

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

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์  
และเทคโนโลยีการอาหาร พ.ศ.2561

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
ประจำปีการศึกษา 2565 วันที่รายงาน 31 พฤษภาคม 2566

ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ระดับบัณฑิตศึกษา

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

แผน ก

ปีการศึกษา	2560	2561	2562	2563	2564	2565
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	71	29	29	29	29	29
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	13	12	10	18	13	7
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	18.3	41.4	34.5	62.06	44.82	24.14

หมายเหตุ : 1. จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร

2. ทุกหลักสูตรรายงานร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

3. กรณีหลักสูตรมีมากกว่าหนึ่งแผนการศึกษา ให้รายงานตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

สรุปผลการดำเนินงาน

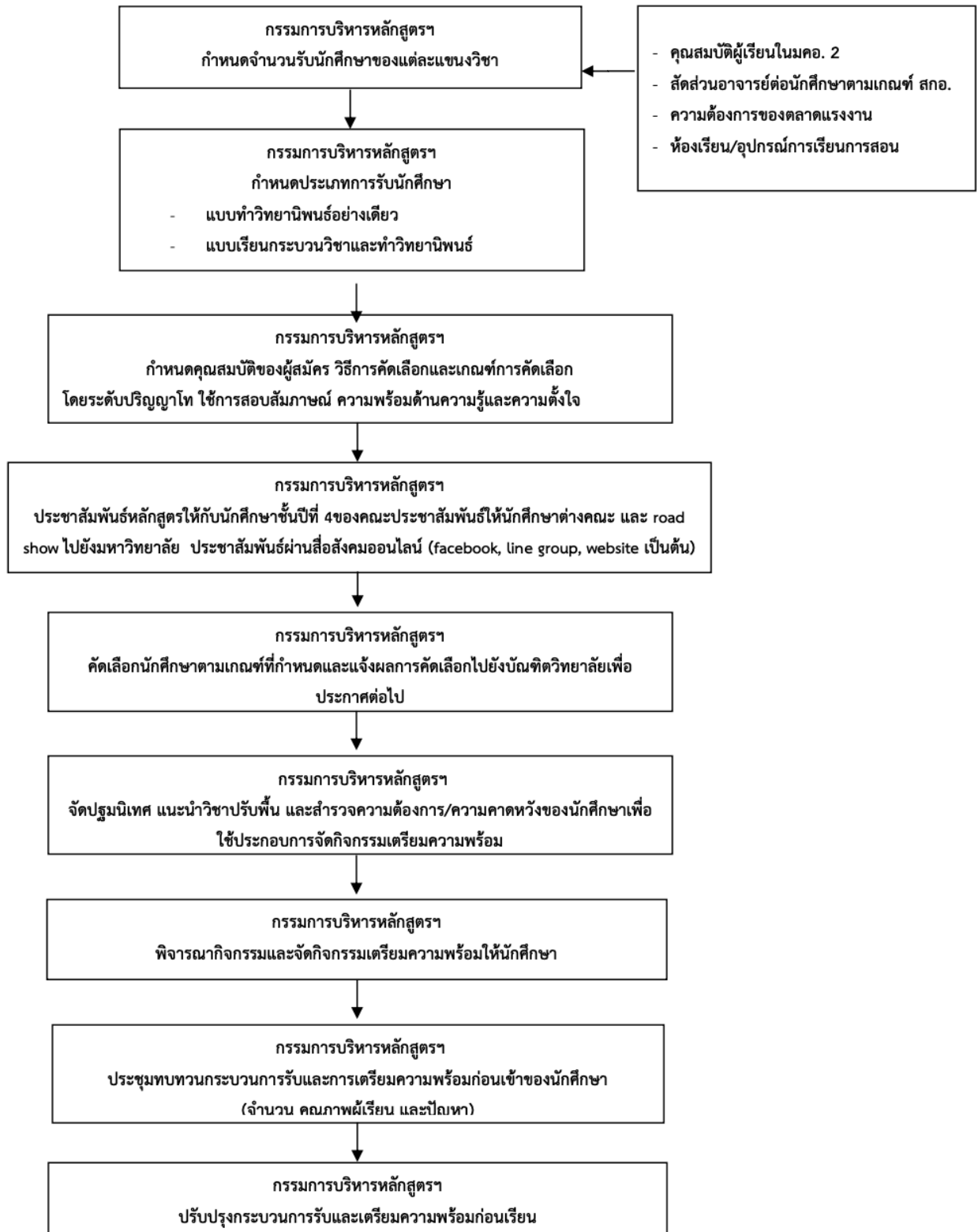
ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา ๑ 2560	ปีการศึกษา ๑ 2561	ปีการศึกษา ๑ 2562	ปีการศึกษา ๑ 2563	ปีการศึกษา ๑ 2564	ปีการศึกษา ๑ 2565
ร้อยละของจำนวนรับ เข้าศึกษาตามแผนกา รศึกษาภาพรวมหลัก สูตร	18.3	41.4	34.5	62.06	44.82	24.14

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร (การกำหนดจำนวนรับ  
การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร การประชาสัมพันธ์  
การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มี 4 แขนงวิชา ได้แก่  
แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และโภชนาการอาหาร  
แขนงวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร และแขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการรับนักศึกษาตามแผนภูมิ 2.1  
โดยได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 และศิษย์เก่าของคณะอุตสาหกรรมเกษตร  
ซึ่งนักศึกษากลุ่มนี้มีอัตราการคงอยู่สูง รวมทั้งสามารถปรับตัวในการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาได้ดี  
โดยกระบวนการรับนักศึกษาใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์เพื่อประเมินความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต  
ความมุ่งมั่นที่จะเรียนของนักศึกษา



แผนภูมิ 2.1 กระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเรียน

## 2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่จำนวนรับเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

ในปีการศึกษา 2565 จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าลดลงจากปีที่ผ่านมา ไม่เป็นไปตามแผนการรับ อาจเนื่องจากผลกระทบต่อเนื่องของสภาวะโรคระบาดโควิด-19 ซึ่งมีระยะเวลายาวนานถึง 3 ปี ส่งผลต่อเศรษฐกิจของทั้งผู้เรียนและผู้ปกครอง ทำให้มีนักศึกษามาสมัครเรียนต่อปริญญาโทลดลง รวมทั้งความสนใจในการเรียนต่อของนักศึกษาลดลง

จากผลการรับสมัครและคัดเลือกนักศึกษาระดับปริญญาโท ได้จำนวนนักศึกษาทั้งหมด 7 คน จำแนกตามแขนงวิชาดังนี้

- แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 4 คน
- แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และโภชนาการอาหาร จำนวน 3 คน

จากจำนวนนักศึกษาดังกล่าว เป็นศิษย์เก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 71.43 ซึ่งมาจากสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 2 คน สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล จำนวน 2 คน สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร จำนวน 1 คน จากคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 1 คน และจากมหาวิทยาลัยอื่น 1 คน

## กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้จำนวนรับเข้าศึกษาเป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

### 2.3 มีวิธีการพัฒนา/ปรับปรุงกระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไรที่ส่งผลให้หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้ตามจำนวนที่กำหนด และมีคุณสมบัติตรงตามต้องการของหลักสูตร

จากผลการดำเนินการในปีการศึกษา 2565 ที่มีจำนวนนักศึกษาลดลง หลักสูตรได้ทบทวนกระบวนการเห็นว่าสาเหตุหนึ่งมาจากภาวะเศรษฐกิจที่ยังคงไม่ตัวอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งความสนใจศึกษาต่อแบบเต็มเวลาของนักศึกษาลดลง จึงควรประชาสัมพันธ์ข้อมูลแหล่งทุนต่าง ๆ หน้าที่เว็บไซต์คณะฯ ให้ผู้สนใจเข้าเรียนทราบ อย่างไรก็ตามนักศึกษาที่สมัครเข้าเรียนเป็นศิษย์เก่าของคณะฯ จึงควรประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้นักศึกษาปี 4 ของคณะฯ ในช่วงกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ และคณะอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และจัดกิจกรรม Road Show ไปยังมหาวิทยาลัยเป้าหมาย เพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษา เผยแพร่ข้อมูลผลงานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตรบนเว็บไซต์ของคณะฯ และวิดีโอแนะนำหลักสูตรและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของคณะฯ เผยแพร่ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ

นอกจากนี้หลักสูตรฯ ได้ปรับปรุงหลักสูตรปี 2566 โดยได้รวมหลักสูตรสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เข้ามาเพิ่มอีก 1 แขนง เป็นแขนงวิชาการออกแบบและพัฒนานวัตกรรมอาหาร และเปิดสอนแบบ 3 การค้นคว้าอิสระ ภาคพิเศษออนไลน์เพิ่ม เพื่อรองรับผู้เรียนวัยทำงาน

### ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

#### ผลการดำเนินงาน

##### 1. การคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 2 ปี)

รหัสนักศึกษา	จำนวนรับเข้าศึกษาจริง (1)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษาชั้นๆ			อัตราการคงอยู่	สาเหตุของการลาออกและการพ้นสภาพ (ระบุจำนวนตามสาเหตุ)
		ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	รวม(2)		
รหัส 60	13	3	1	4	69.23* <sup>1</sup>	-ลาออก 1/60 2 คน (ไปประกอบอาชีพอื่น) -พ้นสภาพ 2/60 1 คน (ไปประกอบอาชีพอื่น) - พ้นสภาพ 1/62 1 คน (2 ปีการศึกษาไม่ผ่านหัวข้อโครงร่าง วิทยานิพนธ์)
รหัส 61	12	2	1	3	75.00* <sup>2</sup>	-ลาออก 2/61 2 คน (ไปประกอบอาชีพอื่น) -พ้นสภาพ 2/62 1 คน (ครบ 2 ภาคการศึกษา GPA ไม่ถึง 2.75)
รหัส 62	10	1	1	2	80.00* <sup>3</sup>	-ลาออก 1/62 1 คน (ไปประกอบอาชีพอื่น) -ลาออก 2/64 1 คน (ไปประกอบอาชีพอื่น)
รหัส 63	18	0	3	3	83.33* <sup>4</sup>	-ลาออก 1/64 3 คน (ไปประกอบอาชีพอื่น)

รหัส 64	13	4	0	4	69.23* <sup>5</sup>	-ลาออก 1/64 2 คน (ไปประกอบอาชีพอื่น) -ลาออก 2/64 1 คน (ไปประกอบอาชีพอื่น) -พ้นสภาพ 2/64 1 คน (ไปศึกษาประเทศจีน ติดต่อไม่ได้)
รหัส 65	7	1	0	1	85.71	-ลาออก 1/65 1 คน (ไปประกอบอาชีพอื่น)

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

### สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	รหัส 60(*1)	รหัส 61(*2)	รหัส 62(*3)	รหัส 63(*4)	รหัส 64(*5)	รหัส 65(*6)
ร้อยละการคงอยู่ของ นักศึกษาภาพรวม หลักสูตร	69.23	75.00	80.00	83.33	69.23	85.71

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

## 2. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

### 2.1 มีวิธีการ/กระบวนการสนับสนุนนักศึกษาอย่างไร (การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำแนะนำปรึกษา และการส่งเสริมด้านการเรียน)

หลักสูตรมีกระบวนการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังแผนภูมิที่ 2.1 ในตัวบ่งชี้ที่ 2 มีการจัดอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไปให้กับนักศึกษาเข้าใหม่ มีกิจกรรมส่งเสริมระหว่างการเรียนรู้ ติดตามผลการเรียนของนักศึกษา

และมีกระบวนการกำกับดูแลการทำวิทยานิพนธ์และการให้คำปรึกษาดังแผนภูมิที่ 3.1 หลักสูตรฯ กำหนดกลไกในการเร่งรัดให้นักศึกษาเริ่มทำวิทยานิพนธ์เร็วขึ้น โดยการปรับแผนการศึกษา ได้ย้ายวิชาสัมมนา

1 ซึ่งเป็นกระบวนการวิชาที่ช่วยในการพัฒนาโครงร่างวิทยานิพนธ์ จากภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 2

มาเป็นภาคการศึกษาที่

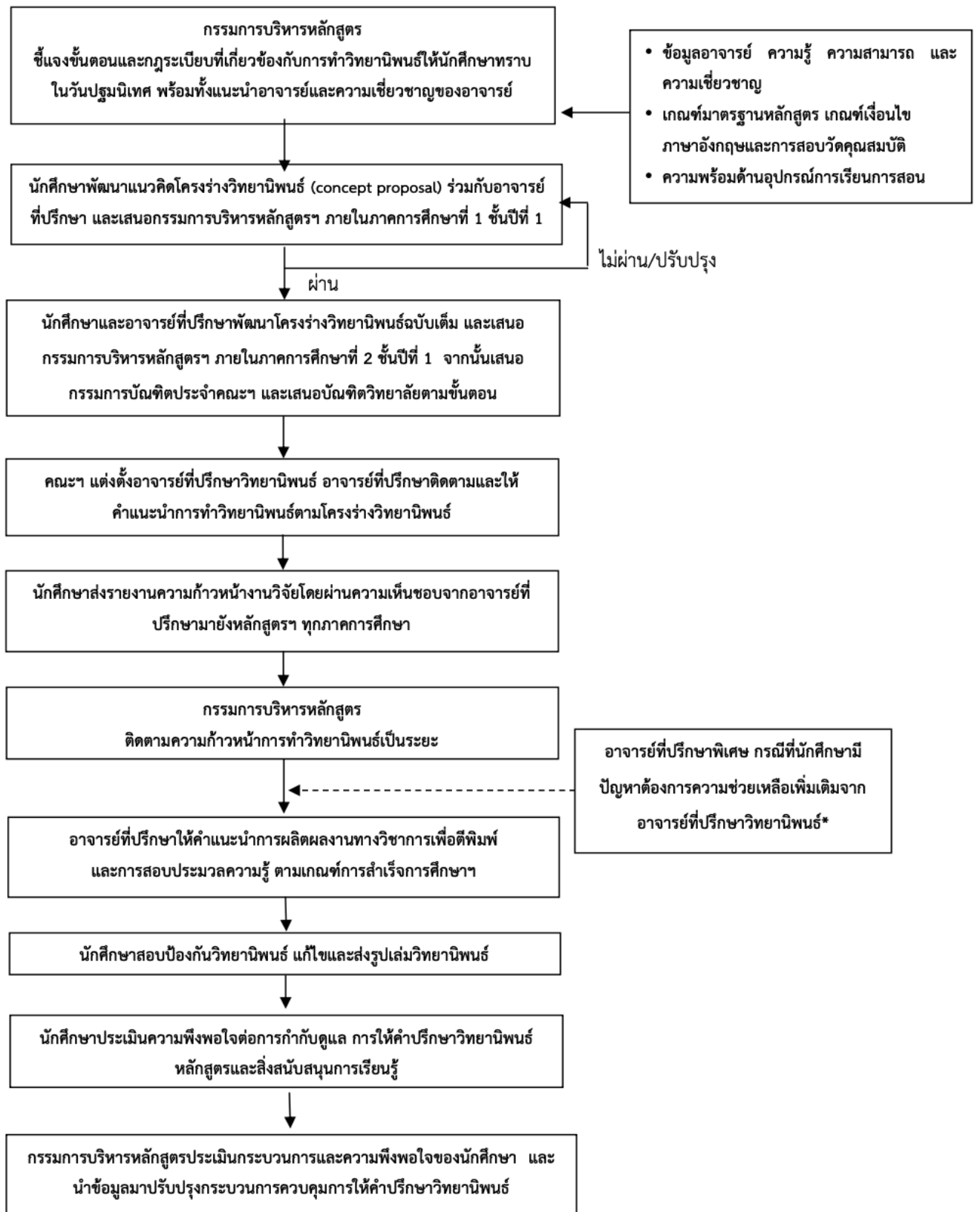
2

ชั้นปีที่

1

และกำหนดให้การพัฒนาจนได้โครงร่างวิทยานิพนธ์ฉบับเต็มเป็นเงื่อนไขของการผ่านวิชาสัมมนา 1





แผนภูมิ 3.1 กระบวนการกำกับดูแลการทำวิทยานิพนธ์และการให้คำปรึกษา

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาตั้งแต่รหัส 60-65 มีแนวโน้มดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากหลักสูตรได้ปรับกระบวนการกำกับดูแลการจัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์ การทำวิทยานิพนธ์และการให้คำปรึกษา ทำให้นักศึกษาไม่มีปัญหาพื้นฐานเนื่องจากการส่งโครงร่างไม่เป็นไปตามที่กำหนด อย่างไรก็ตาม ยังคงมีนักศึกษาลาออก เนื่องจากมีปัญหาด้านการเงิน ต้องลาออกไปประกอบอาชีพ

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

นักศึกษาที่ลาออกมีสาเหตุมาจากปัญหาด้านการเงิน จึงควรประชาสัมพันธ์แหล่งทุนต่าง ๆ ให้นักศึกษาทราบอย่างต่อเนื่อง เช่น ทุน Presidential Scholarship, TA/RA และทุนสนับสนุนทำวิจัยของคณะฯ และขอความร่วมมืออาจารย์ประจำหลักสูตรขอทุนจากแหล่งทุนที่สนับสนุนการทำวิจัยของนักศึกษา เช่น คปก. พวอ. วช. สวก. ให้มากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังมีการจัดกิจกรรมเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษาและอาจารย์

**ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร**

ผลการดำเนินงาน

1. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 2 ปี)

รหัสนักศีกษา	จำนวนรับเข้าศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)					อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร
		ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	
รหัส 60	13	*					0.00
รหัส 61	12		*				0.00
รหัส 62	10			*			0.00

รหัส 63	18				*		0.00
รหัส 64	13					*	0.00

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

### สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา ษา 2560	ปีการศึกษา ษา 2561	ปีการศึกษา ษา 2562	ปีการศึกษา ษา 2563	ปีการศึกษา ษา 2564	ปีการศึกษา ษา 2565
ร้อยละของอัตราการสำเร็จการศึกษิตตามหลักสูตรภาพรวม	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
เป้าหมาย (ร้อยละ)	-	-	-	-	-	-

#### 2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ไม่มีนักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร เนื่องจากหลายสาเหตุ เช่น 1) นักศึกษาบางรายไม่ได้ทำวิจัยอย่างต่อเนื่อง 2) สถานการณ์โรคระบาดโควิด-19 ในปีการศึกษา 2562-2564 ทำให้นักศึกษาไม่สามารถเข้ามาทำวิจัยที่คณะฯ ได้ในช่วงที่โควิดระบาด ทำให้เกิดความล่าช้าของการทำวิจัย 3) นักศึกษาบางรายได้รับทุนไปทำวิจัยต่างประเทศ ทำให้ต้องใช้เวลาในการศึกษาเพิ่มขึ้น จึงทำให้อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรไม่เป็นไปตามแผนการศึกษา

#### 2.2 ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรในแต่ละปีเป็นเท่าไร ผลลัพธ์ที่ได้หลักสูตรพึงพอใจหรือไม่อย่างไร

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565
ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา	4.03	4.25	4.17	4.36	3.18

- หมายเหตุ : 1. ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาคิดจากนักศึกษาทุกระดับที่สำเร็จการศึกษาในปี การศึกษานั้น ๆ
2. กรณีระยะเวลาการศึกษามีเศษวัน ขอให้ตัดทิ้งไม่นำมาคำนวณ

### 2.3 มีวิธีการส่งเสริมหรือสนับสนุน การติดตามความก้าวหน้า เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จ การศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร หลักสูตรฯ

มีระบบการสนับสนุนให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรโดยการเร่งรัดการนำเสนอโครงงานวิทยานิพนธ์ การติดตามความก้าวหน้าการเรียนและการทำวิทยานิพนธ์โดยอาจารย์ที่ปรึกษาและกรรมการบริหารหลักสูตร ฯ ดังรายละเอียดในตัวบ่งชี้ที่ 3 นอกจากนี้ เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จได้ตามแผนการศึกษาหรือสำเร็จได้เร็วขึ้น ตั้งแต่ปีการศึกษา 2563 ที่ประชุมฯ ได้ปรับแผนการเรียนวิชาสัมมนา 2 จากภาคการศึกษา 2 ชั้นปีที่ 2 มาเป็นภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 2 เพื่อเร่งรัดให้นักศึกษาเริ่มทำวิทยานิพนธ์เร็วขึ้นและทำวิจัยอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งกำหนดให้เกณฑ์การผ่านกระบวนวิชาสัมมนา 2 2 คือ นักศึกษาต้องมีความก้าวหน้าของงานวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของงานทั้งหมด และได้ชี้แจงให้นักศึกษาทราบตั้งแต่วันปฐมนิเทศ

แสดงให้เห็นว่าสภการดำเนินการดังกล่าวทำให้กระบวนการด้านการทำวิทยานิพนธ์มีประสิทธิภาพมากขึ้น ส่งผลให้ระยะเวลาเฉลี่ยในการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรลดลงจาก 4.36 เป็น 3.18 ปี

### ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนวิชาในหลักสูตร

#### ผลการดำเนินงาน

##### 1. ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน	ปี การศึกษา 2561	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565
ร้อยละของกระบวนวิชาที่ได้รับการ ประเมิน	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
จำนวนกระบวนวิชาที่มีผลการ ประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง- พอใช้	-	-	1	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชา ในภาพรวมของหลักสูตร	4.80	4.65	4.48	4.52	4.74

## 2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชาในหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชาในหลักสูตรเพิ่มขึ้น

ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชาในหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

2.2 มีวิธีการในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรให้ดีขึ้นอย่างไร

จากการพิจารณาผลการประเมินรายวิชา พบว่ามีหนึ่งวิชาที่ได้ผลการประเมินต่ำกว่า 4 คะแนนและประเด็นที่ได้คะแนนน้อย ได้แก่ ประเด็นปริมาณงานหรือกิจกรรมที่กำหนดให้ทำนอกเหนือจากเวลาเรียนสอดคล้องกับเวลา และสื่อการสอนและเอกสารสนับสนุนต่อการเรียนรู้ของผู้เรียน เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนมีคุณภาพดีขึ้น อาจารย์ผู้สอนควรให้งานในปริมาณที่สอดคล้องกับระยะเวลา และมีการติดตามผลการทำงานอย่างต่อเนื่อง และปรับปรุงสื่อและวิธีการจัดการเรียนการสอน

## ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

### ผลการดำเนินงาน

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

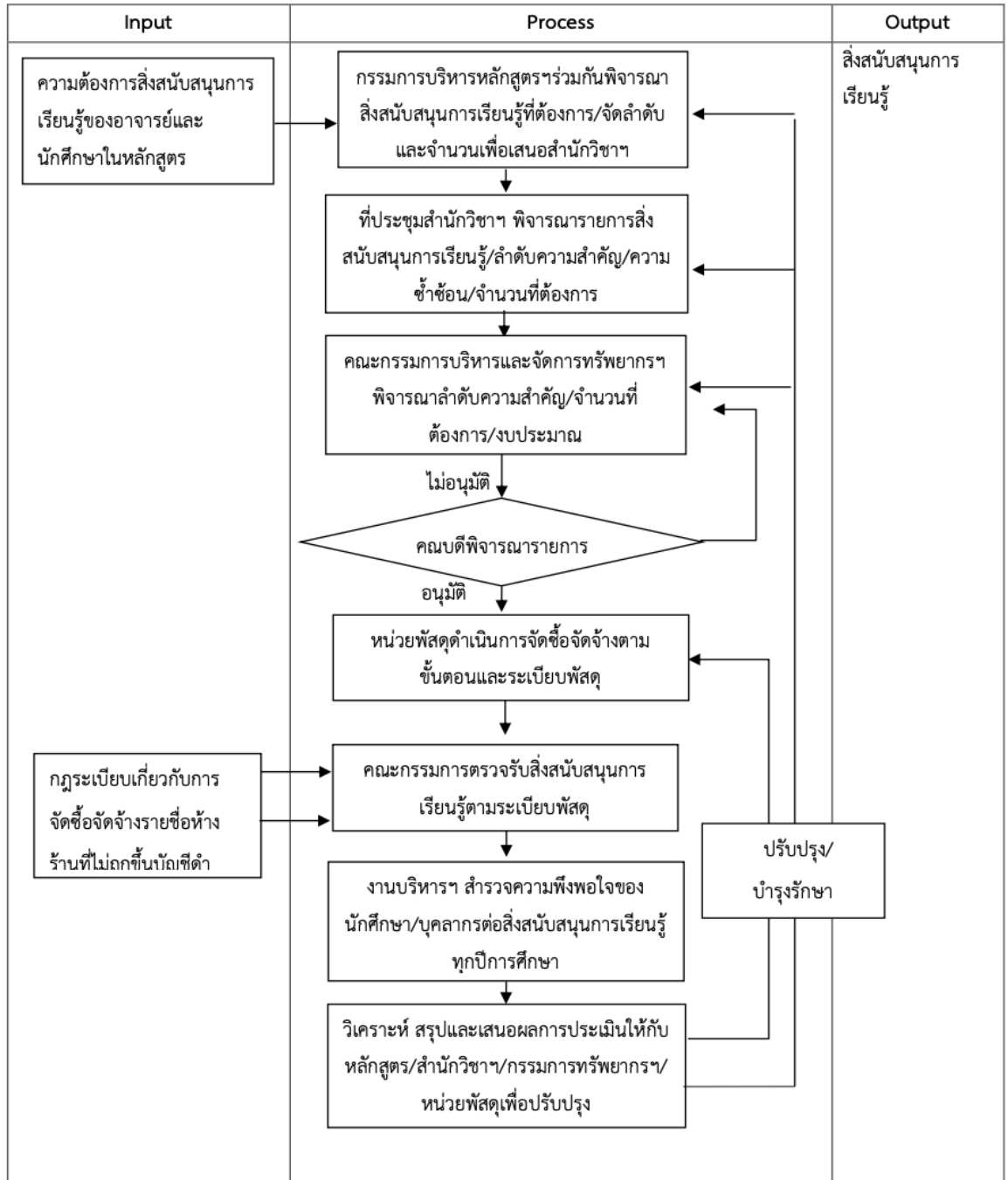
- ห้องเรียนและอุปกรณ์
- ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์และเครื่องมือวิทยาศาสตร์
- โรงงานต้นแบบ
- ห้องคอมพิวเตอร์
- ระบบอินเทอร์เน็ต
- ห้องสมุด

2. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานอย่างไร

การจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดำเนินการในระดับคณะฯ

โดยเริ่มจากกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาส่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ต้องการ

เสนอสำนักวิชาคณะอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อดำเนินการในระดับคณะต่อไป ดังแผนภาพ 6.1



แผนภูมิ 6.1 กระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ในส่วนของความเพียงพอของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ คณะฯ  
 ได้ใช้การบริหารแบบรวมทรัพยากรทำให้ทุกหลักสูตรสามารถใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์  
 รวมทั้งหนังสือ/ตำราาร่วมกัน ซึ่งเพียงพอต่อการเรียนการสอนของหลักสูตร  
 นอกจากนี้ คณะฯ ได้ทบทวนกระบวนการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้  
 พบว่าเครื่องมือส่วนใหญ่มีอายุการใช้งานนานแล้ว จึงเสียบ่อยครั้ง คณะฯ

ได้ทำคำขอจัดหาเครื่องใหม่ทดแทนทั้งจากงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้ ซึ่งต้องใช้เวลา คณะฯ จึงเพิ่มการปรับปรุงระบบรองรับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยได้ทำระบบการควบคุมอุปกรณ์/ครุภัณฑ์ ระบบจองใช้อุปกรณ์ การขอยืมออนไลน์ และการแจ้งซ่อมออนไลน์ รวมทั้งระบบการบำรุงรักษาอุปกรณ์ และเพื่อให้การใช้งานอุปกรณ์/เครื่องมือวิทยาศาสตร์มีประสิทธิภาพได้ให้นักศึกษาเข้ารับการอบรมการใช้เครื่อง ซึ่งจัดโดยนักวิทยาศาสตร์เป็นประจำทุกปี นอกจากนี้คณะฯ ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการปรับปรุงห้องปฏิบัติการในอาคารต่างๆ ให้มีความทันสมัยมากขึ้น และสอดคล้องกับการเรียนการสอนแบบ New Normal และมีห้องปฏิบัติการใหม่ทางด้านโภชนศาสตร์

3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับ หลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1) ปีการศึกษา 2565

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ย
1. ห้องเรียนและอุปกรณ์	3.96
2. ห้องปฏิบัติการ	3.70
3. โรงงานต้นแบบ	4.06
4. ห้องคอมพิวเตอร์	3.94
5. ระบบอินเทอร์เน็ต	3.96
6. ห้องสมุด	4.02

4. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับ หลักสูตร

ปีการศึกษา2561	ปีการศึกษา2562	ปีการศึกษา2563	ปีการศึกษา2564	ปีการศึกษา2565
3.93	3.98	3.78	3.91	3.94

5. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

5.1 กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น :

ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการเรียนการสอนในหลักสูตรเพิ่มขึ้น

จากการประเมินผลความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ ในปีการศึกษา 2565

พบว่าค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

โดยประเด็นที่ได้คะแนนสูงที่สุดคือ โรงงานต้นแบบ เนื่องจากทางคณะฯ

ได้ของบประมาณจากแหล่งอื่นเพื่อจัดหาเครื่องมือ/อุปกรณ์เพิ่มขึ้น เช่น จาก บพข.

และจากมหาวิทยาลัยที่ตอบสนองยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย

## 5.2 มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร

ระบบการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มาปรับปรุงกระบวนการ เริ่มจากงานบริการการศึกษาสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ปีละ 1 ครั้ง และแจ้งผลการสำรวจให้หลักสูตรฯ ทราบ กรรมการบริหารหลักสูตรฯ นำผลการประเมินมาพิจารณาในที่ประชุม เพื่อปรับปรุง และเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำหรับปีถัดไป ในปีการศึกษา 2565 ประเด็นที่นักศึกษาให้คะแนนความพึงพอใจต่ำ คือห้องปฏิบัติการ ซึ่งในปีการศึกษาที่ผ่านมา ทางคณะฯ ได้รับงบประมาณเพื่อปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางด้านเคมี และห้องปฏิบัติการแปรรูป และห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยาที่ดำเนินการตามหลักความปลอดภัยทางชีวภาพ

ในปีการศึกษา 2565 ที่ประชุมฯ

กรรมการบริหารหลักสูตรได้พิจารณาเสนอขอเครื่องมือเพิ่มเติมไปยังคณะฯ ในปีงบประมาณ 2566 คณะฯ ได้งบประมาณจัดหาครุภัณฑ์เพิ่มเติมงบประมาณเงินแผ่นดิน ดังนี้

1. ชุดศึกษาการสูญเสียพลังงานของของไหลเนื่องจากความฝืด ในระบบท่อ
2. ชุดแยกสารและวิเคราะห์มวลโมเลกุลประสิทธิภาพสูงในการบ่งชี้สารระเหย กลิ่น รส
3. ชุดแปรรูปและวิเคราะห์คุณภาพอาหารทะเลชั้นสูง
4. ชุดเครื่องมือวิเคราะห์โครงสร้างทางจุลภาคและองค์ประกอบทางเคมีพื้นฐานขนาดเล็ก
5. ชุดวิเคราะห์องค์ประกอบอาหาร
6. ชุดเตรียมและวิเคราะห์ปริมาณธาตุ โลหะหนักและสารมลพิษด้วยเทคนิค

การดูดกลืนแสงของอะตอมความแม่นยำสูง

และคณะได้งบประมาณจัดหาครุภัณฑ์เพิ่มเติมงบประมาณเงินรายได้ ดังนี้

1. เครื่องหมุนเหวี่ยงแบบไม่ควบคุมอุณหภูมิ
2. เครื่องดูดจ่ายของเหลวชนิดปริมาตร
3. pH Meter
4. เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม 4 ตำแหน่ง
5. เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม 4 ตำแหน่ง
6. เครื่องวัดความเป็นกรดต่างแบบตั้งโต๊ะ
7. เครื่องชั่งทศนิยม 2 ตำแหน่ง
8. เครื่องกวนสารละลายพร้อมให้ความร้อน
9. เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง
10. เครื่องเขย่าผสมสารละลาย
11. ตู้อบความร้อนไฟฟ้า



12. เครื่องวัดความหวานแบบส่อง
13. เครื่องชั่งทศนิยม 2 ตำแหน่ง
14. ตู้เก็บตัวอย่าง
15. เครื่องทำน้ำแข็ง
16. เครื่องวัดสีแบบพกพา
17. Hotplate stirrer
18. Overhead stirrer
19. Hot plate
20. Autoclave
21. Thermocouple
22. เครื่องชั่ง 4200 กรัม ความละเอียด 0.01 กรัม
23. ชุดดักจับไอของตัวทำละลาย เครื่อง Freeze Dryer
24. เครื่องวัดบริกซ์แบบหยด
25. เครื่องบดสมุนไพร
26. เทอร์โมมิเตอร์
27. ชุด water bath
28. เครื่องชั่ง 8200 กรัม ความละเอียด 0.1 กรัม

## ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

### ผลการดำเนินงาน

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

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
1. ความรู้และมีความเข้าใจที่ลึกซึ้งในองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1. บัณฑิตมีความรู้ความเข้าใจและสามารถคิดอย่างเป็นระบบ	2. ความรู้ 2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎี	ด้าน Learner person: เป็นบุคคลที่มีความรู้ความสามารถทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และมีความรอบรู้ด้านต่างๆ

<p>สามารถคิดอย่างมีวิจารณ์ ญาณ และอย่างเป็นระบบ สามารถประยุกต์องค์คว ามรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเท คโนโลยีกการอาหารที่เหมา ะสม เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุ ง และพัฒนาอุตสาหกรรมเก ษตรของประเทศได้อย่างย้ งยืน</p>	<p>2. สามารถประยุกต์องค์คว ามรู้ด้านวิทยาศาสตร์แล ะเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อนำไปใช้ในการปรับปร รุง และพัฒนาอุตสาหกรรมเก ษตรของประเทศ</p>	<p>ษุภีที่สำคัญในเนื้อหาที่ค ษา 2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ที่ กษะ และการใช้เครื่องมือที่เห มาะสมกับการแก้ไขปัญห า 2.3 สามารถติดตามความกำ วหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้าง ของสาขาวิชาที่ศึกษาเพ อให้เล็งเห็นการเปลี่ยนแ ปลง และเข้าใจผลกระทบของ เทคโนโลยีใหม่ๆ 2.4 สามารถบูรณาการความ รู้ในที่ศึกษากับความรู้ใน ศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง 3. ทักษะทางปัญญา 3.1 คิดอย่างมีวิจารณ์ญาณแ ละอย่างเป็นระบบ 3.2 สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญห อย่างสร้างสรรค์ 3.3 สามารถประยุกต์ความรู้ และทักษะกับการแก้ไขป ัญหาได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>ในการประกอบอาชีพเพื่อคว ามมั่นคงและคุณภาพชีวิตขอ งตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต <b>ด้าน Co-creator:</b> เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21 มีความสามารถในการบูรณา การศาสตร์ต่างๆ เพื่อพัฒนา หรือแก้ไขปัญหาทางอุตสาหกรรม เกษตร</p>
--	--	---	---

<p>2. ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในเทคนิคการค้นคว้าวิจัยเชิงลึก สามารถวางแผนและคัดกรองข้อมูลเพื่อดำเนินการวิจัย สามารถสังเคราะห์ผลงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สำคัญและซับซ้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถสรุปปัญหาตลอดจนเสนอแนะการแก้ไขปัญหได้อย่างสร้างสรรค์</p>	<p>3. สามารถค้นคว้าวางแผนและดำเนินการวิจัย ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.สามารถสรุปปัญหาตลอดจนเสนอแนะการแก้ไขปัญหได้อย่างสร้างสรรค์</p>	<p>3. ทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 คิดอย่างมีวิจารณ์ญาณและละเอียดเป็นระบบ</p> <p>3.2 สามารถสืบค้นรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาเพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์</p> <p>3.3 สามารถประยุกต์ความรู้ และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม</p> <p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>5.1 มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม</p> <p>5.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์ หรือนำสถิติมาประยุกต์ใช้ในการ แก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์</p> <p>5.3 สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p><b>ด้าน Co-creator:</b></p> <p>เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ ๒๑ มีความสามารถในการบูรณาการศาสตร์ต่างๆเพื่อพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาทางอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>มีคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการ รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก</p> <p>สามารถสร้างโอกาสและเพิ่มมูลค่าให้กับตนเอง ชุมชน สังคม และอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ</p>
---	---	--	--

		<p>ะสิทธิภาพทั้งปากเปล่าแ ละการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อ การนำเสนออย่างเหมาะสม</p>	
<p>3. คุณธรรม จริยธรรม และวุฒิภาวะในการประก อบสัมมาชีพ ทั้งในภาครัฐและภาคเอกชน โดยมีความสามารถในการ คิดวิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมี ระบบและมีจริยธรรม</p>	<p>5. บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม และวุฒิภาวะในการประก อบสัมมาชีพ</p>	<p>1. คุณธรรม จริยธรรม 1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุ ณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชา การและวิชาชีพ 1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อด ตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้ อบบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำแล ะผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมแ ละสามารถแก้ไขข้อขัดแ ยงและลำดับความสำคัญ 1.4 เคารพสิทธิและรับฟังคว ามคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าแ ละศักดิ์ศรีของความเป็น มนุษย์</p>	<p><b>ด้าน Learner person:</b> เป็นผู้มีคุณธรรม ความเพียร มุ่งมั่น มานะ บากบั่น และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิ ชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม <b>ด้าน Active citizen:</b> เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ยึดมั่นในความถูกต้อง</p>
<p>4. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มบุคคล ได้อย่างหลากหลายแล ะสามารถวางแผนในการป</p>	<p>6. บัณฑิตมีมนุษยสัมพันธ์ที่ ดี</p>	<p>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว ่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p>	<p><b>ด้าน Active citizen:</b> เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ยึดมั่นในความถูกต้อง รู้</p>

<p>ปรับปรุงตนเองและองค์กรไต่อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>7. บัณฑิตมีทักษะในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>8. บัณฑิตสามารถวางแผนและปรับปรุงตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีสามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.2 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้แนะสังคมในประเด็นที่เหมาะสมและเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม</p> <p>4.3 มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p>	<p>คุณค่าและรักษาความเป็นไทย</p> <p>ร่วมมือร่วมพลังเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนาและเสริมสร้างสันติสุขอย่างยั่งยืนทั้งในระดับครอบครัวชุมชนสังคมและประชาคมโลก</p>
--	---	---	---

## 2. ผลการประเมิน Learning Outcomes

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการประเมิน PLOs	ผลการประเมิน PLOs ที่แสดงประสิทธิผลการเรียนรู้ของผู้เรียนและ/หรือร้อยละของนักศึกษาที่บรรลุ (ถ้ามี)
1. บัณฑิตมีความรู้ความเข้าใจและสามารถคิดอย่างเป็นระบบ	<ul style="list-style-type: none"> <li>-การอภิปรายในชั้นเรียน</li> <li>-การอภิปรายกลุ่ม</li> <li>-การสอบ</li> </ul>	นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาของกระบวนการวิชาที่ศึกษาในระดับดี
2. สามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>-งานมอบหมาย</li> </ul>	สามารถประยุกต์องค์ความรู้ในการทำวิทยานิพนธ์และผลงานวิจัยสามารถใช้สนั

เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ		บสนุนอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศได้
3. สามารถค้นคว้าวางแผนและดำเนินการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- การติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์ - การสอบวิทยานิพนธ์	จากข้อมูลระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษาพบว่ามียearsลดลงจาก 4.36 ปี เป็น 3.18 ปี แสดงถึงความสามารถในการวางแผนการดำเนินการวิจัยได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ทำให้นักศึกษามีผลงานตีพิมพ์ในวารสารในฐานข้อมูล ISI/Scopus ได้เพิ่มขึ้น อีกทั้งผลงานวิทยานิพนธ์สามารถนำไปประยุกต์ใช้อุตสาหกรรมอาหารของประเทศได้
4. สามารถสรุปปัญหาตลอดจนเสนอแนะการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการตามเงื่อนไขของหลักสูตร	
5. บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม และวุฒิภาวะในการประกอบสัมมาชีพ	- การสังเกตพฤติกรรม - การไม่คัดลอกผลงานผู้อื่น - ความรับผิดชอบในการเข้าชั้นเรียนและต่องานที่ได้รับมอบหมาย	ไม่พบการคัดลอกผลงานผู้อื่น และมีความรับผิดชอบในการเข้าชั้นเรียนและส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
6. บัณฑิตมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี	- การสังเกตพฤติกรรม	มีมนุษยสัมพันธ์ดี ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และสามารถทำงานเป็นทีมได้
7. บัณฑิตมีทักษะในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	- การนำเสนอในกระบวนวิชาและการสัมมนา - การทำงานกลุ่ม - การเป็นผู้นำและผู้ตาม	นักศึกษาสามารถนำเสนอผลงานและสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
8. บัณฑิตสามารถวางแผนและปรับปรุงตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ	การติดตามการจัดทำ concept proposal การติดตามการทำวิทยานิพนธ์ การนำเสนอ ผลงานวิจัยในวิชาสัมมนา 2 และการสอบวิทยานิพนธ์ได้ตามแผนการศึกษาที่กำหนด	นักศึกษามีการวางแผนและปรับปรุงตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยนักศึกษาสามารถเสนอ concept proposal และนำเสนอความก้าวหน้าการ

		ทำวิทยานิพนธ์ได้ภายในเวลาที่กำหนด
--	--	-----------------------------------

## ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

### ผลการดำเนินงาน

#### 1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและมีนักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
20 กระบวนวิชา	11	55.00

#### 2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
601731 ADV FOOD MICROBIOL	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
601745 ADV FOOD PROC AND TECH	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
601765 FOOD FOR HEALTH	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
601767 ADVANCED HUMAN NUTRITION	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
601769 ADV HUMAN NUTRITION	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี มีปัญหาบ้างทางด้านภาษาอังกฤษ	-

601775 ADV FOOD SCI AND ANAL	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
601792 SEMINAR IN FD SCI TECH II	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
604713 DESIGN & ANAL EXP IN FPE	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
604715 PHYSIC ENG PROPRTI FOOD	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
604731 QUAL SAFETY MNGT SYS	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
604735 FOOD SAFETY SYSTEM MANAGEMENT	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-

### 3. หลักสูตรมีแนวทางจะพัฒนาหรือปรับปรุงเพื่อการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ดีขึ้นอย่างไร

หลักสูตรฯ

มีแนวทางในการปรับปรุงโดยการส่งเสริมให้อาจารย์ผู้สอนใช้เทคนิคการเรียนการสอนเป็นแบบ active learning เพื่อให้ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียนการสอนมากขึ้น และใช้ภาษาอังกฤษในการเรียนการสอนมากขึ้น

### ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (TQF)



ผลการดำเนินงาน	ปี การศึกษา 2561	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับ การประเมิน	2	2	-	1	3
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จ การศึกษา	6	9	6	2	9
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับ การประเมิน	33.33	22.22	ไม่มีบัณฑิตได้รับการประเมินจากนายจ้าง	50.00	33.33
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน ด้านคุณธรรม จริยธรรม	5.00	4.75	-	4.00	4.87
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน ด้านความรู้	4.83	4.83	-	4.00	4.75
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน ด้านทักษะทางปัญญา	4.80	4.50	-	4.00	4.75
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ	5.00	5.00	-	4.00	4.83
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน ด้านทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	4.70	4.40	-	4.00	4.67
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน ด้านวิชาชีพ	5.00	4.50	-	-	-
<b>ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน รวมคุณลักษณะ 6 ด้าน</b>	<b>4.87</b>	<b>4.65</b>	<b>-</b>	<b>4.00</b>	<b>4.78</b>
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน ในภาพรวมของ มหาวิทยาลัย	4.29	4.42	4.40	4.61	4.56

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

ผลการดำเนินงาน	ปี การศึกษา 2561	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565
จำนวน บัณฑิตที่ ได้รับการ ประเมิน	2	2	-	1	3
จำนวน บัณฑิตที่ สำเร็จ การศึกษา	6	9	6	2	9
ร้อยละ บัณฑิตที่ ได้รับการ ประเมิน	33.33	22.22	ไม่มีบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากนายจ้าง	50.00	33.33
ค่าเฉลี่ยผล การประเมิน ด้าน.....					
ค่าเฉลี่ยผล การประเมิน ด้าน .....					
ค่าเฉลี่ยผล การประเมิน ด้าน.....					
ค่าเฉลี่ยผล การ ประเมิน รวมตาม PLOs ที่					

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565
หลักสูตรกำหนด					

หมายเหตุ :

1. ในกรณีที่ได้รับการประเมินจากผู้บัณฑิตน้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ให้รายงานค่าเฉลี่ยผลการประเมินที่สำรวจได้จริง
2. หากหลักสูตรดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้บัณฑิตตาม PLO ที่หลักสูตรกำหนด สามารถรายงานข้อมูลเพิ่มเติมได้

3. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้บัณฑิต

3.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

ผลการประเมินบัณฑิตจากผู้บัณฑิต ในปีการศึกษา 2565 มีแนวโน้มไม่คงที่ อย่างไรก็ตามก็ยังมีคะแนนประเมินคุณภาพบัณฑิตในภาพรวมเพิ่มขึ้นกว่าปีที่ผ่านมา เนื่องจากมีการบริหารจัดการที่เป็นระบบ และมีกิจกรรมพัฒนาคุณภาพนักศึกษา ส่งผลให้คุณภาพบัณฑิตในมุมมองของผู้บัณฑิตดีขึ้น

3.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

จากผลการประเมิน พบว่าค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้คะแนนต่ำกว่าหมวดอื่น จึงเห็นว่าควรส่งเสริมให้นักศึกษามีทักษะในการสรุปขยายต่อใจความสำคัญและนำเสนอได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากการรายงานการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต ประจำปี 2565)

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
-	-	-

**ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาโท) ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่**

**ผลการดำเนินงาน**

ปีการศึกษา	2561	2562	2563	2564	2565
<b>ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่</b>					
ค่าผลรวมถ่วงน้ำหนัก	2.80	4.60	1.40	3.80	8.00
ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาที่เผยแพร่ทั้งหมด					
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	6	4	6	3	7
ร้อยละ	46.67	115.00	23.33	126.67	114.29
คะแนนที่ได้	5.00	5.00	2.92	5.00	5.00

**1. ชื่อและรหัสของผู้สำเร็จการศึกษา (ปีการศึกษา 2565)**

ลำดับที่	ชื่อนักศึกษา	รหัสนักศึกษา
1	นางสาวชนิกานต์ ไชยเทพ	601331007
2	นางสาวปิยธิดา ดีเยี่ยม	611331018
3	นางสาวสุนันท์ คำปิ่น	611331021
4	นางสาวณัฐทริกา หาญพรม	621331010
5	นางสาวปราชญ์ณิชา สุภานนท์	621331013
6	นางสาวธนณัฐ์ เสนาวงค์	611331003
7	นางสาวเกษวดี สุพระมิตร	601331001

**2. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (สำหรับการรายงานผลงานทางวิชาการ)**

ชื่อผู้ตีพิมพ์ผลงาน	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ในปีปฏิทิน 2565)	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่	ระบุเลขหน้า
<b>บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.40)</b>			
น.ส.สุนันท์ คำปิ่น	The Effects of Hot Air and Microwave Vacuum Drying on	International Conference on Food and Applied	Proceeding of FAB Conference 2022,

รหัสน 611331021	Chemical Compositions of Banana Blossom	Bioscience (FAB 2022) 14-15 February 2022	Page 69-77
น.ส.ปราชญ์ณิ ชา สุภานนท์ รหัสน 621331013	Optimal Solvent Extraction Condition for Bioactive Compounds from Silkworm Solid Excrete	International Conference on Food and Applied Bioscience (FAB 2022) 14-15 February 2022	Proceeding of FAB Conference 2022, Page 78-85
น.ส.ณัฐชริกา หาญพรหม รหัสน 621331010	Physicochemical Characteristics of Chumphon 1 Cocoa Beans and Cocoa Powders as Affected by Fermentation	International Conference on Food and Applied Bioscience (FAB 2022) 14-15 February 2022	Proceeding of FAB Conference 2022, Page 252-258
น.ส.ชนัญญ์ เสนาวงศ์ รหัสน 611331003	Effect of Acid Concentration and Heating and Cooling Process on Resistant Starch Content in Purple Sweet Potato ( <i>Ipomoea batatas</i> ) Starch	International Conference on Food and Applied Bioscience (FAB 2022) 14-15 February 2022	Proceeding of FAB Conference 2022, Page 117-127
น.ส.ปิยธิดา ดีเยี่ยม รหัสน 611331018	A Comparative Study of the Quality of Dietary Fiber from Defatted Rice Bran Extracted using Different Methods	The 11th Rajamangala University of Technology International Conference	RMUTCON e- Proceeding 11 <sup>th</sup> RMUTIC, 18-20 May 2020 Page 426-437

บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ (ค่าน้ำหนัก 1.00)			
น.ส.เมฆามาศ อุปทะ รหัส 611331004	Tyrosinase Inhibitory and Antioxidant Activity of Enzymatic Protein Hydrolysate from Jellyfish ( <i>Lobonema smithii</i> )	Foods.	2022, 11(4), 615. <a href="https://doi.org/10.3390/foods11040615">https://doi.org/10.3390/foods11040615</a>
นายชิตพล ดวงอาทิตย์ รหัส 611331002	UV-B Protective and Antioxidant Activities of Protein Hydrolysate from Sea Cucumber ( <i>Holothuria scabra</i> ) Using Enzymatic Hydrolysis	Frontiers in Marine Science	Front. Mar. Sci., 13 June 2022 <a href="https://doi.org/10.3389/fmars.2022.892255">https://doi.org/10.3389/fmars.2022.892255</a>
น.ส.พัทธ์ธีรา ธนาเรือนอินทร์ รหัส 591331023	Antioxidant effect of alginate beads containing thyme, rosemary or geranium essential oils in lard and coconut oil.	International Journal of Food Science and Technology	28 May 2022 <a href="https://doi.org/10.1111/ijfs.15884">https://doi.org/10.1111/ijfs.15884</a>
น.ส.ชนิกานต์ ไชยเทพ รหัส 601331007	Effect of Biological Combined with Ultrasonic Extraction and Solvent Extraction on Resveratrol and Anthocyanin Content of Ripe Mulberry Fruits	Journal of Agrobiotechnology	Vol 13 No 1 (2022): June 2022 DOI: <a href="https://doi.org/10.37231/jab.2022.13.1.297">https://doi.org/10.37231/jab.2022.13.1.297</a>

### 3. การวิเคราะห์ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

#### 3.1 กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง: ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่เพิ่มขึ้นคืออะไร

จากการวิเคราะห์

Regression

ของแนวโน้มร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ปีการศึกษา

2565

พบว่าแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

เนื่องจากหลักสูตรได้กำกับดูแลตั้งแต่โครงสร้างวิทยานิพนธ์ให้มีความลึกซึ้งทางวิชาการที่สามารถตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติได้

อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามผลงานวิจัยอย่างใกล้ชิดและผลักดันให้นักศึกษาตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ

3.2 มีวิธีการในการพัฒนาคุณภาพผลงานของนักศึกษาเพื่อให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในค่าน้ำหนักที่สูงขึ้น  
อย่างไร

หลักสูตรได้พัฒนาทักษะการเขียนผลงานทางวิชาการ เพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารระดับนานาชาติ โดยให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการค่าย Manuscript Camp ซึ่งจัดต่อเนื่องทุกปี โดยเป็นการนำร่าง manuscript ให้ผู้ทรงคุณวุฒิช่วยพิจารณาให้ข้อเสนอแนะในการปรับแก้ไข

## ภาคผนวก

### ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ 5.4 สกอ.)

ผลการดำเนินงาน : ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	มีการประชุม 7 ครั้ง และมี 2 ครั้งที่อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าครบ 100% <a href="https://www.agro.cmu.ac.th/mis2/document/pages/file_upload/3114_161448.pdf">https://www.agro.cmu.ac.th/mis2/document/pages/file_upload/3114_161448.pdf</a>
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	มคอ.2 สอดคล้องกับ TQF
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 <u>อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา</u>	ครบทุกวิชาก่อนเปิดภาคการศึกษา

<p>4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6</p> <p><b><u>ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา</u></b></p>	<p>ครบทุกวิชาภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดการศึกษา</p>
<p>5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 <b><u>ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา</u></b></p>	<p>ดำเนินการแล้วเสร็จภายใน 60 วัน</p>
<p>6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) <b><u>อย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา</u></b></p>	<p>ทวนสอบ 11 กระบวนวิชาจาก 20 กระบวนวิชา คิดเป็นร้อยละ 55.00</p> <p><a href="https://www.agro.cmu.ac.th/mis2/document/pages/file_upload/3112_130833.pdf">https://www.agro.cmu.ac.th/mis2/document/pages/file_upload/3112_130833.pdf</a></p>
<p>7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว</p>	<p>มี</p>
<p>8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร</p>	<p>ไม่มีอาจารย์ใหม่</p>
<p>9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง</p>	<p>อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ</p>
<p>10. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00</p>	<p>3.89</p>
<p>11. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00</p>	<p>4.78</p>



รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา  
ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ครั้งที่ 3/2565

วันที่ 2 มิถุนายน 2565 เวลา 9.00 น.

ผ่านระบบ zoom meeting

\*\*\*\*\*

ผู้ที่เข้าประชุม

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ                | กรรมการ       |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล   | กรรมการ       |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี       | กรรมการ       |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา     | กรรมการ       |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ    | กรรมการ       |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ | กรรมการ       |
| 8. อาจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย                    | กรรมการ       |
| 8. นางสาวริกา สุระนาถ                            |               |
| 9. นางสาวจตุพร อินฤทธิ์                          |               |

ผู้ไม่มาประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
3. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ

เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- ไม่มี -

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

- ไม่มี -

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

- ไม่มี -

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

- 4.1 หัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ (thesis proposal) ระดับบัณฑิตศึกษา  
จำนวน 1 ราย

1. นางสาวกวิศรา แสนเหนือ รหัสนักศึกษา 641331006 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนศาสตร์  
ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : ผลของการยับยั้งกิจกรรมของเอนไซม์ไลเปสและกลูโคซิเดสด้วยสารสกัดชาโพนินจากเปลือกไม้  
สมุนไพรมนาง (Pouteria Cambodiana) ต่อ ภายใต้อาหารระบบทางเดินอาหารจำลองในหลอด  
ทดลอง

ภาษาอังกฤษ : Inhibitory Effect of Saponin Extract from PouteriaCambodiana Bark on Lipase and  
Glucosidase Under in Vitro Intestinal Simulated Conditions

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล

ที่ประชุมมีมติให้ข้อเสนอแนะดำเนินการแก้ไขดังนี้

- ปรับชื่อหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์
- เพิ่มเติมข้อมูลความคงตัวของชาโพนินโดยเน้นที่กระบวนการแปรรูปและการทนความร้อนของชาโพนิน
- ตัดวิธีการสกัดด้วยน้ำและสกัดเพียง 1 วิธีโดยใช้ตัวทำละลายเอทานอลร่วมกับการใช้อัลตราโซนิก เพิ่ม  
parameters ที่จะศึกษา เช่น อุณหภูมิ, ความเข้มข้น และเวลา ในหัวข้อ 9.1
- เพิ่มวิธีการวิเคราะห์หาชาโพนินจากชาโพนินในหัวข้อ 9.3
- ตรวจสอบวิธีการเตรียมสารสกัดชาโพนินเข้มข้นในหัวข้อ 9.2.1
- ตรวจสอบในหัวข้อ 9.3.1 การเตรียมสารสกัดชาโพนินด้วยการไฮโดรไลซ์ด้วยกรดจากการสกัดสาร  
ชาโพนิน
- ในส่วนของหัวข้อ 9.4 แยกหัวข้อการวิเคราะห์ประสิทธิภาพการต้านอนุมูลอิสระของ Ferric Reducing  
Antioxidant (FRAP) โดยเขียนให้ถูกต้อง
- ตัดวิธีการวิเคราะห์ปริมาณของสารฟลาโวนอยด์ออกทั้งหมด
- เพิ่มข้อมูลของวิธีการสกัดชาโพนินวิธีอื่นๆและระบุปริมาณของชาโพนินที่ได้
- เพิ่มวิธีการทดสอบกิจกรรมเอนไซม์ไลเปสและกลูโคซิเดสในหัวข้อ 9.4 หลังจากกระบวนการทำแห้ง
- ตัดกิจกรรมที่ 6 การถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับหน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์ ในหัวข้อที่ 11

เห็นชอบในหัวข้อแนวคิดโครงร่างวิทยานิพนธ์ ให้ปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ เพื่อนำเสนอต่อที่ประชุม  
คณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตรต่อไป

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

5.1 การปรับปรุงแนวปฏิบัติในการพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์

ที่ประชุมได้ร่วมกันพิจารณาและมีมติเห็นชอบให้ปรับปรุงแนวปฏิบัติในการพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์ทั้งระดับ  
ปริญญาโทและปริญญาเอก โดยปรับเป็นรูปแบบคณะกรรมการพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์ เป็นคณะกรรมการ  
กลุ่มย่อย แทนการพิจารณาด้วยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ทั้งชุด โดยจะเริ่มใช้ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2565  
เป็นต้นไป รายละเอียดคณะกรรมการพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์ ประกอบด้วย

1. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
2. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)
3. ตัวแทนคณะกรรมการบริหารหลักสูตรประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
โดยพิจารณาคัดเลือกอย่างน้อย 1 ท่าน ที่มีความเชี่ยวชาญในหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ที่นำเสนอ

4. ตัวแทนคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร 1 ท่าน ที่มีความเชี่ยวชาญในหัวข้อ  
โครงสร้างวิทยานิพนธ์ที่น่าสนน

โดยมีแนวปฏิบัติดังนี้

- อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักพิจารณาเลือกและติดต่อหาตามคณะกรรมการพิจารณาหัวข้อโครงร่าง  
วิทยานิพนธ์ในข้อ 3 และ 4
- อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เสนอรายชื่อคณะกรรมการพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์ให้คณะกรรมการบริหาร  
หลักสูตรฯ พิจารณาให้ความเห็นชอบล่วงหน้า ตามรอบการประชุมของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ
- คณะกรรมการพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์ ทำหน้าที่พิจารณาหัวข้อและเนื้อหาโครงร่างวิทยานิพนธ์
- อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักส่งผลการพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์และข้อเสนอแนะ พร้อมกับโครงร่าง  
วิทยานิพนธ์ฉบับเต็มที่ปรับแก้ไขตามความเห็นของคณะกรรมการพิจารณาโครงร่างฯ แล้ว มายังคณะกรรมการ  
บริหารหลักสูตรฯ ภายใน 2 สัปดาห์ เพื่อให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาให้ความเห็นชอบ

ทั้งนี้ ให้ผู้ประสานงานสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แจ้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และ  
นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อทราบและถือปฏิบัติต่อไป

สำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่ต้องการนำเสนอหัวข้อโครงร่างฯ ด้วยรูปแบบเดิม ให้ยื่นโครงร่าง  
วิทยานิพนธ์ภายในรอบการประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เดือนกรกฎาคม 2565 การพิจารณาโครงร่าง  
วิทยานิพนธ์ตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2565 เป็นต้นไปจะใช้รูปแบบการพิจารณาด้วยคณะกรรมการกลุ่มย่อย

5.2 การแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ  
อาหาร ซึ่งจะหมดวาระครบ 2 ปี ในวันที่ 22 มิถุนายน 2565 ที่ประชุมได้ปรึกษาร่วมกัน ยังคงให้คณะ  
กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ชุดปัจจุบัน ดำเนินการไปจนกว่าจะมีการใช้หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566 (ปีการศึกษา  
2566)

ปิดประชุมเวลา 11.50 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม  
2 มิถุนายน 2565



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
2 มิถุนายน 2565

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา  
ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ครั้งที่ 4/2565

วันที่ 11 กรกฎาคม 2565 เวลา 13.30 น.  
ผ่านระบบ zoom meeting

\*\*\*\*\*

ผู้ที่เข้าประชุม

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์  | กรรมการ       |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง            | กรรมการ       |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล   | กรรมการ       |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี        | กรรมการ       |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา     | กรรมการ       |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ    | กรรมการ       |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ | กรรมการ       |
| 8. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ                 | กรรมการ       |
| 8. นางสาวิกา สุระนาถ                             |               |
| 9. นางสาวจตุพร อินฤทธิ์                          |               |

ผู้ไม่มาประชุม

- รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

ความคืบหน้าในการปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๖) ได้ผ่านที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร และดำเนินการส่งบทสรุปผู้บริหาร รายละเอียดหลักสูตร (มคอ. ๒) ให้บัณฑิตวิทยาลัยตรวจสอบ ส่วนหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๖) อยู่ระหว่างการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ซึ่งหลักสูตรระดับปริญญาโท จัดการเรียนการสอน 3 แบบ

- แบบ 1 (แผน ก แบบ ก1) ทำวิทยานิพนธ์อย่างเดียว ค่าธรรมเนียมการศึกษา 26,000 บาท/ภาคการศึกษา
- แบบ 2 (แผน ก แบบ ก2) มีกระบวนวิชาเรียน ค่าธรรมเนียมการศึกษา 28,000 บาท/ภาคการศึกษา
- แบบ 3 (แผน ข) ค่าธรรมเนียมการศึกษา 35,000 บาท/ภาคการศึกษา

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

- พิจารณารับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ 3/2565 วันที่ 2 มิถุนายน 2565

### วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

- ไม่มี -

### วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 เสนอแต่งตั้งอาจารย์ประจำในบัณฑิตวิทยาลัย จำนวน 2 ราย ได้แก่ อาจารย์ ดร.พิพรรธ ตั้งใจดี และอาจารย์ ดร.ทับกฤช ชุมทรัพย์

ที่ประชุมได้พิจารณาและเห็นชอบแบบเสนอรายชื่อแต่งตั้งอาจารย์ประจำในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์ ดร.พิพรรธ ตั้งใจดี และอาจารย์ ดร.ทับกฤช ชุมทรัพย์ มีคุณสมบัติตามข้อ 20 ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2559 เป็นไปตามเกณฑ์ด้วยคุณสมบัติข้อบังคับฯ

4.2 หัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ (thesis proposal) ระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน 3 ราย

1. นางสาวอภิษฎา ไกรโกญจนานถ รหัสนักศึกษา 641331014 แขนงวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร  
ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การเปรียบเทียบปริมาณและสมบัติทางเคมีกายภาพของน้ำมันเมล็ดกัญชงที่ได้จากวิธีการสกัดด้วยคาร์บอนไดออกไซด์วิกฤตยิ่งยวด การสกัดด้วยตัวทำละลายในสถานะแรง และการสกัดด้วยการบีบอัดแบบสกรู

ภาษาอังกฤษ : Comparison of yield and physicochemical properties of hemp seed oil obtained from supercritical CO<sub>2</sub> extraction, accelerated solvent extraction, and screw press extraction methods

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

ที่ประชุมมีมติให้ข้อเสนอแนะดำเนินการแก้ไขดังนี้

- เพิ่มชั้นการรีไฟน์ของน้ำมันที่ได้จากการสกัดทั้ง 3 วิธี
- ระบุวัตถุประสงค์และขอบเขตการศึกษาให้ชัดเจน
- เพิ่มรายละเอียดของน้ำมันกัญชงทางการค้า

เห็นชอบในหัวข้อแนวคิดโครงร่างวิทยานิพนธ์ ให้ปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ เพื่อนำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตรต่อไป

2. นางสาววาริณี ปวนคำมา รหัสนักศึกษา 641331011 แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร

ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การประเมินความเสี่ยงการสัมผัสสารพิษเชื้อราอะฟลาทอกซินที่มีผลต่อสุขภาพของประชากรไทยในจังหวัดลำพูน

ภาษาอังกฤษ : The exposure risk assessment of Aflatoxin affecting to health of Thai population in Lamphun province.

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์

ที่ประชุมมีมติให้ข้อเสนอแนะดำเนินการแก้ไขดังนี้

- แก้ไขชื่อวิทยานิพนธ์ให้กระชับขึ้น
- เพิ่มรายละเอียดเกี่ยวกับเรื่อง ความปลอดภัยทางชีวภาพ (Biosafety)
- การขอจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

เห็นชอบในหัวข้อแนวคิดโครงร่างวิทยานิพนธ์ ให้ปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ เพื่อนำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตรต่อไป

3. นางสาวปริยากร เหมนิล รหัสนักศึกษา 641331001 แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร  
ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : ระบบเทคโนโลยีโซ่คล้องของความปลอดภัยอาหารโดยใช้ภววิทยาใน โรงงานผลิตนมยูเอชที

ภาษาอังกฤษ : Food Safety Block Chain System using Ontology in UHT Milk Factory

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์

ที่ประชุมมีมติให้ข้อเสนอแนะดำเนินการแก้ไขดังนี้

- เพิ่มแผนการเขียน source code ด้วยโปรแกรมชื่อโฮโซ-ออนโทโลยีเอดิเตอร์ (Hozo-ontology Editor)
- เพิ่มกระบวนการทวนสอบการทำงานของออนโทโลยี

เห็นชอบในหัวข้อแนวคิดโครงร่างวิทยานิพนธ์ ให้ปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ เพื่อนำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตรต่อไป

4. นางสาวกิตติยาพร อ้นปิ่นส์ รหัสนักศึกษา 641331007 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การสกัดสารต้านออกซิเดชันและการผลิตไมโครแคปซูลจากใบวุ้นทองม่วง (*Gynura bicolor* (Roxb. Ex Willd.) DC.) โดยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอย

ภาษาอังกฤษ : Antioxidant Extraction and Microcapsule Production from Okinawa Spinach (*Gynura bicolor* (Roxb. Ex Willd.) DC.) Using Spray Drying

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : รองศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก

ที่ประชุมมีมติให้ข้อเสนอแนะดำเนินการแก้ไขดังนี้

- เพิ่มเติมหลักการและเหตุผล
- ระบุว่าวุ้นทองม่วงมีจุดเด่น
- วัตถุประสงค์เหมาะสมกับการสกัดหรือไม่
- เพิ่มงานในส่วนการหาความเป็นพิษ

เห็นชอบในหัวข้อแนวคิดโครงร่างวิทยานิพนธ์ ให้ปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ เพื่อนำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตรต่อไป

ปิดประชุมเวลา 16.45 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม  
11 กรกฎาคม 2565



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
11 กรกฎาคม 2565

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา  
 ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
 ครั้งที่ 5/2565

วันที่ 14 ธันวาคม 2565 เวลา 9.00 น.

ผ่านระบบ zoom meeting

\*\*\*\*\*

ผู้ที่เข้าประชุม

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล           | กรรมการ       |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย         | กรรมการ       |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง            | กรรมการ       |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล   | กรรมการ       |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี       | กรรมการ       |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรุญา เขียวนาหวางค์ษา   | กรรมการ       |
| 8. อาจารย์ ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ                  | กรรมการ       |
| 9. นางสาวริกา สุระนาถ                            |               |
| 10. นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง                       |               |
| 11. นางสาวกัญญารัตน์ ภูมิประหมั่น                |               |

ผู้ไม่มาประชุม

- |  |                |
|--|----------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ                | ติดภาระกิจอื่น |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์  | ติดภาระกิจอื่น |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ    | ติดภาระกิจอื่น |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ | ติดภาระกิจอื่น |

เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งให้ทราบ

1.1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เพิ่มเติม)

เพื่อให้การบริหารงานด้านวิชาการของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาโทและปริญญาเอก เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงขอแต่งตั้ง คณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เพิ่มเติม) ดังนี้

- |  |                  |
|--|------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง | กรรมการ          |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล   | กรรมการ          |
| 3. อาจารย์ ดร.ชิตาพัฒน์ ใบจิว            | กรรมการ          |
| 4. นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง                | ผู้ช่วยเลขานุการ |
| 5. นางสาวกัญญารัตน์ ภูมิประหมั่น         | ผู้ช่วยเลขานุการ |
| และขอยกเลิก นางสาวจตุพร อินฤทธิ์         | ผู้ช่วยเลขานุการ |

## 1.2 แนวทางการเสนอ concept proposal

โดยนักศึกษาพัฒนาแนวคิดโครงร่างวิทยานิพนธ์ (concept proposal) ร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษา และเสนอกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ภายในภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 1 (ปีการศึกษา 2566 กำหนดให้นักศึกษาส่ง ภายในเดือนพฤศจิกายน 2566)

## 1.3 แนวปฏิบัติในการเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์

ที่ประชุมในครั้งที่ 3/2565 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2565 เห็นชอบปรับเป็นรูปแบบคณะกรรมการ พิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์ เป็นคณะกรรมการกลุ่มย่อย แทนการพิจารณาด้วยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ทั้งชุด โดยจะเริ่มใช้ตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2565 เป็นต้นไป รายละเอียดคณะกรรมการพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์ ประกอบด้วย

1. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
  2. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)
  3. ตัวแทนคณะกรรมการบริหารหลักสูตรประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยพิจารณาคัดเลือกอย่างน้อย 1 ท่าน ที่มีความเชี่ยวชาญในหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ที่นำเสนอ
  4. ตัวแทนคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร 1 ท่าน ที่มีความเชี่ยวชาญในหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ที่นำเสนอ
- โดยมีแนวปฏิบัติดังนี้

- อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักพิจารณาเลือกและติดต่อทาบทามคณะกรรมการพิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ในข้อ 3 และ 4
- อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เสนอรายชื่อคณะกรรมการพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาให้ความเห็นชอบล่วงหน้า ตามรอบการประชุมของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ
- คณะกรรมการพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์ ทำหน้าที่พิจารณาหัวข้อและเนื้อหาโครงร่างวิทยานิพนธ์
- อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักส่งผลการพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์และข้อเสนอแนะ พร้อมกับโครงร่างวิทยานิพนธ์ฉบับเต็มปรับปรุงแก้ไขตามความเห็นของคณะกรรมการพิจารณาโครงร่างฯ แล้ว มายังคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ภายใน 2 สัปดาห์ เพื่อให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาให้ความเห็นชอบ

1.4 กำหนดการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประจำปี 2566 ที่ประชุมได้กำหนดวันประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประจำปี 2566 เป็นดังนี้



ครั้งที่	คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ	เวลา
1/2566	วันพุธที่ 11 มกราคม 2566	9.00 น.
2/2566	วันพุธ ที่ 15 กุมภาพันธ์ 2566	9.00 น.
3/2566	วันพุธที่ 15 มีนาคม 2566	9.00 น.
4/2566	วันพุธที่ 12 เมษายน 2566	9.00 น.
5/2566	วันพุธที่ 17 พฤษภาคม 2566	9.00 น.
6/2566	วันพุธที่ 7 มิถุนายน 2566	13.30 น.
7/2566	วันพุธที่ 12 กรกฎาคม 2566	9.00 น.
8/2566	วันพุธที่ 16 สิงหาคม 2566	9.00 น.
9/2566	วันพุธที่ 13 กันยายน 2566	9.00 น.
10/2566	วันพุธที่ 4 ตุลาคม 2566	9.00 น.
11/2566	วันพุธที่ 1 พฤศจิกายน 2566	13.30 น.
12/2566	วันพุธที่ 6 ธันวาคม 2566	13.30 น.

## วาระที่ 2 เรื่องสืบเนื่อง

2.1 ความคืบหน้าของการรับทราบการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารฉบับปี พ.ศ. 2561 และการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2561 ได้ดำเนินการกรอกข้อมูลในระบบ CHECO โดยส่งไปสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สปอว.) เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 2 กรกฎาคม 2565 เพื่อให้ทาง สปอว. พิจารณาให้ความเห็นชอบต่อไป

## วาระที่ 3 เรื่องพิจารณา

### 3.1 concept proposal นักศึกษา จำนวน 2 ราย

1. นางสาวจิตรลดา ณ ลำพูน รหัสนักศึกษา 651331007 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การพัฒนาเครื่องดื่มมอลต์ไร้แอลกอฮอล์เสริมพรีไบโอติกจากข้าวบาร์เลย์สายพันธุ์สะเมิงและการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการความดันสูงในการยืดอายุการเก็บรักษา

ภาษาอังกฤษ : Development of prebiotic-fortified non-alcohol malt beverage from barley variety Samoeng and optimization of high pressure process for the shelf-life enhancement

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ

ที่ประชุมมีมติให้ข้อเสนอแนะดำเนินการแก้ไขดังนี้

- พิจารณาการใช้คำว่า “ไร้แอลกอฮอล์” ในชื่อวิทยานิพนธ์ รวมถึงเพิ่มขึ้นตอนในการกำจัดและการวิเคราะห์ปริมาณแอลกอฮอล์ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายเพื่อยืนยัน
- พิจารณาผลของกระบวนการความดันสูงมีผลต่อความสามารถในการเป็นพรีไบโอติกหรือไม่ หากมีจำเป็นต้องทดสอบความสามารถในการเป็นพรีไบโอติกในผลิตภัณฑ์สุดท้ายเพิ่มเติมหรือไม่
- ข้าวบาร์เลย์ทั้งสองสายพันธุ์มีความแตกต่างกันชัดเจนหรือไม่ ถ้าไม่ต่างกันอาจจะพิจารณาลดเหลือเพียง 1 สายพันธุ์
- เพิ่มความลึกในเชิงการวิเคราะห์สารสำคัญ หรือวิธีวิเคราะห์ขั้นสูงมากขึ้น
- การประเมินประสิทธิภาพสัมผัส ควรใช้ผู้ทดสอบชิม จำนวน 60 คน ตามมาตรฐาน ISO

2. นางสาวพรวิรินทร์ ภักดีบำรุง รหัสนักศึกษา 651331011 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนศาสตร์  
ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : ผลของการเสริมซีลีเนียมในไข่ม้วนต่อการออกฤทธิ์ทางชีวภาพและการต้านการเจริญของเซลล์มะเร็ง

ภาษาอังกฤษ : Effect of selenium supplementation in *Wolffia globosa* on bioactive and anti-proliferation of cancer cells

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : อาจารย์ ดร.พิพรรธ ตั้งใจดี

ที่ประชุมมีมติให้ข้อเสนอแนะดำเนินการแก้ไขดังนี้

- พิจารณาเลือกใช้ชื่อวัตถุดิบในชื่อเดียวกัน ไข่น้ำ หรือ ไข่ม้วน
- ระบุความถี่ในการเก็บตัวอย่างให้ชัดเจน
- พิจารณาการเพาะเลี้ยงไข่น้ำโดยใช้ปุ๋ยวิทยาศาสตร์ 16-16-16 เป็นธาตุอาหารหลัก แล้วศึกษาผลของการเติมธาตุอาหารรอง (ซีลีเนียม) ที่มีต่อพารามิเตอร์ต่างๆ ที่ต้องการ
- พิจารณาเพิ่มขึ้นตอนการเตรียมสารสกัดจากไข่น้ำ (หรือเตรียมตัวอย่าง) ก่อนนำไปวิเคราะห์พารามิเตอร์ต่างๆ ที่ต้องการ
- ตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหาใน concept proposal ให้ละเอียด
- ทำไมเลือกศึกษาเป็นมะเร็งเต้านม

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบในหัวข้อแนวคิดโครงร่างวิทยานิพนธ์ และเห็นชอบให้พัฒนาโครงร่างวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์โดยพิจารณาปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรประจำสาขาวิชาฯ เพื่อดำเนินการจัดสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ก่อนรอบประชุมคณะกรรมการบัณฑิตคณะ อย่างน้อย 2 สัปดาห์

### 3.2 กลยุทธ์การรับนักศึกษาปีการศึกษา 2566

กำหนดการรับสมัครนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา รอบที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ระหว่างวันที่ 15 พ.ย 65 – 15 ม.ค 66 กำหนดการสอบสัมภาษณ์ในวันที่ 27 มกราคม 2566 เวลา 9.00 น. เป็นต้นไป

ที่ประชุมได้พิจารณาเพิ่มกลยุทธ์การรับนักศึกษาปีการศึกษา 2566 ดังนี้

- การเพิ่มคำว่าทุนการศึกษาใน infographic เพื่อให้ดึงดูดและน่าสนใจเข้าศึกษามากยิ่งขึ้น
- ทำสื่อ VDO ให้น่าสนใจมากขึ้น โดยมีคลิปเครื่องมืออุปกรณ์ใหม่ ๆ / การสัมภาษณ์นักศึกษาปัจจุบันและนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา
- ตอบโจทย์ความต้องการสนใจศึกษาต่อของนักศึกษา
- ปรับปรุง website ให้น่าสนใจมากขึ้น
- ประชาสัมพันธ์ในสาขาวิชาและหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย

3.3 การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารฉบับปี พ.ศ. 2561 (สมอ. 08) ครั้งที่ 3 โดยมีสาระในการปรับปรุงแก้ไข ดังนี้คือเพิ่มอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 ราย ได้แก่

1. ศ.ดร.พรชัย ราชตะนะพันธ์
2. ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง
3. อ.ดร.พิพรรธ ตั้งใจดี
4. อ.ดร.กฤษภา อุ่นบ้าน
5. ผศ.ดร.น้ำผึ้ง อนุกุล

ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วเห็นชอบ ทั้งนี้จะได้ดำเนินการเสนอเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรประจำคณะฯ ต่อไป

วาระที่ 4 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

การจัดทำรายงานความก้าวหน้าของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาแต่ละแขนงวิชา ให้เจ้าหน้าที่สาขา รับผิดชอบรายงานข้อมูล เช่น ข้อมูลนักศึกษา การผ่านเงื่อนไขภาษาอังกฤษ การเสนอหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์และดุษฎีนิพนธ์ และติดตามความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ในปีการศึกษา 2566 เป็นต้นไป

ปิดประชุมเวลา 11.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม  
14 ธันวาคม 2565



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
14 ธันวาคม 2565

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา  
ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ครั้งที่ 1/2566

วันที่ 11 มกราคม 2566 เวลา 9.00 น.

ณ ห้องประชุม 1

\*\*\*\*\*

**ผู้ที่เข้าประชุม**

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी              | กรรมการ       |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล           | กรรมการ       |
| 4. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ                | กรรมการ       |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ    | กรรมการ       |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย         | กรรมการ       |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี       | กรรมการ       |
| 8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา เขียวนาวางค์ษา     | กรรมการ       |
| 9. นางสาวริกา สุระนาถ                            |               |
| 10. นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง                       |               |
| 11. นางสาวกัญญารัตน์ ภูมิประหมั่น                |               |

**ผู้ไม่มาประชุม**

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์  | ติดภารกิจ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ | ติดภารกิจ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ไบผ่อง            | ติดภารกิจ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล   | ติดภารกิจ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ      | ติดภารกิจ |

**เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.**

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 คำสั่งแต่งตั้งกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เพิ่มเติม) เพื่อให้การบริหารงานด้านวิชาการของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารระดับปริญญาโทและปริญญาเอก เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เพิ่มเติม) คือ ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी กรรมการ

1.2 กำหนดการสอบสัมภาษณ์นักศึกษาบัณฑิตศึกษารอบที่ 1 ปีการศึกษา 2566 สาขาวิชา ได้กำหนดสอบสัมภาษณ์ในวันที่ 27 มกราคม 2566 เวลา 9.00 น. เป็นต้นไป ผ่านระบบ zoom และในห้องประชุม 1

1.3 รายงานสถานศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ดังต่อไปนี้

สรุปจำนวนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (โท-เอก) ที่มีสถานภาพแยกตามชั้นปี  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ข้อมูล เดือนมกราคม พ.ศ. 2566

ระดับการศึกษา	2557	2558	2559	2560	2561	2562	2563	2564	2565	รวม
ปริญญาโท	-	-	-	2	3	6	15	10	6	42
ปริญญาเอก	1	-	2	1	1	-	1	-	2	8
รวม	1	-	2	3	4	6	16	10	8	50

รายชื่อนักศึกษา รหัส 60 ระดับปริญญาโท

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
1	601331008	ภักวีวรรณ ตันตะวัน - FST	-มีกำหนดสอบวิทยานิพนธ์เดือน ก.พ 66 -มีผลงาน proceedings เรียบร้อยแล้ว	รศ.ดร.ธรรมพ เหล่ากุลติก
2	601331017	พิมลพรรณ เลิศบัวบาน - FE	-สอบวิทยานิพนธ์เมื่อวันที่ 7 มี.ค 65 -รอนำเสนอทางวิชาการเพื่อให้ครบเงื่อนไข สำเร็จการศึกษา	รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

รายชื่อนักศึกษา รหัส 61 ระดับปริญญาโท

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
1	611331017	นันทน์ภัส บำรุงพนิชถาวร - FST	-มีกำหนดสอบวิทยานิพนธ์ในเทอม 2/2565 -มีผลงาน proceedings เรียบร้อยแล้ว	ผศ.ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา
2	611331019	ปุณยาพร กาศทิพย์ - FST	-มีกำหนดสอบวิทยานิพนธ์ในเทอม 2/2565	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
			มี plan ขอสิทธิบัตรหรือนำเสนอผลงานทางวิชาการหรือตีพิมพ์ผลงาน	
3	611331020	แพรวพลอย ชัดมะโน - FST	มีกำหนดสอบวิทยานิพนธ์ในเทอม 2/2565 มี plan ขอสิทธิบัตรหรือนำเสนอผลงานทางวิชาการหรือตีพิมพ์ผลงาน	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ

รายชื่อนักศึกษา รหัส 62 ระดับปริญญาโท

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
1	621331001	ญาธิปวีร์ ปักแก้ว - Nutrition	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
2	621331002	ศุสชา ผ่องเดช - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
3	621331004	สุพรรณษา สายวงศ์ - FST	มีกำหนดสอบวิทยานิพนธ์ วันที่ 13 ม.ค 66	ผศ.ดร.สุธี ว่างเตื่อย
4	621331012	นรมน สมภักดี - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	Asso. Prof.Tri Indrarini WIRJANTORO
5	621331017	ไพบรณัฐา สุขเจริญจิตต์ - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
6	621331018	สุวจี โปธินาม - Nutrition	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

รายชื่อนักศึกษา รหัส 63 ระดับปริญญาโท

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
1	631331001	กฤษฎี จารุภคพล - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
2	631331002	นพนวรรณ อรรถจินดา - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
3	631331003	กนกอร นาคหลง - Nutrition	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
4	631331004	กัลยารัตน์ พรธาดาวิทย์ - Nutrition	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
5	631331007	ธนภรณ์ มะโนชัย - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
6	631331010	เบญจมาศ รัตนมาโต - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	รศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก
7	631331012	เพชร จินดาเสรีกุล - Nutrition	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ
8	631331013	พัชรพงษ์ อินยาศรี - Nutrition	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
9	631331014	พัชรินทร์ ปาลีกุล - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	รศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก
10	631331017	รัตนภรณ์ ครไชยศรี - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
11	631331018	วรภพ ชัยสาร - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.ศศิธร ใบผ่อง
12	631331019	วรรณกานต์ ละวิล - Food safety	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
13	631331020	วรินทร์ ศิริวัฒน์ - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
14	631331021	สุดารัตน์ ธิคำ - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
15	631331023	สวิชญา อ้อพูล - FE	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

รายชื่อนักศึกษา รหัส 64 ระดับปริญญาโท

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
1	641331001	ปรียากร เหมนิล - Food safety	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์
2	641331003	วรรณวรางค์ แทนบำรุง - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	อ.ดร.กัลยาศิริ รักอริยะธรรม
3	641331006	กวิสรา แสนเหนือ - Nutrition	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
4	641331007	กิตติยาพร อันปันส์ - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	รศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก
5	641331010	พรพัชร์ รัตนมณี - Nutrion	-ยังไม่ผ่านหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์*** -ทำเรื่องลาพักการเรียนเทอม 2/2565	ผศ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ
6	641331011	วาริณี ปวนคำมา - Food safety	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์
7	641331012	สบัน ทองคง - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
8	641331013	สิทธิเดช ทองดอนยอด - FST	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
9	641331014	อภิษฐา ไกรโกญจนนาท - FE	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	รศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์



ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
10	641331015	อชิระพล พุทธวงค์ -Food safety	-อยู่ระหว่างการทำวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ

**หมายเหตุ นศ.รหัส 60-64 ผ่านหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ทุกคน (ยกเว้น น.ส.พรพัชร์ รัตนมณี ยังไม่ผ่านหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์)**

**รายชื่อนักศึกษา รหัส 65 ระดับปริญญาโท (ยังไม่ได้รับอนุมัติหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์)**

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/ อาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป
1	651331001	ปรีชญา พรหมมินทร์-Nutrition	-ยังไม่ผ่านภาษาอังกฤษและอยู่ระหว่างการเตรียมหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์	ผศ.วชิระ จิระรัตนรังษี
2	651331002	ปิยะธิดา จันทร์อิม-Nutrition	-ผ่านภาษาอังกฤษและอยู่ระหว่างการเตรียมหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ
3	651331003	มัลลิกา พักพันธ์-FST	-ยังไม่ผ่านภาษาอังกฤษและอยู่ระหว่างการเตรียมหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.ศศิธร ใบผ่อง
4	651331007	จิตรลดา ณ ลำพูน-FST	-ผ่านภาษาอังกฤษ/ ผ่าน concept proposal และจัดทำ full Proposal เรียบร้อยแล้ว -มีกำหนดการสอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ ในวันที่ 19 ม.ค 66	ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
5	651331009	ณิชาชญญา เศวตวีร์ภัทร์-FST	-ยังไม่ผ่านภาษาอังกฤษและอยู่ระหว่างการเตรียมหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/ อาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป
6	651331011	พรรวินทร์ ภัคดีบำรุง -Nutrition	-ยังไม่ผ่านภาษาอังกฤษ -ผ่าน concept proposal แล้ว อยู่ระหว่าง จัดทำ full proposal คาดว่าจะเสนอหัวข้อ โครงร่างเดือน มี.ค 66	อาจารย์ ดร.พิพรรธ ตั้งใจดี

รายชื่อนักศึกษา รหัส 57 ระดับปริญญาเอก

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
1	571351004	จินตนาพร สังข์คำ- FST(thesis only)	-สอบดุษฎีนิพนธ์เรียบร้อยแล้วเมื่อ 9 พ.ย 63 -ตีพิมพ์ผลงานไปแล้ว 1 เรื่อง และรอตีพิมพ์ ผลงานทางวิชาการอีก 1 เรื่องให้ครบตาม เงื่อนไขสำเร็จการศึกษา	ผศ.ดร.ศศิธร ใบพ่อง

รายชื่อนักศึกษา รหัส 59 ระดับปริญญาเอก

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
1	591351004	สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม- FST	-มีผลงานตีพิมพ์เรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างการ ดำเนินการเขียนเล่มดุษฎีนิพนธ์	ผศ.ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา
2	591351007	วรชัย วงษ์วัชรโยธิน- FST	-อยู่ระหว่างการตีพิมพ์ และอยู่ระหว่าง ดำเนินการเขียนเล่มดุษฎีนิพนธ์	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

รายชื่อนักศึกษา รหัส 60 ระดับปริญญาเอก

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
1	601351009	พีรพร ณะกาแก้ว - FST	-อยู่ระหว่างทำวิทยานิพนธ์ คาดว่าจะ สอบดุษฎีนิพนธ์ เทอม 2/2566 -มีผลงานตีพิมพ์ จำนวน 2 เรื่อง -ทำวิจัยออสเตรเลียถึง ก.ย 66	รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง

รายชื่อนักศึกษา รหัส 61 ระดับปริญญาเอก

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
1	611351001	จีระพงศ์ รักประสูตร- FST (thesis only)	-สอบดุษฎีนิพนธ์เมื่อวันที่ 31 ต.ค 65 -กำลังเขียนผลงานทางวิชาการ เพื่อลงตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ ให้ครบเงื่อนไขสำเร็จการศึกษา	รศ.ดร.พัชรินทร์ ระวียัน

รายชื่อนักศึกษา รหัส 63 ระดับปริญญาเอก

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/ อาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป
1	631351002	อารีย์ ดีนุ - FE (thesis only)	-ผ่านภาษาอังกฤษเรียบร้อยแล้ว -ยังไม่ได้อนุมัติหัวข้อโครงการดุษฎี นิพนธ์ คาดว่าจะเสนอหัวข้อโครง ร่างภายในเทอม 2/2565	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

รายชื่อนักศึกษา รหัส 65 ระดับปริญญาเอก

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/ อาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป
1	651351001	กชกร กันทาภาศ - FST (thesis only)	-ผ่านภาษาอังกฤษเรียบร้อยแล้ว -ยังไม่ได้อนุมัติหัวข้อโครงการดุษฎี นิพนธ์	ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-นามสกุล	สถานะปัจจุบัน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/ อาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป
2	651351002	อภิญญา คำปากุล (thesis only)	-ผ่านภาษาอังกฤษเรียบร้อยแล้ว -ยังไม่ได้อนุมัติหัวข้อโครงการดุษฎี นิพนธ์	ผศ.ดร.ฉันทพร ศิริโวหาร

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ 5/2565 เมื่อวันที่ 14 ธันวาคม 2565

โดยแก้ไข - หน้าที่ 1 เพิ่มเติม ผู้ไม่มาประชุม เป็นติดภารกิจ

- หน้าที่ 2 ปรับข้อความ 1.3 แนวปฏิบัติในการเสนอโครงการวิทยานิพนธ์ เป็น ที่ประชุมในคราวที่ 3/2565 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2565 เห็นชอบให้ปรับปรุงแนวปฏิบัติในการพิจารณาโครงการวิทยานิพนธ์

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 ความคืบหน้าการรับทราบการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร สมอ 08 (ครั้งที่ 2)

สป.อว. ยังไม่ได้แจ้งพิจารณาเห็นชอบการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต และการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งได้ดำเนินการส่งไปเมื่อเดือนกรกฎาคม 2565

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 การแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหัวข้อโครงการวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (นางสาวจิตรลดา ฦ ลำพูน)

ที่	รายชื่อคนศ.	แขนงวิชา	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)	คณะกรรมการบริหารหลักสูตร	คณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะฯ	หัวข้อวิทยานิพนธ์ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ
1	นางสาวจิตรลดา ฦ ลำพูน 651331007	FST	ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ		อ.ดร.ชิตาพัฒน์ ใบจิว	ผศ. ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย	ภาษาไทย : การพัฒนา เครื่องดื่มมอลต์ไร้แอลกอฮอล์ เสริมพรีไบโอติกจากข้าว บาร์เลย์สายพันธุ์สะเมิงและ การศึกษาสภาวะที่เหมาะสม ของกระบวนการความดันสูง ในการยืดอายุการเก็บรักษา ภาษาอังกฤษ : Development of prebiotic-fortified non- alcohol malt beverage from barley variety Samoeng and optimization of high pressure process for the shelf-life enhancement

ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบการแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหัวข้อโครงการวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (นางสาวจิตรลดา ฦ ลำพูน)

## 4.2 การจัดอาจารย์ผู้สอนกระบวนวิชาในหลักสูตรปรับปรุงปี 2566

รายชื่อคณาจารย์สอนระดับปริญญาโท แผนก ประจำภาคการศึกษาที่ 1/2 ปีการศึกษา 2566  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

## แผนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

No	Course	TITLE	SEC	อาจารย์ผู้สอน
	601714	Modern Food Science and Technology	001	ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผศ.วชิระ จิระรัตน์รังษี ผศ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ อ.ดร.ชิตาพัฒน์ ใบจิว ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ ผศ.ดร.รชนิภาส สุแก้ว สมัครธำรงไทย
	601731	Advanced Food Microbiology	001	Asso.Prof. Dr. Tri Indrarini wirjantoro
	601758	Food Research Statistics	001	ผศ.ดร. พนิดา รัตนปิติกรณม์ รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง
	601745	Advanced Food Processing and Technology	001	ผศ.ดร. พิไลรัก อินธิปัญญา ผศ.ดร. สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ ผศ.ดร.ทับกฤษ ชุมทรัพย์ ผศ.ดร.กฤษฎา อุ่นบ้าน
	601775	Advanced Food Science and Food Analysis	001	ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผศ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ ผศ.ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา ผศ.วชิระ จิระรัตน์รังษี ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ อ.ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี อ.ดร.ทับกฤษ ชุมทรัพย์ อ.ดร.กฤษฎา อุ่นบ้าน
	601791	SEMINAR IN FD SCI TECH I	001	Asso.Prof. Dr. Tri Indrarini wirjantoro

แขนงวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนศาสตร์

No	Course	TITLE	SEC	อาจารย์ผู้สอน
	601714	Modern Food Science and Technology	001	ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผศ.วชิระ จิระรัตน์รังษี ผศ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ อ.ดร.ชิตาพัฒน์ ใบจิว ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ ผศ.ดร.รชนิภาส สุขแก้ว สมัครอารังไทย
	601758	Food Research Statistics	001	ผศ.ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์ รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง
	601767	Advanced Human Nutrition	001	ผศ.วชิระ จิระรัตน์รังษี ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล ผศ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ
	601769	Nutrient Metabolism	001	ผศ.วชิระ จิระรัตน์รังษี ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล ผศ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ
	601775	Advanced Food Science and Food Analysis	001	ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผศ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ ผศ.ดร.พีไลรักษ์ อินธิปัญญา ผศ.วชิระ จิระรัตน์รังษี ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ อ.ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี อ.ดร.ทับกฤษ ขุมทรัพย์ อ.ดร.กฤษฎา อุ่นบ้าน
	601791	SEMINAR IN FD SCI TECH I	001	Asso.Prof. Dr. Tri Indrarini wirjantoro



แขนงวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

No	Course	TITLE	SEC	อาจารย์ผู้สอน
	601714	Modern Food Science and Technology	001	ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผศ.วชิระ จิระรัตน์รังษี ผศ.ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ อ.ดร.ชิตาพัฒน์ ใบจิว ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ ผศ.ดร.รชนิภาส สุแก้ว สมัครอำรงไทย
	604711	Momentum, Heat and Mass Transport Phenomena	001	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ผศ.ดร.สุภาเวท มานิชยม
	604712	Mathematical Modeling and Simulation in Food Process Engineering	001	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์
	604713	Design and Analysis of Experiments in Food Process Engineering	001	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
	604714	Laboratory in Design and Analysis of Experiments in Food Process Engineering		รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
	604715	Physical and Engineering Properties of Foods	001	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ
	601791	SEMINAR IN FD SCI TECH I	001	Asso.Prof. Dr. Tri Indrarini wirjantoro

แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร

No	Course	TITLE	SEC	อาจารย์ผู้สอน
	601714	Modern Food Science and Technology	001	ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผศ.วชิระ จิระรัตนรังษี ผศ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ อ.ดร.ชิตาพัฒน์ ใบจิว ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ ผศ.ดร.รชนิภาส สุแก้ว สัมครจารย์ไทย
	604731	Quality and Safety Management System in Food Industry	001	ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ ผศ.ดร.สิริวัฒน์ จินศิริวานิชย์ ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
	604732	Hazard Analysis and Risk Assessment in Food production	001	ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์
	604713	Design and Analysis of Experiments in Food Process Engineering	001	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
	604714	Laboratory in Design and Analysis of Experiments in Food Process Engineering	001	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
	604735	Food Safety System Management	001	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง
	601791	Seminar 1	001	Asso.Prof. Dr. Tri Indrarini wirjantoro

แผนงวิชาการออกแบบและพัฒนานวัตกรรมอาหาร

No	Course	TITLE	SEC	อาจารย์ผู้สอน
	601714	Modern Food Science and Technology	001	ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผศ.วชิระ จิระรัตนรังษี ผศ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ อ.ดร.ชิตาพัฒน์ ไบजू ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ ผศ.ดร.รชนิภาส สุแก้ว สัมครอารังไทย
	605726	Food Innovation Design	001	
	605791	Research Methods	001	
	605762	Quality Validation in Food Industrial-Product Innovation	001	
	605747	Advanced Sensory Evaluation and Consumer Science	001	
	601791	Seminar 1	001	Asso.Prof. Dr. Tri Indrarini wirjantoro

(แผน ข) แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ทางเลือกที่ 1 แบบปกติ

No	Course	TITLE	SEC	อาจารย์ผู้สอน
	601714	Modern Food Science and Technology		ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผศ.วชิระ จิระรัตน์รังษี ผศ.ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ อ.ดร.ชิตาพัฒน์ ไบजू ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ ผศ.ดร.รชนิภาส สุแก้ว สมัครอำรงไทย
	601765	Food for Health		
	605726	Food Innovation Design		
	604716	Productivity Improvement Tools in Food Industry		ผศ.ดร.สรญา เขียวนาหวางค์ษา อ.ดร.พรจันทร์ วอลเตอร์
	604731	Quality and Safety Management System in Food Industry		ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ ผศ.ดร.สิริวัฒน์ จินศิริวานิชย์ ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
	601791	Seminar 1		
	601798	Independent Study		

(แผน ข) แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ทางเลือกที่ 2 แบบกลุ่มผู้เรียนเฉพาะ

No	Course	TITLE	SEC	อาจารย์ผู้สอน
	601714	Modern Food Science and Technology		ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผศ.วชิระ จิระรัตน์รังษี ผศ.ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์ อ.ดร.ชิตาพัฒน์ ไบजू ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ ผศ.ดร.รชนิภาส สุแก้ว สมัครอำรงไทย
	601791	Seminar 1		
	601798	Independent Study		

ทั้งนี้ ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะมีบันทึกข้อความแจ้งหัวหน้าสาขาวิชาฯ ที่เกี่ยวข้องในการดำเนินการมอบหมายคณาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรต่อไป

ปิดประชุมเวลา 11.20 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม  
8 กุมภาพันธ์ 2566



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
8 กุมภาพันธ์ 2566

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา  
ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ครั้งที่ 2/2566  
วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2566 เวลา 9.00 น.  
ณ ห้องประชุม 3

\*\*\*\*\*

**ผู้ที่เข้าประชุม**

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี              | กรรมการ       |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ                | กรรมการ       |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง         | กรรมการ       |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล   | กรรมการ       |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรณญา เขียวनावวงศ์ษา    | กรรมการ       |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์  | กรรมการ       |
| 8. อาจารย์ ดร.ชิตาพัฒน์ ใบจิว                    | กรรมการ       |
| 9. นางสาวริกา สุระนาถ                            |               |
| 10. นางสาวกัญญารัตน์ ภูมิประหมั่น                |               |

**ผู้ไม่มาประชุม**

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ | ติดภารกิจ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล           | ติดภารกิจ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง            | ติดภารกิจ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี        | ติดภารกิจ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ      | ติดภารกิจ |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย         | ติดภารกิจ |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ    | ติดภารกิจ |
| 7. นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง                        | ติดภารกิจ |

**เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.**

**วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ**

**1.1 บันทึกข้อความอนุโลมขยายเวลาศึกษา ถึงภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2/65**

บัณฑิตวิทยาลัย ได้เสนอมหาวิทยาลัยพิจารณาขออนุโลมขยายเวลาการศึกษาให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา เป็นกรณีพิเศษ กลุ่ม 1 (สอบวิทยานิพนธ์และจัดทำรูปเล่มปริญญาานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์แล้ว/อยู่ระหว่างปรับ แก้ไขปริญญาานิพนธ์ตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสอบฯ อยู่ระหว่างรอพิจารณาบทความวิชาการ (submit แล้ว)/รอนำเสนอผลงานทางวิชาการ) ตั้งแต่ภาคเรียนที่ 2/2565 ถึง ภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2565 (ภายใน 26 พค.2566) ทั้งนี้ เพื่อให้สาขาวิชา/อาจารย์ที่ปรึกษาได้วางแผนให้นักศึกษาสามารถเสนอสำเร็จการศึกษาภายในวันที่ 26 พค.2566 เพื่อให้ครบเงื่อนไขการสำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

## 1.2 มติคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักการและแนวทางการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาในหลักสูตรการศึกษาและวิธีการแจ้งหลักสูตรการศึกษา

ศูนย์ประสานงานวิชาการ ส่งมติคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง หลักการและแนวทางการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาในหลักสูตรการศึกษา และวิธีการแจ้งหลักสูตรการศึกษา

## 1.3 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

บัณฑิตวิทยาลัย ได้ส่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2566 (ฉบับใหม่ล่าสุด) และตารางเปรียบเทียบข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2559 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2566 เพื่อแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องรับทราบต่อไป

## 1.4 Infographic ประชาสัมพันธ์หลักสูตรแผน ข

**คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**

**สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**

**แบบทำวิทยานิพนธ์อย่างเดียว (แผน ก1) และแบบเรียนครบวงจร (แผน ก2) : 5 แขนงวิชา**

- แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- แขนงวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาศาสตร์
- แขนงวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
- แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร
- แขนงวิชาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

**เปิดแผนการรับใหม่** **NEW UPDATE**

**แผนการค้นคว้าแบบอิสระ (แผน ข)**

สำหรับผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร และผู้สนใจที่มีพื้นฐานความรู้ที่เกี่ยวข้องที่ต้องการเพิ่มเติมความรู้ **upskill/reskill** เน้นการเรียนการสอนแบบออนไลน์ อยู่ที่ไหนก็เรียนได้ เรียนวันเสาร์ และอาทิตย์

**การรับสมัคร**

**รอบที่ 1**  
วันที่ 15 พฤศจิกายน 2565 – 15 มกราคม 2566

**รอบที่ 2**  
วันที่ 16 มกราคม 2566 – 25 เมษายน 2566

**สมัครเข้าศึกษา** [https://www.grad.cmu.ac.th/grad\\_wp2/](https://www.grad.cmu.ac.th/grad_wp2/)

**ทุนการศึกษา** [https://www.grad.cmu.ac.th/grad\\_wp2/?page\\_id=131](https://www.grad.cmu.ac.th/grad_wp2/?page_id=131)

**ติดต่อเรา**

<p>ผศ.ดร. ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล</p> <p>Email: <a href="mailto:srisuwan.n@cmu.ac.th">srisuwan.n@cmu.ac.th</a></p> <p>โทรศัพท์: 053-948203</p> <p>มือถือ: 086-9203330</p>	<p>คุณสาริกา สุระนาถ</p> <p>Email: <a href="mailto:sarika-su@hotmail.com">sarika-su@hotmail.com</a></p> <p>โทรศัพท์: 053-948216</p> <p>มือถือ: 089-4344721</p>
---	--

**SCAN ME**

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติม <https://cmu.to/AI7BT>

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2566

ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2566 เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2566

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 ความคืบหน้าการรับทราบการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต และการปรับปรุงแก้ไข หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สมอ 08 (ครั้งที่ 2)

ขณะนี้ ยังไม่ได้รับการแจ้งกลับจาก สป.อว.

3.2 การจัดอาจารย์ผู้สอนกระบวนวิชาในหลักสูตรปรับปรุงปี 2566 (แผน ข) แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

- กระบวนวิชา 601765 Food for Health เพิ่ม ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ / ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง / ผศ.ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์ / ผศ.สุวรรณา เดชะรัตนางกูร / ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ อาจารย์ผู้ร่วมสอน ทั้งนี้ ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล จะนัดหมายประชุมรายละเอียดกระบวนวิชาต่อไป
- กระบวนวิชา 605726 Food Innovation Design อ.ดร.พรจันทร์ วอลเตอร์ / อ.ดร.ชิตาพัฒน์ ใบงิ้ว / ผศ.ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล อาจารย์ผู้ร่วมสอน
- กระบวนวิชา 601791 Seminar 1 Asso. Prof.Tri Indrarini WIRJANTORO อาจารย์ผู้สอน

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 แต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก อาจารย์ ดร.เจษฎา วิชาพร

ที่ประชุมได้พิจารณาเห็นชอบแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก อาจารย์ ดร.เจษฎา วิชาพร

4.2 หัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ของหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นางสาวจิตรลดา ณ ลำพูน รหัส 651331007

ภาษาไทย : การพัฒนาเครื่องดื่มมอลต์ไร้แอลกอฮอล์เสริมพรีไบโอติกจากข้าวบาร์เลย์สายพันธุ์สะเมิงและการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการความดันสูงในการยืดอายุการเก็บรักษา

ภาษาอังกฤษ : Development of prebiotic-fortified non-alcohol malt beverage from barley variety Samoeng and optimization of high pressure process for the shelf-life enhancement

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก : ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ

ที่ประชุมพิจารณาเสนอปรับแก้ไขชื่อหัวข้อวิทยานิพนธ์ เป็น การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการความดันสูงในการยืดอายุการเก็บรักษาของเครื่องดื่มมอลต์จากข้าวบาร์เลย์เสริมพรีไบโอติก Optimization of high pressure process for shelf-life extension of .....

4.3 การแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นางสาวพรวิรินทร์ ภักดีบำรุง รหัส 651331011

ที่ประชุมเห็นชอบการแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับ

บัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นางสาวพรวิรินทร์ ภักดีบำรุง รหัส 651331011

และเสนอให้พิจารณาปรับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ให้สอดคล้องกับงานวิจัยทางด้านแขนงวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนศาสตร์

ปิดประชุมเวลา 11.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม



15 กุมภาพันธ์ 2566

15 กุมภาพันธ์ 2566

**รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา  
ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ครั้งที่ 3/2566  
วันที่ 23 มีนาคม 2566 เวลา 9.00 น.  
ณ ห้องประชุม 5**

\*\*\*\*\*

**ผู้ที่เข้าประชุม**

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ประธานกรรมการ
2. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี	กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา เขียวนวนาววงศ์ษา	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ จิระรัตนรังษี	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ	กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย	กรรมการ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์	กรรมการ
9. นางสาวริกา สุระนาถ	
10. นางสาวกัญญารัตน์ ภูมิประหมั่น	

**ผู้ไม่มาประชุม**

1. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล	ติดภารกิจ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	ติดภารกิจ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	ติดภารกิจ
4. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ	ติดภารกิจ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง	ติดภารกิจ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ไบผ่อง	ติดภารกิจ
7. อาจารย์ ดร.ชิตาพัฒน์ ไบजू	ติดภารกิจ

**เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.**

**วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ**

1.1 หลักการและแนวความคิดการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาในหลักสูตรการศึกษา และวิธีการแจ้งหลักสูตรการศึกษา

**วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 2/2566**

ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 2/2566 เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2566

**วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง**

3.1 ความคืบหน้าการรับทราบการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต และการปรับปรุงแก้ไข หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สมอ 08 (ครั้งที่ 2)

ขณะนี้ ยังไม่ได้รับการแจ้งกลับจาก สป.อว. ณ วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2566 อยู่ในขั้นตอนการตรวจสอบจาก - ผู้อำนวยการกลุ่ม(A2)  
 - ผู้อำนวยการกอง(A3)  
 - ปลัดกระทรวงฯ(A4)  
 - พิจารณาความสอดคล้องและออกรหัสหลักสูตร (P)

เรียงตามลำดับ

#### วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 แต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 3 ราย ได้แก่ รศ.ดร.มัสลิน นาคไพจิตร/ ผศ.ดร.อาทิตย์ ยาวุฑฒิ / ผศ.ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์  
 ที่ประชุมได้พิจารณาเห็นชอบแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก รศ.ดร.มัสลิน นาคไพจิตร / ผศ.ดร.อาทิตย์ ยาวุฑฒิ / ผศ.ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์

#### 4.2 concept proposal นักศึกษา จำนวน 1 ราย

1. นางสาวปิยะธิดา จันทร์อิม รหัสนักศึกษา 651331002 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ชื่อวิทยานิพนธ์

ภาษาไทย : การประยุกต์ใช้โปรตีนจากเมล็ดมัสตาร์ดในการผลิตเนื้อเทียมและการย่อยในสภาวะจำลอง

ภาษาอังกฤษ : Application of mustard seed meal proteins in meat analogue product as well as their *in vitro* digestion

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : อาจารย์ ดร.กัญญาศิริ รักษาริยะธรรม

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ

ที่ประชุมมีมติให้ข้อเสนอแนะดำเนินการแก้ไขดังนี้

- สกัดโปรตีนจากพืช มีวิธีการตกตะกอนโปรตีน โดยไม่ได้ใช้ pH กับ pI มีการใช้สารอื่นมาช่วยตกตะกอน
- ดูงานของการตกตะกอนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง มาหาวิธีที่ดีที่มีทุนวิจัยทำมาแล้ว นำวิธีนั้นมาใช้กับเมล็ดมัสตาร์ด
- เปรียบเทียบเนื้อเทียมที่ได้กับ plant protein ด้วยกัน เช่นจากถั่วเหลือง
- เปรียบเทียบโปรตีนที่ได้จากแหล่งอื่น เช่น เมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจากจุลินทรีย์
- ตรวจสอบข้อมูลโปรตีนในเมล็ดมัสตาร์ด
- ทำไมเลือกใช้ design
- ทำ material ธรรมดาได้หรือเปล่า
- ทำไมใช้กุลเตนจากข้าวสาลี

4.3 การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สมอ 08 (ครั้งที่ 3)

โดยมีการปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อความเหมาะสมในการบริหารจัดการหลักสูตรให้เกิดประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 จึงได้เพิ่มอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 1 ราย ได้แก่ ผศ.ดร.สุรूपัท คำไทย

ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ เพิ่มอาจารย์ประจำหลักสูตร ได้แก่ ผศ.ดร.สุรूपัท คำไทย ซึ่งคุณสมบัติเป็นไปตามอาจารย์ประจำหลักสูตร

ปิดประชุมเวลา 11.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม  
23 มีนาคม 2566



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นันทาทวงศ์สกุล)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
23 มีนาคม 2566

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา  
ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ครั้งที่ 4/2566  
วันที่ 18 พฤษภาคม 2566 เวลา 9.00 น.  
ณ ห้องประชุม 3

\*\*\*\*\*

**ผู้เข้าประชุม**

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี              | กรรมการ       |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล  | กรรมการ       |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์  | กรรมการ       |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี        | กรรมการ       |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ      | กรรมการ       |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์    | กรรมการ       |
| 8. อาจารย์ ดร.ชิตาพัฒน์ ไบजू                     | กรรมการ       |
| 9. นางสาวริกา สุระนาถ                            |               |
| 10. นางสาวขวัญชีวา ณ ลำปาง                       |               |

**ผู้ไม่มาประชุม**

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ                | ติดภารกิจ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง         | ติดภารกิจ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ไบผ่อง            | ติดภารกิจ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย         | ติดภารกิจ |
| 5. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล           | ติดภารกิจ |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ | ติดภารกิจ |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา เขียวนวนาววงศ์ษา   | ติดภารกิจ |
| 8. นางสาวกัญญารัตน์ ภูมิประหมั่น                 |           |

**เริ่มประชุมเวลา 9.05 น.**

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 จำนวนรับนักศึกษาเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ภาคการศึกษาที่ 1/2566

รอบที่ 1 แบบ 3 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ 1 คน (สละ  
สิทธิ์เนื่องจาก มีปัญหาเรื่องการเงิน)

แบบ 2 แขนงวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ จำนวน 2 คน

แบบ 2 แขนงวิชาการออกแบบและพัฒนานวัตกรรมอาหาร ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ  
จำนวน 2 คน

แบบ 2 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนศาสตร์ ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ  
จำนวน 2 คน

- รอบที่ 2 แบบ 3 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ 2 คน  
 แบบ 2 แขนงวิชาการออกแบบและพัฒนานวัตกรรมอาหาร ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ  
 จำนวน 4 คน  
 แบบ 2 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนศาสตร์ ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ  
 จำนวน 3 คน

รอบพิเศษ แบบ 2 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ 1 คน  
 ดังนั้นในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 รวมมีนักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
 แบบ 3 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ 2 คน  
 แบบ 2 แขนงวิชาการออกแบบและพัฒนานวัตกรรมอาหาร ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ จำนวน 6 คน  
 แบบ 2 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนศาสตร์ ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ จำนวน 5 คน  
 แบบ 2 แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ 4 คน

#### 1.2 ทูลสนับสนุนการทำวิจัย เพื่อทำวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทและปริญญาเอกของคณะอุตสาหกรรม เกษตร ประจำปีการศึกษา 2566 มีดังนี้

ทุนการศึกษาระดับปริญญาโท ทุนละ 8,000 บาท  
 ทุนการศึกษาระดับปริญญาเอก ทุนละ 16,000 บาท  
 คุณสมบัติของผู้ขอรับทุน

- เป็นนักศึกษาระดับปริญญาโทและเอกที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1-2/2566 (รหัส 66..)
- ได้รับอนุมัติหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ โดยมติของคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ  
 อุตสาหกรรมเกษตร ดังนี้
- นักศึกษที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1/2566
- ระดับปริญญาโท ได้รับอนุมัติหัวข้อฯ ภายในวันที่ 30 มิถุนายน 2567
- ระดับปริญญาเอก ได้รับอนุมัติหัวข้อฯ ภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน 2567
- นักศึกษที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาที่ 2/2566
- ระดับปริญญาโท ได้รับอนุมัติหัวข้อฯ ภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน 2567
- ระดับปริญญาเอก ได้รับอนุมัติหัวข้อฯ ภายในวันที่ 30 มิถุนายน 2568

#### วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 3/2566

ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 3/2566 เมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2566

#### วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 ความคืบหน้าการรับทราบการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต และการปรับปรุง  
 แก้ไข หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สมอ 08 (ครั้งที่ 2)  
 ได้รับการแจ้งกลับจาก สป.วอ. เมื่อวันที่ 20 เมษายน 2566 ในแก้ไขตำแหน่งทางวิชาการของ  
 อาจารย์บางท่าน เพื่อเสนอให้ สป.วอ. ตรวจสอบและพิจารณาเห็นชอบต่อไป

#### วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

##### 4.1 กระบวนวิชาทวนสอบระดับบัณฑิตศึกษา ปีการศึกษา 2565

ที่ประชุมได้พิจารณากระบวนวิชาทวนสอบระดับบัณฑิตศึกษา ปีการศึกษา 2565 จำนวน 8 กระบวนวิชา  
 เป็นไปตามผลลัพธ์การเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนดทุกกระบวนวิชา

ปิดประชุมเวลา 11.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)  
ผู้บันทึกการประชุม  
18 พฤษภาคม 2566



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
18 พฤษภาคม 2566

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร Master of Science in Food Science and Technology

รหัสกระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน 601731

ชื่อกระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน Advanced Food Microbiology

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน Assoc. Prof. Dr. Tri Indrarini Wirjantoro

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมินในมคอ. 3 (%)
1. Mid-term examination	20.5%
2. Final examination	20.5%
3. Class activity and assignments	25.0%
4. Laboratory attendance	10.0%
5. Laboratory reports	24.0%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน

คะแนนเฉลี่ย 74.01

SD 9.26

คะแนนสูงสุด 88.69

คะแนนต่ำสุด 64.56

จำนวนนักศึกษาลงทะเบียนเรียน 3 คน



3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	Students were responsible during teaching and laboratory classes. They joined class activities, sent assignments as well as laboratory reports. There was not any fraud during written examination.
2. ด้านความรู้	The extent of student knowledge was related with their interests. In general, they had good understanding, but some students that had good preference with the subject could have a better understanding.
3. ด้านทักษะทางปัญญา	Students did well for looking information regarding their class assignments and laboratory reports.
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	There was a good relationship between students and/or students and teaching staff.
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	Students displayed decent communication skill and were able to use information technology during presentations and reports.

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

.....

Assoc. Prof. Dr. Tri Indrarini Wirjantoro

ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601765 ชื่อกระบวนการวิชา อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health)

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ จิระรัตน์รังษี

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมินในมคอ. 3 (%)
1. การสอบ	66.66
2. การเขียนรายงานการค้นคว้าแบบอิสระ	20.00
3. รายงานเดี่ยวและรายงานกลุ่ม และการนำเสนอกลุ่ม	13.34

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 83.39

SD 6.75

คะแนนสูงสุด 91.14

คะแนนต่ำสุด 70.41

จำนวนนักศึกษาลงทะเบียนเรียน 9 คน

### 3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นักศึกษามีความมีวินัยในการเข้าชั้นเรียน ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรมจริยธรรมทางวิชาการ และความคิดต่อการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต</li> <li>- นักศึกษาสามารถทำงานสามารถทำงานเดี่ยว และเป็นกลุ่มได้ โดยสามารถจัดการปัญหาในการทำงานเป็นกลุ่มได้</li> </ul>
2. ด้านความรู้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นักศึกษามีความเข้าใจในระดับค่อนข้างดี ในเนื้อหาวิชาเริ่มตั้งแต่สมบัติทางเคมี สมบัติเชิงหน้าที่ และสมบัติเชิงโภชนศาสตร์ของอาหารและสารอาหาร สารต้านอนุมูลอิสระจากธรรมชาติ ไฟโตเคมิคอล สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ บทบาทเชิงหน้าที่ในอาหาร อาหารที่ช่วยให้ประโยชน์ต่อสุขภาพ โภชนศาสตร์และการกล่าวอ้างทางสุขภาพ</li> <li>- นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ความเข้าใจจากหลักการทางอาหารที่มีผลต่อสุขภาพทั้งในแง่บวกและแง่ลบ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงได้ดี</li> <li>- นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ทางด้านอาหารเพื่อสุขภาพเข้ากับศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้ในระดับดี</li> <li>- นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ทางด้านอาหารเพื่อสุขภาพกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ในระดับดี</li> </ul>
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับดี</li> <li>- นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับดี</li> </ul>
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอน โดยใช้ ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษทำได้ระดับดี</li> </ul>
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้ดีมาก</li> <li>- ปัญหาทางด้านภาษาอังกฤษ นักศึกษา ยังมีปัญหาอยู่บ้างเกี่ยวกับเอกสารการสอน และบทความภาษาอังกฤษ อย่างไรก็ตาม ได้แก้ไขโดยให้งานบางส่วนแก่นักศึกษาไปล่วงหน้า เพื่อช่วยเพิ่มเวลาในการให้นักศึกษาทำความเข้าใจกับบทความ และเอกสารต่างๆ ล่วงหน้า รวมถึงให้อภิปรายกลุ่ม ในแต่ละบทความ</li> <li>- นักศึกษามีปัญหาต่อการเขียนบทความเชิงวิชาการ</li> </ul>

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี

ผู้รับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอน

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601767 ชื่อกระบวนการวิชา โภชนาศาสตร์ในมนุษย์ขั้นสูง (Advance Human Nutrition)

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ จิระรัตน์รังษี

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมินในมคอ. 3 (%)
1. การสอบย่อย จำนวน 3 ครั้ง	86.66
2. รายงานเดี่ยวและรายงานกลุ่ม และการนำเสนอกลุ่ม	13.34

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 74.96

SD 0.55

คะแนนสูงสุด 79.27

คะแนนต่ำสุด 70.30

จำนวนนักศึกษาลงทะเบียนเรียน 3 คน

### 3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	- นักศึกษามีความมีวินัยในการเข้าชั้นเรียน ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรม จริยธรรมทางวิชาการ และความคิดต่อการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต - นักศึกษาสามารถทำงานสามารถทำงานเดี่ยว และเป็นกลุ่มได้ โดยสามารถจัดการปัญหาในการทำงานเป็นกลุ่มได้
2. ด้านความรู้	- นักศึกษามีความเข้าใจในระดับค่อนข้างดี ในเนื้อหาวิชาเริ่มตั้งแต่ความรู้ขั้นสูงและหัวข้อวิจัยในปัจจุบันเกี่ยวกับสารอาหารหลัก จุลสารอาหาร ข้อกำหนดการได้รับสารอาหาร สมดุลพลังงาน ผลของเมทาบอลิซึมของฮอร์โมนและเอนไซม์ของสารอาหาร และความสัมพันธ์ของสารอาหารในช่วงชีวิต - นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ความเข้าใจจากหลักการทางอาหารที่มีผลต่อสุขภาพทั้งในแง่บวกและแง่ลบ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตจริงได้ค่อนข้างดี
3. ด้านทักษะทางปัญญา	- นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับดี - นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับค่อนข้างดี
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอนโดยใช้ ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษทำได้ระดับค่อนข้างดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้ดีมาก - ปัญหาทางด้านภาษาอังกฤษ นักศึกษา ไม่ค่อยพบปัญหา

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร .....วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต.....

รหัสกระบวนการวิชา.....604715.....ชื่อกระบวนการวิชา...สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา.....รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ.....

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมินในมคอ. 3 (%)
1. การสอบ (สอบกลางภาค 40% สอบปลายภาค 40%)	80
2. แบบฝึกหัด และการนำเสนอ	10
3. จิตพิสัย	10

3. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 83.92

SD 1.69

คะแนนสูงสุด 88.23

คะแนนต่ำสุด 85.61

4. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษามีความตระหนักต่อความรับผิดชอบของตน ในช่วงแรกนักศึกษามักเข้าเรียนสาย หลังจากได้รับการตักเตือน ได้พัฒนาตัวเองให้ตรงเวลาขึ้น มีการสอดแทรกคุณธรรมและจริยธรรมในระหว่างการเรียนการสอน นักศึกษาบางส่วนมีความเสียสละและทำงานเพื่อส่วนรวมมากขึ้น จากการสังเกตพบว่านักศึกษาเข้าเรียนตรงเวลาและไม่พบการทุจริตในการสอบ และสามารถส่งการบ้านตรงตามเวลาตามที่ได้รับมอบหมาย
2. ด้านความรู้	นักศึกษาสามารถนำหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษาไปประยุกต์ใช้ในการทำโจทย์แบบฝึกหัดที่ได้รับมอบหมายได้อย่างถูกต้อง นักศึกษาที่มีผลการสอบอยู่ในเกณฑ์พอใช้ถึงดีมากแสดงว่ามีความรู้ในระดับที่น่าพอใจนักศึกษาคณะทุกคนมีผลการสอบอยู่ในเกณฑ์พอใช้ถึงดีมาก
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถสืบค้น ศึกษา และวิเคราะห์แบบฝึกหัดได้ดี และมีผลการสอบอยู่ในเกณฑ์พอใช้ถึงดีมากแสดงว่ามีความรู้ในระดับที่น่าพอใจ
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	จากการประเมินด้านความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย พบว่านักศึกษาส่งงานตรงตามกำหนดเวลา นักศึกษากล้าแสดงออกในการนำเสนองานที่ทำเป็นกลุ่มหรือมีการตอบคำถามในชั้นเรียนได้ดี ทำสื่อการนำเสนอได้ดี มีความสวยงาม ชัดเจน สามารถสื่อสิ่งที่จะนำเสนอได้เหมาะสม
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ทักษะด้านการคำนวณอาจต้องมีการปรับปรุง ดังนั้นจึงมีการมอบหมายการบ้าน/แบบฝึกหัดที่ต้องใช้การคำนวณมากขึ้น

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

รศ. ดร. พิชญ่า พูลลาภ

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.....

รหัสกระบวนการวิชา 604731 ชื่อกระบวนการวิชา ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัย

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา.....ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์.....

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	0
2. การสอบย่อย	0
3. การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย รายงาน การนำเสนอและการบ้าน	90
4. การมีส่วนร่วมและความตั้งใจ	10

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	86.15
SD	0
คะแนนสูงสุด	86.15
คะแนนต่ำสุด	86.15



3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

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

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์  
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601745 ชื่อกระบวนการวิชา Advanced Food Processing and Technology

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบ	27.00%
2. การมอบหมายงาน/ทำรายงาน ทำการบ้าน	33.00%
3. การเขียนรายงานปฏิบัติการ	35.00%
4. คะแนนจิตพิสัย	5.00%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	69.82
SD	6.76
คะแนนสูงสุด	77.62
คะแนนต่ำสุด	60.16

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความรับผิดชอบและส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา ไม่มีการทุจริตในการสอบ
2. ด้านความรู้	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา สามารถแก้โจทย์ปัญหาเชิงคำนวณได้ ประเมินจากคะแนนสอบ และนักศึกษาสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ รวบรวมข้อมูลทำรายงานและนำเสนอตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย ประเมินจากการเขียนรายงานที่มอบหมาย
3. ด้านทักษะทางปัญญา	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย สามารถวิเคราะห์เปรียบเทียบผลการทดลองของตนเองกับแหล่งข้อมูลอื่นที่น่าเชื่อถือได้ และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ดังกล่าวกับความรู้เรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการแก้ปัญหาหรือสร้างสรรค์แนวความคิดใหม่ๆ ประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมาย การอภิปรายในชั้นเรียน การเขียนรายงานปฏิบัติการ และการสอบแก้โจทย์ในข้อสอบเชิงประยุกต์
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน และผู้สอน และเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ส่งงานตรงเวลา
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลที่ต้องการได้อย่างเหมาะสม ใช้โปรแกรมคำนวณทางสถิติได้ และมีทักษะในการสื่อสารทั้งปากเปล่าและการเขียน ประเมินจากคุณภาพของผลงานที่ได้รับมอบหมาย การนำเสนอและอภิปรายในชั้นเรียน และการเขียนรายงานปฏิบัติการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา

ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601769 ชื่อกระบวนการวิชา เมทาบอลิซึมของสารอาหาร (Nutrient Metabolism)

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ จิระรัตน์รังษี

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมินในมคอ. 3 (%)
1. การสอบ, การเขียนรายงานการค้นคว้าแบบอิสระ, รายงานเดี่ยว และรายงานกลุ่ม และการนำเสนอกลุ่ม	90.00
2. จิตพิสัย	10.00

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 77.10

SD 3.07

คะแนนสูงสุด 79.75

คะแนนต่ำสุด 73.74

จำนวนนักศึกษาลงทะเบียนเรียน 3 คน

### 3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	- นักศึกษามีความมีวินัยในการเข้าชั้นเรียน ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรม จริยธรรมทางวิชาการ และความคิดต่อการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต - นักศึกษาสามารถทำงานสามารถทำงานเดี่ยว และเป็นกลุ่มได้ โดยสามารถจัดการปัญหาในการทำงานเป็นกลุ่มได้
2. ด้านความรู้	- นักศึกษามีความเข้าใจในระดับค่อนข้างดี ในเนื้อหาวิชาเริ่มตั้งแต่โภชนศาสตร์และระบบการย่อยอาหารของมนุษย์ องค์ประกอบของร่างกาย การใช้พลังงานและสมดุลพลังงานของร่างกาย เมแทบอลิซึมของสารอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีนและกรดแอมิโน ความสัมพันธ์ของสารอาหารในกระบวนการเมแทบอลิซึม บทบาทของวิตามินและแร่ธาตุในเมแทบอลิซึมของสารอาหาร เส้นใยของอาหารและผลต่อสุขภาพ โรคและความผิดปกติทางพันธุกรรมที่มีผลกระทบต่อเมแทบอลิซึม และกรณีศึกษา - นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ความเข้าใจจากหลักการทางเมแทบอลิซึมของสารอาหารต่อการนำไปใช้จริงในรูปแบบของการบริโภคแบบใหม่ๆ ได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	- นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับดี - นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับค่อนข้างดี
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอน โดยใช้ ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษทำได้ระดับค่อนข้างดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้ดีมาก - ปัญหาทางด้านภาษาอังกฤษ พบได้น้อยในนักศึกษาปีนี้ การใช้ภาษาอังกฤษทำได้ค่อนข้างดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตน์รังษี  
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601775 ชื่อกระบวนการวิชา AVD FOOD SCI AND ANAL

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ.ดร.สุวัฒน์ พงษ์ไทย

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมินในมคอ. 3 (%)
1. การสอบ	75%
2. รายงานบทปฏิบัติการ	20%
3. การเข้าชั้นเรียน	5%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	75.65
SD	7.11
คะแนนสูงสุด	84.81
คะแนนต่ำสุด	66.34

### 3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีคุณธรรมและจริยธรรมที่ดี ไม่พบการคัดลอกข้อมูลเพื่อจัดทำรายงาน/รายที่ได้รับมอบหมาย ไม่พบการทุจริตในการสอบ ประเมินจากการเข้าชั้นเรียน ความมุ่งมั่นตั้งใจในระหว่างที่จัดการเรียนการสอน และงานที่ได้รับมอบหมาย
2. ด้านความรู้	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาหลักที่จัดการเรียนการสอน สามารถใช้องค์ความรู้ในการอธิบายกรณีศึกษาต่างๆ ได้ ประเมินจากคะแนนสอบ และสามารถตอบคำถามต่างๆ ในระหว่างการเรียนการสอนหรือการนำเสนอผลงานได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถวิเคราะห์และอธิบายการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ในกรณีศึกษาที่กำหนดให้ได้ สามารถสืบค้น รวบรวม และสังเคราะห์องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่ออธิบาย และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ต่างๆ เพื่อแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องได้ แต่ยังคงฝึกฝนเรื่องการบูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการตอบคำถามเชิงประยุกต์ ซึ่งประเมินจากคะแนนสอบ และงานที่ได้รับมอบหมาย
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์ที่ดีกับอาจารย์ผู้สอนและเพื่อนร่วมชั้นเรียน รับฟังความคิดเห็นของกันและกัน และมีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีทักษะการสื่อสารที่ดี สามารถอธิบาย ยกตัวอย่าง หรือให้เหตุผลประกอบเพื่อให้ผู้ฟังเข้าใจได้ สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสืบค้นข้อมูลในการทำรายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างเหมาะสม แต่ทักษะการเขียนรายงานอยู่ในระดับปานกลาง ประเมินจากการนำเสนอ รายงานและอภิปรายในชั้นเรียน

ผศ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

# ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601792 ชื่อกระบวนการวิชา สัมมนา 2

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

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

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

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมินในมคอ.3 (%)
1. การเข้าชั้นเรียนและการมีส่วนร่วม	10%
2. งานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียน	17%
3. รายงาน	20%
4. การนำเสนอผลงาน	53%

## 2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 81.8

SD 4.8

คะแนนสูงสุด 86.2

คะแนนต่ำสุด 76.7

จำนวนนักศึกษาลงทะเบียนเรียน 4 คน



3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาตระหนักถึงหน้าที่ความรับผิดชอบต่อการจัดทำและการนำเสนอความรู้ทางวิชาการและทรัพย์สินทางปัญญา
2. ด้านความรู้	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษารู้จักวิธีการแสวงหาข้อมูลทางวิชาการ และสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในแขนงที่สนใจได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย นำเสนอในชั้นเรียนและร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้ในระดับดี มีความสามารถในการอภิปรายและตอบข้อซักถามในหัวข้อที่นำเสนออยู่ในระดับปานกลาง
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน เคารพและรับฟังความคิดเห็นของเพื่อนร่วมชั้น มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถนำเสนอข้อมูลทางวิชาการที่เตรียมมาได้ อย่างเป็นระบบ นักศึกษาส่วนใหญ่มีความมั่นใจในสื่อสารและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นโดยใช้ภาษาอังกฤษในชั้นเรียน มีความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษอยู่ในระดับดีและมีพื้นฐานไวยากรณ์อังกฤษในระดับปานกลาง

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉันทพร ศิริโวหาร

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการ.....604713 ...ชื่อกระบวนการ DESIGN & ANAL EXP IN FPE

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการ รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมินในมคอ. 3 (%)
1. การสอบ (สอบกลางภาค 2 ครั้ง สอบปลายภาค 1 ครั้ง)	90
2. การบ้าน และจิตพิสัย	10

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอน

คะแนนเฉลี่ย 89.78  
SD .....-.....  
คะแนนสูงสุด 89.78  
คะแนนต่ำสุด 89.78

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษามีความตระหนักต่อความรับผิดชอบของตน มีการสอดแทรก คุณภาพและจริยธรรมระหว่างการเรียนการสอน จากการสังเกตพบว่า นักศึกษาเข้าเรียนตรงเวลาและไม่พบการทุจริตในการสอบ และสามารถ ส่งการบ้านตรงตามเวลา
2. ด้านความรู้	นักศึกษาสามารถนำหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษาไป ประยุกต์ใช้ในการทำโจทย์แบบฝึกหัดที่ได้รับมอบหมายได้อย่างถูกต้อง นักศึกษาที่มีผลการสอบอยู่ในเกณฑ์พอใช้ถึงดีมากแสดงว่ามีความรู้ใน ระดับที่น่าพอใจ
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็น ปัญหา รวมถึงประยุกต์ความรู้ที่ได้รับ และบูรณาการความรู้เพื่อใช้ในการ แก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ โดยประเมินจากงานที่มอบหมาย
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ	จากการประเมินนักศึกษาในชั้นเรียนพบว่า การใช้สื่อการเรียนการสอนที่เป็นภาษาอังกฤษทั้งหมด ช่วยให้นักศึกษารับรู้ศัพท์เทคนิคเฉพาะในหัวข้อ ที่เรียนมากขึ้น ช่วยให้สามารถไปค้นคว้าหาความรู้ต่อไปได้ รวมทั้ง สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยประเมินจากการมอบหมายงานในชั้นเรียน
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	จากการประเมินนักศึกษา พบว่านักศึกษาคำนวณตัวเลขใน กรณีสึกษาได้อย่างถูกต้อง และเมื่อนำฐานข้อมูลที่จำเป็นสำหรับ การศึกษาและเทคนิคการค้นคว้าเพิ่มเติมที่จำเป็น พบว่านักศึกษามีทักษะ ในการใช้เครื่องมือที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้ อย่างเหมาะสม เพื่อการค้นคว้าข้อมูลที่จำเป็นต่อการเรียนและการทำวิจัย เพื่อวิทยานิพนธ์

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

.....

.....

(ลงนาม).....รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ.....

ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 604.735 ชื่อกระบวนการวิชา การจัดการระบบความปลอดภัยอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา.....ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์.....

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	0
2. การสอบย่อย	0
3. การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย รายงาน การนำเสนอและการบ้าน	90
4. การมีส่วนร่วมและความตั้งใจ	10

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	88.75
SD	0
คะแนนสูงสุด	88.75
คะแนนต่ำสุด	88.75

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาเข้าเรียนและส่งงานตรงต่อเวลา มีการอ้างอิงวารสารที่นำมาใช้อย่างถูกต้องในรายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมาย
2. ด้านความรู้	นักศึกษาสามารถตอบคำถามและอธิบายโจทย์งานที่ได้รับมอบหมายโดยใช้ทฤษฎีและองค์ความรู้ที่ได้รับในการจัดทำรายงานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างถูกต้อง
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถประมวลความคิดและประยุกต์องค์ความรู้ที่ได้รับจากรายวิชาในการวิเคราะห์โจทย์ปัญหาที่ได้รับมอบหมายจากการเข้าวิเคราะห์ปัญหา ณ สถานประกอบการได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษาสามารถติดต่อประสานงานกับผู้ประกอบการเพื่อขอความเอื้อเฟื้อเพื่อข้อมูลประกอบการจัดทำรายงานที่ได้รับมอบหมายจนสำเร็จลุล่วงได้อย่างดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาสามารถใช้สื่อ เทคโนโลยีสารสนเทศในการค้นคว้าข้อมูล จัดทำรายงานได้อย่างดีและถูกต้อง

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์  
ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา