

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

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร พ.ศ.2565
คณะ/วิทยาลัย/บัณฑิตวิทยาลัย/สถาบัน...อุตสาหกรรมเกษตร.. 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	70
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	97	77	85	72	75
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	121.25	96.25	106.25	90	107.14

- 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
ร้อยละของจำนวนรับเข้า ศึกษาตามแผนการศึกษา ภาพรวมหลักสูตร	121.25	96.25	106.25	90	107.14

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร (การกำหนดจำนวนรับ การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร การประชาสัมพันธ์ การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

กระบวนการรับนักศึกษา

เริ่มจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณา กำหนดจำนวนรับนักศึกษาจากความพร้อมของห้องปฏิบัติการ ห้องเรียน

และเครื่องมืออุปกรณ์สนับสนุนการศึกษาที่เพียงพอสามารถส่งเสริมการเรียนรู้ของนักศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

และคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาตาม มคอ. 2 โดยอาศัยปรัชญาและสาระในหลักสูตรฯ เช่น จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่าสายวิทยาศาสตร์

โดยมีความรู้ความสามารถทางด้านคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ เช่น วิชาฟิสิกส์ เคมี ชีวเคมี เป็นต้น และมีสุขภาพแข็งแรง ไม่มีโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับการศึกษาระดับปริญญาตรี

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยประชาสัมพันธ์หลักสูตรผ่านช่องทางหลากหลาย เช่น เว็บไซต์ เฟซบุ๊ก เพชบุ๊กไลฟ์ Instagram TikTok Line official account (LineOA) การจัดทำ MOU ร่วมกับโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย รุ่นพี่ชวนรุ่นน้องโรงเรียน ประชาสัมพันธ์ให้โรงเรียนมัธยมทราบผ่านชมรมวิชาการของคณะฯ

และมีการจัดกิจกรรมเยี่ยมชมคณะฯพร้อมมีกิจกรรมเชิงปฏิบัติการที่น่าสนใจเพื่อแนะนำสาขาวิชา การจัดกิจกรรม Agro Open Day เพื่อให้นักเรียนมัธยมปลายเข้าเยี่ยมชมคณะฯและแนะนำสาขาวิชา การจัดกิจกรรมค่าย Agro X

Perience โดยประชาสัมพันธ์ให้กับนักเรียนมัธยมปลายเข้าร่วมผ่านช่องทางสื่อสังคมออนไลน์หลากหลายรูปแบบฯ จัดทำสื่อวิดีโอและประชาสัมพันธ์ไปทางโรงเรียน นอกจากนี้มีการประชาสัมพันธ์หลักสูตรผ่านกิจกรรม CMU OPEN

House ซึ่งจัดโดยสำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษาของมหาวิทยาลัย

และสอบผ่านการคัดเลือกตามช่องทางที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยรับในระบบ Thai University Center Admission System หรือ TCAS สรุปรุ่นตอนใต้ดังนี้

ตารางที่ 1 การรับเข้านักศึกษาสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ประจำปีการศึกษา 2564

รอบของการรับ	คุณสมบัติ	ผู้ยืนยันสิทธิ์ (คน)
1. TCAS 1 (Portfolio)	<ul style="list-style-type: none"> - กำลังศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - GPA รวม 5 เทอม 2.75 – 3.00 ขึ้นไป - รับเฉพาะสายวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์หรือเทียบเท่า 1. โครงการผู้มีความสามารถพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 2. โครงการสร้างนักนวัตกรรมทางอุตสาหกรรมเกษตรผ่านค่ายของคณะฯ 3. โครงการรับนักเรียนผู้มีผลการเรียนดีเด่น 	10

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้จำนวนรับเข้าศึกษาเป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

ไม่มี

2.3 มีวิธีการพัฒนา/ปรับปรุงกระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไรที่ส่งผลให้หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้ตามจำนวนที่กำหนด และมีคุณสมบัติตรงตามต้องการของหลักสูตร

มีการวิเคราะห์และจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ให้ตรงกับผู้เรียนกลุ่มเป้าหมายที่ทางหลักสูตรต้องการรับเข้ามากขึ้น ผ่านช่องทางสื่อสังคมออนไลน์และการจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการที่สาขาวิชาเพื่อแนะนำหลักสูตรเพิ่มมากขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. การคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

รหัส นักศึกษา	จำนวน รับเข้า ศึกษา จริง (1)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพสะสมจนถึง สิ้นปีการศึกษานั้นๆ					อัตราการ คงอยู่	สาเหตุของการลาออก และการพ้นสภาพ (ระบุจำนวนตามสาเหตุ)
		ชั้นปี ที่ 1	ชั้นปี ที่ 2	ชั้นปี ที่ 3	ชั้นปี ที่ 4	รวม (2)		
รหัส 57	60					29	51.67	
รหัส 58	73					21	71.23	
รหัส 59	81					14	82.72	
รหัส 60	69	8	7	1	0	16	76.81	ลาออก 5 พ้นสภาพ 11
รหัส 61	97	39	2	4	0	45	53.61	ลาออก 37 พ้นสภาพ 8
รหัส 62	77	6	6	4	0	16	79.22	ลาออก 15 พ้นสภาพ 1
รหัส 63	85	4	9	0		13	84.71	ลาออก 13
รหัส 64	72	7	3			10	86.11	ลาออก 7 พ้นสภาพ 3
รหัส 65	75	13				13	82.67	ลาออก 5 พ้นสภาพ 8

(

หมายเหตุ : 1. จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร

2. จำนวนที่รับเข้าศึกษา ไม่นับรวมนักศึกษาที่โอนย้ายมาจากหลักสูตรอื่น
3. จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพ ยกเว้น การเสียชีวิต การย้ายสถานที่ทำงานของนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา
4. กรณีหลักสูตรมีมากกว่าหนึ่งแผนการศึกษาให้รายงานตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	รหัส 58	รหัส 59	รหัส 60	รหัส 61	รหัส 62
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษาภาพรวมหลักสูตร	71.23	82.72	76.81	53.61	79.22

2. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการสนับสนุนนักศึกษาอย่างไร (การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำแนะนำปรึกษา และการส่งเสริมด้านการเรียน)

2.1.1 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษามีการดำเนินการ 2 ระดับ ดังนี้

2.1.1.1 ระดับคณะ

โดยมีรองคณบดีและคณะกรรมการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบจัดกิจกรรม Pre-college และปฐมนิเทศเพื่อให้นักศึกษาได้ทราบถึงกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน บทบาทของนักศึกษาซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการประกันคุณภาพการศึกษา ได้ปรับทัศนคติและพฤติกรรมเพื่อการดำเนินชีวิตในมหาวิทยาลัย การส่งเสริมด้านคุณธรรมจริยธรรม ความปลอดภัยในการจราจร การฝึกซ้อมการปฏิบัติตนเมื่อเผชิญวินาศภัย เช่น อัคคีภัย และแผ่นดินไหว เป็นต้น รวมทั้งมีการให้ข้อมูลด้านทุนการศึกษาประเภทต่างๆที่เหมาะสมกับนักศึกษา สวัสดิการด้านสุขภาพของนักศึกษา และการให้เบอร์โทรติดต่อฉุกเฉินด้านต่างๆ เพื่อเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนเปิดภาคการศึกษา นอกจากนี้เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมคณะกรรมการพัฒนาคุณภาพนักศึกษามีการประชุมพิจารณาผลการดำเนินงาน และสรุปผลเพื่อนำมาปรับปรุงการดำเนินการในปีการศึกษาหน้า

2.1.1.2 ระดับหลักสูตร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนดและจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาใหม่ ชั้นปีที่ 1 ในวันปฐมนิเทศของสาขาวิชาฯ ได้แก่ การให้ข้อมูลเกี่ยวกับสาขาวิชาฯ โครงสร้างหลักสูตรฯ แผนการศึกษา และเงื่อนไขกระบวนการวิชาที่ต้องเรียนก่อน-หลัง เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา การได้เกียรตินิยม การพ้นสภาพ วินัยนักศึกษาเกี่ยวกับการทุจริตการสอบ แนะนำวิธีการเรียน การปรับตัวและการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย และมีกิจกรรมแยกกลุ่มนักศึกษาพบกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อรับคำแนะนำถึงกระบวนการศึกษาที่ 1 และการเตรียมตัวสำหรับชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยที่แตกต่างจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษา การคำนวณเกรด เป็นต้น

จากการจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมทั้งในระดับคณะฯ และระดับหลักสูตรให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 พบว่านักศึกษาสามารถปรับตัวเข้ากับการเรียนในระดับมหาวิทยาลัยได้ ทำให้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพิ่มขึ้นจากร้อยละ 84.70 เป็น 90.27 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีความเห็นว่ากระบวนการรับนักศึกษาและกระบวนการเตรียมความพร้อมมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลดี อย่างไรก็ตามทางคณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีความเห็นว่าการจัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาควรเชิญรุ่นพี่และศิษย์เก่ามาถ่ายทอดประสบการณ์และให้แง่คิดด้านการเรียน กิจกรรม และการทำงาน เพื่อเป็นแรงจูงใจและให้รุ่นน้องเห็นภาพรวมของการเรียนการสอน และการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยวางแผนจะดำเนินกิจกรรมดังกล่าวในภาคการศึกษาที่ 1/2565 และจะได้มีการประเมินผลหลังจัดกิจกรรมเพื่อนำไปปรับปรุงกระบวนการอย่างต่อเนื่องต่อไป

2.1.2 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2.1.2.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาให้กับนักศึกษาทุกคน เพื่อให้คำปรึกษาด้านวิชาการ การลงทะเบียน แนะนำวิธีการเรียน และการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย โดยกระจายให้อาจารย์ทุกท่านมีจำนวนนักศึกษาที่ต้องดูแลใกล้เคียงกัน และคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ มีการติดตามผลการเรียนของนักศึกษา หากนักศึกษามีผลการเรียนที่น่าเป็นห่วง คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและงานบริการการศึกษาฯ จะแจ้งให้อาจารย์ที่ปรึกษารับทราบและติดตามอย่างใกล้ชิด

2.1.2.2 เนื่องจากคณะอุตสาหกรรมเกษตรตั้งอยู่นอกเขตมหาวิทยาลัยหลัก และกระบวนการรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ลงเรียนนั้นไม่ได้จัดการเรียนการสอนในคณะฯ ทางสาขาวิชา จึงได้จัดทำกลุ่ม line ให้กับนักศึกษาแต่ละชั้นปี เพื่อเพิ่มช่องทางให้นักศึกษาสามารถติดต่อกับอาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ประสานงานสาขาวิชาและอาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชาได้สะดวกมากยิ่งขึ้นในการลงทะเบียน การเรียน การใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย ตลอดจนปรึกษาปัญหาในด้านต่างๆ สำหรับนักศึกษาชั้นปีอื่น อาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนสามารถติดตามความก้าวหน้าในการเรียนของนักศึกษาตลอดจนปัญหาต่างๆ ผ่านทางกลุ่ม line หรือทางโทรศัพท์ นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษายังสามารถติดตามผลการเรียนของนักศึกษาทุกชั้นปีที่อยู่ในความดูแลผ่านเว็บไซต์ของสำนักทะเบียน และการสอบถามพูดคุยกับผู้ปกครองโดยตรงหรือได้รับแจ้งจากผู้ปกครอง ทั้งนี้ผลการประเมินความพึงพอใจในการเรียนการสอนของสาขาวิชาฯ โดยนักศึกษา ผ่านระบบการประเมินซึ่งจัดทำโดยสำนักทะเบียนพบว่าผลการประเมินอยู่ในระดับดีถึงดีมากในทุกรายวิชาที่ได้มีการเปิดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2565

2.1.2.3 นอกเหนือจากระบบอาจารย์ที่ปรึกษาแล้ว ยังมีเจ้าหน้าที่งานบริการการศึกษา หน่วยพัฒนาคุณภาพนักศึกษา และเจ้าหน้าที่ประสานงานหลักสูตร ได้ช่วยให้คำปรึกษาและประสานงานระหว่างอาจารย์และนักศึกษาในเรื่องต่างๆ ทั้งในด้านการเรียนการสอนและกิจกรรม

2.1.2.4 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ประเมินการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา โดยนำผลการประเมินการให้บริการด้านการศึกษานักศึกษามาพิจารณาในที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อประกอบการปรับปรุงกระบวนการ ซึ่งพบว่านักศึกษาชั้นปีที่ 1 มักจะปรึกษาและติดต่ออาจารย์ที่ปรึกษาในเฉพาะเวลาที่ประสงค์จะถอนกระบวนวิชา ดังนั้นคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจึงได้คอยติดตามผลการศึกษานักศึกษาทุกชั้นปี หากพบว่านักศึกษามีผลการศึกษาเข้าใกล้เกณฑ์ที่จะพ้นสภาพการศึกษา จะติดต่อนักศึกษาโดยตรงและดูแลอย่างใกล้ชิดเพื่อวางแผนการศึกษาและคอยติดตามเป็นระยะๆ เพื่อให้การติดตามการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ จึงมีความเห็นว่าควรมีการติดตามพฤติกรรมการเรียนและผลการศึกษานักศึกษาภายหลังนักศึกษาทราบคะแนนสอบกลางภาค (2 สัปดาห์หลังการสอบกลางภาค) และภายใน 2 สัปดาห์หลังเปิดภาคการศึกษาในทุกๆ ภาคการศึกษาปกติ โดยจะมีการทบทวนกระบวนกรภายหลังการดำเนินการไปแล้วในปีการศึกษาถัดไป

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษาปัจจุบันมีแนวโน้มลดลงเนื่องจากในปีการศึกษา 2565 ได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการเรียนการสอนกลับมาเป็นแบบออนไซต์ ซึ่งอาจส่งผลต่อการปรับตัวของนักศึกษาซึ่งยังคงคุ้นชินกับการศึกษาแบบออนไลน์มาตลอดช่วงระยะเวลาการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา แต่อย่างไรก็ตามร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษารหัสนักศึกษา 62 ที่จบการศึกษาในปีการศึกษา 2565 มีอัตราการคงอยู่ที่สูงขึ้นกว่าปีที่ผ่านมา

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

มีการจัดกิจกรรมทบทวนความรู้ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 โดยจัดสอนรายวิชา ภาษาอังกฤษ ฟิสิกส์ เคมี และแคลคูลัส รวมทั้งมีการจัดกิจกรรม FE สัมพันธ์ เพื่อสร้างความผูกพันระหว่างนักศึกษากับคณาจารย์และสาขาวิชาให้มากยิ่งขึ้น รวมทั้งมีการปรับแผนการศึกษาโดยย้ายกระบวนวิชา 604101 มาสอนในภาคการศึกษาที่ 1 สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพื่อให้ให้นักศึกษามีความเข้าใจในภาพรวมของหลักสูตรและวิชาชีพในอนาคตได้

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน (เลือกตารางการรายงานแผนการศึกษาของหลักสูตร)

1. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

รหัส นักศึกษา	จำนวน รับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)					อัตราการ สำเร็จ การศึกษาตาม หลักสูตร
		ปี การศึกษา 2561	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565	
รหัส 58	73	24					32.88
รหัส 59	81		42				51.85
รหัส 60	69			33			47.83
รหัส 61	97				41		42.27
รหัส 62	77					50	64.94

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

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565
ร้อยละของอัตราการสำเร็จการศึกษาตาม หลักสูตรภาพรวม	32.88	51.85	47.83	42.27	64.94
เป้าหมาย (ร้อยละ)	100	100	100	100	100

2. การวิเคราะห์ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมี
แนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ไม่มี

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ร้อยละอัตราการสำเร็จการศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

เนื่องจากในปีการศึกษาก่อนหน้าหลักสูตรได้มีการวิเคราะห์อัตราการคงอยู่ และวางแผนแนวทางการดำเนินการเพื่อช่วยอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาและการสำเร็จการศึกษาให้ดีขึ้น สาขาวิชาได้มีการดำเนินกิจกรรมต่างๆ เช่น การติดตามผลการเรียนของนักศึกษา กิจกรรมเสริมสร้างความสัมพันธ์ของนักศึกษา และการติดตามโครงการวิจัยและสหกิจศึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 4 เป็นต้น ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้อาจส่งผลให้นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรได้

2.2 ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรในแต่ละปีเป็นเท่าไร ผลลัพธ์ที่ได้หลักสูตรพึงพอใจหรือไม่อย่างไร (สามารถศึกษาวิธีการคำนวณได้จากคู่มือการประกันคุณภาพ การศึกษภายใน ระดับหลักสูตร CMU-QA Curriculum หน้า 51)

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565
ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา	4.33	4.22	4.33	4.23	4.37

- หมายเหตุ : 1. ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาคิดจากนักศึกษาทุกรหัสที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษานั้น ๆ
2. กรณีระยะเวลาการศึกษามีเศษวัน ขอให้ตัดทิ้งไม่นำมาคำนวณ

2.3 มีวิธีการส่งเสริมหรือสนับสนุน การติดตามความก้าวหน้า เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร ปี พ.ศ. 2565 โดยปรับลดจำนวนวิชาพื้นฐานที่มีความซ้ำซ้อน และขอความร่วมมือไปยังคณะวิทยาศาสตร์และคณะอื่นๆ เพื่อขอเปิดหรือปรับปรุงเนื้อหากระบวนวิชาให้สอดคล้องกับหลักสูตร เช่น วิชาแคลคูลัส และวิชาฟิสิกส์ ให้มีเนื้อหา รายวิชาที่เหมาะสมกับความต้องการของหลักสูตรมากยิ่งขึ้น และสำหรับนักศึกษาที่ใช้หลักสูตรปัจจุบัน จะมีการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรสำหรับรายวิชาแคลคูลัสและฟิสิกส์ อีกทั้งกำหนดให้อาจารย์ที่ปรึกษา มีบทบาทในการติดตามดูแลผลการเรียน และการลงทะเบียนอย่างใกล้ชิดมากขึ้น หลักสูตรมีการจัดเตรียมความพร้อมในกระบวนวิชาพื้นฐาน เช่น เคมี ภาษาอังกฤษ และแคลคูลัส เป็นต้น นอกจากนี้ในกระบวนวิชาโครงการวิจัยและสหกิจศึกษา หลักสูตรได้มีการติดตามความก้าวหน้าของการปฏิบัติงานทุกเดือน เพื่อเป็นการกระตุ้นให้นักศึกษาเร่งดำเนินการได้ทันตามกำหนด

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้มีการวิเคราะห์ปัญหาการสำเร็จการศึกษาช้ากว่ากำหนดอย่างต่อเนื่อง ได้มีการจำแนกปัญหาออกเป็นประเด็น เพื่อแสวงหาแนวทางแก้ไขปัญหาดังนั้นหลักสูตรมีการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เพิ่มช่องทางและส่งเสริมการติดต่อสื่อสารระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ เพื่อสร้างขวัญกำลังใจและแรงจูงใจให้กับนักศึกษาให้ตั้งใจศึกษาให้สำเร็จตามหลักสูตร

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนการในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน	ปี การศึกษา 2561	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565
ร้อยละของกระบวนการวิชาที่ได้รับการประเมิน	100	100	100	100	100
จำนวนกระบวนการวิชาที่มีผลการประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง-พอใช้	0	0	0	0	0
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการในภาพรวมของหลักสูตร	4.15	4.25	4.28	4.30	4.30

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการในหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ไม่มี

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ค่าเฉลี่ยการประเมินมีแนวโน้มดีขึ้นอย่างต่อเนื่องอยู่ระหว่าง 4.14 - 4.30 ในช่วงระหว่างปีการศึกษา 2561 - 2565 ค่าที่ได้อยู่ในเกณฑ์ดี

เกิดจากการปรับปรุงรูปแบบและวิธีการสอนของอาจารย์ให้เหมาะสมกับนักศึกษา

อีกทั้งเมื่อสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา

(COVID-19)

ผ่านคลายจึงมีการปรับรูปแบบกลับมาสอนในชั้นเรียนเพิ่มมากขึ้น
ทำให้การเรียนการสอนทั้งภาคบรรยายและปฏิบัติการมีประสิทธิภาพมากขึ้น

2.2 มีวิธีการในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรให้ดีขึ้นอย่างไร

คณาจารย์ได้มีการจัดทำสื่อการสอนและวิดีโอบันทึกการสอนที่สามารถช่วยให้นักศึกษานำไปใช้ทบทวนบทเรียนได้ อีกทั้งคณาจารย์ในหลักสูตรพัฒนาการเรียนการสอนในรูปแบบ Active Learning เพิ่มขึ้น ปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย เช่น ปรับปรุงเนื้อหาของกระบวนวิชาในหลักสูตรให้มีความทันสมัยและเพิ่มรายวิชาใหม่ให้ตรงตามความต้องการของตลาดผู้ใช้บัณฑิต รวมทั้งปรับรูปแบบการเรียนการสอนของอาจารย์ให้เหมาะกับกลุ่มผู้เรียนที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน เช่น การจัดการเรียนรู้ผ่านสื่อที่ทันสมัย การเรียนรู้ผ่านการฝึกปฏิบัติ/กิจกรรม การเน้นทักษะในศตวรรษที่ 21 จัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีความทันสมัยให้เพียงพอ สนับสนุนกิจกรรมเสริมทักษะด้านต่างๆ นอกเหนือจากหลักสูตรฯ

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาหลักสูตรวิศวกรรมกระบวนกา
รอาหารที่สำคัญและจำเป็นร่วมกับคณะฯ เพื่อจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้แก่
ห้องเรียนที่มีอุปกรณ์ทันสมัยเพื่อรองรับการเรียนการสอน
ห้องเรียนสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนในศตวรรษที่ 21 ห้องสตูดิโอ
ห้องปฏิบัติการทางวิศวกรรมกระบวนกาอาหาร ห้องปฏิบัติการด้านคอมพิวเตอร์
โรงงานต้นแบบทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร และห้องปฏิบัติการทางวิศวกรรมกระบวนกาอาหาร
เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติการอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ห้องปฏิบัติการทางเคมีกายภาพ
ห้องปฏิบัติการอบแห้งอาหาร ห้องปฏิบัติการเคมีอาหาร ห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์ทางอาหาร เป็นต้น
ห้องปฏิบัติการเหล่านี้รวมถึงโรงงานต้นแบบของคณะฯ มีเครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ทันสมัย
ส่งเสริมให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติการทั้งในระดับห้องปฏิบัติการและระดับขยายกำลังการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

สำหรับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาด้านอื่นๆ ได้แก่
สถานที่สำหรับนักศึกษาทำงานหรือพักผ่อนระหว่างชั้นเรียน

ห้องพักนักศึกษาพร้อมเครื่องฟอกอากาศเพื่อให้นักศึกษาสามารถใช้สำหรับพักผ่อนและทบทวนบทเรียนและปลอดภัยต่อสุขภาพอีกด้วย นอกจากนี้ได้มีการจัดหาอุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ จุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต อุปกรณ์การเรียนการสอน ชุดอุปกรณ์ CMU EZ Studio โปรแกรมซอฟต์แวร์ต่างๆ ห้องสมุด หนังสือ ตำราเฉพาะทางที่เป็นหนังสือภาษาไทยและภาษาอังกฤษ สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ รวมทั้งมีการจัดให้มีคอมพิวเตอร์สำหรับการเรียนออนไลน์ อีกทั้งในห้องเรียนได้มีการจัดสื่อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดีย โปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องฉายสไลด์

2. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานอย่างไร

มีระบบการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

โดยกรรมการบริหารหลักสูตรมีการวางแผนร่วมกันในการเสนอและพิจารณาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาให้ตรงตามความต้องการด้านการเรียนการสอนและการทำวิจัยของนักศึกษา

โดยได้พิจารณาจัดลำดับความสำคัญและจำนวนเพื่อเสนอสำนักวิชาฯ เช่น ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการ

ครุภัณฑ์การเรียนการสอน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ตำราและหนังสือ เมื่อสำนักวิชาฯ

ได้รับข้อเสนอรายการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากหลักสูตรจะนำข้อมูลความต้องการเหล่านี้ไปรวบรวมกับหลักสูตรอื่นๆ เพื่อจัดลำดับความสำคัญอีกครั้งในระดับคณะ

จากนั้นจะนำเข้าสู่คณะกรรมการบริหารและจัดการทรัพยากรฯ เพื่อพิจารณาลำดับความสำคัญ

จำนวนที่ต้องการ และงบประมาณ เพื่อเสนอต่อคณบดีเพื่อพิจารณารายการข้อเสนอ

เมื่อได้รับการอนุมัติแล้วหน่วยพัสดุจะดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างตามขั้นตอนและระเบียบพัสดุต่อไป

เมื่อหลักสูตรได้รับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และมีการนำไปใช้เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนแล้ว

จะมีการประเมินความพึงพอใจจากคณาจารย์และนักศึกษา

ซึ่งจากการสอบถามพบว่าได้รับความพึงพอใจในการใช้งานและสามารถอำนวยความสะดวกในการดำเนินการวิจัยได้ดีขึ้น

สำหรับการประเมินและดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานนั้น คณะฯ ได้มีการสอบถามความพึงพอใจในสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากนักศึกษาทุกปี

นอกจากนี้ยังมีการสอบถามความพึงพอใจจากคณาจารย์และนักวิทยาศาสตร์

อันเป็นผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียและเกี่ยวข้องกับนักศึกษาโดยตรง

นักวิทยาศาสตร์มีการจัดระบบการขออนุญาตใช้งาน และการสอนใช้งานเครื่องมือให้นักศึกษา

นักวิทยาศาสตร์จึงทราบความถี่และความจำเป็นของการใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ในหลักสูตร

ซึ่งผลจากการประเมินความพึงพอใจจะถูกนำมาพิจารณาในการประชุมบริหารหลักสูตร

เพื่อสรุปรายการความต้องการของนักศึกษาในสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ว่าควรมีการซ่อมแซมหรือจัดซื้อจัดหาเพิ่มเติม เพื่อนำเสนอสำนักวิชาฯ ในปีต่อไป

นอกเหนือการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตามรอบในแต่ละปีแล้ว หลักสูตรและคณะฯ ยังได้พิจารณาความจำเป็นของสถานการณ์ที่เร่งด่วน เช่น ในช่วงที่จังหวัดเชียงใหม่เผชิญสถานการณ์จากหมอกควัน ที่มี PM 2.5 สูง คณะฯ ได้จัดให้มีการล้างทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ ติดตั้งแผ่นกรองอากาศในห้องเรียน หลักสูตรยังได้รับบริจาคจากศิษย์เก่าให้จัดหาและติดตั้งเครื่องฟอกอากาศในห้องพักนักศึกษาและห้องเรียนสำหรับสาขาวิศวกรรมอาหาร

ใน 2-3 ปีที่ผ่านมา หลักสูตรได้มีการจัดหาสิ่งสนับสนุนจากผลการประเมิน เช่น ห้องพักนักศึกษา (ห้อง 5-105) เพื่อเป็นสถานที่สำหรับการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และสร้างสรรค์ และสนทนาร่วมกันของนักศึกษาทุกชั้นปี มีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศและเครื่องฟอกอากาศในห้องเรียนและห้องพักนักศึกษา การติดตั้งตู้ดูดควันไอสารเคมีในห้องปฏิบัติการ 5-211 และห้อง 5-311 เพื่อเพิ่มความปลอดภัยในการปฏิบัติการของนักศึกษา การปรับปรุงห้องปฏิบัติการ 5-211 ให้มีความทันสมัยและเป็นไปตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีของห้องปฏิบัติการ จัดหาอุปกรณ์สื่อทันสมัยและใช้สื่อการเรียนการสอนผ่านสื่อดิจิทัล

3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1) ปีการศึกษา 2565

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ย
1. ความพึงพอใจต่อการบริการสิ่งอำนวยความสะดวกที่เอื้อต่อการเรียน	3.95
2. ความพึงพอใจต่อการบริการด้านกายภาพที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา	3.85
3. ความพึงพอใจต่อการบริการด้านการแนะแนวและการให้คำปรึกษาทางวิชาการและวิชาชีพ	4.09
4. ความพึงพอใจต่อการบริการด้านข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ต่อนักศึกษา	3.95

4. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร

ปีการศึกษา2561	ปีการศึกษา2562	ปีการศึกษา2563	ปีการศึกษา2564	ปีการศึกษา2565
3.53	3.26	3.52	3.73	3.74

5. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

5.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อื่นๆมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ไม่มี

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อื่นๆมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อื่นๆมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเนื่องจากหลักสูตรมีการสอบถามความต้องการและความพึงพอใจของนักศึกษา ทั้งอย่างเป็นทางการและไม่เป็นทางการอย่างต่อเนื่อง

โดยการสอบถามอย่างเป็นทางการจัดทำโดยงานบริการการศึกษาคณะฯ

สำหรับการสอบถามอย่างไม่เป็นทางการนั้น

คณาจารย์

ผู้ประสานงาน

และนักวิทยาศาสตร์จะคอยพูดคุยและสอบถามจากนักศึกษาเป็นประจำ ถึงความพึงพอใจ ความต้องการ และข้อมูลเหล่านี้จะถูกนำไปพิจารณาในการประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรทุกครั้ง

และเมื่อได้รับข้อมูลความพึงพอใจและความต้องการของนักศึกษาแล้ว

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะประชุมเพื่อพิจารณาความสำคัญและความเร่งด่วนของสิ่งสนับสนุน และนำเสนอต่อสำนักวิชาฯ เพื่อจัดหาต่อไป

5.2 มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อื่นๆไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร

นำผลการประเมินความพึงพอใจมาพิจารณาในที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อสรุปรายการความต้องการของนักศึกษาในสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อื่นๆว่าควรมีการซ่อมแซมหรือจัดซื้อจัดหาเพิ่มเติม เพื่อนำเสนอสำนักวิชาฯ ต่อไป

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการดำเนินงาน

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

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุ ใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐาน การ อุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ ผู้เรียน 3 ด้าน
<p>เพื่อผลิตบัณฑิตที่ คุณลักษณะดังต่อไปนี้</p> <p>1. ความรู้ ความสามารถ และทักษะที่พร้อมใช้งานในภาคอุตสาหกรรม</p> <p>โดยผสมผสานระหว่างศาสตร์ทางด้าน วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ ผลิตภาพการผลิต ปัญญาประดิษฐ์ ระบบอัตโนมัติ</p> <p> อีกทั้งส่งเสริมให้นักศึกษามีการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสามารถบูรณาการองค์ความรู้ ที่เกี่ยวข้องและประยุกต์เพื่อแก้ปัญหา ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งสอดคล้องกับความต้องการของ ผู้ใช้บัณฑิต และตอบสนองความต้องการของสังคมและการพัฒนาประเทศ</p>	<p>PLO 1</p> <p>ประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหารเพื่อการปฏิบัติงานทางวิชาชีพได้</p> <p>PLO 1.1 อธิบายการจัดการวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูป หลักการทางวิศวกรรมของหน่วยปฏิบัติการและการทำงานของเครื่องมือในกระบวนการแปรรูปอาหาร</p> <p>PLO 1.2 ออกแบบและควบคุมกระบวนการผลิตและออกแบบโรงงานอาหารตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารได้</p> <p>PLO 1.3 ปรับปรุงกระบวนการเพื่อเพิ่มผลผลิตการผลิตได้</p> <p>PLO 1.4 ประยุกต์ปัญญาประดิษฐ์และระบบอัตโนมัติในกระบวนการผลิตอาหารได้</p>	<p>2.1</p> <p>2.2</p> <p>2.3</p> <p>2.4</p> <p>3.1</p> <p>3.3</p> <p>5.2</p>	<p>- Learner person - Innovative Co- creator</p>
<p>2.มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์มีศักยภาพที่จะดำเนินการวิจัยในการศึกษาระดับสูงต่อไป</p>	<p>PLO 2</p> <p>มีทักษะการแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนา งานทางด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหารได้อย่างต่อเนื่อง</p> <p>PLO 2.1 สืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลประกอบการจ้</p>	<p>2.2</p> <p>2.3</p> <p>2.4</p> <p>3.1</p> <p>3.2</p> <p>3.3</p>	<p>- Learner person - Innovative Co- creator</p>

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุ ใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐาน การ อุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ ผู้เรียน 3 ด้าน
	<p>จัดทำข้อเสนอและรายงานทางด้านวิศวกรรม กรรมกระบวนการอาหารได้</p> <p>PLO 2.2</p> <p>วางแผนการวิจัยเพื่อสร้างผลงานนวัตกรรม ทางด้านวิศวกรรมกรรมกระบวนการอาหาร ได้</p> <p>PLO 2.3</p> <p>มีทักษะการเตรียมและนำเสนอผลงานได้</p>	<p>4.3</p> <p>5.2</p> <p>5.3</p>	
3.มีความรู้คู่คุณธรรม มีจริยธรรม และจิตสำนึกต่อสังคม	<p>PLO 4</p> <p>ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</p>	<p>1.1</p> <p>1.2</p> <p>1.3</p> <p>1.4</p> <p>4.1</p> <p>4.2</p>	- Active citizen
4.สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับ ผู้อื่นได้	<p>PLO 3</p> <p>มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในการทำงาน ได้</p> <p>PLO 4</p> <p>ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</p>	<p>4.1</p> <p>4.2</p> <p>4.3</p> <p>5.1</p> <p>5.3</p>	- Innovative Co- creator - Active citizen

2. ผลการประเมิน Learning Outcomes

Learning Outcomes ของ หลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร	เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการ ประเมิน PLOs	ผลการประเมิน PLOs ที่แสดง ประสิทธิผลการเรียนรู้ของผู้เรียน และ/หรือร้อยละของนักศึกษาที่ บรรลุ (ถ้ามี)
<p>PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหารเพื่อการปฏิบัติงานทางวิชาชีพได้</p> <p>PLO 1.1 อธิบายการจัดการวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูป หลักการทางวิศวกรรมของหน่วยปฏิบัติการและการทำงานของเครื่องมือในกระบวนการแปรรูปอาหาร</p> <p>PLO 1.2 ออกแบบและควบคุมกระบวนการผลิต และออกแบบโรงงานอาหารตามมาตรฐาน ความปลอดภัยอาหารได้</p> <p>PLO 1.3 ปรับปรุงกระบวนการเพื่อเพิ่มผลผลิตการผลิตได้</p> <p>PLO 1.4 ประยุกต์ปัญญาประดิษฐ์และระบบอัตโนมัติในกระบวนการผลิตอาหารได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การสอบ - การนำเสนองาน - ผลงาน/ชิ้นงาน - การบ้าน/รายงาน - สังเกตพฤติกรรมและทักษะการปฏิบัติ - สอบถามผู้ใช้บัณฑิต - ผลงานประกวดของนักศึกษา - งานวิจัยรับใช้สังคม และร่วมกับผู้ประกอบการ 	<p>1.นักศึกษาที่สอบผ่านกระบวนการวิชาเอกในปีการศึกษา2565 ของทุกชั้นปีคิดเป็นร้อยละ 99.60</p> <p>ชั้นปีที่ 1</p> <p>604101 ร้อยละ 96</p> <p>ชั้นปีที่ 2</p> <p>604211 ร้อยละ 96.43</p> <p>604311 ร้อยละ 100</p> <p>ชั้นปีที่ 3</p> <p>604312 ร้อยละ 100</p> <p>604313 ร้อยละ 100</p> <p>604314 ร้อยละ 100</p> <p>604315 ร้อยละ 100</p> <p>604351 ร้อยละ 95.83</p> <p>604352 ร้อยละ 100</p> <p>604411 ร้อยละ 98.04</p> <p>604415 ร้อยละ 100</p> <p>604423 ร้อยละ 95.24</p> <p>604431 ร้อยละ 100</p> <p>ชั้นปีที่ 4</p> <p>604412 ร้อยละ 100</p> <p>604414 ร้อยละ 100</p> <p>604416 ร้อยละ 100</p> <p>604422 ร้อยละ 100</p> <p>604441 ร้อยละ 100</p> <p>604443 ร้อยละ 100</p> <p>604444 ร้อยละ 100</p> <p>604451 ร้อยละ 100</p> <p>604454 ร้อยละ 100</p> <p>604455 ร้อยละ 100</p> <p>604457 ร้อยละ 100</p>

Learning Outcomes ของ หลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร	เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการ ประเมิน PLOs	ผลการประเมิน PLOs ที่แสดง ประสิทธิภาพการเรียนรู้ของผู้เรียน และ/หรือร้อยละของนักศึกษาที่ บรรลุ (ถ้ามี)
		<p>2.ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตร้อยละ 4.30</p> <p>3.จำนวนโครงการที่นักศึกษาทำงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการหรือรับใช้สังคม จำนวน 25 โครงการ</p> <p>4.จำนวนผลงานนวัตกรรมงานสร้างสรรค์ของนักศึกษาที่ได้รับทุนสนับสนุนหรือรางวัล ได้แก่</p> <p>(1.)ผลิตภัณฑ์ปลาแซลมอนเทียมจากรากบัว</p> <p>(2.)ผงจิ้งหรีดโปรตีนสูงและขนมขี้ไก่ผสมผงจิ้งหรีดโปรตีนสูง</p> <p>(3.)สปาแก้ตื้อแบ่งกล้วย</p> <p>ลูกชิ้นเห็ดผสมจิ้งหรีด รสน้ำพริกอ่อน</p>
<p>PLO 2</p> <p>มีทักษะการแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนางานทางด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหารได้อย่างต่อเนื่อง</p> <p>PLO 2.1</p> <p>สืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลประกอบการจัดทำข้อเสนอและรายงานทางด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหารได้</p> <p>PLO 2.2</p> <p>วางแผนการวิจัยเพื่อสร้างผลงานนวัตกรรมทางด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหารได้</p> <p>PLO 2.3</p> <p>มีทักษะการเตรียมและนำเสนอผลงานได้</p>	<p>- การพัฒนาข้อเสนอโครงการงานวิจัยนักศึกษา/สหกิจศึกษา</p> <p>- การนำเสนอสัมมนา</p> <p>ผลงานโครงการงานวิจัยนักศึกษา/สหกิจศึกษา</p> <p>- รายงานสัมมนา</p> <p>ผลงานโครงการงานวิจัยนักศึกษา/สหกิจศึกษา</p>	<p>นักศึกษาที่สอบผ่านกระบวนการวิชา 604495 604497 และ 604499 ในปีการศึกษา 2565 คิดเป็นร้อยละ 100</p> <p>- 604495 ร้อยละ 100</p> <p>- 604497 ร้อยละ 100</p> <p>- 604499 ร้อยละ 100</p>
<p>PLO 3</p>	<p>- สอบถามผู้ใช้บัณฑิต</p>	<p>- ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใ้</p>

Learning Outcomes ของ หลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร	เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการ ประเมิน PLOs	ผลการประเมิน PLOs ที่แสดง ประสิทธิภาพการเรียนรู้ของผู้เรียน และ/หรือร้อยละของนักศึกษาที่ บรรลุ (ถ้ามี)
มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในการท ำงานได้	<ul style="list-style-type: none"> - ผลการสอบวัดความรู้ทางภาษาอังกฤษ - การนำเสนอในรายวิชาและการนำเสนอ สัมมนาเป็นภาษาอังกฤษ 	<p>ชั้นบัณฑิต</p> <ul style="list-style-type: none"> - คะแนนการสอบวัดความรู้ทางภาษาอังกฤษ CMU e-Grad เฉลี่ย ร้อยละ 46.3 - นักศึกษาผ่านกระบวนการวิชาที่เน้นทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้แก่ วิชาสัมมนา สหกิจศึกษา และโครงการวิจัย คิดเป็นร้อยละ 100 จากจำนวนนักศึกษาลงทะเบียนเรียน - ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
PLO 4 ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	<p>พฤติกรรมและการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม/การฝึกปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินสมรรถนะการปฏิบัติงานจากเพื่อนร่วมงานและผู้ใช้บัณฑิต 	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาผ่านกระบวนการวิชาที่เน้นทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้แก่ วิชาสัมมนา สหกิจศึกษา และโครงการวิจัย คิดเป็นร้อยละ 100 จากจำนวนนักศึกษาลงทะเบียนเรียน - ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอน และมีนักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	- ร้อยละ
32	8	25

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/ แนวทาง ปรับปรุง
1.604101 ก้าวแรกสู่วิศวกรรมกร อาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การตรวจสอบการให้คะแนน และการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา - พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน 	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนรู้ 	

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/ แนวทาง ปรับปรุง
		<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน 	
<p>2.604312 วิศวกรรมกระบวนกรอาหาร 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การตรวจสอบการให้คะแนนและการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา - พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน 	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชาสอดคล้องกัน - คำอธิบายกระบวนวิชาและครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน 	

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/ แนวทาง ปรับปรุง
<p>3.604315 ปฏิบัติการสมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การตรวจสอบการให้คะแนนและการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา</p> <p>-</p> <p>พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชาสอดคล้องกัน</p> <p>คำอธิบายกระบวนวิชาและครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3</p> <p>-</p> <p>กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ</p> <p>-</p> <p>การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>-</p> <p>นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน</p>	
<p>4.604352 การจัดการห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การตรวจสอบการให้คะแนนและการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา</p> <p>-</p> <p>พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชาสอดคล้องกัน</p> <p>คำอธิบายกระบวนวิชา</p>	

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/ แนวทาง ปรับปรุง
	ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน	และครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน	
5.604416 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนอาหาร 3	- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การตรวจสอบการให้คะแนน และการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา - พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน	- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอน	

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/ แนวทาง ปรับปรุง
		<p>สอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ</p> <p>- การวัดและประเมินผล</p> <p>สอดคล้องกับวัตถุประสงค์</p> <p>และกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>- นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน</p>	
<p>6.604431 การควบคุมกระบวนการในวิศวกรรมอาหาร</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การตรวจสอบการให้คะแนนและการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา</p> <p>- พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชาสอดคล้องกัน</p> <p>คำอธิบายกระบวนวิชาและกรอบคุณมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3</p> <p>- กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ</p> <p>- การวัดและประเมินผล</p>	

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/ แนวทาง ปรับปรุง
		<p>สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>- นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน</p>	
<p>7.604443 เทคโนโลยีเมมเบรน</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การตรวจสอบการให้คะแนนและการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา</p> <p>- พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวนวิชาและกรอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3</p> <p>- กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ</p> <p>- การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>- นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตาม</p>	

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/ แนวทาง ปรับปรุง
		มมาตรฐานผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน	
8.604499 โครงการวิจัย	<ul style="list-style-type: none"> - การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การตรวจสอบการให้คะแนน และการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา - พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน 	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน 	

3. หลักสูตรมีแนวทางจะพัฒนาหรือปรับปรุงเพื่อการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ดียิ่งขึ้นอย่างไร

หลักสูตรได้มีการส่งเสริมคณาจารย์ในสาขาวิชา ให้เข้าร่วมโครงการพัฒนาด้านการจัดการเรียน การสอนอย่างต่อเนื่อง ที่จัดขึ้นโดยสำนักพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ศูนย์นวัตกรรมการสอนและการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (TLIC) และหน่วยงานภายนอก โดยนำทักษะที่ได้จากการเข้าร่วมโครงการฯ มาพิจารณาและปรับใช้ บางรายวิชามีการใช้ RUBRIC ในการวัดและการประเมินผล หลักสูตรมีการปรับปรุงระบบการเรียนการสอนให้ทันกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเมื่อสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) ได้บรรเทาลงแล้ว ทางหลักสูตรจึงจัดการเรียนการสอนแบบ On-site ทั้งบรรยายและภาคปฏิบัติ เพื่อให้นักศึกษาได้บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่กำหนด

ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (TQF)

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	7	18	2	4	7
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	35	48	51	48	58
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	20.00	37.50	3.92	8.33	12.07
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.57	4.36	3.00	4.70	4.63
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านความรู้	4.10	4.07	2.83	4.19	4.29
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ ทางปัญญา	3.91	3.90	3.00	4.19	4.11
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	4.18	4.43	3.00	4.56	4.43
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	3.57	3.92	3.00	3.94	3.96
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านวิชาชีพ	4.07	4.17	3.00	-	-

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวม คุณลักษณะ 5 ด้าน	4.04	4.12	2.98	4.33	4.30
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินในภาพรวม ของมหาวิทยาลัย	4.29	4.42	4.40	4.42	4.32

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

ผลการดำเนินงาน	ปี การศึกษา 2561	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน					
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา					
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน					
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....					
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....					
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....					
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวมตาม PLOs ที่หลักสูตรกำหนด					

หมายเหตุ :

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

3.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

หลักสูตรกำหนดค่าเป้าหมายคะแนนไว้ที่

4.0

โดยค่าทักษะด้านต่างๆได้คะแนนมากกว่าค่าเป้าหมายยกเว้นค่าเฉลี่ยด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข

การสื่อสาร

และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

อย่างไรก็ตามจำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินมีจำนวนน้อยและไม่สามารถเป็นตัวแทนที่ดีของข้อมูลที่ต้องการได้ (จำนวน 7 คน จากจำนวน 58 คน) นอกจากนี้ปัจจัยที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มไม่คงที่อาจเนื่องจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตมีความคาดหวังและความต้องการต่อบัณฑิตเปลี่ยนไป โดยต้องการให้บัณฑิตที่จบใหม่มีความสามารถและทำงานได้ทันที

ต้องมีความรู้รอบตัวและความเชี่ยวชาญในสาขาที่เรียน สามารถประยุกต์ความรู้ที่เรียนมากับงานได้ทันที กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ไม่มี

3.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้พิจารณาปรับปรุงหลักสูตรและกระบวนวิชาร่วมกับผู้ใช้บัณฑิต รวมทั้งการจัดทำกิจกรรมเสริมหลักสูตรให้กับนักศึกษา ก่อนจบการศึกษาเป็นบัณฑิต เพื่อตอบสนองความต้องการนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

4. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากการรายงานการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชา บัณฑิต ประจำปี 2565)

ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1. บัณฑิตมีความตั้งใจ ทำงาน	-	
2. บัณฑิตบางท่านอาจ ไม่ได้ทำงานตามที่เรี ยนโดยตรง มหาวิทยาลัยควรเพิ มหลักสูตรบางวิชา เพื่อให้บัณฑิตได้มีท างเลือกเพิ่มเติม	นำข้อเสนอแนะมาใช้เป็นแนวทางสำหรับการปรับปรุงหลักสูตรและกระบวนวิชาของหลักสูตรวิศวกรรมกระบวนการอาหาร เพื่อให้บัณฑิตได้มีองค์ความรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตมากขึ้น	ได้มีการปรับปรุงหลักสูตรและกระบวนวิชาของหลักสูตรวิศวกรรมกระบวนการอาหาร ฉบับปรับปรุง 2565 ให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและการส่งเสริมให้บัณฑิตมีทักษะความเป็นพลเมืองโลก

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน (สามารถศึกษาวิธีการคำนวณได้จากคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร CMU-QA Curriculum หน้า 63)

1. การได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน	ปี การศึกษา 2561	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	34	48	43	37	42
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	35	48	51	48	58
ร้อยละบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	97.14	100.00	84.31	77.08	72.41
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้ว	20	25	12	20	25
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้วและกำลังศึกษาต่อ	0	0	0	0	0
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ได้ทำงานและไม่ได้ศึกษาต่อ	12	20	22	15	16
จำนวนบัณฑิตที่กำลังศึกษาต่อ	2	3	9	2	1
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ประสงค์ทำงาน	4	9	7	0	2
ร้อยละการได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ	62.50	55.56	35.29	57.14	60.98
ค่าคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 5)	3.13	2.78	1.76	2.86	3.05

2. การวิเคราะห์ร้อยละการได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละการได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ไม่มี

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ร้อยละการได้งานทำของบัณฑิตเพิ่มขึ้นจากปี 2564

เนื่องมาจากการแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) คลี่คลายลงทำให้อัตราการจ้างงานเพิ่มขึ้น ประกอบกับภาวะเศรษฐกิจไทยที่ฟื้นตัว ทำให้ความต้องการตลาดแรงงานของผู้ใช้บัณฑิตเพิ่มขึ้น หรือบัณฑิตประกอบอาชีพอิสระมากขึ้น

2.2 มีวิธีการในการพัฒนาศักยภาพให้แก่บัณฑิตเพื่อให้มีงานทำหรือประกอบอาชีพในสัดส่วนที่สูงขึ้นอย่างไร

ทางสาขาวิชาฯ มีการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น กิจกรรมการเป็นผู้ประกอบการ Start Up หรือส่งเสริมการทำงานวิจัยร่วมกันกับผู้ประกอบการ

จัดกิจกรรมดูงานของนักศึกษาในสถานประกอบการหรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร นอกจากสาขาวิชาฯ แล้วทางคณะฯ มีการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่ส่งเสริมทักษะเพื่อการทำงานในภาคอุตสาหกรรม เช่น การอบรม GHP, Design Thinking

การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับรุ่นพี่ศิษย์เก่าด้านประสบการณ์การทำงานในภาคอุตสาหกรรมเพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจต่อการทำงานในวิชาชีพมากยิ่งขึ้น

และกิจกรรมปัจฉิมนิเทศน์นักศึกษาซึ่งมีการเชิญผู้ประกอบการรุ่นพี่ที่ประสบผลสำเร็จในงานประจำและอาชีพอิสระมาให้ข้อมูลและแนวคิดแก่นักศึกษา

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของบัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากรายงานการวิจัยภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประจำปี 2565)

3.1 ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
-	-	-

3.2 ด้านการจัดการเรียนการสอน

ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ ด้านการ จัดการ เรียน การสอน	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1.พัฒนา ห้องแลป	ทางสาขาวิชาฯมีแผนการปรับปรุงห้องปฏิบัติการอย่างต่อเนื่องทุกปี	สาขาวิชาฯได้รับจัดสรรงบประมาณสำหรับปรับปรุงห้องปฏิบัติการและจัดหาครุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนปฏิบัติ

เน้นปฏิบัติมากกว่าทฤษฎี	และได้เสนอขอจัดสรรงบประมาณสำหรับปรับปรุงห้องปฏิบัติการและจัดหาครุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนปฏิบัติการ	ปฏิบัติการและได้ดำเนินการปรับปรุงห้องปฏิบัติการและจัดหาครุภัณฑ์สำหรับวิชาปฏิบัติการให้มีความทันสมัยและเพียงพอสำหรับส่งเสริมการเรียนการสอนปฏิบัติการมากขึ้น
2. ควรมีความรู้ปฏิบัติมากกว่านี้ในเรื่องเครื่องจักร	ทางสาขาวิชา มีกระบวนการวิชาปฏิบัติการในหลักสูตรที่ส่งเสริมให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือเครื่องจักรในกระบวนการทางวิศวกรรมและการแปรรูปอาหารที่สอดคล้องต่อการส่งเสริมการเรียนการสอนของหลักสูตร	ภายหลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนาคลัสติคลายลง ทางหลักสูตรได้กลับมาจัดการเรียนการสอนปฏิบัติการตามปกติทำให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือเครื่องจักรมากขึ้น

3.3 ด้านหลักสูตร

ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ ด้านหลักสูตร	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1. อยากให้เพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตมากกว่านี้	สาขาวิชามีการวิเคราะห์กระบวนการของหลักสูตรและความจำเป็นตลอดจนความต้องการของบัณฑิตและผู้ใช้บัณฑิตมาเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษามีทักษะและองค์ความรู้ในด้านการเพิ่มขึ้น	ได้เพิ่มกระบวนการกระบวนการแปรรูปอาหารในหลักสูตรปรับปรุง 2565 และมีการจัดลำดับกระบวนการวิชาในแต่ละชั้นปีเพื่อให้สอดคล้องและส่งเสริมการเรียนรู้ของนักศึกษามากขึ้น
2. อยากให้เพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับการทำงานมากขึ้น อย่างเช่น โปรแกรม SAP เนื่องจากจำเป็นต่อการทำงานในสาย Production	วิชาของหลักสูตรและความจำเป็นตลอดจนความต้องการของบัณฑิตและผู้ใช้บัณฑิตมาเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษามีทักษะและองค์ความรู้ในด้านการเพิ่มขึ้น	ได้เพิ่มกระบวนการวิชา การจัดการและการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับวิศวกรรมกระบวนการอาหาร และกระบวนการวิชาเหมืองข้อมูลในอุตสาหกรรม ในหลักสูตรปรับปรุง 2565 และมีการจัดลำดับกระบวนการวิชาในแต่ละชั้นปีเพื่อให้สอดคล้องและส่งเสริมการเรียนรู้ของนักศึกษามากขึ้น ซึ่งจะทำให้นักศึกษาได้รับองค์ความรู้ในการจัดการและการใช้ประโยชน์จากข้อมูลในอุตสาหกรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. ควรบังคับฝึกงานแ ละสหกิจ	สาขาวิชา ให้ความสำคัญกับกระบวนการวิชาสหกิจศึกษา และได้มีการจัดสนับสนุนการฝึกงานหากนักศึกษามี ความประสงค์ฝึกงานในช่วงภาคฤดูร้อนในชั้นปีที่ 3 เพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักศึกษาได้มีโอกาสฝึกปฏิบัติ ในสถานประกอบการมากขึ้น	
-----------------------------------	---	--

ภาคผนวก

ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ 5.4 สกอ.)

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

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	ประชุมทุกเดือน โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมอย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง (เอกสารแนบ 1)
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ	มี

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
แห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/ สาขาวิชา	
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และ รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้า มี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อย ก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาค การศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา	มี (เอกสารแนบ 2)
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวน วิชา และรายงานผลการดำเนินการของ ประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิด สอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิด ภาคการศึกษา	มี (เอกสารแนบ 3)
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุด ปีการศึกษา	มี
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของ กระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	มี (เอกสารแนบ 4)
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการ สอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผล การเรียนรู้ จากผลการประเมินการ ดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มี
8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการ แต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหาร จัดการหลักสูตร	ไม่มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับ การพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	มี (เอกสารแนบ 5)

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
10.ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่ น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	3.96 (เอกสารแนบ 6)
11.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อ บัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จาก คะแนนเต็ม 5.00	4.30 (เอกสารแนบ 7)

เอกสารแนบ 1

บันทึกรายงานการประชุมสาขาวิชาฯ

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วันพฤหัสบดี ที่ 10 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00 – 12.00 น.
ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์	จงเจริญรักษ์	ประธานกรรมการ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา	พูลลาภ	กรรมการ
3. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา	ม่วงรัตน์	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ	นฤนาทวงศ์สกุล	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา	ปฐมรังษิยังกุล	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ	เฉลิมชาติ	กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรณู	เขื่อนาวางค์ษา	กรรมการ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท	มานิยม	กรรมการ
9. นางสาวขวัญชีวา	ณ ลำปาง	เลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล	เล็กสวัสดิ์	กรรมการ
---------------------------	-------------	---------

เปิดประชุมเวลา 9.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

วาระการประชุมที่ 1.1 ผลสรุปแบบสอบถามเพื่อวัดประเมินผลทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ ของนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา ๒๕๖๕

ประธานฯ ได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบผลสรุปแบบสอบถามเพื่อวัดประเมินผลทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ ของนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ที่ประชุมรับทราบ

วาระการประชุมที่ 1.2 เรื่องแจ้งจากคณาจารย์ที่เป็นกรรมการในชุดต่างๆ

-

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

วาระการประชุมที่ 2.1 รายงานการประชุม ครั้งที่ 8/2565 ในวันพุธที่ 21 กันยายน 2565

-

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

-

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

วาระการประชุมที่ 4.1 การรับรองผลการให้อักษรลำดับชั้นในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 ระดับปริญญาตรี จำนวน 19 กระบวนวิชา และบัณฑิตศึกษา จำนวน 6 กระบวนวิชา ขออาจารย์ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชาส่งข้อมูลคะแนนมายังผู้ประสานงานสาขาวิชาฯ ทางอีเมล fe.agrocmu@gmail.com ภายในวันพุธ ที่ 9 พฤศจิกายน 2565 ก่อนเวลา 16.30 น. เพื่อรวบรวมเป็นข้อมูลในการประชุมต่อไป

รายงานส่งเกรด ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565
สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ระดับปริญญาตรี

No.	COURSE	TITLE	sec.	จำนวนการส่งเกรด																	รวม	อาจารย์ผู้สอน
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V	Q	W			
1	604101	FIRST STEP TO FD PROCESS ENG	001	42	11	8	1	6	4	0	3	-	-	-	-	-	-	1	76	นา ม่วงรัตน์		
2	604304	FUND OF BIOPROCESS ENG	002	11	5	14	8	11	5	7	-	-	-	-	-	-	-	-	61	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์/ภัทรวรา ปฐมรังษิย์กุล		
3	604305	BIOPROCESS ENG LAB	001	1	9	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์		
	604305	BIOPROCESS ENG LAB	002	6	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	ภัทรวรา ปฐมรังษิย์กุล		
	604305	BIOPROCESS ENG LAB	003	3	7	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	รัตนา ม่วงรัตน์		
	604305	BIOPROCESS ENG LAB	004	6	6	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	สรญา เขียวนาหวางค์ษา		
4	604312	FOOD PROCESS ENG I	001	8	2	3	8	11	11	9	-	-	-	-	-	-	-	-	52	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล/ภัทรวรา ปฐมรังษิย์กุล		
5	604313	FOOD PROCESS ENG LAB I	001	1	2	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	ภัทรวรา ปฐมรังษิย์กุล		
	604313	FOOD PROCESS ENG LAB I	002	5	5	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล		
	604313	FOOD PROCESS ENG LAB I	003	1	7	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	ยงยุทธ เอลิมชาติ		
	604313	FOOD PROCESS ENG LAB I	004	2	8	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	สุกเวท มานิช		
6	604351	CALCULATION IN FOOD ENGI	001	6	5	2	10	6	9	8	2	-	-	-	-	-	-	-	48	รัตนา ม่วงรัตน์		
7	604352	SUPPLY CHAIN MGMT IN FOOD	001	6	11	12	17	9	7	2	-	-	-	-	-	-	-	-	64	สรญา เขียวนาหวางค์ษา		
8	604412	FOOD PROCESS ENG III	001	1	1	2	2	6	21	37	-	-	-	-	-	-	-	-	70	รัตนา ม่วงรัตน์/ยงยุทธ เอลิมชาติ		
9	604414	FOOD PROCESS EQUIPMENT	001	6	2	32	18	6	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	71	เอกสิทธิ์ /ศรีสุวรรณ /สุกเวท		
10	604416	FOOD PROCESS ENG LAB III	001	11	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	รัตนา ม่วงรัตน์		
	604416	FOOD PROCESS ENG LAB III	002	5	11	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	ภัทรวรา ปฐมรังษิย์กุล		
	604416	FOOD PROCESS ENG LAB III	003	2	13	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	ยงยุทธ เอลิมชาติ		
	604416	FOOD PROCESS ENG LAB III	004	9	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล		
11	604422	FOOD PLANT DESIGN	001	0	8	25	25	9	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	71	สุกเวท มานิช/สรญา เขียวนาหวางค์ษา		
12	604431	FOOD ENGI PROCESS CONTROL	001	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	นพพล เล็กสวัสดิ์		
13	604441	EXTRUSION TECHNOLOGY	001	2	6	5	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล		
14	604444	INTEG TECH FOOD	001	6	2	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	ยงยุทธ เอลิมชาติ		
15	604451	SELECT TOPIC FOOD ENGI	001	4	3	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	พิชญา พูลลาภ/สรญา เขียวนาหวางค์ษา		
16	604454	SUB & SUP FLUID EXTRACT FD IN	001	8	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	รัตนา ม่วงรัตน์		
17	604455	IMPLEM VIS BAS APPL PROG ENZ	001	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	นพพล เล็กสวัสดิ์		
18	604457	ENGR SSF PROC & BIOPROD	001	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	สุกเวท มานิช		
19	604497	SEMINAR	001	-	-	-	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	-	70	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์		

ลงชื่อ _____

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์)
ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

ลงชื่อ _____

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง)
หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

รายงานส่งเกรด ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565
สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ระดับปริญญาโท

No.	COURSE	TITLE	sec.	จำนวนการส่งเกรด														Total	อาจารย์ผู้สอน			
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			Q	W	
1	604715	PHYSIC ENG PROPERTI FOOD	001	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4	พิชญา พูลลาภ/ยงยุทธ เอลิมชาติ
2	604731	QUAL SAFETY MNGT SYS	001	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	เอกสิทธิ์/พัชรินทร์/สุทัศน์/ศิริวัฒน์
3	604732	PRINCIPLE RISK ASSESS FOOD	001	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	สุคันธา โอศิริพันธ์
4	604736	FOOD SAFETY MGMT IN SC	001	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	สรญา เขียวนาหวางค์ษา/สุคันธา โอศิริพันธ์
5	604788	SEL TOP FOOD SAFETY 3	001	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	สุคันธา โอศิริพันธ์

ลงชื่อ _____

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)
(ระดับปริญญาโท - เอก)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลงชื่อ _____

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง)
หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

รายงานส่งเกรด ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ระดับปริญญาตรี

No.	COURSE	Credit lab	sec.	จำนวนการส่งเกรด														Total	อาจารย์ผู้สอน			
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			Q	W	
				1	610114		001	9	15	5	2	3	2	-	2	-	-			-	-	-
2	610114		002	7	13	10	8	1	9	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	120	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์/ภัทรวรา ปฐมรังษิย์กุล

ลงชื่อ _____

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์)
อาจารย์ผู้รับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอน

ลงชื่อ _____

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง)
หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

ปิดประชุม เวลา 16.30 น.

นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง
(นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์)
หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วันพฤหัสบดี ที่ 17 พฤศจิกายน 2565 เวลา 13.30 – 16.30 น.
ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์	จงเจริญรักษ์	ประธานกรรมการ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา	พูลลาภ	กรรมการ
3. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา	ม่วงรัตน์	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา	ปฐมรังษิยังกุล	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ	เฉลิมชาติ	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา	เขียนาวางค์ษา	กรรมการ
7. อาจารย์ ดร.สุภเวท	มานิยม	กรรมการ
8. นางสาวขวัญชีวา	ณ ลำปาง	เลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล	เล็กสวัสดิ์	กรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ	นฤนาทวงศ์สกุล	กรรมการ

เปิดประชุมเวลา 13.40 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

วาระการประชุมที่ 1.1 มาตรการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้จ่ายงบประมาณ 2566 (งบลงทุน) ภาระงานฯ ได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงมาตรการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้จ่ายงบประมาณ 2566 ของงบลงทุน
ที่ประชุมรับทราบ

วาระการประชุมที่ 1.2 เรื่องแจ้งจากคณาจารย์ที่เป็นกรรมการในชุดต่างๆ

-

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

วาระการประชุมที่ 2.1 รายงานการประชุม ครั้งที่ 9/2565 ในวันพฤหัสบดี ที่ 10 พฤศจิกายน 2565

-

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

-

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

วาระการประชุมที่ 4.1 การจัดทำแผนประมาณการครุภัณฑ์และที่ดินสิ่งก่อสร้าง 5 ปี (พ.ศ.2567-2570)

รายการครุภัณฑ์ ปี พ.ศ. 2568 – 2571

<p>ปี พ.ศ. 2568</p> <ol style="list-style-type: none">1.ชุดศึกษาการควบคุมกระบวนการในอุตสาหกรรมอาหาร (Process control) 5,000,000 บาท2.ชุดเครื่องมือวัดสมบัติทางความร้อน ไฟฟ้า เคมีกายภาพขั้นสูง 7,000,0003.ชุดศึกษาระบบขนส่งและปัญญาประดิษฐ์ในอุตสาหกรรม 10,000,000
<p>ปี พ.ศ. 2569</p> <ol style="list-style-type: none">1.ชุดศึกษาและออกแบบกระบวนการทำแห้ง (Tray dryer & Vacuum Dryer & Superheated steam dryer + Heat pump + Freeze dryer) 12,000,0002.Heat Exchanger Unit + ชุดหัววัด Temperature probe (Bluetooth) 5,000,0003.ชุดศึกษากระบวนการฟลูอิดไดเซชัน 3,000,0004.ชุดศึกษากระบวนการเหวี่ยงแยกในอุตสาหกรรมอาหาร (Disk bowl Centrifuge & Centrifugal separator) 5,000,000
<p>ปี พ.ศ. 2570</p> <ol style="list-style-type: none">1.ชุดศึกษาการแยกในอุตสาหกรรมอาหาร (ชุดศึกษาการระเหย (climbing and falling film evaporator) ,ชุดศึกษากระบวนการกลั่นในอุตสาหกรรมอาหาร,ชุดศึกษากระบวนการแยกด้วยเมมเบรน) 15,000,0002.ชุดศึกษา Agro-Industry Lean manufacturing 5,000,0003.ชุดศึกษาการสกัด ,ชุดศึกษากระบวนการสกัดแบบของไหลเหนือและต่ำกว่าจุดวิกฤต Shaking Incubator 10,000,000
<p>ปี พ.ศ. 2571</p> <ol style="list-style-type: none">1.ชุดศึกษาการไหล (Fluid flow) และปั๊ม 5,000,0002. ชุดศึกษากระบวนการแปรรูปอาหารสมัยใหม่ (Ohmic heating, Pulse electric field) และ Three Dimensional Food Printing Unit 7,000,000 บาท3.ชุดศึกษากระบวนการลดอุณหภูมิอาหาร (Vacuum Cooling Unit + IQF +) 8,000,000 บาท4.ชุดศึกษาการขนถ่ายวัสดุในอุตสาหกรรมอาหาร 5,000,000 บาท

สิ่งก่อสร้าง ปี พ.ศ. 2568 – 2571

<p>ปี พ.ศ. 2568 รวม 7,500,000 บาท</p> <p>1.ปรับปรุงห้องวิจัยบัณฑิตศึกษา ชั้น 4 อาคาร 5 (Food Process Engineering workshop) 4,500,000 บาท</p> <p>2. ปรับปรุงห้องปฏิบัติการชั้น 2 (ห้อง 5-202) อาคาร 5 3,000,000 บาท</p>
<p>ปี พ.ศ. 2569 รวม 7,000,000 บาท</p> <p>1.ปรับปรุงห้องปฏิบัติการชั้น 1 (ห้อง 5-103) อาคาร 5 3,000,000 บาท</p> <p>2.ปรับปรุงห้องฟักนักศึกษาระดับชั้น 1 และห้อง Brain Storming and discussion (ห้อง 5-104 และห้องผู้ประสานงาน) 4,000,000 บาท</p>
<p>ปี พ.ศ. 2570 รวม 4,500,000 บาท</p> <p>1.ปรับปรุงห้องฝึกอบรมสำหรับบริการวิชาการชั้น 1 (ห้อง 5-101) อาคาร 5 4,500,000 บาท</p>
<p>ปี พ.ศ. 2571 รวม 5,000,000 บาท</p> <p>1.ปรับปรุงซ่อมแซมทัศนียภาพทางกายภาพอาคาร 5 (ประติมากรรม หน้าต่างและทาสี) 5,000,000 บาท</p>

วาระการประชุมที่ 4.2 การพิจารณาผู้ร่วมสอน กระบวนวิชา 604201

ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาผู้ร่วมสอน กระบวนวิชา 604201: เทคโนโลยีกระบวนการทางอาหาร และ กระบวนวิชา 604245 : การจัดการและการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับวิศวกรรมกระบวนการอาหาร ที่ประชุมพิจารณา และเห็นชอบกำหนดผู้สอนในกระบวนวิชาดังกล่าว ดังนี้

1) กระบวนวิชา 604201 : เทคโนโลยีกระบวนการทางอาหาร

เนื้อหากระบวนวิชา	จำนวนชั่วโมงบรรยาย	อาจารย์ผู้สอน
1. แนะนำเทคโนโลยีกระบวนการทางอาหาร	1.5	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์
2. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเบื้องต้น การบรรจุในสภาพดัดแปรบรรยากาศ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อยืดอายุการเก็บ	6	รศ.ดร.พิชญา
3. การจัดการวัตถุดิบและส่วนผสม	3	ผศ.ดร.สรญา
4. กระบวนการควบคุมความชื้นและวอเตอร์แอกทิวิตี	4.5	รศ.ดร.รัตนา
5. กระบวนการที่ใช้เทคนิคเซอร์เคลและชั้นต่ำ	3	ผศ.ดร.ยงยุทธ
6. กระบวนการทางเอนไซม์และจุลชีววิทยาอาหาร	4.5	รศ.ดร.นพพล
7. กระบวนการที่ใช้ความร้อน	4.5	อ.ดร.สุภเวท
8. กระบวนการที่สภาวะอุณหภูมิต่ำ	4.5	ผศ.ดร.ภัทวรา
9. กระบวนการเอกซ์ทราซัน ทอดและอบพอง	4.5	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ
10. กระบวนการที่ใช้พลังงานแม่เหล็กไฟฟ้าและการฉายรังสีอาหาร	3	ผศ.ดร.ยงยุทธ

เนื้อหากระบวนวิชา	จำนวนชั่วโมง บรรยาย	อาจารย์ผู้สอน
11. กระบวนการภายใต้สุญญากาศ	3	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์
12. กระบวนการที่ใช้เทคโนโลยีนวัตกรรม	3	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์
รวม	45	

และ กระบวนวิชา 604245 : การจัดการและการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมี รศ.ดร.พิชญาสอนร่วมกับอาจารย์ใหม่ ที่ประชุมรับทราบ

วาระการประชุมที่ 4.3 การจัดกิจกรรม FE สัมพันธ์ และกิจกรรมอื่นๆที่รับผิดชอบโดยสาขา ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาวันในการจัดกิจกรรม FE สัมพันธ์ โดยให้ผู้ประสานงานทำการสำรวจวันที่นักศึกษาสามารถเข้าร่วมได้และ เสนอกิจกรรมจิตอาสาได้แก่ การปรับปรุงศาลา ปรับปรุงห้องพักนักศึกษา ทำป้ายของสาขา และ ทั้งยังแจ้งเรื่องการมาศึกษาดูงานของโรงเรียน ยุพราช วิทยาลัย

วาระการประชุมที่ 4.4 การจัดกิจกรรมดูงานของนักศึกษาสาขาวิศวกรรมอาหาร ประธานขอให้พิจารณาบริษัทที่จะพานักศึกษาสาขาวิศวกรรมอาหารไปดูงาน เสนอตามมติที่ประชุมได้แก่ บริษัท กาแฟชาวไทยภูเขา จำกัด บริษัท เชียงใหม่เฟรมิลค์ จำกัด บริษัท ผึ้งน้อย จำกัด

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

ปิดประชุม เวลา 16.30 น.

นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง
(นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์)
หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วันพฤหัสบดี ที่ 19 มกราคม 2566 เวลา 14.30 – 16.30 น.
ณ ห้องประชุม 3 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์	จงเจริญรักษ์	ประธานกรรมการ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา	พูลลาภ	กรรมการ
3. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา	ม่วงรัตน์	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา	ปฐมรังษิยังกุล	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ	เฉลิมชาติ	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา	เขื่อนาวางค์ษา	กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท	มานิยม	กรรมการ
8. นางสาวขวัญชีวา	ณ ลำปาง	เลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล	เล็กสวัสดิ์	กรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ	นฤนาทวงศ์สกุล	กรรมการ

เปิดประชุมเวลา 14.40 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

วาระการประชุมที่ 1.1 การจัดกิจกรรมโครงการศึกษาดูงานของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

ประธานฯ ได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบเกี่ยวกับการศึกษาดูงานที่ได้ดำเนินการพานักศึกษาไปดูงาน ณ บริษัทเชียงใหม่เฟรมซิลค์ จำกัด เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2566 และได้ติดต่อประสานงานบริษัท กาแฟชาวไทยภูเขา จำกัด เพื่อนำนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ชั้นปีที่ 3 และชั้นปีที่ 4 เข้าศึกษาดูงานวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2566 ที่ประชุมรับทราบ

วาระการประชุมที่ 1.2 การจัดกิจกรรม FE สัมพันธ์ ประธานฯ ได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบเกี่ยวกับ

กำหนดการจัดกิจกรรม FE สัมพันธ์ ที่จะจัดขึ้นวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2566 ที่ประชุมรับทราบ

วาระการประชุมที่ 1.3 จำนวนนักศึกษาที่สมัครระดับปริญญาตรี สาขาวิศวกรรมอาหารรอบที่ 1
 ประธานฯได้แจ้งให้ที่ประชุมรับทราบจำนวนนักศึกษาที่สมัครระดับปริญญาตรี สาขาวิศวกรรมอาหาร
 รอบที่ 1 ดังตารางต่อไปนี้



สรุปจำนวนผู้สมัคร TCAS 2566 รอบที่ 1

สาขา	เป้า	สมัคร
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	65	168
เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร	45	33
วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	45	29
เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	45	27
เทคโนโลยีการบรรจุ	46	2
เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารทะเลและนวัตกรรม	40	11
Food Science and Technology (International Program)	10	3
รวม	296	273



สรุปจำนวนผู้สมัคร TCAS 2566 รอบที่ 1 แยกโครงการ

สาขา	เคมีอินทรีย์		ชีวเคมี		ภาษาอังกฤษ		สร้างนวัตกรรม		MPT ผู้ข้ามกีด		นักกีฬา		รวม	
	ตั้ง	สมัคร	ตั้ง	สมัคร	ตั้ง	สมัคร	ตั้ง	สมัคร	ตั้ง	สมัคร	ตั้ง	สมัคร	ตั้ง	สมัคร
FST	10	10	25	125	5	3	25	30					65	168
BIOT	10	4	15	24	5		15	5					45	33
FE	10		15	23	5		15				1	6	45	29
PDT	10	2	15	19	5		15	6					45	27
PKT	10		15	1	5		15	1					46	2
MPT	5		5	7	5		5		20	4			40	11
FST INTER			10	3									10	3
รวม	55	16	100	202	30	3	90	42	20	4	1	6	296	273



สรุปจำนวนผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ TCAS รอบที่ 1 ปี 2566

สาขา	รวมทุกโครงการ	
	สมัคร	มีสิทธิ์สัมภาษณ์
FST	168	142
FST-INTER	3	3
BIOT	33	32
FE	29	21
PDT	27	26
PKT	2	2
MPT	11	10
รวม	273	236

ที่ประชุมรับทราบ

วาระการประชุมที่ 1.4 การขอเปิดสอนกระบวนวิชาที่มีนักศึกษาลงทะเบียนน้อยกว่า 10 คน
ประธานฯ ได้แจ้งให้ที่ประชุมรับทราบเกี่ยวกับประกาศคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่องการเปิดสอนและการแบ่งตอนกระบวนวิชาระดับปริญญาตรีของคณะอุตสาหกรรมเกษตร และที่ประชุมได้มีมติให้ประธานเสนอขอเปลี่ยนแปลงประกาศต่อประชุมคณะกรรมการสำนักต่อไป
ที่ประชุมรับทราบ

วาระการประชุมที่ 1.2 เรื่องแจ้งจากคณาจารย์ที่เป็นกรรมการในชุดต่างๆ

-

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

วาระการประชุมที่ 2.1 รายงานการประชุม ครั้งที่ 9/2565 ในวันพฤหัสบดี ที่ 10 พฤศจิกายน 2565
ที่ประชุมพิจารณารายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวน
การอาหาร ครั้งที่ 9/2565 เมื่อวันที่ 9/2565 ในวันพฤหัสบดี ที่ 10 พฤศจิกายน 2565 และมีมติรับรองรายงานการประชุมฯ

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

-

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

วาระการประชุมที่ 4.1 การกำหนดแนวทางปฏิบัติ สำหรับนักศึกษาที่ลาจิจ ลาป่วยและไปปฏิบัติงาน
ของมหาวิทยาลัยระหว่างปฏิบัติสหกิจศึกษา

ประธานฯได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา กำหนดแนวทางปฏิบัติสำหรับนักศึกษาที่ลาจิจ ลาป่วยและไป
ปฏิบัติงานของมหาวิทยาลัยระหว่างปฏิบัติสหกิจศึกษา

ที่ประชุมได้ร่วมพิจารณา โดยให้นักศึกษาที่ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับการ
ปฏิบัติสหกิจศึกษา

วาระการประชุมที่ 4.2 การติดตามการนิเทศนักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษา รอบที่ 1
ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณา และติดตามการนิเทศนักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษา รอบที่ 1 โดยมี
กำหนดการดังตาราง

ลำดับ	อาจารย์นิเทศ	ชื่อสถานประกอบการ	รพศ.นักศึกษา	ชื่อ - นามสกุล	หัวข้อโปรเจกต์
1	กัทวรา ญะยุด	บริษัท โกคัพมีดส์ จำกัด	621310233	นางยุวชนา บุญภาค	ยังไม่มีหัวข้อ
2	กัทวรา ญะยุด	บริษัท โนมัดรีน ฟาร์ม จำกัด	621310189	นางสาวรายัญญ์ แซ่ตั้ง	การลดปัญหาของเสียหลังกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม Soft Gelatin Capsules
			621310195	นางสาวจุฑามาศ สารสาสน์	อาจารย์.....กัทวรา
3	ญะยุด รัตนนา	บริษัท นัทธามิตรผล จำกัด	621310194	นางสาวจุฑามาศ เลิศสิน	Automation Packing Paste - Increase production capacity of cane sugar mixed with coconut sugar
			621310235	นางสาวณิชาภัฏ อธิษฐานศิริ	แนวทางการปรับปรุงคุณภาพน้ำตาลทรายดิบ (Raw sugar dryer โรงพิมพ์ AB)
			621310198	นางสาวชัชดา พิมพ์ศรี	คือที่จะใช้ทบทวนศึกษาเกี่ยวกับการปรับปรุงคุณภาพและการวางการนำเครื่องจักรมาประยุกต์ใช้ให้การทำงานให้ผลดีอาจารย์
4	เอกสิทธิ์ กัทวรา	บริษัท เอ็นอาร์ อินสแตนท์ จำกัด	621310218	นางสาวนิตยา โจติศา	อาจารย์.....ญะยุด
			621310220	นางสาวนิตยาพร บรรณศรี	ยังไม่มีหัวข้อ
5	สรญา พิษญา	บริษัท ดีเคอีเอเนเจอร์ จำกัด	621310187	นายอภิวัฒน์ อมาทนะ	การใช้เทคโนโลยีเพื่อจัดการการทำงานในการผลิตเนกเก็ต*
			621310258	นายอัญญาภรณ์ โฉมแก้ว	อาจารย์.....สรญา
6	เอกสิทธิ์ กัทวรา	บริษัท สติโคเนน จำกัด	621310203	นายณภัทท์ อวีโรจนานนท์	กระบวนการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอุณหภูมิและเวลาของผลิตภัณฑ์อุณหภูมิต่ำและศึกษาอายุการเก็บรักษา
7	เอกสิทธิ์ กัทวรา	บริษัท ทีเอสซี จำกัด	621310217	นางสาววิศรา นินดา	
			621310223	นางสาวณิชาญุฑิณี รัตนศรี	ยังไม่มีหัวข้อ
			621310225	นางสาวลลิตา วัชรศรี	
8	ศรีสุวรรณ นพพล	บริษัท โรงงานแม่ข่าย จำกัด	621310184	นางยุวชนา หอยแก้ว	การศึกษาระบบการที่ก่อให้เกิดความสูญเสียภายในกระบวนการผลิต เพื่อปรับปรุงและหาสาเหตุการผลิตในการผลิตสินค้ากลุ่มสัตว์เลี้ยงและสัตว์น้ำ
			621310188	นางสาวกัญญาธิษฐานทิศา	อาจารย์.....ศรีสุวรรณ
9	ญะยุด สุวเท	บริษัท อหรมสกล จำกัด (มหาชน)	621310239	นางสาวรวรรณี ศีลสิง	ยังไม่มีหัวข้อ
			621310244	นางสาววิศรา อภัยพิลา	อาจารย์.....ญะยุด
10	นพพล ศรีสุวรรณ	ฝ่ายบริการรับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)	611310212	นางสาวพัชรี ศิริไพฑูริ	ศึกษาการใช้ power automate ลดเวลาการทำงานในกระบวนการผลิตเพื่อให้บริการพร้อมรับรองรับ (TG)
			611310249	นางสาววิศรา มหาวินฉิม	อาจารย์.....นพพล
			611310230	นางสาววรรณภา กำแพง	การปรับปรุงกระบวนการในองค์ประกอบเครื่องใช้สำหรับสายการบินลูกค้า
			611310235	นางสาวศศิประภา จันทนา	อาจารย์.....นพพล
11	พิษญา สรญา	มูลนิธิโครงการหลวง	621310200	นายชัชฎาธิ์ สุวรรณบุญ	ยังไม่มีหัวข้อ
12	กัทวรา เอกสิทธิ์	สถานภาพอุตสาหกรรมเชิงนิเวศ	621310209	นายแทนตะวัน ขอบคำ	อาจารย์.....พิษญา
			621310242	นางสาวนิตยาพร สมบูรณ์	ยังไม่มีหัวข้อ
13	ศรีสุวรรณ นพพล	ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ เชียงใหม่	621310236	นายพิชิต นพวรรณ	ศึกษาการเพิ่มมูลค่าและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ได้แห่งรสจากเครื่องในหมูดำในสภาวะการให้ความร้อนที่เหมาะสมโดยใช้เครื่องรีโพรท
			621310256	นายอภิสิทธิ์ ปิ่นสกุล	อาจารย์.....ศรีสุวรรณ
14	รัตนนา ญะยุด	องค์การส่งเสริมการค้าสินค้าภาคเหนือตอนบน เชียงใหม่	621310205	นางสาวณัฐฉิณี สิงห์ทอง	การศึกษา overfill ของผลิตภัณฑ์มาหลายราย (นมโรงเรียน)
			621310210	นางสาวนันทพร มโนจิตร	อาจารย์.....รัตนนา
			621310248	นางสาวศุภรัตน์ อภัย	การศึกษาระบบสูญเสียที่เพิ่มปริมาณโรงเรียนในกระบวนการผลิต
			621310254	นายอนุชา แก้วธีรภัฏ	อาจารย์.....รัตนนา
15	พิษญา สรญา	บริษัท พันธ์เมทซ์ จำกัด	621310185	นายกฤษณินทร์ วงศ์เขียว	ศึกษาอุณหภูมิและเวลาของการอบแห้งโดยเตาอบระเหยความร้อนในการอบแห้งของผักโรสม
			621310222	นายสุเมธาน พงษ์ป่วน	อาจารย์.....พิษญา
16	สรญา พิษญา	บริษัท เชียงใหม่ไฟรอันท์ จำกัด (มหาชน)	621310238	นายพิชญ์ สอนันต์	การปรับปรุงเครื่อง Grader เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการแยกขนาดของถั่วแขกและถั่วพุ่ม
			621310259	นางสาวอริยา แก้วทองพรม	การปรับปรุงกระบวนการ Pre-semi Product ภายในห้อง Automatic Pack เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการ
17	สุวเท ญะยุด	บริษัท คอซต้าคัลคินด์อาหาร จำกัด	621310183	นายณัฐ สุวรรณ	การลดความสูญเสียในกระบวนการผลิตนมดื่มบรรจุขวด
			621310230	นายพิชญ์ สอนันต์	อาจารย์.....สุวเท
18	สุวเท ญะยุด	บริษัท สันสวีท จำกัด	621310246	นางสาวศรินทร์น์ คำเน่ชัย	ยังไม่มีหัวข้อ
			621310253	นางสาวโมลีตา ศลิขะณีย์	อาจารย์.....สุวเท
19	สุวเท รัตนนา	บริษัท โยธนาอินทรีย์ จำกัด (มหาชน)	621310193	นายชัชชิต ฐิติปัญญา	การปรับปรุงคุณภาพของน้ำแข็งในกระบวนการผลิตนมที่ส่งจำหน่ายมาโดยการควบคุมการอบแห้งของนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อ
			621310229	นายพิชญ์ สอนันต์	อาจารย์.....สุวเท

ที่ประชุมรับทราบ

วาระการประชุมที่ 4.3 การกำหนดวันนำเสนอโครงการงานวิจัย และสหกิจศึกษา 2/2565

ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาวันในการนำเสนอโครงการงานวิจัย และสหกิจศึกษา 2/2565 ได้มติ

ดังนี้

- นำเสนอ สหกิจ วันอังคาร ที่ 14 มีนาคม 2566 ห้องประชุม 4 (09.00 -16.30 น.)
- นำเสนอ โปรเจกต์ วันพุธ ที่ 15 มีนาคม 2566 ห้องประชุม 4 (09.00 -16.30 น.)

ที่ประชุมรับทราบและเห็นชอบดำเนินการ

วาระการประชุมที่ 4.4 การจัดสรรงบประมาณโครงการงานของนักศึกษาสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

ประธานขอให้พิจารณาการจัดสรรงบประมาณโครงการงานของนักศึกษาสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ประธานแจ้งในที่ประชุมเกี่ยวกับงบประมาณปี 2566 ที่สาขาได้รับจำนวน 64,000 บาท เป็นงบประมาณรวมของการดำเนินงานของสาขาวิชาและงานกระบวนการ

ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

-

ปิดประชุม เวลา 16.30 น.

นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง
(นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์)
หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วันพุธ ที่ 5 เมษายน 2566 เวลา 13.00 – 16.30 น.
ณ ห้องประชุม 3 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์	จงเจริญรักษ์	ประธานกรรมการ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา	พูลลาภ	กรรมการ
3. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา	ม่วงรัตน์	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ	นฤนาทวงศ์สกุล	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา	ปฐมรังษิยังกุล	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ	เฉลิมชาติ	กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา	เขื่อนาวางค์ษา	กรรมการ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท	มานิยม	กรรมการ
9. นางสาวขวัญชีวา	ณ ลำปาง	เลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล	เล็กสวัสดิ์	กรรมการ
---------------------------	-------------	---------

เปิดประชุมเวลา 13.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

วาระการประชุมที่ 1.1

-

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

วาระการประชุมที่ 2.1 รายงานการประชุม ครั้งที่ 2/2566 ในวันพุธที่ 22 กุมภาพันธ์ 2566

-

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

วาระการประชุมที่ 3.1

-

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

วาระการประชุมที่ 4.1 การรับรองผลการให้อักษรลำดับชั้นในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 ระดับปริญญาตรี จำนวน 13 กระบวนวิชา และบัณฑิตศึกษา จำนวน 3 กระบวนวิชา

ประธานฯ ได้แจ้งให้ที่ประชุมพิจารณาการรับรองผลการให้อักษรลำดับชั้นในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 ระดับปริญญาตรี จำนวน 13 กระบวนวิชา และบัณฑิตศึกษา จำนวน 3 กระบวนวิชา
มติที่ประชุมเห็นชอบดังรายงานส่งเกรด ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

รายงานส่งเกรด ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565																						
สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่																						
ระดับปริญญาตรี																						
No.	COURSE	TITLE	sec.	จำนวนการส่งเกรด														Total	อาจารย์ผู้สอน			
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			Q	W	
1	604211	ORG & OP MGMT IN FOOD	001	10	5	14	6	7	6	6	2	-	-	-	-	-	-	-	1	57	ผศ.ดร.สิริญา	
2	604311	MATE&ENER BAL IN FD ENGI	001	4	5	13	6	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	ผศ.ดร.ภัทรา / ผศ.ดร.สุภเวณี	
	604311	MATE&ENER BAL IN FD ENGI	002	5	9	8	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	ผศ.ดร.ภัทรา / ผศ.ดร.สุภเวณี	
3	604314	PHYS-CHEM PRO OF AGRI	001	4	6	9	17	17	7	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	63	รศ.ดร.พิชญา / ผศ.ดร.อัญญา	
4	604315	PHYS-CHEM PRO LAB OF AGRI	001	3	9	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	ผศ.ดร.อัญญา	
	604315	PHYS-CHEM PRO LAB OF AGRI	002	1	8	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	ผศ.ดร.ศิริสุวรรณ	
	604315	PHYS-CHEM PRO LAB OF AGRI	003	2	8	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	ผศ.ดร.สุภเวณี	
	604315	PHYS-CHEM PRO LAB OF AGRI	004	6	5	4	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ / รศ.ดร.รัตนา	
5	604411	FOOD PROCESS ENGI II	001	7	7	2	13	10	7	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	53	ผศ.ดร.ศิริสุวรรณ / ผศ.ดร.สุภเวณี
6	604415	FOOD PROCESS ENGI LAB II	001	1	6	5	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	รศ.ดร.รัตนา
	604415	FOOD PROCESS ENGI LAB II	002	7	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	13	ผศ.ดร.ศิริสุวรรณ
	604415	FOOD PROCESS ENGI LAB II	003	5	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	ผศ.ดร.ภัทรา
	604415	FOOD PROCESS ENGI LAB II	004	4	8	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	ผศ.ดร.สุภเวณี
7	604423	PROD IMP IN FOOD IND	001	9	7	6	9	14	10	5	3	-	-	-	-	-	-	-	-	1	64	ผศ.ดร.สิริญา
8	604431	FOOD ENGI PROCESS	001	4	12	4	11	4	4	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	46	รศ.ดร.นพาทิส
9	604443	MEMBRANE TECHNOLOGY	001	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	ผศ.ดร.อัญญา
10	604454	SUB & SUP FLUID EXTRACT	001	5	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	ผศ.ดร.รัตนา
11	604457	ENGR SSF PROC & BIO PROD	001	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	ผศ.ดร.สุภเวณี
12	604495	CO-OPERATIVE EDUCATION	001	-	-	-	-	-	-	-	-	41	-	-	-	-	-	-	-	-	41	ผศ.ดร.อัญญา
13	604499	RESEARCH PROJECT	001	-	-	-	-	-	-	-	-	29	-	-	-	-	-	-	-	-	29	ผศ.ดร.สิริญา
<p>ลงชื่อ _____ ลงชื่อ _____</p> <p>(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์) (รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุคน่าง)</p> <p>หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร</p>																						

รายงานส่งเกรด ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565																					
สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่																					
ระดับปริญญาโท																					
No.	COURSE	TITLE	sec.	จำนวนการส่งเกรด														Total	อาจารย์ผู้สอน		
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			Q	W
1	604713	DESIGN & ANAL EXP IN FPE	001	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	รศ.ดร.พิชญา
2	604714	LAB DESIGN ANAL EXP	001	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	รศ.ดร.พิชญา
3	604735	FOOD SAFETY SYSTEM MANAGE	001	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ / ผศ.ดร.สุคันธา
<p>ลงชื่อ _____ ลงชื่อ _____</p> <p>(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริสุวรรณ นพนาพวงศ์สกุล) (รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุคน่าง)</p> <p>ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>(ระดับปริญญาโท - เอก)</p>																					

รายงานส่งเกรด ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565																				
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่																				
ระดับปริญญาตรี																				
No.	COURSE	TITLE	sec.	จำนวนการส่งเกรด														Total	อาจารย์ผู้สอน	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			Q
1	610114	FOOD FOR HEALTH AND BEAUTY	001	24	26	14	8	7	6	5	-	-	-	-	-	-	-	9	99	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์/ภัทรวรา ปทุมรังจิษฐ์กุล
2	610114	FOOD FOR HEALTH AND BEAUTY	002	104	18	7	5	5	2	2	1	-	-	-	-	-	-	9	153	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์/ภัทรวรา ปทุมรังจิษฐ์กุล
<p>ลงชื่อ _____ ลงชื่อ _____</p> <p>(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์) อาจารย์ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา</p> <p>(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง) หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร</p>																				

วาระการประชุมที่ 4.2 การพิจารณาภาระงานสอน
 ประธานฯ ได้แจ้งให้ที่ประชุมพิจารณาภาระงานสอนของภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษาที่ 2566 ดังตาราง
 ต่อไปนี้

รหัส	ชื่อกรบวนวิชา	รูปแบบการเรียน	Section		วัน	เวลา	ห้อง	จำนวนรับ	อาจารย์ผู้สอน										รวม
			Lec	Lab					นพพล	พิชญญา	รัตนา	ศรีสุวรรณ	ภัทรวรา	ยงยุทธ	สรญา	เอกสิทธิ์	สุกเวท		
604101	FIRST STEP TO FD PROCESS ENG	Online	001	000	We	0800 - 0900			1	2	1	2	4	1	2	2	15		
604201	Food Process Technology	Onsite	001	000	TBA	TBA			4.5	6	4.5	4.5	4.5	6	3	7.5	4.5		
604245	DATA MGMT & ANALY FOR FPE		001	000	TBA	TBA				15							15		
604304	FUND OF BIOPROCESS ENG (BIOT)		001	000	M-Th	1300 - 1430	1-112	64					19.5			25.5			
604312	FOOD PROCESS ENGI I		001	000	M-Th	1100 - 1230	ห้องประชุม 4	60				24	21						
604351	CALCULATION IN FOOD ENGI	Online	001	000	M-Th	0930 - 1100	com1	65			45								
604352	SUPPLY CHAIN MGMT IN FD IND		001	000	Tu-F	0930 - 1100	ห้องประชุม 4	66						45					
604412	FOOD PROCESS ENGI III		001	000	Tu-F	0800 - 0930	1-112	60			22.5			22.5					
604414	FOOD PROCESS EQUIPMENT		001	000	Tu-F	1300 - 1430	ห้องประชุมฯ	60			4.5				19.5	12	36		
604422	FOOD PLANT DESIGN		001	000	M-Th	1100 - 1230	1-112	60						15		30	45		
604441	EXTRUSION TECHNOLOGY		001	001	M-Th	0930 - 1100	1-103	0				30					30		
604444	INTEG TECH FOOD DEHYDRATION		001	000	TBA	TBA	TBA	0					45				45		
604451	SELECTED TOPIC		001	000	M-Th	1100 - 1230	1-103	0									0		
604446	EXTR TECH BIO COMP FOOD INDUST	Online	001	000	M-Th	0800 - 0930	1-103	0			45						45		
604455	BASIC FOOD MULTIPHYSICS PHENOM	Online	001	000	TBA	TBA	TBA	0									0		
604457	ENG SSP PRO BIOPROD		001	000	Tu-F	1100 - 1230		0								45	45		
604497	SEMINAR		001	000	We	1430 - 1730	5-101	65		2				1	12		15		
603471	PKG PROCESS MANAGEMENT		001	000	M-Th	0800 - 0930	2-301	55						15			15		
610114	FOOD FOR HEALTH AND BEAUTY		001	000	M-Th	0930 - 1100	RB3406	110					3			8	11		
610114	FOOD FOR HEALTH AND BEAUTY		002	000	Tu-F	0930 - 1100	RB5401	110					3			8	11		
รวมจำนวนชั่วโมงสอนบรรยาย ป.ตรี									5.5	25	118	65	51	77.5	80	82.5	93.5	598	
คิดเป็นจำนวนชั่วโมงทำงาน (Working Hour) บรรยาย ป.ตรี									16.5	75	354	195	153	232.5	240	247.5	280.5	1794	

ที่	รหัส	ชื่อกรบวนวิชา	Section		วัน	เวลา	ห้อง	จำนวนรับ	อาจารย์ผู้สอน										รวม
			Lec	Lab					นพพล	พิชญญา	รัตนา	ศรีสุวรรณ	ภัทรวรา	ยงยุทธ	สรญา	เอกสิทธิ์	สุกเวท		
1	604305	BIOPROCESS ENG LAB (BIOT)	000	001	Mo	1430 - 1730	FE201	20			11.25		11.25					45	
	604305	BIOPROCESS ENG LAB (BIOT)	000	002	Mo	1430 - 1730	FE213	20			11.25		11.25			11.25	11.25	45	
	604305	BIOPROCESS ENG LAB (BIOT)	000	003	Mo	1430 - 1730	FE201	20			11.25		11.25			11.25	11.25	45	
	604305	BIOPROCESS ENG LAB (BIOT)	000	004	Mo	1430 - 1730	FE213	20			11.25		11.25			11.25	11.25	45	
2	604313	FD PRO ENGI LAB I	000	001	Th	1430 - 1730	FE201	20			11.25		11.25				11.25	45	
	604313	FD PRO ENGI LAB I	000	002	Th	1430 - 1730	FE213	20			11.25		11.25				11.25	45	
	604313	FD PRO ENGI LAB I	000	003	Th	1430 - 1730	FE201	20			11.25		11.25				11.25	45	
	604313	FD PRO ENGI LAB I	000	004	Th	1430 - 1730	FE213	20			11.25		11.25				11.25	45	
3	604416	FD PRO ENGI LAB III	000	001	Tu	1430 - 1730	FE201	20			11.25		11.25				11.25	45	
	604416	FD PRO ENGI LAB III	000	002	Tu	1430 - 1730	FE213	20			11.25		11.25				11.25	45	
	604416	FD PRO ENGI LAB III	000	002	Tu	1430 - 1730	FE201	20			11.25		11.25				11.25	45	
	604416	FD PRO ENGI LAB III	000	003	Tu	1430 - 1730	FE213	20			11.25		11.25				11.25	45	
4	604441	EXTRUSION TECHNOLOGY	000	001	TBA	TBA	TBA	20					45					45	
รวมจำนวนชั่วโมงสอนแลป ป.ตรี									0	0	90	135	135	90	45	45	45	585	
คิดเป็นจำนวนชั่วโมงทำงาน (Working Hour) แลป ป.ตรี									0	0	135	202.5	202.5	135	67.5	67.5	67.5	877.5	

ที่	รหัส	ชื่อกรรณวิชา	Section		วัน	เวลา	ห้อง	จำนวน รับ	อาจารย์ผู้สอน								รวม		
			Lec	Lab					นพพล	พิชญา	รัตนา	ศรีสุธรรม	ภัทรา	ชงยุทธ	สรญา	เอกสิทธิ์		ศุภเวท	
1	604711	MMTM HT MASS TRANS PHEVO	001	000	Tu-F	0930 - 1100	1-103	5				15			15			15	45
2	604712	MATH MODEL & SIMU IN FFE	Online	001	000	F	1330 - 1630	1-103	5	45									45
	601714													9		9			18
3	604715	PHYSIC ENG PROPERTI FOOD	001	000	M-Th	1100 - 1230	1-101	10			36			9					45
	604715	PHYSIC ENG PROPERTI FOOD	701	000	TBA	TBA	1-101	10			36			9					45
4	604731	QUAL SAFETY MNGT SYS	001	000	We	0900 - 1200	1-103												0
5	604736	FOOD SAFETY MGMT IN SC	001	000	TBA	TBA	TBA												0
6	604843	ADV KIN FOOD PROC ENG	Online	701	000	TBA	TBA	TBA											0
7	602831	Bioproc Mod	001	000	TBA	TBA	TBA												45
รวมจำนวนชั่วโมงสอนบรรยาย ป.โท									90	72	0	15	0	42	0	9	15	243	
คิดเป็นจำนวนชั่วโมงทำงาน (Working Hour) บรรยาย ป.โท									405	324	0	67.5	0	189	0	40.5	67.5	1093.5	

มติที่ประชุมเห็นชอบ

วาระการประชุมที่ 4.3 การจัดทำแผนปฏิบัติการ (Action Plan) ประจำปีงบประมาณ 2567
 ประธานฯ ได้แจ้งให้ที่ประชุมพิจารณาการจัดทำแผนปฏิบัติการ (Action Plan) ประจำปี
 งบประมาณ 2567 ดังตารางต่อไปนี้

SO1: พัฒนานักนวัตกรเพื่อขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเกษตร (จากบริบท SA1, SOP3, SC1, SC2, SC3, SOP1)

เป้าประสงค์	บริบท	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย					กลยุทธ์	แผนปฏิบัติการ (S: ระยะสั้น, L: ระยะยาว)	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย				
			2566	2567	2568	2569	2570				2566	2567	2568	2569	2570
1. ประเทคมีนัก นวัตกรที่จะ ขับเคลื่อน อุตสาหกรรม เกษตรของ ประเทศสู่สากล	SA1, SOP3, SC1, SC2, SC3, SOP1	1. จำนวนนักศึกษา/ ศิษย์เก่าที่เป็น ผู้ประกอบการ 2. ร้อยละของนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 ที่มีผลงาน นวัตกรรม (PRL) ระหว่าง เรียน ผู้รับผิดชอบ : สำนักวิชาการ/ คณะกรรมการวิชาการ/ คณะกรรมการพัฒนา คุณภาพนักศึกษา		-	1	1	2	1. Learning Transformation: การปรับเปลี่ยน รูปแบบการเรียนการ สอน เน้นการพัฒนา ด้านความคิด สร้างสรรค์/ นวัตกรรมและความ เป็นผู้ประกอบการ	โครงการสร้างผลงานนวัตกรรม สาขาวิศวกรรมกระบวนการ อาหาร	จำนวนผลงาน นวัตกรรมระดับ PRL 4-7		2	3	3	3
								2. เพื่อโอกาส/สร้าง บรรยากาศ ให้ นักศึกษาได้ฝึกทักษะ ของการเป็น ผู้ประกอบการ เบื้องต้น	จัดอบรมการพัฒนาแนวคิด ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารสู่ การเป็นผู้ประกอบการ	นักศึกษามีทักษะการ จัดทำแผนธุรกิจ เบื้องต้นได้		10	10	10	10
								3. Ecosystem for education (การ สร้างระบบนิเวศให้ เหมาะสมกับการ เรียนรู้และพัฒนา นวัตกรรม)							
								4. พัฒนาอาจารย์ให้ มีทักษะการสอนที่ สนับสนุนการสร้าง นวัตกรรม							

เป้าประสงค์	บริบท	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย					กลยุทธ์	แผนปฏิบัติการ (S: ระยะสั้น, L: ระยะยาว)	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย				
			2566	2567	2568	2569	2570				2566	2567	2568	2569	2570
								5. Focus on customer/ Stakeholder - นักศึกษาปัจจุบัน - นักศึกษาในอนาคต - ศิษย์เก่า							

SO2: สัมมนาการเรียนรู้ตลอดชีวิตของกำลังคนด้านอุตสาหกรรมเกษตร (จากบริบท SA1-SA5, SC3, SC5, SOp2, SOp4)

เป้าประสงค์	บริบท	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย					กลยุทธ์	แผนปฏิบัติการ (S: ระยะสั้น, L: ระยะยาว)	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย					
			2566	2567	2568	2569	2570				2566	2567	2568	2569	2570	
บุคลากร (กำลังคน) ด้านอุตสาหกรรมเกษตรสามารถพัฒนาตนเองได้อย่างต่อเนื่องทั้งกระบวนการเรียนรู้อุตสาหกรรมฯ หรือหลักสูตรที่คณะฯ พัฒนาขึ้นสำหรับการ reskill/upskill และการเรียนรู้ตลอดชีวิต	SA1, SA2, SA3, SA4, SA5, SC3, SC5, SOp2, SOp4	3. จำนวนของผู้เรียน/ผู้รับบริการ (ผู้รับฝึกอบรม : สำนักวิชา/ศูนย์ฯ/งานวิจัยฯ) 4. รายได้จากกระบวนการเรียนรู้อุตสาหกรรมฯ พัฒนาขึ้นสำหรับการ reskill/upskill และการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ตัวบ่งชี้) (ผู้รับฝึกอบรม : สำนักวิชา/ศูนย์ฯ/งานวิจัยฯ)		400	450	500	600	6. พัฒนาหลักสูตรอบรมที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้รับบริการ ทั้งแบบ non-degree/degree ที่สนับสนุนการ reskill/upskill และการเรียนรู้ตลอดชีวิตของผู้เรียน 7. แลหาลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย - นักศึกษา - ลูกค้ายุทธศาสตร์	จัดทําร่วมเพื่อเปิดสอนสำหรับกระบวนการเรียนรู้อุตสาหกรรมฯ โครงการ Food process engineering Roadshow	- จำนวนสื่อที่จัดทำสำหรับวิชาหรือหลักสูตรอบรมที่เปิดสอนใน LE - จำนวนวิชาหรือหลักสูตรอบรมที่เปิดสอนใน LE จำนวนโรงเรียนที่ไป Roadshow		0	1	1	1	1
				0.8	0.9	1.0	1.1	8. บูรณาการการเรียนรู้ ร่วมกับชุมชนผู้ประกอบการ โดยเป็นแหล่งเรียนรู้และบริการเครื่องมือสำหรับผู้ประกอบการและชุมชน								
								5. Focus on customer/Stakeholder - ผู้รับบริการ								

มติที่ประชุมเห็นชอบ

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

-

ปิดประชุม เวลา 16.30 น.

นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง
(นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์)
หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

เอกสารแนบ 2

**รายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา
และรายงานผลการดำเนินงานของประสบการณ์
ภาคสนาม มคอ.3 และ มคอ.4**

มคอ.3

ภาคการเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565

มคอ.3 รายการกระบวนวิชา

ใหม่! ตั้งแต่ภาคการศึกษา 1/2564 เป็นต้นไป สามารถเลือกบันทึกข้อมูล มคอ.3-4 (รูปแบบ OBE) (คลิก เพื่อศึกษารายละเอียด)						
ปีการศึกษา 2565		ภาคการศึกษา 1	คณะ คณะอุตสาหกรรมเกษตร	แสดงข้อมูล	ระบุรหัส	ค้นหา
ภาควิชา Division of Food Engineering เพิ่มกระบวนวิชา เปลี่ยนสถานะ 						
รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชา	สาขาวิชา	ฟอร์ม มคอ.	ออก รายงาน	จำนวน 28 รายการ	สถานะ
604101	FE First Step to Food Process Engineering ก้าวแรกสู่วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 2/6/2565 15:53:28 (ยกเลิก)	ลบ
604304	FE Fundamentals of Bioprocess Engineering วิศวกรรมชีวกระบวนการพื้นฐาน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TOF โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 19/7/2565 14:39:36 (ยกเลิก)	
604305	FE Bioprocess Engineering Laboratory ปฏิบัติการวิศวกรรมชีวกระบวนการพื้นฐาน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TOF โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 19/7/2565 14:43:44 (ยกเลิก)	
604312	FE Food Process Engineering 1 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 1	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 2/6/2565 16:47:10 (ยกเลิก)	
604313	FE Food Process Engineering Laboratory 1 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 1	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 6/6/2565 16:51:06 (ยกเลิก)	
604351	FE Calculation in Food Engineering การคำนวณในวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 24/6/2565 14:05:18 (ยกเลิก)	
604352	FE Supply Chain Management in Food Industry การจัดการห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 30/6/2565 15:49:23 (ยกเลิก)	
604412	FE Food Process Engineering 3 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 30/6/2565 16:02:38 (ยกเลิก)	
604414	FE Food Processing Equipment เครื่องมือแปรรูปอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 6/6/2565 15:39:09 (ยกเลิก)	
604416	FE Food Process Engineering Laboratory 3 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 30/6/2565 15:19:03 (ยกเลิก)	
604422	FE Food Plant Design การออกแบบโรงงานอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 6/6/2565 16:25:44 (ยกเลิก)	
604431	FE Food Engineering Process Control การควบคุมกระบวนการในวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์พนธ์ เล็กสวัสดิ์ เมื่อ 14/10/2565 3:18:03 (ยกเลิก)	
604441	FE Extrusion Technology เทคโนโลยีทางเอ็กซ์ทรูชัน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 30/6/2565 10:20:30 (ยกเลิก)	
604444	FE Integrated Technique-Based Food Dehydration การทำแห้งอาหารเชิงเทคนิคบูรณาการ	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 6/6/2565 14:29:54 (ยกเลิก)	
604451	FE Selected Topics in Food Engineering 1 หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิศวกรรมอาหาร 1	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 24/6/2565 15:48:06 (ยกเลิก)	
604454	FE Subcritical and Supercritical Fluid Extraction in Food Industries การสกัดด้วยของไหลที่ต่ำกว่าและวิกฤติยิ่งยวดในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 24/6/2565 14:07:28 (ยกเลิก)	
604455	FE Implementation of Visual Basic for Applications Program for Enzyme Kinetics การใช้โปรแกรมวิซวลเบสิกฟอว์แอปพลิเคชันสำหรับจอนพลศาสตร์เอนไซม์	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์พนธ์ เล็กสวัสดิ์ เมื่อ 14/10/2565 4:28:37 (ยกเลิก)	
604457	FE Engineering of Solid State Fermentation Processes and Bioproducts วิศวกรรมกระบวนการหมักในสภาวะของแข็งและผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 27/6/2565 9:58:53 (ยกเลิก)	
604497	FE Seminar สัมมนา	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวอรุณ อิงฤทธิ์ เมื่อ 6/6/2565 10:51:53 (ยกเลิก)	

ภาคการเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565

มคอ.3 รายการกระบวนวิชา

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

ปีการศึกษา ภาคการศึกษา คณะ

ภาควิชา Division of Food Engineering

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชา	สาขาวิชา	ฟอร์ม มคอ.	ออก รายงาน	จำนวน 16 รายการ	จำนวนหน่วยกิตรวม	ลบ
604211	FE Organization and Operation Management in Food Industry การจัดการองค์การและการดำเนินงานในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 19/11/2565 16:15:05 (ยกเลิก)	
604311	FE Material and Energy Balances in Food Engineering สมดุลมวลสารและพลังงานทางวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 19/11/2565 15:40:50 (ยกเลิก)	
604314	FE Physico-Chemical Properties of Agricultural Materials สมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TOE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 20/11/2565 10:24:30 (ยกเลิก)	
604315	FE Physico-Chemical Properties Laboratory of Agricultural Materials ปฏิบัติการสมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 20/11/2565 10:24:57 (ยกเลิก)	
604411	FE Food Process Engineering 2 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 2	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 19/11/2565 21:58:52 (ยกเลิก)	
604415	FE Food Process Engineering Laboratory 2 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 2	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 19/11/2565 22:58:18 (ยกเลิก)	
604423	FE Productivity Improvement in Food Industry การปรับปรุงผลผลิตทางอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 20/11/2565 10:26:15 (ยกเลิก)	
604431	FE Food Engineering Process Control การควบคุมกระบวนการในวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์อานนท์ เล็กสวัสดิ์ เมื่อ 20/11/2565 18:34:56 (ยกเลิก)	
604443	FE Membrane Technology เทคโนโลยีเมมเบรน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 20/11/2565 11:24:11 (ยกเลิก)	
604454	FE Subcritical and Supercritical Fluid Extraction in Food Industries การสกัดด้วยของไหลที่สภาวะกึ่งวิกฤติและวิกฤติยิ่งยวดในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 20/11/2565 11:25:39 (ยกเลิก)	
604457	FE Engineering of Solid State Fermentation Processes and Bioproducts วิศวกรรมกระบวนการหมักในสภาวะของแข็งและผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 20/11/2565 11:27:04 (ยกเลิก)	
604499	FE Research Project โครงการวิจัย	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3			เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TOE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 20/11/2565 15:04:27	

มคอ.4

ภาคการ เรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565

มคอ.4 รายการกระบวนวิชา

ปีการศึกษา 2565

ภาคการศึกษา 2

คณะ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

แสดงข้อมูล

รวมรหัส

ค้นหา

ภาควิชา Division of Food Engineering

เพิ่มกระบวนวิชา

เปลี่ยนสถานะ

จำนวน 1 รายการ

กรุณาตรวจสอบข้อมูลให้แน่ใจก่อนจะ

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชา	สาขาวิชา	ฟอร์ม มคอ.	ออก รายงาน	ยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น	ลบ
604495	FE Cooperative Education สหกิจศึกษา	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.4		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TOF โดยนางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง เมื่อ 20/11/2565 15:09:38 (ยกเลิก)	

เอกสารแนบ 3
รายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา
และรายงานผลการดำเนินงานของประสบการณ์
ภาคสนาม มคอ.5 และ มคอ.6

มคอ.5

ภาคการเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565

มคอ.5 รายการกระบวนวิชา

[ใหม่] ตั้งแต่วันที่ 1/2564 เป็นต้นไป สามารถเลือกบันทึกข้อมูล มคอ.3-4 (รูปแบบ OBE) (คลิก [เพื่อศึกษารายละเอียด](#))

ปีการศึกษา 2565

ภาคการศึกษา 1

คณะ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

แสดงข้อมูล ระบุรหัส ค้นหา

ภาควิชา Division of Food Engineering เปลี่ยนสถานะ

ข้อมูลกระบวนวิชาใน มคอ.5 ได้มาจากการบันทึกใน มคอ.3

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชา	สาขาวิชา	ฟอร์ม มคอ.	รายงาน	ยื่นข้อมูลเสร็จสิ้น
604101	FE First Step to Food Process Engineering ก้าวแรกสู่วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 6/12/2565 15:59:36 (ยกเลิก)
604304	FE Fundamentals of Bioprocess Engineering วิศวกรรมชีวกระบวนการพื้นฐาน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 TDF โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 6/12/2565 16:44:39 (ยกเลิก)
604305	FE Bioprocess Engineering Laboratory ปฏิบัติการวิศวกรรมชีวกระบวนการพื้นฐาน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 TDF โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 6/12/2565 18:51:59 (ยกเลิก)
604312	FE Food Process Engineering 1 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 1	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 6/12/2565 17:02:16 (ยกเลิก)
604313	FE Food Process Engineering Laboratory 1 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 1	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 6/12/2565 17:10:04 (ยกเลิก)
604351	FE Calculation in Food Engineering การคำนวณในวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 6/12/2565 17:15:40 (ยกเลิก)
604352	FE Supply Chain Management in Food Industry การจัดการห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 7/12/2565 10:15:10 (ยกเลิก)
604412	FE Food Process Engineering 3 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 7/12/2565 10:21:36 (ยกเลิก)
604414	FE Food Processing Equipment เครื่องมือแปรรูปอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 7/12/2565 10:26:35 (ยกเลิก)
604416	FE Food Process Engineering Laboratory 3 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 7/12/2565 10:32:38 (ยกเลิก)
604422	FE Food Plant Design การออกแบบโรงงานอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 7/12/2565 10:38:03 (ยกเลิก)
604431	FE Food Engineering Process Control การควบคุมกระบวนการในวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์พิเศษ เม็กส์วีย์ลี เมื่อ 10/11/2565 0:53:30 (ยกเลิก)
604441	FE Extrusion Technology เทคโนโลยีทางเอ็กชูชัน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 7/12/2565 11:21:40 (ยกเลิก)
604444	FE Integrated Technique-Based Food Dehydration การทำแห้งอาหารเชิงเทคนิคบูรณาการ	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 7/12/2565 11:36:42 (ยกเลิก)
604451	FE Selected Topics in Food Engineering 1 หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิศวกรรมอาหาร 1	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 7/12/2565 11:41:35 (ยกเลิก)
604454	FE Subcritical and Supercritical Fluid Extraction in Food Industries การสกัดด้วยของไหลที่สภาวะกึ่งวิกฤติและวิกฤติยิ่งยวดในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 7/12/2565 11:44:54 (ยกเลิก)
604455	FE Implementation of Visual Basic for Applications Program for Enzyme Kinetics การใช้โปรแกรมวิชวลเบสิกฟอว์แอปพลิเคชันสำหรับจอนพลศาสตร์เอนไซม์	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์พิเศษ เม็กส์วีย์ลี เมื่อ 10/11/2565 0:56:42 (ยกเลิก)
604457	FE Engineering of Solid State Fermentation Processes and Bioproducts วิศวกรรมกระบวนการหมักในสภาวะของแข็งและผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 7/12/2565 11:50:23 (ยกเลิก)
604497	FE Seminar สัมมนา	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5	📄	เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชชชิวา ณ ลำปาง เมื่อ 7/12/2565 11:54:38 (ยกเลิก)

ภาคการเรือนที่ 2 ปีการศึกษา 2565

มคอ.5 รายการกระบวนวิชา

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

ปีการศึกษา ภาคการศึกษา คณะ

ภาควิชา Division of Food Engineering

ข้อมูลกระบวนวิชาใน มคอ.5 ได้มาจากการบันทึกใน มคอ.3

จำนวน 16 รายการ

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชา	สาขาวิชา	ฟอร์ม มคอ.5	รายงาน	ยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น
604211	FE Organization and Operation Management in Food Industry การจัดการองค์การและการดำเนินงานในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชฎิษา ณ ลำปาง เมื่อ 28/4/2566 10:28:53 (ยกเลิก)
604311	FE Material and Energy Balances in Food Engineering สมดุลมวลสารและพลังงานทางวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชฎิษา ณ ลำปาง เมื่อ 28/4/2566 10:29:13 (ยกเลิก)
604314	FE Physico-Chemical Properties of Agricultural Materials สมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชฎิษา ณ ลำปาง เมื่อ 28/4/2566 10:30:08 (ยกเลิก)
604315	FE Physico-Chemical Properties Laboratory of Agricultural Materials ปฏิบัติการสมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชฎิษา ณ ลำปาง เมื่อ 28/4/2566 10:30:32 (ยกเลิก)
604411	FE Food Process Engineering 2 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 2	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชฎิษา ณ ลำปาง เมื่อ 28/4/2566 10:30:55 (ยกเลิก)
604415	FE Food Process Engineering Laboratory 2 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 2	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชฎิษา ณ ลำปาง เมื่อ 28/4/2566 10:31:28 (ยกเลิก)
604423	FE Productivity Improvement in Food Industry การปรับปรุงผลิตภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชฎิษา ณ ลำปาง เมื่อ 28/4/2566 10:32:03 (ยกเลิก)
604431	FE Food Engineering Process Control การควบคุมกระบวนการในวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยของ ศาสตราจารย์พล เสือศรีดี เมื่อ 2/4/2566 22:58:38 (ยกเลิก)
604443	FE Membrane Technology เทคโนโลยีเมมเบรน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชฎิษา ณ ลำปาง เมื่อ 28/4/2566 10:32:48 (ยกเลิก)
604454	FE Subcritical and Supercritical Fluid Extraction in Food Industries การสกัดด้วยของไหลที่สถานะกึ่งวิกฤติและวิกฤติยิ่งยวดในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชฎิษา ณ ลำปาง เมื่อ 28/4/2566 10:33:54 (ยกเลิก)
604457	FE Engineering of Solid State Fermentation Processes and Bioproducts วิศวกรรมกระบวนการหมักในสภาวะของแข็งและผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชฎิษา ณ ลำปาง เมื่อ 28/4/2566 10:34:28 (ยกเลิก)
604499	FE Research Project โครงการวิจัย	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	<input type="button" value="มคอ.5"/>	<input type="button" value="รายงาน"/>	เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัชฎิษา ณ ลำปาง เมื่อ 28/4/2566 10:35:01 (ยกเลิก)

มคอ.6

ภาคการเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565

มคอ.6 รายการกระบวนวิชา

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

ปีการศึกษา 2565 ภาคการศึกษา 2 คณะ คณะอุตสาหกรรมเกษตร แสดงข้อมูล ระบุรหัส ค้นหา

ภาควิชา Division of Food Engineering

เปลี่ยนสถานะ

ข้อมูลกระบวนวิชาใน มคอ.6 ได้มาจากการบันทึกใน มคอ.4

จำนวน 1 รายการ

รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชา	สาขาวิชา	ฟอร์ม มคอ.	รายงาน	ยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น
604495	FE Cooperative Education สหกิจศึกษา	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.6		เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TDF โดยนางสาวขวัญจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 25/4/2568 14:59:15 (ยกเลิก)

เอกสารแนบ 4
การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม
มาตรฐานผลการเรียนรู้

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
รหัสกระบวนการวิชา 604101 ชื่อกระบวนการวิชา ก้าวแรกสู่วิศวกรรมกระบวนการอาหาร
ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. สอบกลางภาค สอบปลายภาค	90%
2. สังเกตพฤติกรรม	5%
3. แบบฝึกหัดและรายงาน	5%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	78.16
SD	13.05
คะแนนสูงสุด	94.88
คะแนนต่ำสุด	27.34

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาทำงานที่ได้รับมอบหมายด้วยตนเอง และส่งงานที่ได้รับมอบหมายได้ตรงตามเวลาที่กำหนด
2. ด้านความรู้	นักศึกษาได้รับความรู้และความเข้าใจเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเรียนวิชาต่างๆ ในสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถตอบคำถาม และอธิบายความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียนจากห้องเรียนและจากงานที่ได้รับมอบหมาย รวมทั้งสามารถถามและตอบข้อสงสัยจากโจทย์ของอาจารย์ผู้สอนระหว่างการเรียน หรือหลังการเรียนได้ดี

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษาสามารถรับผิดชอบการเรียนรู้ของตนเอง และเพื่อนร่วมงานได้ดี สามารถทำงานกลุ่มตามที่ได้รับมอบหมายจากอาจารย์ได้ดี และมีปฏิสัมพันธ์การถาม-ตอบคำถาม แสดงความคิดเห็นร่วมกันกับอาจารย์และเพื่อนในชั้นเรียนได้ดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษามีทักษะสามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งการสนทนา และการสื่อสารทางตัวอักษร มีทักษะในการสืบค้นและกลั่นกรองข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนและการส่งงานตามที่ได้รับมอบหมายได้ดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

-

รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
รหัสกระบวนการวิชา 604312 ชื่อกระบวนการวิชา วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 1
ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ์ นฤนาทวงศ์สกุล และ ผศ.ดร. ภัทวรา ปฐมรังษิย์กุล

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. สังเกตพฤติกรรม	5%
2. รายงานและการนำเสนอ	10%
3. สอบ	75%
4. การทำโจทย์แบบฝึกหัด	10%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	65.28
SD	11.02
คะแนนสูงสุด	92.74
คะแนนต่ำสุด	46.56

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาส่วนใหญ่มาเรียนตรงเวลา มีความตั้งใจเรียน
2. ด้านความรู้	นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจตามที่กระบวนการวิชากำหนด สามารถแก้ไขโจทย์ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับแต่ละหัวเรื่องที่เรียนได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถประยุกต์ความรู้กับการแก้ปัญหากรณีศึกษาที่ให้ในแต่ละหัวเรื่องได้

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษา มีความรับผิดชอบส่งงานภายในเวลาที่กำหนด สามารถทำงานเป็นกลุ่มได้ มีมนุษยสัมพันธ์ดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษา มีความสามารถในการใช้สารสนเทศในการค้นหาข้อมูลตามที่ได้รับมอบหมาย มีทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข สามารถคำนวณแก้ปัญหาโจทย์ได้ สามารถสื่อสารในห้องเรียนได้ดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

-

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
รหัสกระบวนการวิชา 604352 ชื่อกระบวนการวิชา การจัดการห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร
ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ.ดร.สรญา เขียวนาหวางค์ษา

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. สอบกลางภาค สอบปลายภาค	60%
2. ความตั้งใจเข้าเรียน	10%
3. กิจกรรม รายงาน การบ้าน นำเสนอ	30%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	69.4
SD	8.2
คะแนนสูงสุด	92.8
คะแนนต่ำสุด	51.2

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาส่วนใหญ่เข้าชั้นเรียนตรงตามเวลา ให้ความสนใจและตั้งใจเรียนดี นักศึกษาส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงตามเวลา และไม่พบการทุจริตในการสอบ
2. ด้านความรู้	นักศึกษาส่วนใหญ่มีความเข้าใจในความรู้และทฤษฎีอยู่ในเกณฑ์ปานกลางถึงดี และสามารถค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมตามที่ได้รับมอบหมายนอกชั้นเรียนได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้จากทฤษฎีที่ศึกษาในชั้นเรียน นำมาประยุกต์ใช้ทำข้อสอบได้ดี

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	จากการมอบหมายงานกลุ่ม พบว่านักศึกษาสามารถทำงานร่วมกับเพื่อนร่วมกลุ่มได้เป็นอย่างดีและแต่ละคนรับผิดชอบในภาระหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ในด้านความสัมพันธ์กับอาจารย์ผู้สอน พบว่านักศึกษามีความกล้าซักถามในชั้นเรียน และให้ความเคารพอาจารย์ผู้สอนเป็นอย่างดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาส่วนใหญ่สามารถแก้ปัญหาโจทย์ที่เป็นการคำนวณได้ปานกลางถึงดี ในด้านการสื่อสารนักศึกษาสามารถสื่อสารกับเพื่อนร่วมชั้นและอาจารย์ได้ดี ในด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและโปรแกรมคอมพิวเตอร์ได้ดีในการค้นคว้าหาข้อมูล

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

-

ผศ.ดร.สรญา เขียวनावางค์ษา
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
รหัสกระบวนการวิชา 604416 ชื่อกระบวนการวิชา ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3
ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. สอบกลางภาค สอบปลายภาค	30%
3. กิจกรรม รายงาน การบ้าน นำเสนอ	70%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	79.40
SD	3.04
คะแนนสูงสุด	86.04
คะแนนต่ำสุด	70.04

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาให้ความสำคัญกับการตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและมาลงชื่อทุกครั้ง นักศึกษาตั้งใจปฏิบัติการช่วยเหลือซึ่งกันและกันในกลุ่ม ซื่อสัตย์ต่อข้อมูลที่ได้รับการวัด วิเคราะห์จริง ไม่มีการ make up ผลการทดลอง
2. ด้านความรู้	นักศึกษามีผลการทดสอบความรู้อยู่ในเกณฑ์ดี
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษามีผลการทดสอบอยู่ในเกณฑ์ดี

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษาทุกกลุ่มมีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ โดยมีการแบ่งหน้าที่กันระหว่างทำปฏิบัติการและทำรายงาน
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	การคำนวณ พล็อตกราฟ และใช้หลักสถิติได้อย่างถูกต้อง

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

-

ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมาชาติ
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
รหัสกระบวนการวิชา 604315 ชื่อกระบวนการวิชา ปฏิบัติการสมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร
ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. รายงาน	70%
2. การสอบ	30%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	76.50
SD	4.55
คะแนนสูงสุด	84.43
คะแนนต่ำสุด	52.67

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาส่วนใหญ่มีวินัยและตรงต่อเวลาในการเข้าปฏิบัติการ และช่วยเหลือกันทำงาน รวมทั้งรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย ตลอดจนส่งงานตามเวลาที่กำหนดไว้
2. ด้านความรู้	นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้จากรายวิชาบรรยายมาใช้ในการอธิบายทฤษฎีของบทปฏิบัติการได้ เกิดความรู้และความเข้าใจในเนื้อหามากขึ้นเมื่อได้ทำบทปฏิบัติการที่ตรงกับเนื้อหาของรายวิชาบรรยาย

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาเกิดทักษะในการใช้เครื่องมือวิจัย ทักษะการแปรผลและวิเคราะห์ข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์จากบทปฏิบัติการของรายวิชาได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษาสามารถร่วมกันทำงานเป็นกลุ่มได้ในการเรียนวิชาปฏิบัติการ โดยสามารถแบ่งหน้าที่รับผิดชอบในการทำงานกันทั้งภายในกลุ่มและระหว่างกลุ่มในชั้นเรียนได้ดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ผลการทดลองที่เป็นวิชาปฏิบัติที่มีการคำนวณ และสามารถแปรผลการทดลองนำมาจัดทำรายงานที่แสดงผลการทดลอง รวมทั้งสามารถค้นคว้าข้อมูลทฤษฎีสำหรับประกอบการอ้างอิงในรายงานปฏิบัติการได้อย่างดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

-

ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
รหัสกระบวนการวิชา 604431 ชื่อกระบวนการวิชา การควบคุมกระบวนการในวิศวกรรมอาหาร
ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. จิตพิสัย	15%
2. กรณศึกษา	45%
3. รายงานการควบคุม 1	15%
4. รายงานการควบคุม 2	25%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	66.62
SD	11.55
คะแนนสูงสุด	81.15
คะแนนต่ำสุด	40.01

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษามีผลการเรียนรู้สอดคล้องต่อผลสัมฤทธิ์ด้านนี้
2. ด้านความรู้	นักศึกษามีผลการเรียนรู้สอดคล้องต่อผลสัมฤทธิ์ด้านนี้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษามีผลการเรียนรู้สอดคล้องต่อผลสัมฤทธิ์ด้านนี้

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษามีผลการเรียนรู้สอดคล้องต่อผลสัมฤทธิ์ด้านนี้
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษามีผลการเรียนรู้สอดคล้องต่อผลสัมฤทธิ์ด้านนี้

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

-

รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
รหัสกระบวนการวิชา 604443 ชื่อกระบวนการวิชา เทคโนโลยีเมมเบรน
ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค	80%
2. การบ้าน	20%

* ตามมคอ. 3 และมคอ. 5

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	78.80
SD	3.16
คะแนนสูงสุด	85
คะแนนต่ำสุด	75

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาให้ความสำคัญกับการตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน ซื่อสัตย์ต่อการทำข้อสอบ
2. ด้านความรู้	นักศึกษามีผลการทดสอบความรู้อยู่ในเกณฑ์ดี
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษามีผลการทดสอบการประยุกต์อยู่ในเกณฑ์ดี

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษาทุกคนมีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ โดยมีการแบ่งหน้าที่กันเมื่อได้รับการมอบหมายงานเป็นกลุ่ม
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	การคำนวณ พล็อตกราฟ และใช้หลักสถิติได้อย่างถูกต้อง

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

-

ผศ.ดร.ยงยุทธ เถลิมาชาติ
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
รหัสกระบวนการวิชา 604449 ชื่อกระบวนการวิชา โครงการวิจัย
ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ.ดร.สรญา เขียวนาหวางค์ษา

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การนำเสนอโครงการวิจัย	30%
2. การจัดทำรูปเล่มรายงานวิจัย และพฤติกรรมกรรมการทำโครงการวิจัย	70%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	84.71
SD	5.99
คะแนนสูงสุด	95.30
คะแนนต่ำสุด	71.78

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	จากการประเมินพฤติกรรมกรรมการทำโครงการวิจัย รวมถึงการนำเสนอความก้าวหน้าโครงการวิจัยและผลการวิจัย พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีวินัยในการทำงานดี มีความรับผิดชอบ มีการพัฒนากระบวนการผลิตของการศึกษาที่ไม่ซ้ำกับผู้อื่น รายงานการวิจัยตามข้อมูลจริง จัดทำรายงานตามที่ได้รับมอบหมายตามกำหนดเวลา และสามารถนำเสนอผลงานที่เกิดขึ้นตามจริง
2. ด้านความรู้	จากการประเมินการออกแบบการทดลอง การตอบคำถาม การนำเสนอความก้าวหน้าโครงการวิจัยและผลการวิจัย และการ

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
	จัดทำรายงานวิจัย พบว่านักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจ ทฤษฎีสำคัญที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยของตนเอง สามารถค้นคว้า ข้อมูลเพื่อเตรียมแผนการทดลองได้ผลลัพธ์ที่เป็นไปตาม วัตถุประสงค์ สามารถวิจารณ์เปรียบเทียบข้อมูลกับบทความ วิจัย และสรุปผลที่ได้จากโครงการวิจัย
3. ด้านทักษะทางปัญญา	จากการประเมินการออกแบบการทดลอง การตอบคำถาม และการนำเสนอความก้าวหน้าโครงการวิจัยและผลการวิจัย และการจัดทำรายงานวิจัย พบว่านักศึกษาส่วนใหญ่สามารถ ประยุกต์ความรู้กับการทำวิจัยได้ดี มีการคิดเป็นกระบวนการ ในการแก้ปัญหาระหว่างการทดลอง และมีการวางแผนงาน ล่วงหน้าเพื่อแก้ไขอุปสรรคที่พบระหว่างการทดลอง
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	จากการประเมินจากการทำโครงการวิจัย และการนำเสนอ ความก้าวหน้าโครงการวิจัยและผลการวิจัย พบว่า นักศึกษามี ความสามารถในการทำงานเป็นกลุ่ม รับผิดชอบในภาระหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย และมีความสัมพันธ์ที่ดีกับอาจารย์ที่ปรึกษา
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	จากการประเมินจากการสืบค้นข้อมูลและความรู้ทาง อินเทอร์เน็ต การตอบคำถาม การนำเสนอความก้าวหน้า โครงการวิจัยและผลการวิจัย และการจัดทำรายงานวิจัย พบว่า นักศึกษามีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการ สืบค้นข้อมูลเพื่อใช้ทำวิจัยและโปรแกรมวิเคราะห์ทางสถิติได้ และสามารถสื่อสารกับผู้อื่นได้ดี อีกทั้งนำเสนองานวิจัยและ จัดทำสื่อประกอบการนำเสนอได้ดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

-

ผศ.ดร.สรญา เขียวนาวางค์ษา
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิจัย

เอกสารแนบ 5
การพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่
1	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมสัมมนาผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2565 หัวข้อเรื่อง “การถ่ายทอดแผนพัฒนา การศึกษามหาวิทยาลัย เชียงใหม่ ระยะที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) จากนโยบาย สู่การปฏิบัติ”	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	18 มิถุนายน 2565 - 19 มิถุนายน 2565	หอประชุม มช.
2	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	การประเมินผลตอบแทน ทางสังคมจากการลงทุน (SROI : Social Return On Investment)	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	9 มิถุนายน 2565 - 10 มิถุนายน 2565	ห้องประชุม 4 และ ผ่านระบบ Zoom Meeting
3	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้การจัดทำ แผนบริหารความเสี่ยงส่วน งาน ประจำปี พ.ศ.2565	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	12 กรกฎาคม 2565 - 12 กรกฎาคม 2565	ห้องประชุมบัวเรศ คำทอง อาคารสำนัก งานมหาวิทยาลัย 2 ร่วมกับประชุมผ่าน สื่ออิเล็กทรอนิกส์ใน ช่องทาง ระบบ Zoom Meeting
4	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมอบรมการเสริม สร้างค่านิยมองค์กร	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	16 กันยายน 2565 - 16 กันยายน 2565	ระบบ Zoom
5	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรมแสดง ความยินดีแก่คณาจารย์ และบุคลากรคณะฯ ที่ ได้รับตำแหน่งทางวิชาการ และรางวัลต่างๆ ประจำปี 2565	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	14 กันยายน 2565 - 14 กันยายน 2565	ณ ห้องประชุม 4 สำนักงานคณะ
6	วิทยากร	เป็นวิทยากรวิพากษ์ใน โครงการวิพากษ์รายงาน การประเมินตนเอง (SAR- EdPEX 2022) ตามเกณฑ์ คุณภาพการศึกษาเพื่อการ ดำเนินการที่เป็นเลิศ ปี การศึกษา 2564 และ ปีงบประมาณ 2565	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	9 กันยายน 2565 - 9 กันยายน 2565	สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี

ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่
7	นิเทศ นักศึกษา	เพื่อไปนิเทศนักศึกษาที่ ปฏิบัติสหกิจ สาขาวิชา วิศวกรรมอาหาร	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	9 มกราคม 2566 - 9 มกราคม 2566	ศูนย์วิจัยและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เชียงใหม่
8	เข้ารับ การ สัมภาษณ์	เข้ารับการสัมภาษณ์ โครงการ Brand Audit	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	10 มกราคม 2566 - 10 มกราคม 2566	ห้องประชุมชั้น 15 อาคารเฉลิมพระบารมี (ห้องประชุมเล็ก)
9	ไปสอน	เพื่อสอนกระบวนวิชา 606342	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	15 กุมภาพันธ์ 2566 - 21 กุมภาพันธ์ 2566	วิทยาลัยการศึกษา และการจัดการทาง ทะเล มช. จ.สมุทรสาคร
10	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมประชุมเชิง ปฏิบัติการ เรื่อง การตรวจ ประเมินคุณภาพองค์กร ทางการศึกษาด้วยเกณฑ์ EDPEx หัวข้อ “มาตรฐาน และแนวทางการประเมิน ตามเกณฑ์ EdPEx (EdPEx Assessor Calibration)”	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	20 กุมภาพันธ์ 2566 - 21 กุมภาพันธ์ 2566	โรงแรมเซ็นจูรี่ พาร์ค กรุงเทพฯ
11	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการฝึกอบรมการ บริหารสู่ความเป็นเลิศตาม แนวทางรางวัลคุณภาพ แห่งชาติ (Thailand Quality Award – TQA) ของสถาบันเพิ่มผลผลิต แห่งชาติ รุ่นที่ 3	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	1 มีนาคม 2566 - 3 มีนาคม 2566	โรงแรมอมารี วอร์ เตอร์เกท กรุงเทพฯ
12	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	Report Writing : เรียนรู้ การเขียน Application Report รุ่นที่ 1	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	28 เมษายน 2566 - 29 เมษายน 2566	โรงแรมแคนทารี ฮิลล์ เชียงใหม่
13	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการประชุมชี้แจง การดำเนินงานกิจกรรม Creative Lanna Idea Generation	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	24 เมษายน 2566 - 24 เมษายน 2566	อาคารอำนวยการ อุทยานวิทยาศาสตร์ ภาคเหนือ จ.เชียงใหม่
14	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการพัฒนา ศักยภาพผู้ประเมินภาย นอกกระดบอุดมศึกษา	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	10 เมษายน 2566 - 11 เมษายน 2566	โรงแรมปทุมวัน ปรี้นเชส เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ

ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่
15	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	การจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (Curriculum Report) คณะอุตสาหกรรมเกษตร"	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	12 พฤษภาคม 2566 - 12 พฤษภาคม 2566	โรงแรม Tree Scape Retreat Resort จ.เชียงใหม่
16	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทบทวนแผนกลยุทธ์ 5 ปี (พ.ศ.2566-2570) และ การจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี (Action Plan) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	19 พฤษภาคม 2566 - 21 พฤษภาคม 2566	โรงแรม โอโซ่ นอร์ธ พัทยา จ.ชลบุรี
17	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมโครงการสัมมนาผู้บริหารประจำปี 2566	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	26 พฤษภาคม 2566 - 28 พฤษภาคม 2566	โรงแรมเดอะริเวอร์รี บายกะตะธานี อ.เมือง จ.เชียงราย
18	ลงพื้นที่	เข้าร่วมการลงพื้นที่ (Site visit) การตรวจประเมินคุณภาพภายในคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	24 พฤษภาคม 2566 - 25 พฤษภาคม 2566	คณะอุตสาหกรรม เกษตร มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์
19	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วม การแข่งขัน “ Fo STAT Food Innovation Concept contest 2022” รอบชิงชนะเลิศ	ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	15 มิถุนายน 2565 - 18 มิถุนายน 2565	ศูนย์นิทรรศการและ การประชุมนานาชาติ กรุงเทพฯ (ไบเทค) บางนา กรุงเทพฯ
20	ไปทำวิจัย	ไปปฏิบัติงานโครงการ “ การส่งเสริมอาหารท้องถิ่น (ไทลื้อ) สู่วิถีอาหารล้านนาให้เป็นที่ยอมรับ”	ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	11 มิถุนายน 2565 - 11 มิถุนายน 2565	พื้นที่ชุมชนไต้ลื้อเมือง ลาวเหนือ ต.ลาวเหนือ อ.ดอยสะเก็ด จ.เชียงใหม่
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

21	ไปทำวิจัย	ไปปฏิบัติงานโครงการ “การส่งเสริมอาหาร ท้องถิ่น (ไทลื้อ) สู่วิถี อาหารล้านนาให้เป็นที่ยอมรับ”	ภทวรา ปฐมรังษิยังกุล	7 มิถุนายน 2565 - 7 มิถุนายน 2565	พื้นที่ชุมชนไต้ลื้อเมือง ลาวเหนือ ต.ลาวเหนือ อ.ดอยสะเก็ด จ.เชียงใหม่
22	ร่วม กิจกรรม	ไปปฏิบัติงานโครงการ “การส่งเสริมอาหาร ท้องถิ่น (ไทลื้อ) สู่วิถี อาหารล้านนาให้เป็นที่ยอมรับ”	ภทวรา ปฐมรังษิยังกุล	21 มิถุนายน 2565 - 21 มิถุนายน 2565	พื้นที่ชุมชนไต้ลื้อเมือง ลาวเหนือ ต.ลาวเหนือ อ.ดอยสะเก็ด จ.เชียงใหม่
23	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	จัดอบรมเชิงบรรยาย เรื่อง "การขอใบอนุญาตสถานที่ ผลิตอาหารและเลข อย."	ภทวรา ปฐมรังษิยังกุล	27 สิงหาคม 2565 - 28 สิงหาคม 2565	บ้านเย็นตาเกษตร อินทรีย์เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่
24	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรมการ ประกวดผลงานนวัตกรรม สายอุดมศึกษา ประจำปี 2565 เพิ่มเติม เพื่อนำ เสนอผลงานภาค นิทรรศการ ในงาน “มหกรรมงานวิจัย แห่งชาติ 2565 (Thailand Research Expo 2022)”	ภทวรา ปฐมรังษิยังกุล	1 สิงหาคม 2565 - 6 สิงหาคม 2565	โรงแรมเซ็นทาราแกร นด์ และบางกอก คอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ
25	ร่วม กิจกรรม	ออกบูธแสดงสินค้า ภายใต้ โครงการขับเคลื่อน เศรษฐกิจและสังคมฐาน รากหลังโควิดด้วย เศรษฐกิจ BCG ปีงบประมาณ 2565	ภทวรา ปฐมรังษิยังกุล	24 กันยายน 2565 - 25 กันยายน 2565	กาดนัดเตาอิฐ ต.หนองควาย อ.หางดง จ.เชียงใหม่
26	ประชุม/ดู งาน/ สัมมนา	ติดตามผลการปฏิบัติงาน และให้คำแนะนำเกี่ยวกับ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารของคนในชุมชน ภายใต้โครงการขับเคลื่อน เศรษฐกิจและสังคมฐาน รากหลังโควิดด้วย เศรษฐกิจ BCG	ภทวรา ปฐมรังษิยังกุล	27 กันยายน 2565 - 27 กันยายน 2565	บ้านเย็นตา เกษตรอินทรีย์ เชียงใหม่
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

27	ร่วมกิจกรรม	ออกบูธแสดงสินค้า ภายใต้โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG ปีงบประมาณ 2565	ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล	17 กันยายน 2565 - 18 กันยายน 2565	จริงใจ Farmers Market เชียงใหม่ ถ.อัษฎาธร ต.ป่าตัน อ.เมืองเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่
28	ร่วมกิจกรรม	ปฏิบัติงานภาคสนามและจัดกิจกรรมการทำคลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์อาหารจากจังหวัด	ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล	17 กันยายน 2565 - 17 กันยายน 2565	วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ บ้านแม่ตาด และวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืน ห้วยทราย อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่
29	ร่วมกิจกรรม	เข้าร่วมการนำเสนอผลิตภัณฑ์ "Innovative Mum (อินโนเวทีฟัม) ในงาน "Food Innopolis Innovation Contest 2022"	ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล	4 ตุลาคม 2565 - 10 ตุลาคม 2565	ไอคอนสยาม กรุงเทพฯ
30	ไปทำวิจัย	โครงการ "การส่งเสริมอาหารท้องถิ่น (ไทลื้อ) สู่วิถีอาหารล้านนาให้เป็นที่ยอมรับ"	ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล	15 พฤศจิกายน 2565 - 15 พฤศจิกายน 2565	พื้นที่ชุมชนไตลื้อเมือง ลาวเหนือ ต.ลาวเหนือ อ.ดอยสะเก็ด จ.เชียงใหม่
31	ไปทำวิจัย	โครงการ "การส่งเสริมอาหารท้องถิ่น (ไทลื้อ) สู่วิถีอาหารล้านนาให้เป็นที่ยอมรับ" กิจกรรมอบรมเรื่อง "หลากหลายอาหารโลโก้ที่สร้างสรรค์ และให้ข้อมูลหลากหลายอาหารที่ถูกต้อง"	ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล	7 ธันวาคม 2565 - 7 ธันวาคม 2565	พื้นที่ชุมชนไตลื้อเมือง ลาวเหนือ ต.ลาวเหนือ อ.ดอยสะเก็ด จ.เชียงใหม่
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

32	ไปทำวิจัย	บริการรับใช้สังคมในกิจกรรมเตรียมการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารด้วยช่องทางออนไลน์ ของโครงการการขายผลิตภัณฑ์อาหารของตำบลวางเหนือด้วยช่องทางออนไลน์	ภัทธรา ปฐมรังษิยังกุล	24 มีนาคม 2566 - 24 มีนาคม 2566	บ้านเย็นตาเกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่
33	เสนอผลงาน	เข้าร่วมนำเสนอโครงการย่อยโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2566	ภัทธรา ปฐมรังษิยังกุล	24 เมษายน 2566 - 24 เมษายน 2566	ห้องประชุม ชั้น 1 อาคารศูนย์กีฬาและสุขภาพ มช.
34	วิทยากร	เป็นวิทยากร/ที่ปรึกษาให้กับสถานประกอบการในโครงการกิจกรรมการตรวจสอบสุขภาพความปลอดภัยอาหาร	ภัทธรา ปฐมรังษิยังกุล	1 เมษายน 2566 - 1 เมษายน 2566	ร้านน้ำหวานใสใจ ศูนย์การค้าเมญาไลฟ์สไตล์ ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จ.เชียงใหม่
35	วิทยากร	เป็นวิทยากร/ที่ปรึกษาให้กับสถานประกอบการในโครงการกิจกรรมการตรวจสอบสุขภาพความปลอดภัยอาหาร	ภัทธรา ปฐมรังษิยังกุล	2 เมษายน 2566 - 2 เมษายน 2566	ร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อพริกตำหนองฮ่อ และร้านแซ่บสยาม เดอะฟิวชั่น 99 และร้านนายพาร์ม เขียวหวาน & กระจ่างปลา โลตัส ช่างเคียน จ.เชียงใหม่
36	วิทยากร	เป็นวิทยากร/ที่ปรึกษาให้กับสถานประกอบการในโครงการกิจกรรมการตรวจสอบสุขภาพความปลอดภัยอาหาร	ภัทธรา ปฐมรังษิยังกุล	29 เมษายน 2566 - 29 เมษายน 2566	ร้านน้ำหวานใสใจ ศูนย์การค้าเมญาไลฟ์สไตล์ ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จ.เชียงใหม่
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

37	วิทยากร	เป็นวิทยากร/ที่ปรึกษาให้กับสถานประกอบการในโครงการกิจกรรมการตรวจสอบสุขลักษณะความปลอดภัยอาหาร	ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	30 เมษายน 2566 - 30 เมษายน 2566	ร้านก๋วยเตี๋ยวน้ำพริก ตำหนองฮ่อ, ร้านแซบ สยาม เดอะฟิวชั่น 99 และร้านนายพาร์ เซียวหวาน& กระเพาะปลา โลตัส ช่างเคียน จ.เชียงใหม่
38	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการสัมมนาเชิงปฏิบัติกร เรื่อง การทบทวนแผนกลยุทธ์ 5 ปี (พ.ศ.2566-2570) และการจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี (Action Plan) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	19 พฤษภาคม 2566 - 21 พฤษภาคม 2566	โรงแรม โอโซ่ นอร์ธ พัทยา จ.ชลบุรี
39	วิทยากร	เป็นวิทยากร/ที่ปรึกษาให้กับสถานประกอบการในโครงการกิจกรรมการตรวจสอบสุขลักษณะความปลอดภัยอาหาร	ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	13 พฤษภาคม 2566 - 13 พฤษภาคม 2566	ร้านนายพาร์ม เซียวหวาน & กระเพาะปลา กาดน้ำ โห่ง จ.เชียงใหม่
40	นิเทศ นักศึกษา	เพื่อไปนิเทศนักศึกษาที่ปฏิบัติสหกิจ สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร	นพพล เล็กสวัสดิ์	9 มกราคม 2566 - 9 มกราคม 2566	ศูนย์วิจัยและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เชียงใหม่
41	เดินทางไปต่าง ประเทศ	เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงาน	นพพล เล็กสวัสดิ์	11 กุมภาพันธ์ 2566 - 18 กุมภาพันธ์ 2566	ประเทศออสเตรเลีย
42	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	ปฏิบัติงานเพื่อพานักศึกษาสาขาวิศวกรรมอาหารไปศึกษาดูงาน	ยงยุทธ เฉลิมชาติ	8 กุมภาพันธ์ 2566 - 8 กุมภาพันธ์ 2566	บริษัท กาแฟ ชาวไทย ภูเขา จำกัด จ.เชียงใหม่
43	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	การจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (Curriculum Report) คณะอุตสาหกรรมเกษตร"	ยงยุทธ เฉลิมชาติ	12 พฤษภาคม 2566 - 12 พฤษภาคม 2566	โรงแรม Tree Scape Retreat Resort จ.เชียงใหม่
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

44	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมสัมมนาผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2565 หัวข้อเรื่อง “การถ่ายทอดแผนพัฒนา การศึกษามหาวิทยาลัย เชียงใหม่ ระยะที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) จากนโยบาย สู่การปฏิบัติ”	พิชญา พูลลาภ	18 มิถุนายน 2565 - 19 มิถุนายน 2565	หอประชุม มช.
45	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	การประชุมเฝ้าผลตอบแทน ทางสังคมจากการลงทุน (SROI : Social Return On Investment)	พิชญา พูลลาภ	9 มิถุนายน 2565 - 10 มิถุนายน 2565	ห้องประชุม 4 และ ผ่านระบบ Zoom Meeting
46	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการนำเสนอ หลักสูตรทุนศึกษาระดับ ปริญญาโทนานาชาติ (Thailand International Postgraduate Programme- TIPP) และ ทุนฝึกอบรมนานาชาติ (Annual International Training Course-AITC) ประจำปี 2566-2568 ต่อ คณะกรรมการ ผู้ทรง คุณวุฒิของกรมความ ร่วมมือระหว่างประเทศ	พิชญา พูลลาภ	22 มิถุนายน 2565 - 22 มิถุนายน 2565	โรงแรมเดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ
47	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรมแสดง ความยินดีแก่คณาจารย์ และบุคลากรคณะฯ ที่ ได้รับตำแหน่งทางวิชาการ และรางวัลต่างๆ ประจำปี 2565	พิชญา พูลลาภ	14 กันยายน 2565 - 14 กันยายน 2565	ห้องประชุม 4 สำนักงานคณะ
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

48	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	ประชุม ข้อเสนอระบบที่ 1 การบริหารผลงานเชิงกล ยุทธ์ความเสี่ยงและการ จัดการความรู้ (Strategic Performance, Risk and Critical Knowledge Management)	พิชญา พูลลาภ	28 กันยายน 2565 - 28 กันยายน 2565	รูปแบบออนไลน์
49	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมประชุม ข้อเสนอ ระบบที่ 3 การสร้างผู้นำ ระบบการสร้างบุคลากร ทดแทนในตำแหน่งสำคัญ และระบบบริหาร ทรัพยากรบุคคลบนฐาน สมรรถนะของ สถาบันอุดมศึกษา (Leadership Development, Succession Management and Competency-Based HRM in University)	พิชญา พูลลาภ	12 ตุลาคม 2565 - 12 ตุลาคม 2565	รูปแบบออนไลน์
50	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมเป็นเกียรติในงาน BEYOND THE SUMMIT WITH LIVE PLATFORM By SET x CMU	พิชญา พูลลาภ	15 กันยายน 2565 - 15 กันยายน 2565	NSP Rice Grain Auditorium อาคาร อำนวยการอุทยาน วิทยาศาสตร์ ภาคเหนือ (จังหวัดเชียงใหม่)
51	เสนอ ผลงาน	เข้าร่วมนำเสนอโครงการ แผนงานบูรณาการเตรียม ความพร้อมเพื่อรองรับ สังคมผู้สูงวัย ประจำปี พ.ศ. 2567	พิชญา พูลลาภ	13 มกราคม 2566 - 13 มกราคม 2566	โรงแรมเดอะทวิน ทาวเวอร์ กรุงเทพฯ
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

52	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	โครงการแนวทางการ ขับเคลื่อนพันธกิจสากล ตามแผนพัฒนาการศึกษา มช. ระยะที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570)	พิชญา พูลลาภ	6 มกราคม 2566 - 6 มกราคม 2566	โรงแรมวินทรี ซิตี้ รีสอร์ท เชียงใหม่
53	การ เดินทาง ไปต่าง ประเทศ	เพื่อหารือด้านวิชาการ งานวิจัยและบริการ วิชาการร่วมกับสถาน ประกอบการ	พิชญา พูลลาภ	25 กุมภาพันธ์ 2566 - 28 กุมภาพันธ์ 2566	กรุงพนมเปญ ราชอาณาจักรกัมพูชา
54	การ เดินทาง ไปต่าง ประเทศ	ประชุมหารือ รวมทั้ง ส่งเสริมการบูรณาการ ระหว่างกระทรวง เกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ และ Korea Food Research Institute (KFRI) ด้าน งานวิจัย ส่งเสริมและ สนับสนุนให้เกิดการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และ เพิ่มขีดความสามารถของ อาจารย์ เพื่อพัฒนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่สู่ ความเป็นสากล และ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ เชิงกลยุทธ์ตามแผนฯ 13 SO5 : Research and Innovation Platform	พิชญา พูลลาภ	3 ธันวาคม 2565 - 9 ธันวาคม 2565	Korea Food Research Institute, Koea university และ Seoul National University of Science and Technology สาธารณรัฐเกาหลี
55	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมประชุมชี้แจง รายละเอียดแต่ละ KP ภายใต้ Agenda 1 Biopolis Ecosystem	พิชญา พูลลาภ	27 มีนาคม 2566 - 27 มีนาคม 2566	ห้องประชุม ผู้บริหาร 2 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
56	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการอบรมหลักสูตร การอบรมและคัดเลือก ผู้ตรวจประเมินรางวัล คุณภาพแห่งชาติ ประจำปี 2566	พิชญา พูลลาภ	3 เมษายน 2566 - 5 เมษายน 2566	โรงแรมฮอติเคย์อินน์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

57	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการอบรมหลักสูตร การอบรมและคัดเลือก ผู้ตรวจประเมินรางวัล คุณภาพแห่งชาติ ประจำปี 2566	พิชญา พูลลาภ	8 พฤษภาคม 2566 - 13 พฤษภาคม 2566	โรงแรมบัดดี้ โอเรียน ทอล ริเวอร์ไซด์ จ.นนทบุรี
58	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมโครงการสัมมนา ผู้บริหารประจำปี 2566	พิชญา พูลลาภ	26 พฤษภาคม 2566 - 28 พฤษภาคม 2566	โรงแรมเดอะริเวอร์รี บายกะตะธานี อ.เมือง จ.เชียงราย
59	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	ร่วมการฝึกอบรม หลักสูตร การอบรมและคัดเลือก ผู้ตรวจประเมินรางวัล คุณภาพแห่งชาติ ประจำปี 2566 ของสถาบันเพิ่ม ผลผลิตแห่งชาติ	พิชญา พูลลาภ	8 พฤษภาคม 2566 - 13 พฤษภาคม 2566	โรงแรมบัดดี้ โอเรียน ทอล ริเวอร์ไซด์ จ.นนทบุรี
60	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมสัมมนาผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2565 หัวข้อเรื่อง “การถ่ายทอดแผนพัฒนา ก า ร ศึ ก ษ า มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระยะที่ 13 (พ.ศ.2566- 2570) จากนโยบายสู่การ ปฏิบัติ”	สุภเวท มานियม	18 มิถุนายน 2565 - 19 มิถุนายน 2565	หอประชุม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
61	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	การประชุมผลตอบแทน ทางสังคมจากการลงทุน (SROI : Social Return On Investment)	สุภเวท มานियม	9 มิถุนายน 2565 - 10 มิถุนายน 2565	ห้องประชุม 4 และ ผ่านระบบ Zoom Meeting
62	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมพิธีเปิดงาน 3 พลัง สร้างคนดีเพื่อแผ่นดิน (มข.-มช.-ม.อ.) ครั้งที่ 5 “บทบาทของนักศึกษาใน การร่วมพัฒนาสังคม ชุมชนอย่างยั่งยืน”	สุภเวท มานियม	22 กรกฎาคม 2565 - 22 กรกฎาคม 2565	สำนักบริการ เทคโนโลยีสารสนเทศ มช.
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

63	ร่วมกิจกรรม	เข้าร่วมงานแถลงข่าว CMU – Chiang Mai Marathon 2022	สุภเวท มานियม	6 กรกฎาคม 2565 - 6 กรกฎาคม 2565	หอประชุม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
64	ร่วมกิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรม “การใช้ภูมิปัญญาความเชื่อในการจัดการไฟป่า (ป่าเปียก)”	สุภเวท มานियม	25 กรกฎาคม 2565 - 25 กรกฎาคม 2565	บริเวณพื้นที่บ้านแม่เหียะใน หมู่ 3 ต.แม่เหียะ อ.เมือง จ.เชียงใหม่
65	ร่วมกิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรมแสดงความยินดีแก่คณาจารย์และบุคลากรคณะฯ ที่ได้รับตำแหน่งทางวิชาการและรางวัลต่างๆ ประจำปี 2565	สุภเวท มานियม	14 กันยายน 2565 - 14 กันยายน 2565	ห้องประชุม 4 สำนักงานคณะ
66	ร่วมกิจกรรม	เข้าร่วมประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดกิจกรรมงานประเพณีสืบฮีต สานฮอย ผ่อกอย ยี่เป็ง พ.ศ.2565	สุภเวท มานियม	18 ตุลาคม 2565 - 18 ตุลาคม 2565	ห้องประชุม 80 พรรษา รวบรวมใจ สำนักงานเทศบาลเมืองแม่เหียะ จ.เชียงใหม่
67	ร่วมกิจกรรม	ติดตามควบคุม ดูแล และอำนวยความสะดวกในโครงการสัมมนาสโมสรนักศึกษาและกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง "พัฒนาทักษะด้าน IT สู่ความเป็น Influencer ตัวอยง"	สุภเวท มานियม	18 กุมภาพันธ์ 2566 - 19 กุมภาพันธ์ 2566	บ้านสวนรถไฟ รีสอร์ท ต.บ้านโปง อ.หางดง จ.เชียงใหม่
68	เสนอผลงาน	เข้าร่วมนำเสนอโครงการย่อยโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2566	สุภเวท มานियม	24 เมษายน 2566 - 24 เมษายน 2566	ห้องประชุม ชั้น 1 อาคารศูนย์กีฬาและสุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

69	ลงพื้นที่	เพื่อพบปะประธานกลุ่มและผู้ประสานงานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน B2B เกษตรอินทรีย์วิถีธรรมชาติ จ.เชียงใหม่ ภายใต้เพื่อพบปะประธานกลุ่มและผู้ประสานงานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน B2B เกษตรอินทรีย์วิถีธรรมชาติ จ.เชียงใหม่ ภายใต้โครงการออมสินยุวพัฒน์	สุภเวท มานियม	17 เมษายน 2566 - 17 เมษายน 2566	วิสาหกิจชุมชน B2B เกษตรอินทรีย์วิถีธรรมชาติ จ.เชียงใหม่ ภายใต้โครงการออมสินยุวพัฒน์
70	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	การจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (Curriculum Report) คณะอุตสาหกรรมเกษตร"	สุภเวท มานियม	12 พฤษภาคม 2566 - 12 พฤษภาคม 2566	โรงแรม Tree Scape Retreat Resort จ.เชียงใหม่
71	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทบทวนแผนกลยุทธ์ 5 ปี (พ.ศ.2566-2570) และการจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี (Action Plan) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	สุภเวท มานियม	19 พฤษภาคม 2566 - 21 พฤษภาคม 2566	โรงแรม โอโซ่ นอร์ธ พัทยา จ.ชลบุรี
72	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรม "NSTDA Deep Tech Acceleration Cohort #2 Bootcamp Squad 2/3"	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	1 มิถุนายน 2565 - 5 มิถุนายน 2565	โรงแรม บลูไฮเทล สมาร์ท จ.กระบี่
73	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรม Workshop พัฒนาผลิตภัณฑ์แผนการผลิตและแผนการตลาดกับผู้ประกอบการ	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	6 มิถุนายน 2565 - 8 มิถุนายน 2565	โรงแรม บลูไฮเทล สมาร์ท จ.กระบี่
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

74	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมอบรมการ เสริมสร้างค่านิยมองค์กร	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	16 กันยายน 2565 - 16 กันยายน 2565	ระบบ Zoom
75	วิทยากร	เป็นวิทยากรร่วมเสวนา ภายใต้หัวข้อ “เส้นทางกัญ ชง กัญชา พืชเศรษฐกิจ ใหม่ของไทย ทิศทางหลัง ปลดล็อก”	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	3 ธันวาคม 2565 - 3 ธันวาคม 2565	อาคารอำนวยการ อุทยานวิทยาศาสตร์ ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
76	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมงานการจัดแสดง นิทรรศการ “งานประกวด ผลงานประดิษฐ์คิดค้น” ประจำปีงบประมาณ 2566	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	19 กันยายน 2565 - 20 กันยายน 2565	อาคาร วช. สำนักงาน การวิจัยแห่งชาติ (วช.) กรุงเทพฯ
77	ร่วม กิจกรรม	ปฏิบัติงานภาคสนามและ จัดกิจกรรมการทำคลิป วิดีโอประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์อาหารจาก จังหวัด	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	17 กันยายน 2565 - 17 กันยายน 2565	วิสาหกิจชุมชนเกษตร อินทรีย์ บ้านแม่ตาด และวิสาหกิจชุมชน เกษตรกรรมยั่งยืน ห้วยทราย อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่
78	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรม “NSTDA Deep Tech Acceleration Cohort #2 Demo Day”	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	21 ตุลาคม 2565 - 21 ตุลาคม 2565	เกสร เออร์เบิน รีสอร์ท กรุงเทพฯ
79	นิเทศ นักศึกษา	เพื่อนิเทศนักศึกษาที่ ปฏิบัติสหกิจศึกษา	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	27 มกราคม 2566 - 27 มกราคม 2566	บริษัท คิดโคเคน จำกัด จ.สมุทรปราการ
80	นิเทศ นักศึกษา	เพื่อนิเทศนักศึกษาที่ ปฏิบัติสหกิจศึกษา	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	28 มกราคม 2566 - 28 มกราคม 2566	บริษัท เอ็นอาร์ อินสแตนซ์ จำกัด จ.สมุทรสาคร
81	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เพื่อพานักศึกษาสาขาวิชา วิศวกรรมอาหาร จำนวน 36 คน ไปศึกษาดูงาน	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	11 มกราคม 2566 - 11 มกราคม 2566	บริษัทเชียงใหม่เฟรช มิลค์ จำกัด จ.เชียงใหม่
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

82	การเดินทาง ไปต่างประเทศ	ประชุมหารือ รวมทั้ง ส่งเสริมการบูรณาการ ระหว่างคณะอุตสาหกรรม เกษตร มช.และ Korea Food Research Institute (KFRI) ด้าน งานวิจัย ส่งเสริมและ สนับสนุนให้เกิดการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และ เพิ่มขีดความสามารถของ อาจารย์ เพื่อพัฒนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่สู่ ความเป็นสากล และ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ เชิงกลยุทธ์ตามแผนฯ 13 SO5 : Research and Innovation Platform	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	3 ธันวาคม 2565 - 9 ธันวาคม 2565	Korea Food Research Institute, Koear university และ Seaoul National University of Science and Technology สาธารณรัฐเกาหลี
83	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	ปฏิบัติงานเพื่อพา นักศึกษาสาขาวิศวกรรม อาหารไปศึกษาดูงาน	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	8 กุมภาพันธ์ 2566 - 8 กุมภาพันธ์ 2566	บริษัท กาแฟ ชาวไทย ภูเขา จำกัด จ.เชียงใหม่
84	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมรับรางวัลผลงาน “วันนักประดิษฐ์ ประจำปี 2566 (Thailand Inventors’ Day 2023)	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	3 กุมภาพันธ์ 2566 - 5 กุมภาพันธ์ 2566	ศูนย์นิทรรศการและ การประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
85	เสนอ ผลงาน	เข้าร่วมนำเสนอโครงการ ย่อยโครงการออมสิน ยุวพัฒนรักษ์ถิ่น มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2566	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	24 เมษายน 2566 - 24 เมษายน 2566	ห้องประชุม ชั้น 1 อาคารศูนย์กีฬาและ สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

86	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรม “PMUC Research for Thailand’s Competitiveness 2023” Creating Thailand’s Economy, “Deep Tech Ventures for Investment Pitch”	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	26 เมษายน 2566 - 27 เมษายน 2566	ศูนย์การประชุม แห่งชาติสิริกิติ์
87	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	การจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (Curriculum Report) คณะอุตสาหกรรมเกษตร”	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	12 พฤษภาคม 2566 - 12 พฤษภาคม 2566	โรงแรม Tree Scape Retreat Resort จ.เชียงใหม่
88	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมโครงการสัมมนาผู้บริหารประจำปี 2566	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	26 พฤษภาคม 2566 - 28 พฤษภาคม 2566	โรงแรมเดอะริเวอร์รี บายกะตะธานี อ.เมือง จ.เชียงราย
89	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมสัมมนาผู้บริหารมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2565 หัวข้อเรื่อง “การถ่ายทอดแผนพัฒนาการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระยะที่ 13 (พ.ศ.2566-2570) จากนโยบายสู่การปฏิบัติ”	สรญา เชียวनावางค์ษา	18 มิถุนายน 2565 - 19 มิถุนายน 2565	หอประชุม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
90	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	การประเมินผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน (SROI : Social Return On Investment)	สรญา เชียวनावางค์ษา	9 มิถุนายน 2565 - 10 มิถุนายน 2565	ห้องประชุม 4 และ ผ่านระบบ Zoom Meeting
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

91	การเดินทาง ไปต่างประเทศ	ปฏิบัติงานในการลงพื้นที่ ให้คำปรึกษาสถาน ประกอบการด้านอาหาร ภายใต้โครงการ การ ควบคุมความเสี่ยงด้าน ความปลอดภัยและความ มั่นคงด้านอาหารด้วยการ ใช้เทคโนโลยี และ นวัตกรรมที่เหมาะสมกับ ชีวิตวิถีใหม่ (Risk Control in Food Safety and Security Using Appropriate Innovative Technology for New Normal)	สรญา เขียวนาวางค์ษา	18 กรกฎาคม 2565 - 23 กรกฎาคม 2565	เมืองหลวงพระบาง สาธารณรัฐ ประชาธิปไตย ประชาชนลาว (สปป. ลาว)
92	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมประชุมรับฟังความ คิดเห็นในระดับประเทศ ต่อผลการศึกษาการ ปรับปรุงยุทธศาสตร์ระยะ ยาวในการพัฒนาแบบ ปล่อยก๊าซเรือนกระจกต่ำ ของประเทศ (LT-LEDS) และเป้าหมายการลดก๊าซ เรือนกระจกภายใต้ NDC	สรญา เขียวนาวางค์ษา	18 กรกฎาคม 2565 - 18 กรกฎาคม 2565	ผ่านสื่อออนไลน์ (Webinar)
93	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการประชุมเพื่อ เผยแพร่องค์ความรู้ในการ ขอรับรองมาตรฐาน คุณภาพหลักสูตร วิศวกรรมศาสตร์จาก Accreditation Board for Engineering and Technology (ABET Forum)	สรญา เขียวนาวางค์ษา	25 สิงหาคม 2565 - 28 สิงหาคม 2565	โรงแรมแลนด์มาร์ค กรุงเทพฯ
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

94	ลงพื้นที่	เข้าร่วมการลงพื้นที่ตรวจ ประเมินโครงการ EdPEx200 รุ่นที่ 9 พ.ศ. 2564	สรญา เขียวนาวางค์ษา	25 สิงหาคม 2565 - 25 สิงหาคม 2565	คณะสัตว แพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
95	ร่วม กิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรมแสดง ความยินดีแก่คณาจารย์ และบุคลากรคณะฯ ที่ ได้รับตำแหน่งทางวิชาการ และรางวัลต่างๆ ประจำปี 2565	สรญา เขียวนาวางค์ษา	14 กันยายน 2565 - 14 กันยายน 2565	ห้องประชุม 4 สำนักงานคณะ
96	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการฝึกอบรม คอร์สออนไลน์ ในหัวข้อ “ลดต้นทุนเพิ่มประสิทธิ ภาพการบริหารกระบวนการ การผลิตด้วย Lean Management”	สรญา เขียวนาวางค์ษา	26 ธันวาคม 2565 - 26 ธันวาคม 2565	รูปแบบออนไลน์
97	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมโครงการแนว ทางการขับเคลื่อนพันธกิจ สากล ตามแผนพัฒนา การศึกษามหาวิทยาลัย เชียงใหม่ ระยะที่ 13(พ.ศ. 2566-2570)	สรญา เขียวนาวางค์ษา	6 มกราคม 2566 - 6 มกราคม 2566	โรงแรมวินทรี ซิตี้ รีสอร์ท เชียงใหม่
98	การ เดินทาง ไปต่าง ประเทศ	เพื่อหารือด้านวิชาการ งานวิจัยและบริการ วิชาการร่วมกับสถาน ประกอบการ	สรญา เขียวนาวางค์ษา	25 กุมภาพันธ์ 2566 - 28 กุมภาพันธ์ 2566	กรุงพนมเปญ ราชอาณาจักรกัมพูชา
99	การ เดินทาง ไปต่าง ประเทศ	ประชุมหารือ รวมทั้ง ส่งเสริมการบูรณาการ ระหว่างกระทรวงอุตสาหกรรม เกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ และ Korea Food Research Institute (KFRI) ด้าน งานวิจัย ส่งเสริมและ สนับสนุนให้เกิดการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และ	สรญา เขียวนาวางค์ษา	3 ธันวาคม 2565 - 9 ธันวาคม 2565	Korea Food Research Institute, Koear university และ Seaoul National University of Science and Technology สาธารณรัฐเกาหลี
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

		เพิ่มขีดความสามารถของอาจารย์ เพื่อพัฒนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่สู่ความเป็นสากล และสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ตามแผนฯ 13 SO5 : Research and Innovation Platform			
100	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การตรวจประเมินคุณภาพองค์กรทางการศึกษาด้วยเกณฑ์ EDPEx หัวข้อ “มาตรฐานและแนวทางการประเมินตามเกณฑ์ EdPEx (EdPEx Assessor Calibration)”	สรณู เขี้ยวनावางค์ษา	20 กุมภาพันธ์ 2566 - 21 กุมภาพันธ์ 2566	โรงแรมเซ็นจูรี่ พาร์ค กรุงเทพฯ
101	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมประชุมหารือเจาะลึกแนวทางสนับสนุนทุนและการนำเสนอผลงานด้านชีววิทยาศาสตร์การแพทย์ และสุขภาพ	สรณู เขี้ยวनावางค์ษา	21 มีนาคม 2566 - 21 มีนาคม 2566	อุทยานวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
102	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	Report Writing : เรียนรู้ การเขียน Application Report รุ่นที่ 1	สรณู เขี้ยวनावางค์ษา	28 เมษายน 2566 - 29 เมษายน 2566	โรงแรมแคนทารี ฮิลล์ เชียงใหม่
103	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	การจัดทำรายงานผลการ ดำเนินงานของหลักสูตร (Curriculum Report) คณะอุตสาหกรรมเกษตร"	สรณู เขี้ยวनावางค์ษา	12 พฤษภาคม 2566 - 12 พฤษภาคม 2566	โรงแรม Tree Scape Retreat Resort จ.เชียงใหม่
104	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมการสัมมนาเชิง ปฏิบัติการ เรื่อง การ ทบทวนแผนกลยุทธ์ 5 ปี (พ.ศ.2566-2570) และ การจัดทำแผนปฏิบัติการ ประจำปี (Action Plan)	สรณู เขี้ยวनावางค์ษา	19 พฤษภาคม 2566 - 21 พฤษภาคม 2566	โรงแรม โอโซ่ นอร์ธ พญา จ.ชลบุรี
ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่

105	ประชุม/ ดูงาน/ สัมมนา	เข้าร่วมโครงการสัมมนา ผู้บริหารประจำปี 2566	สรญา เขียวนาวางค์ษา	26 พฤษภาคม 2566 - 28 พฤษภาคม 2566	โรงแรมเดอะริเวอร์รี บายกะตะธานี อ.เมือง จ.เชียงราย
-----	-----------------------------	--	------------------------	--	--

เอกสารแนบ 6
ระดับความพึงพอใจของนักศึกษา
ปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร

ความพึงพอใจต่อหลักสูตรที่สำเร็จการศึกษา 2566

ระดับการศึกษา ทั้งหมด ส่วนงาน อุตสาหกรรมเกษตร

ภาพรวมมหาวิทยาลัย

รายหลักสูตร

ส่วนงาน	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม	ระดับความพึงพอใจตามประเด็นการประเมิน (คะแนนเต็ม 5.00)										ค่าเฉลี่ยรวม
		1. หลักสูตรมีความทันสมัยทันต่อสภาวะการดำเนินงานปัจจุบัน	2. รายวิชาในหลักสูตรมีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	3. ห้องปฏิบัติการและอุปกรณ์การเรียนการสอนมีความเหมาะสมและปริมาณที่เพียงพอ	4. การจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรสอดคล้องกับสาขาวิชาที่เรียน เช่น การศึกษาฐาน การเรียนรู้จากผู้รู้คุณวุฒิมาบรรยาย ฯลฯ	5. วิธีการสอนมีความสอดคล้องกัน	6. อาจารย์มีความรู้ความเชี่ยวชาญ และสามารถถ่ายทอดความรู้และนำสื่อเทคโนโลยีมาใช้ในการเรียนการสอน	7. อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามดูแลให้คำปรึกษาระหว่างเรียนในหลักสูตรอย่างใกล้ชิด	8. อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามดูแลให้คำปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา การวางแผนการศึกษา ฯลฯ	9. การให้คำแนะนำทางการศึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา	10. ระบบสนับสนุนช่วยเหลือและจัดสวัสดิการแก่นักศึกษาที่มีความเพียงพอเหมาะสม เช่น การศึกษา การรักษาพยาบาล ฯลฯ	
อุตสาหกรรมเกษตร	242	3.94 (SD=0.70)	3.95 (SD=0.75)	3.76 (SD=0.91)	3.70 (SD=0.91)	3.90 (SD=0.75)	4.29 (SD=0.73)	4.08 (SD=0.74)	4.00 (SD=0.90)	3.93 (SD=0.87)	3.90 (SD=0.86)	3.94 (SD=0.84)
ปริญญาตรี	228	3.93 (SD=0.70)	3.93 (SD=0.76)	3.74 (SD=0.91)	3.69 (SD=0.91)	3.88 (SD=0.75)	4.27 (SD=0.74)	4.07 (SD=0.75)	3.96 (SD=0.89)	3.91 (SD=0.86)	3.90 (SD=0.86)	3.91 (SD=0.85)
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (หลักสูตรไทย)	42	4.05 (SD=0.76)	4.00 (SD=0.80)	3.98 (SD=0.84)	3.81 (SD=0.99)	3.81 (SD=0.86)	4.19 (SD=0.74)	4.00 (SD=0.77)	4.02 (SD=0.87)	4.02 (SD=0.78)	3.86 (SD=0.81)	3.98 (SD=0.90)
ส่วนงาน	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม	ระดับความพึงพอใจตามประเด็นการประเมิน (คะแนนเต็ม 5.00)										ค่าเฉลี่ยรวม
		12. การให้บริการทางด้านการศึกษา ระดับมหาวิทยาลัย เช่น การลงทะเบียนผ่านระบบสำนักทะเบียน	13. การให้ข้อมูลข่าวสารระดับคณะ เช่น การประกาศตารางกิจกรรมของนักศึกษาแต่ละชั้นปี	14. การให้ข้อมูลข่าวสารระดับมหาวิทยาลัย เช่น กำหนดการลงทะเบียน ตารางสอบ	15. สถานที่เรียน/อุปกรณ์การเรียนมีความทันสมัย เช่น ห้องเรียน เครื่องคอมพิวเตอร์ ขอฟต์แวร์ และผู้ช่วยสอน	16. สถานที่เรียน/อุปกรณ์การเรียนมีความเพียงพอ เช่น ห้องเรียน เครื่องคอมพิวเตอร์ ขอฟต์แวร์ และผู้ช่วยสอน	17. สถานที่เรียน/อุปกรณ์การเรียนมีความสอดคล้องกับเนื้อหาที่เรียน เช่น ห้องเรียน เครื่องคอมพิวเตอร์ ขอฟต์แวร์ และผู้ช่วยสอน	18. พื้นที่ส่วนกลางของมหาวิทยาลัยมีความเพียงพอ เช่น ห้องสมุด โรงอาหาร ระดับมหาวิทยาลัย	19. สิ่งอำนวยความสะดวกระดับมหาวิทยาลัย เช่น เครือข่ายอินเทอร์เน็ต (Jumbo Net) หนังสือในห้องสมุด มีความเพียงพอ	20. สิ่งอำนวยความสะดวกระดับมหาวิทยาลัย เช่น เครือข่ายอินเทอร์เน็ต (Jumbo Net) หนังสือในห้องสมุด มีคุณภาพ		
อุตสาหกรรมเกษตร	242	3.89 (SD=0.91)	3.94 (SD=0.79)	3.94 (SD=0.80)	4.00 (SD=0.82)	3.78 (SD=0.85)	3.72 (SD=0.81)	3.86 (SD=0.97)	3.66 (SD=0.87)	4.00 (SD=0.85)	3.91 (SD=0.85)	
ปริญญาตรี	228	3.85 (SD=0.92)	3.93 (SD=0.79)	3.93 (SD=0.79)	4.00 (SD=0.82)	3.76 (SD=0.85)	3.70 (SD=0.81)	3.85 (SD=0.98)	3.65 (SD=0.88)	3.98 (SD=0.86)	3.89 (SD=0.85)	
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (หลักสูตรไทย)	42	3.95 (SD=0.92)	4.10 (SD=0.79)	4.10 (SD=0.77)	4.00 (SD=0.82)	3.95 (SD=0.86)	3.88 (SD=0.87)	3.93 (SD=1.00)	3.69 (SD=0.78)	3.93 (SD=0.78)	3.96 (SD=0.84)	

เอกสารแนบ 7
ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
ที่มีต่อบัณฑิตใหม่

ผลประเมินคุณภาพบัณฑิตตามมุมมองของผู้ใช้บัณฑิตมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำแนกตาม
คุณลักษณะบัณฑิตภาพรวมและรายด้าน 2566

ระดับการศึกษา ทั้งหมด ส่วนงาน อุตสาหกรรมเกษตร

ภาพรวมมหาวิทยาลัย

รายหลักสูตร

ส่วนงาน	จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	คุณลักษณะบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ						ผลการพัฒนาบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ด้านทักษะการเป็นพลเมืองโลก
		ด้านคุณธรรมจริยธรรม	ด้านความรู้	ด้านทักษะทางปัญญา	ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวมคุณลักษณะบัณฑิต		
อุตสาหกรรมเกษตร	57	4.61	4.18	4.03	4.56	4.08	4.31	4.18	4.25
ปริญญาตรี	50	4.59	4.12	3.97	4.54	4.03	4.26	4.13	4.21
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ (หลักสูตรไทย)	9	4.67	4.19	4.22	4.67	4.14	4.39	4.17	4.35
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล็ดกัญชง (หลักสูตรไทย)	11	4.55	3.95	3.73	4.36	3.93	4.13	3.95	4.11
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร (หลักสูตรไทย)	8	4.55	4.28	4.09	4.63	4.19	4.36	4.25	4.33
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล (หลักสูตรไทย)	2	4.80	4.38	4.13	4.50	4.38	4.45	4.25	4.42
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรไทย)	13	4.55	3.96	3.83	4.60	3.92	4.19	4.04	4.13
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (หลักสูตรไทย)	7	4.63	4.29	4.11	4.43	3.96	4.30	4.36	4.14
ปริญญาโท	5	4.80	4.45	4.35	4.75	4.30	4.54	4.30	4.53