

Template SAR CMU-QA Curriculum ตัวบ่งชี้ที่ 2-10
ประจำปีการศึกษา 2565

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พ.ศ.2561
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2565 วันที่รายงาน 31 พฤษภาคม 2566

ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ระดับปริญญาตรี

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ภาคปกติ

ปีการศึกษา	2561	2562	2563	2564	2565
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	80	80	80	80	80
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	87	105	78	113	121
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	108.75	131.25	97.50	141.25	151.25

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

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษาภาพรวมหลักสูตร	108.75	131.25	97.50	141.25	151.25

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร

(การกำหนดจำนวนรับ

การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร

การประชาสัมพันธ์

การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

การรับเข้าศึกษาโดยใช้การรับเข้าศึกษาตามแผนของคณะฯ ที่มีการจัดทำไว้ล่วงหน้า และตามโครงสร้างหลักสูตรโดยประเมินจำนวนรับนักศึกษาไว้ที่ปีละ 80 คน ในปี พ.ศ. 2564 และ พ.ศ. 2565 จำนวนรับนักศึกษาที่ได้จริงมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น จากการประชาสัมพันธ์ในเชิงรุกของคณะฯ เช่น การประชาสัมพันธ์ไปยังโรงเรียนโดยตรง เช่น กิจกรรมพี่โรงเรียนชวนน้องเรียน อภ.มช และ Roadshow ตามโรงเรียนต่างๆ การจัดการถามตอบตามช่องทางออนไลน์ต่างๆ และการจัดโครงการ AGRO AMBASSADOR เพื่อให้นักศึกษาที่เรียนอยู่เป็นตัวแทนเผยแพร่ข้อไปยังนักเรียน และผู้สนใจได้ง่ายขึ้น นอกจากนี้ ยังได้จัดทำแผนรองรับความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงวิธีการรับนศ.ในระบบใหม่ และการร่วมมือกับคณะในการจัดกิจกรรมเชิงรุก

เพื่อจูงใจให้คนที่มีความสามารถสนใจสมัครเข้ามาเรียนในหลักสูตรเพิ่มขึ้น เช่น การจัดกิจกรรมค่ายอุตสาหกรรมเกษตรร่วมกับ สวทช. ภาคเหนือ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ซึ่งจะมีกิจกรรมบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารแบบต่างๆ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์

และการจัดทำโครงการเสวนากรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งเป็นตัวแทนผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อให้นักเรียนได้รู้จักกับคณะมากขึ้น

การจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์โดยจัดทำค่ายอุตสาหกรรมเกษตรโดยคัดเลือกนักเรียนจากทั่วประเทศ การจัดกิจกรรม open house และตลาดนัดหลักสูตร และจัดกิจกรรมวันวิชาการเพื่อให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 นำเสนอผลงานให้นักศึกษารุ่นน้องได้รู้จักลักษณะงานวิจัยในสาขาวิชาที่ศึกษาอยู่มากขึ้น

การจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ให้นักเรียนได้รู้จักกับสาขาวิชาที่จะเรียนมากขึ้น ซึ่งจากการสอบถามนักเรียนที่มีสอบสัมภาษณ์และจากแบบสำรวจได้ข้อมูลว่า นักเรียนหาข้อมูลสาขาวิชาที่ต้องการเรียนเองจากเว็บไซต์ และสื่อสังคมออนไลน์

ที่ประชุมจึงมีมติให้เน้นการให้ข้อมูลผ่านทางสื่อสังคมออนไลน์ เช่น ทัศนคติเกี่ยวกับการเรียนการสอนและลักษณะงานที่จะทำของแต่ละหลักสูตร เป็นสื่อแบบเข้าใจง่ายขึ้นบนเว็บไซต์ของคณะฯ Facebook และ YouTube เป็นต้น

ในปี พ.ศ. 2565	มีจำนวนรับเพิ่มมากขึ้นจากปี พ.ศ. 2564	ร้อยละ 7
คิดเป็นจำนวนนักศึกษาทั้งหมด	121	คน

เป็นไปตามความต้องการผลิตบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารของคณะฯ ให้เพิ่มขึ้น รวมทั้งหลักสูตรมาศกยภาพเพียงพอในการจัดการ

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่จำนวนรับเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

แนวโน้มจำนวนการรับเข้าจริงที่เพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2564 และ 2565 ทางสาขาและคณะได้ร่วมกันประชาสัมพันธ์ในเชิงรุกมากยิ่งขึ้น พบว่า ข้อมูลจากการประชาสัมพันธ์เชิงรุกเกี่ยวกับหลักสูตรทำให้นักศึกษาตัดสินใจสมัครและเข้ามาศึกษาเพิ่มขึ้น

2.3

มีวิธีการพัฒนา/ปรับปรุงกระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไรที่ส่งผลให้หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้ตามจำนวนที่กำหนด และมีคุณสมบัติตรงตามต้องการของหลักสูตร

หลักสูตรจะนำข้อมูลการรับเข้าในปีที่ผ่านมาคาดการณ์ใหม่ในทุกครั้งที่มีการปรับเปลี่ยนการรับเข้าจากการรับเข้าในรอบต่างๆ เพื่อให้จำนวนที่รับเข้าไม่มากหรือน้อยจนเกินไปจากจำนวนที่ต้องการ เพราะอาจส่งผลต่อการจัดการเรียนการสอนในอนาคต และโยงไปถึงความพึงพอใจของนักศึกษาได้ และถ้าแนวโน้มความต้องการสมัครเข้าเรียนยังเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่องทางสาขาวิชา

จะหาแนวทางร่วมกับสำนักวิชา เพื่อเตรียมความพร้อมเพิ่มสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้เพียงพอ

นอกจากนี้ ในปี พ.ศ. 2564 และ พ.ศ. 2565

ทางสาขามีการปรับสัดส่วนจำนวนการรับรอบเพิ่มสะสมงานเพิ่มขึ้น เพื่อให้ให้นักศึกษาที่มีความสนใจ และมีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของหลักสูตรมากขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. การคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

รหัสนักศึกษ	จำนวนรับเข้า	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษานั้น							อัตราการคงอยู่	สาเหตุของการลาออกและการพ้นสภาพ (ระบุจำนวนตามสาเหตุ)
		ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ชั้นปีที่ 5	ชั้นปีที่ 6	รวม (2)		
รหัส 57	64	6	0	3				9	85.94	-
รหัส 58	74	9	1	1	-	-	-	11	85.14	-
รหัส 59	79	12	2	-	-	-	-	13	82.28	-
รหัส 60	70	0	2	-	-	-	-	2	97.14	ลาออก 2
รหัส 61	87	13	1	-	-	-		14	83.91	ลาออก 13

										พื้นที่สภาพ 1
รหัส 62	105	6	3	-	-	-	-	9	91.43	ลาออก 9
รหัส 63	78	1	3	-	-	-	-	4	94.87	ลาออก 4 พื้นที่สภาพ 1
รหัส 64	113	3	-	-	-	-	-	3	97.35	ลาออก 3 พื้นที่สภาพ 5
รหัส 65	121	5	-	-	-	-	-	5	95.87	ลาออก 5

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

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2560 (*1)	ปีการศึกษา 2561 (*2)	ปีการศึกษา 2562 (*3)	ปีการศึกษา 2563 (*4)	ปีการศึกษา 2564 (*5)	ปีการศึกษา 2565 (*6)
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษาภาพรวมหลักสูตร	97.14	83.91	91.43	94.87	97.35	95.87

2. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการสนับสนุนนักศึกษาอย่างไร (การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำแนะนำปรึกษา และการส่งเสริมด้านการเรียน)

จากผลอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาปีการศึกษา 2564 คงอยู่ในระดับสูง (ร้อยละ 97.35) แต่อัตราการคงอยู่ลดลงเล็กน้อยในปีการศึกษา 2565 (ร้อยละ 95.87)

เนื่องจากหลักสูตรมีกระบวนการในการให้ข้อมูลการศึกษา มีการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา (Pre-

college)

โดยการจัดกิจกรรมแรกเข้าให้นักศึกษารุ่นพี่ในหลักสูตรแนะนำแนวทางการเรียนตามแผนการศึกษาและการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย

และให้ผู้ที่ทำงานทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารมาให้อะไรข้อมูลด้านการทำงานตั้งแต่ในช่วงการปฐมนิเทศน์ในนักศึกษาปี 1 พ.ศ. 2565 ซึ่งอาจส่งผลให้มีอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในระดับสูง

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ :

ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาไม่คงที่ สาเหตุที่ทำให้นักศึกษาลาออกจาก 2 สาเหตุหลักคือ (1) ต้องการเปลี่ยนสาขาที่เรียนตามความชอบและความถนัด (2) ระบบการรับเข้ามหาวิทยาลัยเอื้อต่อการตัดสินใจเปลี่ยนสาขาที่เรียน

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน

การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร

การวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

ในปีที่ผ่านมาทางสาขาวิชาได้จัดทำทำให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสาขาในระหว่างวันปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ เพื่อให้ให้นักศึกษาปีที่ 1

มีความเข้าใจในสาขาและอาจเพิ่มโอกาสให้นักศึกษาที่ยังลังเลในการศึกษาต่อสามารถตัดสินใจที่จะคงอยู่

นอกจากนี้การเพิ่มความคงอยู่ของนักศึกษายังจัดทำในส่วนของ คณะอีกหลายรูปแบบ เช่น จัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียน (กิจกรรม Pre-college)

การทำความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตรในรูปแบบออนไลน์

การให้คำปรึกษาทางช่องทางออนไลน์จากงานการศึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาที่พร้อมจะดูแลนักศึกษา

โดยอาจารย์แต่ละท่านมีกระบวนการดูแลทั้งออฟไลน์และออนไลน์ตามความถนัดของอาจารย์ในสาขาแต่ละบุคคล

ในส่วนของทุนสนับสนุนการศึกษานั้น ทางคณะได้เพิ่มทุนสนับสนุนการศึกษาในทุกปี

โดยในสองปีที่ผ่านมามีทุนการศึกษาที่ให้สำหรับแต่ละสาขาวิชาโดยเฉพาะ

สำหรับนักศึกษาที่มีผลการเรียนดีตลอดหลักสูตรในสี่ปี เป็นต้น

การดำเนินงานมีวิธีการช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้นโดยการวางระบบการดูแลดังนี้

ระยะสั้น โดยในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรมีแนวทางเพิ่มเติมเพื่อช่วยให้นักศึกษาที่เรียนอ่อนและอาจอยู่ในเกณฑ์พียงสภาพ โดยหลักสูตรจะเพิ่มช่องทางการพบปะพูดคุยเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างนักศึกษา และคณาจารย์ และให้คำปรึกษาทางวิชาการ และปัญหาทั่วไป มีการปรับปรุงหลักสูตร (พ.ศ.

2566) โดยเพิ่มกระบวนวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 เพื่อพัฒนาความรู้พื้นฐาน เตรียมความพร้อมสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร ระยะเวลา ทางหลักสูตร จะจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรเพื่อสร้างแรงบันดาลใจ และสร้างเข้าใจในวิชาชีพ สำหรับนักศึกษาในทุกชั้นปี โดยเฉพาะปีที่ 1 และ 2 เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจในการเรียน รวมถึงอนาคตในสาขาที่เรียนมากขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

รหัสนักศีกษา	จำนวนรับเข้าศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)					อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร
		ปีการศึกษา ๒561	ปีการศึกษา ๒562	ปีการศึกษา ๒563	ปีการศึกษา ๒564	ปีการศึกษา ๒565	
รหัส 58	74	*59					79.73
รหัส 59	79		*59				74.68
รหัส 60	70			*57			81.43
รหัส 61	87				*68		78.16
รหัส 62	105					*80	76.19

หมายเหตุ : 1. จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร
 2. กรณีหลักสูตรมีมากกว่าหนึ่งแผนการศึกษา ให้รายงานจำนวนสำเร็จการศึกษาตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2
 3. รายงานข้อมูลการสำเร็จการศึกษาทั้งหมด ในแต่ละรุ่นปีการศึกษา ทั้งผู้ที่สำเร็จการศึกษาตาม แผนการศึกษาและไม่เป็นไปตามแผน
 4. การคำนวณอัตราการสำเร็จการศึกษา คำนวณจากตัวเลขจำนวนผู้สำเร็จการศึกษา (2) ในช่องที่มีเครื่องหมาย *

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา ๒ 2562	ปีการศึกษา ๒ 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา ๒ 2565

ร้อยละของอัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรภาพรวม	79.73	74.68	81.43	78.16	76.19
เป้าหมาย (ร้อยละ)	85	85	85	85	85

2. การวิเคราะห์ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ :

ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรในปีการศึกษา 2565

มีแนวโน้มลดลงเล็กน้อยอาจเกิดขึ้นเนื่องจากหลายสาเหตุ เช่น (1)

ปัญหาจากการปรับตัวในการเรียนและการใช้ชีวิตในระดับมหาวิทยาลัยอาจส่งผลกระทบต่อผลการเรียนไม่เป็นไปตามเกณฑ์ขั้นต่ำที่มหาวิทยาลัยกำหนด คือ มีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ได้เกรดเฉลี่ยสะสมในปีที่ 1 ต่ำกว่า 1.50 และมีนักศึกษาบางคนได้เกรดเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.75 ติดต่อกันสองภาคการศึกษาในชั้นปีที่ 2 เป็นต้น (2)

ปัญหาจากกระบวนวิชาวิทยาศาสตร์พื้นฐานในหลักสูตรที่มีมากและเนื้อหาเข้มข้นมาก

จนอาจเป็นอุปสรรคกับการเรียนของนักศึกษา

ประกอบกับถ้านักศึกษามีความรู้พื้นฐานหรือความถนัดทางคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์

และภาษาอังกฤษไม่แน่นพอตั้งแต่แรกเข้าจะยังเป็นอุปสรรคกับการเรียนมาก

ความสามารถวิชาพื้นฐานและวิชาที่ต้องผ่านก่อน (Pre requisite) ถือเป็นอุปสรรคสำคัญ

แนวทางในการแก้ไขปัญหา

จากปัญหาข้างต้นเป็นแนวทางให้หลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรใหม่

โดยปรับวิชาพื้นฐานที่มีการยกเลิกกระบวนวิชาที่ไม่ตรงกับความต้องการของหลักสูตร ได้แก่ 203226

เคมีเชิงฟิสิกส์สำหรับนักศึกษานอกวิชาเคมี 203229 ปฏิบัติการเคมีฟิสิกส์ 203236 ปริมาณวิเคราะห์ 203239

ปฏิบัติการปริมาณวิเคราะห์ 206103 และเปลี่ยนแคลคูลัส 1 และ 206104 แคลคูลัส 2 เป็น 206108

คณิตศาสตร์เบื้องต้น มีการเพิ่มกระบวนวิชา 601111 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น

และกระบวนวิชา 601353 ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลสำหรับโรงงานอาหาร

พร้อมทั้งปรับปรุงเนื้อหาของกระบวนวิชา 601253 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 กระบวนวิชา 601254

ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 กระบวนวิชา 601354 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2

กระบวนวิชา 601355 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 กระบวนวิชา 601356

เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3 กระบวนวิชา 601466 การวิเคราะห์อาหาร และกระบวนวิชา 601467

ปฏิบัติการการวิเคราะห์อาหาร

นอกจากนี้ยังได้ปรับเงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อนของบางกระบวนวิชาที่ไม่สอดคล้องกันให้เหมาะสมกับการที่จะให้
 ป็นพื้นฐานในการเรียนวิชาที่เกี่ยวข้อง อีกทั้งมีการจัดกลุ่มกระบวนวิชาสำหรับวิชาเอกเลือกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่
 กลุ่ม 1 วิทยาศาสตร์การอาหารและเทคโนโลยี กลุ่มที่ 2 อาหารและโภชนาการ และกลุ่ม 3
 การเป็นผู้ประกอบการ เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของนักศึกษา
 นอกจากนี้ยังปรับแผนการศึกษาให้เหมาะสมตรงตามความสนใจของกลุ่มผู้เรียนในปัจจุบัน

2.2 ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรในแต่ละปีเป็นเท่าไร ผลลัพธ์ที่ได้หลักสูตรพึงพอใจหรือไม่อย่างไร

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา2561	ปีการศึกษา2562	ปีการศึกษา2563	ปีการศึกษา2564	ปีการศึกษา2565
ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา	4.00	4.00	4.00	4.03	4.06

หมายเหตุ : 1. ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาคิดจากนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา
 ศึกษานั้น ๆ
 2. กรณีระยะเวลาการศึกษามีเศษวัน ขอให้ตัดทิ้งไม่นำมาคำนวณ

2.3 มีวิธีการส่งเสริมหรือสนับสนุน การติดตามความก้าวหน้า เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร

หลักสูตรได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรในปี พ.ศ. 2566 โดยลดจำนวนวิชาพื้นฐานที่มีความซ้ำซ้อน
 และขอความร่วมมือไปยังคณะวิทยาศาสตร์และคณะอื่นๆ
 เพื่อขอเปิดหรือปรับปรุงเนื้อหากระบวนวิชาให้สอดคล้องกับหลักสูตร

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา ๖ 2561	ปีการศึกษา ๖ 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา ๖ 2564	ปีการศึกษา ๖ 2565
ร้อยละของกระบวนวิชาที่ได้รับการ ประเมิน	84.52	88.04	86.53	84.66	89.19

จำนวนกระบวนวิชาที่มีผลการประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง-พอใช้	1	-	-	1	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	4.22	4.40	4.33	4.23	4.46

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชาในหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ :

ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ ค่าเฉลี่ยการประเมินมีแนวโน้มอยู่ระหว่าง 4.17-4.46 ในช่วงระหว่างปีการศึกษา 2561-2565 ค่าที่ได้อยู่ในเกณฑ์ดีมาก แต่ยังมีค่าที่ขึ้นและลงในแต่ละช่วงปี อาจเกิดจากการปรับปรุงการเรียนการสอนของอาจารย์หลังจากที่ได้ทราบผลการประเมิน มีการเรียนการสอนแบบ active learning เพิ่มขึ้น ในระหว่างปีการศึกษา 2564-2565 มีส่งเสริมระบบ online learning เพิ่มมากขึ้นเสริมความแข็งแกร่งทางวิชาการนอกเหนือจากการจัดการเรียนการสอนในห้องเรียน

2.2 มีวิธีการในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรให้ดีขึ้นอย่างไร

ในระยะสั้น คณะอาจารย์ให้ข้อมูลการเรียนการสอนออนไลน์ เพื่อให้ให้นักศึกษามีความพร้อมในการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
 คณะอาจารย์ในหลักสูตรพัฒนาการเรียนการสอนแบบ active learning เพิ่มขึ้น โดยคณะอาจารย์ได้ผ่านการอบรม และพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนออนไลน์ และการเพิ่มคลิปการเรียนการสอน เพื่อให้นักศึกษาใช้ในการศึกษานอกเวลาได้

