกษามีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ ($\bar{x} = 3.30$) ดังปรากฏตามตาราง

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
มากที่สุด	5	12.50
มาก	13	32.50
ปานกลาง	15	37.50
น้อย	3	7.50
ไม่เลย	4	10.00
รวม	40	100.00

ความภาคภูมิใจของนักศึกษาที่ได้เป็นนักศึกษาจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ความภาคภูมิใจของนักศึกษาปริญญาตรีหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ที่ได้เป็นนักศึกษาจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร พบว่า นักศึกษามีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ ($\bar{x} = 3.98$) ดังปรากฏตามตาราง

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
มากที่สุด	15	37.50
มาก	14	35.00
ปานกลาง	8	20.00
น้อย	1	2.50
ไม่เลย	2	5.00
รวม	40	100.00

ช่องทางการรับรู้ข่าวสารของคณะอุตสาหกรรมเกษตร (n=40)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
เพื่อน / รุ่นพี่	30	75
อาจารย์/เจ้าหน้าที่ของคณะ	18	45
WEBSITE คณะ	13	32.5
facebook	27	67.5
ig	15	37.5
line	22	55
youtube	0	-
สื่อโทรทัศน์	1	2.5
สื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ	1	2.5

ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดบริการด้านสิ่งอำนวยความสะดวกที่เอื้อต่อการพัฒนาการเรียนรู้ในคณะอุตสาหกรรมเกษตร

จากการศึกษาพบว่านักศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล (n=40) มีความพึงพอใจต่อการจัดบริการด้านสิ่งอำนวยความสะดวกที่เอื้อต่อการพัฒนาการเรียนรู้ในคณะอุตสาหกรรมเกษตร ในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ ($\bar{x} = 3.75$) ดังปรากฏในตาราง

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย \bar{x}
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
1.ความพึงพอใจต่อการบริการสิ่งอำนวยความสะดวกที่เอื้อต่อการเรียน	(3.68)					
1.1 บริการด้านสื่อเทคโนโลยีเพื่อการศึกษาที่เข้าถึงง่ายและทันสมัย	9 (22.50%)	15 (37.50%)	12 (30.00%)	3 (7.50%)	1 (2.50%)	3.70

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย \bar{x}
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
1.2 บริการด้านงานทะเบียน เช่น การลงทะเบียน การขอเพิ่ม-ลดกระบวนวิชา การแจ้งผลการเรียน ฯลฯ	10 (25.00%)	20 (50.00%)	7 (17.50%)	2 (5.00%)	1 (2.50%)	3.90
1.3 บริการห้องสมุด เช่น การยืม-คืน หนังสือ การสืบค้นเอกสารงานวิจัย ห้องสมุดภาพ	7 (17.50%)	14 (35.00%)	12 (30.00%)	4 (10.00%)	3 (7.50%)	3.45
2. ความพึงพอใจต่อการบริการด้านกายภาพที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา	(3.52)					
2.1 สภาพแวดล้อมของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม การบำรุง รักษา สภาพแวดล้อม	9 (22.50%)	15 (37.50%)	11 (27.50%)	4 (10.00%)	1 (2.50%)	3.68
2.2 แสงสว่าง สื่ออุปกรณ์ ในห้องเรียน โต๊ะเก้าอี้ มีจำนวนเพียงพอ สภาพดี และมีการดูแลสม่ำเสมอ	6 (15.00%)	14 (35.00%)	13 (32.50%)	6 (15.00%)	1 (2.50%)	3.45
2.3 แสงสว่าง สื่ออุปกรณ์ ในห้องปฏิบัติการ โต๊ะเก้าอี้ มีจำนวนเพียงพอ สภาพดี และมีการดูแลสม่ำเสมอ	10 (25.00%)	15 (37.50%)	11 (27.50%)	3 (7.50%)	1 (2.50%)	3.75
2.4 จำนวนเครื่องคอมพิวเตอร์จำนวนเหมาะสม เพียงพอ และมีการดูแลสม่ำเสมอ	5 (12.50%)	18 (45.00%)	12 (30.00%)	3 (7.50%)	2 (5.00%)	3.53
2.5 บริการด้านการเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตความเร็วสูง และ wifi	8 (20.00%)	17 (42.50%)	10 (25.00%)	4 (10.00%)	1 (2.50%)	3.68
2.6 การจัดสถานที่ออกกำลังกายและเปิดให้ใช้บริการอย่างเต็มที่	5 (12.50%)	17 (42.50%)	11 (27.50%)	5 (12.50%)	2 (5.00%)	3.45
2.7 ระบบดูแลสุขภาพ จุดให้บริการอนามัยที่สะดวก	5 (12.50%)	18 (45.00%)	11 (27.50%)	4 (10.00%)	2 (5.00%)	3.50
2.8 ระบบการดูแลการจัดจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพ ในราคาที่เหมาะสม	5 (12.50%)	15 (37.50%)	13 (32.50%)	4 (10.00%)	3 (7.50%)	3.38
2.9 บริการสถานที่สำหรับทำงานหรือนั่งพักผ่อนหรือรอระหว่างเรียน	5 (12.50%)	13 (32.50%)	15 (37.50%)	3 (7.50%)	4 (10.00%)	3.30
3. ความพึงพอใจต่อการบริการด้านการแนะแนวและการให้คำปรึกษาทางวิชาการและวิชาชีพ	(3.97)					
3.1 อาจารย์ที่ปรึกษาให้ความช่วยเหลือแก่นักศึกษาที่มีปัญหาทางการเรียนหรือปัญหาส่วนตัว	9 (22.50%)	19 (47.50%)	9 (22.50%)	1 (2.50%)	2 (5.00%)	3.80
3.2 อาจารย์ที่ปรึกษามีตารางเวลาการให้นักศึกษาเข้าพบเพื่อให้คำปรึกษาด้านวิชาการ	9 (22.50%)	14 (35.00%)	11 (27.50%)	5 (12.50%)	1 (2.50%)	3.63
3.3 งานบริการการศึกษา (พี่อู พี่เบียร์) ให้คำปรึกษาปัญหาทางการเรียน การลงทะเบียนเรียน หลักสูตรทุกช่องทางอย่างมีประสิทธิภาพ มีความรู้และประสบการณ์ในการให้คำปรึกษา	17 (42.50%)	15 (37.50%)	6 (15.00%)	2 (5.00%)	0 (0.00%)	4.18
3.4 หน่วยพัฒนาคุณภาพนักศึกษา (พี่वान พี่โจ) ให้คำปรึกษาแนวทางการใช้ชีวิต สวัสดิการต่างๆ ทุนการศึกษา การจัดกิจกรรม การจัดงาน ทุก	15 (37.50%)	19 (47.50%)	4 (10.00%)	2 (5.00%)	0 (0.00%)	4.18

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย \bar{x}
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ช่องทางอย่างมีประสิทธิภาพ มีความรู้และประสบการณ์ในการให้คำปรึกษา						
3.5 ผู้ประสานงานสาขาวิชา (พี่โก, ป้าน้อย, พี่แนน, พี่บี, ป้าจิม, พี่เบียร์) ให้คำปรึกษาทั้งที่เกี่ยวข้องหรือไม่เกี่ยวข้องกับวิชาการ ทุกช่องทางอย่างมีประสิทธิภาพ มีความรู้และประสบการณ์ในการให้คำปรึกษา	14 (35.00%)	17 (42.50%)	7 (17.50%)	2 (5.00%)	0 (0.00%)	4.08
4. ความพึงพอใจต่อบริการด้านข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ต่อนักศึกษา (3.92)						
4.1 มีระบบการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ที่เข้าถึงข้อมูลข่าวสารได้เร็ว ทันสมัย และเข้าถึงง่าย	15 (37.50%)	15 (37.50%)	7 (17.50%)	3 (7.50%)	0 (0.00%)	4.05
4.2 บริการข่าวสารด้านทุนการศึกษาและทุนปฏิบัติงาน	16 (40.00%)	16 (40.00%)	6 (15.00%)	1 (2.50%)	1 (2.50%)	4.13
4.3 ข่าวสารด้านแหล่งทุน การศึกษาต่อ	15 (37.50%)	13 (32.50%)	10 (25.00%)	1 (2.50%)	1 (2.50%)	4.00
4.4 การจัดทำงานพิเศษเพื่อหารายได้ระหว่างเรียน	11 (27.50%)	13 (32.50%)	13 (32.50%)	2 (5.00%)	1 (2.50%)	3.78
4.5 บริการจัดทำงานเมื่อสำเร็จการศึกษา	11 (27.50%)	12 (30.00%)	12 (30.00%)	2 (5.00%)	3 (7.50%)	3.65
5. ความพึงพอใจต่อการส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษาที่ครบถ้วนและสอดคล้องกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ (3.82)						
5.1 กิจกรรมด้านทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม	10 (25.00%)	18 (45.00%)	8 (20.00%)	3 (7.50%)	1 (2.50%)	3.83
5.2 กิจกรรมด้านทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี	11 (27.50%)	14 (35.00%)	13 (32.50%)	1 (2.50%)	1 (2.50%)	3.83
5.3 กิจกรรมด้านทักษะชีวิตและอาชีพ	10 (25.00%)	17 (42.50%)	9 (22.50%)	3 (7.50%)	1 (2.50%)	3.80

ความคิดเห็นของนักศึกษาต่อความเหมาะสมของโครงสร้างหลักสูตรสาขาวิชาที่ศึกษา

จากการศึกษาพบว่า นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล (n=40) มีความพึงพอใจต่อความเหมาะสมของโครงสร้างหลักสูตรสาขาวิชาที่ศึกษา ในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ (\bar{X} =3.75) ดังปรากฏในตาราง

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย \bar{x}
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
1.กระบวนการรับเข้านักศึกษา (3.98)						
1.1 มีการกำหนดคุณสมบัติการรับเข้าที่โปร่งใส ชัดเจน	14 (35.00%)	18 (45.00%)	5 (12.50%)	3 (7.50%)	0 (0.00%)	4.08

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย \bar{x}
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
1.2 มีขั้นตอนการคัดเลือกที่เหมาะสม ได้ผู้มีความพร้อมมาเข้าเรียน	11 (27.50%)	20 (50.00%)	7 (17.50%)	2 (5.00%)	0 (0.00%)	4.00
1.3 ระบบการรับเข้า (TCAS) มีความเหมาะสม	11 (27.50%)	15 (37.50%)	11 (27.50%)	3 (7.50%)	0 (0.00%)	3.85
2. การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา (3.85)						
2.1 มีกิจกรรมปรับความรู้พื้นฐานให้มีความพร้อมทางการเรียนมีความเหมาะสม	12 (30.00%)	14 (35.00%)	10 (25.00%)	3 (7.50%)	1 (2.50%)	3.83
2.2 มีกิจกรรมเตรียมความพร้อมให้สามารถเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างมีความสุข	11 (27.50%)	18 (45.00%)	7 (17.50%)	3 (7.50%)	1 (2.50%)	3.88
5. กระบวนวิชาในหลักสูตร (3.89)						
5.1 หมวดวิชา GE (เช่น ENGL, GENกลุ่มวิทย์, GENมนุษย์-สังคม, co-creator, learner person, active citizen ฯลฯ)	9 (22.50%)	17 (42.50%)	13 (32.50%)	1 (2.50%)	0 (0.00%)	3.85
5.2 วิชาแกน (เช่น เคมี, แคลคูลัส, ฟิสิกส์, ชีววิทยา, เคมีอินทรีย์, จุลชีววิทยา ฯลฯ)	11 (27.50%)	17 (42.50%)	9 (22.50%)	2 (5.00%)	1 (2.50%)	3.88
5.3 กระบวนวิชาทางด้านเอกบังคับ	9 (23.08%)	19 (48.72%)	9 (23.08%)	2 (5.13%)	0 (0.00%)	3.90
5.4 กระบวนวิชาทางด้านเอกเลือก	8 (20.51%)	20 (51.28%)	9 (23.08%)	2 (5.13%)	0 (0.00%)	3.87
5.5 วิชาเลือกเสรี (Free Elective)	13 (32.50%)	16 (40.00%)	8 (20.00%)	3 (7.50%)	0 (0.00%)	3.98
6. การฝึกงาน (ถ้ามี) (3.69)						
6.1 ได้รับข้อมูลข่าวสาร ข้อเสนอแนะและการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับฝึกงาน อย่างเพียงพอ	8 (21.05%)	17 (44.74%)	8 (21.05%)	4 (10.53%)	1 (2.63%)	3.71
6.2 อาจารย์และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบการฝึกงานดูแลความปลอดภัย และติดตามนิเทศสม่ำเสมอ	10 (26.32%)	15 (39.47%)	9 (23.68%)	2 (5.26%)	2 (5.26%)	3.76
6.3 สถานประกอบการที่ไปฝึกงานให้ความรู้และประสบการณ์ตามที่คาดหวัง	9 (25.00%)	14 (38.89%)	7 (19.44%)	2 (5.56%)	4 (11.11%)	3.61
7. วิชาสหกิจศึกษา (ถ้ามี) (3.59)						
7.1 ได้รับข้อมูลข่าวสาร ข้อเสนอแนะและให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการไปสหกิจศึกษา อย่างเพียงพอ	9 (24.32%)	12 (32.43%)	10 (27.03%)	3 (8.11%)	3 (8.11%)	3.57
7.2 อาจารย์และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบการไปสหกิจศึกษา ดูแลความปลอดภัย และติดตามนิเทศสม่ำเสมอ	9 (25.00%)	13 (36.11%)	7 (19.44%)	4 (11.11%)	3 (8.33%)	3.58
7.3 สถานประกอบการที่ไปสหกิจศึกษาให้ความรู้และประสบการณ์ตามที่คาดหวัง	11 (30.56%)	10 (27.78%)	9 (25.00%)	2 (5.56%)	4 (11.11%)	3.61
8. การดูงาน (ถ้ามี) (3.52)						
8.1 ความหลากหลายของสถานที่ดูงาน / โรงงาน	7	12	12	3	3	3.46

