

**ข้อคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิและข้อสรุปผลการดำเนินการของคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2566**

ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ	การดำเนินการของคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นภัสรพี เหลืองสกุล	
-ไม่มีผลลัพธ์การเรียนรู้ทางด้านความเป็นผู้ประกอบการ	-การเป็นผู้ประกอบการเป็นกลุ่มวิชาเลือกที่เปิดให้นักศึกษาบางส่วนที่สนใจเลือกเรียน ไม่ได้กำหนดเป็นวิชาแกนของหลักสูตร
-วิชาการแปรรูปอาหาร 3 และวิชาเคมีอาหารไม่มีปฏิบัติการ	-วิชาการแปรรูปอาหาร 3 เป็นวิชาที่มีเนื้อหาทั้งหมดในเชิงทฤษฎี จึงไม่จำเป็นต้องมีปฏิบัติการ ส่วนวิชาเคมีอาหาร ปฏิบัติการได้ถูกรวมไว้ในวิชาวิเคราะห์อาหารแล้ว
-แผนการศึกษา 1 และ 2 มีการทำปัญหาพิเศษหรือไม่	-ทั้งสามแผนการศึกษาจะต้องทำงานวิจัย (ปัญหาพิเศษ) ในชั้นปีที่ 4 ภาคการเรียนที่ 1
-ควรปรับปรุงวิชาที่เนื้อหาซ้ำซ้อน หรือควรเพิ่มเติมเนื้อหาในบางวิชา	-พิจารณาปรับปรุงเนื้อหาของวิชาเหล่านี้ในอนาคต
2. อาจารย์พวงเพ็ชร นิธยานนท์	
-เพิ่มอาชีพที่สามารถประกอบอาชีพได้หลังสำเร็จการศึกษา คือ Food Technical Marketing	-ทางสาขาได้ทำการเพิ่มอาชีพที่สามารถประกอบอาชีพได้หลังสำเร็จการศึกษา คือ Food Technical Marketing เรียบร้อยแล้ว
-เพิ่มวิชา Food Design and Stylist และ Food Business Management	-ทางสาขาจะหารือความร่วมมือกับทางคณะบริหารธุรกิจหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร และพิจารณาเปิดกระบวนวิชาเหล่านี้ในอนาคต
-ทบทวนตัวสะกด ความซ้ำซ้อน	-ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว
3. คุณอภิรักษ์ โฆษะโยธิน	
-พัฒนาหลักสูตรร่วมกับมหาวิทยาลัยที่มีชื่อเสียง และเชี่ยวชาญในสาขา Food Science & Technology จากต่างประเทศ	-ทางสาขาวิชามีหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตและเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ร่วมกับ Deakin University, Australia
-เพิ่มวิชา Future Foods ในด้าน Plant-based Protein, Functional Foods, Medical Foods	-ทางสาขามีวิชา 601461 โปรตีนในอาหาร และวิชา 601362 อาหารเชิงหน้าที่และโภชนเภสัชอยู่แล้ว แต่จะพิจารณาเพิ่มเนื้อหาวิชาเหล่านี้ในกระบวนวิชาที่มีอยู่ในสาขาต่อไป
-เพิ่มวิชา ผู้ประกอบการ (Entrepreneur) ให้ครอบคลุมการเป็น Food Tech Start-up ในอนาคต	-ทางสาขาได้เพิ่มวิชาทางการเป็นผู้ประกอบการ เช่น 255230 องค์กรและการจัดการงานอุตสาหกรรม 6043423 การปรับปรุงผลิตภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 604352 การจัดการห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร 605332 บทบาทของผู้บริโภคในระบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และ 605444 การตลาดสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร เป็นต้น
-เชิญผู้บริหารองค์กรภาคเอกชนเป็นอาจารย์พิเศษและเพิ่มจำนวนชั่วโมงการฝึกงานของนักศึกษาในองค์กรเอกชน	-ทางสาขาจะดำเนินการขอความอนุเคราะห์จากเครือข่ายศิษย์เก่าในการเป็นวิทยากร/อาจารย์พิเศษ -จำนวนชั่วโมงฝึกงานของนักศึกษากำหนดไว้เป็นขั้นต่ำที่ 180 ชั่วโมง นักศึกษาสามารถฝึกงานในระยะเวลาที่มากกว่าที่กำหนดได้