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

จากผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ พบว่า ในปีนี้นักศึกษาให้คะแนนในส่วนของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในหมวดความพึงพอใจต่อการบริการด้านกายภาพ ที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษาอยู่ในระดับปานกลางถึงมาก คือ 3.77 คะแนน โดยนักศึกษามีความพึงพอใจด้านสภาพแวดล้อม อุปกรณ์ในห้องเรียน อุปกรณ์และเครื่องมือในโรงงานต้นแบบ มีส่วนที่ไม่พึงพอใจอุปกรณ์และเครื่องมือวิทยาศาสตร์ในห้องปฏิบัติการ

2. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานอย่างไร

จากผลการประเมินในข้อที่ 1 ทางหลักสูตร ได้ทำเรื่องขอจัดสรรและปรับปรุงห้องพักนักศึกษา ในปี พ.ศ. 2565 โดยมีการปรับปรุงห้องบรรยายให้มีจอภาพสัมผัสแบบ inter active มีห้องบรรยายขนาดใหญ่มีความจุ 120 คน มีที่นั่งแบบโรงภาพยนตร์ มีการปรับปรุงห้องปฏิบัติการแปรรูปให้ทันสมัย สะดวกต่อการใช้งานมากยิ่งขึ้น มีการจัดหาอุปกรณ์วิเคราะห์ทางเคมีให้เพียงพอต่อความต้องการ และได้ดำเนินการขอขยายพื้นที่ห้องปฏิบัติการและห้องเก็บอุปกรณ์ในปี พ.ศ. 2566 เพื่อให้มีความทันสมัย เป็นสัดส่วน และเอื้อต่อการใช้งานมากขึ้น (อยู่ระหว่างดำเนินการ คาดว่าจะแล้วเสร็จ ในปี พ.ศ. 2566) ความพึงพอใจต่อการส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษาที่ครบถ้วนและสอดคล้องกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ได้คะแนนอยู่ในเกณฑ์ดี อย่างไรก็ตามทางสาขามีแผนที่จะจัดกิจกรรมเสริมทักษะความสำเร็จในวิชาชีพ (Soft skill) เช่น การจัดการเคอร์ซีรีส์ ด้านการเงิน การเป็นผู้ประกอบการ การจัดการความเครียด เป็นต้น

3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1) ปีการศึกษา 2565

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ย
1. ความพึงพอใจต่อการบริการด้านกายภาพที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา	3.77
2. ความพึงพอใจต่อการส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษาที่ครบถ้วนและสอดคล้องกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	4.08

4. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร

ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา
2561	2562	2563	2564	2565
3.19	3.45	3.73	3.56	3.85

5. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

5.1 **กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่** :

ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจไม่คงที่ ตลอด 5 ปี ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2561 ถึง 2565 เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิดทำให้นักศึกษาไม่สามารถเข้ามาใช้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ได้อย่างเต็มที่ สิ่งสนับสนุนส่วนใหญ่เป็นรูปแบบออนไลน์ จึงไม่สามารถทดแทนและตอบสนองความต้องการได้อย่างสมบูรณ์ จากนั้นความพึงพอใจได้เพิ่มขึ้นหลังจากสถานการณ์โควิดผ่านพ้นไปโดยเพิ่มสูงสุดในปี 2565 เนื่องจากนักศึกษาสามารถเข้าถึงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของคณะแบบ onsite ได้เต็มรูปแบบ รวมถึงคณะได้มีการปรับปรุงห้องบรรยาย และห้องปฏิบัติการให้มีความทันสมัยและเพียงพอต่อความต้องการใช้งาน

5.2 **มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร**

เมื่อรับทราบผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและข้อร้องเรียน นำมาพิจารณาในที่ประชุมสาขาวิชา และดำเนินการจัดการข้อร้องเรียนให้เหมาะสม โดยถ้าเป็นกรณีที่คณาจารย์ในสาขาฯ สามารถดำเนินการได้ด้วยตนเองให้ดำเนินการทันที เช่น การทำคลิปวิดีโอการเรียนการสอนสำหรับการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ โดยจัดสรรสื่อการสอน เอกสารประกอบการสอน บทปฏิบัติการผ่านระบบ Learning Management System (LMS) เช่น MS-Team, Mango CANVAS, KC-Moodle ในส่วนของการจัดหาเครื่องมืออุปกรณ์ทดแทนเพิ่มเติม ในกรณีที่เป็นครุภัณฑ์หลักสูตรดำเนินการขออนุมัติงบประมาณสนับสนุนจากสำนักวิชาและคณะฯ ภายใต้งบประมาณปี 2566 (อยู่ระหว่างการดำเนินการ)

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการดำเนินงาน

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

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
--	--	----------------------	--

		ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	
<p>1.</p> <p>มีคุณธรรมจริยธรรมในก ารดำเนินชีวิต</p> <p>ประกอบอาชีพด้วยความ รับผิดชอบต่อสังคมตามจ รรยาบรรณวิชาชีพ</p>		<p>ผลการเรียนรู้ด้านคุณ ธรรม จริยธรรม 1.1</p> <p>ตระหนักในคุณค่าและ คุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต</p> <p>มีจรรยาบรรณทางวิชา การและวิชาชีพ</p> <p>1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อ ตนเองและสังคม</p> <p>เคารพกฎระเบียบและ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม</p> <p>1.3</p> <p>มีภาวะความเป็นผู้นำแ ละผู้ตาม</p> <p>สามารถทำงานเป็นทีม และสามารถแก้ไขข้อข้ ดแย้งและลำดับความส ำคัญ</p> <p>1.4</p> <p>เคารพสิทธิและรับฟังค ความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่า</p>	<p>1) Active citizen</p> <p>เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง</p> <p>มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ยึดมั่นในความถูกต้อง</p>

		และศักดิ์ศรีของความ เป็นมนุษย์	
2. สามารถนำความรู้ทางท ฤษฎี และประสบการณ์การฝึก งานมาปรับใช้ในการคิดวิ เคราะห์ แก้ปัญหาในการทำงานก ารอาชีพอย่างเหมาะสมกั บสภาพเศรษฐกิจและสัง คม	PLO 1 สามารถใช้ความรู้และทั กษะเกี่ยวกับการแปรรู ปและวิศวกรรมอาหาร เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาห าร หลักโภชนศาสตร์ การประเมินทางประสา ทสัมผัส การควบคุมและประกัน คุณภาพ กฎหมายอาหารและข้อ กำหนดต่างๆ เพื่อวิเคราะห์ปัญหา และพัฒนางานทางด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารได้อย่าง เหมาะสม	ผลการเรียนรู้ด้านควา มรู้ 2.1 มีความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการและ ทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อห าที่ศึกษา 2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหา า รวมทั้งประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เ เหมาะสมกับการแก้ไขปั ญหา 2.3 สามารถติดตามความกั วหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว างของสาขาวิชาที่ศึกษา เพื่อให้สังเกตเห็นการเปลี่ย นแปลง และเข้าใจผลกระทบข องเทคโนโลยีใหม่ๆ	1) Learner person เป็นบุคคลที่มีความรู้ความส ามารถทางวิทยาศาสตร์และเ เทคโนโลยีการอาหาร และมีความรอบรู้ด้านต่างๆใ นการประกอบอาชีพ เพื่อความมั่นคงและคุณภาพ ชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม 2) Innovative Co- creator เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21 มีความสามารถในการบูรณา การศาสตร์ต่างๆเพื่อพัฒนา หรือแก้ไขปัญหาทางอุตสาหกรรม เกษตร

		2.4 สามารถบูรณาการความ รู้ในที่ศึกษากับความรู้ ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	
3. สามารถสื่อสารและปรับ ตัวในการทำงานร่วมกับ ผู้อื่น พัฒนาตนเองและวิชาชีพ อย่างต่อเนื่อง รวมถึงการช่วยปรับปรุง และยกระดับมาตรฐานข องอุตสาหกรรมอาหาร ทุกประเภทให้สามารถแ ่งขันได้ในตลาดทั้งในปร เทศและต่างประเทศ	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับ ผู้อื่น รวมถึงมีทักษะทางการ สื่อสาร	ผลการเรียนรู้ด้านทักษะ ทางปัญญา 3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณ และอย่างเป็นระบบ 3.2 สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหา หาอย่างสร้างสรรค์ 3.3 สามารถประยุกต์ความ รู้และทักษะกับการแก้ไ ขปัญหาได้อย่างเหมาะ สม	1) Innovative Co- creator เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21 มีความสามารถในการบูร ณาการศาสตร์ต่างๆเพื่อพั ฒนาหรือแก้ไขปัญหาทางอุ ตสาหกรรมเกษตร มีคุณลักษณะความเป็นผู้ป ระกอบการ รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงข องสังคมและของโลก สามารถสร้าง โอกาสและเพิ่มมูลค่าให้กับ ตนเอง ชุมชน สังคม และอุตสาหกรรมเกษตรข องประเทศ
		ผลการเรียนรู้ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง ตัวบุคคลและความส ามารถในการรับผิดชอบ	1) Learner person เป็นบุคคลที่มีทักษะการเรี ยรู้ตลอดชีวิต 2) Active citizen

		<p>4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.2 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม และเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม</p> <p>4.3 มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p>	<p>เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความกล้าหาญทางจริยธรรมทางวิชาชีพ</p>
	<p>PLO 3</p> <p>สามารถใช้ทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>	<p>1) Innovative Co-creator</p> <p>เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21 มีความสามารถในการบูรณาการศาสตร์ต่างๆเพื่อ</p>

	<p>สตรีและเทคโนโลยีการอาหาร</p>	<p>5.1 มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม</p> <p>5.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือนำสถิติมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาเกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์</p> <p>5.3 สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม</p>	<p>พัฒนาหรือแก้ไขปัญหาทางอุตสาหกรรมเกษตร</p>
--	---------------------------------	--	--

2. ผลการประเมิน Learning Outcomes

<p>Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p>	<p>เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการประเมิน PLOs</p>	<p>ผลการประเมิน PLOs ที่แสดงประสิทธิผลการเรียนรู้ของผู้เรียน</p>
---	--	--

		และ/หรือร้อยละของนักศึกษา ที่บรรลุ (ถ้ามี)
<p>PLO 1</p> <p>สามารถใช้ความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร หลักโภชนศาสตร์ การประเมินทางประสาทสัมผัส การควบคุมและประกันคุณภาพ กฎหมายอาหารและข้อกำหนดต่างๆ เพื่อวิเคราะห์แก้ปัญหา และพัฒนางานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>(1) สอบถามผู้ใช้บัณฑิต</p> <p>(2) ผลการประเมินจากการเรียนการสอนแบบ project based learning กระทบวนวิชาปัญหาพิเศษ ของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 31 กลุ่ม รวมเป็นนักศึกษาจำนวน 78 คน โดยประเมินตามรูบริก (Rubrics) โดยคณาจารย์ประจำหลักสูตร</p>	<p>(1) คะแนนอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ร้อยละ 3.81</p> <p>(2) ผลการประเมินด้านความรู้เฉลี่ย 2.6 (ปานกลางถึงดี) จากสเกลเต็ม 4</p>
<p>PLO 2</p> <p>สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมถึงมีทักษะทางการสื่อสาร</p>	<p>(1) สอบถามผู้ใช้บัณฑิต</p> <p>(2) ผลการประเมินจากการเรียนการสอนแบบ project based learning กระทบวนวิชาปัญหาพิเศษ ของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 31 กลุ่ม รวมเป็นนักศึกษาจำนวน 78 คน โดยประเมินตามรูบริก (Rubrics) โดยคณาจารย์ประจำหลักสูตร</p>	<p>(1) คะแนนอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ร้อยละ 4.28</p> <p>(2) ผลการประเมินด้านความรู้เฉลี่ย 2.83 (ปานกลางถึงดี) จากสเกลเต็ม 4</p>

<p>PLO 3</p> <p>สามารถใช้ทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p>	<p>(1) สอบถามผู้ใช้บัณฑิต</p> <p>(2) ผลการประเมินจากการเรียนการสอนแบบ project based learning กระบวนวิชาปัญหาพิเศษ ของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 31 กลุ่ม รวมเป็นนักศึกษาจำนวน 78 คน โดยประเมินตามรูบริก (Rubrics) โดยคณาจารย์ประจำหลักสูตร</p>	<p>(1) คะแนนอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ร้อยละ 3.86</p> <p>(2) ผลการประเมินด้านความรู้เฉลี่ย 2.85 (ปานกลางถึงดี) จากสเกลเต็ม 4</p>
--	---	---

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและ ละมีนักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
40	11	27.50

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

1. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
601351 กฎหมายอาหาร	- การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ	- การกำหนดวัตถุประสงค์ กระบวนวิชาสอดคล้องกัน	สัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรี ยรู้

(FOOD LEG & STD)	มคอ.3 และ มคอ.5 - การสัมภาษณ์อาจารย์ผู้สอน - การพิจารณาคะแนน และการตัดเกรดของรายวิชา	ำอธิบายกระบวนการวิชา และ- ครอบคลุมมาตรฐานการเรียนรู้ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้	
601361 เคมีอาหาร (FOOD CHEMISTRY)	- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การสัมภาษณ์อาจารย์ผู้สอน - การพิจารณาคะแนน และการตัดเกรดของรายวิชา	- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนการวิชาสอดคล้องกัน ำอธิบายกระบวนการวิชาและครอบคลุมมาตรฐานการเรียนรู้ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้	สัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้อยู่

<p>601362 FUNC FOOD NUTRACEUTICALS</p>	<p>- การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การสัมภาษณ์อาจารย์ผู้สอน - การพิจารณาคะแนน และการตัดเกรดของรายวิชา</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์ ระบวนวิชาสอดคล้องกันค ำอธิบายระบวนวิชา และ- ครอบคลุมมาตรฐานการเรี ยรรู้ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการสอน มีความเหมาะสมกับเนื้อหา สาระ - การวัดและประเมินผลสอ ดคล้องกับวัตถุประสงค์แล ะกิจกรรมการเรียนรู้</p>	<p>สัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรี ยรรู้</p>
<p>601423 เทคโนโลยีผลไม้และ ผัก (FRUIT AND VEGETABLE TECHNOLOGY)</p>	<p>- การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การสัมภาษณ์อาจารย์ผู้สอน - การพิจารณาคะแนน น</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์ ระบวนวิชาสอดคล้องกันค ำอธิบายระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานก ารเรียรรู้ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการสอน มีความเหมาะสมกับเนื้อหา สาระ - การวัดและประเมินผลสอ</p>	<p>สัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรี ยรรู้</p>

	และการตัดเกรดข องรายวิชา	ดคล้องกับวัตถุประสงค์แล ะกิจกรรมการเรียนรู้	
601424 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เ บเกอรี่(BAKERY TECHNOLOGY)	- การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การสัมภาษณ์อาจ ารย์ผู้สอน - การพิจารณาคะแนน และการตัดเกรดข องรายวิชา	- การกำหนดวัตถุประสงค์ก ระบวนวิชาสอดคล้องกันค ำอธิบายกระบวนวิชา และ- ครอบคลุมมาตรฐานการเรี ยรู้ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการสอน มีความเหมาะสมกับเนื้อห าสาระ - การวัดและประเมินผลสอ ดคล้องกับวัตถุประสงค์แล ะกิจกรรมการเรียนรู้	สัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรี ยรู้
601452 การควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ (QUAL CONTROL & ASSURANCE)	- การพิจารณาความ สอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การสัมภาษณ์อาจ ารย์ผู้สอน - การพิจารณาคะแนน	- การกำหนดวัตถุประสงค์ก ระบวนวิชาสอดคล้องกันค ำอธิบายกระบวนวิชา และ- ครอบคลุมมาตรฐานการเรี ยรู้ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการสอน มีความเหมาะสมกับเนื้อห าสาระ	สัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรี ยรู้

	<p>นน</p> <p>และการตัดเกรดข</p> <p>องรายวิชา</p>	<p>-</p> <p>การวัดและประเมินผลสอ</p> <p>ดคล้องกับวัตถุประสงค์แล</p> <p>ะกิจกรรมการเรียนรู้</p>	
<p>601453</p> <p>ปฏิบัติการการควบคุม</p> <p>คุณภาพและประกัน</p> <p>คุณภาพ (QUAL</p> <p>CON& ASSUR LAB)</p>	<p>-</p> <p>การพิจารณาความ</p> <p>สอดคล้องกันของ</p> <p>มคอ.3 และ</p> <p>มคอ.5</p> <p>-</p> <p>การสัมภาษณ์อาจ</p> <p>ารย์ผู้สอน</p> <p>-</p> <p>การพิจารณาคะแนน</p> <p>และการตัดเกรดข</p> <p>องรายวิชา</p>	<p>-</p> <p>การกำหนดวัตถุประสงค์ก</p> <p>ระบวนวิชาสอดคล้องกันค</p> <p>ำอธิบายกระบวนวิชา</p> <p>และ-</p> <p>ครอบคลุมมาตรฐานการเรี</p> <p>ยன்றுใน มคอ.3</p> <p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>มีความเหมาะสมกับเนื้อหา</p> <p>สาระ</p> <p>-</p> <p>การวัดและประเมินผลสอ</p> <p>ดคล้องกับวัตถุประสงค์แล</p> <p>ะกิจกรรมการเรียนรู้</p>	<p>สัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรี</p> <p>ยன்று</p>
<p>601460</p> <p>การวิเคราะห์อาหาร</p> <p>(FOOD ANALYSIS)</p>	<p>-</p> <p>การพิจารณาความ</p> <p>สอดคล้องกันของ</p> <p>มคอ.3 และ</p> <p>มคอ.5</p> <p>-</p> <p>การสัมภาษณ์อาจ</p> <p>ารย์ผู้สอน</p>	<p>-</p> <p>การกำหนดวัตถุประสงค์ก</p> <p>ระบวนวิชาสอดคล้องกันค</p> <p>ำอธิบายกระบวนวิชา</p> <p>และ-</p> <p>ครอบคลุมมาตรฐานการเรี</p> <p>ยன்றுใน มคอ.3</p>	<p>สัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรี</p> <p>ยன்று</p>

	- การพิจารณาคะแนน และการตัดเกรดของรายวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน มีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้	
601462 โภชนศาสตร์มนุษย์ (HUM NUTRI SERV IMPR)	- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การสัมภาษณ์อาจารย์ผู้สอน - การพิจารณาคะแนน และการตัดเกรดของรายวิชา	- การกำหนดวัตถุประสงค์ ระบวนวิชาสอดคล้องกัน อธิบายกระบวนวิชา และ- ครอบคลุมมาตรฐานการเรียนรู้ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการสอน มีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้	สัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู
601471 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (FOOD PRODUCT DEVELOPMENT)	- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5	- การกำหนดวัตถุประสงค์ ระบวนวิชาสอดคล้องกัน อธิบายกระบวนวิชา และ-	สัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู

	<ul style="list-style-type: none"> - การสัมภาษณ์อาจารย์ผู้สอน - การพิจารณาคะแนน และการตัดเกรดของรายวิชา 	<p>ครอบคลุมมาตรฐานการเรียนรู้ใน มคอ.3</p> <p>กิจกรรมการเรียนการสอน มีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ</p> <p>-</p> <p>การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้</p>	
601499 งานวิจัย (RESEARCH EXERCISE)	<ul style="list-style-type: none"> - การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การประเมินจากอาจารย์ที่ปรึกษา งานวิจัยและคณาจารย์ในสาขา - การพิจารณาคะแนน และการตัดเกรดของรายวิชา 	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดวัตถุประสงค์ ะบวนวิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวนการ และครอบคลุมมาตรฐานการเรียนรู้ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการสอน มีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และ กิจกรรมการเรียนรู้ 	สัมพันธ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

3. หลักสูตรมีแนวทางจะพัฒนาหรือปรับปรุงเพื่อการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ดีขึ้นอย่างไร

หลักสูตรส่งเสริมคณาจารย์ให้เข้าร่วมโครงการพัฒนาด้านการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง (เอกสารแนบ 5) ทั้งในส่วนของสำนักพัฒนานักศึกษา TLIC และหน่วยงานภายนอก และนำทักษะที่ได้มาปรับใช้และพิจารณาให้ดีขึ้น บางรายวิชามีการใช้ RUBIC ในการวัดและการประเมินผล หลักสูตรมีการปรับปรุงระบบการเรียนการสอนให้ทันกับสถานการณ์

ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (TQF)

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา ๑ 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา ๑ 2563	ปีการศึกษา ๑ 2564	ปีการศึกษา ๑ 2565
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	16	29	7	7	13
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	56	65	59	62	73
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	28.57	44.62	11.86	11.29	17.81
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.42	4.23	4.32	4.77	4.55
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านความรู้	4.10	3.84	4.10	4.07	3.96
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะทางปัญญา	3.89	3.61	3.89	4.11	3.83
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	4.41	4.28	4.46	4.61	4.60
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	3.88	3.92	4.20	4.18	3.92

ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านวิชาชีพ	4.16	4.07	4.21	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวมคุณลักษณะ 5 ด้าน	4.12	3.97	4.19	4.37	4.19
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินในภาพรวมของมหาวิทยาลัย	4.29	4.42	4.40	4.42	4.32

2. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต
ตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่หลักสูตรกำหนด (PLOs) (ถ้ามี)

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา ๒๕๖๑	ปีการศึกษา ๒๕๖๒	ปีการศึกษา ๒๕๖๓	ปีการศึกษา ๒๕๖๔	ปีการศึกษา ๒๕๖๕
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	16	29	7	7	13
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	56	65	59	62	73
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	28.57	44.62	11.86	11.29	17.81
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....	ไม่ได้ทำการประเมิน				
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....	ไม่ได้ทำการประเมิน				

ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....	ไม่ได้ทำการประเมิน
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวมตาม PLOs ที่หลักสูตรกำหนด	ไม่ได้ทำการประเมิน

หมายเหตุ :

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

3. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

3.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ :

ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ปัจจัยที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มไม่คงที่

เนื่องจากผู้จ้างงานมีความต้องการและความคาดหวังต่อบัณฑิตเปลี่ยนไป

โดยต้องการให้บัณฑิตที่จบใหม่มีความสามารถทำงานได้ทันที

มีความรู้รอบตัวและมีความเชี่ยวชาญชำนาญในสาขาที่เรียน

ผลกระทบสถานการณ์โควิดส่งผลให้นักศึกษาขาดทักษะของการปฏิบัติงานจริง

ในด้านการเรียนรู้ให้ห้องปฏิบัติการและการฝึกงานในสถานประกอบการ

รวมถึงทักษะการฝึกวิเคราะห์เชิงตัวเลข

3.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ

และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

ในระยะสั้น ทางหลักสูตรจัดทำกิจกรรมเสริมหลักสูตร เพื่อตอบสนองความต้องการผู้ใช้บัณฑิต เช่นการอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) ที่ส่งเสริมทักษะการปฏิบัติการ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข และเทคโนโลยีสารสนเทศ

และออกแบบการประเมินเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนยิ่งขึ้นจากกระบวนการวิชาปัญหาพิเศษ (601499 Research exercise) ซึ่งคณาจารย์ประจำหลักสูตร

ในระยะยาว

ทางหลักสูตรออกแบบการประเมินเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนยิ่งขึ้น

และการปรับปรุงหลักสูตรจากผู้ใช้บัณฑิต

4. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต

(ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากการรายงานการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต ประจำปี 2565)

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มี		

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน

1. การทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา า 2561	ปีการศึกษา ษา 2562	ปีการศึกษา ษา 2563	ปีการศึกษา ษา 2564	ปีการศึกษา ษา 2565
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	53	63	58	46	53
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	56	65	59	62	73
ร้อยละบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	94.64	96.92	98.31	74.19	72.60
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้ว	33	43	21	23	25
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้วและกำลังศึกษาต่อ	0	0	1	0	0
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ได้ทำงานและไม่ได้ศึกษาต่อ	15	18	25	20	22
จำนวนบัณฑิตที่กำลังศึกษาต่อ	5	2	11	3	6
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ประสงค์ทำงาน	8	10	8	4	3
ร้อยละการได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ	68.75	70.49	46.81	53.49	53.19
ค่าคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 5)	3.44	3.52	2.34	2.67	2.66

2. การวิเคราะห์ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ :

ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร
กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง :

ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

แนวโน้มการทำงานของบัณฑิตไม่คงที่ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา
อาจเนื่องจากภาวะการแพร่ระบาดของโรคโควิดทำให้อัตราการจ้างงาน รวมถึงร้อยละการมีกรทำลดลง
นอกจากนี้ บัณฑิตที่ยังไม่ทำงานและไม่ได้ศึกษาต่ออาจยังไม่มี ความจำเป็นด้านการเงิน
หรือต้องการมีช่วงพักรอกงานที่ตรงกับเงื่อนไขความต้องการ (เช่น ค่าตอบแทน ทำเลที่ตั้งสถานที่ทำงาน
และสวัสดิการส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกงานที่ทำ)
หรือมีทัศนคติที่เปลี่ยนแปลงในการประกอบอาชีพอิสระมากขึ้น

2.2

มีวิธีการในการพัฒนาศักยภาพให้แก่บัณฑิตเพื่อให้มีงานทำหรือประกอบอาชีพในสัดส่วนที่สูงขึ้นอย่างไร

ทางหลักสูตรมีการเพิ่มกิจกรรมเสริมหลักสูตร
และจะจัดทำกิจกรรมพบบปะกับผู้จ้างงานรวมถึงศิษย์เก่า และกิจกรรมเสริมทักษะที่จำเป็นต่อการทำงาน
และทางคณะได้จัดกิจกรรมเสริมเพื่อใช้ในการทำงาน เช่น การอบรม GMP และ HACCP
การจัดกิจกรรมเสริมในช่วงปัจฉิมนิเทศ เป็นต้น

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของบัณฑิต

3.1 ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ให้มีการจัดการเพิ่มทักษะการเรียนรู้ เพิ่ม	ส่งเสริมกิจกรรมเกี่ยวกับการบริหาร จัดการ การวางแผนการผลิตและการบริหาร จัดการภายในโรงงานผลิตอาหาร อย่างมืออาชีพ การแชร์ประสบการณ์การทำงานและเสั	ดำเนินการแล้ว

	นทางการเข้าสู่อาชีพนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
--	---	--

3.2 ด้านการจัดการเรียนการสอน

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
กระบวนวิชาเอกเลือกในสาขาที่เปิดให้ลงทะเบียนในแต่ละภาคการศึกษามีค่อนข้างน้อย	แจ้งให้อาจารย์ในหลักสูตรเปิดกระบวนวิชาเอกเลือกในแต่ละภาคการศึกษามากขึ้น	อยู่ระหว่างการดำเนินการ

3.3 ด้านหลักสูตร

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านหลักสูตร	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
เนื้อหาในบางกระบวนวิชาควรลดลง และควรตัดกระบวนวิชาที่ไม่มีควมจำเป็นในวิชาชีพออกไป	สาขาวิชาได้มีการปรับปรุงหลักสูตรโดยนำหลักสูตรใหม่มาใช้ในปี พ.ศ. 2566 ซึ่งทำการปรับลดจำนวนหน่วยกิตลง และควรตัดกระบวนวิชาที่ไม่มีควมจำเป็นในวิชาชีพออกไป	ดำเนินการแล้ว

ภาคผนวก

**ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
(ตัวบ่งชี้ 5.4 สกอ.)**

ผลการดำเนินงาน : ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
<p>1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง</p>	<p>มีการประชุม 7 ครั้งและมี 4 ครั้งที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้า ครบ 100%</p> <p>https://www.agro.cmu.ac.th/mis2/document/pages/file_upload/3111_123920.pdf</p>
<p>2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา</p>	มี
<p>3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4</p> <p><u>อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา</u></p>	ครบทุกวิชาก่อนเปิดภาคการศึกษา
<p>4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6</p> <p><u>ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา</u></p>	ครบทุกวิชาภายในระยะเวลาที่กำหนด
<p>5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 <u>ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา</u></p>	มี

<p>6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี)</p> <p>อย่างน้อยร้อยละ 25</p> <p>ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา</p>	<p>มี 11 กระบวนวิชา คิดเป็นร้อยละ 27.50</p> <p>https://www.agro.cmu.ac.th/mis2/document/pages/file_upload/3109_112405.pdf</p>
<p>7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว</p>	<p>มี ในหมวด 7</p>
<p>8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร</p>	<p>มีอาจารย์ใหม่</p>
<p>9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง</p>	<p>มี</p>
<p>10. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00</p>	<p>3.91</p>
<p>11. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00</p>	<p>4.19</p>

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 3/2565
วันที่ 8 มิถุนายน 2565 เวลา 13.00 น.
ผ่านระบบ zoom meeting

ผู้ที่เข้าประชุม

1. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติภรณ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
8. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา
11. อาจารย์พิพรรธ ตั้งใจดี
12. นางสาวิกา สุระนาถ

ผู้ที่ไม่เข้าประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
2. อาจารย์รวีศ ทิศคร

เริ่มประชุมเวลา 13.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 3/2565 (วาระพิเศษ) และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งให้ทราบ

1.1 กำหนดการประชุมผู้ปกครองนักศึกษาใหม่ ประจำปี 2565

กำหนดการประชุมผู้ปกครองนักศึกษาใหม่ ประจำปี 2565 จะดำเนินการในวันที่ 13 มิถุนายน 2565 เวลา 13.00-16.00 น. เป็นรูปแบบ online โดยกิจกรรมผู้ปกครองนักศึกษาใหม่พบปะสาขาวิชา จะดำเนินการระหว่างเวลา 14.15-16.00 น.

วาระที่ 2 วาระพิเศษเรื่อง

ตามคำสั่งคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่องตำแหน่งพนักงานมหาวิทยาลัยให้ดำรงตำแหน่งหัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สังกัดสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ให้ดำรงตำแหน่งแต่งตั้งวันที่ 1 กรกฎาคม 2563 นั้น เนื่องจากจะครบวาระการปฏิบัติงาน ในที่ประชุมเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2565 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พินดา รัตนปิติกรณ์ ได้เสนอชื่ออาจารย์วิศ ทศคร ให้ดำรงตำแหน่งหัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แต่เนื่องจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบพ่อง ตัดภาระกิจอื่นไม่ได้เข้าร่วมประชุม ที่ประชุมจึงยังไม่ได้ลงมติ ดังนั้นวันนี้จึงได้ประชุมวาระพิเศษในเรื่องนี้ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา ได้เสนอชื่อ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ให้ดำรงตำแหน่งหัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประกอบกับผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ยินดีรับตำแหน่ง ที่ประชุมมีมติเห็นชอบ

วาระที่ 3 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

กิจกรรมนักศึกษาสัมพันธ์ของสาขาวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล ได้แจ้งการจัดกิจกรรมนักศึกษาสัมพันธ์ โดยมีกำหนดในวันที่ 26 มิถุนายน 2565 เวลา 9.00-12.00 น. ณ หอประชุมคณะอุตสาหกรรมเกษตร เป็นรูปแบบกิจกรรมกีฬาฮาสานสัมพันธ์เชื่อมโยงผูกพันพี่น้อง FST ระหว่างนักศึกษา คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ ทั้งนี้จะได้มีการดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาเข้าร่วมต่อไป

ปิดประชุมเวลา 13.30 น.



นางสาริกา สุระนาถ)
ผู้บันทึกการประชุม
8/มิถุนายน/2565



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อานนพร ศิริโวหาร)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
8/มิถุนายน/2565

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 4/2565
วันที่ 20 กันยายน 2565 เวลา 9.00 น.
ผ่านระบบ zoom meeting

ผู้ที่เข้าประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
7. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ
8. อาจารย์ ดร.ทับกฤช ชุมทรัพย์
9. อาจารย์พิพรรณ ตั้งใจดี
10. นางวรางคณา เตมียะ
11. นางกนกกาญจน์ พรรณาไทร
12. นางสาวริกา สุระนาถ

ผู้ที่ไม่เข้าประชุม

1. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติภรณ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
5. อาจารย์วิวิศ ทศคร

เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 4/2565) และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งให้ทราบ

- 1.1 สืบเนื่องจากสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย ให้โควต้าบัณฑิตของสถาบันสมาชิกของสมาคมฯ จำนวน 50 คนเข้าสอบขึ้นทะเบียนนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย กำหนดการสอบขึ้นทะเบียนฯ ประจำปี 2565 คือ วันเสาร์ที่ 26 พฤศจิกายน 2565 จึงขอให้สถาบันสมาชิกส่งชื่อบัณฑิต (ที่สำเร็จการศึกษาแล้ว) มาสถาบันละ 4 คน (เป็นตัวจริง 2 คน และตัวสำรอง 2 คน)

- 1.2 กองพัฒนานักศึกษาได้แจ้งเรื่องขอความอนุเคราะห์สาขาวิชาฯ คัดเลือกนักศึกษาดีเด่นประจำสาขาวิชาฯ ตัวแทนสาขาวิชาละ 1 คน เพื่อเข้าร่วมคัดเลือกนักศึกษาดีเด่นประจำคณะฯ ส่งรายชื่อได้ชื่อภายในวันที่ 23 กันยายน 2565
- 1.3 การประเมินผลโครงการที่ได้รับอนุมัติ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยขอความร่วมมือหัวหน้าโครงการ เข้าประเมินผลโครงการที่ได้รับอนุมัติในระบบของคณะต่อไป ภายในวันที่ 28 กันยายน 2565
- 1.4 ตำแหน่งอาจารย์ใหม่ ได้พิจารณาคัดเลือกสอบสัมภาษณ์เรียบร้อยแล้วเมื่อวันที่ 19 กันยายน 2565 ทั้งนี้ คณะฯ จะประกาศรายชื่อผู้ได้รับการคัดเลือกในวันที่ 22 กันยายน 2565

วาระที่ 2 พิจารณาเรื่อง

2.1 คุณสมบัติตำแหน่งอาจารย์ใหม่ จำนวน 2 อัตรา ดังนี้

- ตำแหน่งอาจารย์ แบบมีระยะการจ้าง 5 ปี เลขที่ประจำตำแหน่ง EP280007 จำนวน 1 อัตรา อัตราค่าจ้าง เดือนละ 41,000 บาท สังกัดสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ก. ผู้สมัครจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

1. ต้องเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติทั่วไป ตามข้อ 6 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงาน บุคคล พ.ศ. 2553
2. คุณวุฒิปริญญาเอกจากมหาวิทยาลัยที่สภาวิชาการให้การรับรองทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร หรือสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
3. มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ด้าน Risk assessment and risk management ในอุตสาหกรรมอาหาร หรือเคมีวิเคราะห์ หรือเคมีอาหาร
4. มีผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการในฐานข้อมูล ISI หรือ Scopus
5. หากมีประสบการณ์สอนในระดับอุดมศึกษา หรือทำงานวิจัยที่มีความเกี่ยวข้องจะได้รับการพิจารณาเป็นกรณีพิเศษ
6. คลิปวีดีโอ/สื่ออิเล็กทรอนิกส์การสอนภาษาอังกฤษความยาวอย่างน้อย 20-30 นาที ทางด้าน Risk assessment and risk management หรือเคมีวิเคราะห์ หรือเคมีอาหาร หรือสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
7. ผู้ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกจากในประเทศหลักสูตรทั่วไป จะต้องมีความสามารถทางภาษาอังกฤษ TOEFL (Score) ต้องสอบได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 550 คะแนน PBT (Paper based test) หรือ 196 คะแนน CBT (computer based test) หรือ 80 คะแนน iBT (internet based test) หรือ มี ผล คะแนน IELTS (Level) ที่ได้ไม่ต่ำกว่า 6.0 หรือ CMU-eTEGS (Score) ไม่ต่ำกว่า 80 คะแนน
8. ผู้ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก จากหลักสูตรที่ใช้ภาษาอังกฤษในการสอนเป็นหลัก หรือหลักสูตรนานาชาติที่มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 2 ปี จากมหาวิทยาลัยที่ ก.พ.รับรอง หรืออาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก จากประเทศที่ใช้ภาษาอังกฤษเป็นหลัก เช่น สหราชอาณาจักร สหรัฐอเมริกา แคนาดา ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ ได้รับยกเว้นคุณสมบัติความสามารถทางภาษาอังกฤษ
9. ต้องไม่เป็นผู้ที่ลาออกจากราชการ ตามโครงการเปลี่ยนเส้นทางชีวิตเกษียณก่อนกำหนด
10. หากเป็นชาย ต้องผ่านการเกณฑ์ทหารมาแล้ว

- ตำแหน่งอาจารย์ แบบมีระยะเวลาจ้าง 5 ปี เลขที่ประจำตำแหน่ง EP280008 จำนวน 1 อัตรา อัตราค่าจ้างเดือนละ 41,000 บาท สังกัดสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ก. ผู้สมัครจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

1. ต้องเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติทั่วไป ตามข้อ 6 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงาน บุคคล พ.ศ. 2553
2. คุณสมบัติปริญญาเอกจากมหาวิทยาลัยที่สภามหาวิทยาลัยให้การรับรอง โดยมีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือสูงกว่าทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง
3. มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ด้าน International food standard and traceability ในอุตสาหกรรมอาหาร หรือความปลอดภัยอาหาร หรือ การจัดการห่วงโซ่อาหารและการเพิ่มผลผลิต
4. มีผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการในฐานข้อมูล ISI หรือ Scopus
5. หากมีประสบการณ์สอนในระดับอุดมศึกษา หรือทำงานวิจัยที่มีความเกี่ยวข้องจะได้รับการพิจารณาเป็นกรณีพิเศษ
6. คลิปวีดีโอ/สื่ออิเล็กทรอนิกส์การสอนภาษาอังกฤษความยาวอย่างน้อย ๒๐-๓๐ นาที ทางด้าน Risk assessment and risk management หรือเคมีวิเคราะห์ หรือเคมีอาหาร หรือสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
7. ผู้ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกจากในประเทศหลักสูตรทั่วไป จะต้องมีความสามารถทางภาษาอังกฤษ TOEFL (Score) ต้องสอบได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 550 คะแนน PBT (Paper based test) หรือ ๑๙๖ คะแนน CBT (computer based test) หรือ 80 คะแนน iBT (internet based test) หรือ มี ผล คะแนน IELTS (Level) ที่ได้ไม่ต่ำกว่า 6.0 หรือ CMU-eTEGS (Score) ไม่ต่ำกว่า 80 คะแนน
8. ผู้ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก จากหลักสูตรที่ใช้ภาษาอังกฤษในการสอนเป็นหลัก หรือหลักสูตรนานาชาติที่มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 2 ปี จากมหาวิทยาลัยที่ ก.พ.รับรอง หรืออาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก จากประเทศที่ใช้ภาษาอังกฤษเป็นหลัก เช่น สหราชอาณาจักร สหรัฐอเมริกา แคนาดา ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ ได้รับยกเว้นคุณสมบัติความสามารถทางภาษาอังกฤษ
9. ต้องไม่เป็นผู้ที่ลาออกจากราชการ ตามโครงการเปลี่ยนเส้นทางชีวิตเกษียณก่อนกำหนด
10. หากเป็นชาย ต้องผ่านการเกณฑ์ทหารมาแล้ว

2.2 คำขอครุภัณฑ์ประจำปี พ.ศ. 2567 ดังรายการต่อไปนี้

รายการ ที่	รายการ	จำนวน	ราคา	ผู้เสนอ	ใบ เสนอ ราคา	รายละเอียด คุณ ลักษณะเฉพาะ	แบบฟอร์ม ขอรับ จัดสรร	หมายเหตุ (ข้อเสนอแนะจากที่ ประชุมสาขา)
1	ชุดเครื่องมือสำหรับห้องปฏิบัติการเพื่องาน วิเคราะห์และวิจัยผลิตภัณฑ์อาหาร		2,646,645					
	1. เครื่องวัดเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์ (Texture Analyser)	1 เครื่อง	1,501,745	พี้อบ+น้องฟู	✓	✓		เพิ่มรายการ 4-6
	2. อุปกรณ์วัดเสียง	1 เครื่อง	604,550	พี้อบ+น้องฟู	✓	✓		เพิ่มชุดวัด thermal property+dielectric
	3. เครื่องมือวัดค่า Water activity	1 เครื่อง	540,350	พี้อบ+น้องฟู	✓	✓		
2	ชุดศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และ ลักษณะสัณฐานวิทยา	1 ชุด	7,700,000	พี้นุช+น้องเม	✓	✓		
	ชุดศึกษาคูณภาพทางกายภาพและทางเคมี							
	- เครื่องวัดสี	1 เครื่อง						
	- เครื่องวัดความหนืดพร้อมอุปกรณ์ประกอบ	1 เครื่อง						
	- เครื่องวัดเนื้อสัมผัส พร้อมอุปกรณ์ประกอบ	1 เครื่อง						เพิ่มอุปกรณ์วิเคราะห์ อาหารผง
	- เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสง ชนิดลำคู่	1 เครื่อง						ปรับลดสเปค +เพิ่ม Microplate UV/Vis/ Fluo
	- เครื่องมือวัดค่าความเป็นกรดและด่าง	4 เครื่อง						
	- เตาหลุมให้ความร้อน	10 เครื่อง						

	- เครื่องทำความร้อนสารละลาย	10 เครื่อง						
	ศึกษาคุณภาพทางจุลชีววิทยาและสัณฐานวิทยา							
	- ตู้ปลอดเชื้อ	1 เครื่อง						
	- เครื่องชั่ง 2 ตำแหน่ง	2 เครื่อง						
	- เครื่องปั่นเหวี่ยงตกตะกอนชนิดควบคุมอุณหภูมิ	1 เครื่อง						
	- ตู้บ่มควบคุมอุณหภูมิ	3 เครื่อง						
	- กล้องจุลทรรศน์ชนิด 3 กระบอกตา พร้อมชุดถ่ายภาพดิจิทัล	1 ชุด						ตั้งซื้อให้ชัดเจน
	- กล้องจุลทรรศน์ชนิด 2 กระบอกตา	4 เครื่อง						
	- เก็บกล้องจุลทรรศน์	2 เครื่อง						ตั้งซื้อให้ชัดเจน
	- ระบบกรองน้ำ	1 เครื่อง						
3	ชุดลิควิดโครมาโทกราฟีชนิดของเหลวประสิทธิภาพสูง ทำงานร่วมกับส่วนตรวจวัดมวลชนิดแมสสเปกโตรมิเตอร์แบบ Triple Quadrupole	1 ชุด	15,000,000	อ.เฟย์	✓	✓	✓	
4	เครื่องวิเคราะห์ทางเคมีไฟฟ้า	1 เครื่อง	134,500	อ.การ์ต	✓			รวมกับชุด 1
5	เครื่องปั่นเหวี่ยงตกตะกอนความเร็วสูงชนิดควบคุมอุณหภูมิ	1 เครื่อง	650,000	อ.บุ่มบีม	✓	✓		รวมกับชุด 1
6	เครื่องควบคุมอุณหภูมิหลอดทดลอง	1 เครื่อง	90,000	อ.บุ่มบีม	✓	✓		รวมกับชุด 1
7	เครื่องตรวจวิเคราะห์ปริมาณธาตุและโลหะหนักด้วยเทคนิค LC-ICP-MS	1 เครื่อง	10,500,000	อ.ต๋อง	✓	✓		ปรับเป็นชุด
8	ชุดขั้นรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	1 ชุด	9,500,000	อ.ตั้ม				ส่งเอกสารให้ บบ

ปิดประชุมเวลา 10.40 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)
ผู้บันทึกการประชุม
20/กันยายน/2565



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
20/กันยายน/2565

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 5/2565
วันที่ 20 กันยายน 2565 เวลา 9.30 น.
ผ่านระบบ zoom meeting

ผู้ที่เข้าประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
9. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ
10. อาจารย์ ดร.ทับกฤษ ชุมทรัพย์
11. อาจารย์ ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี
12. อาจารย์วิวิศ ทศคร
13. นางวรางคณา เตมียะ
14. นางกนกกาญจน์ พรรณาไทร
15. นางสาววรรณิกา คำวังสวัสดิ์
16. นางสาวมนัญญา หลั่งเมือง
17. นางสาวอัจฉรา เทียมภักดี
18. นางสาวริกา สุระนาถ

ผู้ที่ไม่เข้าประชุม

1. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติภรณ์

เริ่มประชุมเวลา 9.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 5/2565) และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งให้ทราบ

-ไม่มี-

วาระที่ 2 พิจารณาเรื่อง

- 2.1 การแบ่งภาระงานสอน ภาคการศึกษาที่ 2/2565 ดังต่อไปนี้

ภาระงานสอนสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565																
ป.ตรี	30.00	103.50	135.00	183.50	75.00	117.00	139.50	210.00	153.00	132.00	61.00	116.50	85.50	89.00	113.50	56.00
บัณฑิตศึกษา	105	78	202.5	0	87	0	63	0	31.50	76.50	117	90	0	62	16	0
รวมทั้งหมด (หน่วย ชม.สอน/สัปดาห์)	135.00	181.50	337.50	183.50	162.00	117.00	202.50	210.00	184.50	208.50	178.00	206.50	85.50	151.00	129.50	56.00
รวมทั้งหมด (ชั่วโมงทำงาน/สัปดาห์)	405.00	544.50	1012.50	550.50	486.00	351.00	607.50	630.00	553.50	625.50	534.00	619.50	256.50	453.00	388.50	168.00
ชั่วโมงทำงาน/สัปดาห์ (ทอม 2)	27.00	36.30	67.50	36.70	32.40	23.40	40.50	42.00	36.90	41.70	35.60	41.30	17.10	30.20	25.90	11.20
ชั่วโมงทำงาน/สัปดาห์ (ทอม 1)	37.70	26.10	57.50	42.10	32.10	43.90	44.00	42.00	25.90	33.90	30.60	22.70	20.10	25.60	0.00	15.80
ชั่วโมงทำงาน/สัปดาห์ (เฉลี่ย)	32.35	31.20	62.50	39.40	32.25	33.65	42.25	42.00	31.40	37.80	33.10	32.00	18.60	27.90	12.95	13.50
Target																23.7

ใส่ข้อมูลเทียบเท่าชั่วโมงบรรยายต่อทอม (1 ชั่วโมงปฏิบัติการ = 0.5 ชั่วโมงบรรยาย)

ที่	กระบวนวิชา (ป.ตรี)	ผู้พัฒนา	วรรณพร	อินตรา	พนิดา	พิไลรัช	วรัท	พิพรรณ	ศศิธร	วิริยะ	ธัญพร	ธีรภัทร	จุฬาลักษณ์	สุกัญญา	ทัตถุช	ศุภกัญญา	อ.อื่นๆ	รวม	วิชา	นศ.ลงทะเบียน
601201	Lec-001 (3)												22.5		9	13.5		45.00	GE	11
601201	Lec-701 (3)																		GE	ปิดวิชา
601202	Lec-002 (3)		18				15						6		6			45.00	สอนในสาขา FE	51
601202	Lec-003 (3)		18				15						6		6			45.00	สอนในสาขา FE	7
601212	Lec-701 (3)									15		15	15					45.00	ป.ตรี FST Inter	
601231	Lec-001 (3)			22.5					22.5									45.00	วิชาเอก	68
601231	Lec-002 (3)			22.5					22.5									45.00	วิชาเอก	31
601232	Lab-001 (1)			45														45.00	วิชาเอก	12
601232	Lab-002 (1)															45		45.00	วิชาเอก	41
601232	Lab-003 (1)			45														45.00	วิชาเอก	43
601232	Lab-004 (1)								45									45.00	วิชาเอก	2232
601232	Lab-005 (1)								45									45.00	วิชาเอก	0
601242	Lec-001 (3)	15	0				18			0						12		45.00	วิชาเอก	99
601342	Lec 001(2)					30												30.00	วิชาเอก	76
	Lab-001 (1)					45												45.00	วิชาเอก	76
601346	Lec 001 (2)						15								8	7		30.00	วิชาเอก	73
601347	Lab-001 (1)						18								15	12		45.00	วิชาเอก	21
601347	Lab-002 (1)						18								15	12		45.00	วิชาเอก	30
601347	Lab-003 (1)						18								15	12		45.00	วิชาเอก	18
601351	Lec 002(2)												30					30.00	สอนในสาขา MPT	22
601353	Lec-001 (3)													45				45.00	วิชาเลือก	12
601361	Lec-001 (3)							18		18							9	45.00	วิชาเอก	67
601362	Lec-001 (3)											45						45.00	วิชาเลือก	18
601423	Lec 001(2)									30								30.00	วิชาเลือก	45
	Lab-001 (1)									45								45.00	วิชาเลือก	45
601424	Lec 001(2)				30													30.00	วิชาเลือก	46
	Lab-001 (1)				45													45.00	วิชาเลือก	46
601425	Lec 001(2)		24					6										30.00	วิชาเลือก	61
	Lab-001 (1)		36					9										45.00	วิชาเลือก	61
601431	Lec 001(2)									30								30.00	วิชาเลือก	0
	Lab-001 (1)									45								45.00	วิชาเลือก	0
601436	Lec 001(2)								30									30.00	วิชาเลือก	19
	Lab-001 (1)								45									45.00	วิชาเลือก	19
601452	Lec-001 (3)				13.5			9		12				10.5				45.00	วิชาเอก	69
601453	Lab-001 (1)				45													45.00	วิชาเอก	21
601453	Lab-002 (1)							45										45.00	วิชาเอก	32
601453	Lab-003 (1)									45								45.00	วิชาเอก	15
601464	Lec-001 (3)									45								45.00	วิชาเลือก	13
601471	Lec 001(2)				20												10	30.00	วิชาเอก	79
	Lab-001 (1)				30												15	45.00	วิชาเอก	79
601472	Lec-001 (3)							45										45.00	วิชาเอก	78
601495	Lab-01(6)														15			15.00	วิชาเอก	11
601496	Lab-01																	0.00	วิชาเอก	0
601497	Lec(1)		7.5					7.5										15.00	วิชาเอก	22
601499	Lab-03	15																15.00	วิชาเอก	78
610114	Lec(3)											23	11				11	45.00	GE	
610114	Lec(3)											23	11				11	45.00	GE	
รวมภาระงานสอน	30.00	103.50	135.00	183.50	75.00	117.00	139.50	210.00	153.00	132.00	61	116.50	85.50	89.00	113.50	56.00		1800.00		

มี Factor 1.5 คุณภาพหลัง

ใส่ข้อมูลเทียบเท่าชั่วโมงบรรยายต่อทอม (1 ชั่วโมงปฏิบัติการ = 0.5 ชั่วโมงบรรยาย)

ที่	กระบวนวิชา (ป.โทเอก)	ผู้พัฒนา	วรรณพร	อินตรา	พนิดา	พิไลรัช	วรัท	พิพรรณ	ศศิธร	วิริยะ	ธัญพร	ธีรภัทร	จุฬาลักษณ์	สุกัญญา	ทัตถุช	ศุภกัญญา	อ.อื่นๆ	รวม	วิชาเอก	นศ.ลงทะเบียน
601724	Lec 001(3)	0	0			0												0.00	บังคับ	0
601731	Lec 001(2)			30														30.00	บังคับ	1
	Lab(1)			45														45.00	บังคับ	1
601745	Lec 001(2)	8	8			8									4	2		30.00	บังคับ	3
	Lab(1)	12	12			12									6	3		45.00	บังคับ	3
601745	Lec 701(2)	8	8			8									4	2		30.00	บังคับ	0
	Lab(1)	12	12			12									6	3		45.00	บังคับ	0
601752	Lec 001(2)																0	30.00	บังคับ	0
	Lab(1)																0	45.00	บังคับ	0
601769	Lec 001(3)									15		15	15					45.00	บังคับ	3
601775	Lec 001(3)	9	6			3		6		3	3	3			9	3		45.00	บังคับ	3
	Lab(1)	6				6		15				6			12			45.00	บังคับ	3
601775	Lec 701(3)	9	6			3		6		3	3	3			9	3		45.00	บังคับ	0
	Lab(1)	6				6		15				6			12			45.00	บังคับ	0
601789	Lec 031(3)											45						45.00	เลือก	0
601789	Lec 032(3)												45					45.00	เลือก	0
601789	Lec 701(3)				45													45.00	เลือก	0
601791	Lec 001(1)			15														15.00	บังคับ	3
601791	Lec 701(1)																	15.00	บังคับ	0
601792	Lec 001(1)									15								15.00	บังคับ	0
601792	Lec 701(1)																	15.00	บังคับ	0
601891	Lec 701(1)									15								15.00	บังคับ	0
601892	Lec 701(1)									15								15.00	บังคับ	0
รวมภาระงานสอน		105	78	202.5	0	87	0	63	0	31.5	76.5	117	90	0	62	16	0	#REF!		

2.2 การจัดการใช้เครื่องมือในห้องปฏิบัติการ

1. พื้นที่ในการทำวิจัยของอาจารย์ใหม่
2. การแชร์พื้นที่ในการทำวิจัย
3. การใช้ห้องปฏิบัติการและการใช้เครื่องมือ
กรณีเบิกสารเคมี
กรณีใช้เครื่องมือในห้องปฏิบัติการ

ที่ประชุมได้หาแนวทางและข้อปฏิบัติในการบริหารจัดการเบิกสารเคมีและการใช้เครื่องมือในห้องปฏิบัติการให้เป็นไปตามระเบียบและข้อบังคับของคณะฯ ในสถานการณ์ปกติ

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)
ผู้บันทึกการประชุม
18/ตุลาคม/2565



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
18/ตุลาคม/2565

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 5/2565
วันที่ 20 กันยายน 2565 เวลา 9.30 น.
ผ่านระบบ zoom meeting

ผู้ที่เข้าประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรักษ์ อินธิปัญญา
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
9. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ
10. อาจารย์ ดร.ทับกฤษ ชุมทรัพย์
11. อาจารย์ ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี
12. อาจารย์วิวิศ ทศคร
13. นางวรางคณา เตมียะ
14. นางกนกกาญจน์ พรรณาไทร
15. นางสาววรรณิกา คำวังสวัสดิ์
16. นางสาวมนัญญา หลั่งเมือง
17. นางสาวอัจฉรา เทียมภักดี
18. นางสาวริกา สุระนาถ

ผู้ที่ไม่เข้าประชุม

1. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติภรณ์

เริ่มประชุมเวลา 9.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 5/2565) และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งให้ทราบ

-ไม่มี-

วาระที่ 2 พิจารณาเรื่อง

- 2.1 การแบ่งภาระงานสอน ภาคการศึกษาที่ 2/2565 ดังต่อไปนี้

ภาระงานสอนสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565																
ป.ตรี	30.00	103.50	135.00	183.50	75.00	117.00	139.50	210.00	153.00	132.00	61.00	116.50	85.50	89.00	113.50	56.00
บัณฑิตศึกษา	105	78	202.5	0	87	0	63	0	31.50	76.50	117	90	0	62	16	0
รวมทั้งหมด (หน่วย ชม.สอน/สัปดาห์)	135.00	181.50	337.50	183.50	162.00	117.00	202.50	210.00	184.50	208.50	178.00	206.50	85.50	151.00	129.50	56.00
รวมทั้งหมด (ชั่วโมงทำงาน/สัปดาห์)	405.00	544.50	1012.50	550.50	486.00	351.00	607.50	630.00	553.50	625.50	534.00	619.50	256.50	453.00	388.50	168.00
ชั่วโมงทำงาน/สัปดาห์ (รวม 2)	27.00	36.30	67.50	36.70	32.40	23.40	40.50	42.00	36.90	41.70	35.60	41.30	17.10	30.20	25.90	11.20
ชั่วโมงทำงาน/สัปดาห์ (รวม 1)	37.70	26.10	57.50	42.10	32.10	43.90	44.00	42.00	25.90	33.90	30.60	22.70	20.10	25.60	0.00	15.80
ชั่วโมงทำงาน/สัปดาห์ (เฉลี่ย)	32.35	31.20	62.50	39.40	32.25	33.65	42.25	42.00	31.40	37.80	33.10	32.00	18.60	27.90	12.95	13.50
Target	23.7															

ใส่ข้อมูลเทียบเท่าชั่วโมงบรรยายต่อสัปดาห์ (1 ชั่วโมงปฏิบัติการ = 0.5 ชั่วโมงบรรยาย)