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย \bar{x}
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
	(18.92%)	(32.43%)	(32.43%)	(8.11%)	(8.11%)	
8.2 ความเหมาะสมของสถานที่ทำงาน / โรงงาน	7 (18.92%)	13 (35.14%)	11 (29.73%)	2 (5.41%)	4 (10.81%)	3.46
8.3 จำนวนโรงงานที่ไปศึกษาดูงาน	8 (21.62%)	10 (27.03%)	11 (29.73%)	3 (8.11%)	5 (13.51%)	3.35
8.4 ประโยชน์ที่ได้รับจากการดูงาน	9 (25.71%)	14 (40.00%)	9 (25.71%)	2 (5.71%)	1 (2.86%)	3.80

ข้อเสนอแนะต่างๆ ในกระบวนการวิชาที่นักศึกษาเห็นว่าควรมีการปรับปรุง

สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

ลำดับ	รหัสวิชา / ชื่อวิชา	ข้อเสนอแนะต่ออาจารย์ผู้สอน	ข้อเสนอแนะต่อเนื้อหากระบวนการวิชา
1.	606342 กระบวนการทางความร้อนของผลิตภัณฑ์ทางทะเล (Thermal Processing of Marine Products)	-อาจารย์ให้ทำโจทย์แต่ไม่เฉลยหักไปถามก็ไม่ตอบ เรียนไปไม่รู้ว่าจะทำใจถูกวิธีบ้างเรียนแบบ งงๆ	
2.	606310 สถิติและการวางแผนการทดลองสำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล (Statistics and Experimental Design for Marine)	-อยากให้อาจารย์สอนแบบทำไปพร้อมกับนักศึกษา -อยากให้มีการสอนที่ค่อนข้างช้าลงให้มีสอนทำตามไปด้วยเพื่อให้ทันภาพมากขึ้น -อยากให้มีการทำควบคู่ไปกับการสอน จากกรณีนี้ปฏิบัติเองควบคู่กับการดูสไลด์ทำให้เกิดความสับสนของข้อมูลในบางจุดและไม่สามารถมองผลที่ออกมาตรงจริงหรือไม่ได้	-อยากให้อาจารย์สอนปฏิบัติมากกว่าเรียนตามในสไลด์เนื่องจากวิชานี้ยากไม่สามารถเข้าใจเนื้อหาในสไลด์ได้
3.	606244/606245 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 1/2 (Marine Product Processing 1/2)	- อาจารย์บอ รับฟังนักศึกษาเยอะๆ ไม่ลำเอียง	
4.	606243 หน่วยปฏิบัติการเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล (Unit Operations in Marine Product)		-ปรับปรุงสูตรการคำนวณเนื้อหา

8

ลำดับ	รหัสวิชา / ชื่อวิชา	ข้อเสนอแนะต่ออาจารย์ผู้สอน	ข้อเสนอแนะต่อเนื้อหากระบวนการวิชา
5.	602120 จุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น (Preliminary Agro-Industrial Microbiology)	-ในการปรับเกณฑ์การให้คะแนน ตรงทาร์ท้อเขียนให้คะแนนยากเกินไป มาตราฐานสูงเกินที่สอนนักศึกษา	

ข้อเสนอ/อื่นๆ

(สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล)

- อยากเข้าไปเรียนที่ตึกแล้วครับ ให้ไปทำแลปก็ยิ่งดี
- เพิ่มพื้นที่อ่านหนังสือและร้านอาหาร
- อยากเรียนในมอแล้วว
- อยากให้มิกิจกรรมที่น่าสนใจมากกว่านี้เพราะกิจกรรมที่เคยจัดขึ้นมาเพื่อไม่มาเข้าร่วม
- นศ.MPT ปีที่4 ค่าเทอมแพงเกินไปสำหรับสถานการณ์โควิด19
- การโฆษณาดึงดูดนศ.ต่างๆเข้ามาเรียนในชั้นปีที่1 ควรพูดถึงเรื่องสภาวะการทำงานหลังจบการศึกษาว่าทำอะไรบ้าง ทำที่ไหน อย่างไร อัตราการได้งานเท่าไร มีความมั่นคงมั๊ย จะทำให้น้องๆสามารถเห็นภาพได้ว่าเมื่อตนเองไปทำงาน ณ จุดนั้นจะมีความสุขในการทำงานหรือเปล่า"
- อธิบายเรื่องการทำงานและบรรยากาศการปรับตัวในการทำงาน และ พาไปดูแผนกต่างๆให้มากกว่านี้
- อ.ศิริวัฒน์ จินศิริวานิชย์ ในการออกข้อสอบเขียน แต่ไม่เคยบอกมาตรฐานในการวัดคะแนนข้อสอบเขียนของนศ. ทำให้มีนศ.วิชา602120 หลายคนไม่พอใจอาจารย์ในส่วนนี้
- ค่าเทอม
- ค่าเทอม
- การจัดส่งของช้า
- ความเป็นจริงของการรองรับงานหลังจากจบการศึกษา เช่น อัตราการจ้างงาน อัตราเงินเดือน
- การโฆษณา
- การจัดคิว ที่เชิญมา ส่วนตัวไม่ได้เข้าคิวแต่เพื่อนบอกว่า ออ.ไม่มีสต๊าฟรอทำหน้าที่เวลาคิวเตอร์เรียกหาเลย คนเข้าน้อยแล้ว ก็ยังไม่มีคนคอยดู ส่วนตัวคิดว่า ถ้าจะเชิญใครมาคิวหรือให้ความรู้ในด้านนั้นๆควรจัดแบบสอบถามว่านักศึกษาต้องการรู้เรื่องอะไร แล้วถึงค่อยเชิญมา และไม่ควรใช้เวลาวันหยุดของนักศึกษา หรือถ้ามันไม่ได้จริงๆให้ดูจากวันเวลาที่สมควร การทำแบบนี้คิดว่าจะได้อะไรที่มีประโยชน์มากกว่าจ้างให้พ้อแล้วๆกันไปละ
- ตอนอาจารย์ ศิริวัฒน์ จินศิริวานิชย์ บอกในเข้าไปเรียนในตัวละครได้ นศ.หลายคนเดินทางมาจากต่างจังหวัด เสียค่าหอ ค่าอยู่กินไปหลายเดือน แต่ทางคณะประกาศไม่ให้เรียนในมอ.ฝั่งแม่เหียะ ไม่พอใจตรงที่ก่อนอาจารย์จะบอกให้นักศึกษาเข้ามาเรียนอาจารย์ควรปรึกษากับทางคณะบดีคณะให้เข้าใจก่อน ทำแบบนี้นักศึกษาหลายคนเสียเงินฟรีละ

เอกสารแนบ ภาคผนวก ก.

- ✓ รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล
ในวันอังคาร ที่ 20 สิงหาคม 2564 เวลา 14.30 เป็นต้นไป
รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom

ผู้เข้ามาประชุม

- | | |
|---|---|
| 1. อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลิ่น | หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรมพ เหล่ากุลดิกล | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธาสินี ญาณภักดี | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.กันยาศิริ รีกอริยะธรรม | กรรมการและเลขานุการ |
| 5. นางสาวสุดาพร วัฒนา | ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม (ติดภารกิจ/ลา)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล ได้กล่าวเปิดการประชุม และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- 1.1 ประธานฯ ได้แจ้งเรื่อง การเข้าใช้บริการโครงการขยายผลชุดบันทึกสื่อการเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างง่าย (CMU Ez Studio) ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ด้วยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยศูนย์นวัตกรรมการสอนและการเรียนรู้ ได้มีโครงการขยายผลชุดบันทึกสื่อการเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างง่าย (CMU Ez Studio) สำหรับอาจารย์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยนำเสนอองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการจัดทำสื่อการเรียนการสอนให้เท่าทันกับ

สถานการณ์ในปัจจุบัน ที่มีการจัดระบบการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์ให้มีประสิทธิภาพ โดยมีรูปแบบแนวคิดการใช้งาน ดังนี้

1. สามารถจองเวลาใช้งานผ่านระบบการจองออนไลน์ของคุณะ
2. สามารถนับภาระงานการสร้างสื่อออนไลน์ได้
3. มีงบประมาณสนับสนุนการจัดทำสื่อการเรียนการสอน
4. สนับสนุนให้มีการบริการวิชาการและประชาสัมพันธ์คณะผ่านสื่อออนไลน์

คณะอุตสาหกรรมเกษตรได้รับการสนับสนุนชุดอุปกรณ์ CMU Ez Studio จำนวน 3 ชุด โดยได้ให้เจ้าหน้าที่ผู้ประสานงานและดูแลชุดอุปกรณ์ของคุณะ เข้าอบรมการติดตั้งและใช้งานเครื่องมือชุดอุปกรณ์ เพื่อสนับสนุนให้บริการ คณาจารย์ นักวิทยาศาสตร์และบุคลากรในการใช้งาน ณ ห้อง AO-216, AO-220-8 และ 4-108

- 1.2 ประธานฯ ได้แจ้งเรื่องการเตรียมการจัดการเรียนการสอนรูปแบบออนไลน์ (Online) ของคณาจารย์ เพื่อให้สอดคล้องตามแนวทางการจัดการเรียนการสอน และสอบ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 ในสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ให้จัดการเรียนการสอนรูปแบบออนไลน์ (Online) ตลอดภาคการศึกษา โดยให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา

- 1.3 ประธานฯ ได้แจ้งเรื่อง โครงการภายใต้แผนกลยุทธ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ของสำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร ที่สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ต้องรับมิตชอบ ดังนี้

(ร่าง) โครงการภายใต้แผนกลยุทธ์ 5 ปี (พ.ศ. 2565 - 2569)

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

SO1: ขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเกษตรด้วยการสร้างคน (Influencer) *จัดสภาพแวดล้อมให้เอื้อต่อการพัฒนา Influencer (Ecosystem for influencer)

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
1. Training for AGRO (3R7C หรือ 8C)	100,000	1.งานบริการการศึกษาและหน่วยพัฒนา 2.สำนักวิชา (สนับสนุน)
2. โครงการต่อยอดจากสิ่งทีนักศึกษาเราทำอยู่แล้ว สำหรับนักศึกษาปี 4 ในทุกสาขาที่มีการทำโปรเจกต์อยู่ โดยให้แต่ละทีมที่อยากเข้าร่วมโครงการ ทำการนำเสนอโครงการที่ทำแบบ pitching (3-5 นาที)	100,000	งานบริการการศึกษาและหน่วยพัฒนา /ศูนย์บริการธุรกิจฯ 2.สำนักวิชา (สนับสนุน) สำนักวิชาเสนอ รวมโครงการ1และ2 เป็น 200,000 บาท

