

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

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) พ.ศ. 2565
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2565 วันที่รายงาน 31 พฤษภาคม 2566

ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน (เลือกตารางการรายงานตามระดับปริญญาและแผนการศึกษาของหลักสูตร)

ระดับปริญญาตรี

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ภาคปกติ

ปีการศึกษา	2561	2562	2563	2564	2565
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	-	-	-	-	10
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	-	-	-	-	5
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	-	-	-	-	50

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

สรุปผลการดำเนินงาน (สามารถศึกษาวิธีการคำนวณได้จากคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร CMU-QA Curriculum หน้า 41)

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565
ร้อยละของจำนวน รับเข้าศึกษาตาม แผนการศึกษาภาพรวม หลักสูตร	-	-	-	-	50.00

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร (การกำหนดจำนวนรับ การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร การประชาสัมพันธ์ การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

การรับเข้าศึกษาโดยใช้การรับเข้าศึกษาตามแผนของคณะฯ ที่มีการจัดทำไว้ล่วงหน้า
และตามโครงสร้างหลักสูตรโดยประเมินจำนวนรับนักศึกษาไว้ปี 2565 และ 2566 ปีละ 10 คน เพิ่มเป็น 15 คน
ในปี 2567 และ 2568 และเพิ่มเป็น 20 คนในปี 2569
การประชาสัมพันธ์กระทำผ่านช่องทางออนไลน์ของวิทยาลัยนานาชาติ
การจัดทำคลิปและโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์

การรับสมัครนักศึกษาผ่านเว็บไซต์ของระบบรับสมัคร CMU TCAS และ IPAS
โดยกระบวนการคัดเลือกเพื่อรับนักศึกษาใช้วิธีการพิจารณาเอกสารประกอบการรับสมัคร ซึ่งประกอบด้วย
เอกสารแสดงการจบการศึกษาหรือใบแสดงผลการศึกษาอย่างน้อย 5 ภาคการศึกษา
ผลการสอบวัดระดับภาษาอังกฤษที่ได้รับมาตรฐานระดับนานาชาติ เช่น TOEFL, IELTS เรียงความ
และแฟ้มสะสมผลงาน เกณฑ์ในการคัดเลือกอ้างอิงตามคุณสมบัติที่ระบุไว้ใน มคอ. 2
และการสัมภาษณ์เพื่อประเมินความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียนของผู้สมัคร

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่จำนวนรับเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้จำนวนรับเข้าศึกษาเป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

ยังไม่มีข้อมูลเนื่องจากหลักสูตรเพิ่งเปิดรับนักศึกษาเป็นครั้งแรกในปีการศึกษา 2565

2.3 มีวิธีการพัฒนา/ปรับปรุงกระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไรที่ส่งผลให้หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้ตามจำนวนที่กำหนด และมีคุณสมบัติตรงตามต้องการของหลักสูตร

หลักสูตรจะนำข้อมูลการรับเข้าในปีที่ผ่านมามาคาดการณ์ใหม่ในทุกครั้งที่มีการปรับเปลี่ยนการรับเข้าจากการรับเข้าในรอบต่างๆ เพื่อให้จำนวนที่รับเข้าไม่น้อยจนเกินไปจากจำนวนที่ต้องการ
เพราะอาจส่งผลกระทบต่อจัดการเรียนการสอนในอนาคต และโยนไปถึงความถึงพอใจของนักศึกษาได้
และถ้าแนวโน้มความต้องการสมัครเข้าเรียนเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่องทางสาขาวิชา
จะหาแนวทางร่วมกับสำนักวิชาฯ เพื่อเตรียมความพร้อมเพิ่มสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้เพียงพอ

นอกจากนี้

ในปี

2565

ทางหลักสูตรฯ

มีการปรับเกณฑ์การรับเข้าโดยคำนวณค่าเฉลี่ยผลการเรียนเฉลี่ยในวิชาสายวิทยาศาสตร์รวมกันไม่ต่ำกว่า 3.00 เนื่องจากหลักเกณฑ์นี้เพียงพอต่อการคัดเลือกนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของหลักสูตรแล้ว

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน (เลือกตารางการรายงานแผนการศึกษาของหลักสูตร)

1. การคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

รหัสนักศึกษ กษา	จำนวนรับ เข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษานั้นๆ					อัตราการคง อยู่	สาเหตุของการลาออก และการพ้นสภาพ (ระบุจำนวนตามสาเหตุ)
		ชั้น	ชั้น	ชั้น	ชั้น	รวม		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	(2)		
รหัส 58	-	-	-	-	-	-	*1	-
รหัส 59	-	-	-	-	-	-	*2	-
รหัส 60	-	-	-	-	-	-	*3	-
รหัส 61	-	-	-	-	-	-	*4	-
รหัส 62	-	-	-	-	-	-	*5	-
รหัส 63	-	-	-	-	-	-		-
รหัส 64	-	-	-	-	-	-		-
รหัส 65	5	5	-	-	-	-	100	-

