

การรายงานผลการดำเนินงานตัวบ่งชี้ที่ 2-10 ตามเกณฑ์ CMU-QA Curriculum
หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารทะเลและนวัตกรรม

พ.ศ.2565

อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประจำปีการศึกษา 2566 วันที่รายงาน 31 พฤษภาคม 2567

การวิเคราะห์จุดเด่นของหลักสูตร

จากการดำเนินการใน 3 ปีที่ผ่านมาท่านคิดว่าหลักสูตรของท่านมีจุดเด่นมากที่สุดในประเด็นใด ที่ทำให้แข่งขันได้เมื่อเทียบกับหลักสูตรเดียวกันของมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศ ในประเด็นดังต่อไปนี้ พร้อมอธิบายพอสังเขป

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

หลักสูตรมีความทันสมัย เป็นที่ต้องการของตลาด มีแผนให้เลือกเรียน จำนวน 3 แผนการศึกษา ได้แก่

แผนที่ 1 สหกิจศึกษา ที่นักศึกษาต้องไปปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ ระยะเวลาไม่น้อยกว่า

16 สัปดาห์ โดยมีเครือข่ายความร่วมมือของผู้ประกอบการ ที่เข้มแข็ง

แผนที่ 2 แผนปฏิบัติงานวิจัย ที่นักศึกษาต้องปฏิบัติงานวิจัยเพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารทะเล

แผนที่ 3 แผนธุรกิจจำลอง ที่นักศึกษาจะได้ประกอบธุรกิจจำลองด้านนวัตกรรมอาหารทะเล

ในระหว่างที่กำลังศึกษาอยู่

ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน (เลือกตารางรายงานตามระดับปริญญาและแผนการศึกษาของหลักสูตร)

ระดับปริญญาตรี

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ภาคปกติ

ปีการศึกษา	2562	2563	2564	2565	2566
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	50	50	50	40	40
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	41	51	17	22	47
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	82.00	102.00	34.00	55.00	117.50

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

สรุปผลการดำเนินงาน (สามารถศึกษาวิธีการคำนวณได้จากคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร CMU-QA Curriculum หน้า 41)

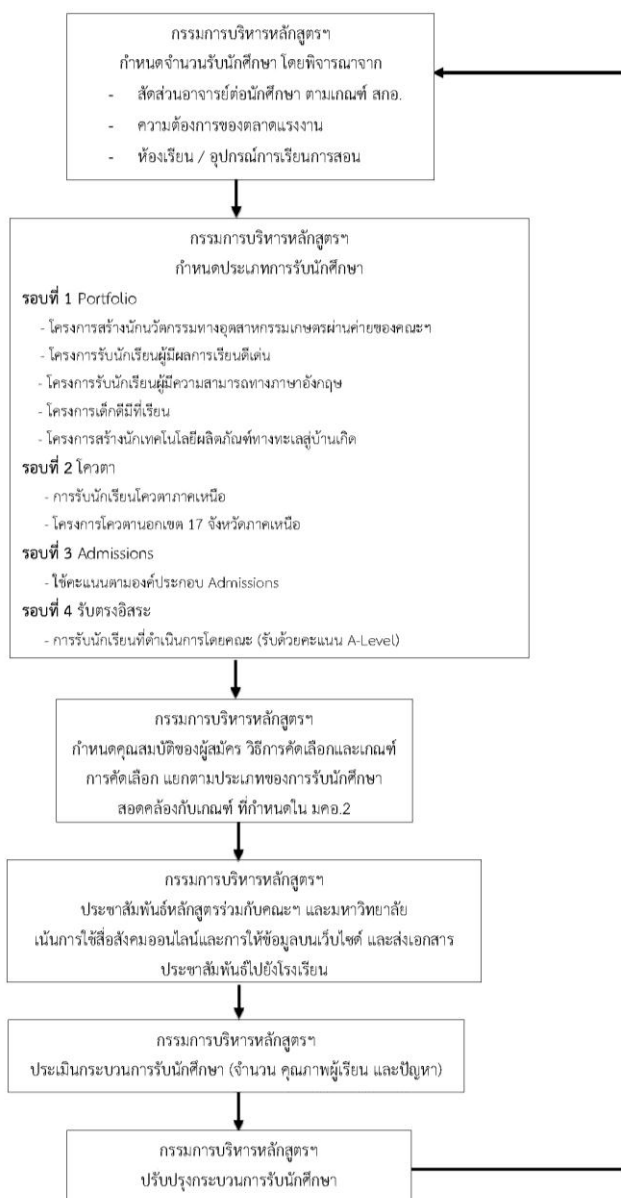
ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
ร้อยละของจำนวนรับเข้า ศึกษาตามแผนการศึกษา ภาพรวมหลักสูตร	82.00	102.00	34.00	55.00	117.50

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร (การกำหนดจำนวนรับ การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร การประชาสัมพันธ์ การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

สำหรับปีการศึกษา 2567 สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ได้มีการดำเนินการด้านการรับเข้าศึกษา แสดงตั้งแผนภูมิด้านล่าง

กระบวนการรับของนักศึกษาระดับปริญญาตรี



ภาพที่ 1 กระบวนการรับเข้าศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล

- การกำหนดการรับเข้า: หลักสูตรเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล แผนการรับเข้าอยู่ที่ 40 คน/ปีการศึกษา เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของชาติที่มุ่งเน้นผู้เรียนที่มีสมรรถนะสูงผ่านการเรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติและสัมผัสประสบการณ์จริง โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นผู้ให้คำแนะนำ (Coaching) และให้การดูแลอย่างใกล้ชิด ซึ่งพิจารณาจากศักยภาพของสถานศึกษา ความเพียงพอของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และความสามารถของผู้เรียนต่อการผลิตบัณฑิตที่พึงประสงค์

- การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้าและเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก: ด้วยสาขาวิชานี้เป็นสาขา กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มุ่งเน้นความเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์อาหารทะเล สามารถบูรณาการร่วมกับศาสตร์อื่น ๆ เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารทะเล ดังนั้นพิจารณาคัดเลือกนักศึกษาที่รับเข้า จากนักเรียนที่มีแผนการเรียนสายวิทย์-คณิต มีรอบของรับเข้าฯ จำนวน 4 รอบ มีคุณสมบัติตาม เงื่อนไขการรับเข้าตามประกาศของแต่ละโครงการรับเข้าฯ พิจารณาคัดเลือกนักเรียนจากคะแนน GPA คะแนนจากแฟ้มสะสมผลงาน และการสอบสัมภาษณ์ คะแนนชุดวิชาสามัญ และคะแนน GAT/PAT เป็นต้น แสดงตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การกำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษาเข้าศึกษาในหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ประจำปี 2565		
รอบของการรับ	คุณสมบัติ	ผู้ยืนยันสิทธิ์ (คน)
TCAS1 (portfolio)	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - GPA รวม 5 ภาคการศึกษา 2.75 ขึ้นไป - มีหน่วยกิตกลุ่มสาระวิทย์ 22 หน่วยกิต และ คณิต 12 หน่วยกิตขึ้นไป 	2
TCAS2 (โควตา)	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - มีหน่วยกิตกลุ่มสาระวิทย์ 22 หน่วยกิต และ คณิต 12 หน่วยกิตขึ้นไป - ยื่นคะแนนวิชาสามัญ 7 วิชา (09,19,29, 39, 49, 59 และ 69) 	8
TCAS 3 (Admission)	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - มีหน่วยกิตกลุ่มสาระวิทย์ 22 หน่วยกิต และ คณิต 12 หน่วยกิตขึ้นไป - ยื่นคะแนนวิชาสามัญ 7 วิชา (09,19,29, 39, 49, 59 และ 69) 	32
TCAS 4 (รับตรงร่วมกัน)	<ul style="list-style-type: none"> - สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 - มีหน่วยกิตกลุ่มสาระวิทย์ 22 หน่วยกิต และ คณิต 12 หน่วยกิตขึ้นไป - คุณสมบัติตามองค์ประกอบของ admissions 	5
รวม		47

- การประชาสัมพันธ์หลักสูตร: ทางสาขาวิชาได้มีการประชาสัมพันธ์หลักสูตรผ่านช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ การประชาสัมพันธ์บนเว็บไซต์/สื่อออนไลน์ เช่น วีดีโอแนะนำคณะ Infographic Tiktok Facebook fanpage Youtube และประชาสัมพันธ์หลักสูตร ณ สถานศึกษากลุ่มเป้าหมาย นอกจากนี้ยังผ่านช่องทางของกิจกรรมต่าง ๆ เช่น แผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ กิจกรรม open house/ตลาดนัดหลักสูตร กิจกรรมค่ายอุตสาหกรรมอาหาร กิจกรรมช่างทองมาร์เก็ต การศึกษาดูงานของนักเรียนมัธยม และข้อมูลจากครูแนะแนว

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่จำนวนรับเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

จำนวนรับเข้าของสาขา ปีการศึกษา 1/2566 มีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้น เนื่องจากการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับความสนใจของผู้เรียน แต่อย่างไรก็ตามอัตราการรับเข้ายังคงไม่คงที่ตามแผนฯ เนื่องจาก

- หลักสูตรเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลมีค่าธรรมเนียมการศึกษาในอัตราสูงกว่าหลักสูตรอื่นในคณะฯ และหลักสูตรที่ใกล้เคียงกันที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยอื่นจึงอาจเป็นปัจจัยที่ทำให้มีการตัดสินใจเลือกศึกษาในสาขาวิชานี้ที่ไม่เป็นไปตามแผนฯ
- การประชาสัมพันธ์ไม่ทั่วถึงทุกกลุ่มเป้าหมาย
- นักเรียนที่ศึกษาต่อในระดับมหาวิทยาลัยมีจำนวนลดลง เนื่องจากโครงสร้างประชากรของประเทศที่เปลี่ยนแปลงไป (อัตราการเกิดต่ำลง) และความนิยมในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเริ่มลดลง
- มีการจัดการเรียนการสอน 2 แห่ง คือ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ และวิทยาลัยการศึกษาและจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดสมุทรสาคร ทำให้เกิดการเรียนรู้จากสถานที่จริง และวิทยากรที่มีประสบการณ์/มีความเชี่ยวชาญในภาคอุตสาหกรรม แต่อาจทำให้ผู้ปกครองมีความกังวล ถึงคุณภาพการศึกษา คุณภาพชีวิต ค่าครองชีพ สภาพสังคม และการเดินทางของนักศึกษาในระหว่างศึกษาที่จังหวัดสมุทรสาคร
- ปัญหาสภาพอากาศ มลภาวะฝุ่น PM 2.5 ทำให้มีผลต่อการตัดสินใจเลือกมาเรียนจังหวัดเชียงใหม่

2.3 มีวิธีการพัฒนา/ปรับปรุงกระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไรที่ส่งผลให้หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้ตามจำนวนที่กำหนด และมีคุณสมบัติตรงตามต้องการของหลักสูตร

- ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ เชิงรุกผ่านหลากหลายช่องทางเพื่อให้นักเรียนรู้จักหลักสูตรเพิ่มขึ้น
- พิจารณาจัดสรรทุนการศึกษาเพื่อสร้างแรงจูงใจให้เด็กเรียน
- ปรับปรุงคุณภาพการเรียนการสอน 2 แห่ง ให้นักเรียนและผู้ปกครองมีความมั่นใจ

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. การคงอยู่ของนักศึกษา

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้าศึกษาจริงในแต่ละรุ่น (1)	จำนวนที่พ้นสภาพสะสมจนถึงปีการศึกษานั้นๆ (2)					อัตราการคงอยู่	สาเหตุของการลาออกและการพ้นสภาพ
		ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	รวม (2)		
รหัส 59	38	10	3	1	0	14	63.16	(*)1 ไม่ลงทะเบียน ไม่ลาพักการศึกษา=3 คน ลาออก=7 คน GPA ไม่ถึง 1.75=1 คน GPA ไม่ถึง 1.5=3 คน
รหัส 60	30	5	10	1	0	16	46.67	(*)2 ไม่ลงทะเบียน ไม่ลาพักการศึกษา=1 คน ลาออก=15 คน
รหัส 61	34	14	2	0	1	17	50.00	(*)3 ไม่ลงทะเบียน ไม่ลาพักการศึกษา=4 คน ลาออก=10 คน GPA ไม่ถึง 1.5=3 คน
รหัส 62	40	15	7	0	0	22	45.00	(*)4 ไม่ลงทะเบียน ไม่ลาพักการศึกษา=1 คน ลาออก=14 คน GPA ไม่ถึง 1.75=4 คน GPA ไม่ถึง 1.5=3 คน
รหัส 63	50	13	11	1	0	25	50.00	(*)5 ไม่ลงทะเบียน ไม่ลาพักการศึกษา=3 คน ลาออก=16 คน GPA ไม่ถึง 1.5=6 คน
รหัส 64	17	5	2	0	0	7	58.82	ไม่ลงทะเบียน ไม่ลาพักการศึกษา=1 คน ลาออก=4 คน GPA ไม่ถึง 1.5=2 คน
รหัส 65	-	-	-	-	-	-	-	
รหัส 66	-	-	-	-	-	-	-	

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา
		2562 (*)1	2563 (*)2	2564 (*)3	2565 (*)4
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษาภาพรวมหลักสูตรภาพรวม	63.16	46.67	50.00	45.00	50.00

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

สำนักทะเบียนและประมวลผลมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการสนับสนุนนักศึกษาอย่างไร (การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำแนะนำปรึกษา และการส่งเสริมด้านการเรียน)

- เตรียมความพร้อมของการเรียน เช่น การปรับพื้นฐานให้กับนักศึกษาที่มีคะแนนต่ำ ดิวิวิชาพื้นฐาน
- ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้เรียน เช่น ปรับเปลี่ยนบรรยากาศเรียนในห้องเรียน เน้นการเรียนรู้ผ่านกิจกรรม/การเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติจริง
- สร้างบรรยากาศการดูแลนักศึกษาภายใต้คำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา/เจ้าหน้าที่งานจัดการการศึกษาของคณะฯ
- สนับสนุนกิจกรรมเสริมทักษะในด้านต่างๆ เช่น ทักษะทางวิชาชีพ (Hard skills) ทักษะภาษาอังกฤษ ทักษะทางสังคมและอารมณ์ (Soft skills) เป็นต้น
- เพิ่มกิจกรรมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษารุ่นพี่ รุ่นน้อง และคณาจารย์

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

จากการวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษาในปี 2566 พบว่ามีแนวโน้มไม่คงที่ แต่เพิ่มขึ้นจากปีก่อน เนื่องจากปัจจัยดังต่อไปนี้

- มีการปรับเปลี่ยนวิธีการเรียนการสอน และการประเมินผลให้สอดคล้องกับกลุ่มผู้เรียนเหมาะสมในสังคมปัจจุบัน จึงทำมีอัตราการคงอยู่เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา
- ด้วยหลักสูตรนี้ได้รับงบประมาณจากโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ ทำให้สามารถจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะเสริมหลักสูตรได้หลากหลาย จึงอาจเป็นปัจจัยหนึ่งที่สนับสนุนให้มีอัตราการคงอยู่เพิ่มขึ้น
- ปรับโครงสร้างหลักสูตรให้เหมาะสมกับนักศึกษาแต่ละชั้นปี
- เนื่องจากปัญหาในการลงทะเบียนเรียน 2 สถานที่ ทำให้นักศึกษาเสียโอกาสในการเก็บลงทะเบียนเรียนวิชาพื้นฐานที่ตกค้าง

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

- เตรียมความพร้อมของการเรียน เช่น การปรับพื้นฐานให้กับนักศึกษาที่มีคะแนนต่ำ
- เตรียมความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้ทันสมัยและเพียงพอ
- ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้เรียน เช่น ปรับเปลี่ยนบรรยากาศเรียนการเน้นการเรียนรู้และการประเมินผลผ่านการปฏิบัติ/กิจกรรม (learning by doing)
- สนับสนุนทุนการศึกษาเพื่อสร้างแรงจูงใจ

- สร้างบรรยากาศการดูแลนักศึกษาในรูปแบบรุ่นพี่ดูแลน้อง หรือการดูแลภายใต้คำแนะนำจากนักวิชาการ
ศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา
- สร้างช่องทางการติดต่อสื่อสารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ เช่น Facebook หรือกลุ่ม Line เพื่อให้
นักศึกษาได้เข้าถึงง่ายขึ้น
- ปรับปรุงโครงสร้างหลักสูตรฯ เน้นการปฏิบัติมากขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. การสำเร็จการศึกษา

รหัส นักศึกษา	จำนวน รับเข้า ศึกษา (1)	จำนวนศ.สำเร็จการศึกษา															จำนวน สำเร็จ การศึกษ ตาม หลักสูตร (2)	อัตรา การ สำเร็จ ตาม หลักสูตร		
		ปี การศึกษา ก่อนหน้า	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564			ปีการศึกษา 2565			ปีการศึกษา 2566			ปีการศึกษา 2567					
			1	2	ฤดู ร้อน	1	2	ฤดู ร้อน	1	2	ฤดู ร้อน	1	2	ฤดู ร้อน	1	2			ฤดู ร้อน	
รหัส 60	30	0	0	* 7	0	5	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	7	23.33	(*1)
รหัส 61	34	0	0	0	0	0	* 11	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	11	32.35	(*2)
รหัส 62	40	0	0	0	0	0	0	0	0	* 13	0	1	3	0	0	0	0	13	32.50	(*3)
รหัส 63	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	* 22	0	0	0	0	22	44.00	(*4)
รหัส 64	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	* 0	0	0	0.00	(*5)

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา	ปีการศึกษา
	2563 (*1)	2564 (*2)	2565 (*3)	2566 (*4)	2567 (*5)
ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรของนศ.ภาพรวมหลักสูตร	23.33	32.35	32.50	44.00	0.00

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

สำนักทะเบียนและประมวลผลมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2. การวิเคราะห์หรือผลกระทบสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

จากการวิเคราะห์อัตราการสำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา 2565 พบว่ามีแนวโน้มไม่คงที่ เนื่องจาก

- นักศึกษาไม่ผ่านกระบวนการวิชาพื้นฐาน ทำให้ไม่สามารถลงทะเบียนตามแผนการศึกษาได้
- ด้วยหลักสูตรเป็นหลักสูตรที่มีการจัดการเรียนการสอน 2 ที่ ทำให้นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนภาคฤดูร้อนในกระบวนการวิชาที่จัดการเรียนการสอนที่วิทยาเขตหลักได้ จึงทำให้ไม่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามแผน
- มีการเปลี่ยนแปลงสถานที่เรียน กระบวนวิชาโครงการวิจัยมาจัด ณ จังหวัดเชียงใหม่ ทำให้นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนกระบวนวิชาที่ตกค้างได้ และสำเร็จการศึกษาได้ทันตามกำหนด

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

ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตร

ปีการศึกษา	2562	2563	2564	2565	2566
ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา	4.41	4.45	4.08	4.45	4.15

หลักสูตรฯ มีความพึงพอใจ นักศึกษาจบตามเวลามากขึ้น

- หมายเหตุ :
1. ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาคิดจากนักศึกษาทุกระดับที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษานั้น ๆ
 2. กรณีระยะเวลาการศึกษามีเศษวัน ขอให้ตัดทิ้งไม่นำมาคำนวณ

2.3 มีวิธีการส่งเสริมหรือสนับสนุน การติดตามความก้าวหน้า เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร

- อาจารย์ที่ปรึกษา ติดตามดูแล ผลการเรียน และการลงทะเบียนอย่างใกล้ชิด
- มีการจัดเตรียมความพร้อมในกระบวนการวิชาพื้นฐาน เช่น เคมี ภาษาอังกฤษ การเงินและการบัญชีเบื้องต้น เป็นต้น

- ปรับเปลี่ยนรูปแบบการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบศตวรรษที่ 21 มากขึ้น
- มีการจัดกิจกรรมเสริมทักษะพัฒนาความรู้เพื่อนำไปปรับใช้ในกระบวนวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร และมีแผนพิจารณาปรับเงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน pre ให้ตามความเหมาะสม

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
ร้อยละของกระบวนการวิชาที่ได้รับการประเมิน	100.00	100.00	100.00	100.00	100
จำนวนกระบวนการวิชาที่มีผลการประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง-พอใช้	-	-	-	-	-
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	4.46	4.30	4.19	4.50	4.66

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

- ปรับรูปแบบการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นการทำกิจกรรมและการลงมือปฏิบัติจริงทำให้นักศึกษาพึงพอใจในกระบวนการวิชาต่าง ๆ มากขึ้น
- คณาจารย์ได้เพิ่มพูนทักษะการสอนในศตวรรษที่ 21 และนำไปปรับใช้ในชั้นเรียน
- มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพียงพอ

2.2 มีวิธีการในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรให้ดีขึ้นอย่างไร

- ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนของอาจารย์ให้เหมาะกับกลุ่มผู้เรียนที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน เช่น การจัดการเรียนรู้ผ่านสื่อที่ทันสมัย การเรียนรู้ผ่านการฝึกปฏิบัติ/กิจกรรม การเน้นทักษะในศตวรรษที่ 21
- จัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีความทันสมัยให้เพียงพอ
- สนับสนุนกิจกรรมเสริมทักษะด้านต่างๆ นอกเหนือจากหลักสูตรฯ ภายใต้โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่
- ใช้เทคโนโลยี เครื่องมือปัญญาประดิษฐ์ AI มาใช้ในกระบวนการวิชามากขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

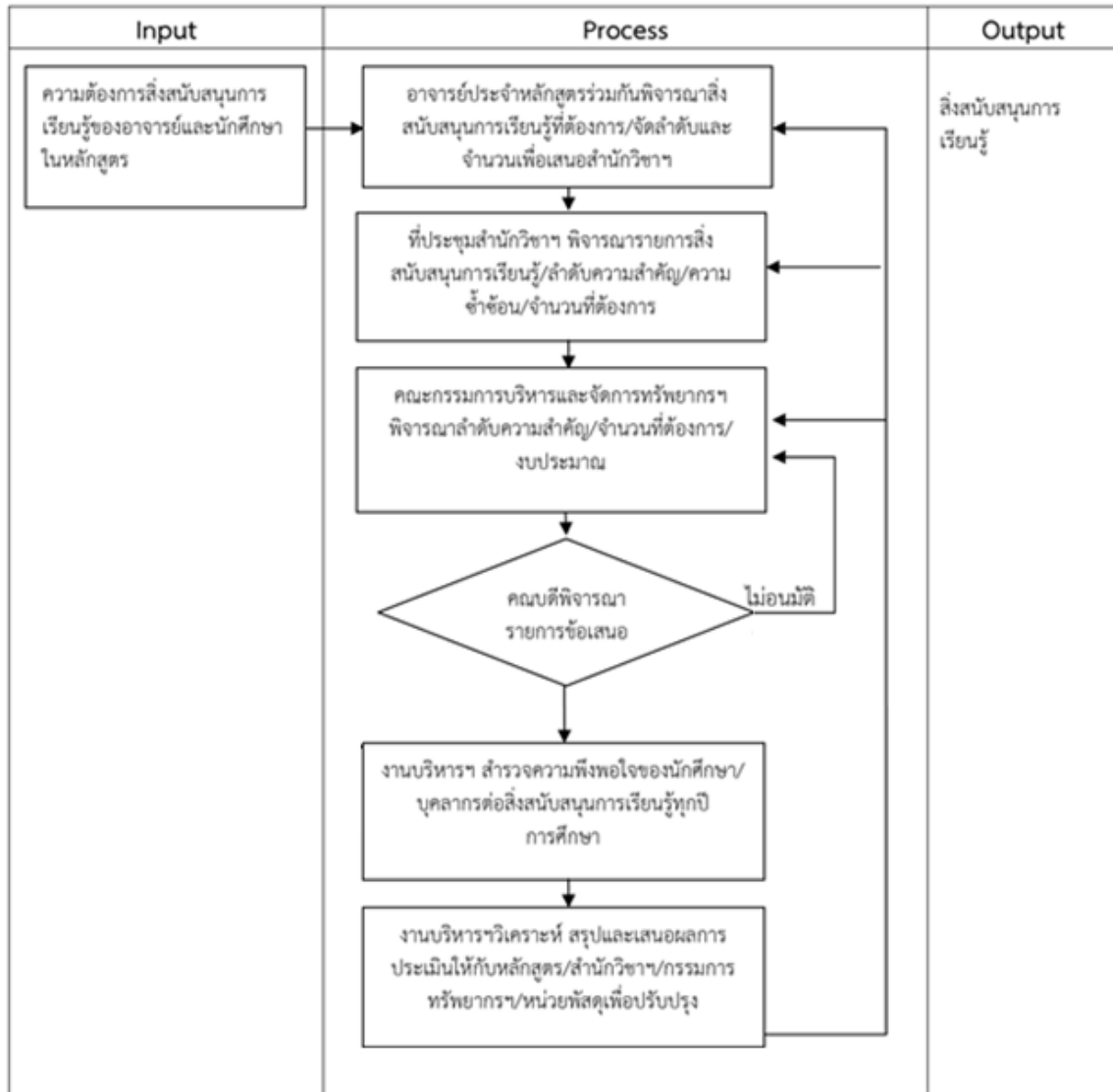
ผลการดำเนินงาน

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

- การบริการด้านเครื่องมือวิทยาศาสตร์ในห้องปฏิบัติการและโรงงานต้นแบบ
- การบริการด้านสื่อเทคโนโลยีและเครือข่ายอินเทอร์เน็ตเพื่อการศึกษา ที่เอื้อต่อการเรียนรู้ด้วยตัวตนเอง
- บริการสถานที่สำหรับทำงานหรือนั่ง พักผ่อนหรือรอระหว่างเรียน

2. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานอย่างไร

- สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาทั้งระดับปริญญาตรี ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ โรงงานต้นแบบ ที่พักรอเรียนหรือเพื่อทำงานของนักศึกษา อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ จุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ และเครื่องมือขั้นสูง มีกระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังแผนภูมิด้านล่าง ซึ่งดำเนินการในระดับคณะ และเพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีส่วนร่วมในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร



กระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1) ปีการศึกษา 2566

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ย
อุปกรณ์เครื่องมือวิทยาศาสตร์ ใน ห้องปฏิบัติการ มีจำนวนเพียงพอ สภาพดี และมีการดูแลสม่ำเสมอ	4.17
อุปกรณ์ เครื่องมือวิทยาศาสตร์ ใน โรงงานต้นแบบ มีจำนวนเพียงพอ สภาพดี และมีการดูแลสม่ำเสมอ	4.25
Wifi Jumbo Plus ที่ให้บริการในคณะ สัญญาณทั่วถึงและมีความเสถียร	3.92
บริการสถานที่สำหรับทำงานหรือนั่ง พักผ่อนหรือรอระหว่างเรียน	3.75

4. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับ
หลักสูตร

ปีการศึกษา2562	ปีการศึกษา2563	ปีการศึกษา2564	ปีการศึกษา2565	ปีการศึกษา2566
3.68	3.75	3.56	3.83	4.02

5. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

5.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของ
นักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึง
พอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ในปีการศึกษา 2566 ความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง
เนื่องจาก

- มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งในห้องเรียน และอุปกรณ์วิทยาศาสตร์ ที่มีความสะดวกที่เอื้อต่อการ
เรียนรู้และพัฒนาของนักศึกษา
- มีการรับฟังความเห็นจากนักศึกษาและคณาจารย์ ทั้งที่เกี่ยวข้องและไม่เกี่ยวข้องกับทางวิชาการ
มากขึ้นเพื่อจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ตรงกับความต้องการของนักศึกษา

5.2 มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไป
ปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร

อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ พิจารณาความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เสนอต่อสำนักวิชาฯ เพื่อ
ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างต่อไป

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการประเมิน Learning Outcomes

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการประเมิน PLOs	ผลการประเมิน PLOs ที่แสดงประสิทธิผลการเรียนรู้ของผู้เรียน และ/หรือร้อยละของนักศึกษาที่บรรลุ (ถ้ามี)
<p>PLO 1: สร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารทะเล และปฏิบัติงานทางวิชาชีพ โดยประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม</p> <p>1.1 แปรรูปและตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารทะเลตามหลักวิทยาศาสตร์ รวมทั้งผลิตอาหารอย่างมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล โดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมและการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทางทะเลอย่างคุ้มค่า</p> <p>1.2 สร้างแนวคิดนวัตกรรมและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่ตรงตามความต้องการของตลาดได้</p> <p>1.3 ติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่ทันสมัย และสอดคล้องตามพลวัตของสถานการณ์ในปัจจุบัน</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 2. งานที่ได้รับมอบหมาย 3. ผลงาน/ชิ้นงาน 4. รายงานผลการฝึกปฏิบัติ/สหกิจศึกษา 5. การนำเสนอและการซักถาม 6. การสัมภาษณ์ผู้ร่วมงานหรือผู้เกี่ยวข้อง 7. พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม/การทำงาน 	<p>จากกระบวนวิชาเฉพาะ ที่ สอดคล้องกับPLO1 จำนวน 26 กระบวนวิชา เช่น 606210, 606242, 606231 เป็นต้น ซึ่งนักศึกษาทั้งหมด ที่ลงทะเบียนในวิชาดังกล่าว ผ่าน (ร้อยละ 100) ยกเว้นวิชา 606211 ที่มีผู้ผ่านการประเมิน ร้อยละ 97.78</p>
<p>PLO 2: ดำเนินการวิจัยด้านผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ได้ถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์</p> <p>2.1 แสวงหาความรู้ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและบูรณาการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารทะเลได้</p> <p>2.2 วิเคราะห์ปัญหาอย่างมีเหตุผลและเป็นระบบ เพื่อแก้ปัญหาได้ถูกต้องตามหลักวิทยาศาสตร์</p> <p>2.3 อภิปรายและสรุปผลการวิจัยตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ได้อย่างเหมาะสม</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. การนำเสนอและการซักถาม 2. ผลงาน (ข้อเสนอโครงการวิจัย) 3. ชิ้นงาน (ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากผลงานวิจัย/แนวความคิดนวัตกรรม) 4. รายงานความก้าวหน้า/รายงานผลการฝึกปฏิบัติ 5. นิพนธ์ต้นฉบับ 6. พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม/การทำงาน 	<p>จากกระบวนวิชาเฉพาะ ที่ สอดคล้องกับPLO2 จำนวน 20 กระบวนวิชา เช่น 606247, 606248, 606260 เป็นต้น ซึ่ง นักศึกษา ทั้งหมด ที่ลงทะเบียนในวิชาดังกล่าวผ่าน (ร้อยละ 100) ยกเว้นวิชา 606211 ที่มีผู้ผ่านการประเมิน ร้อยละ 97.78</p>
<p>PLO 3: สร้างแบบจำลองธุรกิจ (Business model canvas) ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่คำนึงถึงความยั่งยืนของระบบอาหารได้</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. การนำเสนอและการซักถาม 2. ผลงาน (แผนหรือแบบจำลองทางธุรกิจ) 	<p>จากกระบวนวิชาเฉพาะ ที่ สอดคล้องกับPLO3 จำนวน 7 กระบวนวิชา ในภาคการศึกษา</p>

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการประเมิน PLOs	ผลการประเมิน PLOs ที่แสดงประสิทธิผลการเรียนรู้ของผู้เรียน และ/หรือร้อยละของนักศึกษาที่บรรลุ (ถ้ามี)
<p>3.1 สร้างแนวความคิดทางธุรกิจ (Business idea) ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลได้</p> <p>3.2 สร้างมโนทัศน์ทางธุรกิจ (Business concept) ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลและมีองค์ความรู้การเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ที่ดีได้</p> <p>3.3 วิเคราะห์และวิพากษ์แบบจำลองธุรกิจ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลได้</p>	<p>3. ชิ้นงาน (ผลิตภัณฑ์ / แนวความคิดธุรกิจเชิงนวัตกรรม)</p> <p>4. รายงานความก้าวหน้า/รายงานผลการฝึกปฏิบัติ</p> <p>5. นิพนธ์ต้นฉบับ</p> <p>6. พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม/การทำงาน</p>	<p>2566 เปิดจำนวน 1 ภาควิชา</p> <p>606210</p> <p>ซึ่งนักศึกษาทั้งหมดที่ลงทะเบียนในวิชาดังกล่าวผ่าน (ร้อยละ 100)</p>
<p>PLO 4: ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีจรรยาบรรณในการประกอบวิชาชีพ</p> <p>4.1 สื่อสารกับบุคคลที่เกี่ยวข้องในทุกระดับได้อย่างดี</p> <p>4.2 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยยึดมั่นในจริยธรรมและพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อประโยชน์ต่อตนเองและส่วนรวม</p>	<p>1. ผลงาน เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน</p> <p>2. พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม/การทำงาน</p> <p>3. การนำเสนอและการซักถาม</p> <p>4. การสัมภาษณ์ผู้ร่วมงานหรือผู้เกี่ยวข้อง</p>	<p>จากภาควิชาเฉพาะที่สอดคล้องกับ PLO4 จำนวน 22 ภาควิชา เช่น 606483, 606491, 606499 เป็นต้น</p> <p>ซึ่งนักศึกษาทั้งหมดที่ลงทะเบียนในวิชาดังกล่าวผ่าน (ร้อยละ 100)</p> <p>ยกเว้นวิชา 606211 ที่ มีผู้ผ่านการประเมินร้อยละ 97.78</p>

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและมีนักศึกษา ลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ทวน สอบผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ดังนี้ 1.606211 RAW MAT MARINE PRODUCT 2.606231 MARINE PRODUCT MICRO 3.606242 PACKAGING MARINE PROD 4. 606246 MARINE FOOD PRODUCT PROCESSING 5. 606263 MARINE PRODUCT CHEMISTRY 1 6.606264 MARINE PRODUCT CHEMISTRY 2 7. 606343 MARINE PRODUCT DEVELOPMENT 8. 606362 NUTRITION OF SEAFOODS 9. 606363 MARINE PRODUCT CHEMISTRY 3 10. 606483 COOPERATIVE	ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 จำนวน กระบวนวิชา ดังนี้ 1. 606242 PACKAGING MARINE PROD 2. 606246 MARINE FOOD PRODUCT PROCESSING 3. 606343 MARINE PRODUCT DEVELOPMENT 4. 606362 NUTRITION OF SEAFOODS	40
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ดังนี้ 1. 606210 MARINE FOOD PROD ENTR 2. 606243 UNIT OP MARINE PROD TECH 3. 606247 INNOV TECH MARINE FOOD PROC 4. 606248 FOOD ING MARINE PROD INNOV 5. 606260 MARINE FOOD PROD CHEM 1 6. 606263 MARINE PRODUCT CHEMISTRY 1 7. 606264 MARINE PRODUCT CHEMISTRY 2 8. 606341 CHILL & FREEZE MARINE PRO 9. 606342 THERMAL PROC MARINE PROD 10. 606344 TRT & UTIL MARINE WASTE 11. 606451 QA & QC IN MARINE PROD 12. 606452 QM IN MARINE PROD INDUSTRY 13. 606468 INNOV TECH SEAF PRES 14.606479 SELECTED TOPICS MARINE PRO 3 15. 606480 PRE-COOPERATIVE EDUCATION 16. 606491 SEMINAR 17. 606499 RESEARCH PROJECT	ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 จำนวน กระบวนวิชา ดังนี้ 1. 606210 MARINE FOOD PROD ENTR 2. 606243 UNIT OP MARINE PROD TECH 3. 606247 INNOV TECH MARINE FOOD PROC 4. 606341 CHILL & FREEZE MARINE PRO 5. 606452 QM IN MARINE PROD INDUSTRY 6. 606479 SELECTED TOPICS MARINE PRO 3 7. 606480 PRE-COOPERATIVE EDUCATION	41

8. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ดังนี้			
<p>1. 606242 บรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ทางทะเล ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ กระบวนวิชา (Course Learning Outcomes: CLO) : นักศึกษาสามารถ</p> <p>1. อธิบายสมบัติของวัสดุ บรรจุภัณฑ์ การทดสอบ หลักการออกแบบ และ เทคโนโลยีการบรรจุของ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลได้</p> <p>2. เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อแก้ปัญหาการ เสื่อมเสียผลิตภัณฑ์อาหาร ทะเลได้</p> <p>3. ออกแบบและพัฒนาบรรจุ ภัณฑ์ที่สามารถสร้าง มูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ อาหารทะเลได้</p>	<p>- การพิจารณาความ สอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5</p> <p>- การตรวจสอบการให้ คะแนนของการวัดและ ประเมินผลที่สอดคล้องกับ CLO</p> <p>- สังเกตพฤติกรรมความ สนใจของผู้เรียนจาก คณาจารย์ และการ ประเมินการทำงาน ด้วยตนเองจากการกลุ่ม เพื่อน</p> <p>- การประเมินการสอน ของอาจารย์โดยนักศึกษา</p>	<p>- การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ ของ กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบาย กระบวนวิชา และตอบ PLOs ที่ระบุไว้ใน มคอ.3</p> <p>- การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา โดยมี วิธีประเมินดังต่อไปนี้</p> <p>(1) การสอบ/การซักถามในชั้นเรียน: พิจารณาจากการตอบคำถามที่วัดความรู้ ความเข้าใจของกระบวนวิชาตาม CLO ทั้ง 3 ข้อ โดยนักศึกษาที่ลงทะเบียนใน กระบวนวิชานี้สามารถสอบผ่านได้ทั้งหมด</p> <p>(2) ความสนใจ/พฤติกรรมผู้เรียน: ใช้ การบันทึกการเข้าชั้นเรียน และการบันทึก การส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงตาม กำหนดเวลา และมีความรับผิดชอบสูง</p> <p>(3) การทำงานด้วยตนเองจากกลุ่มเพื่อน: พิจารณาผลประเมินการทำงานของเพื่อน จากกิจกรรมกลุ่ม ซึ่งพบว่านักศึกษาส่วนใหญ่มีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และสามารถทำงานร่วมเป็นทีม โดย นักศึกษาส่วนมากชอบให้มีการจัดทำ กิจกรรมกลุ่มร่วมกับบุคคลอื่น มากกว่า การทำงานเดี่ยวหรือฟังบรรยายเพียงอย่าง เดียว ซึ่งเป็นเพิ่มโอกาสให้นักศึกษาได้ใช้ ความคิดในมุมมองกว้าง และรับฟังความ คิดเห็นของผู้อื่น โดยคะแนนที่ประเมินโดย เพื่อนอยู่ในเกณฑ์ที่ดี</p> <p>(4) ชิ้นงาน (บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ): พิจารณาจากคุณภาพของชิ้นงาน และ ความตรงต่อเวลาเป็นเกณฑ์ของการให้ คะแนน ซึ่งการสร้างสรรค์ผลงานอยู่ใน ระดับดี และผ่านเกณฑ์ทั้งหมด (มากกว่า ร้อยละ 70)</p> <p>(5) การนำเสนอและการตอบคำถาม: พิจารณาจากบูรณาการองค์ความรู้ ภาควิชาเกี่ยวกับสิ่งที่พัฒนาขึ้น วัดความ เข้าใจที่สอดคล้องกับ CLO จากการ ซักถาม ซึ่งประเมินโดยคณาจารย์และ เพื่อนร่วมชั้นเรียน โดยนักศึกษาส่วนใหญ่</p>	<p>จากการวิเคราะห์ข้อมูลการให้ ลำดับชั้นในภาค 1/66 พบว่า นักศึกษา มีคะแนนเฉลี่ย 71.19±7.96 ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ดี โดยมีแนวโน้มของคะแนนเฉลี่ยที่ ลดลงจากปีที่แล้ว 1/65 (72.67±9.46) เล็กน้อย ด้วย เนื้อหาของกระบวนวิชานี้ส่วนใหญ่เป็นภาคบรรยาย และมี เนื้อหาที่อัดแน่นเน้นการบรรยาย โดยผู้สอนเป็นหลัก แม้จะมีการ ปรับลดเนื้อหาหลังให้กระชับขึ้น แต่ ผู้เรียนยังคงต้องอาศัยการท่องจำ ดังนั้นเพื่อลดการจดจำเนื้อหาที่ มากเกินไป จึงเพิ่มการทดสอบ ย่อยระหว่างบทเรียนบ่อยขึ้น และ ปรับรูปแบบการเรียนการสอนที่ เน้นกิจกรรม เช่น การใช้เกม/ กรณีศึกษา เป็นฐานของการเรียนรู้ และใช้เกณฑ์การประเมินใน รูป แบบ ต่าง ๆ เพิ่มขึ้น ที่ นอกเหนือจากการสอบ แต่ยังมี นักศึกษาบางรายเริ่มกังวลถึง ปริมาณชิ้นงานที่อาจมากเกินไป มี ผลต่อการบริหารจัดการเวลาเรียน ที่ไปกระทบต่อกระบวนวิชาอื่น</p> <p>- ควรจัดสรรปริมาณงาน ที่ มอบหมายให้เหมาะสมกับกลุ่ม ผู้เรียน</p>

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
		<p>มีความเข้าใจและสามารถตอบคำถามได้ดี ผ่านเกณฑ์ประเมิน (มากกว่าร้อยละ 70)</p> <p>- ผลการประเมินกระบวนวิชาโดยนักศึกษาของวิชานี้อยู่ในระดับดีมาก โดยได้คะแนน 4.7/5 จากนักศึกษาที่ทำการประเมินร้อยละ 100</p>	
<p>2. 606246 การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล</p> <p>ผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา (Course Learning Outcomes: CLO) : นักศึกษาสามารถ</p> <p>1. อธิบายหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลได้</p> <p>2. ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและปฏิบัติทักษะการทำงานเป็นทีมได้</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5</p> <p>- การตรวจสอบการให้คะแนนของการวัดและประเมินผลที่สอดคล้องกับ CLO</p> <p>- สังเกตพฤติกรรม</p> <p>การประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา</p>	<p>- การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และตอบ PLOs ที่ระบุไว้ใน มคอ.3</p> <p>- การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา โดยมีวิธีประเมินดังต่อไปนี้</p> <p>(1) การสอบ/การซักถามในชั้นเรียน: พิจารณาจากการตอบคำถามที่วัดความรู้ความเข้าใจของกระบวนวิชาตาม CLO ทั้ง 2 ข้อ โดยนักศึกษาที่ลงทะเบียนในกระบวนวิชานี้สามารถสอบผ่านได้ทั้งหมด</p> <p>(2) ความสนใจ/พฤติกรรมผู้เรียน: ใช้การบันทึกการเข้าชั้นเรียน และการบันทึกการส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงตามกำหนดเวลา ซึ่งส่วนใหญ่มีความตั้งใจและมาเข้าเรียนตรงเวลา แต่ยังมีบางรายที่ยังส่งงานล่าช้า</p> <p>(3) รายงานปฏิบัติการ/ชิ้นงาน (ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป): พิจารณาจากคุณภาพของรายงาน/ชิ้นงาน และความตรงต่อเวลาเป็นเกณฑ์ของการให้คะแนน ซึ่งการสร้างสรรค์ผลงานอยู่ในระดับดี และผ่านเกณฑ์ทั้งหมด อย่างไรก็ตามยังมีนักศึกษาบางกลุ่มที่ยังขาดทักษะการบูรณาการองค์ความรู้ จึงจำเป็นต้องพัฒนาและฝึกฝนต่อไป</p> <p>(4) การทำงานด้วยตนเองจากกลุ่มเพื่อน: พิจารณาผลประเมินการทำงานจากเพื่อนจากกิจกรรมกลุ่ม ซึ่งพบว่านักศึกษาส่วนใหญ่มีคะแนนที่ประเมินโดยเพื่อนอยู่ในเกณฑ์ที่ดี แต่ยังมีบางรายที่ได้คะแนนต่ำเนื่องจากขาดความสนใจในการทำงานเป็นทีม</p> <p>- ผลการประเมินกระบวนวิชาโดยนักศึกษาของวิชานี้อยู่ในระดับดีมาก โดยได้คะแนน</p>	<p>- จากผลการให้ลำดับชั้นพบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีผลการเรียนรู้ในระดับดี โดยได้คะแนนเฉลี่ยร้อยละ 73.76±6.48 โดยนักศึกษาส่วนใหญ่สามารถทำข้อสอบได้ดี สามารถอธิบายองค์ความรู้หลักการ และทฤษฎีที่สำคัญของเนื้อหาได้ตามวัตถุประสงค์ ประกอบกับกระบวนวิชานี้เป็นกระบวนวิชาที่มีภาคปฏิบัติ อาจเป็นปัจจัยที่สนับสนุนให้นักศึกษาเข้าใจบทเรียนได้ดีขึ้นจากการปฏิบัติจริง แต่อย่างไรก็ตามทักษะการคิดคำนวณอาจเป็นอุปสรรคสำหรับนักศึกษาบางรายเนื่องจากไม่มีความถนัดในวิชานี้ เลยทำให้มีผลการเรียนยังไม่เป็นที่พึงพอใจ</p> <p>- ควรเพิ่มเติมการบ้าน/กิจกรรมในห้องเรียน/การค้นคว้าด้วยตัวเองให้มากขึ้น เพื่อสร้างความเข้าใจและลดการจดจำเนื้อหา</p> <p>- อาจมีการจัดการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ เพื่อสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้เรียนที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น การเรียนรู้ผ่านเกมกรณีศึกษา เป็นต้น</p>

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
		4.8/5 จากนักศึกษาที่ทำการประเมินร้อยละ 100	
3. 606343 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเล ผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา (Course Learning Outcomes: CLO) : นักศึกษาสามารถ 1. อธิบายหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเลได้ 2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเลอย่างเป็นระบบได้	- การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5 - การตรวจสอบการให้คะแนนของการวัดและประเมินผลต่างๆ - สังเกตพฤติกรรม - การประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา	- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3 - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา โดยมีใช้การบันทึกพฤติกรรมผลการเข้าเรียน การสอบ รายงานปฏิบัติการ ความตั้งใจขณะปฏิบัติการ การนำเสนอ และประเมินชิ้นงาน - ข้อสอบมุ่งเน้นทดสอบความสามารถของนักศึกษาที่จะต้องสามารถอธิบายหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเลทั้งระบบได้ รวมถึงความสามารถในการใช้สถิติซึ่งสอดคล้องกับ CLO ทั้ง 2 - ปฏิบัติการของวิชานี้มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากการลงมือปฏิบัติจริง ซึ่งจะได้ผลลัพธ์เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา โดยนักศึกษาทุกกลุ่มสามารถดำเนินปฏิบัติการได้จนสำเร็จ ซึ่งหมายถึงนักศึกษาได้รับผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชาทั้ง 2 ตามวัตถุประสงค์ของกระบวนวิชา - การนำเสนอ ทำเพื่อประเมินนักศึกษาว่ามีความเข้าใจถึงความสอดคล้องระหว่างเนื้อหาภาคบรรยายและการปฏิบัติจริง มากน้อยเพียงใด โดยทุกคนสามารถผ่านการประเมินตามเกณฑ์ที่ตั้งไว้ (มากกว่าร้อยละ 70) อย่างไรก็ตาม ยังมีบางกลุ่มที่ยังไม่เข้าใจเนื้อหาองค์แห่งซึ่งจะได้ทบทวนทำความเข้าใจและแก้ไขในรายงานอีกครั้ง - ผลการประเมินกระบวนวิชาโดยนักศึกษาของวิชานี้อยู่ในระดับดีมาก โดยได้คะแนน 4.70/5 และ 4.71/5 สำหรับภาคบรรยายและภาคปฏิบัติ ตามลำดับ จากนักศึกษาที่ทำการประเมินร้อยละ 100	- จากนักศึกษาลงทะเบียนในภาคการศึกษา 1/2566 นักศึกษามีผลคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ ร้อยละ 72.39 ซึ่งมากกว่าปีที่แล้ว 1/2565 เล็ก น้อย (ร้อยละ 69.15 ± 5.97) การกระจายตัวของเกรดและคะแนนค่อนข้างดี และไม่มีนักศึกษาได้รับระดับชั้นต่ำกว่า C นักศึกษาได้รับคะแนนที่เกี่ยวข้องกับปฏิบัติการตีรวมทั้งหมดที่มีความสนใจเรียนสูง อย่างไรก็ตามในรายที่ได้เกรดน้อยพบว่า มาจากการทำข้อสอบได้คะแนนน้อยซึ่งอาจเป็นเพราะเนื้อหาบางส่วนเป็นสถิติและการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปจึงอาจมีบางรายที่ไม่ถนัด - ในวิชานี้ นักศึกษาจะได้เรียนรู้ผ่าน กระบวน การ พัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่ และหลายกลุ่มได้ผลลัพธ์เป็นชิ้นงานที่น่าพอใจ เช่น ข้าวชอยกึ่งสำเร็จรูป และ cereal bar เป็นต้น - การเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ดี กระตุ้นให้เกิดการแก้ปัญหา ความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกันของนักศึกษา ตลอดจน และการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ และยังสามารถถ่ายทอดออกมา รูปแบบการทำรายงานและการนำเสนอหน้าชั้นเรียน
4. 606362 โภชนาการของอาหารทะเล ผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา (Course Learning Outcomes: CLO) : นักศึกษาสามารถ	- การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5 - การตรวจสอบการให้คะแนนของการวัดและประเมินผลต่างๆ	- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3 - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา โดยมีใช้การบันทึกพฤติกรรมผลการเข้าเรียน การ	- จากผลการให้ลำดับชั้นพบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีผลการเรียนรู้ในระดับดี โดยได้คะแนนเฉลี่ย ร้อยละ 66.47 โดย นักศึกษาส่วนใหญ่สามารถทำข้อสอบได้ดี มีเพียงบางรายที่ทำ

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
<p>1. อธิบายหลักของโภชนาการ ส่วนประกอบของร่างกาย การย่อย การดูดซึมและวิตามิน แทบอลิซึมของสารอาหารได้</p> <p>2. อธิบายโรคที่เกิดจากภาวะ ทูฟโภชนาการได้</p> <p>3. อธิบายพลังงานและการ ควบคุมอุณหภูมิของร่างกาย ได้</p> <p>4. อธิบายการระบุธาตุทาง โภชนาการ คุณค่าทาง โภชนาการของอาหารทะเล และสารก่อภูมิแพ้ได้</p>	<p>- สังเกตพฤติกรรม การประเมินการสอนของ อาจารย์โดยนักศึกษา</p>	<p>สอบ และประเมินจากงานที่ได้รับ มอบหมาย</p> <p>- ข้อสอบมุ่งเน้นประเมินผลลัพท์การเรียนรู้ ของนักศึกษา โดยมีคำถามที่ทดสอบความ เข้าใจและความสามารถในการอธิบาย เนื้อหากระบวนวิชาตาม CLO ทั้ง 4 ข้อ โดยนักศึกษาที่ลงทะเบียนสามารถสอบผ่าน ได้ทั้งหมด</p> <p>- ผลประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมายอยู่ใน ระดับดี และผ่านเกณฑ์ทั้งหมด</p> <p>- ผลการประเมินกระบวนวิชาโดยนักศึกษา ของวิชานี้อยู่ในระดับดีมาก โดยได้คะแนน 4.63/5 จากนักศึกษาที่ทำการประเมินร้อยละ 100</p>	<p>ได้น้อย เนื่องจากวิชานี้เนื้อหา เยอะและต้องใช้ความจำมากซึ่ง อาจเป็นปัญหากับนักศึกษาบาง ราย</p> <p>- จากการข้อสอบที่เป็นคำถามเชิง ประยุกต์พบว่านักศึกษาสามารถ บูรณาการความรู้ในที่ศึกษาใน ศาสตร์ของตนกับความรู้ใน ศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ใน ระดับน่าพอใจ</p> <p>- นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อ ตนเองและมีส่วนร่วมในระหว่าง การเรียนการสอนได้น่าพอใจ</p>
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ดังนี้			
<p>1. 606210 ผู้ประกอบการ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ผลลัพท์การเรียนรู้ของ กระบวนวิชา (Course Learning Outcomes: CLO) : นักศึกษาสามารถ</p> <p>1. อธิบายพฤติกรรมผู้บริโภค หลักการบัญชีเบื้องต้น และ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการ ประกอบธุรกิจสำหรับ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลได้</p> <p>2. เลือกใช้กลยุทธ์การสร้าง ตราสินค้าและการตลาด สมัยใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์ อาหารทะเลเพิ่มมูลค่าภายใต้ หลักจริยธรรมและความ รับผิดชอบต่อสังคมได้</p> <p>3. คำนวณต้นทุนและกำหนด ราคาสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร ทะเลได้</p>	<p>- การพิจารณาความ สอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5</p> <p>- การตรวจสอบการให้ คะแนนของการวัดและ ประเมินผลต่างๆ</p> <p>- สังเกตพฤติกรรม</p> <p>- การประเมินการสอน ของอาจารย์โดยนักศึกษา</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และ ครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3</p> <p>- การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับ ผลลัพท์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา โดยใช้ การมอบหมายงานเป็นกลุ่ม การนำเสนอ ประเมินชิ้นงาน รวมถึงการสอบ</p> <p>- ข้อสอบมุ่งเน้นการทดสอบความรู้ ความ เข้าใจของนักศึกษาในการเชื่อมโยงข้อมูลที่มี ความสอดคล้องซึ่งกันและกัน รวมถึงการ คำนวณ แสดงถึงความรู้ความเข้าใจ ซึ่ง สอดคล้องกับ CLO ทั้ง 3 ข้อ</p> <p>- การนำเสนอ เป็นส่วนหนึ่งของการอธิบาย เพื่อให้เกิดความเข้าใจในงานที่นักศึกษาทำ ขึ้น ทำให้สามารถประเมินชิ้นงานของ นักศึกษาได้ถูกต้องมากยิ่งขึ้น เชื่อมโยงถึง CLO1 และ CLO2</p> <p>- ผลการประเมินกระบวนวิชาโดยนักศึกษา ของวิชานี้อยู่ในระดับดีมาก โดยได้คะแนน 4.59/5 จากนักศึกษาที่ทำการประเมินร้อยละ 94.12 (16 จาก 17 คน)</p>	<p>- จากนักศึกษาลงทะเบียนในภาค การศึกษา 2/2566 นักศึกษามีผล คะแนนเฉลี่ย เท่ากับ ร้อยละ 74.93 การกระจายตัวของเกรด และคะแนนค่อนข้างดี และไม่มียก ศึกได้รับระดับขั้นต่ำกว่า C</p> <p>- งานที่ได้รับมอบหมายบางอย่างมี ความสับสน เนื่องจากนักศึกษาไม่ ค้นขึ้นกับการวิเคราะห์ตลาด จึง อาจปรับเปลี่ยนรูปแบบข้อให้ หรือ แนะนำทางการเข้าถึงข้อมูลให้ นักศึกษาสามารถทำงานได้ง่ายขึ้น</p> <p>- การเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง ได้ผลลัพท์การเรียนรู้ที่ดี กระตุ้นให้ เกิดการแก้ปัญหา ความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกันของนักศึกษา ตลอดจนการสื่อสารอย่างมี ประสิทธิภาพ และยังสามารถ ถ่ายทอดออกมาผ่านงานที่ได้รับ มอบหมายเป็นกลุ่มและการ นำเสนอ</p>
<p>2. 606243 หน่วยปฏิบัติการ เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทาง ทะเล ผลลัพท์การเรียนรู้ของ กระบวนวิชา (Course Learning Outcomes: CLO) : นักศึกษาสามารถ</p>	<p>- การพิจารณาความ สอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5 ร่วมกับ Course syllabus</p> <p>- การตรวจสอบการให้ คะแนน</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และ ครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3</p> <p>- จากการวิเคราะห์ข้อมูลลำดับขั้นในภาค การศึกษา 2/2565 พบว่า นักศึกษามีผล คะแนนเฉลี่ย เท่ากับ ร้อยละ 70.33 ± 7.52 ทั้งนี้พบว่าปีการศึกษา 2/2566</p>	<p>- ควรปรับเนื้อหาให้มีความทันสมัย ตรงกับความเปลี่ยนแปลงของผู้ใช้ บัณฑิตในปัจจุบัน</p>

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
<p>1. คำนวณและเปลี่ยนหน่วยในระบบที่สำคัญได้</p> <p>2. อธิบายหลักการสมดุลมวลและพลังงาน การถ่ายเทมวลของผลิตภัณฑ์อาหารทะเล การถ่ายเทความร้อนในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเล การเคลื่อนที่ของของไหลในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเล การระเหยและการแยกด้วยเมมเบรนของผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ฟลูอิดไดเซชันของผลิตภัณฑ์อาหารทะเล การกรองและการหมุนเหวี่ยงของผลิตภัณฑ์อาหารทะเล การลดขนาดของผลิตภัณฑ์อาหารทะเล การผสมของผลิตภัณฑ์อาหารทะเล และการสกัดของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลได้</p>	<p>- การประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา</p>	<p>ผู้สอนได้มีการจัดกิจกรรมในชั้นเรียนน้อยกว่าปีการศึกษา 2565 เนื่องจากคาบเรียนตรงกับวันหยุดเยอะ ทำให้จำนวนคาบเรียนที่แท้จริงนั้นลดลง แต่นักศึกษาส่วนใหญ่ยังให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมในชั้นเรียนและสามารถทำคะแนนสอบได้อยู่ในเกณฑ์ดี อีกทั้งกระบวนวิชานี้เคยได้รับทุนการจัดการเรียนการสอนในศตวรรษที่ 21 จาก TLICs ทำให้ผู้สอนคงรูปแบบการสอนที่ปรับเปลี่ยนจากการบรรยายล้วนเป็นการเสริมกิจกรรมที่ให้นักศึกษาได้เข้าร่วมในชั้นเรียนและมีการเก็บคะแนนระหว่างการเข้าร่วมกิจกรรมตลอดภาคการศึกษา ทำให้มีผลการเรียนของนักศึกษาที่ลงทะเบียนส่วนใหญ่ค่อนข้างเป็นที่น่าพอใจ</p> <ul style="list-style-type: none"> - กิจกรรมการสอนในชั้นเรียน เน้น active learning สอดแทรกด้วยกิจกรรมที่ส่งเสริมการเรียนรู้ให้กับนักศึกษา เช่น วิดีโอคลิป เป็นต้น - การวัดผลในแต่ละด้านสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้ มีความหลากหลาย เช่น การประเมินการนำเสนอ การทำกิจกรรมกลุ่มในชั้นเรียน การบ้าน และการสอบ เป็นต้น - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้จำแนกตาม TQF รายด้านได้ ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> • ด้านที่ 1 ใช้การบันทึกการเข้าชั้นเรียน • ด้านที่ 2 และ 3 ใช้การสอบกลางภาค สอบย่อย และ สอบปลายภาค และประเมินงานที่ได้รับมอบหมาย • ด้านที่ 4 ใช้การประเมินพฤติกรรมระหว่างการทำกิจกรรมในชั้นเรียน • ด้านที่ 5 ใช้การประเมินชิ้นงานนำเสนอหน้าชั้นเรียน - ผลการประเมินกระบวนวิชาโดยนักศึกษาของวิชานี้อยู่ในระดับดีมาก โดยได้คะแนน 4.57/5 และ 4.61/5 ในภาคบรรยาย และภาคปฏิบัติ ตามลำดับจากนักศึกษาที่ทำการประเมินร้อยละ 100 	
<p>3. 606247 เทคโนโลยีนวัตกรรมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5</p>	<p>- วิธีการจัดการเรียนรู้และวิธีการประเมินผลการเรียนรู้สอดคล้องกับ</p>	<p>จากการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษา 2/2566 พบว่า นักศึกษามีผลคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ</p>

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
	<p>- การตรวจสอบการให้คะแนน</p>	<p>วัตถุประสงค์กระบวนวิชา (CLO) และคำอธิบายกระบวนวิชา</p> <p>- วิธีการประเมินผลประกอบด้วย:</p> <p>- การสอบที่เน้นความรู้จัก และเข้าใจหลักการของกระบวนการแปรรูปชนิดต่างๆ</p> <p>- ความสนใจและพฤติกรรมในชั้นเรียน/ห้องปฏิบัติการ ที่รวมถึงการอภิปรายร่วมกันและการทำงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>- รายงานปฏิบัติการที่สามารถวัดผลด้านความเข้าจากการลงมือปฏิบัติ และส่งเสริมให้นักศึกษาทำงานร่วมกันกับเพื่อนในชั้น</p>	<p>ร้อยละ 70.65±6.16 ทั้งนี้พบว่านักศึกษาทำคะแนนสอบได้อยู่ในเกณฑ์ดี และส่วนใหญ่ให้ความสนใจในชั้นเรียน (พิจารณาจากพฤติกรรมและการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน) การวัดประเมินผลจากการทำงานที่ได้รับมอบหมายแบบกลุ่ม ทั้งในภาคบรรยายและภาคปฏิบัติการ ทำให้เห็นความสามารถของนักศึกษาทั้งด้านความเข้าใจในบทเรียน การค้นคว้าติดตามข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับบทเรียน และคิดวิเคราะห์เพื่อตอบคำถาม ความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกันของนักศึกษา ตลอดจน การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพที่สื่อออกมาทั้งในรูปแบบการทำรายงานและการนำเสนอหน้าชั้นเรียน</p>
<p>4. 606341 การแช่เย็นและการแช่เยือกแข็งผลิตภัณฑ์ทางทะเล</p>	<p>- การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5 ร่วมกับ Course syllabus</p> <p>- การตรวจสอบการให้คะแนน</p> <p>- การประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา</p>	<p>- การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชา สอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3</p> <p>- ผู้สอนกำหนดหัวข้อทันสมัยตรงกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตในปัจจุบัน</p> <p>- กิจกรรมการสอนมีการบรรยายพร้อมสอดแทรกด้วยกิจกรรมที่ส่งเสริมการเรียนรู้ให้กับนักศึกษา เช่น วิดีโอคลิป การนำเสนอในชั้นเรียน และ กิจกรรมกลุ่ม เป็นต้น</p> <p>- การวัดผลในแต่ละด้านสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนรู้ มีความหลากหลาย เช่น การประเมินการนำเสนอ การสอบ เป็นต้น</p> <p>- ในภาพรวมพบว่ากระบวนวิชานี้สามารถพัฒนาให้นักศึกษาให้มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนทั้ง 5 ด้าน ซึ่งมีการวัดผลดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> • ด้านที่ 1 ใช้การบันทึกการเข้าชั้นเรียน • ด้านที่ 2 และ 3 ใช้การสอบกลางภาค สอบย่อย และ สอบปลายภาค และประเมินงานที่ได้รับมอบหมาย • ด้านที่ 4 ใช้การประเมินพฤติกรรมระหว่างการทำกิจกรรมในชั้นเรียน • ด้านที่ 5 ใช้การประเมินการนำเสนอหน้าชั้นเรียน <p>- ผลการประเมินกระบวนวิชาโดยนัก</p>	<p>- ตรวจสอบแทรกทักษะที่จำเป็นในสังคมการทำงานในกระบวนวิชา ผ่านการทำกิจกรรมในห้องเรียน</p> <p>- เพิ่มกิจกรรมการสอนรูปแบบอื่นในห้องเรียน เช่น ห้องเรียนกลับด้าน หรือการเรียนแบบ active learning</p>

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
		ศึกษาของวิชานี้อยู่ในระดับดีมาก โดยได้คะแนน 4.90/5 ในภาคบรรยาย จากนักศึกษาที่ทำการประเมินร้อยละ 100	
5. 606452 การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล	<ul style="list-style-type: none"> - การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5 - การตรวจสอบการให้คะแนน 	<ul style="list-style-type: none"> - วิธีการจัดการเรียนรู้และวิธีการประเมินผลการเรียนรู้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์กระบวนวิชา (CLO) และคำอธิบายกระบวนวิชา - วิธีการประเมินผลประกอบด้วย: <ul style="list-style-type: none"> - การสอบที่เน้นความรู้จัก และเข้าใจหลักการของการจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเลแบบต่างๆ - ความสนใจและพฤติกรรมในชั้นเรียน ที่รวมถึงการอภิปรายร่วมกัน และการทำงานที่ได้รับมอบหมาย อาทิ ใบงาน รายงาน และการนำเสนอร่วมกันกับเพื่อนในชั้น 	จากการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษา 2/2566 พบว่า นักศึกษามีผลคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ ร้อยละ 79.24±4.57 ซึ่งมากกว่าปีการศึกษาที่ผ่านมา 2/2565 เล็กน้อย (ร้อยละ 77.36±2.93) ทั้งนี้พบว่านักศึกษาทำคะแนนสอบได้อยู่ในเกณฑ์ดี และส่วนใหญ่ให้ความสนใจในชั้นเรียน (พิจารณาจากพฤติกรรมและการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน) การวัดประเมินผลจากการทำงานที่ได้รับมอบหมายแบบกลุ่มทำให้เห็นความสามารถของนักศึกษาทั้งด้านความเข้าใจในบทเรียน การค้นคว้าติดตามข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับบทเรียน และคิดวิเคราะห์เพื่อตอบคำถาม ความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกันของนักศึกษา ตลอดจน การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพที่สื่อออกมาทั้งในรูปแบบการทำรายงานและการนำเสนอผ่านสื่อ
6. 606479 หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล 3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา (Course Learning Outcomes: CLO) : นักศึกษาสามารถ 1. อธิบายปฏิกิริยาทางเคมีอาหารที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหาร ในกระบวนการเตรียมอาหาร และการปรุงอาหาร เพื่อผลิตอาหารจากวัตถุดิบทางทะเลที่มีคุณภาพ 2. อธิบายหลักการของวิธีการประกอบอาหารจากวัตถุดิบทางทะเล การเปลี่ยนแปลง	<ul style="list-style-type: none"> - การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5 - การตรวจสอบการให้คะแนนของการวัดและประเมินผลต่างๆ - สังเกตพฤติกรรม - การประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชาสอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3 - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา โดยมีใช้การบันทึกพฤติกรรม การเข้าเรียน การสอบ รายงานปฏิบัติการ ความตั้งใจขณะปฏิบัติการ การนำเสนอ และประเมินชิ้นงาน - ข้อสอบมุ่งเน้นทดสอบความสามารถของนักศึกษาที่จะต้องสามารถหลักการของวิธีการประกอบอาหารจากวัตถุดิบทางทะเล การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหารในระหว่างกระบวนการประกอบอาหาร และประยุกต์ใช้ความรู้ในการพัฒนาแนวคิดด้านนวัตกรรมอาหารจากวัตถุดิบทางทะเล ซึ่งสอดคล้องกับ CLO ทั้ง 4 	-จากนักศึกษาลงทะเบียนในภาคการศึกษา 2/2566 นักศึกษามีผลคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ ร้อยละ 79.16 การกระจายตัวของเกรดและคะแนนค่อนข้างดี และไม่มีนักศึกษาได้รับระดับชั้นต่ำกว่า B นักศึกษาได้รับคะแนนที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมในชั้นเรียนดีรวมทั้งมีความสนใจเรียนสูง อย่างไรก็ตามในรายที่ได้เกรดน้อยพบว่าจากการทำข้อสอบได้คะแนนน้อยซึ่งอาจเป็นเพราะนักศึกษาทบทวนเนื้อหาไม่ทัน เนื่องจากการเรียนแบบ Module -ในวิชานี้ นักศึกษาจะได้เรียนรู้ผ่านกิจกรรมในชั้นเรียนในรูปแบบ Active learning และการพัฒนา

รายชื่อกระบวนวิชา	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
<p>ทางเคมีและกายภาพของอาหารในระหว่างกระบวนการประกอบอาหาร</p> <p>3. แก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการประกอบอาหารจากวัตถุดิบทางทะเล โดยการประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์พื้นฐาน</p> <p>4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการพัฒนาแนวคิดด้านนวัตกรรมอาหารจากวัตถุดิบทางทะเล การเลือกใช้ส่วนผสมของอาหาร อุปกรณ์และกระบวนการในการประกอบอาหาร รวมถึงการพัฒนาสัญลักษณ์อาหาร ทั้งทางด้านสี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค</p>		<ul style="list-style-type: none"> - การนำเสนอ ทำเพื่อประเมินนักศึกษาว่ามีความเข้าใจถึงความสอดคล้องของเนื้อหาภาคบรรยายและการนำมาประยุกต์ใช้จริงมากน้อยเพียงใด โดยทุกคนสามารถผ่านการประเมินตามเกณฑ์ที่ตั้งไว้ (มากกว่าร้อยละ 70) - ผลการประเมินกระบวนวิชาโดยนักศึกษาของวิชานี้อยู่ในระดับดีมาก โดยได้คะแนน 5/5 จากนักศึกษาที่ทำการประเมินร้อยละ 33.33 	<p>แนวคิดซึ่งได้ผลลัพธ์เป็นแนวคิดชิ้นงานที่น่าพอใจ</p>
<p>7. 606480 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</p> <p>ผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา (Course Learning Outcomes: CLO) :</p> <p>นักศึกษาสามารถ</p> <p>1. ความรู้ความเข้าใจและเป้าหมายของสหกิจศึกษา</p> <p>การปฏิบัติตัวในสถานประกอบการ ความปลอดภัยระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษา และการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่สหกิจศึกษา</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การพิจารณาความสอดคล้องกันระหว่าง มคอ. 3 และ มคอ. 5 - การตรวจสอบการให้คะแนนของการวัดและประเมินผลต่างๆ - สังเกตพฤติกรรม - การประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดวัตถุประสงค์กระบวนวิชาสอดคล้องกับคำอธิบายกระบวนวิชา และครอบคลุมมาตรฐานตาม TQF ใน มคอ. 3 - การวัดและประเมินผลสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชา โดยใช้การมอบหมายงานเดี่ยว งานกลุ่ม รายงาน การประเมินชิ้นงาน การเข้าชั้นเรียน รวมถึงการสอบ - ข้อเสนอแนะเน้นการทดสอบความรู้ ความเข้าใจของนักศึกษาในการเชื่อมโยงและประยุกต์ใช้ เครื่องมือในการปรับปรุงการผลิต โปรแกรมพื้นฐานในการทำงาน รวมถึงเครื่องมือทางสถิติเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่การทำสหกิจศึกษาให้สอดคล้องกับ CLO - รายงาน เป็นส่วนหนึ่งของการอธิบาย เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจและเป้าหมายในการทำสหกิจ ซึ่งเชื่อมโยงกับ CLO - ผลการประเมินกระบวนวิชาโดยนักศึกษาของวิชานี้อยู่ในระดับดีมาก โดยได้คะแนน 4.92/5 จากนักศึกษาที่ทำการประเมินร้อยละ 77.78 (7 จาก 9 คน) 	<ul style="list-style-type: none"> - จากนักศึกษาลงทะเบียนในภาคการศึกษา 2/2566 นักศึกษามีผลคะแนนเฉลี่ย ค่อนข้างสูง ร้อยละ 80.72 เนื่องจากมีนักศึกษาได้คะแนนสอบกลางภาค 48/50 ถึง 2 จาก 9 คน การกระจายตัวของเกรดและคะแนนค่อนข้างดี และไม่มีนักศึกษาได้รับระดับชั้นต่ำกว่า B แต่อาจปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้คะแนนให้สอดคล้องกับการให้คะแนนของอาจารย์พิเศษ - การเรียนรู้ผ่านประสบการณ์การใช้เครื่องมือจริงในสถานการณ์จำลอง ทำให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ดี กระตุ้นให้เกิดการแก้ปัญหา การทำงานร่วมกันของนักศึกษา ตลอดจนสามารถถ่ายทอดออกมาผ่านการทำรายงานที่มุ่งเน้นการอธิบายความเข้าใจด้วยถ้อยคำของตนเอง

3. หลักสูตรมีแนวทางจะพัฒนาหรือปรับปรุงเพื่อการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ดีขึ้นอย่างไร

- สนับสนุนกิจกรรมเสริมทักษะ/เตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา
- ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนของอาจารย์ให้เหมาะกับกลุ่มผู้เรียนในสังคมปัจจุบัน เน้นการเรียนรู้ผ่านกิจกรรม กรณีศึกษา การพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
- จัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นและทันสมัยให้เพียงพอ
- สร้างเครือข่ายผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารทะเล เพื่อรองรับสหกิจศึกษา
- มีแผนปรับโครงสร้างหลักสูตรฯ ให้เหมาะสม และเน้นการเรียนการสอนแบบภาคปฏิบัติมากขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (TQF)

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	10	3	1	2	3
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	34	27	19	17	20
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	29.41	11.11	5.26	11.76	15.00
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.53	4.33	4.80	4.80	4.53
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านความรู้	4.23	4.33	3.75	4.38	4.00
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ ทางปัญญา	4.12	4.00	4.00	4.13	3.67
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	4.43	4.50	4.50	4.50	4.25
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.26	4.07	3.50	4.38	3.50
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวม คุณลักษณะ 5 ด้าน	4.3	4.25	4.14	4.45	4.20
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินในภาพรวม ของมหาวิทยาลัย	4.42	4.40	4.42	4.32	4.15

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

ไม่มี

หมายเหตุ :

1. ในกรณีที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตน้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
ให้รายงานค่าเฉลี่ยผลการประเมินที่สำรวจได้จริง

2. หากหลักสูตรดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตตาม PLO ที่หลักสูตรกำหนด สามารถรายงานข้อมูลเพิ่มเติมได้

3. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

3.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

จากผลการประเมินผู้ใช้บัณฑิต พบว่าในปีการศึกษา 2566 มีการประเมินรวมคุณลักษณะ 5 ด้าน อยู่ในระดับดีมาอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นผลมาจากการทำกิจกรรมภายใต้โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ที่มุ่งเน้นพัฒนาทักษะในด้านวิชาชีพ ด้านการทำงานเป็นทีม ทักษะทางด้านอารมณ์และสังคม (soft skills) โดยเฉพาะอย่างยิ่งทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ให้กับบัณฑิตก่อนสำเร็จการศึกษา นอกจากนี้ยังมีการปรับการเรียนการสอนที่เน้นการลงมือปฏิบัติมากขึ้น อีกทั้งนักศึกษาทุกคนยังผ่านการปฏิบัติสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการจึงมีประสบการณ์การทำงานจริงก่อนที่จะเรียนจบ และในหลายวิชายังมีอาจารย์พิเศษที่มีประสบการณ์จริงมาสอนนักศึกษาจึงได้แนวคิดและทักษะที่ต้องใช้ในการทำงานจริง

3.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

- มีระบบการสอบถามผู้ใช้บัณฑิตโดยตรงจากการสัมภาษณ์ และจากแบบสอบถามประจำปี จึงทำให้หลักสูตรมีข้อมูลความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตที่เป็นปัจจุบันและทันสถานการณ์
- นำข้อเสนอแนะจากผลประเมินผู้ใช้บัณฑิตมาจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาในทักษะที่จำเป็นต่อการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา
- นำข้อเสนอแนะจากผลประเมินผู้ใช้บัณฑิตปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย และเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน
- ส่งเสริมทักษะการปฏิบัติ (workshop) ให้สอดคล้องกับภาคทฤษฎี

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

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1. มีความอดทนต่อสถานการณ์ที่ กดดันและสามารถจัดการปัญหาได้ อย่างสร้างสรรค์	นักศึกษาทุกคนต้องผ่านสถานการณ์ ที่กดดันระหว่างปฏิบัติสหกิจศึกษา โดยมือ.ที่ปรึกษาและพนักงานพี่ เลี้ยงดูแลอย่างใกล้ชิด รวมทั้งต้อง คิดสร้างสรรค์โปรเจกในระหว่าง สหกิจศึกษาด้วย	นักศึกษาทุกคนสามารถผ่าน วิชาสหกิจศึกษาและมีผลการ ประเมินที่ดี
2. มีพลัง (พลังใจและพลังงาน) พร้อมเรียนรู้และพัฒนาตนเอง	สอดแทรกแนวคิดในการพัฒนา ตัวเองอย่างต่อเนื่องในรายวิชา และมีกิจกรรมเสริมทักษะภายใต้ โครงการสร้างบัณฑิตพันธุ์ใหม่เพื่อ สร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูง สำหรับอุตสาหกรรม New Growth Engine ตามนโยบาย Thailand 4.0 และการปฏิรูป อุดมศึกษาไทย	นักศึกษาทราบถึงความสำคัญ ในการพัฒนาตนเองอย่าง ต่อเนื่องและมีแนวความคิด ดังกล่าวเพื่อนำไปปฏิบัติจริง
3. ความกล้าแสดงออกในการทำงาน	มีกระบวนการหลายอย่างเพื่อเพิ่ม ความกล้าแสดงออกในระหว่าง ศึกษา เช่น การนำเสนอหน้าชั้น เรียน กิจกรรมการเรียนการสอน แบบศตวรรษที่ 21 ที่ทุกคนต้องมี ส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น การ ปฏิบัติสหกิจศึกษา และกิจกรรม เสริมทักษะต่างๆ	นักศึกษาส่วนใหญ่มีความกล้า แสดงออกมากขึ้น
4. หลักการ Kaizen ลดการสูญเสีย ในกระบวนการผลิต	ได้มีการแทรกหัวข้อหลักการ Kaizenในกระบวนการวิชาแล้ว	นักศึกษาทราบหลักการKaizen แต่ยังต้องเรียนรู้จากสถาน ประกอบการจริง
5. ต้องกล้าคิด กล้าเสนอ แนวคิด ใหม่ๆ	มีกระบวนการหลายอย่างเพื่อเพิ่ม ความกล้าแสดงออกในระหว่าง	นักศึกษาส่วนใหญ่มีความกล้า แสดงออกมากขึ้น

	ศึกษา เช่น การนำเสนอหน้าชั้นเรียน กิจกรรมการเรียนการสอนแบบศตวรรษที่ 21 ที่ทุกคนต้องมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น การปฏิบัติสหกิจศึกษา และกิจกรรมเสริมทักษะต่างๆ	
--	---	--

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน (สามารถศึกษาวิธีการคำนวณได้จากคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร CMU-QA Curriculum หน้า 63)

1. การทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

ผลการดำเนินงาน	ปี การศึกษา 2562	ปี การศึกษา 2563	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565	ปี การศึกษา 2566
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	33	18	14	14	13
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	34	27	19	17	20
ร้อยละบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	97.06	66.67	73.68	82.35	65.00
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้ว	17	9	7	9	9
จำนวนบัณฑิตที่ทำงานแล้วและกำลังศึกษาต่อ	0	0	0	1	0
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ได้ทำงานและไม่ได้ศึกษาต่อ	13	5	4	3	3
จำนวนบัณฑิตที่กำลังศึกษาต่อ	3	4	3	1	1
จำนวนบัณฑิตที่ยังไม่ประสงค์ทำงาน	5	3	2	1	1
ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ	56.67	64.29	63.64	76.92	75.00
ค่าคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 5)	2.83	3.21	3.18	3.85	3.46

2. การวิเคราะห์ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

จากการพิจารณาการดำเนินงาน/การประกอบอาชีพอิสระในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาของบัณฑิตในหลักสูตรพบว่า มีแนวโน้มลดลง แต่ไม่คงที่

1. เนื่องจากการแข่งขันในตลาดสูงขึ้น
2. บัณฑิตที่จบไปอยู่ในระหว่างตัดสินใจ กำลังรอเรียนต่อ
3. ภาวะเศรษฐกิจไม่ดี แนวโน้มการใช้ปัญญาประดิษฐ์ AI แทนคนทำงาน
4. ในอุตสาหกรรมเริ่มมีการนำเทคโนโลยีมาใช้มากขึ้น

ทำให้ภาคธุรกิจมีอัตราการจ้างงานมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ประกอบกับหลักสูตรฯ ได้ผลักดันให้บัณฑิตผ่านการอบรมทักษะทางวิชาชีพรอบด้าน พร้อมทั้งได้รับประกาศนียบัตรชั้นสูงในหัวข้อหลักการฆ่าเชื้ออาหารด้วยความร้อนในภาชนะที่ปิดสนิท และผ่านการอบรมพัฒนาทักษะหลักสูตร Good Hygienic Practices (GHPs) และ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) ซึ่งเป็นทักษะที่จำเป็นต่อการทำงานจริง

2.2 มีวิธีการในการพัฒนาศักยภาพให้แก่บัณฑิตเพื่อให้มีงานทำหรือประกอบอาชีพในสัดส่วนที่สูงขึ้นอย่างไร

- จัดอบรมทักษะที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงานและตลาดแรงงาน เช่น ทักษะทางวิชาชีพ ทักษะในศตวรรษที่ 21 ทักษะทางอารมณ์และสังคม เป็นต้น
- ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนโดยเน้นการปฏิบัติ/การเรียนรู้ผ่านกิจกรรม
- ปรับปรุงคุณภาพการศึกษาให้บัณฑิตมีความเข้มแข็งทั้งทางวิชาการและทักษะที่เป็นประโยชน์ต่อการทำงาน
- ส่งเสริมการเรียนรู้ด้านปัญญาประดิษฐ์ AI เพื่อสอดรับกับการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยี
- ปรับโครงสร้างหลักสูตร เพื่อให้วิชาสหกิจศึกษาไปอยู่ภาคการศึกษาสุดท้าย เพื่อเพิ่มโอกาสให้นักศึกษามีงานทำมากขึ้น ในสถานที่นักศึกษาได้ปฏิบัติสหกิจศึกษา

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของบัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากรายงานการวิจัยภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประจำปี 2566)

3.1 ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
-	- จัดกิจกรรมเสริมทักษะ ด้านต่างๆ ภายใต้อาจารย์บัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่นอกเหนือจากการเรียนการสอนในชั้นเรียน	ได้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรภายใต้โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ ดังต่อไปนี้
		กิจกรรมที่ 1 : อบรมพัฒนาทักษะหลักสูตรให้นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 63 หัวข้อ Inner game 5 February 2024 โดยมีกำหนดการในวันจันทร์ที่ 5 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา

		08.30 – 16.30 น. ณ โรงแรมแคนทารีฮิลล์ เชียงใหม่
		กิจกรรมที่ 2 : อบรมพัฒนาทักษะสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 บรรยายในหัวข้อ “สร้างแบรนด์เด่น เพิ่มมูลค่าให้สินค้ายุคดิจิทัล” โดยวิทยากร อาจารย์ ดร.ณัฐปรีญา นันทวิสิทธิ์ คณะการบริการและการท่องเที่ยว วิทยาลัยเทคโนโลยีสยาม ซึ่งมีกำหนดการในวันอังคารที่ 6 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 08.30-16.30 น. ณ โรงแรมแคนทารีฮิลล์ เชียงใหม่
		กิจกรรมที่ 3 : อบรมพัฒนาทักษะ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 บรรยายในหัวข้อ “จัดการข้อมูลห้องปฏิบัติการด้วยการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติ” โดยวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ตันยมน เพชรรัตน์ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ซึ่งมีกำหนดการในวันพุธที่ 7 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 08.30-16.30 น. ณ โรงแรมแคนทารีฮิลล์ เชียงใหม่
		กิจกรรมที่ 4 : อบรมพัฒนาทักษะหลักสูตรให้แก่ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 4 รหัส 63 หัวข้อ Effective Presentation & Slide Design 8 February 2024 โดยมีกำหนดการในวันพฤหัสบดี ที่ 8 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 08.30 – 16.30 น. ณ โรงแรมอีสตินตัน เชียงใหม่
		กิจกรรมที่ 5 : กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ประจำปีการศึกษา 2566 บรรยายในหัวข้อ “แฮร์ประสบการณ์ สร้างแรงบันดาลใจในการทำงาน” โดยวิทยากรคุณณัฐภูมิ ปิยะศิษย์เก่า MPT รหัส 54 ตำแหน่งงาน Sales representative บริษัท Next generation genomic co.ltd โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้เตรียมความพร้อมใน

		การสมัครงาน แนะนำทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงสร้างความผูกพันระหว่างนักศึกษาและคณะอุตสาหกรรมเกษตร โดยมีกำหนดการในวันศุกร์ที่ 24 มีนาคม 2567 เวลา 08.30-16.30 น. ณ ห้อง 1-102 อาคารที่ 1 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
		กิจกรรมที่ 6 : กิจกรรมโปรแกรมเรียนรู้ “ทัศนศึกษาดูงานการแปรรูปโกโก้” ระดับปริญญาตรี ชั้นปีสุดท้าย ในวันพุธที่ 31 มกราคม 2567 เวลา 08.30 – 15.30 น. ณ SKUGGA ESTATE FARM จังหวัดเชียงใหม่

3.2 ด้านการจัดการเรียนการสอน

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1. อยากให้มีพื้นที่นั่งอ่านหนังสือที่มาก และขยายเวลาการเปิดหอสมุดในช่วงสอบ	มีพื้นที่จัดสรรให้ทุกสาขาวิชา ได้ใช้งานดังกล่าว แต่ยังคงขาดการประชาสัมพันธ์ไม่ทั่วถึง	มีพื้นที่ส่วนรวม ที่สามารถใช้งานร่วมกันได้
2. อุปกรณ์และเครื่องมือควรจัดสรรให้เพียงพอสำหรับนักศึกษา	จัดสรรสิ่งสนับสนุนเรียนรู้เป็นมาตรฐานทุกปี	จัดหาครุภัณฑ์ ทำเรียบร้อยแล้ว
	สาขาวิชาฯ ยังคงดำเนินการจัดกิจกรรมเพิ่มพูนความรู้/ความสามารถให้กับนักศึกษาให้ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานได้แก่	ภายใต้โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ ดังต่อไปนี้
		กิจกรรมที่ 1: อบรมพัฒนาทักษะหลักสูตร Good Hygienic Practices (GHPs) และ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) rev.5 ให้แก่นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 3 รหัส 63 ในระหว่างวันที่ 7 - 8 มีนาคม 2566 เวลา 08.30 – 16.30 น. ณ โรงแรมแคนทารีฮิลล์เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

		<p>กิจกรรมที่ 2 : กิจกรรมหลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับ ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food Process Control Supervisor) ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (หลักสูตรรวม) ระหว่างวันที่ 22-26 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องประชุมคณะวิศวกรรมศาสตร์ อาคารเรียนรวม 4 ชั้น 2 คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (บางมด) กรุงเทพฯ</p>
		<p>กิจกรรมที่ 3 : เข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงาน ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 1 เชียงใหม่ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 16 คน เข้าเยี่ยมชมเกี่ยวกับระบบมาตรฐานและการควบคุมห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา ในวันที่ 4 ตุลาคม 2566 เวลา 09.30 – 12.00 น. โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้เพิ่มเติมจากการศึกษาในชั้นเรียน (กระบวนวิชา 606231)</p>
		<p>กิจกรรมที่ 4 : เข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงาน บริษัท ชันสวีท จำกัด (มหาชน) พนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 17 คน เข้าเยี่ยมชมโรงงานเพื่อศึกษาดูงานด้านกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ แปรรูปสินค้าเกษตร ในวันที่ 5 มีนาคม 2567 เวลา 14.30-16.30 น. โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้เพิ่มเติมจากการศึกษาในชั้นเรียน (กระบวนวิชา 606247)</p>
		<p>กิจกรรมที่ 5 : เข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงาน ศูนย์บริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 22 คน เข้าศึกษาดูงานวิเคราะห์ทางเคมี อาทิ การใช้เครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง เครื่องแก๊สโครมาโทกราฟี หรือเครื่องวัดการ</p>

		ดูตกสิ้นแสงของอะตอม เป็นต้นตามความเหมาะสม ในวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 15.00-16.30 น. โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษาได้รับความรู้เพิ่มเติมจากการศึกษา ในชั้นเรียน (กระบวนวิชา 606260)
		กิจกรรมที่ 6 : เข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงาน ศูนย์วิจัยฟิสิกส์ของพลาสมาและลำอนุภาค คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พานักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 10 คน เข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงานเกี่ยวกับเครื่อง <i>cold plasma</i> ในวันที่ 27 ธันวาคม 2566 เวลา 14.30-16.00 น. โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ให้นักศึกษาได้รับความรู้เพิ่มเติมจากการศึกษาในชั้นเรียน (กระบวนวิชา 606468)
		กิจกรรมที่ 7 : จัดกิจกรรมพานักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล ชั้นปีที่ 3 ไปศึกษาดูงานเรียนรู้เกี่ยวกับการประมง และแปรรูปสัตว์น้ำ ระหว่างวันที่ 5-7 กุมภาพันธ์ 2567 ณ หน่วยงานต่างๆ จังหวัดสมุทรสาครและจังหวัดสมุทรสงคราม (สหกรณ์ประมงแม่กลอง, ตลาดสดแม่กลอง ตำบลท่าฉลอม, ตำบลมหาชัย, โรงงานทวิวงษ์, โรงงาน PN Marine)

3.3 ด้านหลักสูตร

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านหลักสูตร	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
1. มีค่าธรรมเนียมการศึกษาสูง	ดำเนินการลดค่าธรรมเนียมศึกษา เพื่อตอบสนองต้นทุนการศึกษาที่ แท้จริงแล้วแล้ว	ได้ลดค่าธรรมเนียมจากเดิม 35,000 บาท เหลือ 26,000 บาท
	สาขาวิชาฯ ยังคงดำเนินการจัด กิจกรรม ด้าน หลักสูตร ให้กับ นักศึกษา	กิจกรรมที่ 1 : เชิญอาจารย์พิเศษมาให้ความรู้ เพิ่มเติมในทักษะที่เกี่ยวข้องต่อการทำงานจริง

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านหลักสูตร	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
		<p>กระบวนวิชา 606342 : เชิญคุณธีระพล แก้ววงศ์ ตำแหน่ง Section manager แผนก Process development ฝ่าย Research and development บริษัท ไทยรวมสิน พัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด เพื่อเป็นอาจารย์พิเศษร่วมสอนกระบวนวิชา 606342 : กระบวนการทางความร้อนของผลิตภัณฑ์ทางทะเล (Thermal Processing of Marine Products) มีกำหนดการสอนในระหว่างวันที่ 10-11 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 08.00-17.00 น. ณ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล จังหวัดสมุทรสาคร จำนวนทั้งหมด 15 ชั่วโมง</p>
		<p>กระบวนวิชา 606452 : ได้เชิญคุณวชิรา กะตื่องาน ตำแหน่งผู้จัดการฝ่ายบริหารงานคุณภาพ บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) เพื่อเป็นอาจารย์พิเศษร่วมสอนกระบวนวิชา 606452 : การจัดการคุณภาพ ในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางทะเล (QM IN MARINE PROD INDUSTRY) โดยมี กำหนดการสอน ในวันเสาร์ที่ 2 มีนาคม 2567 เวลา 09.00 – 16.00 น. รูปแบบออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Zoom จำนวน ทั้งหมด 6 ชั่วโมง</p>
		<p>กระบวนวิชา 606480 : เชิญคุณพีรพัฒน์ ศิริวัฒนากุล ตำแหน่ง ผู้จัดการฝ่ายศูนย์ บริหารการเพิ่มผลผลิต บริษัท ไอ-เทล คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) เพื่อเป็นอาจารย์พิเศษร่วมสอนกระบวนวิชา 606480:การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Pre-Cooperative Education) และกำหนดการสอนในระหว่างวันที่ 5-6 มีนาคม 2567 เวลา 08.00-17.00 น. โดยการสอนออนไลน์</p>

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านหลักสูตร	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
		รูปแบบ Microsoft teams จำนวนทั้งหมด 15 ชั่วโมง
		<p>กิจกรรมที่ 2 : จัดกิจกรรมฝึกอบรมทักษะ ภาษาอังกฤษ ได้แก่</p> <p>อบรมพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “Chit Chat on The Afternoon Over Dalgona Coffee” โดยวิทยากร คุณ อภิรดี จันทนา และทีมงานบาร์ิสต้า ณ Give me 5 hostel เชียงใหม่ โดยมีกำหนดการในวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2567</p>

ภาคผนวก

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	มีการประชุมหลักสูตร เพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร จำนวน 10 ครั้ง
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา	มีรายละเอียดของกระบวนวิชา ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ครบทุกกระบวนวิชา ก่อนเปิดภาคการศึกษา
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา	มีการจัดทำผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	มีการจัดทำผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 ร้อยละ 40 จาก 27 กระบวนวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2566

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่ รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียน การสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การ ประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการ ประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว
8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำ ด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	ไม่มีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบใหม่
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพ
10.ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพ หลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปี สุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพ หลักสูตร เฉลี่ยเท่ากับ 3.96
11.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อย กว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มี ต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยเท่ากับ 4.20