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
3.โครงการสนับสนุนการสอนภาคปฏิบัติการในสถานการณ์โรคระบาด Covid-19	50,000	สำนักวิชาฯ (ผศ.ดร.ยงยุทธ เอลิมชาติ ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร) น.ส.วลัยลักษณ์ แผลงคำ
4. โครงการ Student Mobility in the Network of ASEAN Countries	100,000	สำนักวิชาฯ (รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง น.ส.สุธินี ส่งศรีเกตุ)
5. โครงการศึกษาดูงานของนักศึกษา	360,000	สำนักวิชาฯ (รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง น.ส.สุธินี ส่งศรีเกตุ)
6. โครงการกิจกรรมเสริมหลักสูตรจัดฝึกอบรมด้านการออกแบบกระบวนการคิดเชิงธุรกิจทางอุตสาหกรรมอาหาร design thinking สำนักวิชาฯ เสนอ สามารถรวมกับโครงการที่1และ2ได้หรือไม่ โดยจัดให้ นศ. ชั้นปีที่1-4	130,000 เพิ่มเป็น 200,000	สำนักวิชาฯ (ผศ.ดร.ยงยุทธ เอลิมชาติ อ.ดร.ชิตาพัฒน์ ไบजू น.ส.จตุพร อินฤทธิ์ น.ส.กัญญารัตน์ ภูมิประหมั่น) สำนักวิชาฯ เสนอให้ทำร่วมกับงานการศึกษา เป็นกิจกรรมส่วนกลางของคณะ
7. โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้	60,000	สำนักวิชาฯ (ผศ.ดร.สรญา เขียวรวาววงศ์ อ.ดร.จุไรรัตน์ เม้ากำเนิด อ.ดร.ชญาณีทิพย์ อินสมพันธ์ อ.ดร.เปรม ทองชัย อ.ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ อ.ดร.พรจันทร์ พิณพาทย์ อ.ดร.วรินพร กลั่นกลิ่น อ.ดร.กัญยาสิริ รักษาริยะธรรม)

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
8. โครงการสร้างสรรคัณฑ์ดรรชนีของนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตร	400,000	สำนักวิชาฯ (ผศ.ดร.สุรพัศ คำไทย อ.ดร.ชิดาพันธ์ ใจจิว ผศ.ดร.พีโลรัก อินธิปัญญา อ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล น.ส.กัญญารัตน์ ภูมิประหมั่น)
9. โครงการพัฒนาหลักสูตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร	60,000	สำนักวิชาฯ รศ.ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์ ผศ.สุวรรณา เดชะรัตนางกูร ผศ.ดร.ยงยุทธ เอลิมชาติ ผศ.ดร.สุรพัศ คำไทย ผศ.ดร.ธรรมพ เหล่ากุลคิลก ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร เลขาหัวหน้าสำนักฯ
10. โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา	60,000	สำนักวิชาฯ (ผศ.ดร.ยงยุทธ เอลิมชาติ)
11. โครงการพัฒนาการเรียนการสอนและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ณ จังหวัดสมุทรสาคร	100,000	หัวหน้าสาขา MPT น.ส.สุดาพร วัฒนา
12.โครงการสนับสนุนสหกิจศึกษา	200,000	สำนักวิชาฯ คณะทำงานสหกิจศึกษา
-โครงการ นิเทศนักศึกษาฝึกสหกิจศึกษา อาจารย์ผู้นิเทศ นักศึกษา ปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ		
-โครงการสนับสนุนการประกันชีวิตให้นักศึกษาที่เดินทางไปปฏิบัติสหกิจ ศึกษาของสำนักวิชาฯ	50,000	
-โครงการเตรียมความพร้อมก่อนนักศึกษาไปปฏิบัติงานสหกิจ	50,000	
13. โครงการพัฒนานักศึกษาด้านความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ	40,000	ผศ.ดร.ทนงศักดิ์ ไชยาโส

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
	เพิ่มเป็น 70,000	
14. โครงการการจัดการของเสียจากห้องปฏิบัติการ	60,000	กลุ่มนักวิทย์ (นางวรางคณา เตมียะ)
15. โครงการสนับสนุนนักศึกษาค้นคว้าวิจัย ในการเขียนวิจัยเพื่อการตีพิมพ์(Manuscript camp)	60,000	สำนักวิชา (รศ.ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์)
16. โครงการพัฒนาทักษะชีวิต "Life : Lecture Series" และ การเตรียมความพร้อมและพัฒนาทักษะวิชาชีพและทักษะแห่งอนาคต (Soft skill)	100,000	อาจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
17. โครงการ Communication skill for work place success	12,400	ศส.สุวรรณา เตชะรัตนางกูร

SO2: ขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเกษตรด้วยการศึกษาดตลอดชีวิต (Life-long learning for better future)

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
1. หลักสูตร Lifelong Learning (short course) ด้านที่เราเชี่ยวชาญ เช่น ด้านอุตสาหกรรมเกษตร ให้แก่บุคคลทั่วไปที่สนใจ (แบบแสวงหารายได้และไม่แสวงหารายได้)	10,000	งานบริการการศึกษา
1.1 เปิดเป็น visitor ในรายวิชาที่สามารถเปิดให้บุคคลภายนอกเข้ามาเรียนรู้ได้	100,000	2.สำนักวิชา (สนับสนุน)
2. จัดการฝึกอบรม (short course) หรือค่ายแบบเก็บรายชั่วโมงที่สามารถเปิดให้บุคคลภายนอกเข้ามาหรือศึกษาได้ เช่น ผลิตภัณฑ์, กระบวนการ, การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และเครื่องมือวิเคราะห์/แปรรูป เป็นต้น พร้อมออกใบ Certificated รับรอง	100,000	ศูนย์บริการธุรกิจ / งานบริหารงานวิจัย สำนักวิชา
3. AGRO knock door! / Onsite-training / Online-training / In-house training	50,000	ศูนย์บริการธุรกิจ / งานบริหารงานวิจัย สำนักวิชา
4. คณะเปิด community บนสังคมออนไลน์เกี่ยวกับด้านอุตสาหกรรมเกษตร (Online/Live)		ศูนย์บริการธุรกิจ / งานบริหารงานวิจัย สำนักวิชา

2. จัดการเรียนการสอน/หลักสูตรบูรณาการร่วมกับเครือข่ายอย่างเป็นระบบและทำให้เห็นผลเป็นรูปธรรม (เช่น ใช้วิทยวิจัยจากผู้ประกอบการ สร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน)

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
-------------	----------	--------------

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
1.โครงการสร้างชุมชนต้นแบบ โดยบูรณาการกับหน่วยงานอื่นๆ (เช่น สถาบันภาษา, วิทยาลัยนานาชาติ,ชุมชนต่างๆ เป็นต้น)	100,000	ศูนย์บริการธุรกิจ / งานบริหารงานวิจัย/งานบริการการศึกษา 2.สำนักวิชา สนับสนุน
2. โครงการบูรณาการการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการร่วมกับผู้ประกอบการ/หน่วยงานภายนอก (*สาขาละอย่างน้อย 1 โครงการ งบประมาณสาขาละ 10,000 บ.)	60,000	สำนักวิชา
3. โครงการสำรวจและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์	30,000	สำนักวิชา (อ.ดร.สุภาเวท มานียม น.ส.จตุพร อินฤทธิ)
4. โครงการติดตามผลการดำเนินงานด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลเทพและแม่เหียะ	40,000	สำนักวิชา (อ.ดร.สุภาเวท มานียม น.ส.จตุพร อินฤทธิ)
5. โครงการการอบรมเชิงปฏิบัติการ การเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของการต่อยอดโครงการวิจัยของนักศึกษาสำหรับการเป็นผู้ประกอบการ	54,000	ผศ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล

3. สร้างกลุ่มความเป็นเลิศต้นแบบเพื่อพัฒนาศักยภาพการเรียนการสอน การบริการวิชาการและนวัตกรรมอุตสาหกรรมเกษตร

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
1. สร้างกลุ่มความเป็นเลิศต้นแบบ	100,000	ศูนย์บริการธุรกิจ / งานบริหารงานวิจัย/งานบริการการศึกษา สำนักวิชา

4. พัฒนาอาจารย์ด้านทักษะการสอนและประเมินผลการเรียนการสอนแบบ active learning และการสอน online การผลิตสื่อทันสมัย เป็นต้น (HR Plan)

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
1. โครงการ smart lecturer	110,000	สำนักวิชา
1.1 Coaching for AGRO (การสอนแบบ active learning และการสอน online การผลิตสื่อทันสมัย, หลักสูตรอบรมรูปแบบออนไลน์)	50,000	สำนักวิชา
1.2 โครงการพัฒนาการเรียนการสอนแบบ active learning และ 21th Century	60,000	สำนักวิชา

SO4: ขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเกษตรด้วยเครือข่ายคุณค่า (value network)

1. Roadmap การจัดการเครือข่ายคุณค่า สร้างเครือข่ายการเรียนการสอน / เครือข่ายงานวิจัย / เครือข่ายบริการวิชาการและ CSR (S/L)

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
1. โครงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการเรียนการสอน การวิจัย และบริการวิชาการระหว่างคณะของมหาวิทยาลัย ทั้งในและต่างประเทศ	200,000	สำนักวิชา

2. Customer (นักศึกษา, แหล่งทุน, ผู้ประกอบการ) relationship and engagement (S/L)

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
นักศึกษา 1. โครงการสำรวจความต้องการความช่วยเหลือ/เตรียมความพร้อมในการทำโครงการวิจัย 2. โครงการสร้างความสัมพันธ์/ผูกพัน <ul style="list-style-type: none"> - ปี 1-2 สร้างการรับรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาและคณะ ผ่านกิจกรรมสร้างสรรค์/เชื่อมความสัมพันธ์ สานสัมพันธ์ สร้างความผูกพัน - ส่งเสริมความผูกพันระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษากับนักศึกษา - ปี 3-4 สร้างความผูกพันระหว่างนักศึกษากับอาจารย์นักวิทย์ - อบรมจิตวิทยาการให้คำปรึกษา (อบรมเป็นซีรีย) - ปรับปรุงวิธีการสื่อสารกับนักศึกษา - ปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางกายภาพ/บรรยากาศการเรียนการสอนในคณะ รวมถึงประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษา - ประชาสัมพันธ์การปรับปรุงให้นักศึกษาทราบ - ทบทวนกระบวนการทำงาน ในงานที่เกี่ยวข้องกับนักศึกษา เช่น การยื่นอุทธรณ์ การเบิกวัสดุสารเคมี แหล่งทุน/ผู้ประกอบการ 1. โครงการความร่วมมือกับผู้ประกอบการผ่านกระบวนการวิชา/โครงการงานวิจัย (ได้ประโยชน์ทั้ง 2 ฝ่าย(คล้ายชื่อเดิมของสำนักวิชา)** โครงการวิจัยนักศึกษาจากผู้ประกอบการที่มารับบริการวิชาการจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร) - มีหน่วยงานสนับสนุนในเรื่องกฎระเบียบ		สำนักวิชา สาขาวิชา/สำนักวิชา/สำนักงานคณะ งานบริการการศึกษา งานบริหาร งานที่เกี่ยวข้อง งานที่เกี่ยวข้อง สำนักวิชา
2. โครงการนักศึกษาสัมพันธ์	300,000	สำนักวิชา

3. Stakeholder (Alumni, สถานปฏิบัติสหกิจศึกษา/ฝึกงาน/ผู้ประกอบการ) relationship and engagement (S/L)

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
1. โครงการเจรจาสร้างความร่วมมือกับผู้ประกอบการ สหกิจศึกษา/ฝึกงาน		สำนักวิชา

SO5: ขับเคลื่อนความยั่งยืนด้วยการบริหารองค์กรที่เป็นเลิศ

1. Re-branding เพื่อสร้างภาพลักษณ์ของคณะในการเป็น influencer ขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเกษตร (S)

ชื่อโครงการ	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ
1. โครงการ Agro PR 2.1 โครงการจัดทำหลักสูตร non-degree การสร้างผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารและนวัตกรรมเพื่อขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศและภูมิภาค 2.2 การทำ content ที่เป็นกระแสหลักๆ เช่น อาหารกับโควิด (วีดีโอ subscribe เพื่อสื่อถึงการเป็น influencer) 2.3 โครงการประชาสัมพันธ์งานวิจัย 2.4 โครงการเผยแพร่กิจกรรมบริการวิชาการ		กรรมการปชส. สำนักวิชาสนับสนุน

มติที่ประชุม : ที่ประชุมมีมติเห็นชอบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

2.1 การรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ 20 กรกฎาคม 2564

มติที่ประชุม : ที่ประชุมมีมติรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง (ไม่มี)

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา เรื่อง การวิเคราะห์หาสาเหตุ และแนวทางการแก้ไขที่จำนวนรับเข้าของสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ไม่เป็นไปตามเป้าหมาย ทั้งนี้ที่ประชุมได้ร่วมพิจารณาและได้ข้อสรุป ดังนี้

จากการวิเคราะห์หาสาเหตุที่จำนวนรับเข้าไม่เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ในภาวะที่เศรษฐกิจไม่ดี ค่าธรรมเนียมของหลักสูตรฯ ถึงแม้ว่าจะปรับลดมาบางส่วนแล้วก็ยังคงมีค่าทำเนียมที่สูงกว่าหลักสูตรปกติของสาขาวิชาฯ อื่นๆ จึงส่งผลกระทบต่อตัดสินใจของผู้ปกครองและนักเรียนในการเลือกสมัครเรียน

2. เมื่อทำการเปรียบเทียบสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของทางสาขากับหลักสูตรคู่แข่งแล้ว พบว่า ยังขาดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ที่มีจุดเด่นเหนือกว่าหลักสูตรฯ อื่น เช่น อุปกรณ์การเรียน สถานที่เรียน เป็นต้น
3. หลักสูตรฯ มีการจัดการเรียนการสอนที่ จังหวัดสมุทรสาคร ส่งผลต่อค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นของผู้ปกครอง คุณภาพชีวิต สังคมและสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป รวมถึงไม่มีการจัดกิจกรรมของนักศึกษาร่วมกับสาขาอื่น หรือ ไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรมของทางมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ขณะที่นักศึกษาลงไปเรียนที่ จังหวัดสมุทรสาคร
4. นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนร่วมกับการลงทะเบียนเรียนของกระบวนวิชาอื่นนอกสาขาได้ เนื่องจากนักศึกษาในชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 จะต้องเรียนเป็นรูปแบบโมดูล ทำให้นักศึกษาบางส่วนจบไม่ตรงตามเวลาที่หลักสูตรกำหนด ส่งผลให้นักเรียนไม่สมัครเรียนหลักสูตรฯ นี้
5. บัณฑิตที่จบจากหลักสูตรฯ นี้ มีสายงานที่แคบ เมื่อเทียบกับหลักสูตรฯ อื่น

แนวทางการแก้ไข

1. เพิ่มการประชาสัมพันธ์เชิงรุกของหลักสูตรฯ ให้มากขึ้น โดยเจาะจงไปยังกลุ่มนักเรียนเป้าหมาย
2. ลดค่าธรรมเนียมการศึกษาเพิ่มเติม เพื่อให้หลักสูตรฯ สามารถแข่งขันกับหลักสูตรอื่นได้
3. เพิ่มสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มากขึ้น เพื่อให้ให้นักเรียนและผู้ปกครองรู้สึกว่าการเรียนหลักสูตรฯ นี้ น่าสนใจ
4. ปรับลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น เพื่อนำรายรับที่เหลือมาสนับสนุนเป็นทุนการศึกษาให้แก่แก่นักเรียน
5. ทบทวนแผนการศึกษาในรอบ 3 ถึง 4 ปีที่ให้นักศึกษาของหลักสูตรฯ ไปศึกษา ณ จังหวัดสมุทรสาคร
6. ปรับปรุงหลักสูตรฯ ให้นักศึกษาที่จบตามหลักสูตร มีทักษะที่จะสามารถประกอบอาชีพได้หลากหลายมากยิ่งขึ้น

จุดคุ้มทุน

จำนวนรับเข้า จำนวน 40 คน (ข้อมูลจากงานแผนและนโยบายคณะฯ)

4.2 ประธานฯ ได้ขอให้ประชุมพิจารณา เรื่อง กระบวนวิชาในหลักสูตรฯ เพื่อเปิดเป็นกระบวนวิชา lifelong learning ให้แก่บุคคลทั่วไป

ที่ประชุมได้ร่วมพิจารณาและขอเสนอกระบวนวิชา 606246 การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล (เป็นวิชาหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565 โดยเปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1/2566)

4.3 ประธานฯ ได้ขอให้ประชุมพิจารณา เรื่อง เสนอขอจัดสรรงบประมาณของครุภัณฑ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ทั้งนี้ที่ประชุมได้ร่วมพิจารณาและขอเสนอรายการครุภัณฑ์ จำนวน 1 รายการ ดังนี้ ชุดแปรรูปและวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารทะเลขั้นสูง ทั้งนี้ ประธานฯ ได้ขอความร่วมมืออาจารย์ในสาขาวิชา ขอใบเสนอราคาของครุภัณฑ์ดังกล่าว และมอบหมายให้ผู้ประสานงานสาขาวิชา รวบรวมนำส่งสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ภายในวันที่ 16 สิงหาคม 2564 ต่อไป

4.4 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา เรื่อง การปรับปรุงห้องปฏิบัติการ โครงการปรับปรุงห้องวิจัยนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล และวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร (หมายเลขห้อง 4-413 และ 4-414) ของสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

ประธานฯ ได้แจ้งข้อมูลงบประมาณที่สำนักวิชา สนับสนุนค่าจ้างออกแบบ สาขาละ 10,000 บาท ทั้งนี้ ที่ประชุมได้ร่วมพิจารณาและเสนอหน่วยงานภายนอก (บริษัท ยูเนี่ยน ซายน์ จำกัด) เพื่อติดต่อนัดหมาย มาดูสถานที่ สำหรับออกแบบการปรับปรุงห้องปฏิบัติการ และขอใบเสนอราคา นำเสนอสำนักวิชา ภายในวันที่ 16 สิงหาคม 2564 พิจารณาตามขั้นตอนต่อไป

4.5 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา เรื่อง การจัดกิจกรรมอบรมพัฒนาทักษะภายใต้โครงการสร้างบัณฑิตพันธุ์ใหม่เพื่อสร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูงสำหรับอุตสาหกรรม New Growth Engine ตามนโยบาย Thailand 4.0 และการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สำหรับนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 โดยดำเนินการจัดอบรม ช่วงเดือนสิงหาคม - กันยายน 64 รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom สำหรับจำนวนผู้เข้าร่วม 20-25 คน โดยมีหลักสูตรอบรมพัฒนาทักษะ ดังนี้

- 1 หลักสูตรเพิ่มศักยภาพด้วย Design Thinking
- 2 หลักสูตรอบรม Business Model Canvas (BMC) & Digital Marketing: Facebook
- 3 หลักสูตรคิดสร้างสรรค์เพื่อสร้างและขับเคลื่อนนวัตกรรม (Creative Thinking & Driving Innovation)
- 4 หัวข้อ หลักสูตรหลักคิดเพื่อการสื่อสารและประสานงาน (Collaborative Mindset & Communication)

มติที่ประชุม : รับทราบและเห็นชอบดังกล่าวฯ และมอบหมายผู้ประสานงานสาขาวิชา ดำเนินการขออนุมัติจัดกิจกรรมอบรมดังกล่าวฯ ตามขั้นตอนต่อไป

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ (ไม่มี)

ปิดประชุมเวลา 16.00 น.



ผู้จัดบันทึกการประชุม
(นางสาวสุดาพร วัฒนา)

ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงานสาขาวิชา



ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลิ่น)

หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล
ในวันพฤหัสบดี ที่ 9 กันยายน 2564 เวลา 09.30 เป็นต้นไป
รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom

ผู้เข้ามาประชุม

- | | |
|---|---|
| 1. อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลิ่น | หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์ | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรมพ เหล่ากุลดิลก | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธาสินี ญาณภักดิ์ | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.กันยาศิริ รักษิณธรรม | กรรมการและเลขานุการ |
| 6. นางสาวสุดาวพร วัฒนา | ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม (ติดภารกิจ/ลา)

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส

เริ่มประชุมเวลา 09.30 น.

ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล ได้กล่าวเปิดการประชุม และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ (ไม่มี)

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

2.1 การรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ วันที่ 9 กันยายน 2564

มติที่ประชุม : ที่ประชุมมีมติรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง (ไม่มี)

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาเรื่อง ผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต (Program Learning

Outcomes: PLOs) สำหรับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารทะเลและนวัตกรรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565 ที่ประชุมได้ร่วมพิจารณา ผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต (Program Learning Outcomes: PLOs) จำนวน 4 ข้อเหมือนเดิม และเสนอเพิ่มข้อมูลในส่วนบทสรุปผู้บริหาร ข้อที่ 7. สมรรถนะที่เสริมสร้างให้นักศึกษา ข้อย่อย 7.2 สมรรถนะเฉพาะสาขา (Subject-Specific Competences) บัณฑิตมีองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ครอบคลุมตั้งแต่องค์ประกอบทางเคมีของวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การใช้เทคโนโลยีนวัตกรรม รวมถึงมีความรู้พื้นฐานทางด้านธุรกิจ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลให้มีคุณภาพ เพิ่มมูลค่า และมีมาตรฐานในระดับสากล เน้นสร้างทักษะขั้นสูงจากการฝึกปฏิบัติหรือประสบการณ์จริง โดยแผนสหกิจศึกษา มุ่งเน้นประสบการณ์จริงในการทำงานด้านอุตสาหกรรมอาหารทะเล เพื่อเป็นบัณฑิตที่พร้อมทำงานในภาคอุตสาหกรรม สำหรับแผนปฏิบัติงานวิจัยด้านผลิตภัณฑ์อาหารทะเล มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติค้นคว้าทดลอง เพื่อเป็นบัณฑิตที่มีทักษะการวิจัยสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล สำหรับแผนปฏิบัติธุรกิจจำลองด้านผลิตภัณฑ์อาหารทะเล มุ่งเน้นประสบการณ์ด้านธุรกิจอาหารทะเล เพื่อเป็นผู้ประกอบการที่สามารถ ยกย่องได้ให้กับครอบครัว ชุมชน และประเทศ

และ มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารทะเลและนวัตกรรม หมวดที่ 2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร ข้อ 1.4 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา (Year Learning Outcomes: YLOs)

- ชั้นปีที่ 1 มีความรู้และความเข้าใจในหลักการวิทยาศาสตร์พื้นฐาน เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารทะเล และความรู้ทางธุรกิจเบื้องต้น รวมถึงมีทักษะพื้นฐานทางภาษาอังกฤษ
 - ชั้นปีที่ 2 เข้าใจแนวคิดเชิงนวัตกรรมสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลและสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้รวมทั้งทักษะที่เกี่ยวข้องเบื้องต้นในทางปฏิบัติได้
 - ชั้นปีที่ 3 วิเคราะห์สถานการณ์และประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะต่าง ๆ เพื่อสร้างแนวความคิดเชิงออกแบบนวัตกรรมสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลได้อย่างเป็นระบบ รวมถึงมีทักษะการทำงานเป็นทีม
 - ชั้นปีที่ 4 สร้างสรรค์ผลงานหรือแนวความคิดเชิงนวัตกรรมสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเล และบูรณาการประสบการณ์ ความรู้ และทักษะต่าง ๆ ในการปฏิบัติงานทางวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม และสามารถทำงานร่วมกับบุคคลที่เกี่ยวข้องในทุกระดับได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- แผนสหกิจศึกษา : มีประสบการณ์และมีความพร้อมในการทำงานด้านอุตสาหกรรมอาหารทะเลได้
- แผนปฏิบัติงานวิจัยด้านผลิตภัณฑ์อาหารทะเล : มีทักษะการวิจัย สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลได้

แผนปฏิบัติการจำลองด้านผลิตภัณฑ์อาหารทะเล : มีทักษะการเป็นผู้ประกอบการ หรือมีแนวคิดเชิงออกแบบ สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารทะเลได้
(รายละเอียดตามเอกสารแนบ 4.1)

มติที่ประชุม : รับทราบและเห็นชอบดังกล่าว

4.2 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาเรื่อง เพิ่มกระบวนวิชาเอกเลือก สำหรับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารทะเลและนวัตกรรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565 เพื่อให้สอดคล้องกับแผนการศึกษาทั้ง 3 แผน โดยเลือกกระบวนวิชา ของคณะบริหารธุรกิจ และคณะวิศวกรรมศาสตร์ ทั้งนี้ ที่ประชุมได้ร่วมพิจารณาและเสนอ ดังนี้

255342	องค์กรอุตสาหกรรมและการบริหารกระบวนการผลิต Industrial Organization and Production Management
703322	การสื่อสารเพื่อผลลัพธ์ทางธุรกิจ Communication for Business Results
703391	มารยาทในสังคมธุรกิจ Business Etiquette
705453	การตลาดสำหรับนวัตกรรม Marketing for Innovation

มติที่ประชุม : รับทราบและเห็นชอบดังกล่าว และมอบหมายผู้ประสานงานสาขาวิชา ดำเนินการขอความอนุเคราะห์เปิดสอนกระบวนวิชาเอกเลือกดังกล่าว ตามขั้นตอนต่อไป

4.3 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา เรื่อง การประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุก โดยที่ประชุมได้ร่วมพิจารณาและเสนอข้อมูล ดังนี้

4.3.1 การประชาสัมพันธ์โดยการจัดทำวิดีโอ (video clip) ของสาขาวิชาฯ โดยจัดส่งเอกสารแผ่นพับ โบสเตอร์ หรือเผยแพร่สื่อรูปแบบออนไลน์ ไปยัง 23 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดตราด, จันทบุรี, ระยอง, ชลบุรี, ฉะเชิงเทรา, สมุทรปราการ, สมุทรสาคร, สมุทรสงคราม, เพชรบุรี, ประจวบคีรีขันธ์, ชุมพร, สุราษฎร์ธานี, นครศรีธรรมราช, พัทลุง, สงขลา, ปัตตานี, นราธิวาส, ระนอง, พังงา, ภูเก็ต, กระบี่, ตรัง, สตูล

4.3.2 เชิญชวนศิษย์เก่า สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล บอกเล่าเรื่องราวประสบการณ์ และแชร์ข้อมูลการทำงาน และการเรียนในรั้วมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ข้อเสนอแนะจากที่ประชุมฯ สำหรับการจัดทำสื่อวีดีโอ (video clip) ส่งไปยังโรงเรียนซึ่งต้องจัดทำสื่อที่มีรายละเอียดเนื้อหาที่เป็นลักษณะทางการ ดังนั้น สาขาวิชาจำเป็นต้องตรวจสอบเช็คข้อจำกัดอีกครั้งกับสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (คณะกรรมการประชาสัมพันธ์ของคณะฯ) และจำนวนงบประมาณที่ได้รับจัดสรรประจำปี 2565 เพื่อให้สามารถวางแผนการทำงานได้บรรลุตามวัตถุประสงค์ต่อไป

4.4 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา เรื่อง การเขียนโครงการรับตรง สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล (TCAS1) ปีการศึกษา 2565 ทั้งนี้ที่ประชุมได้ร่วมพิจารณาและได้ข้อสรุป ดังนี้

คุณสมบัติการรับนักศึกษาเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2565 (TCAS รอบที่ 1 Portfolio) โครงการสร้างนักเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเลสู่บ้านเกิด

ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565 (MPT)
ไม่มี	<p>จำนวนรับ : MPT 20 คน</p> <p>รับโดย: สำนักทะเบียนประมวลผล</p> <p>คุณสมบัติผู้สมัคร</p> <ul style="list-style-type: none"> - รับเฉพาะแผนการเรียนวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์หรือเทียบเท่า - เป็นผู้ที่กำลังศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 สายสามัญ มีผลการเรียนเฉลี่ยสะสมชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6 (5 ภาคการศึกษา) ไม่น้อยกว่า 2.75 <p>มีคุณสมบัติตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่งดังต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เป็นผู้ที่กำลังศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 สายสามัญ ในจังหวัดชายทะเลที่มีอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 23 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดตราด, จันทบุรี, ระยอง, ชลบุรี, ฉะเชิงเทรา, สมุทรปราการ, สมุทรสาคร, สมุทรสงคราม, เพชรบุรี, ประจวบคีรีขันธ์, ชุมพร, สุราษฎร์ธานี, นครศรีธรรมราช, พัทลุง, สงขลา, บัตตานี, นราธิวาส, ระนอง, พังงา, ภูเก็ต, กระบี่, ตรัง, สตูล - หรือ ถ้าหากไม่ได้ศึกษาอยู่ในจังหวัดที่มีอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 23 จังหวัด ต้องมีเอกสารรับรองการเป็นบุตรหลานสายตรงของผู้ประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล

มติที่ประชุม : รับทราบและเห็นชอบดังกล่าวฯ และมอบหมายผู้ประสานงานสาขาวิชาฯ ดำเนินการแจ้งงานบริการการศึกษาตามขั้นตอนต่อไป

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ (ไม่มี)

ปิดประชุมเวลา 11.30 น.



ผู้จัดบันทึกการประชุม
(นางสาวสุดาพร วัฒนา)
ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงานสาขาวิชาฯ



ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(อาจารย์ ดร.วรินพร กลั่นกลิ่น)
หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล
ในวันจันทร์ ที่ 20 กันยายน 2564 เวลา 13.30 เป็นต้นไป
รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom

ผู้เข้ามาประชุม

- | | |
|---|---|
| 1. อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลิ่น | หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลติลก | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธาสินี ญาณภักดี | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.กันยาศิริ ร็อกอริยะธรรม | กรรมการและเลขานุการ |
| 5. นางสาวสุดาพร วัฒนา | ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม (ติดภารกิจ/ลา)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทนงศักดิ์ ไชยาโส

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล ได้กล่าวเปิดการประชุม และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ (ไม่มี)

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

2.1 การรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ วันที่ 9 กันยายน 2564

มติที่ประชุม : ที่ประชุมมีมติรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 เรื่อง การประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุกของสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล เพื่อรองรับการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (TCAS1) ในโครงการสร้างนักเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเลสู่บ้านเกิด ระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2565 (ช่วงเวลาของการรับสมัคร ระหว่างวันที่ 9 – 23 ธันวาคม 2564) อาจารย์ ดร.กัญยาศิริ รักษาริยะธรรม ได้ให้ข้อมูลสำหรับการจัดทำวีดีโอโดยมีอาชีพ (บริษัทเดียวกันที่ได้จัดทำวีดีโอ ออก.ไก่ ของคณะฯ) โดยมีค่าใช้จ่ายราคาเริ่มต้น 50,000 บาท ซึ่งการจัดทำวีดีโอนั้นจะต้องทำข้อตกลงรายละเอียด และขอบเขตของงานให้ชัดเจน สำหรับการทำให้วีดีโอนี้เป็นทางเลือกของสาขาวิชา ในกรณีที่ได้รับงบประมาณจัดสรรเพียงพอ และเป็นข้อมูลในการนำเสนอเพื่อพิจารณาของงบประมาณสนับสนุนจากที่ประชุมของคณะกรรมการบริหารสำนักวิชาในปีงบประมาณถัดไป ทั้งนี้ สาขาวิชา ได้ร่วมพิจารณารูปแบบการทำประชาสัมพันธ์หลักสูตรและได้เสนอรูปแบบการทำโปรโมตใน Facebook (<https://www.facebook.com/MPTAgroCMU>) เช่น การโพสรูปภาพการทำกิจกรรมต่างๆ นำมาแชร์ไว้ในเพจของสาขาวิชา โดยขอความร่วมมืออาจารย์ในสาขาวิชา ร่วมกันนำรูปกิจกรรม การทำวิจัยต่างๆ ณ ห้องปฏิบัติการ (Lab) สามารถนำมาเผยแพร่ในเพจ Facebook ของสาขา ตามความเหมาะสม และมอบหมายผู้ประสานงานสาขาวิชา (นางสาวสุดาพร วัฒนา) ดำเนินการจัดส่งแผ่นพับ และรายละเอียดการรับสมัครคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (TCAS1) ระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2565 รูปแบบเอกสารจัดส่งช่องทางไปรษณีย์ไปยังโรงเรียนที่มีอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 23 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดตราด, จันทบุรี, ระยอง, ชลบุรี, ฉะเชิงเทรา, สมุทรปราการ, สมุทรสาคร, สมุทรสงคราม, เพชรบุรี, ประจวบคีรีขันธ์, ชุมพร, สุราษฎร์ธานี, นครศรีธรรมราช, พัทลุง, สงขลา, ปัตตานี, นราธิวาส, ระนอง, พังงา, ภูเก็ต, กระบี่, ตรัง, สตูล

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาเรื่อง สถานที่จัดตั้งครุภัณฑ์ชุดแปรรูปและวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารทะเลชั้นสูง ปีงบประมาณ 2566 จำนวน 1 ชุด ประกอบด้วย

1. เครื่องแปรรูปอาหารด้วยความดันสูง (High Pressure Processing) จำนวน 1 เครื่อง จัดวางที่ห้อง 3-107
2. เครื่องวิเคราะห์ขนาดอนุภาค (Particle Size Analyzer) จำนวน 1 เครื่อง จัดวางที่ห้อง 4-414
3. เครื่องเหวี่ยงน้ำ (Basket Centrifuge) จำนวน 1 เครื่อง จัดวางที่ห้อง 5-111

(รายละเอียดตามเอกสารแนบ 4.1)

มติที่ประชุม : รับทราบและเห็นชอบดังกล่าว

4.2 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาเรื่อง การแบ่งภาระงานการสอนของสาขาวิชาเทคโนโลยี-ผลิตภัณฑ์ทางทะเล ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564

โดยกำหนดการเปิดภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 ในวันที่ 8 พฤศจิกายน 2564 สำหรับรูปแบบการจัดการจัดการเรียนการสอนเป็นไปตามมาตรการของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ตารางแบ่งภาระงานสอนสาขาวิชา รายละเอียดตามแนบ 4.2) ทั้งนี้ ประธานฯ ได้ขอความร่วมมือผู้จัดการกระบวนการ

วิชาที่มีอาจารย์พิเศษ ภาระงานวิชา 606342 606452 606480 ขอติดต่อประสานงานเพื่อสอบถามและนัดหมายกับอาจารย์พิเศษในช่วงเวลาที่สะดวก โดยสามารถจัดการเรียนการสอนในช่วงวันเสาร์และอาทิตย์ได้ เนื่องจากอาจารย์พิเศษจะเป็นผู้ประกอบการในภาคเอกชน หรือตามความเหมาะสม และมอบหมายผู้ประสานงานสาขาวิชาฯ (นางสาวสุดาพร วัฒนา) ดำเนินการทำหนังสือเชิญ และแต่งตั้งอาจารย์พิเศษตามขั้นตอนต่อไป

มติที่ประชุม : รับทราบและเห็นชอบดังกล่าวฯ

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

5.1 เรื่อง การจัดอบรมพัฒนาทักษะ และการเตรียมสอบ TOEIC, CMU egrad สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล รหัส 61 ภายใต้สนับสนุนโครงการสร้างบัณฑิตพันธุ์ใหม่เพื่อสร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูงสำหรับอุตสาหกรรม New Growth Engine ตามนโยบาย Thailand 4.0 และการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย เนื่องจากสาขาวิชาฯ ยังไม่ได้ดำเนินการจัดอบรมให้นักศึกษาดังกล่าวฯ ทั้งนี้ หากอาจารย์ท่านใดสามารถแนะนำวิทยากร หรือสถาบันศึกษา หน่วยงานบริษัท ภาคเอกชน ที่สามารถรับจัดอบรมตามหัวข้อดังกล่าวฯได้ สามารถแจ้งมายังผู้ประสานงานสาขาวิชาฯ (นางสาวสุดาพร วัฒนา) เพื่อดำเนินการขออนุมัติจัดกิจกรรม ให้บรรลุวัตถุประสงค์ต่อไป

5.2 เรื่อง กำหนดการนำเสนอผลงาน ภาระงานวิชา 606499 โครงการวิจัย และภาระงานวิชา 606483 สหกิจศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล กำหนดการในวันจันทร์ที่ 4 ตุลาคม 2564 เวลา 08.30 - 16.00 น. รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom

ปิดประชุมเวลา 15.30 น.



ผู้จัดบันทึกการประชุม
(นางสาวสุดาพร วัฒนา)

ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงานสาขาวิชาฯ



ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลิ่น)

หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล
ในวันวันอังคาร ที่ 2 พฤศจิกายน 2564 เวลา 09.30 เป็นต้นไป
ณ ห้องประชุม 2 ชั้น 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้ามาประชุม

- | | |
|---|---|
| 1. อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลิ่น | หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์ | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรมพ เหล่ากุลดิลก | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธาสินี ญาณภักดิ์ | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.กันยาศิริ รักษิณธรรม | กรรมการและเลขานุการ |
| 6. นางสาวสุดาพร วัฒนา | ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม (ติดภารกิจ/ลา)

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล ได้กล่าวเปิดการประชุม และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ (ไม่มี)

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

2.1 การรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ วันที่ 20 กันยายน 2564

มติที่ประชุม : ที่ประชุมมีมติรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง (ไม่มี)

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา เรื่อง ผลการให้ตัวอักษรลำดับชั้น สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์-ทางทะเล ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

ใบสรุปผลการให้ลำดับชั้น ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2 พฤศจิกายน 2564

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด													จำนวน นศ.	อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ผู้สอนร่วม		
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T			V	W
1	606231	MARINE PRODUCT MICRO	001	8	8	7	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26	1. ผศ.ดร.ทนศักดิ์ ไชยาโช 2. อ.ดร.วิจิตร กลิ่นกลิ่น 3. อ.ดร.กันมาศิริ รังอริยะธรรม
2	606242	PACKAGING MARINE PROD	001	2	4	3	3	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	ผศ.ดร.สุธาณี อุทุมภักดิ์
3	606244	MARINE PRODUCT PROCESSING 1	001	2	7	11	5	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27	1. ผศ.ดร.สุธาณี อุทุมภักดิ์ 2. อ.ดร.วิจิตร กลิ่นกลิ่น 3. อ.ดร.กันมาศิริ รังอริยะธรรม
4	606263	MARINE PRODUCT CHEMISTRY 1	001	-	3	5	4	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	1. ผศ.ดร.ธรรมา เทชากุลธิดาก 2. ผศ.ดร.สุธาณี อุทุมภักดิ์ 3. อ.ดร.กันมาศิริ รังอริยะธรรม
5	606343	MARINE PRODUCT DEVELOPMENT	001	-	2	3	9	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	1. ผศ.ดร.ธรรมา เทชากุลธิดาก 2. รศ.ดร.วีระเดช อุณงาช
6	606362	NUTRITION OF SEAFOODS	001	5	6	8	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	1. ผศ.ดร.ธรรมา เทชากุลธิดาก 2. อ.ดร.วิจิตร กลิ่นกลิ่น 3. อ.ดร.อุษมาพร สุระนศ
7	606363	MARINE PRODUCT CHEMISTRY 3	001	3	4	8	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	1. อ.ดร.วิจิตร กลิ่นกลิ่น 2. ผศ.ดร.สุธาณี อุทุมภักดิ์
8	606465	MARINE NATURAL PRODUCTS	001	9	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	1. อ.ดร.วิจิตร กลิ่นกลิ่น 2. ผศ.ดร.สุธี สิงห์อ้อย

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด													จำนวน นศ.	อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ผู้สอนร่วม			
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T			V	W	
9	606483	COOPERATIVE EDUCATION	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5	ผศ.ดร.ธรรมา เทชากุลธิดาก
10	606491	SEMINAR	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12	ผศ.ดร.สุคันธา ไชยรัตน์
11	606499	RESEARCH PROJECT	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12	ผศ.ดร.สุคันธา ไชยรัตน์

มติที่ประชุม : รับรองผลลำดับชั้น ทุกกระบวนวิชา ที่เปิดสอน ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ (ไม่มี)

ปิดประชุมเวลา 11.00 น.



ผู้จัดบันทึกการประชุม
(นางสาวสุตาพร วัฒนา)
ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงานสาขาวิชาฯ



ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(อาจารย์ ดร.วรินพร กลั่นกลิ่น)
หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล
ในวันพฤหัสบดี ที่ 13 มกราคม 2565 เวลา 13.30 เป็นต้นไป
ณ ห้องประชุม 1 ชั้นที่ 2 อาคารที่ 1 คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้ามาประชุม

- | | |
|---|---|
| 1. อาจารย์ ดร.วรินพร กลั่นกลิ่น | หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรมพ เหล่ากุลติลก | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.กันยาศิริ รักษิณธรรม | กรรมการและเลขานุการ |
| 4. นางสาวสุดาพร วัฒนา | ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม (ติดภารกิจ/ลา)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธาสิณี ญาณภักดี

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล ได้กล่าวเปิดการประชุม และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ (ไม่มี)

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

2.1 การรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ วันที่ 20 กันยายน 2564

มติที่ประชุม : ที่ประชุมมีมติรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 เรื่อง การประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุกของสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล เพื่อรองรับการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (TCAS1) ในโครงการสร้างนักเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเลสู่บ้านเกิด ระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2565 (ช่วงเวลาของการรับสมัคร ระหว่างวันที่ 9 – 23 ธันวาคม 2564) สำหรับกำหนดการสอบสัมภาษณ์ รอบที่ 1 Portfolio ในวันที่ 22 มกราคม 2565 รูปแบบการสัมภาษณ์ออนไลน์ ผ่านโปรแกรม zoom meeting โดยมีผู้สมัคร จำนวน 2 ท่าน และประธานฯ ได้ให้ข้อมูลของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย ด้านการได้รับข้อมูลข่าวสารของการประชาสัมพันธ์การเข้าเรียนต่อมหาวิทยาลัยจากครูแนะแนวของโรงเรียนน้อยมาก ซึ่งโดยส่วนใหญ่ นักเรียนจะได้รับข้อมูลโดยตรงจากสื่อประชาสัมพันธ์วีดิโอคลิป เช่น วีดีโอ ออก.ไก่ ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร หรือ การค้นหาข่าวสารจากเว็บไซต์การศึกษาต่อระดับมหาวิทยาลัยด้วยตนเอง

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 ประธานฯ ได้ขอให้ประชุมพิจารณาเรื่อง การแบ่งภาระงานการสอนของสาขาวิชาเทคโนโลยี-ผลิตภัณฑ์ทางทะเล ภาคการศึกษาที่ 1-2 ปีการศึกษา 2565

ตามที่สำนักวิชา ได้มอบหมายให้แต่ละสาขาวิชา พิจารณาจัดทำภาระงานการสอน โดยการพิจารณาภาระงานของคณาจารย์แต่ละท่าน ตามแบบฟอร์มของสำนักวิชา โดยจัดทำใหม่ให้เป็นรูปแบบมาตรฐาน ดังนี้

ภาระงานสอนสาขา MPT ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565															
		ป.ตรี	122.00	70.00	155.50	98.00	57.00	37.50	15.00	0.00	45.00	45.00	0.00	0.00	
		บัณฑิตศึกษา	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
		ชั่วโมงทำงาน สัปดาห์ (min>15)	24.40	14.00	31.10	19.60	11.40	7.50	3.00	0.00	9.00	9.00	0.00	0.00	
ใส่ข้อมูลเทียบเท่าชั่วโมงบรรยายต่อเทอม (1 ชั่วโมงปฏิบัติการ = 0.5 ชั่วโมงบรรยาย)															
ที่	กระบวนวิชา(ป.ตรี)	วัน/ชม	รวม	ดูงาน	กัญชา	ทางคดี	นิรโทษ	ดูบท	ดูคณา	ดูชี	วท.ทะเล	อ.ค	อ.ล	รวม	
1	606211 Lec(2)				15	15								30	
2	606231 Lec(2)	8				10	12							30.00	
	Lab	45				45	45							135.00	
3	606242 Lec(3)				45									45.00	
4	606244 Lec(2)	10			7	13								30.00	
	Lab	15			15	15								45.00	
5	606263 Lec(2)			9	6	15								30.00	
6	606343 Lec(2)			15			15							30.00	
	Lab			22.5			22.5							45.00	
7	606362 Lec(3)	6.5	23.5					15						45.00	
8	606363 Lec(2)	15			15									30.00	
	Lab	22.5			22.5									45.00	
9	606465 Lec(3)									45				45.00	
10	606479 Lec(3)										45			45.00	
รวมภาระงานสอน			122.00	70.00	155.50	98.00	57.00	37.50	15.00	0.00	45.00	45.00	0.00	0.00	645.00

ภาระงานสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑอาหารทะเล ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565													
ป.ตรี	132.00	141.00	128.00	139.00	50.00	15.00	15.00	75.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
บัณฑิตศึกษา	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0	0	
ชั่วโมงทำงานสัมภาระ (รวม 2)	26.40	28.20	25.60	27.80	10.00	3.00	3.00	15.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
ชั่วโมงทำงานสัมภาระ (รวม 1)	24.40	14.00	31.10	19.60	11.40	7.50	3.00	0.00	9.00	9.00	0.00	0.00	
ชั่วโมงทำงานสัมภาระ (เฉลี่ย)	25.40	21.10	28.35	23.70	10.70	5.25	3.00	7.50	4.50	4.50	0.00	0.00	
วันจันทร์	อังคาร	พุธ	พฤหัสบดี	ศุกร์	เสาร์	อาทิตย์	วันจันทร์	อังคาร	พุธ	พฤหัสบดี	ศุกร์	เสาร์	
ใส่ข้อมูลเทียบเท่าชั่วโมงบรรยายต่อเทอม (1 ชั่วโมงปฏิบัติการ = 0.5 ชั่วโมงบรรยาย)													
ที่	ภาระงานวิชา (ป.ตรี)	วันจันทร์	อังคาร	พุธ	พฤหัสบดี	ศุกร์	เสาร์	วันจันทร์	อังคาร	พุธ	พฤหัสบดี	ศุกร์	เสาร์
1	606211 Lec (2)			15	15								
2	606245 Lec (2)	6		9	15								
	Lab	15		15	15								
3	606310 Lec (2)		30										
4	606243 Lec (3)	45											
	Lab	45											
5	606264 Lec (3)		45										
6	606341 Lec (2)	15						15					
7	606342 Lec (2)		15						15				
8	606344 Lec (2)									30			
	Lab									45			
9	606451 Lec (2)			20	10								
	Lab			30	15								
10	606452 Lec (2)				30								
11	606480 Lec (2)					30							
12	606480 Lec (2)	6	6	9	9								
13	606483 Lec (9)		15										
14	606491 Lec (1)					5							
15	606499 Lec (3)					15							
16	606260 Lec (3)		15	15	15								
	Lab		15	15	15								
รวมภาระงานสอน		132.00	141.00	128.00	139.00	50.00	15.00	15.00	75.00	0.00	0.00	0	0.00
รวม													695.00

และที่ประชุมได้ร่วมพิจารณาจัดทำร่างสรุปภาระงานการสอนสาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑอาหารทะเล ภาคการศึกษา ที่ 1-2 ปีการศึกษาที่ 2565 – 2567 สำหรับเตรียมความพร้อมการเรียนการสอนของ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑอาหารทะเล ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 เป็นต้นไป (รายละเอียดเพิ่มเติม เอกสารแนบ 4.1)

มติที่ประชุม : รับทราบและเห็นชอบดังกล่าว

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

5.1 เรื่อง การแบ่งหัวข้อและชั่วโมงการสอนของกระบวนวิชาเปิดใหม่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑอาหารทะเล หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565 จำนวน 5 กระบวนวิชาดังนี้

- 606210 ผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารทะเล (Marine Food Products Entrepreneur)
- 606246 การแปรรูปผลิตภัณฑอาหารทะเล (Marine Food Product Processing)
- 606247 เทคโนโลยีนวัตกรรมในการแปรรูปผลิตภัณฑอาหารทะเล (Innovative Technologies in Marine Food Product Processing)
- 606260 เคมีผลิตภัณฑอาหารทะเล 1 (Marine Food Product Chemistry 1)
- 606311 การคิดเชิงออกแบบสำหรับธุรกิจและนวัตกรรมผลิตภัณฑอาหารทะเล (Design Thinking for Marine Food Product Business and Innovation)

โดยที่ประชุมได้มีการแบ่งหัวข้อและชั่วโมงการสอนของกระบวนวิชาเปิดใหม่ เบื้องต้น ทั้งนี้อาจารย์ในสาขาวิชา สามารถหาหรือและปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม (รายละเอียดเพิ่มเติม เอกสารแนบ 5.1)

5.2 เรื่อง กำหนดการนำเสนอผลงานสหกิจศึกษา และกิจกรรมทดแทนสหกิจศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ประจำปีการศึกษา 2564 กำหนดการในวันวันศุกร์ที่ 11 มีนาคม 2565 เวลา 09.30 - 12.00 น. รูปแบบออนไลน์ด้วยโปรแกรม Zoom

ปิดประชุมเวลา 15.30 น.



ผู้จัดบันทึกการประชุม
(นางสาวสุดาพร วัฒนา)
ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงานสาขาวิชา



ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลิ่น)
หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล
ในวันพฤหัสบดี ที่ 17 มีนาคม 2565 เวลา 13.30 เป็นต้นไป
ณ ห้องประชุม 2 ชั้นที่ 2 อาคารที่ 1 คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้ามาประชุม

- | | |
|---|---|
| 1. อาจารย์ ดร.วรินพร กลั่นกลิ่น | หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรมพ เหล่ากุลติลก | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.กันยาศิริ รักษิณธรรม | กรรมการและเลขานุการ |
| 4. นางสาวสุดาพร วัฒนา | ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล |

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม (ติดภารกิจ/ลา)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธาสิณี ญาณภักดี

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑท์ทางทะเล ได้กล่าวเปิดการประชุม และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ (ไม่มี)

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

2.1 การรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ วันที่ 13 มกราคม 2565

มติที่ประชุม : ที่ประชุมมีมติรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง (ไม่มี)

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา เรื่อง ผลการให้ตัวอักษรลำดับชั้น สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์-ทางทะเล ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 จำนวน 12 กระบวนวิชา ดังนี้

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564

สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วันที่ 17 มีนาคม 2565

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนภาพส่งเกรด													จำนวน นศ.	อาจารย์ผู้สอน และรายชื่อผู้สอนร่วม	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T			V
1	606211	RAW MAT MARINE PRODUCT	001	2	5	2	3	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	14	1. ศศดร.สุชนาณี 2. อ.ดร.กัญชวลี
2	606243	UNIT OP MARINE PROD TECH	001	1	3	14	8	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	28	อ.ดร.วิมลพร
3	606245	MARINE PRODUCT PROCESSING 2	001	4	6	13	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27	1. ศศดร.สุชนาณี 2. อ.ดร.กัญชวลี
4	606266	MARINE PRODUCT CHEMISTRY 2	001	1	2	4	3	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	16	ศศดร.อรนถ
5	606310	STAT AND EXP FOR MARINE PROD	001	-	-	2	9	5	9	2	-	-	-	-	-	-	-	27	ศศดร.อรนถ
6	606341	CHILL & FREEZE MARINE PRO	002	15	1	3	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	1. อ.ดร.วิมลพร 2. อ.ดร.กัญชวลี
7	606342	THERMAL PROC MARINE PROD	002	8	6	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	1. ศศดร.อรนถ 2. ศศดร.ศศิอุบลารณ
8	606344	TRT & UTIL MARINE WASTE	002	7	6	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	1. อ.ดร.วิมลพร 2. อ.ดร.สุชนาณี
9	606451	QA & QC IN MARINE PROD	002	4	8	7	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	1. ศศดร.สุชนาณี 2. อ.ดร.กัญชวลี
10	606452	QM IN MARINE PROD INDUSTRY	002	8	7	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	อ.ดร.กัญชวลี
11	606480	PRE-COOPERATIVE EDUCATION	002	19	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	ศศดร.สุชนา
			003	12	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13
12	606483	COOPERATIVE EDUCATION	001	-	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	11	1. ศศดร.อรนถ 2. อ.ดร.วิมลพร 3. อ.ดร.กัญชวลี

มติที่ประชุม : รับรองผลลำดับชั้น ทุกกระบวนวิชา ที่เปิดสอน ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564

4.2 ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาเรื่อง การแบ่งภาระงานการสอนของสาขาวิชาเทคโนโลยี-ผลิตภัณฑ์ทางทะเล กระบวนวิชาเปิดใหม่ ภาคการศึกษาที่ 1-2 ปีการศึกษา 2565 ดังนี้
กระบวนวิชาจำนวน 13 กระบวนวิชา ดังนี้

- 606246 การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
Marine Food Product Processing
- 606248 ส่วนผสมอาหารสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
Food Ingredients for Marine Products Innovation
- 606313 ข้อเสนอโครงการสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
Project Proposal for Marine Food Products
- 606247 เทคโนโลยีนวัตกรรมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
Innovative Technologies in Marine Food Processing
- 606260 เคมีผลิตภัณฑ์อาหารทะเล 1

- Marine Food Product Chemistry1
6. 606345 Thermal and Cold Processes for Marine Food Products
กระบวนการทางความร้อนและแช่เยือกแข็งของผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
 7. 606466 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากทรัพยากรทางทะเล
Supplementary Diets from Marine Resources
 8. 606484 การปฏิบัติงานวิจัยด้านผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
Practice in Research for Marine Food Products
 9. 606485 การปฏิบัติธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
Practice in Business for Marine Food Products
 10. 606210 ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
Marine Food Product Entrepreneur
 11. 606311 การคิดเชิงออกแบบและสร้างนวัตกรรมสำหรับธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
Design Thinking and Innovative Creation for Marine Food Product Business
 12. 606312 แบบจำลองธุรกิจสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
Business Model Canvas for Marine Food Product
 13. 606467 สารต้านออกซิเดชันในอาหารและอาหารทะเล
Antioxidants in Food and Seafood

และที่ประชุมได้ร่วมพิจารณาแบ่งหัวข้อ และชั่วโมงการสอนจากเนื้อหากระบวนการวิชาใหม่ของ มคอ.3 สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ภาคการศึกษาที่ 1-2 ปีการศึกษาที่ 2565 ทั้งนี้อาจารย์ในสาขาวิชาสามารถหาหรือและปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม สำหรับเตรียมความพร้อมการเรียนการสอนของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 เป็นต้นไป (รายละเอียดเพิ่มเติม เอกสารแนบ 4.1)

มติที่ประชุม : รับทราบและเห็นชอบดังกล่าว

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

- 5.1 เรื่อง สหกิจศึกษาสาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ประจำปี 2565 โดยมีแผนกำหนดการในระหว่างวันที่ 3 พฤษภาคม – 30 กันยายน 2565 ซึ่งสาขาวิชาฯ ได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาเลือกรูปแบบ ดังนี้
 - 5.1.1 ปฏิบัติสหกิจ ณ สถานประกอบการ
 - 5.1.2 กิจกรรมทดแทนสหกิจศึกษา โดยนักศึกษาเลือกแนวทางเพิ่มทักษะตามที่ตนสนใจได้ 3 รูปแบบ โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแล คือ
 - 1) กิจกรรมเพิ่มทักษะการเป็นนักวิจัย
 - 2) กิจกรรมส่งเสริมและบ่มเพาะธุรกิจอาหาร
 - 3) กิจกรรมเพิ่มทักษะวิชาชีพโดยการพัฒนาชุมชนในท้องถิ่น

ปิดประชุมเวลา 15.30 น.



ผู้จัดบันทึกการประชุม
(นางสาวสุดาพร วัฒนา)
ผู้ช่วยเลขานุการ/ผู้ประสานงานสาขาวิชาฯ



ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(อาจารย์ ดร.วรินพร กลั่นกลิ่น)
หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

เอกสารแนบ ภาคผนวก ข.

- ✓ กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.3 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น
- ✓ กระบวนวิชาตามแบบ มคอ.5 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

มคอ.3 ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564



มคอ. 3 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 1-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2564 (ข้อมูลวันที่ : 26 พฤษภาคม 2565)

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
606231 (TQF)	จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Marine Product Microbiology	21 มิถุนายน 2564 13:55:17 (แบบที่ 2)
606242 (TQF)	บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Packaging for Marine Products	21 มิถุนายน 2564 13:56:07 (แบบที่ 2)
606244 (TQF)	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 1	Marine Product Processing 1	21 มิถุนายน 2564 13:56:54 (แบบที่ 2)
606263 (TQF)	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 1	Marine Product Chemistry 1	21 มิถุนายน 2564 13:58:48 (แบบที่ 2)
606343 (TQF)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Marine Product Development	21 มิถุนายน 2564 13:59:38 (แบบที่ 2)
606362 (TQF)	โภชนาการของอาหารทะเล	Nutrition of Seafoods	21 มิถุนายน 2564 14:00:24 (แบบที่ 2)
606363 (TQF)	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 3	Marine Product Chemistry 3	21 มิถุนายน 2564 14:01:24 (แบบที่ 2)
606465 (TQF)	ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติจากทะเล	Marine Natural Products	22 มิถุนายน 2564 8:41:35 (แบบที่ 2)
606491 (TQF)	สัมมนา	Seminar	21 มิถุนายน 2564 14:31:36 (แบบที่ 2)
606499 (TQF)	โครงการวิจัย	Research Project	21 มิถุนายน 2564 14:33:18 (แบบที่ 2)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 10 กระบวนวิชา			

มคอ.5 ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564



มคอ. 5 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 1-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2564 (ข้อมูลวันที่ : 26 พฤษภาคม 2565)

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
606231 (TQF)	จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Marine Product Microbiology	11 พฤศจิกายน 2564 16:01:50 (แบบที่ 2)
606242 (TQF)	บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Packaging for Marine Products	11 พฤศจิกายน 2564 16:02:11 (แบบที่ 2)
606244 (TQF)	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 1	Marine Product Processing 1	11 พฤศจิกายน 2564 16:02:27 (แบบที่ 2)
606263 (TQF)	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 1	Marine Product Chemistry 1	11 พฤศจิกายน 2564 16:02:43 (แบบที่ 2)
606343 (TQF)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Marine Product Development	11 พฤศจิกายน 2564 16:02:59 (แบบที่ 2)
606362 (TQF)	โภชนาการของอาหารทะเล	Nutrition of Seafoods	11 พฤศจิกายน 2564 16:03:15 (แบบที่ 2)
606363 (TQF)	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 3	Marine Product Chemistry 3	11 พฤศจิกายน 2564 16:03:30 (แบบที่ 2)
606465 (TQF)	ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติจากทะเล	Marine Natural Products	11 พฤศจิกายน 2564 16:03:46 (แบบที่ 2)
606491 (TQF)	สัมมนา	Seminar	11 พฤศจิกายน 2564 16:04:01 (แบบที่ 2)
606499 (TQF)	โครงการวิจัย	Research Project	11 พฤศจิกายน 2564 16:04:16 (แบบที่ 2)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 10 กระบวนวิชา			

มคอ.3 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564



มคอ. 3 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 1-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2564 (ข้อมูลวันที่ : 26 พฤษภาคม 2565)

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
606211 (TQF)	วัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Raw Materials for Marine Products	9 พฤศจิกายน 2564 15:04:24 (แบบที่ 2)
606243 (TQF)	หน่วยปฏิบัติการเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Unit Operations in Marine Product Technology	9 พฤศจิกายน 2564 15:05:21 (แบบที่ 2)
606245 (TQF)	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 2	Marine Product Processing 2	9 พฤศจิกายน 2564 15:06:11 (แบบที่ 2)
606264 (TQF)	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 2	Marine Product Chemistry 2	9 พฤศจิกายน 2564 15:07:01 (แบบที่ 2)
606310 (TQF)	สถิติและการวางแผนการทดลองสำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Statistics and Experimental Design for Marine Products	9 พฤศจิกายน 2564 15:07:48 (แบบที่ 2)
606341 (TQF)	การแช่เย็นและการแช่เยือกแข็งผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Chilling and Freezing of Marine Products	9 พฤศจิกายน 2564 15:08:50 (แบบที่ 2)
606342 (TQF)	กระบวนการทางความร้อนของผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Thermal Processing of Marine Products	9 พฤศจิกายน 2564 15:11:36 (แบบที่ 2)
606344 (TQF)	การบำบัดและการใช้ประโยชน์ของเสียจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Treatment and Utilization of Waste from Marine Product Processing	11 พฤศจิกายน 2564 14:20:56 (แบบที่ 2)
606451 (TQF)	การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Quality Analysis and Control in Marine Products	9 พฤศจิกายน 2564 15:12:48 (แบบที่ 2)
606452 (TQF)	การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Quality Management in Marine Product Industry	9 พฤศจิกายน 2564 15:16:15 (แบบที่ 2)
606480 (TQF)	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	Pre-Cooperative Education	9 พฤศจิกายน 2564 15:19:59 (แบบที่ 2)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 11 กระบวนวิชา			

มคอ.4 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564



มคอ. 4 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 1-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2564 (ข้อมูลวันที่ : 26 พฤษภาคม 2565)

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
606483 (TQF)	สหกิจศึกษา	Cooperative Education	22 มิถุนายน 2564 8:50:27 (แบบที่ 2)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 1 กระบวนวิชา			

มคอ.5 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564



มคอ. 5 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 1-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2564 (ข้อมูลวันที่ : 26 พฤษภาคม 2565)

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
606211 (TQF)	วัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Raw Materials for Marine Products	7 เมษายน 2565 11:25:45 (แบบที่ 2)
606243 (TQF)	หน่วยปฏิบัติการเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Unit Operations in Marine Product Technology	1 เมษายน 2565 10:56:23 (แบบที่ 2)
606245 (TQF)	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล 2	Marine Product Processing 2	11 เมษายน 2565 10:05:49 (แบบที่ 2)
606264 (TQF)	เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 2	Marine Product Chemistry 2	18 เมษายน 2565 10:27:10 (แบบที่ 2)
606310 (TQF)	สถิติและการวางแผนการทดลองสำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Statistics and Experimental Design for Marine Products	18 เมษายน 2565 10:27:25 (แบบที่ 2)
606341 (TQF)	การแช่เย็นและการแช่เยือกแข็งผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Chilling and Freezing of Marine Products	1 เมษายน 2565 10:56:41 (แบบที่ 2)
606342 (TQF)	กระบวนการทางความร้อนของผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Thermal Processing of Marine Products	18 เมษายน 2565 10:27:41 (แบบที่ 2)
606344 (TQF)	การบำบัดและการใช้ประโยชน์ของเสียจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Treatment and Utilization of Waste from Marine Product Processing	11 เมษายน 2565 10:06:13 (แบบที่ 2)
606451 (TQF)	การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Quality Analysis and Control in Marine Products	7 เมษายน 2565 11:25:29 (แบบที่ 2)
606452 (TQF)	การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล	Quality Management in Marine Product Industry	11 เมษายน 2565 10:08:35 (แบบที่ 2)
606480 (TQF)	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	Pre-Cooperative Education	18 เมษายน 2565 10:28:04 (แบบที่ 2)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 11 กระบวนวิชา			

มคอ.6 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564



มคอ. 6 ที่มีการยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น

-หน้า 1-

คณะอุตสาหกรรมเกษตร (ระดับปริญญาตรี)

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2564 (ข้อมูลวันที่ : 26 พฤษภาคม 2565)

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชาภาษาไทย	ชื่อกระบวนวิชาภาษาอังกฤษ	วันที่ยืนยันข้อมูล
606483 (TQF)	สหกิจศึกษา	Cooperative Education	7 เมษายน 2565 10:35:44 (แบบที่ 2)
รวมจำนวน (มีการเลือกรูปแบบการกรอกข้อมูล) 1 กระบวนวิชา			

เอกสารแนบ ภาคผนวก ค.

- ✓ การพัฒนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตร
ปีการศึกษา 2564

การพัฒนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2564

รองศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลติก

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	เข้าร่วมอบรมข้อบกพร่องของผลงานวิชาการสาย อุตสาหกรรมเกษตร	ห้องประชุม 2 คณะ อุตสาหกรรมเกษตร	7 กรกฎาคม 2564
2	อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ Online Learning	รูปแบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom	30 กรกฎาคม 2564

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธาสินี ญาณภักดิ์

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	เข้าร่วมฝึกอบรมเทคนิคและวิธีการเตรียมตัวฉบับปล้น เมื่อต้องเปลี่ยนมาสอน online และเมื่อวิชาที่สอนเป็น วิชาปฏิบัติการต้องเตรียมตัวอย่างไร	รูปแบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom TLIC cmu	19 มกราคม 2564
2	เข้าร่วมฝึกอบรมแนวความคิดการประกันคุณภาพการศึกษา และเกณฑ์ CMU-QA Curriculum (ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting)	สำนักพัฒนาคุณภาพ การศึกษา มช	4 กุมภาพันธ์ 2564
	เข้าร่วมโครงการอบรม "การพัฒนาผู้ตรวจประเมิน คุณภาพองค์การทางการศึกษาด้วยเกณฑ์ EdPex (EdPEx Assessor : EA)"	โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สยามส แควร์	8-9 กุมภาพันธ์ 2564
3	อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ Online Learning	รูปแบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom	30 กรกฎาคม 2564
4	เข้าร่วมอบรมพัฒนาทักษะ หลักสูตรประยุกต์ด้าน เทคโนโลยีคลื่นรสที่จะทำให้เข้าใจกระบวนการฆ่าเชื้อ โดยใช้แรงดันสูง (High pressure processing: HPP)	รูปแบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom	31 มีนาคม 2565

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	เข้าร่วมการฝึกอบรมการพัฒนาศักยภาพองค์กร (CB/IB) เพื่อรองรับระบบการตรวจสอบรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับพืชสมุนไพร	รูปแบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom	5 กรกฎาคม 2564
2	เข้าร่วมอบรมข้อบกพร่องของผลงานวิชาการสายอุตสาหกรรมเกษตร	ห้องประชุม 2 คณะ อุตสาหกรรมเกษตร	7 กรกฎาคม 2564
3	เข้าร่วมการฝึกอบรมการพัฒนาศักยภาพองค์กร (CB/IB) เพื่อรองรับระบบการตรวจสอบรับรองตามมาตรฐานสินค้า เรื่อง เกษตรอินทรีย์ เล่ม 1 : การผลิตแปรรูป แสดงฉลาก และจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์	รูปแบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom	8 กรกฎาคม 2564
4	อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ Online Learning	รูปแบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom	30 กรกฎาคม 2564
5	เข้าร่วมอบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ online learning และ active learning	รูปแบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom	28 มีนาคม 2565

อาจารย์ ดร.วรินทร์ กลั่นกลิน

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	เข้าร่วมอบรมหัวข้อ "Infographic การใช้ web tools"	ห้องประชุม 4 สำนักงานคณะ อุตสาหกรรมเกษตร	22 มีนาคม 2564
2	เข้าร่วมอบรมข้อบกพร่องของผลงานวิชาการสายอุตสาหกรรมเกษตร	ห้องประชุม 2 คณะ อุตสาหกรรมเกษตร	7 กรกฎาคม 2564
3	อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ Online Learning	รูปแบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom	30 กรกฎาคม 2564
4	เข้าร่วมอบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ online learning และ active learning	รูปแบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom	28 มีนาคม 2565

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
5	เข้าร่วมอบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ online learning และ active learning	รูปแบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom	29 มีนาคม 2565

อาจารย์ ดร.กัญยาศิริ รักอริยะธรรม

ที่	หลักสูตร	สถานที่	ช่วงเวลา
1	เข้าร่วมประชุมวิชาการ Food Innovation and Sustainability through Bio-Circular-Economy	รูปแบบออนไลน์	17 มิถุนายน 2564 - 18 มิถุนายน 2564
2	อบรมการจัดการเรียนการสอนแบบ Online Learning	ผ่านระบบ Zoom	30 กรกฎาคม 2564
3	เข้าร่วมอบรมโครงการ “สร้างนักวิจัยรุ่นใหม่” (ลูกไก่)	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่	16 สิงหาคม 2564 - 20 สิงหาคม 2564
4	เข้าประชุมเพื่อหารือบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ	ห้องประชุม 801 ชั้น 8 อาคารนครินทร์ คณะแพทยศาสตร์	29 กันยายน 2564
5	เข้าร่วมอบรมพัฒนาทักษะ หัวข้อ การลดความสูญเปล่าและเพิ่มผลผลิตด้วยหลักการ ๗ Wastes	รูปแบบออนไลน์ ผ่านระบบ Zoom	9 ธันวาคม 2564
6	เข้าร่วมอบรมพัฒนาทักษะ หัวข้อ “ข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย ISO 45001 : 2018”	แบบออนไลน์ ผ่าน ระบบ Zoom	4 มกราคม 2565

เอกสารแนบภาคผนวก ง.

สรุป แบบประเมินโครงการสร้างบัณฑิตพันธุ์ใหม่เพื่อสร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูง
สำหรับอุตสาหกรรม New Growth Engine ตามนโยบาย Thailand 4.0 และการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย

สรุป แบบประเมินโครงการสร้างบัณฑิตพันธุ์ใหม่
เพื่อสร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูงสำหรับอุตสาหกรรม New Growth Engine
ตามนโยบาย Thailand 4.0
และการปฏิรูปอุดมศึกษาไทย ของนักศึกษารหัส 61

ที่	กิจกรรม	KPI	ผลลัพธ์/ ร้อยละ	Certificate (ได้รับหนังสือ รับรอง)
1	อบรมพัฒนาทักษะหลักสูตร Good Hygienic Practices (GHPs) และ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) rev.5 การอบรมระบบคุณภาพที่สำคัญในอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อเพิ่มพูนทักษะความเป็นมืออาชีพในการทำงาน ให้แก่นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 3 รหัส 61 ในระหว่างวันที่ 27-28 กุมภาพันธ์ 2564 รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom	ความพึงพอใจของนักศึกษา	81.82	✓
2	หลักสูตรเพิ่มศักยภาพด้วย Design Thinking สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 ในวันเสาร์ที่ 21 สิงหาคม 2564 เวลา 09.00-16.00 น. รูปแบบ Virtual Training ด้วยโปรแกรม Zoom	ความพึงพอใจของนักศึกษา	81.14	✓
3	อบรมพัฒนาทักษะหลักสูตรคิดสร้างสรรค์เพื่อสร้างและขับเคลื่อนนวัตกรรม (Creative Thinking & Driving Innovation) สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 รูปแบบ Virtual Training ด้วยโปรแกรม Zoom ในระหว่างวันที่ 14-15 กันยายน 2564 เวลา 09.00-16.00 น. รูปแบบ Virtual Training ด้วยโปรแกรม Zoom	ความพึงพอใจของนักศึกษา	76.25	-
4	อบรมพัฒนาทักษะหลักสูตรเพิ่มศักยภาพด้วย Business Model Canvas (BMC) & Digital Marketing: Facebook สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 ในวันอังคารที่ 28 กันยายน 2564 เวลา 09.00-16.00 น. รูปแบบ Virtual Training ด้วย	ความพึงพอใจของนักศึกษา	78.66	✓

ที่	กิจกรรม	KPI	ผลลัพธ์/ ร้อยละ	Certificate (ได้รับหนังสือ รับรอง)
	โปรแกรม Zoom			
5	อบรมพัฒนาทักษะ หลักสูตรหลักคิดเพื่อการสื่อสารและประสานงาน (Collaborative Mindset & Communication) สำหรับนักศึกษาสาขาวิชา เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 ในวันที่ 27 กันยายน 2564 เวลา 09.00-16.00 น. น. รูปแบบ Virtual Training ด้วยโปรแกรม Zoom	ความพึงพอใจของนักศึกษา	75.83	-
6	อบรมพัฒนาทักษะ หลักสูตรเพิ่มศักยภาพในหัวข้อ การใช้แผนภูมิควบคุมในการควบคุมคุณภาพการวิเคราะห์ทดสอบ สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61 ในวันที่ 14 ธันวาคม 2564 เวลา 09.00 – 16.00 น. รูปแบบออนไลน์ เรียนออนไลน์ผ่าน Facebook Group	ความพึงพอใจของนักศึกษา	74.40	✓
7	กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2564 บรรยายหัวข้อ “แชร์ประสบการณ์ สร้างแรงบันดาลใจในการทำงาน และอธิบายสายงานในอุตสาหกรรมอาหาร” โดย คุณณภิสา เลิศสุวรรณ ตำแหน่ง QC supervisor บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด มหาชน ในวันอังคารที่ 1 มีนาคม 2565 เวลา 08.30-16.30 น. โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้เตรียมความพร้อมในการสมัครงาน และแนะแนวทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงสร้างความผูกพันระหว่างนักศึกษา และคณะอุตสาหกรรมเกษตร	ความพึงพอใจของนักศึกษา	92	-
8	จัดกิจกรรมอบรมพัฒนาทักษะ “เตรียมความพร้อมทางด้านบุคลิกภาพ และการเขียน Resume สัมภาษณ์งานภาษาอังกฤษ สำหรับการสมัครงาน” ระดับปริญญาตรี ชั้นปีสุดท้าย (รหัส 61) โดยวิทยากร อาจารย์ ดร.อุทุมพร สุระยศ อาจารย์ประจำ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดสมุทรสาคร ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถเป็นอย่างดี มาเป็นวิทยากรให้แก่นักศึกษา ซึ่งมีกำหนดการในระหว่างวันที่ 7 – 8 มีนาคม 2565 เวลา 08.30-16.30	ความพึงพอใจของนักศึกษา	79.86	-

ที่	กิจกรรม	KPI	ผลลัพธ์/ ร้อยละ	Certificate (ได้รับหนังสือ รับรอง)
	น. รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom			
9	กิจกรรมพัฒนาทักษะหลักสูตรเพิ่มศักยภาพในหัวข้อ หลักการฆ่าเชื้ออาหารด้วยความร้อนในภาชนะที่ปิดสนิท โดยสถาบันอาหาร (nfi) รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom ในวันจันทร์ที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 09.00-16.00 น. สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 61	ความพึงพอใจของนักศึกษา	86.28	√

กิจกรรมที่ได้รับ Certificate จำนวน 5 กิจกรรม

การติดตามประเมินผล

วิธีการ ทำแบบสอบถาม

ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ ความพึงพอใจของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรม อย่างน้อยร้อยละ 70