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

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	รหัส 61	รหัส 61	รหัส 63	รหัส 64	รหัส 65
ร้อยละการคงอยู่ของ นักศึกษาภาพรวม หลักสูตร	-	-	-	-	100.00

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

2. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการสนับสนุนนักศึกษาอย่างไร (การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำแนะนำปรึกษา และการส่งเสริมด้านการเรียน)

จากผลอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาปีการศึกษา 2565 คงอยู่ร้อยละ 100 โดยหลักสูตรเน้นการให้คำปรึกษาและดูแลผลการเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล รวมถึงมีการจัดเรียนเสริมในรายวิชาที่นักศึกษาได้คะแนนน้อยให้อย่างต่อเนื่อง

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ยังไม่มีข้อมูลเนื่องจากหลักสูตรเพิ่งเปิดรับนักศึกษาเป็นครั้งแรกในปีการศึกษา 2565

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

หลักสูตรเน้นการให้คำปรึกษาและดูแลผลการเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล รวมถึงมีการจัดเรียนเสริมในรายวิชาที่นักศึกษาได้คะแนนน้อยให้อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้หลักสูตรยังจัดกิจกรรมเสริมการเรียนรู้นอกห้องเรียนเพื่อสร้างความสัมพันธ์และให้นักศึกษามีความประทับใจต่อหลักสูตร เช่น กิจกรรมทัศนศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ กิจกรรม FST International Day รวมถึงทางหลักสูตรได้ของบประมาณจากคณะเพื่อปรับปรุงห้องพักนักศึกษาใหม่

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน (เลือกตารางรายงานแผนการศึกษาของหลักสูตร)

1. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

รหัส นักศึกษา	จำนวน รับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)					อัตราการ สำเร็จ การศึกษาตาม หลักสูตร
		ปี การศึกษา 2561	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565	
รหัส 58	-	*					-
รหัส 59	-		*				-
รหัส 60	-			*			-
รหัส 61	-				*		-
รหัส 62	-					*	-

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

สรุปผลการดำเนินงาน (สามารถศึกษาวิธีการคำนวณได้จากคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร CMU-QA Curriculum หน้า 50)

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565
ร้อยละของอัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรภาพรวม	ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษาเนื่องจากเป็นหลักสูตรเปิดใหม่ ปีการศึกษา 2565				
เป้าหมาย (ร้อยละ)	-	-	-	-	-

2. การวิเคราะห์ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

เนื่องจากเป็นหลักสูตรเปิดใหม่ปีการศึกษา 2565 จึงยังไม่มีนักศึกษาที่จบการศึกษา

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

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565
ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา	-	-	-	-	-

หมายเหตุ : 1. ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาคิดจากนักศึกษาทุกรหัสที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษานั้น ๆ

2. กรณีระยะเวลาการศึกษามีเศษวัน ขอให้ตัดทิ้งไม่นำมาคำนวณ

2.3 มีวิธีการส่งเสริมหรือสนับสนุน การติดตามความก้าวหน้า เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร

หลักสูตรมีการติดตามผลการเรียนของนักศึกษาอย่างต่อเนื่องเป็นรายบุคคลตลอดระยะเวลาการเรียนของหลักสูตร มีการจัดเตรียมงบประมาณเพื่อจัดการเรียนเสริม การประสานงานกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาทั้งภายในและภายนอกคณะ เพื่อเปิดสอนรายวิชาต่างๆตามแผนการเรียนของนักศึกษาและกระตุ้นให้นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่กำหนด

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน	ปี การศึกษา 2561	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565
ร้อยละของกระบวนวิชาที่ได้รับการประเมิน	-	-	-	-	100.00
จำนวนกระบวนวิชาที่มีผลการประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง-พอใช้	-	-	-	-	0
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	-	-	-	-	5 (5/1)

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนวิชาในหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ยังไม่มีข้อมูลเนื่องจากหลักสูตรเพิ่งเปิดรับนักศึกษาเป็นครั้งแรกในปีการศึกษา 2565

2.2 มีวิธีการในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรให้ดีขึ้นอย่างไร

คณาจารย์ในหลักสูตรพัฒนาการเรียนการสอนแบบ active learning เพิ่มขึ้น และพัฒนารูปแบบการเรียนการสอน และการเพิ่มสื่อการเรียนการสอนเพื่อให้นักศึกษาใช้ในการศึกษานอกเวลาได้

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

จากผลการประเมินความพึงพอใจพบว่า นักศึกษามีความพึงพอใจต่อการบริการด้านการแนะแนวมากที่สุด (4.12 คะแนน) และความพึงพอใจต่อการส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษาที่ครบถ้วนและสอดคล้องกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์น้อยที่สุด (3.80 คะแนน)

เนื่องจากนักศึกษาชั้นปีที่หนึ่งนั้นลงทะเบียนเต็มจำนวนหน่วยกิตที่สามารถลงได้ และนักศึกษาจำเป็นต้องร่วมกิจกรรมจากส่วนกลางของมหาวิทยาลัย จึงทำให้ไม่สามารถมาเข้าร่วมกิจกรรมระดับคณะได้เท่าที่ควร

2. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานอย่างไร

ทางหลักสูตรได้รับการจัดสรรงบประมาณในการปรับปรุงห้องพักนักศึกษาในปี 2565 เพื่อรองรับนักศึกษาในการเข้ามาทำกิจกรรมที่คณะมากขึ้น และได้วางแผนจัดกิจกรรมส่งเสริมนักศึกษาให้สอดคล้องกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ในปี 2566

3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับ หลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1) ปีการศึกษา 2565

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ย
การส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษาที่ครบถ้วนและสอดคล้องกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	3.80
การบริการด้านกายภาพที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา	3.97
ข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ต่อนักศึกษา	3.96

4. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับ หลักสูตร

ปีการศึกษา2561	ปีการศึกษา2562	ปีการศึกษา2563	ปีการศึกษา2564	ปีการศึกษา2565
-	-	-	-	3.96

5. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

5.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ยังไม่มีข้อมูลเนื่องจากหลักสูตรเพิ่งเปิดรับนักศึกษาเป็นครั้งแรกในปีการศึกษา 2565

5.2 มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร

เมื่อรับทราบผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและข้อร้องเรียน มาพิจารณาในที่ประชุมสาขาวิชา และดำเนินการจัดการข้อร้องเรียนให้เหมาะสม โดยถ้าเป็นกรณีที่คณาจารย์ในสาขาฯ สามารถดำเนินการได้ด้วยตนเองให้ดำเนินการทันที เช่น การทำคลิปวิดีโอการเรียนการสอนสำหรับการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ในส่วนของการจัดหาเครื่องมืออุปกรณ์ทดแทนเพิ่มเติม ในกรณีที่เป็นการครุภัณฑ์หลักสูตรดำเนินการขออนุมัติงบประมาณสนับสนุนจากสำนักวิชาและคณะฯ

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการดำเนินงาน

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

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
		ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม 1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ 1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและ	1) Active citizen เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ยึดมั่นในความถูกต้อง

		<p>ข้อบังคับต่างๆ</p> <p>ขององค์กรและสังคม</p> <p>1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม</p> <p>สามารถทำงานเป็นทีม และสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ</p> <p>1.4</p> <p>เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์</p>	
<p>1.</p> <p>สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและประสบการณ์จากภาคปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงานได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>PLO 1</p> <p>สามารถใช้ความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร หลักโภชนศาสตร์ การประเมินทางประสาทสัมผัส การควบคุมและประกันคุณภาพ กฎหมายอาหารและข้อ</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านความรู้</p> <p>2.1</p> <p>มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา</p> <p>2.2</p> <p>สามารถวิเคราะห์ปัญหา</p> <p>1</p> <p>รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่</p>	<p>1) Learner person</p> <p>เป็นบุคคลที่มีความรู้ความสามารถทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และมีความรอบรู้ด้านต่างๆ ในการประกอบอาชีพ เพื่อความมั่นคงและคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม</p> <p>2) Innovative Co-creator</p> <p>เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21</p>

	กำหนดต่างๆ เพื่อวิเคราะห์แก้ปัญหา และพัฒนางานทางด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารได้อย่าง เหมาะสม	เหมาะสมกับการแก้ไขป ัญหา 2.3 สามารถติดตามความกั วหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว างของสาขาวิชาที่ศึกษา เพื่อให้สังเกตเห็นการเปลี่ย นแปลง และเข้าใจผลกระทบข องเทคโนโลยีใหม่ๆ 2.4 สามารถบูรณาการควา มรู้ในที่ศึกษากับความรู ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	มีความสามารถในการบูรณา การศาสตร์ต่างๆเพื่อพัฒนา หรือแก้ไขปัญหาทางอุตสาห กรรมเกษตร
2. สามารถสร้างสรรค์งานวิ จัยเพื่อพัฒนาต่อยอดอง ค์ความรู้ทางด้านกระบวน การผลิตอาหารและโภ ชนาการ		ผลการเรียนรู้ด้านทักษะ ทางปัญญา 3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณ และอย่างเป็นระบบ 3.2 สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา า	1) Innovative Co- creator เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21 มีความสามารถในการบูร ณาการศาสตร์ต่างๆเพื่อพั ฒนาหรือแก้ไขปัญหาทาง อุตสาหกรรมเกษตร มีคุณลักษณะความเป็น ผู้ประกอบการ รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงข

		<p>เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์</p> <p>3.3</p> <p>สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>องสังคมและของโลก</p> <p>สามารถสร้างโอกาสและเพิ่มมูลค่าให้กับตนเอง ชุมชน สังคม และอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศไทย</p>
<p>3. พัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่องด้วยการทำงานเชิงสร้างสรรค์เพื่อนำไปสู่การยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>4. สามารถสื่อสารและปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสามารถร่วมกันแก้ปัญหาให้บรรลุผลได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>5. มีคุณลักษณะของความเป็นพลเมืองโลก (Global Citizen)</p>	<p>PLO 2</p> <p>สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมถึงมีทักษะทางการสื่อสารและภาษาอังกฤษพื้นฐาน</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ</p> <p>4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.2 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม และเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่าง</p>	<p>1) Learner person</p> <p>เป็นบุคคลที่มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต</p> <p>2) Active citizen</p> <p>เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความกล้าหาญทางจริยธรรมทางวิชาชีพ</p>

<p>ที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (21st Century Skills) และการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Life-Long Learning)</p>		<p>างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม</p> <p>4.3</p> <p>มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p>	
	<p>PLO 3</p> <p>สามารถใช้ทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>5.1</p> <p>มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม</p> <p>5.2</p> <p>สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือนำสถิติมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์</p>	<p>1) Innovative Co-creator</p> <p>เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21 มีความสามารถในการบูรณาการศาสตร์ต่างๆเพื่อพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาทางอุตสาหกรรมเกษตร</p>

		5.3 สามารถสื่อสารอย่างมี ประสิทธิภาพทั้งปากเป ล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อ การนำเสนออย่างเหมาะ สม	
--	--	---	--

2. ผลการประเมิน Learning Outcomes

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการประเมิน PLOs	ผลการประเมิน PLOs ที่ แสดง ประสิทธิภาพ การเรียนรู้ ของผู้เรียน และ/หรือ ร้อยละของ นักศึกษาที่ บรรลุ (ถ้า มี)
PLO 1 สามารถใช้ความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร หลักโภชนศาสตร์ การประเมินทางประสาทสัมผัส การควบคุมและประกันคุณภาพ กฎหมายอาหารและข้อกำหนดต่างๆ เพื่อวิเคราะห์แก้ปัญหา และพัฒนางานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างเหมาะสม	สอบถามผู้ใช้บัณฑิต	ยังไม่มีข้อมูล
PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมถึงมีทักษะทางการสื่อสารและภาษาอังกฤษพื้นฐาน	สอบถามผู้ใช้บัณฑิต	ยังไม่มีข้อมูล
PLO 3 สามารถใช้ทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	สอบถามผู้ใช้บัณฑิต	ยังไม่มีข้อมูล

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอน และมีนักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
1	1	100.00

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อ กระบวน วิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทาง ปรับปรุง
601212	- การพิจารณาความสอดคล้อง กันของ มคอ.3 และ มคอ.5 - การสัมภาษณ์อาจารย์ผู้สอน - การพิจารณาคะแนน และการตัดเกรดของรายวิชา	- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชาสอดคล้อง กันคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานการเรียนรู้ใน มคอ.3 กิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับ เนื้อหาสาระ - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนรู้	สัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน ผลการเรียนรู้

3. หลักสูตรมีแนวทางจะพัฒนาหรือปรับปรุงเพื่อการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ดีขึ้นอย่างไร

หลักสูตรส่งเสริมคณาจารย์ให้เข้าร่วมโครงการพัฒนาด้านการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่องทั้งในส่วนของสำนักพัฒนานักศึกษา TLIC และหน่วยงานภายนอก และนำทักษะที่ได้มาปรับใช้และพิจารณาให้ดีขึ้น

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
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	-	-	-	-	-
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	-	-	-	-	-
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านคุณธรรม จริยธรรม	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านความรู้	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะทาง ปัญญา	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านวิชาชีพ	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวมคุณลักษณะ 6 ด้าน	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินในภาพรวมของ มหาวิทยาลัย	-	-	-	-	-

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

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

หมายเหตุ :

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

3. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

3.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

เนื่องจากนักศึกษาที่จบการศึกษาเป็นนักศึกษาต่างชาติ และหลักสูตรเป็นหลักสูตรเปิดใหม่ ปี พ.ศ.

2565 ยังไม่มีผู้ที่สำเร็จการศึกษา จึงยังไม่มีผลการประเมินผู้ใช้บัณฑิต

3.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

ไม่มีข้อเสนอแนะ

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

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มีข้อเสนอแนะ	ไม่มีข้อเสนอแนะ	ไม่มีข้อเสนอแนะ

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน (สามารถศึกษาวิธีการคำนวณได้จากคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับ
หลักสูตร CMU-QA Curriculum หน้า 63)

1. การทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน	ปี การศึกษา 2561	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	-	-	-	-	-
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	-	-	-	-	-
ร้อยละบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	-	-	-	-	-
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้ว	-	-	-	-	-
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้วและกำลัง ศึกษาต่อ	-	-	-	-	-
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ได้ทำงานและไม่ได้ ศึกษาต่อ	-	-	-	-	-
จำนวนบัณฑิตที่กำลังศึกษาต่อ	-	-	-	-	-
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ประสงค์ทำงาน	-	-	-	-	-
ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพ อิสระ	หลักสูตรเปิดใหม่ปี 2565 ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา				
ค่าคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 5)	-	-	-	-	-

2. การวิเคราะห์ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

เนื่องจากหลักสูตรเป็นหลักสูตรเปิดใหม่ ปี พ.ศ. 2565 ยังไม่มีผู้ที่สำเร็จการศึกษา จึงยังไม่มีผลการประเมินผู้ใช้บัณฑิต

2.2 มีวิธีการในการพัฒนาศักยภาพให้แก่บัณฑิตเพื่อให้มีงานทำหรือประกอบอาชีพในสัดส่วนที่สูงขึ้นอย่างไร

เนื่องจากหลักสูตรเป็นหลักสูตรเปิดใหม่ ปี พ.ศ. 2565 ยังไม่มีผู้ที่สำเร็จการศึกษา จึงยังไม่มีผลการประเมินผู้ใช้บัณฑิต

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของบัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากรายงานการวิจัยภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประจำปี 2565)

3.1 ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มีข้อมูล	ไม่มีข้อมูล	ไม่มีข้อมูล

3.2 ด้านการจัดการเรียนการสอน

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มีข้อมูล	ไม่มีข้อมูล	ไม่มีข้อมูล

3.3 ด้านหลักสูตร

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านหลักสูตร	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มีข้อมูล	ไม่มีข้อมูล	ไม่มีข้อมูล

ภาคผนวก

ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
(ตัวบ่งชี้ 5.4 สกอ.)

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

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	มี
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	มี
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา	ครบทุกวิชาก่อนเปิดภาคการศึกษา
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา	ครบทุกวิชาภายในระยะเวลาที่กำหนด
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	มี
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	มี 1 วิชา
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	ไม่มี เนื่องจากเป็นหลักสูตรใหม่ ปีพ.ศ. 2565
8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	มี

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	มี
10.ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ไม่มี เนื่องจากเป็นหลักสูตรใหม่ จึงยังไม่มีนักศึกษาจบการศึกษา
11.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ไม่มี เนื่องจากเป็นหลักสูตรใหม่ จึงยังไม่มีนักศึกษาจบการศึกษา

(เอกสารแนบ 1)

การประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร
 อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ
 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ครั้งที่ 1/2566

วันที่ 31 มกราคม 2565 เวลา 9.30 น.

ณ ห้องประชุม 3

.....
ผู้เข้าประชุม

1. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา

8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์ุ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
11. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ
12. อาจารย์ ดร.ทับกฤช ชุมทรัพย์
13. อาจารย์ ดร.พิพรรธ ตั้งใจดี
14. อาจารย์รวิศ ทิศคร
15. อาจารย์ ดร.กฤษฎา อุ่่นบ้าน
16. อาจารย์รวิศ ทิศคร
17. นางวรางคณา เตมียะ
18. นางกนกกาญจน์ พรรณาไทร
19. นางสาววรรณิกา คำวังสวัสดิ์
20. นางสาวมัญญา หลั่งเมือง
21. นางสาวอัจฉรา เทียมภักดี
22. นางสาวริกา สุระนาถ

เริ่มประชุมเวลา 9.30 น.

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

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1. ความก้าวหน้าการดำเนินโครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหารและโภชนเภสัชภัณฑ์
- ดำเนินการประกาศ TOR ขึ้นระบบเรียบร้อยแล้วจะดำเนินการ e-bidding ช่วงวันที่ 15-23 กุมภาพันธ์ 2566- จะเริ่มดำเนินการปรับปรุงสิ่งก่อสร้าง ประมาณเดือนเมษายน - กรกฎาคม 2566
- 1.2 ความก้าวหน้าการดำเนินโครงการกลยุทธ์ภายใต้สำนักวิชาฯ ประจำปีงบประมาณ 2566

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

1.3 ผลการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ จำนวน 2 ตำแหน่ง

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

1.4 ผลการพิจารณาคำขอจัดตั้งกลุ่มวิจัย

“หน่วยวิจัยเฉพาะทางด้านสารให้ประโยชน์เชิงหน้าที่และนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร”

ผ่านการอนุมัติจากคณะกรรมการวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผ่านการอนุมัติจากคณะกรรมการบริหารจัดการทรัพยากร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

รับรองรายงานการประชุมสาขาฯ

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

ไม่มี

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

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

- พิจารณาเกณฑ์การประเมินให้สมเหตุสมผล กรณีที่มีภาระงานสอนเกิน
- การพัฒนาบุคลากร
- งานวิจัยและบริการวิชาการ
- สิ่งอำนวยความสะดวก

(ห้อง 1-111-112 เก้าอี้ไม่เหมาะสม/ตูกัดน้ำชั้น 3, 4 (ของเดิม)/น้ำใช้ในตึกไม่สะอาด)

- การสื่อสารระหว่างองค์กรภายในคณะฯ
- ผู้ประสานงานสาขา FST นานาชาติ

4.2 การจัดสรรงบประมาณสำหรับการศึกษาดูงานประจำปี และการศึกษาดูงานในรายวิชา

- งบประมาณสำหรับการศึกษาดูงานประจำปี และการศึกษาดูงานในรายวิชา สาขาวิชาฯ ได้รับจัดสรร 97,000 บาท โดยแนวทางการจัดสรรงบประมาณ
- รายวิชาบังคับ/วิชาเลือก
- แผนการใช้จ่ายเงิน
- ขอข้อมูลการศึกษาดูงานแต่ละกระบวนวิชา
จำนวนครั้ง/สถานที่/จำนวนนักศึกษา/ประมาณการค่าใช้จ่าย ส่งข้อมูลภายในวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2566

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

ความร่วมมือระหว่าง UniSZA and Chiang Mai University

โดยนักศึกษาจะมาฝึกสหกิจศึกษาตามสถานประกอบการต่างๆ และลงทะเบียนกระบวนวิชา 601495 สหกิจศึกษา โดยมีคณาจารย์ควบคุมและนิเทศสหกิจศึกษา

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

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

IFT ปีแรกได้ส่งเอกสารไปเรียบร้อยแล้ว

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

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

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

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

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

5.3 บริษัทซาซาฟูด (ไทยแลนด์) จำกัด จำนวน 4-6

ท่านขอพบคณาจารย์สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ในวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2566 เวลา 9.30-11.30 น. เพื่อกำหนดแนวทางการวิจัยร่วมกัน การส่งนักศึกษาไปฝึกสหกิจศึกษา/ฝึกงาน
ตลอดจนการเข้าสมัครงานในบริษัท

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

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)

ผู้บันทึกการประชุม

31/มกราคม/2566



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

31/มกราคม/2566

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ครั้งที่ 2/2566

วันที่ 5 เมษายน 2565 เวลา 9.00 น.

ณ ห้องประชุม 4

ผู้ที่เข้าประชุม

1. Assoc. Professor Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วชิระ จิระรัตนรังษี
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรักษ์ อินธิปัญญา
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ไบฝ่อง
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา ไอคิริพันธ์
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ
12. อาจารย์ ดร.ทับทิม ชุมทรัพย์
13. อาจารย์ ดร.พิพรรณ ตั้งใจดี
14. อาจารย์วิศ ทศธร
15. อาจารย์ ดร.กฤษฎา อุ่นบ้าน
16. นางสาวริกา สุระนาถ
17. นางสาวอรรชวี ชุ่มใจ

เริ่มประชุมเวลา 9.00 น.

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

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

รับรองรายงานการประชุมสาขาฯ

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

ไม่มี

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 เกรดภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2565

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 5 เมษายน 2566

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด													สรุป จำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน		
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T			W	
1.	601201	PRIN FD PROCESS PRESERV	001	4	4	2	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	18	ผศ.จุฬาลักษณ์ อ.ทับกฤช อ.กฤษฏา
2.	601202	FOOD PROC AND PRESERV I	002	5	31	11	3	-1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	51	อ.ทับกฤช อ.รวีศ ผศ.จุฬาลักษณ์ ผศ.วรรณพร อ.กฤษฏา
	601202	FOOD PROC AND PRESERV I	003	5	3	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	อ.ทับกฤช อ.รวีศ ผศ.จุฬาลักษณ์ ผศ.วรรณพร อ.กฤษฏา
3.	601212	NUTRI FOR CONTEMP LIVING	701	5	-	1	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	ผศ.สิริพร ผศ.จุฬาลักษณ์ ผศ.วชิระ
4.	601231	FOOD MICROBIOLOGY	001	-	4	5	13	13	18	7	-	-	-	-	-	-	-	-	60	Asso. Prof. Indrarini ผศ.ศศิธร
	601231	FOOD MICROBIOLOGY	002	-	2	5	4	12	7	10	1	-	-	-	-	-	-	-	41	Asso. Prof. Indrarini ผศ.ศศิธร
5.	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	001	1	6	6	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	Asso. Prof. Indrarini
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	002	4	12	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	อ.กฤษฏา
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	003	-	3	4	9	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	Asso. Prof. Indrarini
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	004	-	-	-	4	10	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	ผศ.ศศิธร
	601232	FOOD MICROBIOLOGY LAB	005	2	5	6	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	ผศ.ศศิธร
6.	601242	FOOD PROCESSING I	001	3	21	39	27	6	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	99	อ.รวีศ ผศ.สุพัตน์ อ.กฤษฏา
7.	601342	FD ENG OPERATION II	001	2	7	17	14	26	9	2	1	-	-	-	-	-	-	-	78	ผศ.พีโลรัก
8.	601346	FOOD PROCESSING III	001	13	10	22	12	9	6	3	-	-	-	-	-	-	-	-	75	อ.ทับกฤช ผศ.พีโลรัก อ.รวีศ อ.กฤษฏา
9.	601347	FOOD PROCESSING LAB II	001	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	อ.ทับกฤช อ.รวีศ อ.กฤษฏา
	601347	FOOD PROCESSING LAB II	002	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	อ.รวีศ อ.ทับกฤช อ.กฤษฏา

	601347	FOOD PROCESSING LAB II	003	35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	35	อ.กฤษฏา อ.ทับกฤช อ.รวีศ
10.	601351	FOOD LEGISLATION AND STANDARDS	002	23	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27	ผศ.สุคันธา
11.	601353	FD SAFETY & SANI FOR FD PLANT	001	34	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39	ผศ.สุคันธา
12.	601361	FOOD CHEMISTRY	001	14	12	13	9	13	5	2	-	-	-	-	-	-	-	2	70	ผศ.วชิระ ผศ.สุวรรณ อ.พิพรรณ

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2565

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 5 เมษายน 2566

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด													สรุปจำนวน นักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน		
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T			W	
13.	601362	FUNC FOOD NUTRACEUTICALS	001	11	2	8	3	3	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	34	ผศ.จุฬาลักษณ์
14.	601423	FRUIT & VEG TECHNOLOGY	001	13	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	ผศ.ธันยพร อ.วิญญู
15.	601424	BAKERY TECHNOLOGY	001	21	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	ผศ.พนิตา
16.	601425	BEVERAGES	001	11	9	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	30	ผศ.วรรณพร อ.พิพรรณ
17.	601431	FOOD TOXICOLOGY	001	13	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	20	ผศ.วชิระ
18.	601436	COFFEE PRODUCTION PROCESS & QC	001	3	6	5	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	ผศ.ศศิธร
19.	601452	QUAL CONTROL & ASSURANCE	001	37	14	11	4	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	67	ผศ.ธันยพร ผศ.พนิตา อ.พิพรรณ
20.	601453	QUAL CON& ASSURLAB	001	13	7	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23	ผศ.ธันยพร ผศ.พนิตา อ.พิพรรณ
	601453	QUAL CON& ASSURLAB	002	20	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	ผศ.พนิตา ผศ.ธันยพร อ.พิพรรณ
	601453	QUAL CON& ASSURLAB	003	11	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	อ.พิพรรณ ผศ.ธันยพร ผศ.พนิตา
21.	601464	NUTRITION FOR FOOD MANUFACT	001	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	ผศ.วชิระ
22.	601471	FOOD PRODUCT DEVELOPMENT	001	21	23	17	14	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	ผศ.พนิตา รศ.นิรมล ผศ.สุวรรณ
23.	601472	FOOD MANUFACT MANAGEMENT	001	33	10	18	10	7	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	อ.พิพรรณ ผศ.สุพัตน์

24.	601495	COOPERATIVE EDUCATION	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12	อ.ทับทิม	
25.	601496	WORK TRAINING	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	อ.วิเศษ
26.	601497	SEMINAR 1	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	3	23	ผศ.วรรณพร อ.พิพรรณ
27.	601499	RESEARCH EXERCISE	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	-	79	ผศ.สุพัฒน์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร)
 ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 (ระดับปริญญาตรี)

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง)
 หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาโท-เอก ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 5 เมษายน 2566

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวนนักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน							
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T	W									
1.	601731	ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY	001	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	Asso. Prof. Indrarini	
2.	601745	ADV FOOD PROC AND TECH	001	-	2	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7	ผศ.พีไลรักษ์ ผศ.วรรณพร ผศ.สุพัฒน์ อ.ทับทิม อ.กฤษฏา
3.	601769	NUTRIENT METABOLISM	001	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	ผศ.วิริยะ ผศ.จุฬาลักษณ์ ผศ.สิริภัทร
4.	601775	ADV FOOD SCI AND ANAL	001	2	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	ผศ.สุพัฒน์ ผศ.พีไลรักษ์ ผศ.สิริภัทร ผศ.ธัญพร ผศ.วรรณพร ผศ.วิริยะ อ.พิพรรณ อ.ทับทิม อ.กฤษฏา ผศ.รชนิภาส

5.	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	032	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7	ผศ.จุฬาลักษณ์	
6.	601791	SEMINAR IN FD SCI TECH I	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	Asso. Prof. Indrarini
7.	601792	SEMINAR IN FD SCI TECH II	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	ผศ.ธัญพร
8.	601799	MASTER'S THESIS	002	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	5	คณาจารย์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤมาทวงศ์สกุล)
 ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 (ระดับปริญญาโท-เอก)

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง)
 หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

รายงานการส่งเกรด ระดับปริญญาโท-เอก ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 5 เมษายน 2566

No	Course	TITLE	SEC	จำนวนการส่งเกรด														สรุปจำนวนนักศึกษา	อาจารย์ผู้สอน								
				A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	V	P	T	W										
1.	601702	FOOD PROCESS & ENG	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	ผศ.วรรณพร ผศ.พีไลรักษ์ อ.ทับทิม อ.กฤษฏา
2.	601704	FOOD MICROBIOLOGY AND ANALYSIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3	ผศ.ศศิธร
3.	601731	ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY	701	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	Asso. Prof. Indrarini

4.	601745	ADV FOOD PROC AND TECH	701	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	ผศ.พีไลรักษ์ ผศ.วรรณพร ผศ.สุพัฒน์ อ.ทับกฤช อ.กฤษญา
5.	601775	ADV FOOD SCI AND ANAL	701	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	ผศ.สุพัฒน์ ผศ.พีไลรักษ์ ผศ.สิริกัทร ผศ.ธัญพร ผศ.วรรณพร ผศ.วชิระ อ.พิพรรณ อ.ทับกฤช อ.กฤษญา ผศ.รชนีภาส
6.	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	703	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	Asso. Prof. Indranini
	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	705	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	ผศ.สิริกัทร
	601789	SELECTED TOPICS IN FD SC 3	706	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	ผศ.สุพัฒน์ ผศ.พีไลรักษ์ ผศ.วรรณพร อ. พิพรรณ อ.กฤษญา อ.ทับกฤช
7.	601791	SEMINAR IN FD SCI TECH I	701	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	Asso. Prof. Indranini
8.	601792	SEMINAR IN FD SCI TECH II	701	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	ผศ.ธัญพร
9.	601799	MASTER'S THESIS	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	คณาจารย์
10.	601891	Ph.D.SEMINAR I	701	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	ผศ.ธัญพร
11.	601899	DISSERTATION	701	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	ผศ.พีไลรักษ์

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

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

4.3 แนวทางการช่วยเหลือนักศึกษาที่มีปัญหาเรื่องทุนการศึกษา

โดยให้คำแนะนำนักศึกษาประสานงานติดต่อขอรับทุนจากงานพัฒนาคุณภาพนักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาดูแลช่วยเหลืออีกแนวทางหนึ่ง

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

5.1 ปรับปรุงวุฒิตำแหน่งอาจารย์ที่ยังไม่มีผู้ได้รับการคัดเลือก ให้สอดคล้องกับความต้องการของสาขา

5.2. ประธานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา (หลักสูตรนานาชาติ) แนะนำแนวทางเกี่ยวกับขั้นตอนในการสอบ Thesis proposal ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.



(นางสาวริกา สุระนาถ)
ผู้บันทึกการประชุม
5/เมษายน/2566



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

(เอกสารแนบ 2)

มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้
ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

รหัสกระบวนการวิชา 601212 ชื่อกระบวนการวิชา โภชนาการมนุษย์เพื่อการใช้ชีวิตประจำวัน

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ. ดร. สิริภัทร แต่สุวรรณ

คำชี้แจง:

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

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
------------------	-----------------------

การสอบกลางภาคและปลายภาค	50
การประเมินการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ และผลงานจากกิจกรรมดังกล่าว	35
การประเมินใบงานที่ได้มอบหมาย	15

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนวิชา

คะแนนเฉลี่ย	63.11
SD	11.98
คะแนนสูงสุด	77.32
คะแนนต่ำสุด	41.56

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	- นักศึกษาบางส่วนมีวินัยในการเข้าชั้นเรียน ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรมจริยธรรมทางวิชาการ - นักศึกษาสามารถทำงานเป็นกลุ่ม และเดี่ยวได้ดีพอใช้
2. ด้านความรู้	- นักศึกษามีความเข้าใจเนื้อหาวิชาเกี่ยวกับอาหารรูปแบบต่างๆ ผลต่อสุขภาพ และประเด็นใหม่ๆเกี่ยวกับโภชนาการในระดับน้อยถึงปานกลาง - นักศึกษานำความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกรับประทานอาหารไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ในระดับพอใช้ - นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ในวิชานี้กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ในระดับพอใช้

3. ด้านทักษะทางปัญญา	- นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับพอใช้ -นักศึกษสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับพอใช้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	-นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอนโดยใช้ภาษาอังกฤษได้ค่อนข้างดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	-นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้อย่างดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

(ลงนาม) ผศ. ดร. สิริภัทร แต่สุวรรณ

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา