

การรายงานผลการดำเนินงานตัวบ่งชี้ที่ 2-10 ตามเกณฑ์ CMU-QA Curriculum
หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร พ.ศ.2566

อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประจำปีการศึกษา 2566 วันที่รายงาน 31 พฤษภาคม 2567

การวิเคราะห์จุดเด่นของหลักสูตร

จากการดำเนินการใน 3 ปีที่ผ่านมาท่านคิดว่าหลักสูตรของท่านมีจุดเด่นมากที่สุดในประเด็นใด ที่ทำให้แข่งขันได้เมื่อเทียบกับหลักสูตรเดียวกันของมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศ ในประเด็นดังต่อไปนี้ พร้อมอธิบายพอสังเขป

- การรับเข้านักศึกษา
- การดูแลนักศึกษา
- สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
- การสำเร็จการศึกษา
- ความทันสมัย/เป็นที่ต้องการของตลาด
- ผลงานวิชาการ (งานวิจัย)
- ประเด็นอื่น ๆ ที่เหมาะสมกับบริบทของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหารเป็นหลักสูตรที่ได้มาตรฐาน มีความโดดเด่นทั้งในด้านความทันสมัยของเนื้อหาความรู้วิชาทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและวิศวกรรมที่ทันสมัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตผลทางการเกษตรให้มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค นอกจากนี้บัณฑิตที่จบการศึกษาสามารถนำความรู้ดังกล่าวมาปรับปรุงเพื่อเพิ่มผลผลิต (productivity improvement) สามารถลดการสูญเสียระหว่างกระบวนการ ส่งผลให้บัณฑิตเป็นที่ต้องการของตลาด จะเห็นว่าหลักสูตรให้ความรู้และทักษะแก่บัณฑิตที่ครอบคลุมศาสตร์ที่มีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมการผลิตอาหาร บัณฑิตสามารถทำงานได้ในหลากหลายด้าน เช่น การวางแผนการผลิต การควบคุมคุณภาพ การเพิ่มผลผลิต การควบคุมการผลิต การจัดการด้านความเสี่ยงและความปลอดภัยอาหาร เป็นต้น หลักสูตรนี้สามารถตอบสนองต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและผลิตผลทางการเกษตรซึ่งเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศไทยที่สามารถขับเคลื่อนเศรษฐกิจไปสู่การเป็นประเทศที่มีรายได้สูงขึ้น รวมทั้งสามารถตอบสนองนโยบายประเทศไทยได้อย่างยั่งยืน

การจัดการหลักสูตรเพื่อให้นักศึกษาได้มีโอกาสเพิ่มพูนทักษะในสถานประกอบการผ่านกระบวนการในรูปแบบสหกิจศึกษา ทำให้หลักสูตรได้รับเสียงตอบรับที่ดีจากผู้ใช้บัณฑิต ตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการรวมถึงหน่วยงานภาครัฐ

ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน (เลือกตารางรายงานตามระดับปริญญาและแผนการศึกษาของหลักสูตร) ระดับปริญญาตรี

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ภาคปกติ

ปีการศึกษา	2562	2563	2564	2565	2566
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	80	80	80	70	70
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	77	85	72	75	76
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	96.25	106.25	90.00	107.14	108.57

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

สรุปผลการดำเนินงาน (สามารถศึกษาวิธีการคำนวณได้จากคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร CMU-QA Curriculum หน้า 41)

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษาภาพรวมหลักสูตร	96.25	106.25	90.00	107.14	108.57

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร (การกำหนดจำนวนรับ การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร การประชาสัมพันธ์ การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

กระบวนการรับนักศึกษาเริ่มจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณากำหนดจำนวนรับนักศึกษาจากความพร้อมของห้องปฏิบัติการห้องเรียน และเครื่องมืออุปกรณ์สนับสนุนการศึกษาที่เพียงพอ สามารถ ส่งเสริม การเรียนรู้ของนักศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ และคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาตาม มคอ. 2 โดย

อาศัยปรัชญาและสาระในหลักสูตรฯ เช่น จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่าสายวิทยาศาสตร์ โดยมีความรู้ความสามารถทางด้านคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ เช่น วิชาฟิสิกส์ เคมี ชีวเคมี เป็นต้น และมีสุขภาพแข็งแรง ไม่มีโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เพื่อให้นักเรียนมัธยมปลายเข้าใจเนื้อหาของหลักสูตรฯ จึงได้จัดทำวิดีโอแนะนำหลักสูตรเผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น เว็บไซต์ เฟซบุ๊ก เพจเพชบุ๊ค เฟซบุ๊กไลฟ์ Instagram TikTok Line official account (LineOA) นอกจากนี้ยังได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์แบบออนไลน์ร่วมกับโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายที่มี MOU ร่วมกับคณะฯ โดยจัดกิจกรรมร่วมกับโรงเรียน เช่น กิจกรรมรณรงค์ชวนรณรงค์โรงเรียน การประชาสัมพันธ์ผ่านชมรมวิชาการของคณะฯ หลักสูตรฯ ยังได้ดำเนินการร่วมกับคณะฯ และมหาวิทยาลัยเชียงใหม่เพื่อจัดกิจกรรมเยี่ยมชมห้องเรียนและห้องปฏิบัติการของคณะฯ (Agro Open Day) กิจกรรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติการทางวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (Agro X-Perience) และกิจกรรม CMU Open House

การคัดเลือกของนักเรียนดำเนินการตามช่องทางที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่กำหนด โดยรับในระบบ Thai University Center Admission System หรือ TCAS สรุปรายชื่อที่ได้แสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การรับเข้านักศึกษาสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ประจำปีการศึกษา 2566

รอบของการรับ	คุณสมบัติ	ผู้ยืนยันสิทธิ์ (คน)
1.TCAS 1 (Portfolio)	กำลังศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - GPA รวม 5 เทอม 2.75 – 3.00 ขึ้นไป - รับเฉพาะสายวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์หรือเทียบเท่า 1. โครงการผู้มีความสามารถพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 2. โครงการสร้างนักนวัตกรรมทางอุตสาหกรรมเกษตรผ่านค่ายของคณะฯ 3. โครงการรับนักเรียนผู้มีผลการเรียนดีเด่น 4. โครงการเด็กดีมีที่เรียน 5. โครงการรับนักเรียนผู้มีความสามารถทางภาษาอังกฤษ	7
2.TCAS 2 (Quota)	รับเฉพาะสายวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์หรือเทียบเท่า - ยื่นคะแนนวิชาสามัญ 09, 19, 29, 39, 49, 59, 69 - มีคุณสมบัติตามประกาศการรับนักเรียนโควตาฯ มช.	34
3. TCAS 3 (Admission)	- สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - มีหน่วยกิตกลุ่มสาระ วิทยาศาสตร์ 22 หน่วยกิต และคณิต 12 หน่วยกิตขึ้นไป - ยื่นคะแนนวิชาสามัญ 09, 19, 29, 39, 49, 59, 69	28

	(Admission 1) - ยื่นคะแนนตามคุณสมบัติตามองค์ประกอบ Admission (Admission 2)	
4. TCAS 4 (Direct Admission)	- สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - รับเฉพาะสายวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์หรือ เทียบเท่า - เลือกยื่นคะแนนชุดวิชาสามัญ 7 วิชา หรือ คะแนน GAT, PAT1, PAT2	8
รวม		77

*หมายเหตุ นักศึกษามารายงานตัว จำนวน 76 คน (สละสิทธิ์ จำนวน 1 คน)

ในการนี้กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้มีการทบทวนจำนวนรับนักศึกษาเป็นประจำทุกปี เพื่อนำข้อมูลมาปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษาเข้าเรียนให้เป็นไปตามแผนการรับในปีการศึกษาถัดไป

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่: ปัจจัย/สาเหตุที่จำนวนรับเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้จำนวนรับเข้าศึกษาเป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

ภายหลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา (COVID-19) หลักสูตรฯ ได้มีการดำเนินการจัดกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้นักเรียนได้รับประสบการณ์ตรงก่อนที่จะเข้าเรียนในหลักสูตรที่สนใจ ทั้งในด้านชีวิตความเป็นอยู่ในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ การทดลองใช้เครื่องมือในห้องปฏิบัติการทางด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

2.3 มีวิธีการพัฒนา/ปรับปรุงกระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไรที่ส่งผลให้หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้ตามจำนวนที่กำหนด และมีคุณสมบัติตรงตามต้องการของหลักสูตร

มีการประชาสัมพันธ์เชิงรุกที่เข้าถึงกลุ่มนักเรียนเป้าหมาย ให้เข้าใจถึงเนื้อหาในหลักสูตรที่มุ่งเน้นการผลิตวิศวกรอาหารสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร 4.0

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. การคงอยู่ของนักศึกษา

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)

ภาคปกติ (หลักสูตร 4.0 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า ศึกษาจริงในแต่ละ รุ่น (1)	จำนวนที่พ้นสภาพสะสมจนถึงปีการศึกษานั้น ๆ (2)					รวม (2)	อัตราการคงอยู่		สาเหตุของการลาออก และการพ้นสภาพ
		ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4					
		ชั้นปีที่	ชั้นปีที่	ชั้นปีที่	ชั้นปีที่					
รหัส 59	80	15	7	2	0	24	70.00	(*1)	ไม่ลงทะเบียน ไม่ลาพักการศึกษา=3 คน โอนย้ายไปสถาบันอื่น=1 คน ลาออก= 12 คน GPA ไม่ถึง 1.75=3 คน GPA ไม่ ถึง 1.5=5 คน	
รหัส 60	70	9	9	1	0	19	72.86	(*2)	ไม่ลงทะเบียน ไม่ลาพักการศึกษา=1 คน ลาออก=12 คน GPA ไม่ถึง 1.75=1 คน GPA ไม่ถึง 1.5=5 คน	
รหัส 61	97	26	6	2	0	34	64.95	(*3)	ลาออก=27 คน GPA ไม่ถึง 1.75=2 คน GPA ไม่ถึง 1.5=5 คน	
รหัส 62	77	8	5	3	0	16	79.22	(*4)	ไม่ลงทะเบียน ไม่ลาพักการศึกษา=2 คน ลาออก=11 คน GPA ไม่ถึง 1.75=1 คน GPA ไม่ถึง 1.5=2 คน	
รหัส 63	86	9	12	0	1	22	74.42	(*5)	ไม่ลงทะเบียน ไม่ลาพักการศึกษา=1 คน ลาออก=17 คน GPA ไม่ถึง 1.75=2 คน GPA ไม่ถึง 1.5=2 คน	
รหัส 64	72	14	3	1	0	18	75.00		ลาออก=18 คน	
รหัส 65	75	13	1	0	0	14	81.33		ไม่ลงทะเบียน ไม่ลาพักการศึกษา=1 คน ลาออก=5 คน GPA ไม่ถึง 1.5=8 คน	
รหัส 66	76	3	0	0	0	3	96.05		ลาออก=2 คน GPA ไม่ถึง 1.5=1 คน	

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา
	2562 ^(*1)	2563 ^(*2)	2564 ^(*3)	2565 ^(*4)	2566 ^(*5)
ร้อยละการคงอยู่ของ นักศึกษาภาพรวมหลักสูตร ภาพรวม	70.00	72.86	64.95	79.22	74.42

หมายเหตุ

- **รหัสนักศึกษา** แสดงรหัสนักศึกษา 2 ตัวแรกซึ่งสัมพันธ์กับปีการศึกษาที่นศ.เข้าเรียนในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- **จำนวนนศ.ที่รับเข้าศึกษาจริง (1)** แสดง จำนวนนศ.ที่รายงานตัวเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ไม่นับจำนวนนศ.สละสิทธิ์ในรอบรายงานตัว ซึ่งหมายถึง จำนวนนศ.ที่ออกรหัสนักศึกษาแต่ไม่มารายงานตัว)
- **จำนวนนศ.ที่พ้นสภาพสะสมจนถึงปีการศึกษานั้น ๆ (2)** แสดง จำนวนนศ.ที่พ้นสภาพด้วยสาเหตุต่าง ๆ ยกเว้น เสียชีวิต ตัวอย่างเช่น
 - จำนวนนศ.ที่พ้นสภาพสะสมจนถึงปีการศึกษานั้น ๆ สำหรับการรายงานผล (ย้อนหลัง) ปีการศึกษา 2562 ซึ่งเป็นการแสดงตัวเลขจำนวนนศ.ที่พ้นสภาพสะสมในรอบปีแรกหรือปีที่ 1 ของการเปรียบเทียบแนวโน้มย้อนหลัง 5 ปี หมายถึง จำนวนนศ.รหัส 59 ที่พ้นสภาพสะสมในแต่ละปีการศึกษาซึ่งมีความสอดคล้องกับชั้นปีของนศ.รหัส 59 ในหลักสูตร ดังนี้
 - ชั้นปีที่ 1 คือ จำนวนนศ.รหัส 59 ที่พ้นสภาพในปีการศึกษา 2559
 - ชั้นปีที่ 2 คือ จำนวนนศ.รหัส 59 ที่พ้นสภาพในปีการศึกษา 2560
 - ชั้นปีที่ 3 คือ จำนวนนศ.รหัส 59 ที่พ้นสภาพในปีการศึกษา 2561
 - ชั้นปีที่ 4 คือ จำนวนนศ.รหัส 59 ที่พ้นสภาพในปีการศึกษา 2562 (*1) ซึ่งเป็นปีการศึกษาสุดท้ายตามระยะเวลาการศึกษาของหลักสูตร สำหรับการรายงานผล (ย้อนหลัง) ปีการศึกษา 2562
 - จำนวนนศ.ที่พ้นสภาพสะสมรวม (2) ที่ใช้สำหรับการรายงานผล (ย้อนหลัง) ปีการศึกษา 2562 คือ จำนวนรวมของนศ.รหัส 63 ที่พ้นสภาพสะสมตั้งแต่ชั้นปีที่ 1 จนถึงชั้นปีสุดท้ายในปีการศึกษา 2566
 - จำนวนนศ.ที่พ้นสภาพสะสมจนถึงปีการศึกษานั้น ๆ สำหรับการรายงานผลปีการศึกษา 2566 (ปีการศึกษาที่รายงานผล) ซึ่งเป็นการแสดงตัวเลขจำนวนนศ.ที่พ้นสภาพสะสมในรอบปีสุดท้ายของการเปรียบเทียบแนวโน้มย้อนหลัง 5 หมายถึง จำนวนนศ.รหัส 63 ที่พ้นสภาพสะสมในแต่ละปีการศึกษาซึ่งมีความสอดคล้องกับชั้นปีของนศ.รหัส 63 ในหลักสูตร ดังนี้

- ชั้นปีที่ 1 คือ จำนวนนศ.รหัส 63 ที่พ้นสภาพในปีการศึกษา 2563
 - ชั้นปีที่ 2 คือ จำนวนนศ.รหัส 63 ที่พ้นสภาพในปีการศึกษา 2564
 - ชั้นปีที่ 3 คือ จำนวนนศ.รหัส 63 ที่พ้นสภาพในปีการศึกษา 2565
 - ชั้นปีที่ 4 คือ จำนวนนศ.รหัส 63 ที่พ้นสภาพในปีการศึกษา 2566
 - จำนวนนศ.ที่พ้นสภาพสะสมรวม (2) ที่ใช้สำหรับการรายงานผล ปีการศึกษา 2562 (ปีการศึกษาที่รายงานผล) คือ จำนวนรวมของนศ.รหัส 63 ที่พ้นสภาพสะสมตั้งแต่ชั้นปีที่ 1 จนถึงชั้นปีที่สุดท้ายในปีการศึกษา 2566
- **อัตราการคงอยู่** หมายถึง [(จำนวน นศ.ที่รับเข้าศึกษาจริง (1) - จำนวนนศ.ที่พ้นสภาพสะสมจนถึงปีการศึกษา นั้น ๆ รวม (2)) / จำนวนนศ.ที่รับเข้าศึกษาจริง (1)] x 100 **ตัวอย่างเช่น**
 - การรายงานผลข้อมูลอัตราการคงอยู่ของนักศึกษา สำหรับการรายงานผล (ย้อนหลัง) ปีการศึกษา 2562 (*1) ซึ่งเป็นการแสดงตัวเลขเพื่อเปรียบเทียบอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในปีแรกหรือปีที่ 1 ของการเปรียบเทียบแนวโน้มย้อนหลัง ซึ่งแสดงตัวเลขของสัดส่วนของของจำนวนนศ.รหัส 59 ที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษาจนถึงปีการศึกษา 2563 ซึ่งเป็นปีการศึกษาสุดท้ายตามระยะเวลาการศึกษาของหลักสูตรเทียบกับจำนวนนศ.ที่รับเข้าศึกษาจริงของนักศึกษารหัส 59
 - การรายงานผลข้อมูลอัตราการคงอยู่ของนักศึกษา สำหรับการรายงานผล (ย้อนหลัง) ปีการศึกษา 2562 (*5) (ปีการศึกษาที่รายงานผล) เป็นการแสดงตัวเลขเพื่อเปรียบเทียบอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในปีแรกหรือปีที่ 5 ของการเปรียบเทียบแนวโน้มย้อนหลัง ซึ่งแสดงตัวเลขของสัดส่วนของของจำนวนนศ.รหัส 63 ที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษาจนถึงปีการศึกษา 2566 ซึ่งเป็นปีการศึกษาสุดท้ายตามระยะเวลาการศึกษาของหลักสูตรเทียบกับจำนวน นศ. ที่รับเข้าศึกษาจริงของนักศึกษารหัส 63
 - การรายงานผลข้อมูลอัตราการคงอยู่ของนักศึกษา ของ นศ. รหัส 63 ถึง นศ. รหัส 66 เป็นอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาระหว่างเรียนในชั้นปีต่าง ๆ ของหลักสูตร ตัวอย่างเช่น อัตราการคงอยู่ของ นศ.รหัส 66 หมายถึง อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ณ วันที่รายงาน
 - **ตารางสรุปผลการดำเนินงาน** แสดงรายงานอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาเปรียบเทียบ ย้อนหลัง 5 ปีการศึกษา สำหรับการรายงานผลปีการศึกษาปัจจุบัน คือ ปีการศึกษา 2566 โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบ 5 ปีย้อนหลัง ตั้งแต่ปีการศึกษา 2562 ถึงปีการศึกษา 2566

2. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการสนับสนุนนักศึกษาอย่างไร (การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำแนะนำปรึกษา และการส่งเสริมด้านการเรียน)

2.1.1 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษามีการดำเนินการ 2 ระดับ ดังนี้

2.1.1.1 ระดับคณะ

โดยมีรองคณบดีและคณะกรรมการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบจัดกิจกรรม Pre-college และปฐมนิเทศ เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ทราบถึงกฎ ระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับ การเรียนการสอน บทบาทของ นักศึกษาซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการประกันคุณภาพการศึกษา ได้ปรับ ทักษะและพฤติกรรมเพื่อการดำเนินชีวิตในมหาวิทยาลัย การส่งเสริมด้านคุณธรรมจริยธรรม ความ ปลอดภัยในการจราจร การฝึกซ้อมการปฏิบัติตน เมื่อเผชิญวินาศภัย เช่น อัคคีภัย และแผ่นดินไหว เป็นต้น รวมทั้งมีการให้ข้อมูลด้านทุนการศึกษาประเภทต่าง ๆ ที่เหมาะสมกับนักศึกษา สวัสดิการด้าน สุขภาพของนักศึกษา และเบอร์โทรติดต่อฉุกเฉิน เพื่อเตรียมความพร้อมของนักศึกษา ก่อนเปิดภาค การศึกษา นอกจากนี้เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรม คณะกรรมการพัฒนาคุณภาพนักศึกษามีการประชุม พิจารณาผลการดำเนินงานและสรุปผลเพื่อนำมาปรับปรุงการดำเนินการในปีการศึกษาหน้า

2.1.1.2 ระดับหลักสูตร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนดและจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาใหม่ ชั้น ปีที่ 1 ในวันปฐมนิเทศของสาขาวิชา ได้แก่ การให้ข้อมูลเกี่ยวกับสาขาวิชา โครงสร้างหลักสูตรฯ แผนการศึกษา และเงื่อนไขกระบวนการวิชาที่ต้องเรียนก่อน-หลัง เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา การได้ เกียรติคุณ การพัฒนา วินัยนักศึกษาเกี่ยวกับการทุจริตการสอบ แนะนำวิธีการเรียน การปรับตัว และการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย นอกจากนี้มีการแบ่งกลุ่มนักศึกษาพบกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อรับ คำแนะนำถึงกระบวนการในภาคการศึกษาที่ 1 การคำนวณเกรด และการเตรียมตัวสำหรับชีวิตในรั้ว มหาวิทยาลัยที่แตกต่างจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษา เป็นต้น

จากการจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมทั้งในระดับคณะฯ และระดับหลักสูตรให้กับนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 พบว่านักศึกษาสามารถปรับตัวเข้ากับการเรียนในระดับมหาวิทยาลัยได้ทำให้อัตราการคงอยู่ ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพิ่มขึ้นจากร้อยละ 90.27 เป็น 96.05 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมี ความเห็นว่ากระบวนการรับนักศึกษาและกระบวนการเตรียมความพร้อมมีประสิทธิภาพและ ประสิทธิภาพดี อย่างไรก็ตามทางหลักสูตรเห็นควรเพิ่มกิจกรรมการเชิญรุ่นพี่ และศิษย์เก่า มาถ่ายทอด ประสบการณ์และให้แง่คิดด้านการเรียน กิจกรรม และการทำงาน ในกิจกรรมปฐมนิเทศ เพื่อเป็น แรงจูงใจและให้รุ่นน้องเห็นภาพรวมของการเรียนการสอนและการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยวางแผนจะดำเนินกิจกรรมดังกล่าวในภาคการศึกษาที่ 1/2567 และจะได้มีการประเมินผลหลังจัดกิจกรรมเพื่อนำไปปรับปรุงกระบวนการอย่างต่อเนื่อง

2.1.2 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2.1.2.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาให้กับนักศึกษาทุกคน เพื่อให้ คำปรึกษาด้านวิชาการ การลงทะเบียน แนะนำวิธีการเรียน และการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย โดยกระจายให้อาจารย์ทุกท่านมีจำนวนนักศึกษาที่ต้องดูแลใกล้เคียงกัน และคณะกรรมการบริหาร

หลักสูตรฯ มีการติดตามผลการเรียนของนักศึกษา หากนักศึกษามีผลการเรียนที่น่าเป็นห่วง คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและงานบริการการศึกษาฯ จะแจ้งให้อาจารย์ที่ปรึกษาฯ รับทราบและติดตามอย่างใกล้ชิด

2.1.2.2 เนื่องจากคณะอุตสาหกรรมเกษตรตั้งอยู่นอกเขตมหาวิทยาลัยหลักและกระบวนวิชาที่นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ลงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดการเรียนการสอนในคณะฯ ดังนั้นทางสาขาวิชาฯ จึงได้จัดทำกลุ่ม line ให้กับนักศึกษาแต่ละชั้นปี เพื่อเพิ่มช่องทางให้นักศึกษาสามารถติดต่อกับอาจารย์ที่ปรึกษาและผู้ประสานงานสาขาวิชาให้มีความสะดวกมากยิ่งขึ้นในการลงทะเบียน การเรียน การใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย ตลอดจนปรึกษาปัญหาในด้านต่าง ๆ สำหรับนักศึกษาชั้นปีอื่น อาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนสามารถติดตามความก้าวหน้าในการเรียนของนักศึกษาตลอดจนปัญหาต่าง ๆ ผ่านทางกลุ่ม line หรือทางโทรศัพท์ นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษายังสามารถติดตามผลการเรียนของนักศึกษาทุกชั้นปีที่อยู่ในความดูแลผ่านเว็บไซต์ของสำนักทะเบียน และการสอบถามพูดคุยกับผู้ปกครองโดยตรงหรือได้รับแจ้งจากผู้ปกครอง ทั้งนี้ผลการประเมินความพึงพอใจในด้านการเรียนการสอนของสาขาวิชาฯ โดยนักศึกษาผ่านระบบการประเมินซึ่งจัดทำโดยสำนักทะเบียนพบว่าผลการประเมินอยู่ในระดับดีถึงดีมากในทุกรายวิชาที่ได้มีการเปิดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2566

2.1.2.3 นอกเหนือจากระบบอาจารย์ที่ปรึกษาแล้ว ยังมีเจ้าหน้าที่งานบริการการศึกษา หน่วยงานพัฒนาคุณภาพนักศึกษา และเจ้าหน้าที่ประสานงานหลักสูตร ได้ช่วยให้คำปรึกษาและประสานงานระหว่างอาจารย์และนักศึกษาในเรื่องต่าง ๆ ทั้งในด้านการเรียนการสอนและกิจกรรม

2.1.2.4 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ประเมินการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา โดยนำผลการประเมินการให้บริการด้านการศึกษาของนักศึกษามาพิจารณาในที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อประกอบการปรับปรุงกระบวนกร ซึ่งพบว่านักศึกษาชั้นปีที่ 1 มักจะปรึกษาและติดต่ออาจารย์ที่ปรึกษาในเฉพาะเวลาที่ประสงค์จะถอนกระบวนวิชา ดังนั้นคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจึงได้คอยติดตามผลการศึกษาของนักศึกษาทุกชั้นปี หากพบว่านักศึกษามีผลการศึกษาเข้าใกล้เกณฑ์ที่จะพ้นสภาพการศึกษา จะติดต่อนักศึกษาโดยตรงและดูแลอย่างใกล้ชิด เพื่อวางแผนการศึกษาและคอยติดตามเป็นระยะ ๆ เพื่อให้การติดตามการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ จึงมีความเห็นว่าควรมีการติดตามพฤติกรรมกรเรียนและผลการศึกษาของนักศึกษาภายหลังนักศึกษาทราบคะแนนสอบกลางภาค (2 สัปดาห์หลังการสอบกลางภาค) และภายใน 2 สัปดาห์หลังเปิดภาคการศึกษาในทุก ๆ ภาคการศึกษาปกติ โดยจะมีการทบทวนกระบวนกรภายหลังการดำเนินการไปแล้วในปีการศึกษาถัดไป

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษาปัจจุบันมีแนวโน้มลดลงเนื่องจากในปีการศึกษา 2566 ได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการเรียนการสอนกลับมาเป็นแบบออนไลน์ ซึ่งอาจส่งผลต่อการปรับตัวของนักศึกษาซึ่งยังคงคุ้นชินกับการศึกษาแบบออนไลน์มาตลอดช่วงระยะเวลาการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา นอกจากนี้จากการวิเคราะห์พบว่าการเรียนการสอนแบบออนไลน์ในช่วงเวลาดังกล่าวส่งผลกระทบต่อความรู้ที่นักศึกษาได้รับ ทำให้นักศึกษาขาดองค์ความรู้พื้นฐานที่จำเป็นในการเรียนในห้องเรียน อย่างไรก็ตามร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา รหัสนักศึกษา 63 ที่จบการศึกษาในปีการศึกษา 2566 มีอัตราการคงอยู่ที่สูงขึ้นกว่าปีที่ผ่านมา

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

มีการจัดกิจกรรมทบทวนความรู้ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 โดยจัดสอนรายวิชา ภาษาอังกฤษ ฟิสิกส์ เคมี และแคลคูลัส รวมทั้งมีการจัดกิจกรรม FE สัมพันธ์ เพื่อสร้างความผูกพัน ระหว่างนักศึกษากับคณาจารย์และสาขาวิชาให้มากยิ่งขึ้น รวมทั้งมีการปรับแผนการศึกษา โดยย้ายกระบวนวิชา 604101 มาสอนในภาคการศึกษาที่ 1 สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพื่อให้ นักศึกษามีความเข้าใจในภาพรวมของหลักสูตรและวิชาชีพในอนาคตได้

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. การสำเร็จการศึกษา

อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรของนักศึกษา คณะ

หลักสูตร ()

ภาคปกติ (หลักสูตร 4.0 ปี)

รหัส นักศึกษา	จำนวน รับเข้า ศึกษา (1)	จำนวนนศ.สำเร็จการศึกษา															จำนวน นศ. สำเร็จ การศึกษา ตาม หลักสูตร (2)	อัตราการ สำเร็จ การศึกษา ตาม หลักสูตร		
		ปี การศึกษา ก่อนหน้า	ปีการศึกษา 2562			ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564			ปีการศึกษา 2565			ปีการศึกษา 2566					
		2562	1	2	ฤดู ร้อน	1	2	ฤดู ร้อน	1	2	ฤดู ร้อน	1	2	ฤดู ร้อน	1	2				ฤดู ร้อน
รหัส 59	80	0	0	* 42	0	0	10	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	42	52.50	(*1)
รหัส 60	70	0	0	0	0	0	* 33	0	0	12	0	1	3	0	0	0	0	33	47.14	(*2)
รหัส 61	97	0	0	0	0	0	0	0	0	* 41	2	1	17	0	0	0	0	41	42.27	(*3)
รหัส 62	77	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	* 50	0	0	8	0	50	64.94	(*4)
รหัส 63	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	* 40	0	40	46.51	(*5)

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา
	2562 (*1)	2563 (*2)	2564 (*3)	2565 (*4)	2566 (*5)
ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ของนศ.ภาพรวมหลักสูตร	52.50	47.14	42.27	64.94	46.51

ข้อมูล ณ วันที่ 13 พฤษภาคม 2567, 20:54:27น.

สำนักทะเบียนและประมวลผลมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

หมายเหตุ

- **รหัสนักศึกษา** แสดง รหัสนักศึกษา 2 ตัวแรกซึ่งสัมพันธ์กับปีการศึกษาที่นศ.เข้าเรียนในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- **ภาคการศึกษาที่รับเข้า** แสดง ภาคการศึกษาที่นศ.เข้าเรียนในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ซึ่งสัมพันธ์กับรหัสนักศึกษาในปีการศึกษาที่นศ.เข้าเรียน
- **จำนวนรับเข้าศึกษา (1)** แสดง จำนวนนศ.ที่รายงานตัวเป็นนศ.มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ไม่นับจำนวนนศ.สละสิทธิ์ในรอบรายงานตัว ซึ่งหมายถึง จำนวนนศ.ที่ออกรหัสนักศึกษา แต่ไม่มารายงานตัว)
- **จำนวนนศ.สำเร็จการศึกษา** หมายถึง จำนวนนศ.ที่สำเร็จการศึกษา จำแนกการนำเสนอเป็น 2 กลุ่ม
 - จำนวนนศ.สำเร็จการศึกษา : ปีการศึกษา ก่อนหน้า 2562 คือ จำนวนนศ.ที่สำเร็จการศึกษา ก่อนปีการศึกษา 2562 ซึ่งเป็นปีการศึกษาแรกของการแสดงข้อมูลเปรียบเทียบ 5 ปีย้อนหลังนับจากปีการศึกษาที่รายงาน คือ ปีการศึกษา 2566
 - จำนวนนศ.สำเร็จการศึกษา : ตั้งแต่ปีการศึกษา 2562 ถึงปีการศึกษา 2566
- **จำนวน นศ.สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)** หมายถึง จำนวน นศ.สำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลาการศึกษาที่หลักสูตรกำหนด ตัวอย่างเช่น
 - จำนวนนศ.ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรของหลักสูตร ภาคปกติ (หลักสูตร 4.0 ปี) สำหรับการรายงานผล (ย้อนหลัง) ปีการศึกษา 2562 คือ จำนวนนศ.รหัส 59 ที่สำเร็จการศึกษาภายในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562
 - จำนวนนศ.ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรของหลักสูตรภาคปกติ (หลักสูตร 4.0 ปี) สำหรับการรายงานผลปีการศึกษา 2566 (ปีการศึกษาที่รายงานผล) คือ จำนวนนศ.รหัส 63 ที่สำเร็จการศึกษาภายในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566
- **อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร** หมายถึง [จำนวน นศ.สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)/จำนวนรับเข้าศึกษาจริงในแต่ละรุ่น (1)]x100 ตัวอย่างเช่น
 - อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรของหลักสูตรภาคปกติ (หลักสูตร 4.0 ปี) สำหรับการรายงานผล (ย้อนหลัง) ปีการศึกษา 2562 ^(*1) คือ สัดส่วนของจำนวนนศ.ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรของนศ.รหัส 59 ที่สำเร็จการศึกษาภายในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 62 เทียบกับจำนวนรับเข้าศึกษาของนศ.รหัส 59 คิดเป็นอัตราส่วนร้อยละ
 - อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ภาคปกติ (หลักสูตร 4.0 ปี) สำหรับการรายงานผลปีการศึกษา 2566 (ปีการศึกษาที่รายงานผล) ^(*5) คือ สัดส่วนของจำนวนนศ.ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรของนศ.รหัส 63 ที่สำเร็จการศึกษาภายในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 66 เทียบกับจำนวนรับเข้าศึกษาของนศ.รหัส 63 คิดเป็นอัตราส่วนร้อยละ

- **ตารางสรุปผลการดำเนินงาน** แสดงรายงานอัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ย้อนหลัง 5 ปี การศึกษา สำหรับการรายงานผลปีการศึกษาปัจจุบัน คือ ปีการศึกษา 2566 โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบ 5 ปีย้อนหลัง ตั้งแต่ปีการศึกษา 2562 ถึงปีการศึกษา 2566

2. การวิเคราะห์ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลง เนื่องจาก 1) อัตราการคงอยู่ของนักศึกษารหัส 63 น้อยลง ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาลดลง และ 2) ได้มีการเปลี่ยนการจัดการเรียนการสอนจากออนไลน์เป็นออนไซต์ อาจส่งผลต่อนักศึกษาบางส่วนที่ไม่คุ้นชินกับการเรียนการสอนในห้องเรียน และขาดพื้นฐานความรู้ที่จำเป็นต่อการสำเร็จการศึกษา อย่างไรก็ตาม ทางหลักสูตรฯ ได้มีการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตรงตามเวลา เช่น การติดตามผลการศึกษานักศึกษา กิจกรรมเสริมสร้างความสัมพันธ์ของนักศึกษา และการติดตามโครงการวิจัยและสหกิจศึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 4 เป็นต้น

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

-

2.2 ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรในแต่ละปีเป็นเท่าไร ผลลัพธ์ที่ได้หลักสูตรพึงพอใจหรือไม่อย่างไร *(สามารถศึกษาวิธีการคำนวณได้จากคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร CMU-QA Curriculum หน้า 51)*

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2566	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา	4.22	4.33	4.23	4.37	4.17

- หมายเหตุ : 1. ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาคิดจากนักศึกษาทุกรหัสที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษานั้น ๆ
2. กรณีระยะเวลาการศึกษามีเศษวัน ขอให้ตัดทิ้งไม่นำมาคำนวณ

2.3 มีวิธีการส่งเสริมหรือสนับสนุน การติดตามความก้าวหน้า เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จ การศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร ปี พ.ศ. 2565 โดยปรับลดจำนวนวิชาพื้นฐานที่มีความซ้ำซ้อน และขอความร่วมมือไปยังคณะวิทยาศาสตร์และคณะอื่น ๆ เพื่อขอเปิดหรือปรับปรุงเนื้อหากระบวนวิชาให้สอดคล้องกับหลักสูตร เช่น วิชาแคลคูลัส และวิชาฟิสิกส์ ให้มีเนื้อหารายวิชาที่เหมาะสมกับความต้องการของหลักสูตรมากยิ่งขึ้น สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 คณะฯ และหลักสูตรฯ มีการจัดเตรียมความพร้อมในกระบวนวิชาพื้นฐาน เช่น เคมี ภาษาอังกฤษ และแคลคูลัส เป็นต้น อีกทั้งกำหนดให้อาจารย์ที่ปรึกษามีบทบาทในการติดตามดูแลผลการเรียน และการลงทะเบียนอย่างใกล้ชิดมากขึ้น นอกจากนี้ในกระบวนวิชา วิศวกรรมวิจัยและสหกิจศึกษา หลักสูตรได้มีการติดตามความก้าวหน้าของการปฏิบัติงานทุกเดือน เพื่อเป็นการกระตุ้นให้นักศึกษาเร่งดำเนินการได้ทันตามกำหนด

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้มีการวิเคราะห์ปัญหาการสำเร็จการศึกษาช้ากว่า กำหนดอย่างต่อเนื่อง ได้มีการจำแนกปัญหาออกเป็นประเด็น เพื่อแสวงหาแนวทางแก้ไขปัญหาดังนั้นหลักสูตรมีการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เพิ่มช่องทางและส่งเสริมการติดต่อสื่อสารระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ เพื่อสร้างขวัญกำลังใจและแรงจูงใจให้กับนักศึกษาให้ตั้งใจศึกษาให้สำเร็จตามหลักสูตร

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา2562	ปีการศึกษา2563	ปีการศึกษา2564	ปีการศึกษา2565	ปีการศึกษา2566
ร้อยละของกระบวนการวิชาที่ได้รับการประเมิน	100.00	100.00	100.00	100.00	100
จำนวนกระบวนการวิชาที่มีผลการประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง-พอใช้	0	0	0	0	0
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	4.25	4.28	4.30	4.30	4.31

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ไม่มี

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ค่าเฉลี่ยการประเมินมีแนวโน้มดีขึ้นอย่างต่อเนื่องอยู่ระหว่าง 4.25 - 4.31 ในช่วงระหว่างปีการศึกษา 2562 - 2566 ค่าที่ได้อยู่ในเกณฑ์ดีเกิดจากการปรับปรุงรูปแบบและวิธีการสอนของอาจารย์ให้เหมาะสมกับนักศึกษา มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลายเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในชั้นเรียน ได้รับ feedback จากอาจารย์อย่างสม่ำเสมอ ทำให้นักศึกษาได้ทราบข้อจำกัดของตนเอง และพัฒนาจุดบกพร่องของตนเอง อย่างต่อเนื่อง ทำให้บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดไว้

2.2 มีวิธีการในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรให้ดีขึ้นอย่างไร

คณาจารย์และหลักสูตรได้เก็บรวบรวมข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอนจากนักศึกษา ผ่านการประเมินกระบวนการวิชาทั้งแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการ จากนั้นนำผลที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน เช่น การจัดทำสื่อการสอนและวิดีโอบันทึก

การสอนที่สามารถช่วยให้นักศึกษานำไปใช้ทบทวนบทเรียนได้ การจัดรูปแบบการเรียนการสอนแบบ Active Learning เพิ่มขึ้น ปรับรูปแบบการเรียนการสอนของอาจารย์ให้เหมาะกับกลุ่มผู้เรียนที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน การจัดการเรียนรู้ผ่านระบบ LMS ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ การเรียนรู้ผ่านการฝึกปฏิบัติ/กิจกรรม การสนับสนุนกิจกรรมเสริมทักษะด้านต่าง ๆ นอกเหนือจากหลักสูตรฯ

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรร่วมกับคณะฯ ได้จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาที่สำคัญและจำเป็น เพื่อจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้แก่

- ห้องเรียนที่มีอุปกรณ์ทันสมัยเพื่อรองรับการเรียนการสอนในศตวรรษที่ 21 มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมและปลอดภัยต่อการเรียนรู้
- ห้องปฏิบัติการทางวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โรงงานต้นแบบทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องมือวิทยาศาสตร์รวมถึงเครื่องจักรแปรรูปอาหารที่ทันสมัยและใช้จริงในอุตสาหกรรม
- ห้องปฏิบัติการด้านคอมพิวเตอร์ และซอฟต์แวร์ที่สำคัญ
- ห้องพักนักศึกษา
- ระบบอินเทอร์เน็ตความเร็วสูง
- ห้องสมุด หนังสือ ตำราเฉพาะทางที่เป็นหนังสือภาษาไทยและภาษาอังกฤษ สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์

3. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัยและพร้อมใช้งานอย่างไร

มีระบบการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยกรรมการบริหารหลักสูตรฯ มีการวางแผนร่วมกันในการเสนอและพิจารณาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาให้ตรงตามความต้องการด้านการเรียนการสอนและการทำวิจัยของนักศึกษา โดยได้พิจารณาจัดลำดับความสำคัญและจำนวนเพื่อเสนอสำนักวิชาฯ เช่น ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการ ครุภัณฑ์การเรียนการสอน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ตำรา และหนังสือ เมื่อสำนักวิชาฯ ได้รับข้อเสนอรายการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จากหลักสูตรจะนำข้อมูลความต้องการเหล่านี้ไปรวบรวมกับหลักสูตรอื่น ๆ เพื่อจัดลำดับความสำคัญอีกครั้งในระดับคณะ จากนั้นจะนำเข้าสู่คณะกรรมการบริหาร และจัดการทรัพยากรฯ เพื่อพิจารณาลำดับความสำคัญจำนวนที่ต้องการและงบประมาณ เพื่อเสนอต่อคณบดีเพื่อพิจารณารายการข้อเสนอ เมื่อได้รับการอนุมัติแล้ว หน่วยพัสดุจะดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง ตามขั้นตอนและระเบียบพัสดุต่อไป เมื่อหลักสูตรได้รับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และมีการนำไปใช้เพื่อสนับสนุน การเรียนการสอนแล้ว จะมีการประเมินความพึงพอใจจากคณาจารย์และนักศึกษา ซึ่งจากการสอบถามพบว่าได้รับความพึงพอใจในการใช้งานและสามารถอำนวยความสะดวกในการดำเนินการวิจัยได้ดีขึ้น

สำหรับการประเมินและดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานนั้น คณะฯ ได้มีการสอบถามความพึงพอใจในสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จากนักศึกษาทุกปี

นอกจากนี้ยังมีการสอบถามความพึงพอใจจากคณาจารย์และนักวิทยาศาสตร์ อันเป็นผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียและเกี่ยวข้องกับนักศึกษาโดยตรง นักวิทยาศาสตร์มีการจัดระบบการขออนุญาตใช้งานและการสอนใช้งานเครื่องมือให้นักศึกษา นักวิทยาศาสตร์ จึงทราบความถี่และความจำเป็นของการใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ในหลักสูตร ซึ่งผลจากการประเมินความพึงพอใจจะถูกนำมาพิจารณาในการประชุมบริหารหลักสูตร เพื่อสรุปรายการความต้องการของนักศึกษาในสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ว่าควรมีการซ่อมแซมหรือจัดซื้อจัดหาเพิ่มเติม เพื่อนำเสนอสำนักวิชา ในปีต่อไป นอกจากนี้ยังมีการเปิดช่องทางให้นักศึกษาสามารถแจ้งความต้องการสิ่งสนับสนุนในการเรียนการสอนได้โดยตรงผ่านอาจารย์ผู้สอน ผู้ประสานงานสาขา และนักวิทยาศาสตร์

จากข้อเสนอแนะของนักศึกษา หลักสูตรฯ ได้มีการจัดหาสิ่งสนับสนุนจากผลการประเมิน เช่น ชุดเครื่องมือ Friction loss เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อน ห้องพักนักศึกษา (ห้อง 5-105) เครื่องปรับอากาศและเครื่องฟอกอากาศ การติดตั้งตู้ดูดควันไอสารเคมีในห้องปฏิบัติการ 5-211 และห้อง 5-311 การปรับปรุงห้องปฏิบัติการ 5-211 ให้มีความทันสมัยและเป็นไปตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีของห้อง ปฏิบัติการ และจัดหาอุปกรณ์สื่อทันสมัยและใช้สื่อการเรียนการสอนผ่านสื่อดิจิทัล

4. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1) ปีการศึกษา 2566

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ย
1. ความพึงพอใจต่อการบริการสิ่งอำนวยความสะดวกที่เอื้อต่อการเรียน	3.98
2. ความพึงพอใจต่อการบริการด้านการแนะแนวและการให้คำปรึกษาทางวิชาการและวิชาชีพ	4.19
3. ความพึงพอใจต่อการบริการด้านข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ต่อนักศึกษา	4.09

5. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร

ปีการศึกษา2562	ปีการศึกษา2563	ปีการศึกษา2564	ปีการศึกษา2565	ปีการศึกษา2566
3.52	3.73	3.74	3.88	3.98

5. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

5.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร
ไม่มี

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากหลักสูตรมีการสอบถามความต้องการและความพึงพอใจของนักศึกษา ทั้งอย่างเป็นทางการและไม่เป็นทางการอย่างต่อเนื่อง โดยการสอบถามอย่างเป็นทางการ จัดทำโดยงานบริการการศึกษาคณะฯ สำหรับการสอบถามอย่างไม่เป็นทางการนั้น คณาจารย์ ผู้ประสานงาน และนักวิทยาศาสตร์จะคอยพูดคุยและสอบถาม จากนักศึกษาเป็นประจำ ถึงความพึงพอใจ ความต้องการ และข้อมูลเหล่านี้จะถูกนำไปพิจารณาในการประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรทุกครั้ง และเมื่อได้รับข้อมูล ความพึงพอใจและความต้องการของนักศึกษาแล้ว คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะประชุมเพื่อพิจารณาความสำคัญ และความเร่งด่วน ของสิ่งสนับสนุนและนำเสนอต่อสำนักวิชาฯ เพื่อจัดหาต่อไปตามกระบวนการ

5.2 มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร

นำผลการประเมินความพึงพอใจมาพิจารณาในที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อสรุปรายการความต้องการของนักศึกษาในสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ว่าควรมีการซ่อมแซม หรือจัดซื้อจัดหาเพิ่มเติม เพื่อนำเสนอสำนักวิชาฯ ต่อไป

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการประเมิน Learning Outcomes

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการประเมิน PLOs	ผลการประเมิน PLOs ที่แสดงประสิทธิผลการเรียนรู้ของผู้เรียน และ/หรือร้อยละของนักศึกษาที่บรรลุ (ถ้ามี)
<p>PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหารเพื่อการปฏิบัติงานทางวิชาชีพได้</p> <p>PLO 1.1 อธิบายการจัดการวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูป หลักการทางวิศวกรรมของหน่วยปฏิบัติการและการทำงานของเครื่องมือในกระบวนการแปรรูปอาหาร</p> <p>PLO 1.2 ออกแบบและควบคุมกระบวนการผลิต และออกแบบโรงงานอาหารตาม มาตรฐาน ความปลอดภัยอาหารได้</p> <p>PLO 1.3 ปรับปรุงกระบวนการเพื่อเพิ่มผลิตภาพการผลิตได้</p> <p>PLO 1.4 ประยุกต์ปัญญาประดิษฐ์และระบบอัตโนมัติในกระบวนการผลิตอาหารได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การสอบ - การนำเสนองาน - ผลงาน/ชิ้นงาน - การบ้าน/รายงาน - สังเกตพฤติกรรมและทักษะการปฏิบัติการ - สอบถามผู้ปฏิบัติงาน - ผลงานประกวดของนักศึกษา - งานวิจัยรับใช้สังคม และร่วมกับผู้ประกอบการ 	<p>1.นักศึกษาที่สอบผ่านกระบวนวิชาเอกในปีการศึกษา2566 ของทุกชั้นปีคิดเป็นร้อยละ 91.94</p> <p>604101 ร้อยละ 88.19</p> <p>604201 ร้อยละ 90.18</p> <p>604211 ร้อยละ 87.98</p> <p>604245 ร้อยละ 90.24</p> <p>604304 ร้อยละ 87.35</p> <p>604305 ร้อยละ 88.21</p> <p>604311 ร้อยละ 86.78</p> <p>604312 ร้อยละ 86.94</p> <p>604313 ร้อยละ 86.95</p> <p>604314 ร้อยละ 89.01</p> <p>604315 ร้อยละ 88.26</p> <p>604351 ร้อยละ 88.85</p> <p>604352 ร้อยละ 83.52</p> <p>604411 ร้อยละ 86.95</p> <p>604412 ร้อยละ 84.76</p> <p>604414 ร้อยละ 86.40</p> <p>604415 ร้อยละ 86.40</p> <p>604416 ร้อยละ 85.57</p> <p>604422 ร้อยละ 75</p> <p>604423 ร้อยละ 85.2</p> <p>604431 ร้อยละ 84.95</p> <p>604441 ร้อยละ 91.83</p> <p>604443 ร้อยละ 80</p> <p>604444 ร้อยละ 78.86</p> <p>604446 ร้อยละ 96.67</p> <p>604451 ร้อยละ 84.57</p>

		604454 ร้อยละ 891.02 604457 ร้อยละ 77.14 604495 ร้อยละ 84.67 604497 ร้อยละ 81.61 604499 ร้อยละ 75.19 2.ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตร้อยละ 3.90 3.จำนวนโครงการที่นักศึกษาทำงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการหรือรับใช้สังคม จำนวน 3 โครงการ 4.จำนวนผลงานนวัตกรรม 5 งานสร้างสรรค์ของนักศึกษาที่ได้รับทุนสนับสนุนหรือรางวัลได้แก่ 1.พิกทองตกรอบแห่ด้วยลูกกลิ้ง 2.ผงสังขยาไข่ 3.ผงปรุงรสจากกระดองปู 4.การทำน้ำส้มสายชูจากกากส้ม 5.การสกัดและแยกปริมาณแอนโทไซยาโนนจากปีทูทโดยใช้คลื่นความถี่สูง
PLO 2 มีทักษะการแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนางานทางด้านวิศวกรรม กระบวนการอาหารได้อย่างต่อเนื่อง PLO 2.1 สืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลประกอบการจัดทำข้อเสนอและรายงานทางด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหารได้ PLO 2.2 วางแผนการวิจัยเพื่อสร้างผลงานนวัตกรรมทางด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหารได้ PLO 2.3 มีทักษะการเตรียมและนำเสนอผลงานได้	- การพัฒนาข้อเสนอโครงการงานวิจัยนักศึกษา/สหกิจศึกษา - การนำเสนอสัมมนา ผลงานโครงการงานวิจัยนักศึกษา/สหกิจศึกษา - รายงานสัมมนา ผลงานโครงการงานวิจัยนักศึกษา/สหกิจศึกษา	นักศึกษาที่สอบผ่านกระบวนการวิชา 604495 604497 และ 604499 ในปีการศึกษา 2566 คิดเป็นร้อยละ 80.49 <ul style="list-style-type: none"> • 604495 ร้อยละ 84.67 • 604497 ร้อยละ 81.61 • 604499 ร้อยละ 75.19

<p>PLO 3 มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในการทำงานได้</p>	<p>- สอบถามผู้ใช้บัณฑิต - ผลการสอบวัดความรู้ทางภาษาอังกฤษ - การนำเสนอในรายวิชาและการนำเสนอสัมมนาเป็นภาษาอังกฤษ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ● นักศึกษาผ่านกระบวนการวิชาที่เน้นทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้แก่ วิชาสัมมนา สหกิจศึกษา และโครงการวิจัย คิดเป็นร้อยละ 100 จากจำนวนนักศึกษาลงทะเบียนเรียน <p>ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต</p>
<p>PLO 4 ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</p>	<p>พฤติกรรมและการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม/การฝึกปฏิบัติ</p> <p>- ประเมินสมรรถนะการ ปฏิบัติงานจากเพื่อนร่วมงานและผู้ใช้บัณฑิต</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาผ่านกระบวนการวิชาที่เน้นทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้แก่ วิชาสัมมนา สหกิจศึกษา และโครงการวิจัย คิดเป็นร้อยละ 100 จากจำนวนนักศึกษาลงทะเบียนเรียน <p>ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต</p>

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและมี นักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ทวนสอบ ผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
31	9	29

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทาง ปรับปรุง
1.604101 ก๊าวแรกสู่วิศวกรรม การอาหาร	- การพิจารณาความสอดคล้อง กันของ มคอ.3 และ มคอ.5 การตรวจสอบการให้คะแนน และการพิจารณาลำดับชั้นของ รายวิชา - พิจารณาจากการประเมิน ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้อาจารย์ ผู้สอน	- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวน วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวน วิชา และครอบคลุมมาตรฐาน การ เรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความ เหมาะสม กับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้อง กับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการ เรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน ผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน	
2.604351 การคำนวณในวิศวกรรม อาหาร	- การพิจารณาความสอดคล้อง กันของ มคอ.3 และ มคอ.5 การตรวจสอบการให้คะแนน และการพิจารณาลำดับชั้นของ รายวิชา - พิจารณาจากการประเมิน ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้อาจารย์ ผู้สอน	- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวน วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวน วิชา และครอบคลุมมาตรฐาน การ เรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความ เหมาะสม กับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้อง กับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการ เรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน ผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน	

<p>3.604412 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การตรวจสอบการให้คะแนนและการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา - พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ - ภาควิชาโดยอาจารย์ผู้สอน</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนการ - วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวนการ - วิชา และครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการ - เรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน - ผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน</p>	
<p>4.604416 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การตรวจสอบการให้คะแนนและการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา - พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ - ภาควิชาโดยอาจารย์ผู้สอน</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนการ - วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวนการ - วิชา และครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการ - เรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน - ผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน</p>	
<p>5.604446 เทคนิคการสกัดสารประกอบออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การตรวจสอบการให้คะแนนและการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา - พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ - ภาควิชาโดยอาจารย์ผู้สอน</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนการ - วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวนการ - วิชา และครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการ - เรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน - ผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน</p>	

<p>6.604454 การสกัดด้วยของไหล ที่สภาวะกึ่งวิกฤติ และวิกฤติยิ่งยวด ในอุตสาหกรรมอาหาร</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 การตรวจสอบการให้คะแนนและการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา - พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่บัณฑิตวิทยาลัยผู้สอน</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนการ - วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวนการและครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการ เรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน ผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน</p>	
<p>7.604422 การออกแบบโรงงาน อาหาร</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 การตรวจสอบการให้คะแนนและการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา - พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่บัณฑิตวิทยาลัยผู้สอน</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนการ - วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวนการและครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการ เรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน ผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน</p>	
<p>8.604457 วิศวกรรมกระบวนการ หมักในสถานะของแข็ง และผลิตภัณฑ์ทาง ชีวภาพ</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 การตรวจสอบการให้คะแนนและการพิจารณาลำดับชั้นของรายวิชา - พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่บัณฑิตวิทยาลัยผู้สอน</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนการ - วิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายกระบวนการและครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการ เรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน ผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน</p>	

9.604431	- การพิจารณาความสอดคล้องกันของ มคอ.3 และ มคอ.5 การตรวจสอบการให้คะแนนวิชา และการครอบคลุมมาตรฐาน การและการพิจารณาลำดับขั้นของรายวิชา - พิจารณาจากการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ภาระงานวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน	- การกำหนดวัตถุประสงค์ภาระงานวิชาสอดคล้องกัน คำอธิบายภาระงานวิชา และครอบคลุมมาตรฐาน การเรียนรู้ใน มคอ.3 - กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสม กับเนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการการเรียนรู้ - นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลลัพธ์ การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน	
----------	--	---	--

3. หลักสูตรมีแนวทางจะพัฒนาหรือปรับปรุงเพื่อการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ดีขึ้นอย่างไร

หลักสูตรได้มีการส่งเสริมคณาจารย์ในสาขาวิชาฯ ให้เข้าร่วมโครงการพัฒนาด้านการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง ที่จัดขึ้นโดยสำนักพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ศูนย์นวัตกรรมการสอนและการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (TLIC) และหน่วยงานภายนอก โดยนำทักษะที่ได้จากการเข้าร่วมโครงการฯ มาพิจารณาและปรับใช้ บางรายวิชามีการใช้ RUBRIC ในการวัดและการประเมินผล หลักสูตรมีการปรับปรุงระบบการเรียนการสอนให้ทันกับสถานการณ์ปัจจุบัน นอกจากนั้นคณาจารย์และหลักสูตรได้เก็บรวบรวมข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอนจากนักศึกษาผ่านการประเมินภาระงานวิชาทั้งแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการ จากนั้นนำผลที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน เช่น การจัดทำสื่อการสอนและวิดีโอบันทึกการสอนที่สามารถช่วยให้นักศึกษานำไปใช้ทบทวนบทเรียนได้ การจัดรูปแบบการเรียนการสอนแบบ Active Learning เพิ่มขึ้น ปรับรูปแบบการเรียนการสอนของอาจารย์ให้เหมาะกับกลุ่มผู้เรียนที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน การจัดการเรียนรู้ผ่านระบบ LMS ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ การเรียนรู้ผ่านการฝึกปฏิบัติ/กิจกรรม การสนับสนุนกิจกรรมเสริมทักษะด้านต่าง ๆ นอกเหนือจากหลักสูตรฯ

ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (TQF)

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	18	2	4	7	8
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	48	51	48	58	74
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	37.50	3.92	8.33	12.07	10.81
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.36	3.00	4.70	4.63	4.15
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านความรู้	4.07	2.83	4.19	4.29	3.39
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะทางปัญญา	3.90	3.00	4.19	4.11	3.78
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	4.43	3.00	4.56	4.43	4.23
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร	3.92	3.00	3.94	3.96	3.63

และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวมคุณลักษณะ 5 ด้าน	4.12	2.98	4.33	4.30	3.90
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินในภาพรวมของมหาวิทยาลัย	4.61	4.57	4.51	4.39	4.15

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

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน					
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา					
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน					
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 โดยค่าทักษะด้านต่าง ๆ ได้คะแนนมากกว่าค่า เป้าหมาย ยกเว้นคะแนนจากค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านความรู้ (3.39)

ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะทางปัญญา (3.78) และค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (3.63) คะแนนที่ลดลงอาจเนื่องจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตมีความคาดหวังที่สูงขึ้น และมีความต้องการต่อบัณฑิตเปลี่ยนไป โดยต้องการให้บัณฑิตที่จบใหม่มีความสามารถและทำงานได้ทันที ต้องมีความรู้รอบตัวและความเชี่ยวชาญในสาขาที่เรียน สามารถประยุกต์ ความรู้ที่เรียนมากับงานได้ทันที

ทั้งนี้อาจมีปัจจัยมาจากผลกระทบที่ต่อเนื่องมาจากการจัดการเรียนการสอนที่มีข้อจำกัดอันเนื่องมาจากสถานการณ์โรคระบาด ส่งผลต่อทักษะบางประการของบัณฑิต

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

3.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้พิจารณาปรับปรุงหลักสูตรและกระบวนการเรียนการสอนร่วมกับผู้ใช้บัณฑิต รวมทั้งการจัดทำกิจกรรมเสริมหลักสูตรให้กับนักศึกษา ก่อนจบการศึกษาเป็นบัณฑิต เพื่อตอบสนองความต้องการนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

4. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากการรายงานการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต ประจำปี 2566)

ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1. ปรับปรุงให้สามารถใช้ Hard skill ใน สถานการณ์หรือชีวิตจริง ได้มากกว่านี้	-ทางหลักสูตรมีอบรม GHP เพื่อให้ได้รับความรู้และใช้ในการ สัมภาษณ์	-มีการอบรมและสามารถนำไปใช้ในการ ประกอบอาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหารได้

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้อ่านทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน (สามารถศึกษาวิธีการคำนวณได้จากคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร CMU-QA Curriculum หน้า 63)

1. การได้อ่านทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	48	43	37	42	57
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	48	51	48	58	74
ร้อยละบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	100.00	84.31	77.08	72.41	77.03
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้ว	25	12	20	25	47
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้วและกำลังศึกษาต่อ	0	0	0	0	1
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ได้ทำงานและไม่ได้ศึกษาต่อ	20	22	15	16	6
จำนวนบัณฑิตที่กำลังศึกษาต่อ	3	9	2	1	3
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ประสงค์ทำงาน	9	7	0	1	0
ร้อยละการได้อ่านทำหรือประกอบอาชีพอิสระ	55.56	35.29	57.14	60.98	88.89
ค่าคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 5)	2.78	1.76	2.86	3.05	4.44

2. การวิเคราะห์ร้อยละการได้อ่านทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

1.กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ไม่มี

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ร้อยละการดำเนินงานทำของบัณฑิตเพิ่มขึ้นจากปี 2563 อย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในปี 2565 – 2566 อัตราการดำเนินงานทำของบัณฑิตเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ อาจเป็นเพราะสถานการณ์ของอุตสาหกรรมอาหารที่ฟื้นตัวจากวิกฤตการแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) ทำให้อัตราการจ้างงานเพิ่มขึ้น ทำให้ความต้องการตลาดแรงงานของผู้ใช้บัณฑิตเพิ่มขึ้น หรือบัณฑิตประกอบอาชีพอิสระมากขึ้น

2.2 มีวิธีการในการพัฒนาศักยภาพให้แก่บัณฑิตเพื่อให้มีงานทำหรือประกอบอาชีพในสัดส่วนที่สูงขึ้นอย่างไร

ทางหลักสูตรฯ ได้มีการสำรวจและวิเคราะห์ของผู้ใช้บัณฑิต แล้วนำข้อมูลความต้องการมาวิเคราะห์ห่ออกแบบเนื้อหาและกิจกรรมของหลักสูตรเพื่อพัฒนาสมรรถนะของบัณฑิตในสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต เช่น การจัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะการเป็นผู้ประกอบการ Start Up หรือส่งเสริมการทำงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการ จัดกิจกรรมดูงานของนักศึกษา ในสถานประกอบการหรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร นอกจากสาขาวิชาฯ แล้วทางคณะฯ มีการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่ส่งเสริมทักษะเพื่อการทำงานในภาคอุตสาหกรรม เช่น การอบรม GHP, Design Thinking การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับรุ่นพี่ศิษย์เก่าด้านประสบการณ์การทำงานในภาคอุตสาหกรรม เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจต่อการทำงานในวิชาชีพมากยิ่งขึ้น และกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ นักศึกษาซึ่งมีการเชิญผู้ประกอบการรุ่นพี่ที่ประสบผลสำเร็จในงานประจำและอาชีพอิสระมาให้ข้อมูลและแนวคิดแก่นักศึกษา

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของบัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากรายงานการวิจัยภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประจำปี 2566)

3.1 ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

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

3.2 ด้านการจัดการเรียนการสอน

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
<p>1. อยากให้คณะจัดกิจกรรมให้นักศึกษาเข้าใจในสาขาที่ตนเองเรียนมากขึ้น เช่น การจัดกิจกรรมศึกษาดูงานในโรงงานหรือการที่ช่วยสนับสนุนนักศึกษาให้ไปฝึกงานเพื่อเข้าใจในการนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงหลังเรียนจบได้มากขึ้น</p>	<p>โดยปกติสาขาวิชาได้ประชุมสาขาเพื่อจัดเตรียมโรงงานและวางแผนเพื่อการพานักศึกษาไปดูงานเป็นประจำทุกเทอม แต่จำนวนครั้งที่ไปดูโรงงานอาจจะน้อยไม่เป็นไปตามความต้องการของนักศึกษา เนื่องด้วยโรงงานอาหารที่ติดต่อไป บางครั้งอยู่ในช่วงตรวจประเมิน (Audit) ของโรงงานจึงไม่อนุญาตให้เข้าชม หรือให้ดูสายการผลิตผ่านกระจก อีกทั้งช่วงเวลาที่โรงงานสะดวกให้เข้าชม แต่นักศึกษาไม่ว่างเนื่องจากติดเรียนหรือปฏิบัติการซึ่งทางสาขาฯ ไม่ต้องการงดวิชาเรียนเพราะอาจจะกระทบจำนวนชั่วโมงเรียนของนักศึกษา ดังนั้นทางสาขาวิชาจึงได้ประชุมสรุปและแก้ปัญหาดังกล่าวด้วยการหาคลิปวิดีโอสายการผลิตของโรงงานอาหารทดแทนให้แทน</p>	<p>ทางสาขาวิชายังคงจัดเตรียมโรงงานและวางแผนเพื่อพานักศึกษาไปดูงานเป็นประจำ ถ้าไม่ติดปัญหาด้านอื่นๆ</p>
<p>2. มีการพานักศึกษาไปดูงานในสถานที่จริงและได้ลงมือปฏิบัติในช่วงชั้นปีที่ 1-3</p>	<p>โดยปกติสาขาวิชาได้ประชุมสาขาเพื่อจัดเตรียมโรงงานและวางแผนเพื่อการพานักศึกษาไปดูงาน แต่เนื่องด้วยนักศึกษาทั้งชั้นปีที่ 1-3 ที่จะนำไปดูงานพร้อมกันทั้งหมด อาจจะกระทบต่อเวลาเรียนที่อาจจะต้องงดการเรียนการสอนในรายวิชาอื่นๆ ทางสาขาวิชาจึงเลือกให้นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ไปศึกษาดูงานก่อน นอกจากนี้ นักศึกษาที่</p>	<p>ทางสาขาวิชายังคงจัดเตรียมโรงงานและวางแผนเพื่อพานักศึกษาตามข้อเสนอแนะของนักศึกษา และมีการประชุมหารือและแจ้งเหตุผลกับนักศึกษาอยู่เป็นประจำ</p>

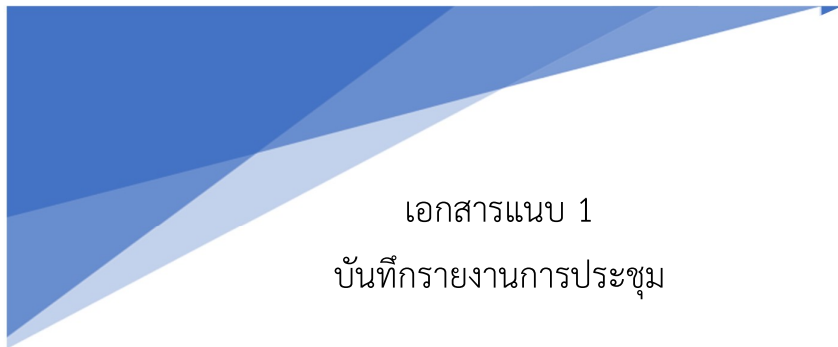
	สนใจฝึกงานทางสาขาที่สนับสนุนส่งเสริมโดยจะทำการติดต่อประสานงานให้กับนักศึกษาที่สนใจไปฝึกงาน	
3. อยากให้อาจารย์ตรงรายวิชาบางตัวที่ไม่เกี่ยวข้องหรือไม่ค่อยได้ใช้ในชีวิตการทำงาน	สาขาวิชาได้มีการนำข้อเสนอที่นักศึกษามาพิจารณาแล้ว เห็นว่าวิชาที่อยู่ในหลักสูตรฯ เป็นวิชาที่สำคัญที่จะให้นักศึกษาได้รับความรู้ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ในวิชาอื่นๆ รวมทั้งการทำงาน เพียงแต่นักศึกษาอาจจะยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้ในวิชาดังกล่าวได้หมด เลยส่งผลให้ไม่อยากเรียน	ทางสาขาวิชาได้มีการประชุม และหาทางที่จะเชื่อมโยงและประยุกต์ทุกกระบวนการวิชาการระหว่างที่มีการเรียนการสอน พยายามอธิบายให้นักศึกษาเห็นภาพถึงความสำคัญของทุกวิชาในหลักสูตรฯ เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตการทำงาน นอกจากนี้ทางสาขาวิชาเมื่อได้รับข้อเสนอจากนักศึกษามาแล้ว ก็มีการนำมาปรับปรุงหลักสูตรฯ ต่อไปเพื่อเลือกสรรวิชาเรียนให้นักศึกษาได้รู้และนำไปใช้งานได้จริงอย่างต่อเนื่อง

3.3 ด้านหลักสูตร

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านหลักสูตร	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1. อยากให้อาจารย์ตรงรายวิชาบางตัวที่ไม่เกี่ยวข้องหรือไม่ค่อยได้ใช้ในชีวิตการทำงาน	สาขาวิชาได้มีการนำข้อเสนอที่นักศึกษามาพิจารณาแล้ว เห็นว่าวิชาที่อยู่ในหลักสูตรฯ เป็นวิชาที่สำคัญที่จะให้นักศึกษาได้รับความรู้ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ในวิชาอื่นๆ รวมทั้งการทำงาน เพียงแต่นักศึกษาอาจจะยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้ในวิชาดังกล่าวได้หมด เลยส่งผลให้ไม่อยากเรียน	ทางสาขาวิชาได้มีการประชุม และหาทางที่จะเชื่อมโยงและประยุกต์ทุกกระบวนการวิชาการระหว่างที่มีการเรียนการสอน พยายามอธิบายให้นักศึกษาเห็นภาพถึงความสำคัญของทุกวิชาในหลักสูตรฯ เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตการทำงาน

ภาคผนวก

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	มี (เอกสารแนบ1)
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	มี
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา	มี (เอกสารแนบ2)
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา	มี (เอกสารแนบ3)
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	มี
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	มี (เอกสารแนบ4)
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มี
8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	มี
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	มี (เอกสารแนบ5)
10.ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	มี (เอกสารแนบ6)
11.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	มี (เอกสารแนบ7)



เอกสารแนบ 1
บันทึก rayงานการประชุม

รายงานการประชุมสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ครั้งที่ 7/2566
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วันพุธ ที่ 27 กันยายน 2566 เวลา 09.30 – 12.00 น.
ณ ห้องประชุม 3 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

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

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

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

เปิดประชุมเวลา 09.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดการประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

1.1 การจัดกิจกรรม FE สัมพันธ์

ประธานฯได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบเกี่ยวกับการจัดกิจกรรม FE สัมพันธ์ที่จะจัดขึ้นในวันพุธ ที่ 4 ตุลาคม 2566 เวลา 16.00 – 20.00 น. โดยจากกำหนดการให้เพิ่มมีการรับประทานอาหารระหว่างดำเนินกิจกรรม และที่ประชุมเสนอให้เตรียมอาหารสำหรับนักศึกษาที่เป็นอิสลามด้วย
ที่ประชุมรับทราบ

1.2 การจัดทำตารางสอบปลายภาค ประจำปีภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566

ประธานฯได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบการจัดทำตารางสอบปลายภาค ประจำปีภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 โดยขอคณาจารย์แจ้งวัน เวลา สอบต่อผู้ประสานงานสาขาเพื่อดำเนินการจัดห้องสอบต่อไป
ที่ประชุมรับทราบ

1.3 วันสุดท้ายของการส่งผลการศึกษา ประจำปีการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566

ประธานฯได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบวันสุดท้ายของการส่งผลการศึกษา ประจำปีการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 คือวันที่ 7 พฤศจิกายน 2566 และทางสาขาวิชาได้กำหนดวันประชุมเพื่อตัดเกรดกระบวนวิชาของสาขาในวันที่ 3 พฤศจิกายน 2566 เวลา 13.00 – 16.30 น. โดยวันประชุมเพื่อตัดเกรดของสำนักวิชาคือวันที่ 6 พฤศจิกายน 2566 ช่วงเช้า

ที่ประชุมรับทราบ

1.4 ค่าธรรมเนียมการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2566

ประธานฯได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบเกี่ยวกับระเบียบมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ค่าธรรมเนียมการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ.2566 ใช้กับนักศึกษาปริญญาตรีที่เข้าศึกษา ตั้งแต่ปีการศึกษา 2567 เป็นต้นไป โดยค่าธรรมเนียมการศึกษาของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คือ 20,000 บาท ต่อภาคปีการศึกษาปกติ และ10,000 บาท สำหรับภาคฤดูร้อน

1.5 กำหนดวันนำเสนอกระบวนวิชา 604497 : สัมมนา

ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ ได้แจ้งเกี่ยวกับการกำหนดวันนำเสนอกระบวนวิชา 604497 : สัมมนา คือวันที่ 11 ต.ค. 2566 เวลา 09.30 น.เป็นต้นไป โดยให้นักศึกษานำเสนอรวมถาม-ตอบ กลุ่มละ 15 นาที

ที่ประชุมรับทราบ

1.6 เรื่องแจ้งจากคณาจารย์ที่เป็นกรรมการในชุดต่างๆ

ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

รายงานการประชุม ครั้งที่ 6/2566 ในวันพุธ ที่ 30 สิงหาคม 2566 โดยให้ตัดคำว่า “604415?” ในวาระ 4.1 ออก

ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

3.1 ติดตามการตอบรับการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาของนักศึกษา

ประธานฯได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบผลการตอบรับการปฏิบัติสหกิจศึกษาของนักศึกษา โดยผู้ประสานงานสาขา ได้ติดตามบริษัทที่ยังไม่ได้รับการตอบรับ ดังข้อมูลในตาราง

ลำดับ	สถานประกอบการ	ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	รหัสนักศึกษา	หมายเหตุ
1	บริษัท ยูนิลีเวอร์ ไทย โฮลดีนส์ จำกัด จ.ฉะเชิงเทรา โรงงานเกตเวย์	1	นางสาวพิมพ์วิรัช สุรินทร์ตะ	631310210	อยู่ระหว่าง ดำเนินการ 27/9/66 เร็วสุด จะแจ้งผล
		2	นางสาวเบญจมาพร ศรีวิชัย	631310425	
2	บริษัทซีพีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอร์เรจ จำกัด	1	นางสาวพรพญา เทพวงค์	631310206	รอดอบรับ
		2	นางสาวพิชญ์สินี มีสิทธิ์	631310209	
3	บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด จ.สมุทรสาคร	1	นางสาวจินต์จุฑา ธิประเสริฐ พันธ์	631310172	อยู่ระหว่างดำเนิน การสัมภาษณ์ นักศึกษา 29/9/66 โทร 0625970258
4	บริษัท ตานนาเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด	1	น.ส.กมลนันท์ จิตรานุกุลกิจ	631310156	ตอบรับแล้ว
		2	นายชกร สุบันโย	631310218	
5	ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เชียงใหม่	1	นางสาวไอรดา มโนรส	621310260	ตอบรับแล้ว
		2	นายจิรัฐ เพชรศิริพันธ์ุ	621310192	
6	บริษัท ผีงน้อยเบเกอรี่ จำกัด	1	นางสาวจันจิรา ปวนสิงห์	631310170	ตอบรับแล้ว
		2	นางสาวชลลดา แก้วร่วมวงศ์	631310178	
		3	นางสาวจุฬารักษ์ บุญเกตุ	631310175	
7	บริษัท โรงงานแม่รวย จำกัด	1	นางสาวพิสมัย สิทธิ	631310212	รอดอบรับ อยู่ระหว่าง ดำเนินการ 6/10/66

ลำดับ	สถานประกอบการ	ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	รหัสนักศึกษา	หมายเหตุ
8	บริษัท เชียงใหม่โพรเซสฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน)	1	นางสาววิไลวรรณ อุดกำรง	631310227	ตอบรับแล้ว
		2	นางสาวศิริพร พุทรวงศ์	631310231	
9	โกลด์มิลล์	1	นายภูวนาล ต่างใจ	631310426	ตอบรับแล้ว
		2	นางสาวชนิกานต์ ไพโรพฤษย์	631310422	
10	บริษัท ชันสวีท จำกัด	1	นส. รสาสิริ ภูสว่าง	631310219	ตอบรับแล้ว
		2	นส.วนัทปรีชา ธิมาธวัชรรัตน์	631310221	
		3	นายชนวันต์ คิตปราโมทย์	631310189	
11	บริษัท ไปโอเอเชีย จำกัด	1	น.ส.นารีนาถ นฤนถการุณย์	631310219	ตอบรับแล้ว
12	บริษัท เอเชียเน็ทออนไลน์อินเตอร์ เนชั่นแนล จำกัด	1	น.ส.ฐิติวรดา อุดมวรกิจ	631310181	ตอบรับแล้ว
		2	นางสาวบุญจิรา สินธุชัย	631310196	
13	บริษัท ไทย สฟิรท อินดัสทรี จำกัด	1	นางสาวธราดา ศรีอุทัย	631310192	โอสถสภาปฏิเสธ ส่งใหม่ 26/9/66
		2	นางสาวกัศริมา มาปลูก	631310214	
14	มูลนิธิโครงการหลวง โรงงานแปรรูป	1	นายพงศธรพิพัฒน์ บุญยืน	631310203	ส่งใหม่ 9/9/66 6/10/66082- 8630158
		2	นางสาวธิดิญา วงษ์ล้อม	631310194	
15	บริษัท พรีเมิร์ฟ ฟู้ด สเปนเซียลตี้ จำกัด	1	นางสาวกุลวรงค์ ปุราชะกา	631310162	รอดตอบรับ อยู่ระหว่าง ดำเนินการ
		2	นางสาวชนิษฐา อ้วนแรง	631310164	
16	บริษัท ไทยกุลิโกะ จำกัด	1	นางสาวปวันรัตน์ เพชรรักษ์	631310201	ปฏิเสธ รอเนื้อหา บริษัทใหม่
17	บริษัท นราห์ อินดัสทรี จำกัด	1	นายฐากร ครองธรรม	631310180	ตอบรับแล้ว
		2	นางสาวณัฏฐ์ชญาดา ศิริปี ยะภิญญากุล	631310182	

โดยผู้ประสานงานสาขาฯแจ้งเพิ่มเติมว่า บริษัทชั้นสวีท จำกัด สามารถรับเพิ่มได้อีก 1 คน ที่ประชุมเสนอให้สอบถามนักศึกษาชื่อปวันรัตน์ เพชรรักษ์ว่าจะไปสหกิจที่ชั้นสวีทหรือไม่ ซึ่งผู้ประสานงานได้สอบถามนักศึกษาแล้ว นักศึกษาไม่ประสงค์ไปฝึกงานที่บริษัทชั้นสวีท

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 การพิจารณาภาระงานสอน ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566

ประธานฯได้เสนอที่ประชุมพิจารณาภาระงานสอน ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ที่ประชุมได้พิจารณา และได้ภาระงานสอนดังตาราง

ตารางสรุปภาระงานสอน
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ระดับปริญญาตรี (Lec)

รหัส	Section		อาจารย์ผู้สอน										รวม
	Lec	Lab	นพพล	พิชญา	รัตนา	ศรีสุวรรณ	ภัทวรา	ยงยุทธ	สรญา	เอกสิทธิ์	สุกเวท	อ.พูนพัฒน์	
604211	001	000							45				45
604311	001	000					30				15		45
604311	001	000					30				15		45
604314	001	000		33				9				3	45
604314	002			33				9				3	45
604411	001	000				36					9		45
604414						4.5				19.5	12	9	45
604423	001	000							45				45
604431	001	000	30										30
604431	002	000	30										30
604443	001	000						45					45
604454	001	000			45								45
604451												45	45
604457	001	000								45			45
604495	000	001											0
604499	000	001											0
610114	001	000					3			8			11
610114	002	000					3			8			11
606342	001	000				15							15
602454	001	000							6				6
606464										30			30
รวมจำนวนชั่วโมงสอนบรรยาย ป.ตรี			60	66	45	55.5	66	63	96	65.5	96	60	673
กำหนดชั่วโมงทำงาน (Working Hour) บรรย			180	198	135	166.5	198	189	288	196.5	288	180	2019

ระดับปริญญาตรี (Lab)

รหัส	Section		อาจารย์ผู้สอน										รวม
	Lec	Lab	นพพล	พิชญา	รัตนา	ศรีสุวรรณ	ภัทรวรา	ยงยุทธ	สรญา	เอกสิทธิ์	สุภเวท	อ.ทูนพันธ์	
604315	000	001						45					45
604315	000	002				45							45
604315	000	003									45		45
604315	000	004			22.5					22.5			45
604315		005					45						45
604315		006										45	45
604315		007									45		45
604315		008			22.5					22.5			45
604415	000	001										45	45
604415	000	002				45							45
604415	000	003					45						45
604415	000	004									45		45
604431	000	001	45										45
606243	000	001						45					45
รวมจำนวนชั่วโมงสอนแลป.ตรี			45	0	45	90	90	90	0	45	135	90	630
จำนวนชั่วโมงทำงาน (Working Hour) แล			67.5	0	67.5	135	135	135	0	67.5	202.5	135	945

ระดับปริญญาโทและเอก (Lec)

รหัส	Section		อาจารย์ผู้สอน										รวม	
	Lec	Lab	นพพล	พิชญา	รัตนา	ศรีสุวรรณ	ภัทวรา	ยงยุทธ	สรญา	เอกสิทธิ์	สุกเวท	อ.พูนพัฒน์		
604713				45										45
604735	001													0
604735		001												0
604751														0
604761														0
604766														0
604789														0
604795														0
604797														0
604799														0
604811														0
602751			34.5											34.5
รวมจำนวนชั่วโมงสอนบรรยาย ป.โท			34.5	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45
จำนวนชั่วโมงทำงาน (Working Hour) บรรย			51.75	67.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	67.5

ระดับปริญญาโทและเอก (Lab)

รหัส	Section		อาจารย์ผู้สอน										รวม	
	Lec	Lab	นพพล	พิชญา	รัตนา	ศรีสุวรรณ	ภัทวรา	ยงยุทธ	สรญา	เอกสิทธิ์	สุกเวท	อ.พูนพัฒน์		
604714				45										45
														0
														0
														0
														0
														0
														0
รวมจำนวนชั่วโมงสอนแลป ป.โท			0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45
จำนวนชั่วโมงทำงาน (Working Hour) แล			0	101.25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	67.5

Working Hour รวมทั้งหมด	299.25	366.75	202.5	301.5	333	324	288	264	490.5	315	3099
ภาระงานต่อสัปดาห์	19.95	24.45	13.5	20.1	22.2	21.6	19.2	17.6	32.7	21	206.6

โปรเจค	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
สหกิจศึกษา	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
ภาระงานต่อสัปดาห์	25.95	30.45	19.5	26.1	28.2	27.6	25.2	23.6	38.7	27
ต่อเทอม	28.1	23.6	32.6	31	22.8	37.1	22	23.1	27.7	
ต่อปี	27.025	27.025	26.05	28.55	25.5	32.35	23.6	23.35	33.2	

4.2 การจัดการกระบวนวิชา 604314 และ 604315 สำหรับนักศึกษาหลักสูตรปรับปรุงปี พ.ศ. 2565
 ประธานฯได้เสนอที่ประชุมพิจารณาการจัดการกระบวนวิชา 604314 และ 604315 สำหรับนักศึกษา
 หลักสูตรปรับปรุงปี พ.ศ. 2565 ที่ประชุมพิจารณาแล้ว โดยให้เพิ่ม section สำหรับนักศึกษาหลักสูตรปรับปรุงปี
 พ.ศ.2565

กระบวนวิชา 604314

- เปิดให้นักศึกษารหัส 64 (ปี 3) วันจันทร์,พฤษภาคม เวลา 11.00 – 12.30 น.
- เปิดให้นักศึกษารหัส 65 (ปี 2) วันจันทร์,พฤษภาคม เวลา 13.00 – 14.30 น.

กระบวนวิชา 604315

- สำหรับนักศึกษารหัส 65 (ปี 2) เปิด section เพิ่ม 005-008 วันพฤหัสบดี เวลา 14.30 – 17.30 น.

4.3 ตารางสอบปลายภาค ประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566

ประธานฯได้เสนอที่ประชุมพิจารณาตารางสอบปลายภาค ประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566
 ดังตาราง

ตารางสอบปลายภาค ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Final Exam Schedule by the Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University

1/2566

Food Process Engineering

ลำดับ	กระบวนวิชา	จน.นศ.	วันที่/เวลา	ห้องสอบ	กรรมการคุมสอบ
1	604201	48	วันพฤหัสบดี ที่ 19 ต.ค. 66 เวลา 12.00 - 15.00 น.	หอประชุมคณะฯ	ผศ.ดร.ศิริสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ผศ.ดร.ขงยุทธ เถลิมาชาติ ผศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย
2	604304	60	วันพฤหัสบดี ที่ 19 ต.ค. 66 เวลา 12.00 - 15.00 น.	ห้องประชุม 4	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรัมย์ยังกุล
3	604422	50	วันศุกร์ ที่ 20 ต.ค. 66 เวลา 12.00 - 15.00 น.	1-220	ผศ.ดร.สุกเวท มานิชม นายศุภเชษฐ์ พรรณาไทร
4	604305	60	วันเสาร์ ที่ 21 ต.ค. 66 เวลา 08.00 – 11.00 น.	หอประชุมคณะฯ	รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์ ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรัมย์ยังกุล ผศ.ดร.สรุยา เขียวนาแววงศ์ษา

ลำดับ	กระบวนวิชา	จน.นศ.	วันที่/เวลา	ห้องสอบ	กรรมการคุมสอบ
5	604416	47	วันเสาร์ ที่ 21 ต.ค. 66 เวลา 15.30 – 18.30 น.	หอประชุมคณะฯ	ผศ.ดร.ยงยุทธ เถลิงชาติ รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์ ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรัมย์ยกุล ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
6	604414	49	วันพุธ ที่ 25 ต.ค. 66 เวลา 12.00 – 15.00 น.	หอประชุมคณะฯ	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ผู้ประสานงานสาขาฯ
7	604313	62	วันอาทิตย์ ที่ 22 ต.ค. 66 เวลา 15.30 – 18.30 น.	หอประชุมคณะฯ	ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรัมย์ยกุล ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ผศ.ดร.ยงยุทธ เถลิงชาติ ผศ.ดร.สุกเวท มานิช
8	604412	49	วันพฤหัสบดี ที่ 26 ต.ค. 66 เวลา 12.00 – 15.00 น.	หอประชุมคณะฯ	รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์ ผศ.ดร.ยงยุทธ เถลิงชาติ
9	604351	70	วันเสาร์ ที่ 28 ต.ค. 66 เวลา 15.30 – 18.30 น.	ห้อง com 1 ตึก 2 ชั้น 1	รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์ นายศุภเชษฐ์ พรรณนาไท นายพีรวิชัย ไพลีสุวรรณค์
10	604352	53	วันเสาร์ ที่ 28 ต.ค. 66 เวลา 08.00 – 11.00 น.	ห้องประชุม 4	ผศ.ดร.สรญา เขียวนาแววงศ์ยา นายศุภเชษฐ์ พรรณนาไท
*11	604441	21	วันเสาร์ ที่ 28 ต.ค. 66 เวลา 15.30 – 18.30 น.	5-101	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล อ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย
*12	604444	19	วันเสาร์ ที่ 28 ต.ค. 66 เวลา 15.30 – 18.30 น.	5-101	ผศ.ดร.ยงยุทธ เถลิงชาติ นายศุภเชษฐ์ พรรณนาไท
13	604245	62	วันอาทิตย์ ที่ 29 ต.ค. 66 เวลา 15.30 – 18.30 น.	หอประชุมคณะฯ	อ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย ผู้ประสานงานสาขาฯ
14	604457	11	วันจันทร์ ที่ 16 ต.ค. 66 เวลา 12.00-15.00	2-102	ผศ.ดร.สุกเวท มานิช ผู้ประสานงานสาขาฯ
15	604312	62	วันอาทิตย์ ที่ 29 ต.ค. 66 เวลา 08.00 – 11.00 น.	หอประชุมคณะฯ	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรัมย์ยกุล
16	604715	2	วันอาทิตย์ ที่ 29 ต.ค. 66 เวลา 08.00 – 11.00 น.	5-101	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ ผศ.ดร.ยงยุทธ เถลิงชาติ

หมายเหตุ

604101 : ไม่มีสอบ

604446 : สอบนอกตาราง

610114 : ไม่มีสอบ

604711 : ไม่มีสอบ

604712 : ไม่มีสอบ

604843 : ไม่มีสอบ

**11 และ 12 สอบพร้อมกัน

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

-

ปิดประชุม เวลา 12.20 น.

นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง
(นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)
หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

รายงานการประชุมสาขาวิชาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ครั้งที่ 8/2566
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วัน ศุกร์ ที่ 3 พฤศจิกายน 2566 เวลา 13.00 – 15.30 น.
ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา	พุลลาภ	ประธานกรรมการ
(รักษาการแทนหัวหน้าสาขาวิศวกรรมอาหาร)		
2. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา	ม่วงรัตน์	กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา	ปฐมรังษิยังกุล	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา	เขี้ยวนาววงศ์ษา	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท	มานิยม	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ	เฉลิมชาติ	กรรมการ
7. อาจารย์ ดร.พูนพัฒน์	พูนน้อย	กรรมการ
8. นางสาวสุรินทร์พร	ศรีไพโรสนธิ์	กรรมการ
9. นางสาวจิราภรณ์	สมุทรไทย	เลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ	นฤนาทวงศ์สกุล
2. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล	เล็กสวัสดิ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์	จงเจริญรักษ์

เปิดประชุมเวลา 13.00 น.

รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พุลลาภ ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

-

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

-

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

-

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

วาระการประชุมที่ 4.1 การรับรองการให้อักษรลำดับชั้นของสาขาวิชา ประจำปีภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566

ที่ประชุมได้พิจารณาการรับรองการให้อักษรลำดับชั้นของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหารในระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ดังตาราง

รายงานการส่งเกรด ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 (ระดับปริญญาตรี)																				
สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร													คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		วันที่ 3 พฤศจิกายน 2566					
No.	COURSE	TITLE	sec.	จำนวนการส่งเกรด													Total	อาจารย์ผู้สอน		
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T			V	Q
1	604101	FIRST STEP TO FD PROCESS ENG	001	62	4	5	1	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	1	75	รัตน /ศรัสุวรรณ/เอกสิทธิ์/กัทรวา/ยงยุทธ/สุภาเวท/นพพล/สรญา
2	604201	FOOD PROCESS TECHNOLOGY	001	2	5	12	10	12	5	2	-	-	-	-	-	-	-	-	48	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
3	604245	DATA MGMT&ANLY FOR FPE	001	7	7	13	10	11	6	6	2	-	-	-	-	-	-	-	62	พิชญญา พูลลาภ/สรญา เขียวาวางงษ์
4	604304	FUND OF BIOPROCESS ENG	001	6	17	19	10	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์/กัทรวา ปฐมรังษิย์กุล
5	604305	BIOPROCESS ENG LAB	001	9	8	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
			002	3	9	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	กัทรวา ปฐมรังษิย์กุล
			003	6	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	รัตน ม่วงรัตน์
			004	13	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	สรญา เขียวาวางงษ์
6	604312	FOOD PROCESS ENG I	001	2	10	8	11	12	10	8	-	-	-	-	-	-	-	1	62	ศรัสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล /กัทรวา ปฐมรังษิย์กุล
7	604313	FOOD PROCESS ENG LAB I	001	3	11	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	กัทรวา ปฐมรังษิย์กุล
			002	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	ศรัสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
			003	2	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	ยงยุทธ เฉลิมชาติ
			004	4	9	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	สุภาเวท มานียม
8	604351	CALCULATION IN FOOD ENGI	001	24	13	11	7	4	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-	70	รัตน ม่วงรัตน์
9	604352	SUPPLY CHAIN MGMT IN FOOD IND	001	7	9	14	14	6	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	53	สรญา เขียวาวางงษ์
10	604412	FOOD PROCESS ENG III	001	7	1	7	9	6	3	15	-	-	-	-	-	-	-	1	49	รัตน ม่วงรัตน์/ยงยุทธ เฉลิมชาติ
11	604414	FOOD PROCESS EQUIPMENT	001	13	22	11	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	49	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ /ศรัสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล /สุภาเวท มานียม
12	604416	FOOD PROCESS ENG LAB III	001	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	รัตน ม่วงรัตน์
			002	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	กัทรวา ปฐมรังษิย์กุล
			003	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	ยงยุทธ เฉลิมชาติ
			004	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	ศรัสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
13	604422	FOOD PLANT DESIGN	001	5	6	6	12	11	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-	50	สุภาเวท มานียม/สรญา เขียวาวางงษ์
14	604441	EXTRUSION TECHNOLOGY	001	5	5	2	1	4	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	21	ศรัสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
15	604444	INTEG TECH FOOD DEHYDRATION	001	12	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	ยงยุทธ เฉลิมชาติ
16	604446	EXTRA TECH BIO COMP FOOD INDUST	001	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	รัตน ม่วงรัตน์
17	604457	ENGR SSF PROC & BIOPROD	001	7	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	11	สุภาเวท มานียม
18	604497	SEMINAR	001	-	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	-	50	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

รายงานการส่งเกรด ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 (ระดับบัณฑิตศึกษา)																				
สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร													คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		วันที่ 3 พฤศจิกายน 2566					
No.	COURSE	TITLE	sec.	จำนวนการส่งเกรด													Total	อาจารย์ผู้สอน		
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T			V	Q
1	604711	MMTM HT MASS TRANS PHENO	001	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	ยงยุทธ/ศรัสุวรรณ/สุภาเวท
2	604712	MATH MODEL&SIMU IN FPE	001	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	นพพล เล็กสวัสดิ์
3	604715	PHYSIC ENG PROPERTI FOOD	001	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	พิชญญา พูลลาภ/ยงยุทธ เฉลิมชาติ
	604715	PHYSIC ENG PROPERTI FOOD	701	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	พิชญญา พูลลาภ/ยงยุทธ เฉลิมชาติ
4	604843	ADV KIN FOOD PROC ENG	701	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	นพพล เล็กสวัสดิ์

รายงานการส่งเกรด ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 (ระดับปริญญาตรี)																				
สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร													คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		วันที่ 3 พฤศจิกายน 2566					
No.	COURSE	Credit lab	sec.	จำนวนการส่งเกรด													Total	อาจารย์ผู้สอน		
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T			V	Q
1	610114		001	78	15	12	7	3	3	2	5	-	-	-	-	-	-	1	126	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์/กัทรวา ปฐมรังษิย์กุล
2	610114		002	90	11	7	2	2	1	-	3	-	-	-	-	-	-	5	121	เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์/กัทรวา ปฐมรังษิย์กุล

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบ

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

-

ปิดประชุม เวลา 15.30 น.

นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย
(นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ
(รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ)
ประธานกรรมการ
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

รายงานการประชุมสาขาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ครั้งที่ 9/2566
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วันพุธ ที่ 22 พฤศจิกายน 2566 เวลา 15.00 – 17.30 น.
ณ ห้องประชุม 1 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ	นฤนาทวงศ์สกุล	ประธานกรรมการ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา	พูลลาภ	กรรมการ
3. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา	ม่วงรัตน์	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา	ปฐมรังษิยังกุล	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์	จงเจริญรักษ์	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา	เขี้ยวनावวงศ์ษา	กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท	มานิยม	กรรมการ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ	เฉลิมชาติ	กรรมการ
9. อาจารย์ ดร.พูนพัฒน์	พูนน้อย	กรรมการ
10. นายศุภเชษฐ์	พรธนาไทร	กรรมการ
11. นางสาวสุรินทร์พร	ศรีไพโรสนธิ์	กรรมการ
12. นางสาวจิราภรณ์	สมุทรไทย	เลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล	เล็กสวัสดิ์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท	มานิยม

เปิดประชุมเวลา 15.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดประชุม และ
ดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ได้แจ้งที่ประชุมเกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์โครงการ Creative Lanna Idea Generation สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี โท และเอก ชิงเงินรางวัล ผลงานละ 1,200 บาท นักศึกษาสามารถสมัครเข้าร่วมโครงการฯ ตั้งแต่ 20 พ.ย. – 15 ธ.ค. 2566 ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

-

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

วาระการประชุมที่ 4.1 เรื่องครุภัณฑ์ - สิ่งก่อสร้าง

ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณารายการครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้างปีงบประมาณ 2568-2572 ที่ประชุมได้พิจารณาและมีมติให้เสนอของ ดังรายละเอียดในตาราง

รายการการเสนอขอครุภัณฑ์ สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ประจำปี พ.ศ. 2568-2573

รายการครุภัณฑ์	งบประมาณ (บาท)
ปีงบประมาณ 2568	
1. ชุดเครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนที่ใช้สำหรับศึกษาพฤติกรรมการไหลเพื่อเก็บข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเชิงหน้าที่	3,252,800
2. ชุดสร้างสรรนวัตกรรม Super foods 3 มิติเพื่อมนุษยชาติในอนาคต (5-201) - 3 D food printer - Rheometer	7,490,000
3. ชุดอุปกรณ์สร้างสนามไฟฟ้าแบบพัลส์ความถี่ตรงสูง (electroporation system) สำหรับงานด้านทำลายเซลล์อย่างถาวรหรือไม่ถาวรและงานด้านการดัดแปลงโมเลกุลสารสำคัญ (5-201)	2,300,000
ปีงบประมาณ 2569	
1. ชุดศึกษาการควบคุมกระบวนการในอุตสาหกรรมอาหาร (Process control)	5,000,000 บาท
2. ชุดเครื่องมือวัดสมบัติทางความร้อน ไฟฟ้า เคมีกายภาพขั้นสูง Shaking Incubator	10,000,000 บาท
3. ชุดศึกษาการทำงานของแขนกลและระบบอัตโนมัติสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	15,000,000 บาท
ปีงบประมาณ 2570	
1. ชุดศึกษาและออกแบบกระบวนการทำแห้ง (Tray dryer (มีเซนเซอร์ชั่งน้ำหนัก) & Vacuum Dryer & Superheated steam dryer (vacuum option) + Heat pump + Freeze dryer)	12,000,000 บาท
2. ชุดศึกษากระบวนการฟลูอิดไดเซชัน (ของเหลวและแก๊ส)	3,500,000 บาท
3. ชุดศึกษากระบวนการเหวี่ยงแยกในอุตสาหกรรมอาหาร (Disk bowl Centrifuge & Centrifugal separator)	5,000,000 บาท

รายการครุภัณฑ์	งบประมาณ (บาท)
ปีงบประมาณ 2571	
1. ชุดศึกษาการแยกในอุตสาหกรรมอาหาร (ชุดศึกษาการระเหย (climbing and falling film evaporator) ,ชุดศึกษากระบวนการกลั่นในอุตสาหกรรมอาหาร, ชุดศึกษากระบวนการแยกด้วยเมมเบรน)	15,000,000 บาท
2. ชุดศึกษากระบวนการสกัดแบบของไหลเหนือและต่ำกว่าจุดวิกฤต	10,000,000 บาท
ปีงบประมาณ 2572	
1. ชุดศึกษากระบวนการแปรรูปอาหารสมัยใหม่ (Ohmic heating, Plasma)	5,000,000 บาท
2. ชุดศึกษากระบวนการลดอุณหภูมิอาหาร (Vacuum Cooling Unit + IQF)	8,000,000 บาท
3. ชุดศึกษาการสกัดด้วยคลื่นความถี่สูง	5,000,000 บาท
4. ชุดศึกษา Agro-Industry Lean manufacturing	5,000,000 บาท
ปีงบประมาณ 2573	
1. ชุดศึกษาการทำงานของปั๊ม	3,000,000 บาท
2. ชุดศึกษาขนถ่ายการลำเลียงอาหาร	5,000,000 บาท

รายการการเสนอขอสิ่งก่อสร้าง สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ประจำปี พ.ศ. 2568-2571

รายการสิ่งก่อสร้าง	งบประมาณ (บาท)
ปีงบประมาณ 2568	
1. ปรับปรุงห้องวิจัยบัณฑิตศึกษา ชั้น 4 อาคาร 5 (Food Process Engineering workshop)	4,500,000
2. ปรับปรุงห้องปฏิบัติการชั้น 2 (ห้อง 5-202) อาคาร 5	3,000,000
รวม	7,500,000
ปีงบประมาณ 2569	
1. ปรับปรุงห้องปฏิบัติการชั้น 1 (ห้อง 5-103) อาคาร 5	3,000,000
2. ปรับปรุงห้องพักนักศึกษาระดับชั้น 1 และห้อง Brain Storming and discussion (ห้อง 5-104 และห้อง 5-110)	4,000,000
รวม	7,000,000
ปีงบประมาณ 2570	
1. ปรับปรุงห้องฝึกอบรมสำหรับบริการวิชาการชั้น 1 (ห้อง 5-101) อาคาร 5	4,500,000
รวม	4,500,000
ปีงบประมาณ 2571	
1. ปรับปรุงซ่อมแซมทัศนียภาพทางกายภาพอาคาร 5 (ประตู หน้าต่างและทาสี)	5,000,000
รวม	5,000,000

วาระการประชุมที่ 4.2 เรื่องการกรอกมคอ.3 และ มคอ.5

ประธานฯ ได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาเรื่องการกรอก มคอ.3 และมคอ.5 ที่ประชุมได้มีมติการกรอกข้อมูลในปีการศึกษา 2567 ให้กรอกข้อมูล มคอ.3 แบบ OBE แบบที่ 1 (กรอกทุกหมวด) ทุกวิชา โดยขอให้อาจารย์ทุกท่านกรอกข้อมูลที่ยังไม่สมบูรณ์และตรวจสอบความถูกต้องในแต่ละหมวด พร้อมกดยืนยันข้อมูลด้วยตนเอง รวมถึงการกรอก มคอ.5 ให้กรอก มคอ.5 แบบ OBE แบบที่ 1 (กรอกทุกหมวด) โดยอาจารย์เข้ากรอกข้อมูลที่ยังไม่สมบูรณ์ ส่วนหมวดที่ 4 เจ้าหน้าที่ประสานงานจะเป็นคนกรอกข้อมูลให้ และให้อาจารย์ตรวจสอบข้อมูลให้ถูกต้องก่อนกดยืนยันข้อมูลด้วยตนเอง

สำหรับมคอ.5 ภาคการศึกษาที่ 2/2566 วิชาที่กรอก มคอ.3 แบบ OBE แบบที่ 2 ให้กรอกข้อมูลมคอ. และ upload ไฟล์ให้มีรายละเอียดเช่นเดียวกับการกรอก มคอ.5 แบบ OBE แบบที่ 1 โดยขอให้ผู้ประสานงานทำ Template ให้มีรายละเอียดหมวด 3- 6 ให้อาจารย์กรอก และ upload บนระบบต่อไป

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

-

ปิดประชุม เวลา 17.30 น.

นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย
(นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)
หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

รายงานการประชุมสาขาวิชาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ปริญญาตรี
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ครั้งที่ 10/2566

วันพุธ ที่ 27 ธันวาคม 2566 เวลา 09.30 – 12.00 น.

ณ ห้องประชุม 1 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ	นฤนาทวงศ์สกุล	หัวหน้าสาขาวิชา
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์	จงเจริญรักษ์	ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร
3. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา	ม่วงรัตน์	
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา	ปฐมรังษิย์กุล	
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา	เขี้ยวनावวงศ์ษา	
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท	มานิยม	
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ	เฉลิมชาติ	
8. อาจารย์ ดร.พูนพัฒน์	พูนน้อย	
9. นางสาวสุรินทร์พร	ศรีไพโรสนธิ์	
10. นายศุภเชษฐ์	พรรณมาไท	
11. นางสาวจิราภรณ์	สมุทรไทย	เลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล	เล็กสวัสดิ์
2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา	พูลลาภ

เปิดประชุมเวลา 9.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดประชุม และ
ดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

1.1 รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรม
กระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2565

ประธานฯ ได้แจ้งผลการประเมินคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรม
กระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2565 ดังเอกสารแนบรายงานการประชุม 1 ซึ่งจะประชุม
พิจารณาเพื่อการปรับปรุงต่อไป

ที่ประชุมรับทราบ

1.2 รายการครุภัณฑ์ที่ได้รับจัดสรรและสิ่งก่อสร้างทางคณะ ปี 2567

ประธานฯ ได้แจ้งรายการครุภัณฑ์ที่ได้รับจัดสรรและสิ่งก่อสร้างทางคณะ ปี 2567 ในส่วนของสาขาวิชาไม่ได้
รับจัดสรรรายการครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้างทางคณะ ปี 2567 ดังเอกสารแนบรายงานการประชุม 2

ที่ประชุมรับทราบ

1.3 กำหนดการประชุมสาขาวิชา ประจำปี 2567

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเกี่ยวกับกำหนดการประชุมสาขาวิชา ประจำปี 2567 ดังนี้

กำหนดการประชุมสาขาวิชาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

ประจำปีสาขาวิชาวิศวกรรมอาหารประจำปี 2567

ครั้งที่	คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ	เวลา	หมายเหตุ
1/2567	วันพุธที่ 24 มกราคม 2567	13.30 น.	
2/2567	วันพฤหัสบดี ที่ 28 มีนาคม 2567	13.30 น.	ตัดเกรด
3/2567	วันพุธที่ 15 พฤษภาคม 2567	9.00 น.	
4/2567	วันพุธที่ 24 กรกฎาคม 2567	13.30 น.	
5/2567	วันพุธที่ 25 กันยายน 2567	9.00 น.	
6/2567	วันพุธที่ 1 พฤศจิกายน 2567	13.30 น.	ตัดเกรด

ที่ประชุมรับทราบ

1.4 การขอเปลี่ยนแปลง CLO กระบวนวิชา

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเกี่ยวกับเรื่องการปรับ CLO กระบวนวิชา ได้มีการสอบถามไปทางสำนักพัฒนา
คุณภาพการศึกษาแล้ว ได้ความว่า สามารถปรับได้และให้ผ่านความเห็นชอบจากคณะ จากนั้นให้แจ้งกลับมาที่สำนัก
พัฒนาคุณภาพการศึกษา และให้ทำเป็นตารางเปรียบเทียบ CLO เดิมกับ CLO ใหม่ ถ้าไม่กระทบหน่วยกิต ให้ทำขอ
ปรับปรุงเล็กน้อยได้

ที่ประชุมรับทราบ

1.5 การจัดสรรทุน TA ปี 2568

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเกี่ยวกับการจัดสรรทุน TA ปี 2568 ของคณะฯ เพิ่มจาก 30 ทุน เป็น 40 ทุน
ดังนี้

เทอม 2/2566 (พ.ย.66-มี.ค.2567) จำนวน 20 รุ่น * 5,400 บาท เป็นเงิน 108,000 บาท

เทอม 1/2566 (มิ.ย.-ก.ย.2567) จำนวน 20 รุ่น * 5,400 บาท เป็นเงิน 108,000 บาท

โดยทางคณะให้สาขาฯ พิจารณาคัดเลือกเอง ไม่ต้องให้นักศึกษาเขียนใบสมัคร

ที่ประชุมรับทราบ

1.6 ผู้ผ่านการคัดเลือก TCAS รอบที่ 1 ปี 2567

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเกี่ยวกับจำนวนผู้ผ่านการคัดเลือก TCAS รอบที่ 1 ปี 2567 ดังนี้



สรุปจำนวนผู้ผ่านการคัดเลือก TCAS รอบที่ 1 ปี 2567

สาขา	รวมทุกโครงการ				
	ตั้ง	สมัคร	มีสิทธิ์สัมภาษณ์	ส่ง Clearing House	ยืนยันสิทธิ์
FST	65	226	149	146	?
FST-INTER	10	6	6	6	?
BIOT	45	61	42	42	?
FE	46	38	37	35	?
PDT	45	45	41	41	?
PKT	45	12	12	12	?
MPT	40	8	8	8	?
รวม	291	396	295	290	?

ที่ประชุมรับทราบ

1.7 พิธีพระราชทานปริญญาบัตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 58

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเกี่ยวกับพิธีพระราชทานปริญญาบัตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 58 วันที่ 29 - 30 มกราคม 2567 บัณฑิตคณะอุตสาหกรรมเกษตรจะรับใน วันที่ 30 มกราคม 2567

โดยมีจำนวนผู้มีสิทธิ์รับในส่วนของคณะฯ 377 คน แจ้งความประสงค์เข้ารับ 228 คน ไม่เข้ารับ 149 คน แบ่งเป็นนักศึกษาปริญญาตรี 216 คน (เกียรตินิยมอันดับ 1 จำนวน 7 คน และเกียรตินิยมอันดับ 2 จำนวน 20 คน) ปริญญาโท 8 คน ปริญญาเอก 4 คน

ที่ประชุมรับทราบ

1.8 โครงการรอกแก้ว ประจำปี 2567

ผศ.ดร.สุภเวท มานิชยม ได้แจ้งในที่ประชุมเกี่ยวกับโครงการรอกแก้ว ประจำปี 2567 สามารถลงทะเบียน ได้ถึงวันที่ 5 มกราคม 2567 โดยให้ทางเจ้าหน้าที่ประสานงานประชาสัมพันธ์ให้กับนักศึกษาผ่านไลน์กลุ่มแต่ละชั้นปีแล้ว รายละเอียดตั้งเอกสารแนบท้ายรายงานการประชุม 3

ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

ประธานฯ ขอให้ที่ประชุมพิจารณา รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 8 และ 9 ปี พ.ศ. 2566

ที่ประชุมพิจารณาแล้วรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

3.1 ติดตามความคืบหน้าการนิเทศสหกิจศึกษา

ประธานฯ ได้ติดตามความคืบหน้าของการนิเทศสหกิจศึกษาครั้งที่ 1 โดยมีอาจารย์ออกนิเทศแล้ว ดังตาราง

ลำดับ	สถานประกอบการ	ชื่อ-สกุล	อาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย	ครั้งที่1
1	บริษัท อิลล์คอฟฟ์ จำกัด	นางสาวเบญจมาพร ศรีวิชัย	ผศ.ดร. เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	-
2	บริษัท ทีเอชซี (ประเทศไทย) จำกัด	นางสาววันรัตน์ เพชรรักษ์	ผศ.ดร. เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	-
3	บริษัท ซีพีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอเรจ จำกัด	นางสาวพรพรพา เทพวงศ์	ผศ.ดร. ยงยุทธ เฉลิมชาติ	-
		นางสาวพิชญ์สินี มีสิทธิ์		-
4	บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด	นางสาวจินต์จุฑา ลีประเสริฐพันธ์	ผศ.ดร. เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	-
5	บริษัท ลานนาเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด	นางสาวกมลนันท์ จิตรานุกุลกิจ	ผศ.ดร. ภัทวรา ปฐมรังษิย์ยังกุล	22/12/66
		นายยศกร สุปันโย		Zoom
6	ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่	นางสาวไอรดา มโนรส	ผศ.ดร. ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	-
		นายจิรัฐ เพชรศิริพันธุ์		-
7	บริษัท ผึ้งน้อยเบเกอรี่ จำกัด	นางสาวจันจิรา ปวนสิงห์	ผศ.ดร. สรญา เขียวนาวางค์ษา	-
		นางสาวชลลดา แก้วร่วมวงศ์		-
		นางสาวจุฬารักษ์ บุญเกตุ		-
8	บริษัท โรงงานแม่รวัย จำกัด	นางสาวพิศมัย สิทธิ	ผศ.ดร. ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	-
9	บริษัท เชียงใหม่โพรเซสฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน)	นางสาววิไลวรรณ อุดก้าง	ผศ.ดร. สรญา เขียวนาวางค์ษา	-
		นางสาวศิราพร พุทธรังค์		-
10	บริษัท โกลด์มิลล์ จำกัด	นายภูวนาท ต่างใจ	ผศ.ดร. ภัทวรา ปฐมรังษิย์ยังกุล	-
		นางสาวชนิกานต์ ไพรพฤกษ์		-

11	บริษัท ชันสวีท จำกัด	นางสาวรสาสิริ ภูสว่าง	ผศ.ดร. สุภเวท มานิชยม	27/12/66 Zoom
		นางสาววนัทปรียา ธิมาธวัชรรัตน์		
		นายธนวันต์ คิตปราโมทย์		
12	บริษัทไปโอเอเชีย จำกัด	นางสาวนารีนาถ นฤนาถการุณย์	รศ.ดร. นพพล เล็กสวัสดิ์	-
13	บริษัท เอเชีย อีเลคทรอนิคส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด	นางสาวฐิติวราดา อุดมวรภัก	รศ.ดร. นพพล เล็กสวัสดิ์	-
		นางสาวบุญจิรา สิ้นธัชชัย		
14	บริษัท ไทย สฟิรท อินดัสทรี จำกัด	นางสาวธาราดา ศรีอุทัย	ผศ.ดร. ยงยุทธ เฉลิมชาติ	-
		นางสาวภักติมา มาปลูก		
15	มูลนิธิโครงการหลวง โรงงานกองทุนกาแพ	นายพงศธรพิพัฒน์ บุญยยืน	รศ.ดร. พิชญา พูลลาภ	-
		นางสาวธิดิญา วงษ์ล้อม		
16	ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี	นางสาวกุลวรางค์ ปุราชะกา	รศ.ดร. รัตนา ม่วงรัตน์	4/01/67 Zoom
		นางสาวชนิษฐา อ้วนแรง		
17	บริษัท ซีพีแรม จำกัด	นางสาวพิมพ์วิริย สุรินทร์ตะ	อาจารย์ ดร. พูนพัฒน์ พูนน้อย	
18	บริษัท นรธา อินดัสทรี จำกัด	นายฐากร ครองธรรม	อาจารย์ ดร. พูนพัฒน์ พูนน้อย	21/12/66 ไปบริษัท
		นางสาวณัฐชญาดา ศิริปิยะภิญญากุล		

ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 การอบรม pre สหกิจ

ที่ประชุมฯ ได้มีการพิจารณาเรื่องการอบรม pre สหกิจ ซึ่งที่ประชุมฯ มีมติให้เรียนวิชา pre สหกิจในปี 3 เทอม 2 โดยใช้วิชา Selected Topic II และให้ชี้แจงรายละเอียดและเงื่อนไขการลง pre สหกิจให้นักศึกษาปี 3 เทอม 1 และนักศึกษาจะไปฝึกสหกิจได้จะต้องผ่านวิชา pre สหกิจ ต้องไม่ติด F และมีเกรดเฉลี่ยถึงปี 3 เทอม 2 ไม่น้อยกว่า 2.50 รวมทั้งให้ร่างแนวปฏิบัติการไปสหกิจให้นักศึกษาลงชื่อรับทราบก่อนไปสหกิจ ถ้าได้ที่ปฏิบัติสหกิจแล้ว ไม่สามารถแจ้งย้ายโรงงานภายหลังได้

4.2 การเพิ่มปฏิบัติการแปรรูปอาหารในวิชา 604201

ที่ประชุมฯ ได้หารือที่ประชุมเกี่ยวกับการเพิ่มปฏิบัติการแปรรูปอาหารในวิชา 604201 ที่ประชุมได้อภิปรายและมีมติเห็นชอบให้มีปฏิบัติการดังกล่าว โดยที่ประชุมได้พิจารณาหัวข้อปฏิบัติการและกำหนดผู้รับผิดชอบ ดังนี้

ลำดับ	หัวข้อปฏิบัติการ	ผู้รับผิดชอบ	หมายเหตุ
1	Introduction		

2	Canning	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	
3	Bakery	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	
4	high-pressure ผลิตภัณฑ์เนื้อ (ลูกชิ้น)	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	
5	Vacuum microwave drying เปรียบเทียบ tray dry	อาจารย์ ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	
6	ไอศกรีม	ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	
7	อบแห้ง + hurdle	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	หัวข้ออาจมีการเปลี่ยนแปลง ปรึกษาอาจารย์อีกครั้งหนึ่ง
8	Extrusion	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	
9	Frying	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ	
10	การบรรจุในสภาพดัดแปรและ บรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บ รักษา	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	
11	ผลิตภัณฑ์เนื้อ	ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	
12	กาแฟ	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	
13	โยเกิร์ต	ผศ.ดร.สุภเวท มานิชม	
14	กิมจิ	อาจารย์ ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	
15	ดูงาน		

4.3 โครงการ Innovation Sandbox ของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

ที่ประชุมฯ ได้พิจารณาโครงการ Innovation Sandbox ของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร งบประมาณ 25,000 บาท ซึ่งได้ดำเนินการแล้ว 1 ครั้ง คือ งานช่างทอง ใช้เงินไป 5,000 บาท ครั้งที่ 2 จะจัดในช่วงเดือน กุมภาพันธ์ 2567 งบประมาณ 20,000 บาท

4.4 การดูงานของสาขาวิชาและกระบวนวิชา

ประธานฯ ได้มีการพิจารณาเรื่องการดูงานของสาขาวิชาและกระบวนวิชา

- ดูงานสาขาฯ ภายในจังหวัดเชียงใหม่ ไปทั้งวันสามารถเบิกค่าอาหารได้ ครึ่งวันไม่สามารถเบิกค่าอาหารได้

- ดูงานกระบวนการวิชา ได้ทั้งป.ตรีและป.โท ดูงานทั้งวันสามารถเบิกค่าอาหารได้ ครึ่งวันไม่สามารถเบิกค่าอาหารได้

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

-

ปิดประชุม เวลา 11.40 น.

นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย
(นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)
ประธานกรรมการ
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

รายงานการประชุมสาขาวิชาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ครั้งที่ 1/2567

วันศุกร์ ที่ 12 มกราคม 2567 เวลา 15.00 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

- | | | |
|------------------------------------|-----------------|-----------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ | นฤนาทวงศ์สกุล | หัวหน้าสาขาวิชา |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา | พูลลาภ | |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา | ปฐมรังษิยังกุล | |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรณญา | เขี้ยวनावวงศ์ษา | |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท | มานิยม | |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ | เฉลิมชาติ | |
| 7. นางสาวสุรินทร์พร | ศรีไพโรสนธิ์ | |
| 8. นายศุภเชษฐ์ | พรรณนาไทโร | |
| 9. นางสาวจิราภรณ์ | สมุทรไทย | เลขานุการ |

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

- | | | |
|------------------------------------|--------------|-----------------------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล | เล็กสวัสดิ์ | |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา | ม่วงรัตน์ | |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ | จงเจริญรักษ์ | ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร |
| 4. อาจารย์ ดร.พูนพัฒน์ | พูนน้อย | |

เปิดประชุมเวลา 15.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

1.1 แจ้งเงินบริจาค

ประธานฯ แจ้งเงินบริจาคในส่วนของสาขาวิชาดังตาราง

หน่วยการเงินและบัญชีขอแจ้งเงินบริจาค ดังนี้

สาขาวิชา	เลขที่ใบเสร็จ	จำนวนเงิน	เลขที่โครงการ Project Management
เทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์	เพื่อสนับสนุนการศึกษา		P๖๖๐๐๐๒๖
	๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๒๖๕	๕๐๐	
	๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๒๖๖	๑,๐๐๐	
	๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๒๗๑	๑,๐๐๐	
	๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๒๙๖	๕,๐๐๐	
	๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๒๘๖	๕๐๐	
	๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๒๙๕	๕๐๐	
	๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๓๑๑	๑,๕๐๐	
	๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๓๑๓	๑,๐๐๐	
๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๐๒๑	๑,๘๐๐		
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	เพื่อสนับสนุนการศึกษา		P๖๖๐๐๐๒๗
	๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๒๖๗.	๑,๐๐๐	
วิศวกรรมอาหาร	เพื่อสนับสนุนการศึกษา		P๖๖๐๐๐๒๘
	๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๒๘๔	๕,๐๐๐	
	ทุนวิจัยนักศึกษา		P๖๖๐๐๐๒๙
	๒๓๓๓๗/๑๑๖๘๐๑	๒๕,๐๐๐	
ทุนการศึกษา		P๖๖๐๐๐๒๙	
๑๖๔๘๘๑/A๘๒๔๐๓๖	๑๐,๐๐๐		
๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๓๑๔	๑๕,๐๐๐		
เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล	เพื่อสนับสนุนการศึกษา		P๖๖๐๐๐๓๐
	๒๕๖๕-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๓๑๔	๒,๐๐๐	
เทคโนโลยีการบรรจุ	ทุนการศึกษาระดับบัณฑิต		P๖๗๐๐๐๑๑
	๒๕๖๖-๑๓๐๐๐๐-๒๐๐๐๔๖๑	๒๖,๐๐๐	

ที่ประชุมได้เสนอเพิ่มเติมในส่วนของทุนการศึกษา ให้ผู้ประสานงานสาขาตรวจสอบเงื่อนไขของผู้ให้ทุนว่ามีวัตถุประสงค์อย่างไร หากไม่ได้ระบุวัตถุประสงค์การให้ทุน ที่ประชุมเสนอให้เป็นทุนขาดแคลน โดยใช้การสัมภาษณ์และข้อมูลพื้นฐานจากหน่วยพัฒนาคุณภาพของคณะ

ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

-

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

-

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 เตรียมประเด็นที่จะเสนอในวันผู้บริหารเยี่ยมสาขาวิชา

ที่ประชุมได้มีการพิจารณาประเด็นที่จะเสนอในวันผู้บริหารเยี่ยมสาขาวิชา ดังนี้

- 1.ปัญหาเรื่องหนู
- 2.แอร์ห้องวิจัย ชั้น4 ,3 5-312,5-313/5-412
- 3.ขอจัดสรรพัดลมห้อง 5-301 (ตั้งพื้น 3ตัว)
- 4.อาคารโรงจอดรถอยากให้มีพื้นที่ทางเดินข้ามเพิ่มมากขึ้น
- 5.ปรับปรุงโรงอาหารให้น่านั่ง ไม่ให้มีกลิ่นจากการประกอบอาหาร เพื่อให้มีคนที่รับประทานอาหารที่โรงอาหารคณะฯ มากขึ้น
- 6.ปรับปรุงมิทส์บริเวณใต้หลังคาเขียว เพื่อให้นักศึกษาใช้ทำกิจกรรม พักผ่อนได้
- 7.เงินสนับสนุนการทำโครงการวิจัยอยากเพิ่มงบประมาณมากขึ้นเป็น 1,000บาท/คน
- 8.รังผึ้งบนต้นไม้ที่อยู่ระหว่างอาคาร 4 – 5 อาจจะเป็นอันตรายต่อนักศึกษา บุคลากร อาจารย์ได้

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

-

ปิดประชุม เวลา 16.00 น.

นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย

สกุล

(นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย)

สกุล)

ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์

ประธานกรรมการ

ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

รายงานการประชุมสาขาวิชาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ปริญญาตรี
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ครั้งที่ 2/2567

วัน พุธ ที่ 24 มกราคม 2567 เวลา 09.30 – 11.30 น.

ณ ห้องประชุม 1 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ	นฤนาทวงศ์สกุล	หัวหน้าสาขาวิชา
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์	จงเจริญรักษ์	ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร
3. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา	ม่วงรัตน์	
4. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา	พูลลาภ	
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา	เขียนาวางค์ษา	
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท	มานิยม	
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ	เฉลิมชาติ	
8. อาจารย์ ดร.พูนพัฒน์	พูนน้อย	
9. นางสาวสุรินทร์พร	ศรีไพโรสนธิ์	
10. นางสาวจิราภรณ์	สมุทรไทย	เลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล	เล็กสวัสดิ์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา	ปฐมรังษิย์กุล
3. นายศุภเชษฐ์	พรรณนาไทร

เปิดประชุมเวลา 09.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดการประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

1.1 การสำรวจกระบวนวิชาที่จะเปิดสอนในภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2566

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่อง การสำรวจกระบวนวิชาที่จะเปิดสอนในภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2566 และแนวปฏิบัติ

ที่ประชุมรับทราบและทางสาขาไม่ประสงค์เปิดสอนกระบวนวิชาในภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2566

1.2 การเบิกค่าอาหารกลางวันแก่นักศึกษาในโครงการศึกษาดูงาน

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่อง การเบิกค่าอาหารกลางวันแก่นักศึกษาในโครงการศึกษาดูงาน ทางสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรได้ให้แต่ละสาขาวิชาบริหารจัดการงบประมาณเอง งบประมาณที่สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้รับ 38,000 บาท ซึ่งครอบคลุมภาคการศึกษาที่ 2/2566 และ 1/2567 สาขาจะให้เบิกค่าอาหารกลางวันกรณีที่มีการจัดให้นักศึกษาดูงานทั้งวัน และหากอาจารย์ท่านใดมีแผนจะพานักศึกษาไปดูงานขอให้แจ้งผู้ประสานงานสาขาวิชาล่วงหน้า

ในส่วนการศึกษาดูงานของนักศึกษาปี 1 ให้ใช้วันเวลาของนักศึกษาและโรงงานที่จะพาไปดูงาน โดยขอ ผศ. ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ช่วยรับผิดชอบโครงการ

ที่ประชุมรับทราบ

1.3 การขอยกเลิกการไปฝึกงาน/ฝึกสหกิจ

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่อง การขอยกเลิกการไปฝึกงาน/ฝึกสหกิจ

ที่ประชุมรับทราบ โดยสาขาวิชาวิศวกรรมอาหารจะไม่มีกรให้เปลี่ยนสถานที่ฝึกงาน/ฝึกสหกิจ ถ้าไม่ใช่เหตุสุดวิสัยแล้วแต่กรณี

1.4 การกำหนดแนวทางการเรียนรู้ของบุคลากรในกลุ่มพนักงานมหาวิทยาลัยประจำ (พนักงานใหม่)

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่อง การกำหนดแนวทางการเรียนรู้ของบุคลากรในกลุ่มพนักงานมหาวิทยาลัยประจำ (พนักงานใหม่) ทั้งพนักงานสายปฏิบัติการและพนักงานสายวิชาการ ดังเอกสารแนบท้ายการประชุมที่ 1

ที่ประชุมรับทราบ

1.5 เรื่องการเทียบเคียงสาขาวิชาสำหรับการเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ 2567

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่อง การเทียบเคียงสาขาวิชาสำหรับการเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ 2567 ขอให้คณาจารย์ภายในส่วนงานเทียบเคียงสาขาวิชา ให้ตรงตามประกาศ กพอ.

1. คณาจารย์ที่เคยเทียบเคียงสาขาวิชาไปแล้วตาม ประกาศสาขาปี 2562 หากต้องการเทียบเคียงสาขาวิชาใหม่ให้เป็นไปตามประกาศ ฉบับที่ 3 ปี 2565 สามารถเทียบเคียงได้ แต่ถ้าไม่ปรากฏในฉบับปี 2565 ก็ไม่สามารถเทียบเคียงได้

2. คณาจารย์ที่ยังไม่เคยเทียบ ให้ดำเนินการเทียบเคียงสาขาให้ตรงตามประกาศที่ กพอ. ปี 2562 หรือ 2565 กำหนดได้

3. การเทียบเคียงสาขาวิชา ให้คำนึงถึงรายวิชาที่สอน ผลงานทางวิชาการ และความเชี่ยวชาญของผู้เสนอขอฯ และคำนึงถึงการเสนอขอตำแหน่งที่สูงขึ้นในอนาคต

4. การเทียบเคียงสาขา สามารถดำเนินการได้ตั้งแต่ผู้ที่ดำรงตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขึ้นไป

5. ผู้ที่ดำรงตำแหน่ง อาจารย์ ไม่ต้องเทียบเคียงสาขาวิชา แต่สามารถเสนอขอกำหนดตำแหน่งตามสาขาวิชาที่กำหนดในประกาศ กพอ. ปี 2562 และปี 2565 ได้เลย

6. เมื่อคณาจารย์ได้เทียบเคียงสาขาวิชาเรียบร้อยแล้ว ให้ผ่านกระบวนการพิจารณาของ คณะกรรมการประจำส่วนงานก่อนแจ้งกองบริหารงานบุคคล

ส่งผลการพิจารณาเทียบเคียงสาขาวิชากลับมายังหน่วยทรัพยากรบุคคล (นางนลินธิดา ชัยมงคล) ภายในวันที่ 31 มกราคม 2567

ที่ประชุมรับทราบ

1.6 ขอเชิญส่งผลงานเข้าร่วมการประกวดรางวัลผลงานสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานดีเด่น ระดับมหาวิทยาลัย ประจำปีการ พ.ศ. 2567

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่องการส่งผลงานเข้าร่วมการประกวดรางวัลผลงานสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานดีเด่น ระดับมหาวิทยาลัย ประจำปีการ พ.ศ. 2567 สาขาวิศวกรรมอาหารจัดอยู่ในประเภทที่ 5 นักศึกษา CWIE ที่มีโครงการ/ผลการปฏิบัติงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีดีเด่น และประเภทที่ 7 นักศึกษา CWIE ที่มีโครงการ/ผลการปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมดีเด่น โดยทางสาขา ฯ สามารถส่งผลงานไปยังสำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา ได้จนถึง 16 กุมภาพันธ์ 2567 เกณฑ์การตัดสินดังเอกสารแนบท้ายการประชุมที่ 2

ที่ประชุมรับทราบ

1.7 คณะศึกษาศาสตร์ขอแจ้งปิดสอนวิชาโทของคณะศึกษาศาสตร์

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่องคณะศึกษาศาสตร์ขอแจ้งปิดสอนวิชาโทของคณะศึกษาศาสตร์ จำนวน 1 วิชาโท ได้แก่ วิชาโทศิลปศึกษา (Art Education) สำหรับนักศึกษาทั่วไป และจะเปิดสอนให้นักศึกษาทั่วไป ให้แก่นักศึกษารหัส 64 เป็นรุ่นสุดท้าย โดยจะเปิดถึงภาคการศึกษาที่ 2 /2567 และจะปิดสอนตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1/2568 เป็นต้นไป

ที่ประชุมรับทราบ

1.8 งดการเรียน การสอน การสอบ และให้งดจำหน่ายสินค้าทุกชนิด ในวันพิธีพระราชทานปริญญาบัตร ครั้งที่ 58

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่องงดการเรียน การสอน และการสอบ ในวันพิธีพระราชทานปริญญาบัตร ครั้งที่ 58 ใน วันที่ 29 - 30 มกราคม 2567

ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

2.1 รับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ 10/2566

ประธานฯ ขอให้ที่ประชุมพิจารณา รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 10/2566

ที่ประชุมพิจารณาแล้วรับรองรายงานการประชุม

2.2 รับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ 1/2567

ประธานฯ ขอให้ที่ประชุมพิจารณา รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2567

ที่ประชุมพิจารณาแล้วรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

3.1 เงินบริจาค

ประธานฯ ได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าเจ้าของทุนไม่ได้ระบุดำเนินการให้ทุน ดังนั้นเงินบริจาค จำนวน 25,000 บาท จะจัดสรรเป็นทุนขาดแคลน โดยแบ่งทุนเป็น 5 ทุน ทุนละ 5,000 บาท นักศึกษาสาขาวิศวกรรมอาหารทุกชั้นปีมีสิทธิสมัครรับทุน

3.2 การติดตามความคืบหน้าการไปนิเทศสหกิจศึกษา

ประธานฯ ได้ติดตามความคืบหน้าของการนิเทศสหกิจศึกษาครั้งที่ 1 โดยมีอาจารย์ออกนิเทศแล้ว ดังตาราง

นิเทศสหกิจครั้งที่ 1

ลำดับ	สถานประกอบการ	ชื่อ-สกุล	อาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย	ครั้งที่ 1
1	บริษัท ฮิลล์คอฟฟ์ จำกัด	นางสาวเบญจมาพร ศรีวิชัย	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	15/01/67 Zoom
2	บริษัท ทีเอชซี (ประเทศไทย) จำกัด	นางสาววันรัตน์ เพชรรักษ์	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	15/01/67 Zoom
3	บริษัท ซีพีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอเรจ จำกัด	นางสาวพรพชา เทพวงศ์	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ	11/01/67
		นางสาวพิชญ์สินี มีสิทธิ์		Zoom
4	บริษัท ไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด	นางสาวจันทจุฑา สีประเสริฐพันธ์	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	16/01/67 Zoom
5	บริษัท ลานนาเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด	นางสาวกมลนันท์ จิตรานุกุลกิจ	ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	22/12/66
		นายยศกร สุปันโย		Zoom
6	ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่	นางสาวไอรดา มโนรส	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	11/01/67
		นายจิรัฐ เพชรศิริพันธุ์		
7	บริษัท ผึ้งน้อยเบเกอรี่ จำกัด	นางสาวจันจิรา ปวนสิงห์		12/01/67

		นางสาวชลลดา แก้วร่วมวงศ์	ผศ.ดร.สรญา เขียวนาหวางค์ษา	
		นางสาวจุฬารักษ์ บุญเกิด		
8	บริษัท โรงงานแม่รวย จำกัด	นางสาวพิศมัย สิทธิ	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	12/01/67 Zoom
9	บริษัท เชียงใหม่โพรเซสฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน)	นางสาววิไลวรรณ อุดก่าง	ผศ.ดร.สรญา เขียวนาหวางค์ษา	12/01/67
		นางสาวศิริพร พุทรวงศ์		
10	บริษัท โกลด์มิลล์ จำกัด	นายภูวนาด ต่างใจ	ผศ.ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล	6/02/67 Zoom
		นางสาวชนิกานต์ ไพโรพฤกษ์		
11	บริษัท ชันสวีท จำกัด	นางสาวรสาสิริ ภูสว่าง	ผศ.ดร.สุภเวท มานियม	27/12/66 Zoom
		นางสาววนัทปรีญา ธิมาธวัชรรัตน์		
		นายธนวัฒน์ คิตปราโมทย์		
12	บริษัท ไปโอเอเชีย จำกัด	นางสาวนารีนารถ นฤนาถการุณย์	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์	24/01/67 Zoom
13	บริษัท เอเชียเนอโวลอนซ์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด	นางสาวฐิติวรดา อุดมวรกิจ	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์	24/01/67 Zoom
		นางสาวบุญจิรา สินธุชัย		
14	บริษัท ไทย สฟิทธิ อินดัสตรี จำกัด	นางสาวธาราดา ศรีอุทัย	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ	12/01/67 Zoom
		นางสาวภักธิมา มาปลูก		
15	มูลนิธิโครงการหลวง โรงงานกองทุนกาแพ	นายพงศธรพิพัฒน์ บุญยืน	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	31/01/67
		นางสาวธิดิญา วงษ์ล้อม		
16	ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี	นางสาวกุลวรางค์ ปุราชะกา	รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์	4/01/67 Zoom
		นางสาวชนิษฐา อ้วนแรง		
17	บริษัท ซีพีแรม จำกัด	นางสาวพิมพ์วิทย์ สุรินทร์ตะ	อาจารย์ ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	16/01/67
18	บริษัท นรธา อินดัสตรี จำกัด	นายฐากร ครองธรรม	อาจารย์ ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	21/12/66
		นางสาวณัฐชญาดา ศิริปิยะภิญญากุล		

3.3 โครงการ Innovation Sandbox

ที่ประชุม ได้พิจารณาจัดสรรงบประมาณโครงการ Innovation Sandbox จำนวน 20,000 บาท โดยที่ประชุมเห็นชอบให้จัดสรรให้กลุ่มที่ทำผลิตภัณฑ์เพื่อไปนำเสนอในงานช่างทองมาร์เก็ต ครั้งที่ 2 กลุ่มที่ได้รับทุนแบ็คสเตอร์ 4 กลุ่มที่ทำผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์สำหรับแสดง จัดสรรกลุ่มละ 2,500 บาท (ผศ.ดร.ยงยุทธ/ผศ.ดร.สุภเวท) ผลิตภัณฑ์สำหรับชิม จัดสรรกลุ่มละ 4,000 บาท (ผศ.ดร.เอกสิทธิ์/รศ.ดร.รัตนา) และกลุ่มโครงการวิจัยของ ผศ.ดร.ภัทรวรา ได้รับจัดสรร 7,000 บาท

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 ผู้รับผิดชอบเครื่องฟอกอากาศประจำสาขาวิชา FE

ที่ประชุมพิจารณาผู้รับผิดชอบเครื่องฟอกอากาศ ดังนี้

ห้องแลป – น.ส.สุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ / นายศุภเชษฐ์ พรรณาไพร

ห้องผู้ประสานงาน/ห้องเรียน/ห้องประชุม/ห้องพักนักศึกษา – น.ส.จิราภรณ์ สมุทรไทย

ห้องพักอาจารย์ – อาจารย์เจ้าของห้อง

4.2 มคอ.3 กระบวนการวิชา 604201

ที่ประชุมฯ ได้พิจารณา มคอ.3 กระบวนการวิชา 604201 ร่วมกัน ได้ปรับรายละเอียดหมวดที่1 และ หมวดที่2 ของกระบวนการวิชา 604201 ดังเอกสารแนบท้ายรายงานการประชุม 3

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

-

ปิดประชุม เวลา 12.30 น.

นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย
(นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)
ประธานกรรมการ
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

รายงานการประชุมสาขาวิชาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ปริญญาตรี
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ครั้งที่ 3 /2567

วัน อังคาร ที่ 13 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 13.00 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

- | | | |
|------------------------------------|----------------|-----------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ | นฤนาทวงศ์สกุล | หัวหน้าสาขาวิชา |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา | ม่วงรัตน์ | |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา | ปฐมรังษิยังกุล | |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ | เฉลิมชาติ | |
| 5. อาจารย์ ดร.พูนพัฒน์ | พูนน้อย | |
| 6. นางสาวจิราภรณ์ | สมุทรไทย | เลขานุการ |

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล | เล็กสวัสดิ์ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา | พุลลาภ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ | จงเจริญรักษ์ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา | เขี้ยวनावวงศ์ษา |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท | มานิยม |
| 6. นายศุภเชษฐ์ | พรรณนาไทร |
| 7. นางสาวสุรินทร์พร | ศรีไพโรสนธิ์ |

เปิดประชุมเวลา 13.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดการประชุม
และดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

-

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

-

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

-

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 กำหนดจำนวนรับและรูปแบบการรับนักศึกษาโอนย้ายสถาบันและนักศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง

ประจำปีการศึกษา 2567

ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบให้มีการกำหนดจำนวนรับและรูปแบบการรับนักศึกษาโอนย้ายสถาบันและนักศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง ประจำปีการศึกษา 2567 ของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร จึงขอกำหนดแนวปฏิบัติในการรับนักศึกษาที่ขอโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่และเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง ดังนี้

1. รับนักศึกษาจำนวน 5 คน ในปีการศึกษา 2567
2. ข้อบังคับ เงื่อนไขการพิจารณารับเข้าศึกษา (คุณสมบัติของผู้สมัคร)
 - 2.1. เป็นนักศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ซึ่งมีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยเชียงใหม่และได้ศึกษาอยู่ในสถาบันเดิมไม่น้อยกว่า 1 ปีการศึกษา
 - 2.2. นักศึกษาต้องมีกระบวนวิชาที่เรียนมาแล้วจากสถาบันอุดมศึกษาเดิม เทียบได้กับกระบวนวิชาในมหาวิทยาลัย ตามแผนการศึกษาของสาขาวิชาที่จะรับโอนไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต และมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยของกระบวนวิชาที่เทียบโอนได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า 2.50

ทั้งนี้ ขอให้ผู้สมัครศึกษาข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2566 ประกาศหลักเกณฑ์เงื่อนไขการรับของคณะ, ประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่อง การโอนและการเทียบโอน หน่วยกิตของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องให้ครบถ้วนก่อนการสมัคร

3. กำหนดการ / วิธีการคัดเลือกหรือสอบคัดเลือก

พิจารณาเอกสารสมัครเข้าศึกษา หากคุณสมบัติครบถ้วน จะมีการสอบสัมภาษณ์ในขั้นตอนต่อไป โดยกำหนดช่วงการรับสมัครเป็นวันที่ 24 เมษายน – 3 พฤษภาคม 2567 หลักฐานประกอบการสมัคร มีดังนี้

- 3.1 คำรับรองและความเห็นชอบของผู้ปกครองหรือผู้อุปการะ และคำรับรองจากสถาบันที่กำลังศึกษาอยู่
- 3.2 ติดต่อขอให้สถาบันอุดมศึกษาเดิมจัดส่งระเบียบถาวร (Transcript) ที่มีผลการเรียนไม่น้อยกว่า 1 ปี การศึกษาตามโครงสร้างหลักสูตร และรายละเอียดกระบวนวิชา (Course Description) จำนวนอย่างละ 4 ชุด โดยส่งถึงสำนักทะเบียนและประมวลผล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่โดยตรง
- 3.3 ใบเสร็จรับเงิน
 - ใบเสร็จรับเงินค่าสมัครขอโอนย้ายสถาบัน จำนวน 300 บาท (สามร้อยบาทถ้วน)
 - ใบเสร็จรับเงินค่าเทียบโอนหน่วยกิต จำนวน 5,000 บาท (ห้าพันบาทถ้วน)หมายเหตุ- ข้อ 3 จะไม่มีการคืนเงินให้ไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น

ทั้งนี้ผลการพิจารณาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนกรอาหารถือเป็นที่สุด

4. กำหนดค่าธรรมเนียมการโอนหน่วยกิตและเทียบโอนหน่วยกิต

ตามประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่อง กำหนดประเภทรายรับ รายการ และเงื่อนไขการรับเงินรายได้ของมหาวิทยาลัย ฉบับที่ ร 10/2547 (อัตราค่าธรรมเนียมการโอนหน่วยกิตและการเทียบโอน หน่วยกิตจากสถาบันอุดมศึกษา) ได้กำหนดค่าธรรมเนียมการโอนหน่วยกิตและการเทียบโอนหน่วยกิตจากสถาบันอุดมศึกษา ไว้ดังนี้

1. การโอนหน่วยกิตของนักศึกษาภายในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อัตรา 1,000 บาท
2. การเทียบโอนหน่วยกิตของนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น อัตรา 5,000 บาท

4.2 โครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567

ที่ประชุมพิจารณาโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567 ให้มีการศึกษาและวางแผนแนวทางโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ เพื่อจะทำโครงการในปีถัดไป

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

-

ปิดประชุม เวลา 15.00 น.

นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย
(นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)
ประธานกรรมการ
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

รายงานการประชุมสาขาวิชาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ปริญญาตรี
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ครั้งที่ 4/2567

วัน พฤหัสบดี ที่ 28 มีนาคม 2567 เวลา 13.00 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ	นฤนาทวงศ์สกุล	หัวหน้าสาขาวิชา
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์	จงเจริญรักษ์	ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร
3. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา	พูลลาภ	
4. รองศาสตราจารย์ ดร.พูนพัฒน์	พูนน้อย	
5. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา	ม่วงรัตน์	
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา	ปฐมรังษิยังกุล	
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา	เขี้ยวनावวงศ์ษา	
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท	มานิยม	
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ	เฉลิมชาติ	
10. นางสาวสุรินทร์พร	ศรีไพโรสนธิ์	
11. นางสาวจิราภรณ์	สมุทรไทย	เลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล	เล็กสวัสดิ์
2. นายศุภเชษฐ์	พรรณนาไทร

เปิดประชุมเวลา 13.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดการประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

1.1 QA หลักสูตร

ประธาน ฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่อง QA หลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรตรวจสอบ/เพิ่มเติม/ปรับแก้ไขข้อมูลตัวบ่งชี้ที่ 1 มาตรฐานหลักสูตร โดยระบบ QADe CMU จะมีการเปิดระบบ วันที่ 15 เมษายน 2567

2. หลักสูตรตรวจสอบ/เพิ่มเติม/แก้ไขข้อมูลตัวบ่งชี้ 2-10 ใน Pre-filled Template SAR Online ภายใน วันที่ 7 มิถุนายน 2567

- ตัวบ่งชี้ที่ 2, 5, 6, 9 และ 10 สำนักพัฒนาฯ จะเป็นผู้อัปโหลดข้อมูลให้
- ตัวบ่งชี้ที่ 3 และ 4 งานการศึกษาดึงข้อมูลเองจากสำนักทะเบียน
- ตัวบ่งชี้ที่ 7 และ 8 ผลการเรียนรู้ , หลักสูตรดำเนินการ

3. ตรวจสอบประเมินคุณภาพ การประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร (SAR) ปีการศึกษา 2566 ในระบบออนไลน์ ตั้งแต่ มิถุนายน - สิงหาคม 2567 ไม่มีออนไลน์

4. หลักสูตรกรอกข้อมูลในระบบ CHE-QA ภายใน 31 สิงหาคม 2567

ที่ประชุมรับทราบ

1.2 ผู้ประสานงานกระบวนวิชา 604201

ประธาน ฯ ได้แจ้งในที่ประชุม เรื่องกระบวนวิชา 604201 ซึ่งจะมี ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ เป็นผู้ประสานงานกระบวนวิชา 604201

ที่ประชุมรับทราบ

1.3 Lab direction

ประธาน ฯ ได้แจ้งในที่ประชุม เรื่อง Lab direction Lab ต้องพร้อมสำหรับภาคการศึกษาที่ 1/2567 ให้ส่งวันที่ 31 พฤษภาคม 2567 ระบุเครื่องมือที่ต้องการใช้ หากจำเป็นต้องทำ pre Lab ให้ใช้งบของวิชา และ ใบเสร็จเบิกในกระบวนวิชา

ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

-

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

-

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 รับรองผลการให้อักษรลำดับชั้น ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566

ที่ประชุมได้พิจารณาการรับรองการให้อักษรลำดับชั้นของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหารในระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566 ดังตารางตามเอกสารแนบรายงานการประชุม

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบ

4.2 การพิจารณาภาระงานสอน ประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

ที่ประชุมพิจารณาภาระงานสอน ประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 และได้ภาระงานสอนดังตารางตามเอกสารแนบรายงานการประชุม 2

4.3 พิจารณาหัวหน้าสาขาวิชาและประธานหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

ที่ประชุมพิจารณาหัวหน้าสาขาวิชาและประธานหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ระดับปริญญาตรี ประจำปี 2567 ซึ่งมีมติเห็นชอบให้ รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ เป็นหัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร และรองศาสตราจารย์ ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย เป็นประธานหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

4.4 ดูงานของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

ที่ประชุมพิจารณาเรื่อง สถานประกอบการที่จะพานักศึกษาชั้นปีที่ 4 ไปศึกษาดูงาน มี 2 สถานประกอบการ คือ 1. น้ำดื่ม sixty degrees (6ty) อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่ 2. บริษัท ชันสวีท จำกัด (มหาชน) อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ทั้งนี้ให้ผู้ประสานงานสาขาติดต่อทางบริษัทเพื่อขออนุญาตไปศึกษาดูงานที่สถานประกอบการแต่ละแห่ง ใน วันพุธ สัปดาห์ที่ 2 และ 3 ของการเปิดภาคเรียนที่ 1/2567

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

-

ปิดประชุม เวลา 17.00 น.

นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย
(นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)
ประธานกรรมการ
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม

รายงานการส่งเกรด ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 (ระดับปริญญาตรี)

สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันศุกร์ที่ 29 มีนาคม 2567

No	Course	Title	Sec	จำนวนการส่งเกรด														สรุป จำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบกระบวน วิชา	
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V			W
1	604211	ORG & OP MGMT IN FOOD IND	001	8	4	11	14	10	10	3	-	-	-	-	-	-	-	-	60	ผศ.ดร.สรญา เขียวนาหวางค์ษา
2	604311	MATE&ENGR BAL IN FD ENGI	001	7	3	3	5	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23	ผศ.ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล
			002	4	5	5	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	ผศ.ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล
3	604314	PHYS-CHEM PRO OF AGRI	001	1	5	13	13	13	4	6	1	-	-	-	-	-	-	-	56	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
			002	4	6	10	5	11	13	3	-	-	-	-	-	-	-	1	53	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
4	604315	PHYS-CHEM PRO LAB OF AGRI	001	1	14	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ
			002	-	9	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์ สกุล
			003	4	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	ผศ.ดร.สุกเวท มานियม
			004	2	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
			005	2	7	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	ผศ.ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล
			006	-	1	5	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย
			007	1	4	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	ผศ.ดร.สุกเวท มานियม

			008	3	8	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
5	604411	FOOD PROCESS ENGINEERING 2	001	1	4	6	6	10	11	17	7	-	-	-	-	-	-	-	62	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
6	604414	FOOD PROCESSING EQUIPMENT	001	7	8	10	4	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	35	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
7	604415	FOOD PROCESS ENG LAB II	001	-	2	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย
			002	-	8	7	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
			003	1	6	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรัชย์ยังกุล
			004	1	5	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	ผศ.ดร.สุกเวท มานิชยม
8	604423	PROD IMP IN FOOD IND	001	8	5	10	6	18	5	4	-	-	-	-	-	-	-	1	57	ผศ.ดร.สรญา เขียวนาหวางค์ษา
9	604431	FOOD ENGI PROCESS CONTROL	001	-	14	21	4	13	5	12	-	-	-	-	-	-	-	1	70	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์
10	604443	MEMBRANE TECHNOLOGY	001	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ
11	604451	SELECT TOPIC FOOD ENGI	001	3	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย
12	604454	SUB & SUP FLUID EXTRACT FD IND	001	1	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์
13	604495	COOPERATIVE EDUCATION	001	-	-	-	-	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	-	32	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ
14	604499	RESEARCH PROJECT	001	-	-	-	-	-	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-	18	ผศ.ดร.สรญา เขียวนาหวางค์ษา

.....

.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับปริญญาตรี

รายงานการส่งเกรด ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 (ระดับบัณฑิตศึกษา)

สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

(รองศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส)

หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

วันศุกร์ที่ 29 มีนาคม 2567

No	Course	Title	Sec	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	P	T	V		
1	604713	DESIGN & ANAL EXP IN FPE	001	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
2	604714	LAB DESIGN ANAL EXP	001	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
3	604716	PROD IMPR TOOLS IN FOOD IND	801	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	ผศ.ดร.สรญา เขียวนาวางค์ษา
4	604731	QUAL SAFETY MNGT SYS	801	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
5	604789	SELECTED TOPIC IN FPE III	001	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิย์กุล

.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา

.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส)

หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

14	604452		2					10		6		18
15	604446*			45								45
16	604455	45										45
17	604457										45	45
18	604497		2					1	12			15
19	603471							9				9
20	610114					3			8			11
	610114					3			8			11
รวมจำนวนชั่วโมงสอน บรรยาย ป.ตรี		50	11	113.5	60.5	46.5	69.5	84	76	44	94	649
คิดเป็นจำนวนชั่วโมง ทำงาน (Working Hour) บรรยาย ป.ตรี		150	33	340.5	181.5	139.5	208.5	252	228	132	282	1947

ระดับปริญญาตรี (Lab)

ที่	รหัส	อาจารย์ผู้สอน										รวม	อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา
		นพพล	พิชญา	รัตนา	ศรีสุวรรณ	ภัทวรา	ยงยุทธ	สรญา	เอกสิทธิ์	พูนพัฒน์	สุภเวท		
1	604201		22.5		15						7.5	45	รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย
						45						45	
									45			45	

										45		45	
2	604305			11.25	11.25		11.25	11.25				45	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ
	604305			11.25	11.25		11.25	11.25				45	
	604305			11.25	11.25		11.25	11.25				45	
	604305			11.25	11.25		11.25	11.25				45	
3	604313				11.25	11.25	11.25				11.25	45	ผศ.ดร.สุภเวท มานิชยม
	604313				11.25	11.25	11.25				11.25	45	
	604313				11.25	11.25	11.25				11.25	45	
	604313				11.25	11.25	11.25				11.25	45	
4	604416			11.25		11.25	11.25			11.25		45	ผศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์
	604416			11.25		11.25	11.25			11.25		45	
	604416			11.25		11.25	11.25			11.25		45	
	604416			11.25		11.25	11.25			11.25		45	
5	604441				45							45	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
รวมจำนวนชั่วโมงสอน แลป.ตรี		0	22.5	90	150	135	135	45	45	90	52.5	765	
คิดเป็นจำนวนชั่วโมง ทำงาน (Working Hour) แลป ป.ตรี		0	33.75	135	225	202.5	202.5	67.5	67.5	135	78.75	1147.5	

ระดับปริญญาโทและเอก (Lec)

ที่	รหัส	อาจารย์ผู้สอน										รวม	อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา
		นพพล	พิชญา	รัตนา	ศรีสุวรรณ	ภัทวรา	ยงยุทธ	สรญา	เอกสิทธิ์	พูนพัฒน์	สุภเวท		
1	604711				15		15				15	45	อ.ศรีสุวรรณ/อ.ยงยุทธ/ อ.สุภเวท
2	604712	45										45	อ.นพพล เล็กสวัสดิ์ดี
3	604715		36				9					45	อ.พิชญา / อ.ยงยุทธ
	604715 (701)		36				9					45	อ.พิชญา / อ.ยงยุทธ
4	601714								9	9		18	อ.เอกสิทธิ์ / อ.พูนพัฒน์
5	604731											0	
6	604736											0	
7	604843	45										45	อ.นพพล เล็กสวัสดิ์ดี
8	602831	45										45	อ.นพพล เล็กสวัสดิ์ดี
รวมจำนวนชั่วโมงสอน บรรยาย ป.โท		135	72	0	15	0	33	0	9	9	15	288	
คิดเป็นจำนวนชั่วโมง ทำงาน (Working Hour) บรรยาย ป.โท		607.5	324	0	67.5	0	148.5	0	40.5	40.5	67.5	1296	

Including บัณฑิต

Working Hour รวมทั้งหมด	757.5	390.75	475.5	474	342	559.5	319.5	336	307.5	428.25	4390.5
ภาระงานต่อสัปดาห์	50.5	26.05	31.7	31.6	22.8	37.3	21.3	22.4	20.5	28.55	292.7

Excluding บัณฑิต

Working Hour รวมทั้งหมด	150	66.75	475.5	406.5	342	411	319.5	295.5	267	360.75	3094.5
ภาระงานต่อสัปดาห์	10	4.45	31.7	27.1	22.8	27.4	21.3	19.7	17.8	24.05	206.3

รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการ
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปีการศึกษา 2565
วันอังคารที่ 15 สิงหาคม 2566 เวลา 09.00-15.00 น.

คณะกรรมการ

1. รองศาสตราจารย์ ดร.หทัยชนก เนียมทรัพย์ คณะวิทยาศาสตร์ ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นพ.สารนาถ ออร์พินท์ คณะแพทยศาสตร์ กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิมลพรรณ แก้วประจักษ์ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล กรรมการ
4. นางนิชาภา พุทธนานุวัฒน์ สำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา เลขานุการ

ผลการประเมินคุณภาพตัวบ่งชี้ที่ 1

ตัวบ่งชี้	ผลการประเมิน	
	ผ่าน/ไม่ผ่าน เกณฑ์	ระบุเหตุผลหาก ไม่ผ่านเกณฑ์
1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน	
2. คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน	
3. คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน	
4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน	ผ่าน	
10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน	

สรุปผลการประเมินสรุปผลการประเมินตัวบ่งชี้ที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	✓	

ตัวบ่งชี้	รายละเอียด	ข้อเสนอแนะ / โอกาสในการพัฒนา
2	อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา 106.25, 90.00, 107.14	<p>1. หลักสูตรมีการรับนักศึกษาได้ตามเป้าหมาย และมีกระบวนการที่หาลูกค้าในอนาคตอย่างต่อเนื่อง แต่หากมีการวิเคราะห์ปัจจัยที่ทำให้ให้นักศึกษาเลือกเรียนสาขา จะทำให้หลักสูตรสามารถระบุกิจกรรมที่มีผลต่อการรับเข้าต่อผู้เรียนแต่ละกลุ่ม และพัฒนากิจกรรมต่อไป</p> <p>2. ข้อมูลมีแนวโน้มแสดงว่ากิจกรรมการหาลูกค้าในอนาคต อาจส่งผลกระทบต่อจำนวนผู้เรียน แต่อย่างไรก็ตามมีตัวแปรรบกวนต่างๆ เช่น การที่ผู้เรียนน้อยลงในช่วง COVID เกิดจากการไม่ได้ประชาสัมพันธ์จริงหรือไม่</p>
3	อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา 76.81, 53.61, 79.22	<p>1. หลักสูตรควรมีการวิเคราะห์สาเหตุการลาออกของนักศึกษาของนักศึกษาแต่ละชั้นปี นักศึกษาส่วนใหญ่ลาออกในชั้นปีที่ 1 ซึ่งทางคณะได้จัดกิจกรรม pre-college และปฐมนิเทศ เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเปิดเทอม การให้นักศึกษามองเห็นภาพรวมและปลายทางในการประกอบอาชีพอาจจะช่วยให้นักศึกษาคงอยู่มากขึ้น นักศึกษาปี 1 ที่พ้นสภาพเพราะผลการเรียน ทางคณะควรมีการวิเคราะห์แยกประเด็น โดยอาจติดตามคะแนนหลังสอบกลางภาค และมีกิจกรรมทบทวนความรู้ในกระบวนวิชาพื้นฐานที่นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่มีปัญหา</p> <p>2. สำหรับนักศึกษาชั้นปีอื่นที่เรียนตัวเมเจอร์มากขึ้น ควรมีการวิเคราะห์สาเหตุที่แยกออกมาและหาทางแก้ปัญหาให้ตรงจุด</p>
4	อัตราสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร 47.83, 42.27, 64.94	<p>อัตราสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มไม่คงที่ ควรมีการวิเคราะห์ที่เป็นระบบ เพื่อหาสาเหตุที่นักศึกษาไม่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามหลักสูตร เพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาได้ตรงจุด โดยมีการเตรียมความพร้อมในกระบวนวิชาพื้นฐานสำหรับนักศึกษาชั้นปี 1 หรือติดตามความก้าวหน้าของโครงการวิจัยหรือสหกิจศึกษาของนักศึกษาชั้นปี 4 ทุกเดือน จัดรูปแบบการเรียนรู้ใหม่ หรือแก้ไขหลักสูตร อย่างไรก็ตามหลักสูตรควรมีการติดตามการแก้ไขปัญหาที่สามารถส่งผลให้อัตราการสำเร็จการศึกษาดีขึ้นจริงหรือไม่</p>

ตัวบ่งชี้	รายละเอียด	ข้อเสนอแนะ / โอกาสในการพัฒนา
5	ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร 4.28, 4.30, 4.30	แนวโน้มของผลการประเมินกระบวนการวิชาค่อนข้างดี โดยหลักสูตรได้มีการจัดการเรียนการสอนที่หลากหลายตามสถานการณ์ เช่น แบบ active learning การมีสื่อการสอน วิดีโอ บันทึกการสอน น่าจะส่งผลด้านดีต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
6	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 3.52, 3.73, 3.74	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เนื่องจากหลักสูตรมีการพัฒนาและปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้อาจมีวิเคราะห์เพิ่มเติมเพื่อหา key success ที่สำคัญ เพื่อให้คะแนนความพึงพอใจดีขึ้นในปีถัดไป
7	การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้	หลักสูตรมีการประเมินวัดผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ โดยมีการประเมินจากผลงาน/ชิ้นงาน/output
8	การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	หลักสูตรมีการระบุวิธีทวนสอบและผลการทวนสอบ แต่ยังไม่ชัดเจน/แนวทางปรับปรุง ทั้ง 8 กระบวนวิชา หลักสูตรอาจให้ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงในปีการศึกษาถัดไป
9	คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก 2.98, 4.33, 4.30	ผลการประเมินบัณฑิตยังไม่มีแนวโน้มที่คงที่ โดยค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศค่อนข้างต่ำ แต่อย่างไรก็ตามมีเพียง 12% ของบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต ค่าที่ได้อาจไม่สะท้อนคุณภาพที่แท้จริงของบัณฑิต
10 (ตรี)	ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ไ้ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี 1.76, 2.86, 3.05	ร้อยละของบัณฑิตที่ไ้ทำงานทำมีแนวโน้มที่สูงขึ้น เนื่องจากการฟื้นตัวของตลาดและการเสริมทักษะให้นักศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมในการทำงานภาคอุตสาหกรรม อีกทั้งมีการปรับเปลี่ยนการจัดการเรียนการสอน และหลักสูตรตามข้อเสนอแนะของบัณฑิต อย่างไรก็ตามควรติดตามผลอย่างใกล้ชิด เนื่องจากผลการวิเคราะห์เป็นเพราะการฟื้นตัวจากสภาวะโรคระบาดซึ่งให้ผลด้านบวกกับหลายสาขาวิชาชีพ และเฝ้าติดตามดูแนวโน้มในช่วงที่สภาพสังคมโลกเข้าสู่การแข่งขันปกติอีกครั้ง

*ข้อ 10 (ตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ไ้ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

2563 ร้อยละ 35.29 - 1.76

2564 ร้อยละ 57.14 - 2.86

2565 ร้อยละ 60.98 - 3.05

จุดแข็ง (ถ้ามี)

หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้อยู่ในระดับเกิน 90% เมื่อเทียบกับจำนวนรับตามแผน อย่างต่อเนื่อง โดยมีการนำข้อมูลจากปีการศึกษาที่แล้วมาปรับจำนวนรับ และมีการประชาสัมพันธ์เชิงรุกผ่านช่องทางที่หลากหลายต่อเนื่อง

ข้อเสนอแนะอื่นๆ (ถ้ามี)

เนื่องจากเป็นวิชาชีพเฉพาะ ความต้องการตลาดเฉพาะกลุ่ม หากได้รับ feedback จากผู้ใช้บัณฑิต มากขึ้น น่าจะนำมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร และวิเคราะห์ข้อเด่น/ด้อยได้ละเอียดมากขึ้น รวมทั้งประเมิน ความสามารถในการแข่งขันของหลักสูตรกับสถาบันอื่นๆ ได้ดีขึ้น



ชวน... ผู้ประกอบการเปลี่ยนแปลงรุ่นใหม่
 ที่มีนวัตกรรมเพื่อสังคม หรือธุรกิจเพื่อสังคม
 สร้างการเปลี่ยนแปลง และพัฒนาคุณภาพชีวิตของกลุ่ม
 เป้าหมายให้ดีขึ้นอย่างเป็นรูปธรรม
 ภายใต

“แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน”

**เข้าร่วม
 โครงการรากลแก้ว
 ประจำปี 2567**



เปิดรับสมัคร

1 ธ.ค. 66 ถึง 31 ม.ค. 2567

ทีมที่จะได้แสดงผลงาน และนำเสนอโครงการ
 พัฒนาที่ยั่งยืนของนิสิตนักศึกษา ระดับประเทศ เพื่อชิงถ้วยเกียรติยศ
 เกียรติบัตร และเงินสนับสนุนโครงการ



รายละเอียด
 โครงการรากลแก้ว



สมัคร และส่งโครงการ

☎ 084 508 1267



โครงการรากลแก้ว
 @RakkaewFoundation

สนับสนุนโดย



**Empowering
 Tomorrow's Leaders**

รายงานการประชุมสาขาวิชาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ปริญญาตรี
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ครั้งที่ 5/2567

วัน อังคาร ที่ 14 พฤษภาคม 2567 เวลา 13.00 – 15.00 น.

ณ ห้องประชุม 2 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ	นฤนาทวงศ์สกุล	หัวหน้าสาขาวิชา
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์	จงเจริญรักษ์	ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร
3. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา	พูลลาภ	
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา	ปฐมรังษิย์กุล	
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรณญา	เขียนาวางศ์ษา	
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท	มานิยม	
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ	เฉลิมชาติ	
8. นางสาวสุรินทร์พร	ศรีไพโรสนธิ์	
9. นายศุภเชษฐ์	พรรณนาไทโร	
10. นางสาวจิราภรณ์	สมุทรไทย	เลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม (ติดภารกิจ)

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล	เล็กสวัสดิ์
2. รองศาสตราจารย์ ดร.พูนพัฒน์	พูนน้อย
3. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา	ม่วงรัตน์

เปิดประชุมเวลา 13.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม กล่าวเปิดการประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ

1.1 ปรับแก้ไข สมอ. 08

ประธานฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่อง ปรับแก้ไข สมอ. 08 มีการเพิ่มอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร พ.ศ. 2565 จำนวน 1 ราย คือ รองศาสตราจารย์ ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย และขอปรับตำแหน่งทางวิชาการจำนวน 1 ราย โดยขอมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

ที่ประชุมรับทราบ

1.2 SAR

ประธาน ฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่อง กำหนดการจัดทำ SAR นอกสถานที่ ในวันจันทร์ที่ 27 พฤษภาคม 2567 ที่โรงแรมรัตนนา ริเวอร์ไซด์ สปา รีสอร์ท อ.เมือง จ.เชียงใหม่ เวลา 8.30 – 16.30 น.

ที่ประชุมรับทราบ

1.3 การปฐมนิเทศนักศึกษา ปีการศึกษา 2567

ประธาน ฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเกี่ยวกับกำหนดการปฐมนิเทศนักศึกษา ปีการศึกษา 2567 จัดขึ้นในวันจันทร์ ที่ 10 มิถุนายน 2567 ณ อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และในส่วนของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร จะมีการจัดในเวลา 12.45 -16.30 น. ณ อาคาร 5 ห้อง 5-101 รายละเอียดดังเอกสารแนบรายงานที่ 1

ที่ประชุมรับทราบ

1.4 นักศึกษาที่ประสงค์ไปฝึกสหกิจศึกษา 2567

ประธาน ฯ ได้แจ้งในที่ประชุมเรื่อง นักศึกษาที่ประสงค์ไปฝึกสหกิจศึกษา 2567 ของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร มีจำนวน 24 คน

ที่ประชุมรับทราบ และให้ผู้ประสานงานสาขาฯ มีการตรวจเช็คเกรดเฉลี่ยของนักศึกษาที่ต้องการไปฝึกสหกิจศึกษา

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณารับรองรายงานการประชุม

- รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 3 และครั้งที่ 4 โดยมีการแจ้งเวียนผ่านทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ เมื่อวันที่ 17 เมษายน 2567

ที่ประชุมพิจารณารับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

3.1 การดูงานของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

ประธานได้ติดตามความคืบหน้า เรื่องการดูงานสาขาวิชา ทางผู้ประสานงานได้ติดต่อทางบริษัท น้ำดื่ม sixty degrees (6ty) แล้ว แต่ทางสถานประกอบการอยู่ในช่วงปรับปรุง ยังไม่สามารถให้เข้าดูงานได้ตามวันเวลาที่ได้แจ้งไว้ บริษัท ชันสวีท จำกัด เจ้าหน้าที่ส่วนที่เกี่ยวข้องยังไม่อยู่ ต้องติดต่ออีกครั้งภายหลัง และให้ติดต่อทางบริษัท นิธิฟู้ดส์ จำกัด และสหพัฒน์ลำพูน เพิ่มเติมสำหรับการไปดูงาน

3.2 โครงการภาษาอังกฤษของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร

ประธานฯ ได้ติดตามความคืบหน้าของโครงการภาษาอังกฤษของสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ผศ.ดร.สรญา เขียวนาววงศ์ษา ได้แจ้งในคณาจารย์ในที่ประชุมว่าโครงการได้เริ่มดำเนินการ ขณะนี้อยู่ในขั้นตอนการวางแผน กิจกรรมจะจัดในเดือน มิถุนายน – กรกฎาคม 2567

3.3 เครื่องปรับอากาศ

ประธานฯ ได้ติดตามความคืบหน้าเรื่องการขอแอร์มาติดตั้งที่ห้อง 5-312 จำนวน 2 ตัว ทางผู้ประสานงานได้สอบถามส่วนงานที่เกี่ยวข้องแล้ว ทางสำนักวิชาไม่มีงบในการจัดซื้อ ทางสาขาวิชา จึงขอให้ผู้ประสานงานทำเรื่องเข้าสำนักวิชา เพื่อให้สำนักวิชา ดำเนินการขั้นตอนต่อไป

3.4 วิชา 604452

ผศ.ดร.สรญา เขียวนาววงศ์ษา ได้แจ้งในที่ประชุมเกี่ยวกับวิชา 604452 จะมีการเรียนการสอน ในวันพุธ เวลา 09.00-11.00 น.

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 ค่าย AGRO X PERIENCE

ที่ประชุมหารือเรื่อง ค่าย AGRO X PERIENCE โดยมีคณะกรรมการในการจัดงานของสาขาวิชา วิศวกรรมอาหาร ได้แก่

1. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย
2. ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
3. ผศ.ดร.สรญา เขียวนาววงศ์ษา
4. นางสาวสุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ์
5. นายศุภเชษฐ์ พรรณนาไพร
6. นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย

ทางสาขาวิชาวิศวกรรมอาหารจะได้มีการจัดกิจกรรมฐานเยี่ยมชมสาขาและปฏิบัติการทดลอง ชื่อ ฐานกิจกรรม : " EXPLORING THE SUB-ZERO WORLD " เวลา 13.00-15.00 น. ห้อง 5-213 ซึ่งจะเป็นการทำไอติมหลอด โดยกระบวนการแช่แข็งที่แตกต่างกัน เพื่อศึกษาอัตราการแช่เยือกแข็งและลักษณะของเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์ที่ต่างกัน

4.2 เตรียมความพร้อมการจัดการสิ่งก่อสร้าง 2568

ที่ประชุมหารือเรื่อง เตรียมความพร้อมการจัดการสิ่งก่อสร้าง 2568 ทางสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ที่ได้ส่งไปให้ทางสำนักวิชาคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครุภัณฑ์

- ชุดเครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนที่ใช้สำหรับศึกษาพฤติกรรมคาร์ไฮลเพื่อเก็บข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเชิงหน้าที่ (ลำดับที่ 7 ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล)
- ชุดสร้างสรรค้นวัตกรรม super foods 3 มิติ เพื่อมนุษยชาติในอนาคต

(ลำดับที่ 14 ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์)

- ชุดอุปกรณ์สร้างสนามไฟฟ้าแบบพัลส์ความถี่ตรงสูง (electroporation system) สำหรับงานด้านทำลายเซลล์อย่างถาวรหรือไม่ถาวรและงานด้านการตัดแปรรหัสโมเลกุลสารสำคัญ (ลำดับที่ 19 ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ)

ทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายการลำดับที่ 7และ19 ไม่มีการปรับแก้ไขรายละเอียดครุภัณฑ์

ที่ดินสิ่งก่อสร้าง

- โครงการปรับปรุงห้องวิจัยผลิตภัณฑ์ Functional Super Foods เพื่ออนาคต (ลำดับที่ 3 ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์)

ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ดำเนินการปรับแก้ไขปรับปรุงสิ่งก่อสร้าง เพื่อส่งไปให้ทางสำนักวิชาคณะอุตสาหกรรมเกษตรและผู้เกี่ยวข้อง

4.3 ล็อกเกอร์ของนักศึกษา

ที่ประชุมหารือเรื่อง ล็อกเกอร์นักศึกษาที่วางในห้องข้อสอบจำนวน 3 ล็อกเกอร์ และกระดานลูกฟูก ให้สอบถามงานสโมนักศึกษาคณะฯ ว่าต้องการหรือไม่ หากไม่ต้องการให้แจ้งคณะเพื่อทำเรื่องแจ้งจำหน่าย

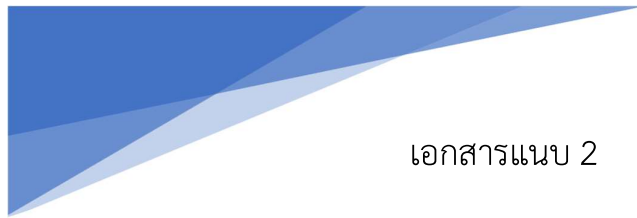
วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ

ปิดประชุม เวลา 15.00 น.

นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย
(นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย)
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)

ประธานกรรมการ
ผู้ตรวจบันทึกการประชุม



เอกสารแนบ 2

รายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา
และรายงานผลการดำเนินของของประสบการณ์
ภาคสนาม มคอ.3 และ มคอ.4

มคอ.3

ภาคการเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

เลือก	สถานะ	รหัสเรียนวิชา	ชื่อเรียนวิชา	สาขาวิชา	จำนวน	ภาค	หน่วยกิต	รายวิชา	วันขึ้นชื่อผู้เรียน	สอบ
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	604101	FE First Step to Food Process Engineering ก้าวแรกสู่วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 16/6/2566 9:13:09 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604201	FE Food Process Technology เทคโนโลยีกระบวนการทางอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 16/6/2566 11:17:19 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604245	FE Data Management and Analysis for Food Process Engineering การจัดการและการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 18/6/2566 14:22:03 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604304	FE Fundamentals of Bioprocess Engineering วิศวกรรมชีวกระบวนการพื้นฐาน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQP โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 16/6/2566 9:59:47 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604305	FE Bioprocess Engineering Laboratory ปฏิบัติการวิศวกรรมชีวกระบวนการพื้นฐาน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQP โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 16/6/2566 15:59:44 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604312	FE Food Process Engineering 1 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 1	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 16/6/2566 16:03:46 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604313	FE Food Process Engineering Laboratory 1 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 1	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 16/6/2566 16:13:52 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604351	FE Calculation In Food Engineering การคำนวณในวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 16/6/2566 16:21:14 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604352	FE Supply Chain Management in Food Industry การจัดการห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 16/6/2566 16:33:57 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604412	FE Food Process Engineering 3 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 17/6/2566 21:46:43 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604414	FE Food Processing Equipment เครื่องมือแปรรูปอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 17/6/2566 21:53:55 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604416	FE Food Process Engineering Laboratory 3 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 17/6/2566 21:59:45 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604422	FE Food Plant Design การออกแบบโรงงานอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 17/6/2566 22:04:51 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604441	FE Extrusion Technology เทคโนโลยีทางเอ็กสตรูชัน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 17/6/2566 22:10:18 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604444	FE Integrated Technique-Based Food Dehydration การทำแห้งอาหารเชิงเทคนิคบูรณาการ	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 17/6/2566 22:19:37 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604446	FE Extraction Techniques of Bioactive Compounds in Food Industry เทคนิคการสกัดสารประกอบออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 2 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 18/6/2566 14:04:37 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604457	FE Engineering of Solid State Fermentation Processes and Bioproducts วิศวกรรมกระบวนการหมักในสภาวะของแข็งและผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 17/6/2566 22:23:30 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604497	FE Seminar สัมมนา	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 17/6/2566 22:27:30 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604711	FE MOMENTUM, HEAT AND MASS TRANSPORT PHENOMENA ปรากฏการณ์การถ่ายโอนโมเมนตัม ความร้อนและมวล	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 16/6/2566 15:46:40 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604712	FE MATHEMATICAL MODELING AND SIMULATION IN FOOD PROCESS ENGINEERING การสร้างแบบจำลองและการจำลองทางคณิตศาสตร์ในวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์พงษ์ เม็กครินทร์ เมื่อ 18/6/2566 10:05 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604715	FE PHYSICAL AND ENGINEERING PROPERTIES OF FOODS Sec 701 สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 16/6/2566 15:49:39 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	604715	FE PHYSICAL AND ENGINEERING PROPERTIES OF FOODS สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 16/6/2566 15:49:49 (ยกเลิก)	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	604731	FE Quality and Safety Management System in Food Industry ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3					
	<input checked="" type="checkbox"/>	604843	FE ADVANCED KINETIC ANALYSIS IN FOOD PROCESS ENGINEERING Sec 701 การวิเคราะห์จลนศาสตร์ขั้นสูงในวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์พงษ์ เม็กครินทร์ เมื่อ 18/6/2566 12:04:43 (ยกเลิก)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	610114	AG Food for Health and Beauty อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.3				เสร็จสิ้น แบบที่ 1 TQP โดยนางสาวรัฐจิรา ณ ลำปาง เมื่อ 18/6/2566 13:41:02 (ยกเลิก)	

ภาคการเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566

เลือก	สถานะ	รหัสกรณวิชา	ชื่อกรณวิชา	สาขาวิชา	จำนวน	รายการ	คุณลักษณะที่พึงประสงค์	อื่นๆ
<input type="checkbox"/>		604211	FE Organization and Operation Management in Food Industry การจัดการองค์การและการดำเนินงานในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.สุภา เชื้อนาวรวงศ์ฯ เมื่อวันที่ 11/2566 15:04:40 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604311	FE Material and Energy Balances in Food Engineering สมดุลมวลสารและพลังงานทางวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ เมื่อวันที่ 12/11/2566 20:46:20 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604314	FE Physico-Chemical Properties of Agricultural Materials สมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ เมื่อวันที่ 12/11/2566 20:09:28 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604315	FE Physico-Chemical Properties Laboratory of Agricultural Materials ปฏิบัติการสมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร sec005-sec008	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ เมื่อวันที่ 12/11/2566 20:48:04 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604315	FE Physico-Chemical Properties Laboratory of Agricultural Materials ปฏิบัติการสมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร sec001-sec004	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ เมื่อวันที่ 12/11/2566 19:13:39 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604411	FE Food Process Engineering 2 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 2	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 10/11/2566 10:53:51 (ยกเลิก) 10:53:51 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604414	FE Food Processing Equipment เครื่องมือแปรรูปอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 11/11/2566 11:14:27 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604415	FE Food Process Engineering Laboratory 2 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 2	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 10/11/2566 15:47:42 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604423	FE Productivity Improvement in Food Industry การปรับปรุงผลิตภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี เชื้อนาวรวงศ์ฯ เมื่อวันที่ 12/11/2566 22:01:30 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604431	FE Food Engineering Process Control การควบคุมกระบวนการในวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 6/11/2566 19:31:09 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604443	FE Membrane Technology เทคโนโลยีเมมเบรน	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 12/11/2566 19:20:21 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604451	FE Selected Topics in Food Engineering 1 หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิศวกรรมอาหาร 1 เป็นรายวิชาเลือกหน่วยกิตในเลือก เลือกเรียนในชั้นเรียนการศึกษาโท	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 12/11/2566 16:16:20 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604454	FE Subcritical and Supercritical Fluid Extraction in Food Industries การสกัดด้วยของไหลวิกฤตยิ่งยวดในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 12/11/2566 2:48:26 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604457	FE Engineering of Solid State Fermentation Processes and Bioproducts วิศวกรรมกระบวนการหมักในลักษณะของแข็งและผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3			ลบ
<input type="checkbox"/>		604495	FE Cooperative Education สหกิจศึกษา	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 12/11/2566 20:00:29 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604499	FE Research Project โครงการวิจัย	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 1 TOP โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี เชื้อนาวรวงศ์ฯ เมื่อวันที่ 12/11/2566 22:13:42 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604713	FE DESIGN AND ANALYSIS OF EXPERIMENTS IN FOOD PROCESS ENGINEERING การออกแบบและการวิเคราะห์การทดลองทางวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 2 TOP โดยรองศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 20/11/2566 11:50:04 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604714	FE LABORATORY IN DESIGN AND ANALYSIS OF EXPERIMENTS IN FOOD PROCESS ENGINEERING ปฏิบัติการออกแบบและการวิเคราะห์การทดลองทางวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 2 TOP โดยรองศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 20/11/2566 11:59:34 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604716	FE Productivity Improvement Tools in Food Industry เครื่องมือการเพิ่มประสิทธิภาพผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 2 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี เชื้อนาวรวงศ์ฯ เมื่อวันที่ 12/11/2566 22:00:08 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604731	FE Quality and Safety Management System in Food Industry ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 2 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 11/11/2566 12:50:42 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604735	FE Food Safety System Management การจัดการระบบความปลอดภัยอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 2 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 12/11/2566 15:20:18 (ยกเลิก)	ลบ
<input type="checkbox"/>		604789	FE SELECTED TOPICS IN FOOD PROCESS ENGINEERING 3 หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3	สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	มคอ.3		เก็บบันทึก เกณฑ์ 2 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี นามิณ วันที่ 22/11/2566 12:47:18 (ยกเลิก)	ลบ

ภาคการเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566

เลือก	สถานะ	รหัสกระบวนวิชา	ชื่อกระบวนวิชา	สาขาวิชา	จำนวน	รายการ	ฟอร์ม มคอ.	ออก รายงาน	ยื่นข้อมูลเสร็จสิ้น	ลบ
<input type="checkbox"/>		604495	FE Cooperative Education สหกิจศึกษา	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.4				แก้ไขแบบที่ 1 TCE โดยผู้ช่วย คณาจารย์ยังงุฑูร เฉินชาติ เมื่อวันที่ 13/11/2566 15:03:42 (ยกเลิก)	



เอกสารแนบ 3

รายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา
และรายงานผลการดำเนินของประสบการณ์
ภาคสนาม มคอ.5 และ มคอ.6

มคอ.5

ภาคการเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

เลือก	สถานะ	รหัสกรณวิชา	ชื่อกรณวิชา	สาขาวิชา	พอร์ม มคอ.	รายงาน	จำนวน 25 รายการ	ยืนยันข้อมูลเสร็จสิ้น
<input type="checkbox"/>		604101	FE First Step to Food Process Engineering ก้าวแรกสู่วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 2 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์ธนา ม่วงรัตน์ เมื่อ 29/11/2566 22:04:44 (ยกเลิก)
		604201	FE Food Process Technology เทคโนโลยีกระบวนการทางอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์เอกสิทธิ์ จงเจริญรัตน์ เมื่อ 30/11/2566 15:14:09 (ยกเลิก)
		604245	FE Data Management and Analysis for Food Process Engineering การจัดการและการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์ศุภางค์ ชุตสาภา เมื่อ 30/11/2566 15:37:01 (ยกเลิก)
		604304	FE Fundamentals of Bioprocess Engineering วิศวกรรมชีวกระบวนการพื้นฐาน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 TOP โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์เอกสิทธิ์ จงเจริญรัตน์ เมื่อ 30/11/2566 15:09:21 (ยกเลิก)
		604305	FE Bioprocess Engineering Laboratory ปฏิบัติการวิศวกรรมชีวกระบวนการพื้นฐาน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 TOP โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์ศุภางค์ ชุตสาภา เมื่อ 30/11/2566 14:39:18 (ยกเลิก)
		604313	FE Food Process Engineering Laboratory 1 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 1	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์ศุภางค์ ชุตสาภา เมื่อ 29/11/2566 15:56:34 (ยกเลิก)
		604351	FE Calculation in Food Engineering การคำนวณในวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์ธนา ม่วงรัตน์ เมื่อ 29/11/2566 22:14:44 (ยกเลิก)
		604352	FE Supply Chain Management in Food Industry การจัดการห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์ศุภางค์ ชุตสาภา เมื่อ 30/11/2566 14:38:31 (ยกเลิก)
		604412	FE Food Process Engineering 3 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์ธนา ม่วงรัตน์ เมื่อ 29/11/2566 22:20:53 (ยกเลิก)
		604414	FE Food Processing Equipment เครื่องมือแปรรูปอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์เอกสิทธิ์ จงเจริญรัตน์ เมื่อ 30/11/2566 15:32:48 (ยกเลิก)
		604416	FE Food Process Engineering Laboratory 3 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์ธนา ม่วงรัตน์ เมื่อ 29/11/2566 23:31:36 (ยกเลิก)
		604422	FE Food Plant Design การออกแบบโรงงานอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์ศุภางค์ ชุตสาภา เมื่อ 30/11/2566 17:40:13 (ยกเลิก)
		604441	FE Extrusion Technology เทคโนโลยีทางเอ็กชูชัน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์ศุภางค์ ชุตสาภา เมื่อ 13/11/2566 13:39:22 (ยกเลิก)
		604444	FE Integrated Technique-Based Food Dehydration การทำแห้งอาหารเชิงเทคนิคบูรณาการ	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์สุพจน์ เต็มชาติ เมื่อ 30/11/2566 14:20:45 (ยกเลิก)
		604446	FE Extraction Techniques of Bioactive Compounds in Food Industry เทคนิคการสกัดสารประกอบออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 2 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์ธนา ม่วงรัตน์ เมื่อ 29/11/2566 22:09:01 (ยกเลิก)
		604457	FE Engineering of Solid State Fermentation Processes and Bioproducts วิศวกรรมกระบวนการหมักในสถานะของแข็งและผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์ศุภางค์ ชุตสาภา เมื่อ 30/11/2566 17:51:18 (ยกเลิก)
		604497	FE Seminar สัมมนา	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์เอกสิทธิ์ จงเจริญรัตน์ เมื่อ 30/11/2566 15:51:56 (ยกเลิก)
		604711	FE MOMENTUM, HEAT AND MASS TRANSPORT PHENOMENA ปรากฏการณ์การถ่ายโอนโมเมนตัม ความร้อนและมวล	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์ศุภางค์ ชุตสาภา เมื่อ 30/11/2566 17:52:22 (ยกเลิก)
		604712	FE MATHEMATICAL MODELING AND SIMULATION IN FOOD PROCESS ENGINEERING การสร้างแบบจำลองและการจำลองทางคณิตศาสตร์ในวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5			เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรอง ศาสตราจารย์ทศพล เกียรติ เมื่อ 30/11/2566 16:18:16 (ยกเลิก)

<input type="checkbox"/>	604715	FE	PHYSICAL AND ENGINEERING PROPERTIES OF FOODS สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์สุภา ขุฒากา เมื่อ:30/11/2566 15:32:39 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	604715	FE	PHYSICAL AND ENGINEERING PROPERTIES OF FOODS sec 701 สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์สุภา ขุฒากา เมื่อ:30/11/2566 15:41:37 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	604731	FE	Quality and Safety Management System in Food Industry ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		
<input type="checkbox"/>	604843	FE	ADVANCED KINETIC ANALYSIS IN FOOD PROCESS ENGINEERING Sec 701 การวิเคราะห์จลนพลศาสตร์ขั้นสูงในวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์พล เกียรติวณิช เมื่อ:10/11/2566 16:44:24 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	610114	AG	Food for Health and Beauty อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิสิทธิ์ จงเจริญรัตน์ เมื่อ:30/11/2566 16:09:40 (ยกเลิก)

CMU MIS | TOF-V3.002021 | User online : 31

ภาคการเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566

เลือก	สถานะ	รหัสกระบวนการวิชา	ชื่อกระบวนการวิชา	สาขาวิชา	ฟอร์ม มคอ.	รายงาน	จำนวน 22 รายการ
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604211	FE Organization and Operation Management in Food Industry การจัดการองค์การและการดำเนินงานในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภา ขุฒากา เมื่อ:19/4/2567 14:36:42 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604311	FE Material and Energy Balances in Food Engineering สมดุลมวลสารและพลังงานทางวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภา ขุฒากา เมื่อ:25/4/2567 11:37:27 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604314	FE Physico-Chemical Properties of Agricultural Materials สมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์สุภา ขุฒากา เมื่อ:19/4/2567 15:19:39 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604315	FE Physico-Chemical Properties Laboratory of Agricultural Materials sec005-sec008 ปฏิบัติการสมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์ธนา ม่วงรัตน์ เมื่อ:24/4/2567 20:32:24 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604315	FE Physico-Chemical Properties Laboratory of Agricultural Materials sec001-sec004 ปฏิบัติการสมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุเทพ เต็มชาติ เมื่อ:24/4/2567 11:23:33 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604411	FE Food Process Engineering 2 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 2	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุเทพ เต็มชาติ เมื่อ:13/5/2567 13:12:03 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604414	FE Food Processing Equipment เครื่องมือแปรรูปอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิสิทธิ์ จงเจริญรัตน์ เมื่อ:24/4/2567 23:00:41 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604415	FE Food Process Engineering Laboratory 2 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 2	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์สุเทพ เต็มชาติ เมื่อ:24/4/2567 14:49:30 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604423	FE Productivity Improvement in Food Industry การปรับปรุงผลผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภา ขุฒากา เมื่อ:19/4/2567 14:36:38 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604431	FE Food Engineering Process Control การควบคุมกระบวนการในวิศวกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์พล เกียรติวณิช เมื่อ:3/4/2567 5:14:52 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604443	FE Membrane Technology เทคโนโลยีเมมเบรน	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุเทพ เต็มชาติ เมื่อ:24/4/2567 21:16:40 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604451	FE Selected Topics in Food Engineering 1 เป็นสาขาวิชาเลือกนักศึกษาที่สนใจ เพื่อการวิจัยในชั้นภาคการศึกษาที่ 2 หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิศวกรรมอาหาร 1	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์สุเทพ เต็มชาติ เมื่อ:24/4/2567 14:48:37 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604454	FE Subcritical and Supercritical Fluid Extraction in Food Industries การสกัดด้วยของไหลที่สภาวะกึ่งวิกฤติและวิกฤติยิ่งยวดในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยรองศาสตราจารย์ธนา ม่วงรัตน์ เมื่อ:22/4/2567 10:53:01 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604457	FE Engineering of Solid State Fermentation Processes and Bioproducts วิศวกรรมกระบวนการหมักในสภาวะของแข็งและผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604495	FE Cooperative Education สหกิจศึกษา	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		เสร็จสิ้น แผนที่ 1 OBE โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สุเทพ เต็มชาติ เมื่อ:24/4/2567 21:29:21 (ยกเลิก)

CMU MIS | TOF-V3.002021 | User online : 31

<input type="checkbox"/>		604713	FE	DESIGN AND ANALYSIS OF EXPERIMENTS IN FOOD PROCESS ENGINEERING การออกแบบและการวิเคราะห์การทดลองทางวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		แก้ไขแบบที่ 2 TCF โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์พิทยา ชุตสาภา เมื่อ 19/4/2567 15:25:58 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>		604714	FE	LABORATORY IN DESIGN AND ANALYSIS OF EXPERIMENTS IN FOOD PROCESS ENGINEERING ปฏิบัติการการออกแบบและการวิเคราะห์การทดลองทางวิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		แก้ไขแบบที่ 2 TCF โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์พิทยา ชุตสาภา เมื่อ 19/4/2567 15:29:01 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>		604716	FE	Productivity Improvement Tools In Food Industry เครื่องมือการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		แก้ไขแบบที่ 2 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์สุภา พิทยานาวังสี ชา เมื่อ 19/4/2567 15:17:01 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>		604731	FE	Quality and Safety Management System in Food Industry ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		แก้ไขแบบที่ 2 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์เสถียร จงเจริญรัตน์ เมื่อ 19/4/2567 16:57:52 (ยกเลิก)
<input type="checkbox"/>		604735	FE	Food Safety System Management การจัดการระบบความปลอดภัยอาหาร	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		
<input type="checkbox"/>		604789	FE	SELECTED TOPICS IN FOOD PROCESS ENGINEERING 3 หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.5		แก้ไขแบบที่ 2 OBE โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์พิชชา ปทุมรัตน์ กุล เมื่อ 25/4/2567 11:37:38 (ยกเลิก)

มคอ.6

ภาคการเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566

เลือก	สถานะ	รหัสกระบวนการวิชา	ชื่อกระบวนการวิชา	สาขาวิชา	ฟอร์ม มคอ.	รายงาน	จำนวน 1 รายการ
<input type="checkbox"/>		604495	FE Cooperative Education สหกิจศึกษา	สาขาวิชาวิศวกรรม กระบวนการอาหาร	มคอ.6		แก้ไขแบบที่ 1 TCF โดยผู้ช่วย ศาสตราจารย์อนุช วัฒนชาติ เมื่อ 24/4/2567 21:40:48 (ยกเลิก)



เอกสารแนบ 4

การทวนผลสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม
มาตรฐานผลการเรียนรู้

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2566

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

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การบ้าน และเก็บคะแนนในห้องเรียน	100%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	86.63
SD	9.27
คะแนนสูงสุด	97.88
คะแนนต่ำสุด	48.83

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	● นักศึกษาทำงานที่ได้รับมอบหมายด้วยตนเอง และส่งงานที่ได้รับมอบหมายได้ตรงตามเวลาที่กำหนด

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
2. ด้านความรู้	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาได้รับความรู้และความเข้าใจเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเรียนวิชาต่างๆ ในสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร ซึ่งอยู่ในระดับค่อนข้างดี
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาสามารถตอบคำถาม และอธิบายความเข้าใจในเนื้อหาที่ได้เรียนจากห้องเรียนและจากงานที่ได้รับมอบหมาย รวมทั้งสามารถถามและตอบข้อสงสัยจากโจทย์ของอาจารย์ผู้สอนระหว่างการเรียน หรือหลังการเรียนได้ดี
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาสามารถรับผิดชอบการเรียนรู้ของตนเอง และเพื่อนร่วมงานได้ดี สามารถทำงานกลุ่มตามที่ได้รับมอบหมายจากอาจารย์ได้ดี และมีปฏิสัมพันธ์การถาม-ตอบคำถาม แสดงความคิดเห็นร่วมกันกับอาจารย์และเพื่อนในชั้นเรียนได้ดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษามีทักษะสามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งการสนทนา และการสื่อสารทางตัวอักษร มีทักษะในการสืบค้นและกลั่นกรองข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต และสามารถใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนและการส่งงานตามที่ได้รับมอบหมายได้ดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

-

รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2566

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 604351 ชื่อกระบวนการวิชา การคำนวณในวิศวกรรมอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. สังเกตพฤติกรรม	10%
2. สอบย่อย	20%
3. สอบกลางภาค	25%
4. สอบปลายภาค	35%
5. ประเมินงานที่มอบหมาย	10%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	74.30
SD	11.27
คะแนนสูงสุด	93.75
คะแนนต่ำสุด	50.08

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษามีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และเคารพให้กฎระเบียบที่ตกลงกันไว้ นักศึกษาส่งงานที่ได้รับมอบหมายได้ตรงเวลา
2. ด้านความรู้	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาได้รับความรู้ในเนื้อหาที่กำหนดไว้อย่างครบถ้วน สามารถวิเคราะห์โจทย์ปัญหาได้โดยใช้หลักการและทฤษฎีที่สอนได้พอสมควร และสามารถนำไปใช้ร่วมกับวิชาอื่นได้แต่ต้องมีอาจารย์คอยช่วยแนะนำให้เบื้องต้นก่อน หลังจากนั้นนักศึกษาจึงสามารถสามารถบูรณาการความรู้ที่ศึกษาในศาสตร์ของตนเองกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องต่อไปได้ ● นักศึกษานำความรู้ที่ได้รับไปเปรียบเทียบกับเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้โดยนักศึกษาค้นหาข้อมูลโดยใช้ google หรือ youtube ในการหาความรู้เพื่อประกอบการเรียนได้ดี
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาสามารถตอบคำถาม อธิบาย ความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียนจากงานที่ได้รับมอบหมาย และคำถาม-คำตอบจากอาจารย์ผู้สอนระหว่างการเรียนหรือหลังการเรียน ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง ● นักศึกษาสามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้ในระดับปานกลาง โดยยังต้องได้รับข้อเสนอแนะและร่วมแก้ปัญหาที่อาจารย์ก่อนถึงจะลงมือปฏิบัติและแก้ปัญหาด้วยตัวเองได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินจากปฏิสัมพันธ์กันระหว่างกิจกรรมร่วมกันระหว่างการเรียนการสอน ซึ่งอยู่ในระดับค่อนข้างดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินจากการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต เพื่อประกอบการทำบ้านและงานที่ได้รับมอบหมาย และส่งรายงานผ่านอินเทอร์เน็ต ซึ่งอยู่ในระดับดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

-

รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์
ผู้รับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอน

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2566

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 604412 ชื่อกระบวนการวิชา วิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. สังเกตพฤติกรรม	10%
2. สอบกลางภาค	40%
3. สอบปลายภาค	40%
4. ประเมินงานที่มอบหมาย	10%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	64.64
SD	12.78
คะแนนสูงสุด	99.38
คะแนนต่ำสุด	45.13

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษามีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และเคารพให้กฎระเบียบที่ตกลงกันไว้ นักศึกษาส่งงานที่ได้รับมอบหมายได้ตรงเวลา
2. ด้านความรู้	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาได้รับความรู้ในเนื้อหาที่กำหนดไว้อย่างครบถ้วน สามารถวิเคราะห์โจทย์ปัญหาได้โดยใช้หลักการและทฤษฎีที่สอนได้พอสมควร และสามารถนำไปใช้ร่วมกับวิชาอื่นได้แต่ต้องมีอาจารย์คอยช่วยแนะนำให้เบื้องต้นก่อน หลังจากนั้นนักศึกษาจึงสามารถสามารถบูรณาการความรู้ในที่ศึกษาในศาสตร์ของตนกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องต่อไปได้ ● นักศึกษานำความรู้ที่ได้รับไปปรับเทียบกับเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้โดยนักศึกษานิใช้ google หรือ youtube ในการหาความรู้และติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีเพื่อประกอบการเรียนได้ดี
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาสามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้ในระดับเกือบดี โดยยังต้องได้รับข้อเสนอแนะและร่วมแก้ปัญหากับอาจารย์ก่อนถึงจะลงมือปฏิบัติและแก้ปัญหาด้วยตัวเองได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินจากปฏิสัมพันธ์กันระหว่างกิจกรรมร่วมกัน ระหว่างการเรียนการสอน ซึ่งอยู่ในระดับค่อนข้างดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินจากการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต เพื่อประกอบการทำการบ้านและงานที่ได้รับมอบหมาย และส่งรายงานผ่านอินเทอร์เน็ต ซึ่งอยู่ในระดับดี

ข้อคิดเห็นอื่น ๆ

- ให้นักศึกษาค้นคว้าเอกสารทางวิชาการที่เป็นภาษาอังกฤษมากขึ้น
- ตรวจสอบกลุ่มที่มอบหมายให้นักศึกษาทำเป็นระยะ ๆ เพื่อให้งานที่ได้มีคุณภาพ

รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

ผู้รับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอน

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2566

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 604416 ชื่อกระบวนการวิชา ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการอาหาร 3

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

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

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	83.91
SD	2.30
คะแนนสูงสุด	88.39
คะแนนต่ำสุด	78.43

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	● ประเมินจากพฤติกรรมการเข้าเรียน ความรับผิดชอบต่อนักเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งอยู่ในระดับดี
2. ด้านความรู้	● ประเมินจากการบรรยายและอธิบายบทปฏิบัติการ การปฏิบัติการทดลอง และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง
3. ด้านทักษะทางปัญญา	● ประเมินจากการบรรยายและอธิบายบทปฏิบัติการ การปฏิบัติการทดลอง และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	● ประเมินจากปฏิสัมพันธ์กันระหว่างทำปฏิบัติการ และการจัดทำรายงานเป็นกลุ่ม ซึ่งอยู่ในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	● ประเมินจากการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตเพื่อประกอบการจัดทำรายงานของบทปฏิบัติการ และส่งรายงานผ่านอินเทอร์เน็ต ซึ่งอยู่ในระดับดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

คณะฯ อาจต้องมีการลงทุนในการซื้ออุปกรณ์ฮาร์ดแวร์ตัวอย่างเพื่อให้นักศึกษาได้ศึกษาทดลองใช้อย่างใกล้ชิดจะทำให้เข้าใจการทำงานจริงของอุปกรณ์มากขึ้น และควรจัดหาวิดีโอสาธิตวิธีการทำงานของซอฟต์แวร์เพื่อให้ นักศึกษาเกิดแนวคิดในการประยุกต์ใช้งาน

รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2566

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

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

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

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	65.11
SD	12.91
คะแนนสูงสุด	78.30
คะแนนต่ำสุด	40.03

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

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

ข้อคิดเห็นอื่น ๆ

-



รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวินิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2566

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 604446 ชื่อกระบวนการวิชา เทคนิคการสกัดสารประกอบออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอุตสาหกรรมอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. สังเกตพฤติกรรม	10%
2. สอบกลางภาค	30%
3. สอบปลายภาค	40%
4. ประเมินการบ้านและงานที่มอบหมาย	20%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	85.60
SD	5.53
คะแนนสูงสุด	93.73
คะแนนต่ำสุด	80.12

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษามีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และเคารพให้กฎระเบียบที่ตกลงกันไว้ นักศึกษาส่งงานที่ได้รับมอบหมายได้ตรงเวลา
2. ด้านความรู้	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาได้รับความรู้ในเนื้อหาที่กำหนดไว้อย่างครบถ้วน สามารถวิเคราะห์โจทย์ปัญหาได้โดยใช้หลักการและทฤษฎีที่สอนได้พอสมควร และสามารถนำไปใช้ร่วมกับวิชาอื่นได้แต่ต้องมีอาจารย์คอยช่วยแนะนำให้เบื้องต้นก่อน หลังจากนั้นนักศึกษาจึงสามารถสามารถบูรณาการความรู้ในที่ศึกษาในศาสตร์ของตนกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องต่อไปได้ ● นักศึกษานำความรู้ที่ได้รับไปเปรียบเทียบกับเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้โดยนักศึกษานิใช้ google หรือ youtube ในการหาความรู้และติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีเพื่อประกอบการเรียนได้ดี ● นักศึกษามีทักษะสามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน รวมทั้งการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตได้ดี
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาสามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้ในระดับเกือบดี โดยยังต้องได้รับข้อเสนอแนะและร่วมแก้ปัญหาที่บอจารย์ก่อนถึงจะลงมือปฏิบัติและแก้ปัญหาด้วยตัวเองได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินจากปฏิสัมพันธ์กันระหว่างกิจกรรมร่วมกัน และการนำเสนอผลงานและการจัดทำรายงานเป็นกลุ่ม ซึ่งอยู่ในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินจากการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต การใช้ Canvas PowerPoint Templates เพื่อประกอบการการนำเสนอผลงานและการจัดทำรายงาน และส่งรายงานผ่านอินเทอร์เน็ต ซึ่งอยู่ในระดับดี

ข้อคิดเห็นอื่น ๆ

-

รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2566

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
รหัสกระบวนการวิชา 604454 **ชื่อกระบวนการวิชา** การสกัดด้วยของไหลที่สภาวะกึ่งวิกฤติและวิกฤติยิ่งยวดใน
อุตสาหกรรมอาหาร
ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. สังเกตพฤติกรรม	10%
2. สอบกลางภาค	30%
3. สอบปลายภาค	40%
4. ประเมินการบ้านและงานที่มอบหมาย	20%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	75.73
SD	5.38
คะแนนสูงสุด	90.81
คะแนนต่ำสุด	70.02

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษามีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และเคารพให้กฎระเบียบที่ตกลงกันไว้ นักศึกษามีการติดตามงานที่มอบหมาย และนักศึกษาส่งงานที่ได้รับมอบหมายได้ตรงเวลา
2. ด้านความรู้	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาได้รับความรู้ในเนื้อหาที่กำหนดไว้อย่างครบถ้วน สามารถวิเคราะห์โจทย์ปัญหาได้โดยใช้หลักการและทฤษฎีที่สอนได้ดีพอสมควร และสามารถนำไปใช้ร่วมกับวิชาอื่นได้ แต่ต้องมีอาจารย์คอยช่วยแนะนำให้เบื้องต้นก่อน หลังจากนั้นนักศึกษาจึงสามารถสามารถบูรณาการความรู้ในที่ศึกษาในศาสตร์ของตนกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องต่อไปได้ในระดับเกือบดี ● นักศึกษานำความรู้ที่ได้รับไปปรับเทียบกับเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้โดยนักศึกษานำใช้ google หรือ youtube ในการหาความรู้และติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีเพื่อประกอบการเรียนได้ดี ● นักศึกษามีทักษะสามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน รวมทั้งการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตได้ดี
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาสามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้ในระดับเกือบดี โดยยังต้องได้รับข้อเสนอแนะ และร่วมแก้ปัญหาที่อาจารย์ก่อนถึงจะลงมือปฏิบัติและแก้ปัญหาด้วยตัวเองได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินจากปฏิสัมพันธ์กันระหว่างกิจกรรมร่วมกัน และการนำเสนอผลงานและการจัดทำรายงานเป็นกลุ่ม ซึ่งอยู่ในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินจากการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต การใช้ Canvas PowerPoint Templates เพื่อประกอบการการ

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
	นำเสนอผลงานและการจัดทำรายงาน และส่งรายงานผ่านอินเทอร์เน็ต ซึ่งอยู่ในระดับดี

ข้อคิดเห็นอื่น ๆ

-

รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 1/2566

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
รหัสกระบวนการวิชา 604422 ชื่อกระบวนการวิชา การออกแบบโรงงานอาหาร
ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท มานิชม

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

1. **รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)**

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมินในมคอ. 3 (%)
1. การสอบ (ตามตารางกลางภาค)	20
2. การสอบย่อย	20
3. การสอบ (ตามตารางปลายภาค)	30
4. การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย รายงาน การนำเสนอและการบ้าน	20
5. การมีส่วนร่วมและความตั้งใจ	10

2. **คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา**

คะแนนเฉลี่ย 67.45

SD 8.04

คะแนนสูงสุด 84.34

คะแนนต่ำสุด 54.13

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาเขาเรียนและส่งงานตรงต่อเวลา จัดทำรายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมายโดยใช้ข้อมูลและมีการอ้างอิงอย่างถูกต้องและไม่นำข้อมูลของผู้ประกอบการที่เข้าเยี่ยมไปเปิดเผย
2. ด้านความรู้	นักศึกษาสามารถตอบคำถามและทำงานที่ได้รับมอบหมายโดยใช้ทฤษฎีและองค์ความรู้ที่ได้รับได้อย่างถูกต้อง
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถประยุกต์องค์ความรู้จากรายวิชาในการวิเคราะห์โจทย์ปัญหาที่ได้รับมอบหมายได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษาสามารถติดต่อสื่อสารในการสอบถามข้อมูลที่ต้องการจากเจ้าหน้าที่ของสถานประกอบการที่เข้าเยี่ยมได้อย่างดี และมีความรับผิดชอบในการส่งงานตามที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาสามารถใช้สื่อ เทคโนโลยีสารสนเทศในการค้นคว้าข้อมูล จัดทำรายงานได้อย่างดีและถูกต้อง

ข้อคิดเห็นอื่น ๆ

-

ผศ.ดร.สุภเวท มานियม
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 1/2566

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 604457 ชื่อกระบวนการวิชา วิศวกรรมกระบวนการหมักในสภาวะของแข็งและผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท มานิชยม

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

1. **รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)**

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมินในมคอ. 3 (%)
1. การสอบ (ตามตารางกลางภาค)	25
2. การสอบย่อย	0
3. การสอบ (ตามตารางปลายภาค)	25
4. การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย รายงาน การนำเสนอและการบ้าน	40
5. การมีส่วนร่วมและความตั้งใจ	10

2. **คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา**

คะแนนเฉลี่ย 78.87

SD 5.42

คะแนนสูงสุด 83.81

คะแนนต่ำสุด 67.69

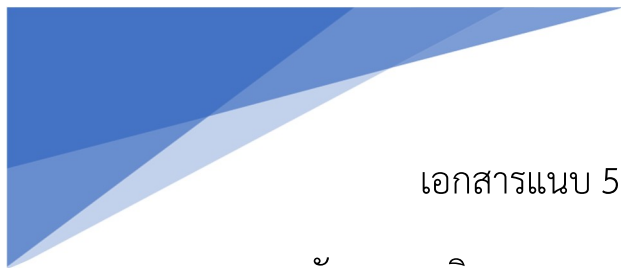
3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาเขาเรียนและส่งงานตรงต่อเวลา จัดทำรายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมายโดยใช้ข้อมูลและมีการอ้างอิงอย่างถูกต้องและไม่นำข้อมูลของผู้ประกอบการที่เข้าเยี่ยมไปเปิดเผย
2. ด้านความรู้	นักศึกษาสามารถตอบคำถามและทำงานที่ได้รับมอบหมายโดยใช้ทฤษฎีและองค์ความรู้ที่ได้รับได้อย่างถูกต้อง
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถประยุกต์องค์ความรู้จากรายวิชาในการวิเคราะห์โจทย์ปัญหาที่ได้รับมอบหมายได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษาสามารถติดต่อสื่อสารในการสอบถามข้อมูลที่ต้องการจากเจ้าหน้าที่ของสถานประกอบการที่เข้าเยี่ยมได้อย่างดี และมีความรับผิดชอบในการส่งงานตามที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสารและทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาสามารถใช้สื่อ เทคโนโลยีสารสนเทศในการค้นคว้าข้อมูล จัดทำรายงานได้อย่างดีและถูกต้อง

ข้อคิดเห็นอื่น ๆ

-

ผศ.ดร.สุภเวท มานิชยม
ผู้รับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอน



เอกสารแนบ 5

การพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ

ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	หัวข้อ	รายการ	ชื่อ-สกุล	วันเวลา	สถานที่
1	รวมกิจกรรม	เข้าร่วมงาน FIAC 2023	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	14 มิถุนายน 2566 - 16 มิถุนายน 2566	ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพฯ
2	ไปติดต่อประสานงาน	เพื่อพบปะ ประธานกลุ่มและผู้ประสานงาน กลุ่ม วิสาหกิจ ชุมชน B2B เกษตรอินทรีย์วิถี ธรรมชาติ จ. เชียงใหม่ ภายใต้ โครงการออมสิน ยุวพัฒน์	ผศ.ดร.สุภเวท มานิช	1 สิงหาคม 2566 - 1 สิงหาคม 2566	วิสาหกิจชุมชน B๒B เกษตรอินทรีย์วิถี ธรรมชาติ จ.เชียงใหม่
		เพื่อพบปะ ประธานกลุ่มและผู้ประสานงาน กลุ่ม วิสาหกิจ ชุมชน B2B เกษตรอินทรีย์วิถี ธรรมชาติ จ. เชียงใหม่ ภายใต้ โครงการออมสิน ยุวพัฒน์	ผศ.ดร.สุภเวท มานิช	13 สิงหาคม 2566 - 13 สิงหาคม 2566	วิสาหกิจชุมชน B๒B เกษตรอินทรีย์วิถี ธรรมชาติ จ.เชียงใหม่
	การเดินทางไปต่างประเทศ	เข้าร่วมหารือ พัฒนา โครงการวิจัยร่วม ระหว่างคณะ อุตสาหกรรม เกษตร KFRI และ บริษัท ซีเอ็มเอส	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	29 สิงหาคม 2566 - 1 กันยายน 2566	สาธารณรัฐเกาหลี

		ไลฟ์ "ซเอ็นซ์ จำกัด			
ไปติดต่อ ประสานงาน	เพื่อพบปะ ประธานกลุ่มและ ผู้ประสานงาน กลุ่ม วิสาหกิจ ชุมชน B2B เกษตรอินทรีย์วิถี ธรรมชาติ ภายในโครงการ ออมสินยูวพัฒน์	ผศ.ดร.สุภเวท มานियม	3 กันยายน 2566 - 3 กันยายน 2566	วิสาหกิจชุมชน B2B เกษตรอินทรีย์วิถี ธรรมชาติ ต.ทุ่งป้อ. แม่วาง จ.เชียงใหม่	
ประชุม/ดู งาน/สัมมนา	พนักศึกษาดูงาน กระบวนวิชา 604457	ผศ.ดร.สุภเวท มานियม	10 กันยายน 2566 - 10 กันยายน 2566	ฟาร์ม Cocoboy ต. สันผักหวาน อ.หางดง และฟาร์มล้านนาสวน เห็ด อ.สันทราย จ. เชียงใหม่	
การเดินทาง ไป ต่างประเทศ	เพื่อเข้าร่วมการ ประชุมโครงการ The Strengthening University- Enterprise Collaboration for Resilient Communities in Asia (SECRA)	ผศ.ดร.สรญา เขียวนาหวางค์ ษา	7 ตุลาคม 2566 - 16 ตุลาคม 2566	Mid Sweden University, Ostersund, Sweden ราชอาณาจักรสวีเดน	
กรรมการ ภายในคณะฯ, มช.	คณะกรรมการ ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน ระดับวิทยาลัย ตามเกณฑ์ EdPEX	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	27 ตุลาคม 2566 - 27 ตุลาคม 2566	วิทยาลัยชุมชนพิจิตร	

การเดินทาง ไป ต่างประเทศ	เพื่อเข้าร่วม ออกบูธแสดง ผลิตภัณฑ์/ เทคโนโลยี ในงาน TechInnovation 2023	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	30 ตุลาคม 2566 - 2 พฤศจิกายน 2566	สาธารณรัฐสิงคโปร์
ร่วมกิจกรรม	เข้าร่วมกิจกรรม Show & Share CAMT Lean Project 2023	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	1 พฤศจิกายน 2566 - 1 พฤศจิกายน 2566	โรงแรมดิเอ็มเพรส เชียงใหม่
ประชุม/ดู งาน/สัมมนา	เข้าร่วมโครงการ ศึกษาดูงานด้าน บริหารความเสี่ยง	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	2 พฤศจิกายน 2566 - 4 พฤศจิกายน 2566	บริษัท ไทยแอร์เอเชีย จำกัด (เอเชีย เอวี เอชั่น อคาเดมี)
ไปสอน	เข้าร่วมการสอบ วิทยานิพนธ์ของ นักศึกษา ระดับ ปริญญาโท สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการ อาหาร มหาวิทยาลัยแม่ โจ้	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	9 พฤศจิกายน 2566 - 9 พฤศจิกายน 2566	อาคารโรงนาร่อง คณะวิศวกรรมและ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
กรรมการ ภายนอก	เป็นกรรมการ ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน ตามเกณฑ์ คุณภาพการศึกษา เพื่อการ ดำเนินการที่เป็น เลิศ EdPEX	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	11 พฤศจิกายน 2566 - 12 พฤศจิกายน 2566	วิทยาลัยชุมชนแพร่ จ.แพร่

		ประจำปี การศึกษา 2565			
กรรมการ ภายนอก	เป็นกรรมการ ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน EdPEX ระดับอุดมศึกษา ของกระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ระดับวิทยาลัย ประจำปี การศึกษา 2565	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	14 พฤศจิกายน 2566 - 15 พฤศจิกายน 2566	ห้องเทคโนโลยี สารสนเทศวิทยาลัย ชุมชนตาก จ.ตาก	
ประชุม/ดู งาน/สัมมนา	เข้าร่วมโครงการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ประเพณี มข.- ม.อ.-มช." 3 พลัง เพื่อแผ่นดิน ครั้งที่ 7	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	1 ธันวาคม 2566 - 2 ธันวาคม 2566	โรงแรมเซ็นทาราริว เวอร์ไซด์ เชียงใหม่	
ประชุม/ดู งาน/สัมมนา	เข้าร่วมประชุม TQA/EdPEX Criteria เรียนรู้ เกณฑ์ TQA/EdPEX ฉบับใหม่ และการ เปลี่ยนแปลงที่ สำคัญ	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	15 ธันวาคม 2566 - 16 ธันวาคม 2566	โรงแรมเชียงใหม่แกล รด์วิว	
ประชุม/ดู งาน/สัมมนา	เข้าร่วมประชุม TQA/EdPEX Criteria เรียนรู้	ผศ.ดร.สรุญา เขียวनावวงศ์ ษา	15 ธันวาคม 2566 - 16 ธันวาคม 2566	โรงแรมเชียงใหม่แกล รด์วิว	

		เกณฑ์ TQA/EdPEx ฉบับใหม่ และการ เปลี่ยนแปลงที่ สำคัญ			
ประชุม/ดู งาน/สัมมนา	เพื่อพานักศึกษา ไปศึกษาดูงาน	ผศ.ดร.สุภเวท มานियม	6 มกราคม 2567 - 6 มกราคม 2567	ณ ร้านโกโก้บอย ต. สันผักหวาน อ.หางดง จ.เชียงใหม่	
สหกิจศึกษา	เพื่อนิเทศ นักศึกษาที่ปฏิบัติ สหกิจศึกษา	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	11 มกราคม 2567 - 11 มกราคม 2567	ศูนย์วิจัยและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่	
ประชุม/ดู งาน/สัมมนา	เพื่อเข้าร่วมการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ผู้ประเมิน ภายนอก ระดับอุดมศึกษา ครั้งที่ 1 ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2567	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	12 มกราคม 2567 - 15 มกราคม 2567	โรงแรมอีสติน แกรนด์ พญาไท กรุงเทพฯ	
สหกิจศึกษา	เพื่อนิเทศ นักศึกษาที่ปฏิบัติ สหกิจศึกษา	ผศ.ดร.สรุญา เขียวนาวางค์ ษา	12 มกราคม 2567 - 12 มกราคม 2567	บริษัท เชียงใหม่โพร เซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) และบริษัท ผิงน้อยเบเกอรี่ จำกัด จ.เชียงใหม่	
ประชุม/ดู งาน/สัมมนา	เพื่อเข้าร่วมอบรม เชิงปฏิบัติการใน หัวข้อ “Flavor 102 : Flavor Analysis & Workshop”	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	17 มกราคม 2567 - 21 มกราคม 2567	โรงแรมเดอะสุโกศล กรุงเทพฯ และ ภาควิชา เทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล (พญาไท)	

ไปสอน	เพื่อไปปฏิบัติงาน การสอนกระบวนการ วิชา 606342	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	13 กุมภาพันธ์ 2567 - 18 กุมภาพันธ์ 2567	วิทยาลัยการศึกษา และการจัดการทาง ทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดสมุทรสาคร
รวมกิจกรรม	เข้าร่วมพิธีมอบ รางวัลคุณภาพ แห่งชาติ ครั้งที่ 22 ประจำปี 2566 และศึกษาดู งาน ด้าน Environment, Social, Governance : ESG	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	6 มีนาคม 2567 - 7 มีนาคม 2567	หอประชุมใหญ่ ศูนย์ วัฒนธรรมแห่ง ประเทศไทย กรุงเทพฯ และบริษัท ไทยเบฟเวอเรจ จำกัด (มหาชน)
รวมกิจกรรม	เข้าร่วมพิธีมอบ รางวัลคุณภาพ แห่งชาติ ครั้งที่ 22 ประจำปี 2566 และศึกษาดู งาน ด้าน Environment, Social, Governance : ESG	ผศ.ดร.สรญา เขียวนาววงศ์ ษา	6 มีนาคม 2567 - 7 มีนาคม 2567	หอประชุมใหญ่ ศูนย์ วัฒนธรรมแห่ง ประเทศไทย กรุงเทพฯ และบริษัท ไทยเบฟเวอเรจ จำกัด (มหาชน)
ไปทำวิจัย	เข้าร่วมพิธีส่งมอบ งานวิจัย เรื่อง “The Extraction of high concentration active ingredients	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	14 มีนาคม 2567 - 15 มีนาคม 2567	โรงแรม Grande Centre Point Sukhumvit

		<p>from Houttuynia cordata : enzymes hydrolysate การพัฒนา เทคโนโลยีการ สกัดสารออกฤทธิ์ ความเข้มข้นสูง จากสมุนไพร พลูดาวด้วยวิธี เอนไซม์ร่วม"</p>			
เป็นผู้เชี่ยวชาญ	<p>กิจกรรม "Matching and Networking" จับคู่ระหว่าง ผู้เชี่ยวชาญและ ผู้ประกอบการ</p>	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	11 เมษายน 2567 - 11 เมษายน 2567	ห้องประชุม D204 และ D205 ชั้น 2 อาคาร D อาคาร อำนวยการอุทยาน วิทยาศาสตร์ ภาคเหนือ จ.เชียงใหม่	
เป็นผู้เชี่ยวชาญ	<p>กิจกรรมการให้ คำปรึกษาแนะนำ เชิงลึกเพื่อพัฒนา ผลิตภัณฑ์และ บรรจุภัณฑ์อาหาร สำหรับผู้สูงอายุ</p>	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	22 เมษายน 2567 - 7 มิถุนายน 2567	จังหวัดเชียงใหม่	
ไปทำวิจัย	<p>เข้าร่วมวางแผน และดำเนินงาน วิจัย ภายใต้ โครงการ “Exx: ผงไข่พร้อมปรุง จากโปรตีนรำข้าว ไฮโดรไลเซต”</p>	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	22 เมษายน 2567 - 29 เมษายน 2567	บ้านทิวทะเล อะควา มารีน อ.ชะอำ จ. เพชรบุรี	

ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมการสัมมนา “2023 TQA Winner Conference : Leadership Challenges in Business Excellence”	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	2 พฤษภาคม 2567 - 3 พฤษภาคม 2567	ห้องวอเตอร์เกตบอล ร่ม โรงแรมอมารี กรุงเทพฯ
ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมการอบรมหลักสูตร “การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัย (University Transformation) รุ่นที่ 3	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	14 พฤษภาคม 2567 - 19 พฤษภาคม 2567	โรงแรมแบงค็อก มิิด ทาวน์ กรุงเทพฯ
ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมโครงการสัมมนาผู้บริหาร ประจำปี 2567	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	24 พฤษภาคม 2567 - 26 พฤษภาคม 2567	โรงแรมเดอะรีเวอร์รี่ บายกะตะธานี จังหวัดเชียงราย
ร่วมกิจกรรม	เพื่อร่วมออกบูธแสดงผลงาน The 1st International Agricultural Forum และรับเสด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	26 พฤษภาคม 2567 - 29 พฤษภาคม 2567	วิทยาลัยสงฆ์นครน่าน มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย เฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี จังหวัดน่าน

ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมอบรมการพัฒนาทักษะการสอนแบบ active learning และการสร้างนวัตกรรม	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	28 พฤษภาคม 2567 - 28 พฤษภาคม 2567	ห้องประชุม 3 สำนักงานคณะ
ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมอบรมการพัฒนาทักษะการสอนแบบ active learning และการสร้างนวัตกรรม	ผศ.ดร.สรญา เขียวนาหวงค์	28 พฤษภาคม 2567 - 28 พฤษภาคม 2567	ห้องประชุม 3 สำนักงานคณะ
ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	เข้าร่วมอบรมการพัฒนาทักษะการสอนแบบ active learning และการสร้างนวัตกรรม	ผศ.ดร.สุภาวาท มานิช	28 พฤษภาคม 2567 - 28 พฤษภาคม 2567	ห้องประชุม 3 สำนักงานคณะ
ประชุม/ดูงาน/สัมมนา	โครงการศึกษาดูงานบริษัท พีทีที แอลเอ็นจี จำกัด	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาท วงศ์สกุล	30 พฤษภาคม 2567 - 31 พฤษภาคม 2567	จังหวัดระยอง



เอกสารแนบ 6

ระดับความพึงพอใจของนักศึกษา

ปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร

ระดับการศึกษา ทั้งหมด ส่วนงาน อุดสาหกรรมเกษตร

ภาพรวมมหาวิทยาลัย รายหลักสูตร

ส่วนงาน	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม	ระดับความพึงพอใจตามประเด็นการประเมิน (คะแนนเต็ม 5.00)										
		1. หลักสูตรมีความเป็นสมัยใหม่ต่อสภาวะการณ์ในปัจจุบัน	2. รายวิชาในหลักสูตรมีความเหมาะสม และเพียงพอต่อการนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในสายปฏิบัติงานได้	3. ห้องปฏิบัติการและอุปกรณ์การเรียนการสอนมีความเหมาะสม และบริเวณที่เพียงพอ	4. การจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรสอดคล้องกับสาขาวิชาที่เรียน เช่น การศึกษาฐาน การเรียนรู้ทางคุณธรรมวินัย นวัตกรรม ฯลฯ	5. วิธีการสอนมีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน	6. อาจารย์มีคุณวุฒิเหมาะสมกับหลักสูตรที่สอน มีความรู้ความสามารถ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ในเนื้อหาวิชาที่สอน	7. อาจารย์มีเทคนิคการถ่ายทอดความรู้ และนำสื่อเทคโนโลยีมาใช้ประกอบการเรียนการสอน	8. อาจารย์ที่ปรึกษา ติดตาม ดูแลให้คำปรึกษา ระหว่างเรียนในหลักสูตรอย่างใกล้ชิด	9. การให้คำแนะนำทางการศึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา เช่น การลงทะเบียน การวางแผนการศึกษา ฯลฯ	10. ระบบสนับสนุนช่วยเหลือและซัพพอร์ตศึกษานิเทศศาสตร์ มีความเพียงพอ เหมาะสม เช่น การศึกษา การศึกษาภายนอก ฯลฯ	11. การให้บริการทางด้านการศึกษาระดับคณะ/วิทยาลัย เช่น การขอเอกสารรับรองจากคณะ
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 สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ (หลักสูตรใหม่)	30	4.13 (SD=0.68)	4.20 (SD=0.66)	3.90 (SD=0.96)	3.83 (SD=0.91)	3.97 (SD=0.81)	4.40 (SD=0.77)	4.20 (SD=0.76)	4.00 (SD=0.98)	3.97 (SD=0.96)	4.00 (SD=1.02)	4.03 (SD=0.93)
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หลักสูตรใหม่)	45	4.00 (SD=0.52)	3.91 (SD=0.70)	3.71 (SD=0.87)	3.75 (SD=0.81)	3.93 (SD=0.78)	4.24 (SD=0.74)	4.20 (SD=0.66)	3.93 (SD=0.89)	3.76 (SD=0.91)	3.84 (SD=1.00)	3.89 (SD=0.86)
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร (หลักสูตรใหม่)	44	3.70 (SD=0.67)	3.80 (SD=0.70)	3.68 (SD=0.93)	3.45 (SD=0.93)	3.95 (SD=0.75)	4.36 (SD=0.72)	4.09 (SD=0.74)	4.16 (SD=0.83)	3.93 (SD=0.87)	3.89 (SD=0.81)	3.86 (SD=0.85)
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล (หลักสูตรใหม่)	14	3.79 (SD=0.58)	3.86 (SD=0.66)	3.79 (SD=0.70)	3.71 (SD=0.61)	3.71 (SD=0.61)	4.07 (SD=0.73)	3.92 (SD=0.64)	3.93 (SD=0.47)	3.79 (SD=0.43)	3.93 (SD=0.62)	3.86 (SD=0.53)
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรใหม่)	53	3.87 (SD=0.79)	3.87 (SD=0.86)	3.52 (SD=0.98)	3.63 (SD=0.95)	3.81 (SD=0.66)	4.27 (SD=0.74)	3.94 (SD=0.83)	3.73 (SD=0.97)	3.92 (SD=0.93)	3.92 (SD=0.81)	3.87 (SD=0.84)
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (หลักสูตรใหม่)	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)



เอกสารแนบ 7

ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิต
ใหม่

ผลประเมินคุณภาพบัณฑิตตามมุมมองของผู้ใช้บัณฑิตมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำแนกตามคุณลักษณะบัณฑิตภาพรวมและรายด้าน 2566

ระดับการศึกษา ทั้งหมด ส่วนงาน อุตสาหกรรมเกษตร

ภาพรวมมหาวิทยาลัย

รายหลักสูตร

ส่วนงาน	จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	คุณลักษณะบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ							ผลการพัฒนาบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ด้านทักษะการเป็นพลเมืองโลก
		ด้านคุณธรรมจริยธรรม	ด้านความรู้	ด้านทักษะทางปัญญา	ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวมคุณลักษณะบัณฑิต			
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	57	4.61	4.18	4.03	4.56	4.08	4.31	4.18	4.25	
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 สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนารผลิตภัณฑ์ (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	
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (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	