ที่	กระบวนวิชา (ป.ตรี)	ผู้พัฒนา	วรรณพร	อินตรา	พนิดา	พิไลรัช	วรัท	พิพรรณ	ศศิธร	วิจิระ	รัชชพร	ธีรภัทร	จุฬาลักษณ์	สุกัญญา	ทัตถุช	ศุภกัญญา	อ.อื่นๆ	รวม	วิชา	นศ.ลงทะเบียน
601201	Lec-001 (3)												22.5		9	13.5		45.00	GE	11
601201	Lec-701 (3)																		GE	ปิดวิชา
601202	Lec-002 (3)		18				15						6		6			45.00	สอนในสาขา FE	51
601202	Lec-003 (3)		18				15						6		6			45.00	สอนในสาขา FE	7
601212	Lec-701 (3)									15		15	15					45.00	ป.ตรี FST Inter	
601231	Lec-001 (3)			22.5					22.5									45.00	วิชาเอก	68
601231	Lec-002 (3)			22.5					22.5									45.00	วิชาเอก	31
601232	Lab-001 (1)			45														45.00	วิชาเอก	12
601232	Lab-002 (1)															45		45.00	วิชาเอก	41
601232	Lab-003 (1)			45														45.00	วิชาเอก	43
601232	Lab-004 (1)								45									45.00	วิชาเอก	2232
601232	Lab-005 (1)								45									45.00	วิชาเอก	0
601242	Lec-001 (3)	15	0				18				0					12		45.00	วิชาเอก	99
601342	Lec 001(2)					30												30.00	วิชาเอก	76
	Lab-001 (1)					45												45.00	วิชาเอก	76
601346	Lec 001 (2)						15								8	7		30.00	วิชาเอก	73
601347	Lab-001 (1)						18								15	12		45.00	วิชาเอก	21
601347	Lab-002 (1)						18								15	12		45.00	วิชาเอก	30
601347	Lab-003 (1)						18								15	12		45.00	วิชาเอก	18
601351	Lec 002(2)													30				30.00	สอนในสาขา MPT	22
601353	Lec-001 (3)														45			45.00	วิชาเลือก	12
601361	Lec-001 (3)							18		18							9	45.00	วิชาเอก	67
601362	Lec-001 (3)												45					45.00	วิชาเลือก	18
601423	Lec 001(2)										30							30.00	วิชาเลือก	45
	Lab-001 (1)										45							45.00	วิชาเลือก	45
601424	Lec 001(2)					30												30.00	วิชาเลือก	46
	Lab-001 (1)					45												45.00	วิชาเลือก	46
601425	Lec 001(2)		24					6										30.00	วิชาเลือก	61
	Lab-001 (1)		36					9										45.00	วิชาเลือก	61
601431	Lec 001(2)										30							30.00	วิชาเลือก	0
	Lab-001 (1)										45							45.00	วิชาเลือก	0
601436	Lec 001(2)										30							30.00	วิชาเลือก	19
	Lab-001 (1)										45							45.00	วิชาเลือก	19
601452	Lec-001 (3)				13.5			9			12			10.5				45.00	วิชาเอก	69
601453	Lab-001 (1)				45													45.00	วิชาเอก	21
601453	Lab-002 (1)							45										45.00	วิชาเอก	32
601453	Lab-003 (1)										45							45.00	วิชาเอก	15
601464	Lec-001 (3)										45							45.00	วิชาเลือก	13
601471	Lec 001(2)				20												10	30.00	วิชาเอก	79
	Lab-001 (1)				30												15	45.00	วิชาเอก	79
601472	Lec-001 (3)							45										45.00	วิชาเอก	78
601495	Lab-01(6)														15			15.00	วิชาเอก	11
601496	Lab-01																	0.00	วิชาเอก	0
601497	Lec(1)		7.5					7.5										15.00	วิชาเอก	22
601499	Lab-03	15																15.00	วิชาเอก	78
610114	Lec(3)											23	11				11	45.00	GE	
610114	Lec(3)											23	11				11	45.00	GE	
รวมภาระงานสอน	30.00	103.50	135.00	183.50	75.00	117.00	139.50	210.00	153.00	132.00	61	116.50	85.50	89.00	113.50	56.00		1800.00		

มี Factor 1.5 คุณภาพหลัง

ใส่ข้อมูลเทียบเท่าชั่วโมงบรรยายต่อสัปดาห์ (1 ชั่วโมงปฏิบัติการ = 0.5 ชั่วโมงบรรยาย)

ที่	กระบวนวิชา (ป.โทเอก)	ผู้พัฒนา	วรรณพร	อินตรา	พนิดา	พิไลรัช	วรัท	พิพรรณ	ศศิธร	วิจิระ	รัชชพร	ธีรภัทร	จุฬาลักษณ์	สุกัญญา	ทัตถุช	ศุภกัญญา	อ.อื่นๆ	รวม	วิชาเอก	นศ.ลงทะเบียน
601724	Lec 001(3)	0	0			0												0.00	บังคับ	0
601731	Lec 001(2)			30														30.00	บังคับ	1
	Lab(1)			45														45.00	บังคับ	1
601745	Lec 001(2)	8	8			8									4	2		30.00	บังคับ	3
	Lab(1)	12	12			12									6	3		45.00	บังคับ	3
601745	Lec 701(2)	8	8			8									4	2		30.00	บังคับ	0
	Lab(1)	12	12			12									6	3		45.00	บังคับ	0
601752	Lec 001(2)																0	30.00	บังคับ	0
	Lab(1)																0	45.00	บังคับ	0
601769	Lec 001(3)									15		15	15					45.00	บังคับ	3
601775	Lec 001(3)	9	6			3		6		3	3	3			9	3		45.00	บังคับ	3
	Lab(1)	6				6		15				6			12			45.00	บังคับ	3
601775	Lec 701(3)	9	6			3		6		3	3	3			9	3		45.00	บังคับ	0
	Lab(1)	6				6		15				6			12			45.00	บังคับ	0
601789	Lec 031(3)											45						45.00	เลือก	0
601789	Lec 032(3)												45					45.00	เลือก	0
601789	Lec 701(3)				45													45.00	เลือก	0
601791	Lec 001(1)			15														15.00	บังคับ	3
601791	Lec 701(1)																	15.00	บังคับ	0
601792	Lec 001(1)									15								15.00	บังคับ	0
601792	Lec 701(1)																	15.00	บังคับ	0
601891	Lec 701(1)										15							15.00	บังคับ	0
601892	Lec 701(1)										15							15.00	บังคับ	0
รวมภาระงานสอน	105	78	202.5	0	87	0	63	0	31.5	76.5	117	90	0	62	16	0		#REF!		

2.2 การจัดการใช้เครื่องมือในห้องปฏิบัติการ

1. พื้นที่ในการทำวิจัยของอาจารย์ใหม่
2. การแชร์พื้นที่ในการทำวิจัย
3. การใช้ห้องปฏิบัติการและการใช้เครื่องมือ
กรณีเบิกสารเคมี
กรณีใช้เครื่องมือในห้องปฏิบัติการ

ที่ประชุมได้หาแนวทางและข้อปฏิบัติในการบริหารจัดการเบิกสารเคมีและการใช้เครื่องมือในห้องปฏิบัติการให้เป็นไปตามระเบียบและข้อบังคับของคณะฯ ในสถานการณ์ปกติ

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)
ผู้บันทึกการประชุม
18/ตุลาคม/2565



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวัฒน์ พงษ์ไทย)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
18/ตุลาคม/2565

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 6/2565
วันที่ 10 พฤศจิกายน 2565 เวลา 9.00 น.
ผ่านระบบ zoom meeting

ผู้ที่เข้าประชุม

1. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
11. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ
12. อาจารย์ ดร.ทับกฤช ชุมทรัพย์
13. อาจารย์ ดร.พิพรรธ ตั้งใจดี
14. อาจารย์ ดร.กฤษฎา อุ่นบ้าน
15. อาจารย์รวิศ ทศคร
16. นางสาวาริกา สุระนาถ
17. นางสาวอารยา ส่งศรีเกตุ

ผู้ที่ไม่เข้าประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา

เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 6/2565) และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งให้ทราบ

1.1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566 (เล่ม มคอ. 2) ได้ดำเนินการจัดทำเรียบร้อยแล้ว อยู่ในระหว่างการนำเสนอเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารและประสานงานวิชาการของสำนักพัฒนาคุณภาพนักศึกษา ในวันที่ 18 พฤศจิกายน 2565 โดยเฉพาะวิชา 601497 นักวิทยาศาสตร์ ห้องปฏิบัติการกลุ่มเคมีกายภาพ นักศึกษาสามารถเข้ามา lab ได้ทั้งหมด ได้ใน 1 ภาคการศึกษา

1.2 การดำเนินการของสหกิจศึกษา ประจำปี พ.ศ. 2566

คณาจารย์ที่รับผิดชอบด้านการฝึกสหกิจศึกษา ประจำปี พ.ศ. 2566 ได้ชี้แจงรายละเอียด กฎเกณฑ์ของการฝึกสหกิจศึกษา เมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2565 เรียบร้อยแล้ว โดยมีนักศึกษาแจ้งความประสงค์จำนวน 22 คน

วาระที่ 2 พิจารณา

2.1 การลงทะเบียนกระบวนวิชาเลือกของนักศึกษา

สาขาวิชาฯ ได้พิจารณา โดยกำหนดจำนวนรับไว้ไม่น้อยกว่ากำหนดตามจำนวนที่รับ เพื่อให้นักศึกษาที่มีความต้องการ สนใจและแจ้งประสงค์จะลงทะเบียนวิชาหลังกำหนดเป็นกรณีพิเศษ ผ่านสาขาวิชาฯ

2.2 ลำดับชั้นภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565

ที่ประชุมได้พิจารณาลำดับชั้นของกระบวนวิชาต่างๆ ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 ที่ประชุมได้พิจารณาเห็นชอบ ดังนี้

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565
 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 10 พฤศจิกายน 2565

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด														สรุป จำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T	W		
1.	601201	PRIN FD PROCESS PRESERV	001	17	13	6	2	5	-	2	-	-	-	-	-	-	-	45	ผศ.จุฬาลักษณ์ ผศ.วรรณพร
2.	601302	FOOD PROC AND PRESERV II	001	7	11	6	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27	อ.รวีศ ผศ.วรรณพร ผศ.สุพัฒน์
	601302	FOOD PROC AND PRESERV II	003	6	16	11	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	อ.รวีศ ผศ.วรรณพร ผศ.สุพัฒน์
3.	601321	MEAT TECHNOLOGY	001	12	9	7	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	1	35	ผศ.ศศิธร
4.	601322	HALAL FOOD	001	78	22	9	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	113	ผศ.ศศิธร
5.	601341	FD ENG OPERATION I	001	32	22	11	6	4	1	1	-	-	-	-	-	-	-	77	อ.รวีศ อ.ทับกฤช
6.	601344	FOOD PROCESSING II	001	7	5	21	15	16	6	6	-	-	-	-	-	-	-	76	ผศ.พีไลรักษ์ ผศ.สุพัฒน์ ผศ.วรรณพร อ.รวีศ อ.ทับกฤช
7.	601345	FOOD PROCESSING LAB I	001	25	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	ผศ.พีไลรักษ์ ผศ.สุพัฒน์ อ.รวีศ ผศ.วรรณพร อ.พิพรรธ อ.ทับกฤช
	601345	FOOD PROCESSING LAB I	002	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	29	ผศ.สุพัฒน์ ผศ.พีไลรักษ์ อ.รวีศ ผศ.วรรณพร อ.พิพรรธ อ.ทับกฤช
	601345	FOOD PROCESSING LAB I	003	14	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	อ.รวีศ ผศ.พีไลรักษ์ ผศ.สุพัฒน์ ผศ.วรรณพร อ.พิพรรธ อ.ทับกฤช
8.	601351	FOOD LEG & STD	001	27	9	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	38	ผศ.พนิดา ผศ.ศศิธร
	601351	FOOD LEG & STD	002	17	10	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	ผศ.ศศิธร ผศ.พนิดา
9.	601353	FD SAFETY & SANI FOR FD PLANT	001	34	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	43	ผศ.สุคันธา
10.	601422	SUGAR TECHNOLOGY	001	5	7	4	5	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	26	อ.รวีศ
11.	601428	DAIRY TECHNOLOGY	001	3	2	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	Asso.Prof.Tri Indrarini

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565
 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 10 พฤศจิกายน 2565

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T	W		
12.	601434	INDUSTRIAL FERMENTATION	001	3	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	Asso.Prof.Tri Indrarini อ.พิพรรธ
13.	601444	FOOD PACKAGING	001	10	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	ผศ.พนิดา
14.	601452	QUAL CONTROL & ASSURANCE	002	15	21	36	9	5	2	-	-	-	-	-	-	-	-	88	ผศ.ฉันทพร ผศ.พนิดา ผศ.สุคันธา อ.พิพรรธ
15.	601453	QUAL CON & ASSUR LAB	001	1	4	4	5	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	อ.พิพรรธ
	601453	QUAL CON & ASSUR LAB	002	2	10	3	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	ผศ.พนิดา
	601453	QUAL CON & ASSUR LAB	003	3	7	5	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	ผศ.ฉันทพร
16.	601460	FOOD ANALYSIS	001	13	12	23	16	16	10	3	-	-	-	-	-	-	-	93	อ.สิริภัทร ผศ.วชิระ อ.พิพรรธ
17.	601462	HUM NUTRI SERV IMPR	001	13	1	7	2	10	-	3	-	-	-	-	-	-	-	36	ผศ.วชิระ ผศ.จุฬาลักษณ์ อ.สิริภัทร
	601462	HUM NUTRI SERV IMPR	002	13	12	14	10	3	4	1	-	-	-	1	-	-	-	58	อ.สิริภัทร ผศ.วชิระ ผศ.จุฬาลักษณ์
18.	601469	CARBOHYDRATES IN FOODS	001	5	5	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	ผศ.สุคันธา
19.	601471	FOOD PRODUCT DEVELOPMENT	001	9	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	ผศ.พนิดา ผศ.สุวรรณา
20.	601472	FOOD MANUFACTURING MANAGEMENT	001	6	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	อ.พิพรรธ
21.	601494	PRE-COOPERATIVE EDUCATION	001	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	12	อ.พิพรรธ อ.ทับกฤช
22.	601496	WORK TRAINING	001	-	-	-	-	-	-	-	-	81	-	-	-	-	-	81	อ.รวีศ อ.ทับกฤช
23.	601497	SEMINAR 1	001	-	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	40	ผศ.วรรณพร
	601497	SEMINAR 1	002	-	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	40	อ.พิพรรธ
24.	601499	RESEARCH EXERCISE	001	-	-	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	13	ผศ.สุพัฒน์

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาโท-เอก ประจำปีการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 10 พฤศจิกายน 2565

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด													สรุป จำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน		
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T			W	
1.	601704	FOOD MICROBIOLOGY AND ANALYSIS	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	ผศ.ศศิธร
2.	601731	ADV FOOD MICROBIOL	001	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	Asso.Prof. Tri Indrarini
3.	601758	FD RESEARCH STAT	001	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7	ผศ.พนิดา รศ.นิรมล
4.	601765	FOOD FOR HEALTH	001	6	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	9	ผศ.วชิระ ผศ.ฉันทพร
5.	601767	ADVANCED HUMAN NUTRITION	001	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	ผศ.วชิระ ผศ.จุฬาลักษณ์ อ.สิริภัทร
6.	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	คณาจารย์
7.	601792	SEMINAR IN FD SCI TECH II	001	-	-	-	-	-	-	-	-	12	1	-	-	-	-	-	13	ผศ.ฉันทพร
8.	601799	MASTER'S THESIS	002	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	10	คณาจารย์
9.	601893	Ph.D. SEMINAR III	001	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	ผศ.ฉันทพร
10.	601898	Ph.D. THESIS	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	คณาจารย์

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาโท-เอก ประจำปีภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 10 พฤศจิกายน 2565

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด													สรุป จำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน		
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T			W	
1.	601702	FOOD PROCESS & ENG	701	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	1	3	ผศ.วรรณพร ผศ.ไพโรจน์	ผศ.ฉันทพร อ.ทับกฤช
2.	601704	FOOD MICROBIOLOGY AND ANALYSIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	2	ผศ.ศศิธร	
3.	601705	FOOD CHEMISTRY AND ANALYSIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	1	3	ผศ.วชิระ	อ.สิริภัทร
4.	601742	FOOD ENCAPSULATION TECHNOLOGY	701	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	ผศ.ไพโรจน์	
5.	601758	FD RESEARCH STAT	701	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	ผศ.พนิดา	รศ.นิรมล
6.	601765	FOOD FOR HEALTH	701	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	ผศ.วชิระ	ผศ.ฉันทพร
7.	601791	SEMINAR IN FD SCI TECH I	701	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	Asso.Prof. Tri Indrarini	
8.	601799	MASTER'S THESIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	คณาจารย์	
9.	601812	ADV IN FD MICRO & FD CHEM	701	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4	Asso.Prof. Tri Indrarini ผศ.สุพัฒน์	อ.กัญญาศิริ
10.	601842	PHYS & ENG PROPERTY FD	701	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	ผศ.ไพโรจน์	
11.	601891	Ph.D. SEMINAR I	701	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	ผศ.ฉันทพร	

ปิดประชุมเวลา 11.50 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)
ผู้บันทึกการประชุม
10/กันยายน/2565



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
20/กันยายน/2565

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 1/2566
วันที่ 31 มกราคม 2565 เวลา 9.30 น.
ณ ห้องประชุม 3

ผู้ที่เข้าประชุม

1. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
11. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ
12. อาจารย์ ดร.ทับกฤษ ชุมทรัพย์
13. อาจารย์ ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี
14. อาจารย์วิวิศ ทศคร
15. อาจารย์ ดร.กฤษฎา อุ่นบ้าน
16. อาจารย์วิวิศ ทศคร
17. นางวรางคณา เตมียะ
18. นางกนกกาญจน์ พรรณาไทร
19. นางสาววรรณิกา คำวังสวัสดิ์
20. นางสาวนัญญา หลั่งเมือง
21. นางสาวอัจฉรา เทียมภักดี
22. นางสาวริกา สุระนาถ

เริ่มประชุมเวลา 9.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 1/2566) และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- 1.1 ความก้าวหน้าการดำเนินการโครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหารและโภชนเภสัชภัณฑ์
 - ดำเนินการประกาศ TOR ขึ้นระบบเรียบร้อยแล้ว
 - จะดำเนินการ e-bidding ช่วงวันที่ 15-23 กุมภาพันธ์ 2566
 - จะเริ่มดำเนินการปรับปรุงสิ่งก่อสร้าง ประมาณเดือนเมษายน - กรกฎาคม 2566

1.2 ความก้าวหน้าการดำเนินโครงการกลยุทธ์ภายใต้สำนักวิชาฯ ประจำปีงบประมาณ 2566

- โครงการสนับสนุนนักศึกษาบัณฑิตศึกษาในการเขียนวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ (Manuscript Camp) ครั้งที่ 1 ได้ดำเนินการ เมื่อวันที่ 6 มกราคม 2566 ครั้งที่ 2 กำหนดจัด workshop วันที่ 5 มีนาคม 2566 (ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)
- โครงการ “Skill Shape-Up Series ” กิจกรรมทักษะด้านการวางแผนและควบคุมการผลิต มีกำหนดการจัดโครงการในวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2566 (ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)
- โครงการ “Food Talk 2022” มีกำหนดจัดโครงการในวันที่ 4 มีนาคม 2566 ห้อง 1-111-112 โดยมีศิษย์เก่ามาร่วมเสวนาจำนวน 5 คน (อ.ดร.ทับกฤช ชุมทรัพย์) ได้แก่ คุณคมชาญ พุทธคำ (STEP), คุณพรธิดา ตั้งใจดี นายบรรดาศักดิ์ ชันทะสีมา, คุณเฉลิมพล ไหมคำ, คุณชนพนธ์ ลาภนิมิตชัย
- โครงการ Learning and Sharing by Food and Culture Tour (ผศ.ดร.พีไลรักษ์ อินธิปัญญา)
- โครงการสนับสนุนการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ มีกำหนดจัดกิจกรรมในรูปแบบไปทัศนศึกษาฟาร์ม หรือการเขียนเรซูเม่ (อ.ดร.ทับกฤช ชุมทรัพย์)
- โครงการ "FST International Day" (ผศ.ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ)

1.3 ผลการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ จำนวน 2 ตำแหน่ง

ไม่มีผู้ผ่านการคัดเลือก โดยมีการรับสมัครอีกครั้ง ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ 22 มีนาคม 2566 (กำหนดสอบสัมภาษณ์ วันที่ 27 มีนาคม 2566)

1.4 ผลการพิจารณาคำขอจัดตั้งกลุ่มวิจัย “หน่วยวิจัยเฉพาะทางด้านสารให้ประโยชน์เชิงหน้าที่และนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร”

ผ่านการอนุมัติจากคณะกรรมการวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผ่านการอนุมัติจากคณะกรรมการบริหารจัดการทรัพยากร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

รับรองรายงานการประชุมสาขาฯ

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

ไม่มี

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 ประเด็นฝากเสนอพิจารณาใน “กิจกรรมทีมผู้บริหารพบสาขา วทอ.” วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2566 เวลา 11.00-13.00 น. ห้องประชุม 3

- พิจารณาเกณฑ์การประเมินให้สมเหตุสมผล กรณีที่มีภาระงานสอนเกิน
- การพัฒนาบุคลากร
- งานวิจัยและบริการวิชาการ
- สิ่งอำนวยความสะดวก (ห้อง 1-111-112 เก้าอี้ไม่เหมาะสม/ตึกค้ำชั้น 3, 4 (ของเดิม)/น้ำใช้ในตึกไม่สะอาด)
- การสื่อสารระหว่างองค์กรภายในคณะฯ
- ผู้ประสานงานสาขา FST นานาชาติ

4.2 การจัดสรรงบประมาณสำหรับการศึกษาดูงานประจำปี และการศึกษาดูงานในรายวิชา

งบประมาณสำหรับการศึกษาดูงานประจำปี และการศึกษาดูงานในรายวิชา สาขาวิชาฯ ได้รับจัดสรร 97,000 บาท โดยแนวทางการจัดสรรงบประมาณ

- รายวิชาบังคับ/วิชาเลือก
- แผนการใช้จ่ายเงิน
- ขอข้อมูลการศึกษาดูงานแต่ละกระบวนวิชา จำนวนครั้ง/สถานที่/จำนวนนักศึกษา/ประมาณการค่าใช้จ่าย

ส่งข้อมูลภายในวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2566

4.3 โครงการ Student Mobility 2023 (อ.ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี)

ความร่วมมือระหว่าง UniSZA and Chiang Mai University โดยนักศึกษาจะมาฝึกสหกิจศึกษาตามสถานประกอบการต่างๆ และลงทะเบียนกระบวนวิชา 601495 สหกิจศึกษา โดยมีคณาจารย์ควบคุมและนิเทศสหกิจศึกษา

1. UMT ระหว่างวันที่ 20 มีนาคม – 7 กรกฎาคม 2566 (2 คน 1 โรงงาน)
2. UniSZA ระหว่างวันที่ 11 มิถุนายน – 2 กันยายน 2566 (10 คน 5 โรงงาน)
3. UKM รอข้อมูลยืนยันระยะเวลา

4.4 โครงการ IFT Follow-Up (อ.ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี/ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร)

IFT ปีแรกได้ส่งเอกสารไปเรียบร้อยแล้ว

4.5 แนวทางการจัดโครงการ FST International Day (ผศ.ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ)

สำนักวิชาฯ ได้รับจัดสรรงบประมาณในการจัดโครงการ FST International Day 40,000 บาท และมีงบประมาณจากโครงการพัฒนานักศึกษาหลักสูตรนานาชาติ ผ่านกิจกรรมในวิชา Nutrition for Contemporary Living งบประมาณเงินรายได้มหาวิทยาลัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 แผนงานการเรียนการสอน งานพัฒนาคุณภาพการศึกษา กองทุนเพื่อการศึกษา งบเงินอุดหนุน รายการพัฒนาวิชาศึกษาทั่วไประหว่างคณะบนมาตรฐาน CEFR และทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 ของวิทยาลัยนานาชาตินวัตกรรมดิจิทัล จำนวนเงิน 8,000 บาท กำหนดจัดกิจกรรมช่วงกุมภาพันธ์ 2566

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

5.1 เชิญเข้าร่วมการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารปี 2566 (CMU-FoSTAT Food Innovation Contest 2023 (North Region))

5.2 ตอบปัญหาทางวิชาการของสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT) 2023 โดย อาจารย์ ดร.ทับทิม ชุมทรัพย์ เป็นผู้รับผิดชอบหลัก

5.3 บริษัทซาซาฟู้ด (ไทยแลนด์) จำกัด จำนวน 4-6 ท่านขอพบคณาจารย์สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ในวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2566 เวลา 9.30-11.30 น. เพื่อกำหนดแนวทางการวิจัยร่วมกัน การส่งนักศึกษาไปฝึกสหกิจศึกษา/ฝึกงาน ตลอดจนการเข้าสมัครงานในบริษัท

5.4 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรักษ์ อินธิปัญญา ขอลาไปเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ ระหว่างวันที่ 17 เมษายน – 30 กันยายน 2566 ทั้งนี้ได้มอบหมายให้ผู้ร่วมสอนเรียบร้อยแล้ว ที่ประชุมให้ความเห็นชอบ

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)
ผู้บันทึกการประชุม
31/มกราคม/2566



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
31/มกราคม/2566

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 2/2566
วันที่ 5 เมษายน 2565 เวลา 9.00 น.
ณ ห้องประชุม 4

ผู้ที่เข้าประชุม

1. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ อินธิปัญญา
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
11. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ
12. อาจารย์ ดร.ทับกฤษ ชุมทรัพย์
13. อาจารย์ ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี
14. อาจารย์วิวิศ ทศคร
15. อาจารย์ ดร.กฤษฎา อุ่นบ้าน
16. นางสาวริกา สุระนาถ
17. นางสาวอรรระวี ชุ่มใจ

เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 2/2566) และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

รับรองรายงานการประชุมสาขาฯ

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

ไม่มี

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 เกรดภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาตรี ประจำปีภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 5 เมษายน 2566

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด														สรุป จำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T	W			
1.	601201	PRIN FD PROCESS PRESERV	001	4	4	2	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	18	ผศ.จุฬาลักษณ์ อ.ทับกฤช อ.กฤษฎา
2.	601202	FOOD PROC AND PRESERV I	002	5	31	11	3	-1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	51	อ.ทับกฤช อ.รวีศ ผศ.จุฬาลักษณ์ ผศ.วรรณพร อ.กฤษฎา
	601202	FOOD PROC AND PRESERV I	003	5	3	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	อ.ทับกฤช อ.รวีศ ผศ.จุฬาลักษณ์ ผศ.วรรณพร อ.กฤษฎา
3.	601212	NUTRI FOR CONTEMP LIVING	701	5	-	1	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	ผศ.สิริภัทร ผศ.จุฬาลักษณ์ ผศ.วชิระ
4.	601231	FOOD MICROBIOLOGY	001	-	4	5	13	13	18	7	-	-	-	-	-	-	-	-	60	Asso. Prof. Indrarini ผศ.ศศิธร
	601231	FOOD MICROBIOLOGY	002	-	2	5	4	12	7	10	1	-	-	-	-	-	-	-	41	Asso. Prof. Indrarini ผศ.ศศิธร
5.	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	001	1	6	6	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	Asso. Prof. Indrarini
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	002	4	12	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	อ.กฤษฎา
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	003	-	3	4	9	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	Asso. Prof. Indrarini
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	004	-	-	-	4	10	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	ผศ.ศศิธร
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	005	2	5	6	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	ผศ.ศศิธร
6.	601242	FOOD PROCESSING I	001	3	21	39	27	6	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	99	อ.รวีศ ผศ.สุพัฒน์ อ.กฤษฎา
7.	601342	FD ENG OPERATION II	001	2	7	17	14	26	9	2	1	-	-	-	-	-	-	-	78	ผศ.พีไลรัก
8.	601346	FOOD PROCESSING III	001	13	10	22	12	9	6	3	-	-	-	-	-	-	-	-	75	อ.ทับกฤช ผศ.พีไลรัก อ.รวีศ อ.กฤษฎา
9.	601347	FOOD PROCESSING LAB II	001	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	อ.ทับกฤช อ.รวีศ อ.กฤษฎา
	601347	FOOD PROCESSING LAB II	002	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	อ.รวีศ อ.ทับกฤช อ.กฤษฎา
	601347	FOOD PROCESSING LAB II	003	35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	35	อ.กฤษฎา อ.ทับกฤช อ.รวีศ
10.	601351	FOOD LEGISLATION AND STANDARDS	002	23	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27	ผศ.สุคันธา
11.	601353	FD SAFETY & SANI FOR FD PLANT	001	34	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39	ผศ.สุคันธา
12.	601361	FOOD CHEMISTRY	001	14	12	13	9	13	5	2	-	-	-	-	-	-	-	2	70	ผศ.วชิระ ผศ.สุวรรณา อ.พิพรรธ

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาตรี ประจำปีภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 5 เมษายน 2566

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T	W		
13.	601362	FUNC FOOD NUTRACEUTICALS	001	11	2	8	3	3	4	3	-	-	-	-	-	-	-	34	ผศ.จุฬาลักษณ์
14.	601423	FRUIT & VEG TECHNOLOGY	001	13	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	ผศ.ธัญพร อ.วิญญู
15.	601424	BAKERY TECHNOLOGY	001	21	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	ผศ.พนิดา
16.	601425	BEVERAGES	001	11	9	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	30	ผศ.วรรณพร อ.พิพรรธ
17.	601431	FOOD TOXICOLOGY	001	13	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	20	ผศ.วชิระ
18.	601436	COFFEE PRODUCTION PROCESS & QC	001	3	6	5	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	ผศ.ศศิธร
19.	601452	QUAL CONTROL & ASSURANCE	001	37	14	11	4	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	67	ผศ.ธัญพร ผศ.พนิดา อ.พิพรรธ
20.	601453	QUAL CON& ASSURLAB	001	13	7	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23	ผศ.ธัญพร ผศ.พนิดา อ.พิพรรธ
	601453	QUAL CON& ASSURLAB	002	20	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	ผศ.พนิดา ผศ.ธัญพร อ.พิพรรธ
	601453	QUAL CON& ASSURLAB	003	11	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	อ.พิพรรธ ผศ.ธัญพร ผศ.พนิดา
21.	601464	NUTRITION FOR FOOD MANUFACT	001	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	ผศ.วชิระ
22.	601471	FOOD PRODUCT DEVELOPMENT	001	21	23	17	14	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	ผศ.พนิดา รศ.นิรมล ผศ.สุวรรณา
23.	601472	FOOD MANUFACT MANAGEMENT	001	33	10	18	10	7	2	-	-	-	-	-	-	-	-	80	อ.พิพรรธ ผศ.สุพัฒน์
24.	601495	COOPERATIVE EDUCATION	001	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	12	อ.ทับทิม
25.	601496	WORK TRAINING	001	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	อ.รวีศ
26.	601497	SEMINAR 1	001	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	3	23	ผศ.วรรณพร อ.พิพรรธ
27.	601499	RESEARCH EXERCISE	001	-	-	-	-	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	79	ผศ.สุพัฒน์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(ระดับปริญญาตรี)

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุตมอ่าง)

หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาโท-เอก ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 5 เมษายน 2566

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด													สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T			W
1.	601731	ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY	001	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	Asso. Prof. Indrarini
2.	601745	ADV FOOD PROC AND TECH	001	-	2	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7	ผศ.ไพโรจน์ ผศ.วรรณพร ผศ.สุพัฒน์ อ.ทับกฤช อ.กฤษฎา
3.	601769	NUTRIENT METABOLISM	001	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	ผศ.วชิระ ผศ.จุฬาลักษณ์ ผศ.สิริภัทร
4.	601775	ADV FOOD SCI AND ANAL	001	2	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	ผศ.สุพัฒน์ ผศ.ไพโรจน์ ผศ.สิริภัทร ผศ.ฉันทพร ผศ.วรรณพร ผศ.วชิระ อ.พิพรรธ อ.ทับกฤช อ.กฤษฎา ผศ.รชนีภาส
5.	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	032	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7	ผศ.จุฬาลักษณ์
6.	601791	SEMINAR IN FD SCI TECH I	001	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	6	Asso. Prof. Indrarini
7.	601792	SEMINAR IN FD SCI TECH II	001	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	1	-	4	ผศ.ฉันทพร
8.	601799	MASTER'S THESIS	002	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	5	คณาจารย์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(ระดับปริญญาโท-เอก)

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุตมอ่า)

หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาโท-เอก ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 5 เมษายน 2566

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T	W			
1.	601702	FOOD PROCESS & ENG	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	ผศ.วรรณพร ผศ.พีไลรัก อ.ทับกฤช อ.กฤษฎา
2.	601704	FOOD MICROBIOLOGY AND ANALYSIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3	ผศ.ศศิธร
3.	601731	ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY	701	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	Asso. Prof. Indrarini
4.	601745	ADV FOOD PROC AND TECH	701	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	ผศ.พีไลรัก ผศ.วรรณพร ผศ.สุพัฒน์ อ.ทับกฤช อ.กฤษฎา
5.	601775	ADV FOOD SCI AND ANAL	701	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	ผศ.สุพัฒน์ ผศ.พีไลรัก ผศ.สิริภัทร ผศ.ฉันทพร ผศ.วรรณพร ผศ.วชิระ อ.พิพรรธ อ.ทับกฤช อ.กฤษฎา ผศ.รชนีภาส
6.	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	703	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	Asso. Prof. Indrarini
	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	705	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	ผศ.สิริภัทร
	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	706	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	ผศ.สุพัฒน์ ผศ.พีไลรัก ผศ.วรรณพร อ. พิพรรธ อ.กฤษฎา อ.ทับกฤช
7.	601791	SEMINAR IN FD SCI TECH I	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	Asso. Prof. Indrarini
8.	601792	SEMINAR IN FD SCI TECH II	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	ผศ.ฉันทพร
9.	601799	MASTER'S THESIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	คณาจารย์
10.	601891	Ph.D.SEMINAR I	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	ผศ.ฉันทพร
11.	601899	DISSERTATION	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	ผศ.พีไลรัก

4.2 แนวทางการจัดโครงการ IFT Follow-Up (อ.ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี/ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร)

โครงการ IFT Follow-Up จะมีกำหนดการ KM IFT ประมาณปลายเดือนพฤษภาคม 2566 และกิจกรรม IFT นอกสถานที่ประมาณเดือนมิถุนายน 2566

4.3 แนวทางการช่วยเหลือนักศึกษาที่มีปัญหาเรื่องทุนการศึกษา

โดยให้คำแนะนำนักศึกษาประสานงานติดต่อขอรับทุนจากงานพัฒนาคุณภาพนักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาดูแลช่วยเหลืออีกแนวทางหนึ่ง

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

5.1 ปรับปรุงวุฒิตำแหน่งอาจารย์ที่ยังไม่มีผู้ได้รับการคัดเลือก ให้สอดคล้องกับความต้องการของสาขา

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)
ผู้บันทึกการประชุม
5/เมษายน/2566



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม
5/เมษายน/2566

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 3/2566
วันที่ 30 พฤษภาคม 2566 เวลา 9.00 น.
ณ ห้องประชุม 3

ผู้ที่เข้าประชุม

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

เริ่มประชุมเวลา 9.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ประธานที่ประชุมกล่าวเปิดประชุมการประชุมสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 6/2566) และได้ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 ชี้แจงทำความเข้าใจหลักเกณฑ์และเอกสารประกอบการทำรายงาน IFT สรุปรายงาน IFT ของปีที่ผ่านมา

1.2 แจ้งกำหนดการจัดงาน IFT Follow-up Workshop นอกสถานที่ โดยกำหนดจัดกิจกรรมในวันที่ 8 มิถุนายน 2566 ณ โรงแรมพลอรา ครีก เชียงใหม่ เรียนเชิญคณาจารย์และเจ้าหน้าที่ทุกคนในสาขาวิชา

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ไม่มี

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

ไม่มี

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 พิจารณากำหนดขอบข่ายความรับผิดชอบในแต่ละ ELO ของรายงาน IFT ในปีถัดไป
ที่ประชุมเห็นชอบตามขอบเขตงานที่ได้รับมอบหมาย

4.2 แบ่งภาระงานสอนสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารประจำภาคเรียนที่ 1/2566

ภาระงานสอนสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565																			
ชั่วโมงทำงานสัมฤทธิ์ (ทอม.)	21.00	17.85	59.00	34.18	11.65	30.10	32.15	37.73	23.25	30.00	19.70	20.00	19.65	30.90	29.78	28.93	42.40		
ชั่วโมงทำงานสัมฤทธิ์ (ต่อปี)	24.00	27.08	63.25	35.44	22.03	26.75	36.33	39.86	30.08	35.85	27.65	30.65	18.38	28.40			26.80	Target 18	
	สุทัศน์	วรรณพร	อินตรา	พนิดา	พิไลรัก	วิไล	พิพรรณ	ศศิธร	วชิระ	ธัญพร	ศิริภัทร	จุฬาลักษณ์	สุคันธา	พันกฤษ	กฤษฎา	สุดารัตน์	อ.อื่นๆ		
ใส่ข้อมูลเทียบที่ชั่วโมงบรรยายต่อทอม (1 ชั่วโมงปฏิบัติการ = 0.5 ชั่วโมงบรรยาย)																			
ที่	กระบวนวิชา (ป.ตรี)	สุทัศน์	วรรณพร	อินตรา	พนิดา	พิไลรัก	วิไล	พิพรรณ	ศศิธร	วชิระ	ธัญพร	ศิริภัทร	จุฬาลักษณ์	สุคันธา	พันกฤษ	กฤษฎา	สุดารัตน์	อ.อื่นๆ	รวม
601111	Lec-001 (3)	4.5	3		3	3	4.5	3	3	3	3		3	3	3	3	3		45.00
601201	Lec-001 (3)												22.5		9	13.5			45.00
601231	Lec-001 (3)			22.5					22.5										45.00
601232	Lab-001 (1)			7.5					7.5							7.5			22.50
601302	Lec 001(2)	9	6				15												30.00
	Lab-001 (1)	7.5	1.875				11.25									1.875			22.50
601302	Lec 003(2)	9	6				15												30.00
	Lab-003 (1)	7.5	1.875				11.25									1.875			22.50
601321	Lec (2)								30										30.00
	Lab-001 (1)								22.5										22.50
601322	Lec-001 (3)								45										45.00
601341	Lec-001 (3)						22.5								22.5				45.00
601344	Lec (2)		3			8	5								9	5			30.00
601345	Lab-001 (1)		4.5			4.5	4.5								4.5	4.5			22.50
601345	Lab-002 (1)		4.5			4.5	4.5								4.5	4.5			22.50
601345	Lab-003 (1)		4.5			4.5	4.5								4.5	4.5			22.50
601351	Lec 001(2)				15				15										30.00
601351	Lec 002(2)				15				15										30.00
601353	Lec-001 (3)													45					45.00
601422	Lec (2)						30												30.00
	Lab-001 (1)						22.5												22.50
601428	Lec (2)			30															30.00
	Lab-001 (1)			22.5															22.50
601434	Lec (2)			10				10								10			30.00
	Lab-001 (1)			7.5				7.5								7.5			22.50
601444	Lec-001 (3)				45														45.00
601452	Lec-001 (3)				13.5			9			12			10.5					45.00
601453	Lab-001 (1)				22.5														22.50
601453	Lab-002 (1)							22.5											22.50
601453	Lab-003 (1)										22.5								22.50
601460	Lec-001 (3)							30									15		45.00
	Lab-001 (1)							11.25									11.25		22.50
601462	Lec-001 (3)									15		15	15						45.00
601462	Lec-002 (3)									15		15	15						45.00
601469	Lec (2)													15				15	30.00
	Lab-001 (1)													11.25				11.25	22.50
601471	Lec (2)				10												10	10	30.00
	Lab-001 (1)				7.5												7.5	7.5	22.50
601472	Lec-001 (3)	15						30											45.00
601494	Lec (2)														30				30.00
601496	Lab-001															15			15.00
601497	Lab-001															15			15.00
601497	Lab-002 (1)																15		15.00
601499	Lab-03	15																	15.00
610114	Lec(3)											23	11					11	45.00
610114	Lec(3)											23	11					11	45.00
รวมภาระงานสอน		67.50	35.25	100.00	131.50	24.50	150.50	123.25	160.50	33.00	37.50	76.00	77.50	84.75	87.00	93.75	61.75	65.75	
มี Factor 1.5 คูณภายหลัง																			
ใส่ข้อมูลเทียบที่ชั่วโมงบรรยายต่อทอม (1 ชั่วโมงปฏิบัติการ = 0.5 ชั่วโมงบรรยาย)																			
ที่	กระบวนวิชา (ป.โทเอก)	สุทัศน์	วรรณพร	อินตรา	พนิดา	พิไลรัก	วิไล	พิพรรณ	ศศิธร	วชิระ	ธัญพร	ศิริภัทร	จุฬาลักษณ์	สุคันธา	พันกฤษ	กฤษฎา	สุดารัตน์	อ.อื่นๆ	รวม
601702	Lec (3)		9			7.5					7.5				15	6			45.00
	Lab 001		4.5			3.75					3.75				7.5	3			22.50
601702	Lec (3)		9			7.5					7.5				15	6			45.00
	Lab 701		4.5			3.75					3.75				7.5	3			22.50
601704	Lec 001(2)								7.5							7.5			15.00
	Lab 001(1)								11.25							11.25			22.50
601705	Lec 001(2)								10								10		20.00
	Lab 001(1)								15								15		30.00
601714	Lec (3)	4.5	4.5							9					4.5			22.5	45.00
	Lec (3) ข	4.5	4.5							9					4.5			22.5	45.00
601731	Lec 001(2)			30															30.00
	Lab 001(1)			22.5															22.50
601731	Lec 701(2)			30															30.00
	Lab 701(1)			22.5															22.50
601743	Lec 001(3)																		0.00
601743	Lec 701(3)																		0.00
601758	Lec 701(2)																15	15	30.00
	Lab 701(1)																11.25	11.25	22.50
601758	Lec 001(2)				15													15	30.00
	Lab 001(1)				11.25													11.25	22.50
601765	Lec (3)									22.5	22.5								45.00
601767	Lec (3)									15		15	15						45.00
601791	Lec 701																		0.00
601792	Lec 001										15								15.00
601891	Lec 701										15								15.00
601812	Lec 701 (3)	16		25													4		45.00
รวมภาระงานสอน		25	36	130	26.25	22.5	0	25	18.75	55.5	75	15	15	9	45	36.75	55.25	97.5	

4.3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ ขออนุมัติลาไปปฏิบัติงานวิจัย ณ ประเทศออสเตรเลีย เดือน กันยายน 2566 ถึงเดือนธันวาคม 2567
 ที่ประชุมเห็นชอบ ทั้งนี้ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ ยินดี สามารถปฏิบัติหน้าที่ด้านการสอนได้ตามเดิม และดูแลนักศึกษาในความดูแลระดับปริญญาตรี โท ได้ตาม โดยการสอนนักศึกษา online ตามปกติ ซึ่งไม่กระทบกับการเรียนการสอน

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)
 ผู้บันทึกการประชุม
 30/พฤษภาคม/2566



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)
 ผู้ตรวจรายงานการประชุม
 30/พฤษภาคม/2566

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร ปริญญาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601351 ตอนที่ 1 ชื่อกระบวนการวิชา กฎหมายอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาค สอบปากเปล่า ปลายภาค	50
2. งานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียนกลุ่ม เดี่ยว และการมีส่วนร่วม ในชั้นเรียน จิตพิสัยการเข้าชั้นเรียน	50

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	80.05
SD	4.61
คะแนนสูงสุด	92.91
คะแนนต่ำสุด	68.40

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม การ (ประเมินโดยใช้กรณีศึกษา และถามความคิดเห็น ใช้รูปрикในการประเมิน)	สัมฤทธิ์ผล นศ.สามารถแสดงความคิดเห็น ยกหลักความคิดทางปรัชญา และหลักการทางศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ ร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้
2. ด้านความรู้	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้ ความเข้าใจข้อมูลทางวิชาการด้านกฎหมายและมาตรฐานอาหารในระดับพื้นฐาน และสามารถปรับใช้ข้อกำหนดทางกฎหมายในการวิเคราะห์กรณีศึกษาได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย นำเสนอในชั้นเรียนและร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน มีการจัดกิจกรรมเกมทางวิชาการเพื่อการเรียนรู้แลกเปลี่ยนกันในชั้น มีความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มทั้งในลักษณะผู้นำ และผู้ตาม กล้าแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียนในลักษณะที่มีความคิดเห็นหลากหลายทั้งขัดแย้ง และสอดคล้องกัน
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้นข้อมูลเชิงลึกทางอินเทอร์เน็ต สามารถคิดวิเคราะห์ข้อมูลทางฉลากโภชนาการโดยการคำนวณเปรียบเทียบได้

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

Standard	Food laws and regulations (FL) Government regulations required for the manufacture and sale of food products.
----------	---

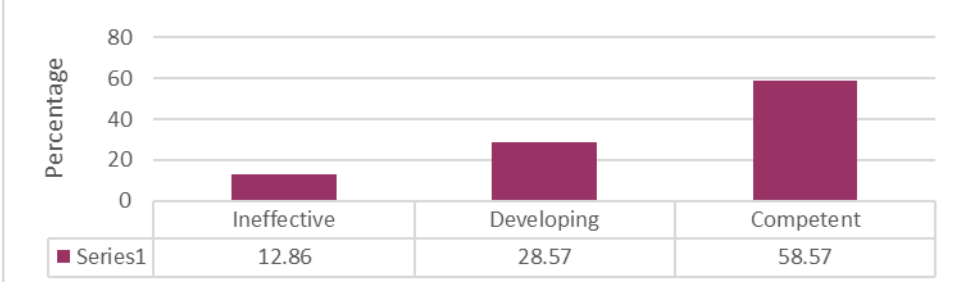
ELO assessed	FL.1. Recall government regulatory frameworks required for the manufacture and sale of food products.																				
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation																				
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022																				
Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT1. Objective test items: Assess students' content knowledge at various levels.																				
Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT1: Enrolled seventy students in FST351, had three hours to complete the entire test of fourteen questions. The information presented here is derived from two questions related to ELO FL1. Exams consist of opened-end questions following (Q1) list the licenses that the food producer need to get to comply with Thai Food Law's requirement. In case that the food producer plans to build a factory to produce and sale Freeze-dried longan or mixed mulberry fruit and mango jam, (Q2) Explain the action in case FDA official showed up to search the factory, claiming to have been told that it was manufacturing counterfeit food. The factory, however, was not in operation at that time. Will the student allow the search or not? If not, how will the student refer to the law. Assessed for Bloom's levels I: remember.																				
Description of the tools used for LAT analysis	LAT1. Rubric, 3-point scale.																				
Key Findings for each of two LATs	<div style="text-align: center;"> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Ineff.</th> <th>Devel.</th> <th>Comp.</th> <th>Ineff.</th> <th>Devel.</th> <th>Comp.</th> <th>Ineff.</th> <th>Devel.</th> <th>Comp.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Series1</td> <td>22.86</td> <td>35.71</td> <td>41.43</td> <td>10.00</td> <td>14.29</td> <td>75.71</td> <td>16.43</td> <td>25.00</td> <td>58.57</td> </tr> </tbody> </table> </div> <p>LAT1. For Q1, only 41.43% of students could recall the list of licenses that the food producer needs to get to comply with Thai Food Law's requirement.</p> <p>By the way, for Q2, 75.71% could recall government regulatory frameworks in case of the role of FDA officers. The mean rubric score of Q1 was 1.62 indicates that it is in line with "Developing (Devel.)". Whereas for Q2, the average of</p>		Ineff.	Devel.	Comp.	Ineff.	Devel.	Comp.	Ineff.	Devel.	Comp.	Series1	22.86	35.71	41.43	10.00	14.29	75.71	16.43	25.00	58.57
	Ineff.	Devel.	Comp.	Ineff.	Devel.	Comp.	Ineff.	Devel.	Comp.												
Series1	22.86	35.71	41.43	10.00	14.29	75.71	16.43	25.00	58.57												

	<p>rubric score was 2.48 indicates that it is in line with “Competent (Comp.)”. The average rubric score of Q1 & Q2 was 2.05 which in the category of “Competent” and 58.57% of students express the ability to recall government regulatory frameworks required for the manufacture and sale of food products.</p> <p>The assessment indicated that ELO FL1 was met.</p>
Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings	<p>LAT1: Based on the key finding that student could not recall the list of licenses that the food producer needs to get to comply with Thai Food Law’s requirement. In contrast, the student could recall government regulatory frameworks in case of the role of FDA officers. Then the teaching plan should be given more attention on “What is the list of licenses that the food producer needs to get to comply with Thai Food Law’s requirement?” and the assessment tool must be revised for the student in the subsequent semester.</p>
Notes:	

Grading Rubric for Tests & Quizzes (Q1)

Criteria	Levels of performance
<p>Ineffective/Absent 0.0-0.5 point</p>	<p>There was no attempt to solve the problem. The section is either entirely blank or contains meaningless notes on the page.</p>
<p>Developing 1.0-1.5 points</p>	<p>The problem solution is provided, but there is a significant error in comprehension or lack of key word in detail.</p>
<p>Competent 2.0-3.0 points</p>	<p>A complete solution is provided, and the student demonstrates knowledge of the subject.</p>

Standard	Food laws and regulations (FL) Government regulations required for the manufacture and sale of food products.
ELO assessed	FL.3. Locate sources of food laws and regulations.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022

Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT1. Objective test items: Assess students' content knowledge at various levels.
Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT1. Enrolled seventy students in FST351 had three hours to complete the entire test of fourteen questions. The information presented here is derived from one question related to ELO FL3. The open-ended question requires students to locate sources of food laws and regulations in case QC&QA require to set the specification of their product, for example, specification of chili sauce, mulberry fruit jam, or in case the food producers want to know whether they have neglected to renew their yearly food production license. How much in fines they must pay? Assessed for Bloom's levels II: understand.
Description of the tools used for LAT analysis	LAT1: Rubric, 3-point scale.
Key Findings for each of two LATs	<div style="text-align: center;">601351.sem1.2022</div>  <p>LAT1. The mean rubric score was 1.91 indicates that it is in line with "Developing". By the way 58.57% of students could locate sources of food laws and regulations. The assessment indicated that ELO FL3 was met.</p>
Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings	LAT1: Based on the key finding that 12.86% of student could not locate sources of food laws and regulations then the teaching plan should be given more attention on "How to locate sources of food laws and regulations" and the assessment tool must be revise for the student in the subsequent semester.
Notes:	

Grading Rubric for Tests & Quizzes

Criteria	Levels of performance
-----------------	------------------------------

Ineffective/Absent 0.0-0.5 point	There was no attempt to solve the problem. The section is either entirely blank or contains meaningless notes on the page.
Developing 1.0-1.5 points	The problem solution is provided, but there is a significant error in comprehension or lack of key word in detail.
Competent 2.0-3.0 points	A complete solution is provided, and the student demonstrating knowledge of the subject.

Standard	Food laws and regulations (FL) Government regulations required for the manufacture and sale of food products.
ELO assessed	FL.3. Locate sources of food laws and regulations.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022
Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT2. Case Study: Assesses students' ability to think critically and problems solve using content-related information.
Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT2. A group of seventy students who registered for FST351 were given a week to complete the assignment. The task intended for individual work. The instruction gives an example of how to check the information of food labelling following Thai's regulation and request students to choose one of commercial food products as their reference product. The information presented here is derived from one question related to ELO FL3. The open-ended question requires students to locate website to search for the allowance food serial number of Thai FDA and find the information about their reference product. Assessed for Bloom's levels III: apply.
Description of the tools used for LAT analysis	LAT2. Rubric, 2-point scale.
Key Findings for each of two LATs	LAT2. One hundred percent of students could locate sources of food laws and regulations in case of searching for the allowance food serial number of Thai FDA and find the information of the commercial product and the food producer.

	The assessment indicated that ELO FL3 was met.
Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings	LAT2: Based on the key finding that students could locate sources of food laws and regulations then the assessment tool must be maintained for the student in the subsequent semester.
Notes:	

Grading Rubric for Assignment

Objective: to evaluate the skill of student to locate sources of food laws and regulations, in case of searching for the allowance food serial number of Thai FDA and find the information of the commercial product and the food producer.

Criteria	Levels of performance
Ineffective/Absent 0.0 point	There was no attempt to solve the problem. The section is either entirely blank or contains meaningless notes on the page.
Developing 0.5-1.0 points	The problem solution is provided, but there is a lack of detail.
Competent 1.5-2.0 points	A complete solution is provided, and the student demonstrating knowledge of the subject.

Standard	Food laws and regulations (FL) Government regulations required for the manufacture and sale of food products.
ELO assessed	FL.4. Examine issues related to food laws and regulations.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022
Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT1. What's the Problem?: Assesses students' ability to generalize problem types instead of seeing problems as isolated exemplars, their efficiency and effectiveness in problem solving, and their critical and decision making skills.
Description of how each of the two LATs was	LAT1: A group of seventy students who registered for FST351 were given a week to complete the assignment. Five students were placed in each working group. The instructor gave an example of how to identify the problem of food

<p>implemented with students to assess ELO</p>	<p>distribution, import, and manufacturing according to the Food Act, including the possible causes and solutions. The issues related to “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. Students were assigned the actual illegal cases that Thai FDA announced. Students must distinguish the illegal issue, then analyze the causes of the error, such as deliberate or production line error. Students must offer possible solutions to the problem that were consistent with the causes analyzed and then presented the work to the class. Students could revise their assignment as they received additional guidance from their instructor prior to submit work. Assessed for Bloom’s levels IV: analyze.</p>								
<p>Description of the tools used for LAT analysis</p>	<p>LAT1: Rubric, 5-point scale.</p>								
<p>Key Findings for each of two LATs</p>	<div data-bbox="432 797 1334 1111" data-label="Figure"> <table border="1"> <caption>601351.sem1.2022</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Not meet expectation</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Meet expectation</td> <td>88.57</td> </tr> <tr> <td>Exceeds expectation</td> <td>11.43</td> </tr> </tbody> </table> </div> <p>LAT1. The mean rubric score was 4.94 indicates that it is in line with “exceeds expectation”. One hundred percent of students could examine issues related to food laws and regulations in case of “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. The assessment indicated that ELO FL3 was met.</p>	Category	Percentage	Not meet expectation	0	Meet expectation	88.57	Exceeds expectation	11.43
Category	Percentage								
Not meet expectation	0								
Meet expectation	88.57								
Exceeds expectation	11.43								
<p>Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings</p>	<p>LAT1: Based on the key finding that students could examine issues related to food laws and regulations in case of “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. then the assessment tool must be maintained for the student in the subsequent semester.</p>								
<p>Notes:</p>									

Rubric for Assignment (Course 601351)

Objective: to evaluate the skill of students to examine issues related to food laws and regulations.

Criteria	Levels of performance
<p>Does not meet expectations (DNME)</p>	<p>Students cannot examine issues related to food laws and regulations for their reference cases. There is a significant error in comprehension.</p>

0.0-2.5	
Meet expectation (ME) 3.0-4.5	The student assembles the regulations for their reference cases but lacks fine detail to provide a complete response.
Exceeds expectation (EE) 5	The student provides a comprehensive response to the task, demonstrating knowledge of the subject. The potential causes and solution were logical.

Grading Rubric for Tests & Quizzes

Criteria	Levels of performance
Ineffective/Absent 0.0-0.5 point	There was no attempt to solve the problem. The section is either entirely blank or contains meaningless notes on the page.
Developing 1.0-2.5 points	The problem solution was completed or nearly completed, but there is a significant error in comprehension. Although the student does not understand the basic concepts of the problem, progress has been made.
Competent 3.0-4.0 points	A complete solution or parts of a solution are provided, and the student demonstrates the most understanding of the problem but lacks fine detail to provide a complete response.
Exemplary 4.5-5 points	The student provides an accurate and comprehensive response to the question, demonstrating knowledge of the subject.

Standard	Food laws and regulations (FL) Government regulations required for the manufacture and sale of food products.
ELO assessed	FL.4. Examine issues related to food laws and regulations.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022
Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT2. Objective test items: Assess students' content knowledge at various levels.

Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT2. Enrolled seventy students in FST351 had three hours to complete the entire test of fourteen questions. The information presented here is derived from one question related to ELO FL3. The open-ended question requires students identify the problem of food distribution, import, and manufacturing according to the Food Act, including the possible causes and solutions. The issues related to “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. Assessed for Bloom’s levels IV: analyze.
Description of the tools used for LAT analysis	LAT2. Rubric, 5-point scale. (Done)
Key Findings for each of two LATs	<p>LAT2. The mean rubric score was 4.18 indicates that it is in line with “competent”. More than a half of students could examine issues related to food laws and regulations in case of “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. The assessment indicated that ELO FL3 was met.</p>
Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings	LAT2: Based on the key finding that students could examine issues related to food laws and regulations in case of “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. then the assessment tool must be maintained for the student in the subsequent semester.
Notes:	

Standard	Professionalism and leadership
ELO assessed	PL.4. Discuss examples of ethical issues in food science.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022
Exactly two different	LAT1. Ethical Dilemma: Assesses students’ ability to evaluate

Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	situations they encounter in the real world.
Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT1: Five students were placed in each working group of seventy enrolled students in FST351. Students had two weeks to complete the assignments. Students are given an ethics-based, discipline-related lesson about misuse or fraud in the food industry. The students must use Thai law and standards to identify the illegal case and choose a course of action between two or more difficult alternatives. Students write an essay response presenting the case for their choice of the most ethical decision. Assessed for Bloom's levels V: evaluate.
Description of the tools used for LAT analysis	LAT1: Rubric, 5-point scale.
Key Findings for each of two LATs	LAT1. The mean rubric score was 5.00 indicates that it is in line with "exceeds expectation". One hundred percent of students could discuss examples of ethical issues in food science. The assessment indicated that ELO FL4 was met.
Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings	LAT1: Based on the key finding that students could discuss examples of ethical issues in food science. Then the assessment tool must be maintained for the student in the subsequent semester.
Notes:	

Rubric for Assignment (Course 601351)

Objective: to evaluate the skill of students to discuss examples of ethical issues in food science. (Ethical Dilemma)

Criteria	Levels of performance
Does not meet expectations (DNME) 0.0-2.5 points	Students can recognize basic and obvious ethical issues but fails to grasp complexity or inter-relationships.
Meet expectation (ME) 3.0-4.5 points	Students can apply ethical perspectives/concepts to an ethical question with support using examples, or a fixed choice setting in working group.
Exceeds expectation (EE)	Students can recognize ethical issues when presented in a complex, multi-layered (grey) context AND can recognize cross-relationships among the issues.

5 points	
----------	--

Rubric for Assignment (Course 601351)

Objective: to evaluate the skill of students to discuss examples of ethical issues in food science. (Stand Where You Stand)

Criteria	Levels of performance
Does not meet expectations (DNME) 0.0-2.5 points	Students cannot recognize basic and obvious ethical issues and fails to grasp complexity or inter-relationships.
Meet expectation (ME) 3.0-4.5 points	Students can apply ethical perspectives/concepts independently.
Exceeds expectation (EE) 5 points	Students can independently apply ethical perspectives/concepts to an ethical question and is able to consider full implications of the application.

Standard	Professionalism and leadership
ELO assessed	PL.4. Discuss examples of ethical issues in food science.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022
Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT2. Stand Where You Stand: Assesses students' ability to think critically, practice developing and presenting arguments, and choose a position after listening to different points of view.
Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT2: According to the group brainstorming activity (think share) in LAT1, the students read the overall conclusion and then decided whether they agreed or disagreed with it as individual thinking. Then they must express their position in term of agreeing, or disagreeing, and provide justification. Assessed for Bloom's levels V: evaluate.
Description of the tools used for LAT analysis	LAT2. Rubric, 5-point scale.
Key Findings for each of two LATs	LAT2. The mean rubric score was 5.00 indicates that it is in line with "exceeds expectation". One hundred percent of students could discuss examples of ethical issues in food science. The assessment indicated that ELO FL4 was met.
Description of anticipated actions for improvement of	LAT2. Based on the key finding that students could discuss examples of ethical issues in food science. Then the assessment tool must be

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601460 ชื่อกระบวนการวิชา การวิเคราะห์อาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาคและปลายภาค	75
2. รายงานกลุ่ม	25

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	69.38
SD	8.53
คะแนนสูงสุด	90.65
คะแนนต่ำสุด	50.84

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	- นักศึกษาส่วนใหญ่มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรมจริยธรรมทางวิชาการสำหรับการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต

	- นักศึกษามีความซื่อสัตย์ในการทำการบ้าน และรายงานปฏิบัติการดี
2. ด้านความรู้	-นักศึกษามีความเข้าใจหลักการการวิเคราะห์อาหารในระดับพอใช้ และสามารถทำปฏิบัติการได้ในระดับพอใช้ อาจเนื่องจากสถานการณ์โควิด 19 ในปีที่ผ่านมา ทำให้มีทักษะการปฏิบัติกรน้อย และมีความสามารถในการจดจำและการเรียนในห้องนั้นลดลง -นักศึกษาสวนใหญ่มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และซักถามเมื่อไม่เข้าใจ
3. ด้านทักษะทางปัญญา	-นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับพอใช้ -นักศึกษสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับพอใช้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	-นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอน โดยใช้ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	-นักศึกษามีทักษะการวิเคราะห์ข้อมูลตัวเลขได้ในระดับพอใช้ นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้อย่างดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

(ลงนาม) อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ

ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601462 ชื่อกระบวนการวิชา โภชนาการมนุษย์ การสำรวจและปรับปรุงโภชนาการ

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ วชิระ จิระรัตน์รังษี

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบและการเขียนรายงานการค้นคว้าแบบอิสระ	80
2. รายงานเดี่ยวและรายงานกลุ่ม และการนำเสนอกลุ่ม	20

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 71.86

SD 9.65

คะแนนสูงสุด 92.48

คะแนนต่ำสุด 50.76

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	<p>- นักศึกษามีความมีวินัยในการเข้าชั้นเรียน ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรม จริยธรรมทางวิชาการ และความคิดต่อการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต</p> <p>- นักศึกษาสามารถทำงานเป็นกลุ่ม และสามารถทำงานเดี่ยวได้ และสามารถจัดการปัญหาในการทำงานเป็นกลุ่มได้</p>
2. ด้านความรู้	<p>- นักศึกษามีความเข้าใจในระดับค่อนข้างดี ในเนื้อหาวิชาเริ่มตั้งแต่ ประเภทอาหารและการบริโภคอาหารของมนุษย์ ประโยชน์ของอาหาร ปัญหาโรคขาดอาหารและโรคอื่น ๆ ขบวนการย่อย การดูดซึมอาหาร ภายในร่างกายมนุษย์ ความรู้ในเชิงปฏิบัติเกี่ยวกับ การปรับปรุงการผลิต การถนอมคุณภาพและการเก็บรักษาอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ศึกษาถึงการสำรวจโภชนาการของผู้บริโภค การจัดโปรแกรมเพื่อการปรับปรุงโภชนาการของผู้บริโภค</p> <p>- นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ความเข้าใจจากหลักการทางโภชนาการศาสตร์ และนำไปสู่การนำไปใช้ในชีวิตรจริงได้ค่อนข้างดี</p> <p>- นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ทางด้านโภชนาการศาสตร์เข้ากับศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้ในระดับปานกลาง</p> <p>- นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ทางด้านโภชนาการศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ในระดับปานกลาง</p>
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<p>- นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับดี</p> <p>- นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับค่อนข้างดี</p>
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<p>- นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีมาก สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอนโดยใช้ ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษทำได้ระดับค่อนข้างดี</p>
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<p>- นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้อย่างดี</p>

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

(ลงนาม) วชิระ จิระรัตน์รังษี

ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

teaching and learning based on key findings	maintained for the student in the subsequent semester.
Notes:	

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601361 ชื่อกระบวนการวิชา เคมีอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ วชิระ จิระรัตน์รังษี

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบและการเขียนรายงานการค้นคว้าแบบอิสระ	70
2. รายงานปฏิบัติการทั้งรายงานเดี่ยว และรายงานกลุ่ม และการนำเสนอกลุ่ม	30

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 70.67

SD 9.14

คะแนนสูงสุด 88.13

คะแนนต่ำสุด 52.43

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาส่วนใหญ่มีความมีวินัยในการเข้าชั้นเรียน ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรมจริยธรรมทางวิชาการ และความคิดต่อการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต - นักศึกษาสามารถทำงานเป็นกลุ่ม และสามารถทำงานเดี่ยวได้ และสามารถจัดการปัญหาในการทำงานเป็นกลุ่มได้
2. ด้านความรู้	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษามีความเข้าใจในระดับค่อนข้างดี ในเนื้อหาวิชาเริ่มตั้งแต่ทราบสมบัติ และองค์ประกอบทางเคมี คุณค่าทางโภชนาการของอาหารชนิดต่างๆ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงสมบัติทั้งทางสรีรวิทยา และทางเคมีที่เกิดขึ้นกับอาหารนั้นๆ ในระหว่างกรรมวิธีในการผลิต การเก็บรักษา รวมถึงวิธีการป้องกันและแก้ไข - นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ทางด้านเคมีอาหารเข้ากับศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้ในระดับปานกลาง - นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ทางด้านเคมีอาหารกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ในระดับปานกลาง
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับดี - นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับค่อนข้างดี
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอน โดยใช้ ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษทำได้ระดับค่อนข้างดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้อย่างดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

(ลงนาม)

วชิระ จิระรัตนรังษี

ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601362 ชื่อกระบวนการวิชา อาหารเชิงหน้าที่และโภชนเภสัช

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาคและปลายภาค	60
2. รายงานกลุ่ม	20
3. ใบงาน	10
4. การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	10

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 71.44

SD 11.5

คะแนนสูงสุด 91.25

คะแนนต่ำสุด 50.25

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	- นักศึกษาส่วนใหญ่มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรมจริยธรรมทางวิชาการสำหรับการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต

	- นักศึกษามีความซื่อสัตย์ในการทำการบ้านและใบงานที่ได้รับมอบหมาย
2. ด้านความรู้	-นักศึกษามีความเข้าใจบทบาทของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพต่อกลไกการทำงานของร่างกายและการมีสุขภาพที่ดี -นักศึกษาบางส่วนมีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และซักถามเมื่อไม่เข้าใจ
3. ด้านทักษะทางปัญญา	-นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับพอใช้ -นักศึกษสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับพอใช้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	-นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอนโดยใช้ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	-นักศึกษามีทักษะการวิเคราะห์ข้อมูลตัวเลขได้ในระดับพอใช้ นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้อย่างดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

(ลงนาม) ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601423 ชื่อกระบวนการวิชา เทคโนโลยีผลไม้และผัก

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาค	30%
2. การสอบปลายภาค	30%
3. ปฏิบัติการและงานที่มอบหมาย	30%
4. กิจกรรมในห้องเรียน	10%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	82.2
SD	5.0
คะแนนสูงสุด	89.8
คะแนนต่ำสุด	73.6

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาตระหนักถึงหน้าที่ความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมในการจัดการกระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้
2. ด้านความรู้	นักศึกษอธิบายหลักการดูแลวัตถุดิบ เทคนิคการแปรรูป รวมถึงข้อพึงระวังในกระบวนการผลิตได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้ในระดับดี
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน เคารพและรับฟังความคิดเห็นของเพื่อนร่วมชั้น มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและจัดทำสื่อการนำเสนอตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายได้ในระดับดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร ปริญญาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601424 ตอนที่ 1 ชื่อกระบวนการวิชา เทคโนโลยีเบเกอรี่

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาค สอบปากเปล่า ปลายภาค	50
2. งานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียนกลุ่ม และการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน จิตพิสัยการเข้าชั้นเรียน	50

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	84.65
SD	4.11
คะแนนสูงสุด	93.00
คะแนนต่ำสุด	77.96

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	สัมฤทธิ์ผล นศ.สามารถแสดงความรับผิดชอบในการเข้าเรียน การทำงานที่มอบหมายและการสอบ
2. ด้านความรู้	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้ ความเข้าใจข้อมูลทางวิชาการด้านอุตสาหกรรมการผลิตเบเกอรี่ ลำดับชั้นของข้าวสาลีและการไม่แป้งสาลี การทดสอบสมบัติของเมล็ดข้าวสาลีและแป้งสาลี ชนิดของเบเกอรี่ เครื่องมือที่เกี่ยวข้องและส่วนผสมที่ใช้ในเบเกอรี่หลักการแปรรูปเบเกอรี่ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเบเกอรี่ การวางผังโรงงานและสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปเบเกอรี่
3. ด้านทักษะทางปัญญา	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย นำเสนอในชั้นเรียนและร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน มีความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มทั้งในลักษณะผู้นำ และผู้ตาม กล้าแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียนในลักษณะที่มึความคิดเห็นหลากหลายทั้งขัดแย้ง และสอดคล้องกัน
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้นข้อมูลเชิงลึกทางอินเทอร์เน็ตได้

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601452 ชื่อกระบวนการวิชา หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. งานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียนและการสอบกลางภาค	50%
2. งานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียนและการสอบปลายภาค	50%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	79.6
SD	6.6
คะแนนสูงสุด	91.1
คะแนนต่ำสุด	52.4

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาตระหนักถึงหน้าที่ความรับผิดชอบต่อการควบคุมและการประกันคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
2. ด้านความรู้	นักศึกษอธิบายหลักการตรวจวัดคุณสมบัติทางฟิสิกส์เคมีของอาหาร วิธีการทางสถิติวิเคราะห์ และระบบประกันคุณภาพได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้ในระดับปานกลาง-ดี
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน เคารพและรับฟังความคิดเห็นของเพื่อนร่วมชั้น มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาสามารถใช้เครื่องมือการทางสถิติวิเคราะห์ได้

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601453 ชื่อกระบวนการวิชา ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. รายงานและการนำเสนอ	71%
2. การสอบ	29%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	80.7
SD	3.8
คะแนนสูงสุด	89.1
คะแนนต่ำสุด	71.3

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาตระหนักถึงหน้าที่ความรับผิดชอบต่อการควบคุมและการประกันคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
2. ด้านความรู้	นักศึกษอธิบายหลักการตรวจวิเคราะห์คุณสมบัติทางฟิสิกส์เคมีของอาหาร วิธีการทางสถิติวิเคราะห์ และระบบประกันคุณภาพได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และตอบข้อซักถามได้ในระดับปานกลาง
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน เคารพและรับฟังความคิดเห็นของเพื่อนร่วมชั้น สามารถทำงานเป็นทีม มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาสามารถใช้เครื่องมือการทางสถิติวิเคราะห์ได้ในระดับปานกลาง

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร ปริญญาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601471 ชื่อกระบวนการวิชา การพัฒนาผลิตภัณฑ์

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาค สอบย่อย ปลายภาค	60
2. งานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียนกลุ่ม และการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน จิตพิสัยการเข้าชั้นเรียน	10
3. รายงานบทปฏิบัติการ	30

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	75.20
SD	7.08
คะแนนสูงสุด	91.40
คะแนนต่ำสุด	58.33

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	สัมฤทธิ์ผล นศ.สามารถแสดงความรับผิดชอบในการเข้าเรียน การทำงานที่มอบหมายและการสอบ
2. ด้านความรู้	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้ ความเข้าใจข้อมูลทางวิชาการด้านลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ใหม่ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมอาหาร การสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ การกลั่นกรองแนวคิดผลิตภัณฑ์ การสร้างสูตรผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การประเมินการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารและการวางแผนการนำเสนอผลิตภัณฑ์สู่ตลาด
3. ด้านทักษะทางปัญญา	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย นำเสนอในชั้นเรียนและร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน มีความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มทั้งในลักษณะผู้นำ และผู้ตาม กล้าแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียนในลักษณะที่มีความคิดเห็นหลากหลายทั้งขัดแย้ง และสอดคล้องกัน
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้นข้อมูลเชิงลึกทางอินเทอร์เน็ต สามารถคิดวิเคราะห์ข้อมูลทางทางสถิติเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการคำนวณเพื่อหาอายุการเก็บได้

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601499 ชื่อกระบวนการวิชา งานวิจัย (RESEARCH EXERCISE)

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ.ดร.สุวัฒน์ พงษ์ไทย

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
การนำเสนอ	40%
บทความฉบับสมบูรณ์	30%
ความรับผิดชอบ	20%
การมีส่วนร่วม/การเข้าร่วมอบรม	10%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 76.89

SD 4.36

คะแนนสูงสุด 85.34

คะแนนต่ำสุด 70.00

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
----------------------	-----------------------------

1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษามีคุณธรรมและจริยธรรมในการทำวิจัยและนำเสนอผลงานวิจัย นักศึกษาสามารถจัดการข้อมูลและอภิปรายแนวโน้มผลลัพธ์ของงานวิจัย โดยใช้ข้อมูลทางวิชาการที่น่าเชื่อถือมาสนับสนุนได้อย่างเหมาะสม ประเมินจากคะแนนการติดตามผลงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา และการนำเสนอผลงานวิจัยโดยคณาจารย์
2. ด้านความรู้	นักศึกษาส่วนใหญ่มีองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เพียงพอต่อการทำวิจัย และสามารถบูรณาการร่วมกับองค์ความรู้ทางด้านอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสมในการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย/ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ รวมถึงสามารถตอบคำถามที่เกี่ยวข้องกับผลงานวิจัยในระหว่างการนำเสนอได้ค่อนข้างดี ประเมินจากคะแนนการนำเสนอผลงานวิจัย/ตอบคำถามโดยคณาจารย์
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษามีความสามารถรวบรวม วิเคราะห์ เพื่อสรุปประเด็นไปใช้ในการกำหนด และแก้ไขปัญหาโจทย์วิจัย รวมถึงสามารถอภิปรายผลงานวิจัยและอธิบายผลการทดลองได้ค่อนข้างดี ประเมินจากคะแนนการนำเสนอผลงานวิจัย/ตอบคำถามโดยคณาจารย์ และคะแนนบทความโดยอาจารย์ที่ปรึกษา
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษามีทักษะในการติดต่อสื่อสารและมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อเพื่อนร่วมงาน นักวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง และอาจารย์ที่ปรึกษา นอกจากนี้ นักศึกษาสามารถแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นที่หลากหลาย ได้อย่างเหมาะสมจากทั้งอาจารย์ และเพื่อนในชั้นเรียน ในระหว่างการถาม-ตอบคำถามวิจัย นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายและส่งงานตรงเวลา ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน และคะแนนความรับผิดชอบโดยอาจารย์ที่ปรึกษา
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาส่วนใหญ่มีทักษะในการวิเคราะห์ตัวเลขที่ได้จากผลการวิจัยได้อย่างเหมาะสม ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น รวบรวม และนำเสนอข้อมูลได้ในระดับดี มีทักษะในการสื่อสารทางวิชาการรวมถึงการเขียนบทความรายงานวิจัยที่ดี ในระหว่างนำเสนอสามารถถ่ายทอดข้อมูลให้กับผู้ฟังได้ดี ประเมินจากคะแนนการนำเสนอผลงานวิจัยโดยคณาจารย์ และคะแนนบทความโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

(ลงนาม)

สุพัฒน์ พงษ์ไทย

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา