



รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
หลักสูตร พ.ศ. 2558

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2558



การรายงานผลการดำเนินงานของ
หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตร พ.ศ.2558
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2558

วันที่รายงาน 31 กรกฎาคม 2559

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

อาจารย์ประจำหลักสูตร

มคอ 2	ปัจจุบัน
1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์	1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ *
2. รองศาสตราจารย์ ดร.พรชัย ราชตะนະพันธุ์	2. รองศาสตราจารย์ ดร.พรชัย ราชตะนະพันธุ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ	3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ *
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. Tri Indrarini Wirjantoro	4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. Tri Indrarini Wirjantoro
5. อาจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา	5. อาจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา *

หมายเหตุ * หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

1. รศ.ดร.พัชรินทร์ ระวียัน
2. รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล
3. ผศ.ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ
4. ผศ.ดร.พินดา รัตนปิติกรณ์
5. ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
6. ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล
7. ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ
8. ผศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์
9. ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง
10. Asst. Prof. Dr.Tri Indrarini Wirjantoro
11. อ.ดร.มล.ญาสินี ญาณภักดี
12. อ.ดร.ธันยพร ศิริโวหาร
13. อ.ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา
14. อ.วชิระ จิระรัตนรังษี

สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่เลขที่ 155 หมู่ 2 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50100

1.1 การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1)

	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน (✓) ตามเกณฑ์ (✗) ไม่ได้ตามเกณฑ์	ข้อมูล/หลักฐาน/ เอกสารอ้างอิง
1	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 5 คนและเป็นอาจารย์ประจำเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น	✓	ตารางที่ 1.1-1
2	คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หรืออาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ หรืออาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ หรืออาจารย์ผู้สอน	✓	ตารางที่ 1.1-1
3	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาเอก หรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งรอง ศาสตราจารย์ขึ้นไป ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน จำนวน อย่างน้อย 3 คน	✓	ตารางที่ 1.1-1
4	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน 4.1 อาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน มีคุณวุฒิปริญญา โท หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 4.2 มีประสบการณ์ด้านการสอน และ 4.3 มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับ ปริญญา	✓ ✓ ✓	ตารางที่ 1.1-2 ตารางที่ 1.1-3
5	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ 5.1 เป็นอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่ สัมพันธ์กัน และ 5.2 มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษา เพื่อรับปริญญา	✓ ✓	ตารางที่ 1.1-4 ตารางที่ 1.1-5
6	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) 6.1 เป็นอาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีคุณวุฒิปริญญา เอกหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ใน สาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 6.2 มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษา เพื่อรับปริญญา	✓ ✓	ตารางที่ 1.1-6 ตารางที่ 1.1-7
7	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ 1. อาจารย์ประจำและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน ที่มีคุณวุฒิปริญญา เอกหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า รองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับ ปริญญา	N/A ยังไม่มี การแต่งตั้งผู้สอบ วิทยานิพนธ์ เนื่องจากหลักสูตรฯ ดำเนินการเปิดสอนใน ปีการศึกษา 2558 เป็นปีแรก	N/A

	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน (✓) ตามเกณฑ์ (✗) ไม่ได้ตามเกณฑ์	ข้อมูล/ หลักฐาน/ เอกสารอ้างอิง
8	การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา (เฉพาะแผน ก เท่านั้น) ต้องเป็นรายงานสืบเนื่องฉบับเต็มในการประชุมทางวิชาการ (proceedings) หรือวารสารหรือสิ่งพิมพ์วิชาการซึ่งอยู่ในรูปแบบ เอกสาร หรือ สื่ออิเล็กทรอนิกส์	N/A ยังไม่มี การแต่งตั้ง ผู้สอบวิทยานิพนธ์ เนื่องจากหลักสูตรฯ ดำเนินการ เปิดสอนในปีการศึกษา 2558 เป็นปีแรก	N/A
9	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและการค้นคว้าอิสระใน ระดับบัณฑิตศึกษา วิทยานิพนธ์ อาจารย์ 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน การค้นคว้าอิสระ อาจารย์ 1 คน ต่อนักศึกษา 15 คน หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภทให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ทำ วิทยานิพนธ์ 1 คนเทียบเท่ากับนักศึกษาค้นคว้าอิสระ 3 คน	✓	ตารางที่ 1.1-8
10	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและการค้นคว้าอิสระในระดับ บัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ ต้องมีอย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปี โดยนับรวมปีที่ประเมิน	✓	ตารางที่ 1.1-5
11	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด ต้องไม่เกิน 5 ปี (จะต้องปรับปรุงให้เสร็จและอนุมัติ/ให้ความเห็นชอบ โดยสภามหาวิทยาลัย/สถาบัน เพื่อให้หลักสูตรใช้งานในปีที่ 6)	หลักสูตรวิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตร พ.ศ. 2558 สำนักงาน คณะกรรมการการอุดมศึกษา รับทราบและให้ความเห็นชอบ หลักสูตร เมื่อวันที่ 3 ธันวาคม 2558 และจะมีรอบระยะเวลา การปรับปรุงหลักสูตร ไม่เกิน 5 ปี คือในปี พ.ศ. 2563	เอกสารแนบ 1

ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 1.1		
<ul style="list-style-type: none"> มีการดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐาน (TQF) ข้อ 1 - 10 	✓	ผ่าน
<ul style="list-style-type: none"> มีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด 	- เนื่องจาก หลักสูตรฯ มีการดำเนินการเปิด สอนในปี 2558 เป็นปีแรก	

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

ตารางที่ 1.1-1	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร – อาจารย์ประจำหลักสูตร
ตารางที่ 1.1-2	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร – คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน
ตารางที่ 1.1-3	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร – ประสพการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ผู้สอน
ตารางที่ 1.1-4	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร – คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
ตารางที่ 1.1-5	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร – ประสพการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
ตารางที่ 1.1-6	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร – คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม
ตารางที่ 1.1-7	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร – ประสพการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม
ตารางที่ 1.1-8	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร – ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา
ตารางที่ 1.1-9	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร - การดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
เอกสารแนบ 1	สำเนาหนังสือแจ้งการรับทราบและเห็นชอบในหลักสูตร จาก สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

หมวดที่ 2 อาจารย์

2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ที่ 4.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ
คำอธิบายตัวบ่งชี้

การบริหารและพัฒนาอาจารย์ เริ่มต้นตั้งแต่ระบบการรับอาจารย์ใหม่ ต้องกำหนดเกณฑ์คุณสมบัติอาจารย์ที่สอดคล้องกับสภาพบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของสถาบัน และของหลักสูตร มีกลไกการคัดเลือกอาจารย์ที่เหมาะสม โปร่งใส นอกจากนี้ต้องมีระบบการบริหารอาจารย์ โดยกำหนดนโยบาย แผนระยะยาว เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณสมบัติทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์มีการวางแผนและการลงทุน งบประมาณและทรัพยากรและกิจกรรมการดำเนินงาน ตลอดจนการกำกับดูแล และการพัฒนาคุณภาพอาจารย์

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ระบบการบริหารอาจารย์
- ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าอยู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมดที่ทำให้หลักสูตรมีอาจารย์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งในด้านวุฒิการศึกษาและตำแหน่งทางวิชาการเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง และมีการส่งเสริมให้มีการเพิ่มพูนความรู้ความสามารถของอาจารย์เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการของหลักสูตร

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีระบบ • ไม่มีกลไก • ไม่มีแนวคิดในการกำกับติดตามและปรับปรุง • ไม่มีข้อมูลหลักฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • ไม่มีการนำระบบ กลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • ไม่มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม 	<ul style="list-style-type: none"> • มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม • มีแนวทางปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้แนวปฏิบัติที่ดีชัดเจน

ผลการดำเนินงาน :

1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร มีการดำเนินงานดังนี้

1.1) ระบบการรับอาจารย์

คณะอุตสาหกรรมเกษตรบริหารงานแบบไม่มีภาควิชาโดยแบ่งโครงสร้างองค์กรเป็น 3 หน่วยงาน ได้แก่ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร และศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร

สำนักวิชาฯ รับผิดชอบด้านการบริหารจัดการการเรียนการสอนของทุกหลักสูตรร่วมกับรองคณบดีฝ่ายวิชาการและคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร (เอกสารแนบ 2 - 1) สำนักวิชาฯ มีการบริหารงานในรูปของคณะกรรมการบริหารสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (เอกสารแนบ 2 - 2) ซึ่งมีหัวหน้าสาขาวิชาของทุกสาขาวิชาเข้าร่วมเป็นกรรมการในส่วนของหลักสูตรนานาชาติ ระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จะบริหารโดยกรรมการบริหารหลักสูตร (เอกสารแนบ 2 - 3) ซึ่งมีอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมเป็นกรรมการ

คำอธิบายเพิ่มเติม

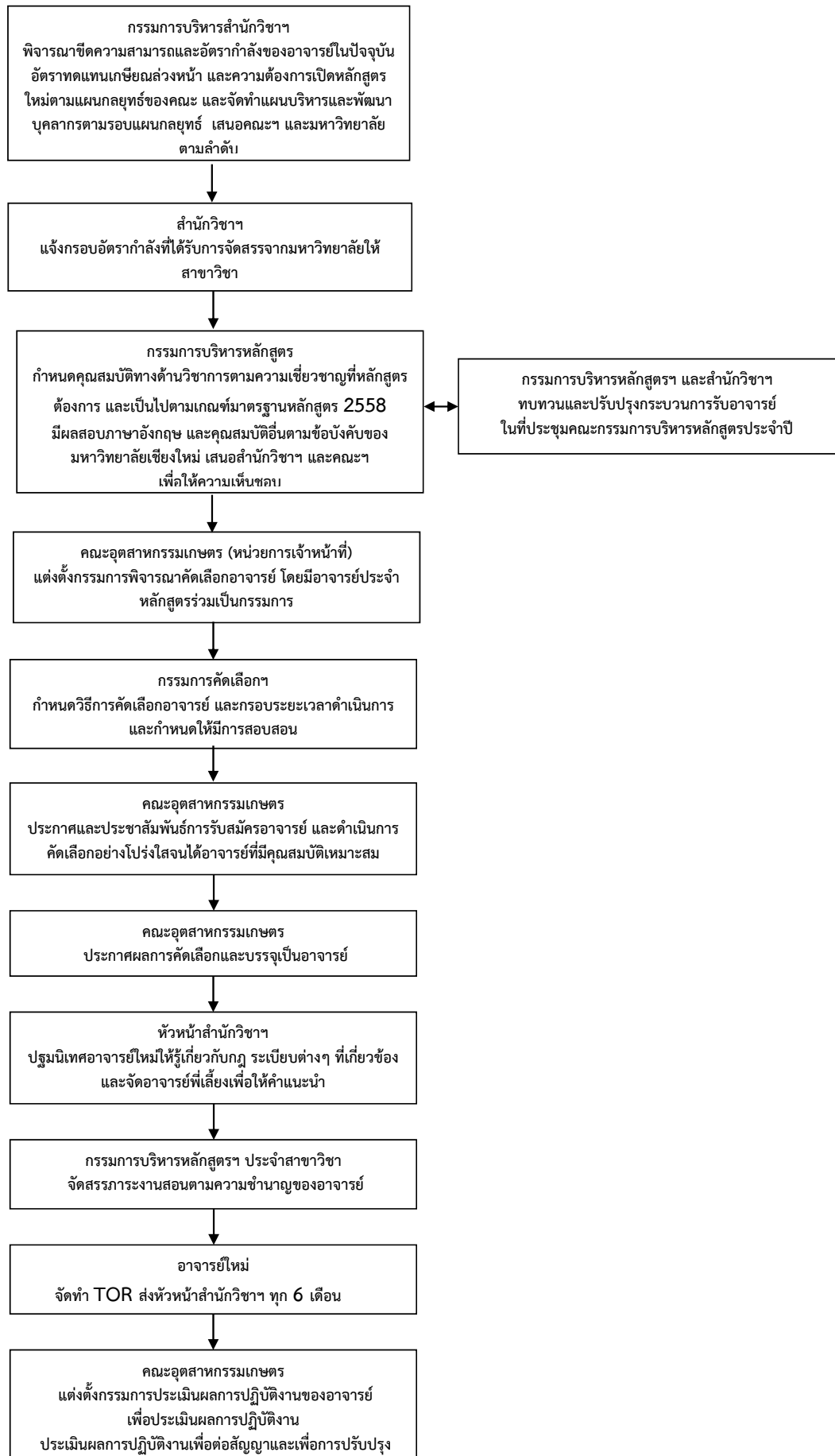
ในการบริหารอัตรากำลัง ที่ประชุมสำนักวิชาฯ ได้พิจารณาอัตรากำลังของทุกสาขาวิชาและได้เสนอคณะฯ เพื่อจัดทำแผนบริหารและพัฒนาบุคลากรของคณะ คณะฯ ทำเรื่องเสนอขออัตรากำลังไปยังมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติ เมื่อคณะฯ ได้รับจัดสรรอัตรากำลัง คณะฯ จะแจ้งสำนักวิชาฯ เพื่อกำหนดคุณสมบัติของบุคลากร อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการวางแผนกระบวนการรับอาจารย์ใหม่ ดังนี้

- (1) เมื่อมีอัตรากำลังที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร คณะกรรมการบริหารหลักสูตรซึ่งมีอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนเป็นกรรมการ จะประชุมเพื่อกำหนดคุณสมบัติทางด้านวิชาการโดยระบุคุณสมบัติที่ต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาซึ่งต้องมีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐาน

หลักสูตรปี 2548 และคุณสมบัติอื่นตามระเบียบที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จากนั้นเสนอสำนักวิชา และเสนอที่ประชุมคณะกรรมการบริหารคณะฯ เพื่อพิจารณาอนุมัติ

- (2) คณะฯ แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกอาจารย์โดยมีตัวแทนอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมเป็นกรรมการ คณะกรรมการฯ กำหนดวิธีการคัดเลือกและกรอบระยะเวลาการคัดเลือก
- (3) คณะฯ ประกาศและประชาสัมพันธ์การรับสมัครอาจารย์ใหม่ให้เป็นที่ทราบโดยทั่วไป โดยการเผยแพร่ประกาศรับสมัคร ผ่านหน้าเว็บไซต์ของคณะฯ ติดประกาศรับสมัครที่บอร์ดประชาสัมพันธ์ของคณะฯ และแจ้งไปยังกองบุคคล ของมหาวิทยาลัย เพื่อแจ้งเวียนและประชาสัมพันธ์การรับสมัคร
- (4) คณะกรรมการฯ ดำเนินการสอบคัดเลือกผู้สมัครที่มีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งความรู้ทางวิชาการ ความสามารถทางการสอนและภาษาอังกฤษ การทดสอบทักษะทางอารมณ์ การสอบสัมภาษณ์วัดบุคลิกภาพ และความเหมาะสม ในการเป็นอาจารย์ อย่างเป็นธรรมและโปร่งใส
- (5) คณะฯ ประกาศผลการคัดเลือกและบรรจุอาจารย์ใหม่
- (6) กรรมการบริหารหลักสูตรฯ จัดสรรภาระงานสอนให้อาจารย์ใหม่ อาจารย์ใหม่ทำข้อตกลงก่อนการปฏิบัติงาน (TOR) โดยสำนักวิชา จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่เพื่อให้ทราบกฎระเบียบ แนวปฏิบัติ และข้อมูลที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งจัดพี่เลี้ยง เพื่อให้คำแนะนำในการทำหน้าที่อาจารย์
- (7) คณะกรรมการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์พี่เลี้ยงร่วมเป็น กรรมการ ประเมินการปฏิบัติงานตาม TOR ทุกภาคการศึกษา(ประมาณ 6 เดือน)ตามแนวปฏิบัติของคณะฯ โดยประเมินปริมาณและคุณภาพการปฏิบัติงานของอาจารย์ทั้ง 4 ด้าน (การสอน การวิจัย การพัฒนาคุณภาพนักศึกษา การบริการวิชาการ) หากผลการประเมินเป็นที่พอใจจะได้รับการต่อสัญญาเมื่อทำงานครบ 1 ปี หากไม่เป็นที่น่าพอใจ จะแจ้งให้อาจารย์ทราบพร้อมข้อเสนอแนะสำหรับปรับปรุงการทำงานเพื่อรับการประเมินในรอบถัดไป
- (8) ที่ประชุมสำนักวิชา พิจารณาผลการประเมินคุณภาพอาจารย์เพื่อใช้เป็นสารสนเทศในการปรับปรุงกระบวนการรับ อาจารย์ โดยให้อาจารย์ท่านดังกล่าวเข้ารับการอบรมเพิ่มเติมในทักษะที่ยังขาด
- (9) สำนักวิชา จะรวบรวมผลการประเมินของอาจารย์และนำไปปรับปรุงกระบวนการรับอาจารย์ใหม่ โดยจัดทำหลักสูตร อบรมอาจารย์ใหม่เป็นรายบุคคลและกำหนดช่วงเวลาในการติดตามความก้าวหน้าอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ ขั้นตอนต่างๆ ต้องสอดคล้องกับกฎระเบียบการบริหารงานบุคคล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มีแผนภูมิแสดงกระบวนการรับอาจารย์ ดังนี้

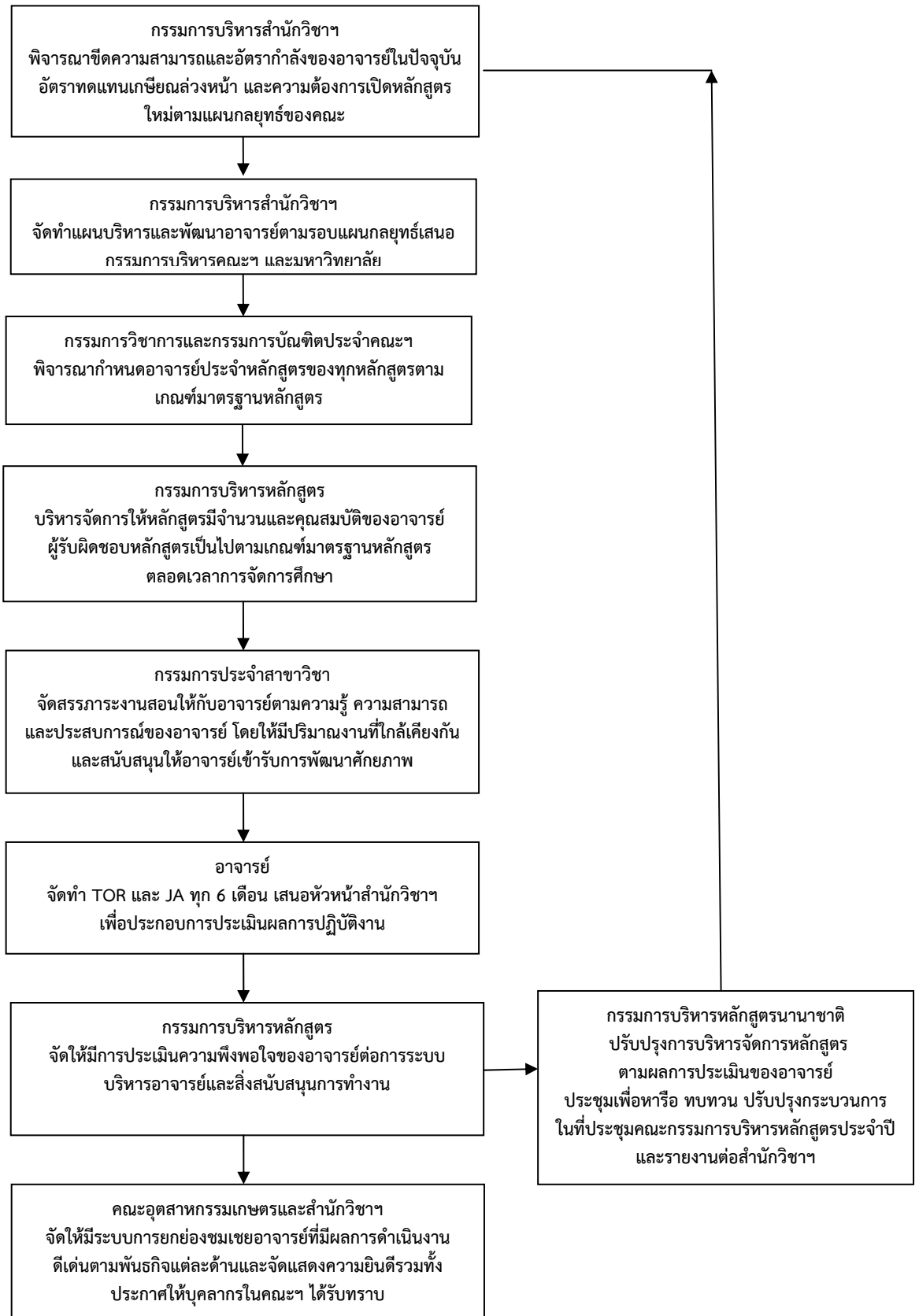


2) ระบบการบริหารอาจารย์

การบริหารอัตรากำลังและขีดความสามารถของอาจารย์ทั้งหมดจะดำเนินการในระดับสำนักวิชา โดยมีกระบวนการดังนี้

- (1) ในการบริหารอัตรากำลังจะดำเนินการในระดับสำนักวิชา ที่ประชุมสำนักวิชา ได้พิจารณาวางแผนอัตรากำลังระยะยาวของทุกสาขาวิชาและได้เสนอคณะฯ เพื่อบรรจุในแผนการบริหารและพัฒนาบุคลากรระดับคณะที่ได้รับความเห็นชอบจากกรรมการบริหารคณะฯ โดย สำนักวิชา จึงได้วางแผนอัตรากำลัง โดยรับอาจารย์เพิ่มสำหรับสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 อัตรารับการศึกษา 2556 และรับบุคลากรสายสนับสนุน เพิ่มอีก 1 อัตราเพื่อรองรับการเปิดหลักสูตรใหม่
- (2) คณะฯ ได้ดำเนินการบรรจุอาจารย์ตามแผนที่ได้กำหนดไว้
- (3) สำนักวิชาฯ ได้ประเมินการแบ่งภาระงานและความเพียงพอของอาจารย์ โดยคำนึงถึงอัตราเกษียณของ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งจะมีอาจารย์เกษียณในปี 2561, 2563 และ 2564 จำนวนปีละ 1 ราย จึงได้บรรจุการขออัตรากำลังทดแทนอัตราเกษียณจำนวน 3 อัตรา ในแผนบริหารและพัฒนาบุคลากรของคณะฯ นอกจากนี้ สำนักวิชาฯ ได้กำหนดอัตรากำลัง โดยแบ่งเป็นกลุ่มความเชี่ยวชาญมากกว่าแบ่งตามสาขาวิชาที่สังกัด
- (4) การกำหนดภาระงานของอาจารย์ผู้สอน เป็นไปตามความเห็นชอบของกรรมการบริหารสาขาวิชา ที่จัดการเรียนการสอนกระบวนวิชาในหลักสูตรนานาชาติ ได้แก่ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร และสาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ ที่ประชุมสาขาวิชาฯ แบ่งภาระงานสอนและงานอื่นๆ ให้อาจารย์ทุกท่านในสัดส่วนใกล้เคียงกัน และให้รับผิดชอบการเรียนการสอนตามความชำนาญ และจะมีการสรุปข้อมูลภาระงานสอนของอาจารย์ผู้สอนในวิชาที่เปิดสำหรับหลักสูตรนานาชาติ นำเสนอในที่ประชุม หรือ โดยวิธีการแจ้งเวียนคณะกรรมการบริหารหลักสูตรนานาชาติ เพื่อพิจารณารับทราบ
- (5) ในส่วนของหลักสูตรนานาชาติ อาจารย์ประจำหลักสูตรประเมินผลการดำเนินงานของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ จากแบบประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรเพื่อสะท้อนความเหมาะสมของการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ซึ่งได้ผลการประเมินเฉลี่ยจากทุกด้าน เท่ากับ 3.93 จากคะแนนเต็ม 5 ซึ่งจัดอยู่ในเกณฑ์ดี (เอกสารแนบ 2 - 4)
- (6) ผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร ด้านการกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ มีคะแนนเฉลี่ยต่ำสุดจากด้านอื่นๆ (3 คะแนน จากคะแนนเต็ม 5) เนื่องจาก ยังไม่มีกระบวนการกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์อย่างชัดเจน ทางหลักสูตรฯ จึงได้ประชุมพิจารณาปรับปรุงกระบวนการกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ โดยนำหัวข้อวิทยานิพนธ์ที่นักศึกษาสนใจเข้าพิจารณาและเสนอรายชื่ออาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญด้านนั้น ๆ เพื่อพิจารณากำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ปี 2548 และได้รับการเห็นชอบจากอาจารย์ที่ได้รับการเสนอชื่อ นอกจากนี้ ทางหลักสูตรฯ ได้นำกระบวนการรับนักศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มาใช้ร่วมด้วย คือ มีการสอบถามความประสงค์ของอาจารย์ผู้สอนในระดับบัณฑิตศึกษา ในการรับนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา พร้อมกับแจ้งหัวข้อวิทยานิพนธ์

มีแผนภูมิกระบวนการและระบบการบริหารอาจารย์ ดังนี้

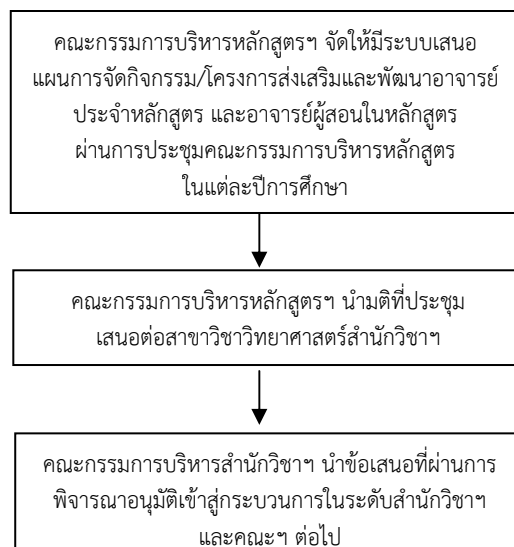


3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

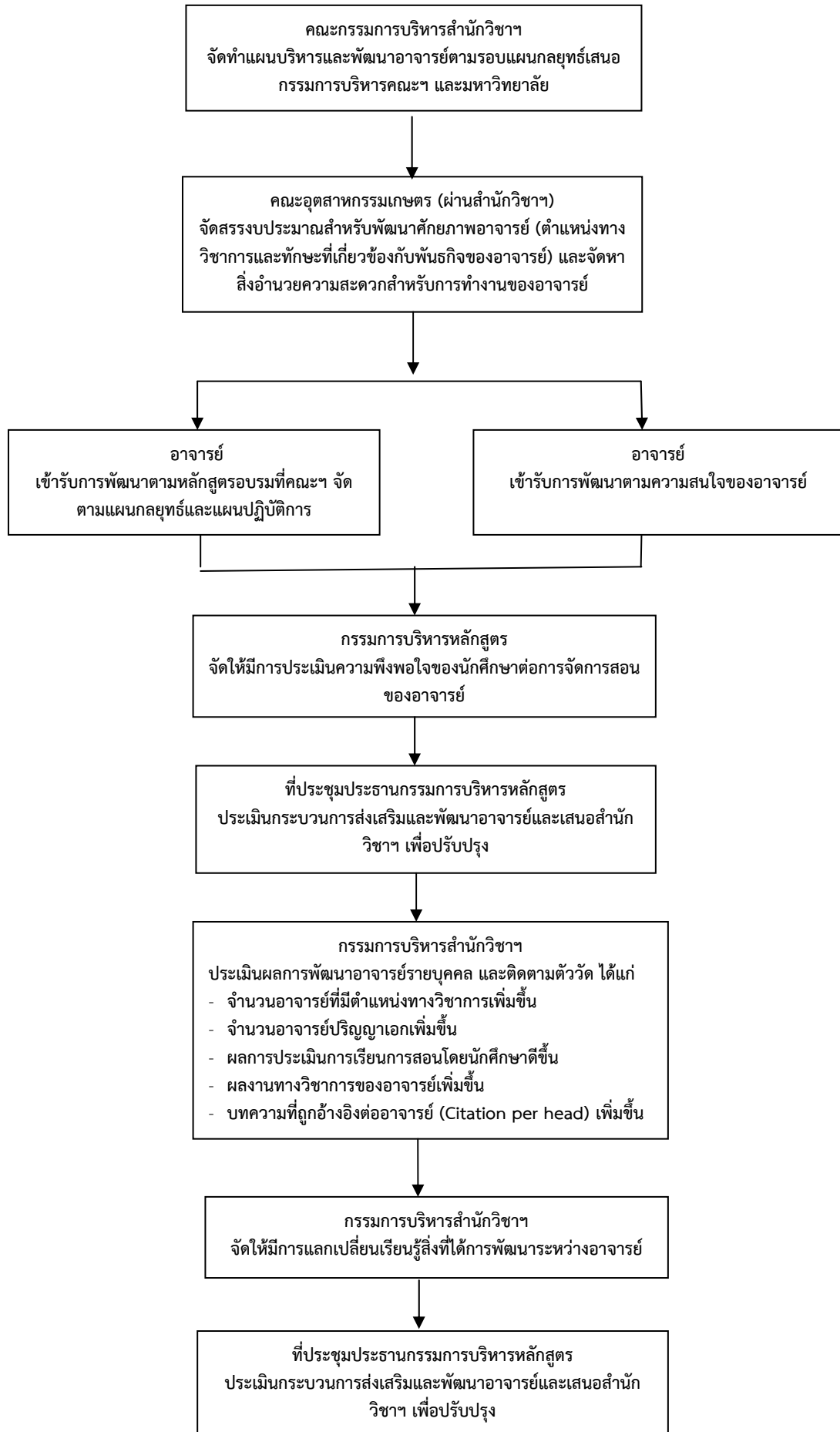
เนื่องจากมีการหลอมรวมภาควิชา การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์จะจัดทำในภาพรวมของคณะซึ่งคณะมีการดำเนินการดังนี้

- (1) สำนักวิชาฯ จะจัดทำแผนพัฒนาอาจารย์เป็นรายบุคคล โดยที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ได้พิจารณาและกำหนดหัวข้อการพัฒนาซึ่งจะเกิดประโยชน์ต่อการเพิ่มพูนความรู้ความเชี่ยวชาญให้แก่อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรนานาชาติ 3 หัวข้อตามลำดับความสำคัญ ในการประชุมของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรนานาชาติ ครั้งที่ 2/2558 มีขึ้นเมื่อวันที่ 2 ธันวาคม 2558 ได้มีระเบียบวาระเสนอพิจารณาให้คณะกรรมการ เสนอหัวข้อกิจกรรม/โครงการ เพื่อการพัฒนาทั้งด้านวิชาชีพและด้านวิชาการ และนำข้อเสนอแนะที่ได้รับจากมติที่ประชุม เสนอไปยังสำนักวิชาฯ พิจารณาตามลำดับของกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ (เอกสารแนบ 2 – 5)
- (2) สำนักวิชาฯ มีระบบการส่งเสริมการพัฒนาอาจารย์ โดยจัดสรรงบประมาณสำหรับพัฒนาอาจารย์รายละ 7,500 บาท ต่อคนต่อปี มีการสอบถามความต้องการในการพัฒนาของอาจารย์แต่ละท่าน และพิจารณาอนุมัติตามความประสงค์ของอาจารย์ที่ต้องการรับการพัฒนา ตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรรในแต่ละปี และขออนุมัติเพิ่มเติมได้ตามความจำเป็น (เอกสารแนบ 2 – 6)
- (3) สำนักวิชาฯ สนับสนุนงบวิจัยสำหรับอาจารย์รุ่นใหม่ สนับสนุนงบประมาณให้กับกลุ่มคณาจารย์วิจัย เพื่อให้อาจารย์ผลิตผลงานเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ จัดสรรการให้งบประมาณสนับสนุนการตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ และหนังสือ/ตำรา รายละ 15,000 บาท ต่อคนต่อปี (เอกสารแนบ 2 – 7)
- (4) สำนักวิชาฯ จัดส่งบุคลากรสายวิชาการ เข้ารับการอบรมในโครงการพัฒนาอาจารย์ ซึ่งจัดโดยสำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีการอบรมเกี่ยวกับเทคนิคการสอนเพื่อพัฒนาทักษะ ในศตวรรษที่ 21 (เอกสารแนบ 2 - 8) การวัดและประเมินผล การเขียนบทความทางวิชาการ รวมทั้งการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างอาจารย์
- (5) ติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ตามผลงาน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงและส่งเสริมให้อาจารย์ได้พัฒนาศักยภาพให้มีคุณภาพมากขึ้น ซึ่งในปี 2558 พบว่า จำนวนอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการในระดับที่สูงขึ้น จำนวน 1 ราย (จากตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ เป็น รองศาสตราจารย์) คิดเป็น ร้อยละ 20
- (6) มีการนำผลการประเมินมาปรับปรุงกระบวนการพัฒนาอาจารย์โดยการจัดระบบที่เลี้ยงให้อาจารย์รุ่นใหม่ และกำหนดให้อาจารย์รุ่นใหม่ที่จบของบสนับสนุนการทำวิจัยต้องมีการระบุนายกวิจัยที่เลี้ยงเพื่อเป็นที่ปรึกษาการทำวิจัย เพื่อผลิตผลงานวิชาการที่มีคุณภาพ
- (7) มีการยกย่องและเชิดชูเกียรติอาจารย์ที่มีผลงานดีเด่นในระดับคณะ โดยจัดกิจกรรมแสดงความยินดีและงานเลี้ยงน้ำชา แก่คณาจารย์ที่ได้รับตำแหน่งทางวิชาการและบุคลากรที่ได้รับตำแหน่งสูงขึ้น (เอกสารแนบ 2 – 9)

มีแผนภูมิกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ในระดับหลักสูตร ดังนี้



มีแผนภูมิกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ในระดับสำนักวิชา ดังนี้



ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 4.1		คะแนนประเมินตนเอง
● มีระบบ มีกลไก	✓	3
● มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ	✓	
● มีการประเมินกระบวนการ	✓	
● มีการปรับปรุงพัฒนากระบวนการจากผลประเมิน	N/A	
● มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	<p>เนื่องจาก หลักสูตรฯ ได้เปิดสอนในปี 2558 เป็นปีแรก ดังนั้นจึงมีแนวปฏิบัติและใช้กระบวนการต่าง ๆ ของตัวบ่งชี้ที่ 4.1 ในระดับสำนักวิชา และได้มีการประเมินกระบวนการประจำปี 2558 จากที่ประชุมประธานหลักสูตรฯ จัดขึ้นในวันที่ 5 กรกฎาคม 2559 ทางหลักสูตรฯ จะนำมติจากที่ประชุมเรื่องการพิจารณาและประเมินกระบวนการ ตามตัวบ่งชี้ข้อ 4.1 เสนอเข้าเป็นระเบียบวาระ ในการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ประจำปีการศึกษา 2559 เรื่องแจ้งเพื่อทราบและเรื่องเสนอพิจารณาปรับปรุงพัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน และนำมาปรับใช้ในหลักสูตรต่อไป</p>	

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

- | | |
|-----------------|---|
| เอกสารแนบ 2 – 1 | สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร |
| เอกสารแนบ 2 – 2 | สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร |
| เอกสารแนบ 2 – 3 | สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) |
| เอกสารแนบ 2 – 4 | สรุปผลแบบประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารงานของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรนานาชาติ |
| เอกสารแนบ 2 – 5 | รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรนานาชาติ ประจำปีการศึกษา 2558 (Minutes of Meeting of the Curriculum Management Committee for the M.S. in FST – International Program for academic year 2015) |
| เอกสารแนบ 2 – 6 | สำเนาเอกสารแผนงานที่ได้รับอนุมัติของ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 - โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร |
| เอกสารแนบ 2 – 7 | สำเนาเอกสารแผนงานที่ได้รับอนุมัติของ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 - โครงการจัดทำหนังสือตำราของคณาจารย์ |
| เอกสารแนบ 2 – 8 | รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาจารย์ ประจำปีการศึกษา 2558s |
| เอกสารแนบ 2 – 9 | ภาพกิจกรรมงานแสดงความยินดีกับบุคลากรและคณาจารย์ ที่ได้รับรางวัลเชิดชูเกียรติ/คณาจารย์ที่ได้รับตำแหน่งทางวิชาการและบุคลากรที่ได้รับตำแหน่งสูงขึ้น/ผู้ปฏิบัติงานดีเด่นของคณะอุตสาหกรรมเกษตร |

2.2 คุณภาพอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ที่ 4.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ปัจจัยนำเข้า

คำอธิบายตัวบ่งชี้

การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ต้องทำให้อาจารย์ในหลักสูตรมีคุณสมบัติที่เหมาะสมและเพียงพอ โดยทำให้อาจารย์มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาที่เปิดให้บริการ และมีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิต อันสะท้อนจากวุฒิ

การศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง

ประเด็นในการพิจารณาตัวบ่งชี้นี้จะประกอบด้วย

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก
- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ
- ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร
- จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร

1) ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก

การศึกษาระดับอุดมศึกษาถือเป็นการศึกษาระดับสูงสุดที่ต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถ และความมุ่งมั่นทางวิชาการ เพื่อปฏิบัติพันธกิจสำคัญของสถาบันในการผลิตบัณฑิต ศึกษาวิจัยเพื่อการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและการพัฒนาองค์ความรู้ ดังนั้นหลักสูตรจึงควรมีอาจารย์ที่มีคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาเอกที่ตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอนในสัดส่วนที่เหมาะสมกับพันธกิจหรือจุดเน้นของหลักสูตรนั้นๆ

เกณฑ์การประเมิน

หลักสูตรระดับปริญญาโท

ค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 60 ขึ้นไป

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาเอก ตามสูตร

$$\frac{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก}}{\text{ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5}} \times 5$$

หมายเหตุ

คุณวุฒิปริญญาเอก พิจารณาจากระดับคุณวุฒิที่ได้รับหรือเทียบเท่าตามหลักเกณฑ์การพิจารณาคุณวุฒิของกระทรวงศึกษาธิการ กรณีที่มีการปรับวุฒิการศึกษาให้มีหลักฐานการสำเร็จการศึกษาภายในรอบปีการศึกษานั้น ทั้งนี้อาจใช้คุณวุฒิอื่นเทียบเท่าคุณวุฒิปริญญาเอกได้สำหรับกรณีที่บางสาขาวิชาชีพมีคุณวุฒิอื่นที่เหมาะสมกว่า ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ผลการดำเนินงาน :

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา 2558
1.	จำนวนอาจารย์วุฒิปริญญาเอก	คน	5
2.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	คน	5
3.	ร้อยละอาจารย์วุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ	100
4.	แปลงเป็นคะแนน	คะแนน	5

2) ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ

สถาบันอุดมศึกษาถือเป็นขุมปัญญาของประเทศ และมีความรับผิดชอบที่จะต้องส่งเสริมให้อาจารย์ในสถาบัน ทำการศึกษาวิจัยเพื่อแสวงหาและพัฒนาองค์ความรู้ในศาสตร์สาขาวิชาต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เพื่อนำไปใช้ในการเรียนการสอน รวมทั้งการแก้ไขปัญหาและพัฒนาประเทศ การดำรงตำแหน่งทางวิชาการ เป็นสิ่งสะท้อนการปฏิบัติงานดังกล่าวของอาจารย์ ตามพันธกิจของหลักสูตร

เกณฑ์การประเมิน

โดยการแปลงค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการเป็นคะแนนระหว่าง 0 – 5

หลักสูตรระดับปริญญาโท

ค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ รวมกันที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 80 ขึ้นไป

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ตามสูตร

$$\frac{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ}}{\text{ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5}} \times 5$$

ผลการดำเนินงาน :

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2558
1.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่ง ผศ.	คน	2
2.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่ง รศ.	คน	2
3.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่ง ศ.	คน	0
4.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	คน	5
5.	ร้อยละอาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ	80
6.	แปลงเป็นคะแนน	คะแนน	5

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการเป็นข้อมูลที่สำคัญในการแสดงให้เห็นว่าอาจารย์ประจำได้สร้างสรรค์ขึ้นเพื่อแสดงให้เห็นถึงความก้าวหน้าทางวิชาการและการพัฒนาองค์ความรู้อย่างต่อเนื่อง เป็นผลงานที่มีคุณค่า สมควรส่งเสริมให้มีการเผยแพร่และนำไปใช้ประโยชน์ทั้งเชิงวิชาการและการแข่งขันของประเทศ ผลงานทางวิชาการอยู่ในรูปของบทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ หรือระดับนานาชาติ ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติหรือระดับนานาชาติ ผลงานได้รับการจดอนุสิทธิบัตรหรือสิทธิบัตร หรือเป็นผลงานวิชาการรับใช้สังคมที่ผ่านการประเมินตำแหน่งทางวิชาการแล้ว ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ ตำราหรือหนังสือที่ใช้ในการขอผลงานทางวิชาการและผ่านการพิจารณาตามเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว รวมทั้งงานสร้างสรรค์ต่างๆ โดยมีวิธีการคิดดังนี้

3) เกณฑ์การประเมิน

หลักสูตรระดับปริญญาโท

ค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 40 ขึ้นไป

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรตามสูตร

$$\frac{\text{ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

คะแนนที่ได้ =
$$\frac{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร}}{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่กำหนดให้เป็น}} \times 5$$

กำหนดระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการ ดังนี้

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.20	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ
0.40	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสถานบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ - ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร
0.60	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCIกลุ่มที่ 2
0.80	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสถานบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
1.00	<ul style="list-style-type: none"> - บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 - ผลงานได้รับการจดสิทธิบัตร - ผลงานวิชาการรับใช้สังคมที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว - ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ - ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน - ตำราหรือหนังสือที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว - ตำราหรือหนังสือที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการ แต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ

การส่งบทความเพื่อพิจารณาคัดเลือกให้นำเสนอในการประชุมวิชาการต้องส่งเป็นฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) และเมื่อได้รับการตอบรับและตีพิมพ์แล้ว การตีพิมพ์ต้องตีพิมพ์เป็นฉบับสมบูรณ์ซึ่งสามารถอยู่ในรูปแบบเอกสาร หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์ได้

ผลการดำเนินงาน :

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา 2558	ค่าน้ำหนัก
1.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	เรื่อง		0.20
2.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	เรื่อง	5	0.40
3.	ผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	เรื่อง		0.40
4.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	เรื่อง		0.60
5.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	เรื่อง		0.80
6.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ	เรื่อง	14	1.00

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วย วัด	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2558	ค่าน้ำหนัก
	ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาการทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556			
7.	ผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการจดสิทธิบัตร	เรื่อง		1.00
8.	ผลงานวิชาการรับใช้สังคมของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	เรื่อง		1.00
9.	ผลงานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ	เรื่อง		1.00
10.	ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน	ผลงาน		1.00
11.	ตำราหรือหนังสือของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	เล่ม		1.00
12.	ตำราหรือหนังสือที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการ แต่ไม่นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ	เล่ม	1	1.00
13.	ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์online	เรื่อง		0.20
14.	ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	เรื่อง		0.40
15.	ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	เรื่อง		0.60
16.	ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	เรื่อง		0.80
17.	ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ	เรื่อง		1.00
18.	ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	คะแนน	17	
19.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	คน	5	
20.	ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ร้อยละ	340	
21.	แปลงเป็นคะแนน	คะแนน	5	

ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 4.2	คะแนนประเมินตนเอง
● อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ร้อยละ 60 ขึ้นไป	5
● อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ร้อยละ 80 ขึ้นไป	5
● ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรมีค่าร้อยละ 40 ขึ้นไป	5

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

เอกสารแนบ 2 – 10

ข้อมูลตัวบ่งชี้ 2.2 คุณภาพของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ ในปี 2558

2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ที่ 4.3)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ผลการประกันคุณภาพ ต้องนำไปสู่การมีอัตรากำลังอาจารย์ที่มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษา ที่รับเข้าในหลักสูตร อัตราคงอยู่ของอาจารย์สูง และอาจารย์มีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตร

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงาน ในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การคงอยู่ของอาจารย์
- ความพึงพอใจของอาจารย์

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีการรายงานผลการดำเนินงาน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานในบางเรื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ • มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในบางเรื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ • มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในทุกเรื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> • มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้ • มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในทุกเรื่อง • มีผลการดำเนินงานที่โดดเด่น เทียบเคียงกับหลักสูตรนั้นในสถาบันกลุ่มเดียวกัน โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายว่าเป็นผลการดำเนินงานที่โดดเด่นอย่างแท้จริง

ผลการดำเนินงาน :

1. การคงอยู่ของอาจารย์ อาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ยังคงเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรครบทุกราย ในปีการศึกษา 2558 จึงมีอัตราการคงอยู่ 100%

2. ความพึงพอใจของอาจารย์ คณะฯ ได้ดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร ต่อการบริหารหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2558 มีอาจารย์ประจำหลักสูตรตอบแบบสอบถามครบทั้ง 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 ซึ่งการประเมินในบางหัวข้อ อาจารย์ผู้ตอบแบบสำรวจไม่สามารถให้คะแนนได้ เนื่องจากหลักสูตรเปิดสอนเป็นปีแรก กระบวนการบางขั้นตอนยังไม่สามารถ

ดำเนินการได้ในปีการศึกษา 2558 แต่จากการบริหารจัดการ และการประเมินกระบวนการ คณะกรรมการบริหารหลักสูตร จะร่วมหาแนวทางปฏิบัติที่ดี และปรับปรุงให้มีแนวโน้มของผลการดำเนินงานดีขึ้นในทุกเรื่อง

**วิเคราะห์แบบสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
ประจำปีการศึกษา 2558**

ข้อมูลความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารหลักสูตร

ระดับการประเมิน 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย
		5	4	3	2	1	
1	การมีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และ ทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร	1 (25.00%)	3 (75.00%)				4.25
2	การแบ่งภาระงานสอน	1 (25.00%)	3 (75.00%)				4.25
3	การกำกับติดตามตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3-7	1 (25.00%)	3 (75.00%)				4.25
4	การกำกับกระบวนการเรียนการสอนให้เป็นไปตาม หลักสูตร		4 (100.00%)				4.00
5	ระบบการติดตามผลการเรียนของนักศึกษา	2 (40.00%)	2 (40.00%)	1 (20.00%)			4.20
6	ระบบการวัดและประเมินผลของรายวิชาในหลักสูตร		3 (75.00%)	1 (25.00%)			3.75
7	กระบวนการปรับปรุงหลักสูตร (ถ้ามี)		2 (100.00%)				4.00
8	การมีส่วนร่วมในการเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน		4 (100.00%)				4.00
9	การนำผลการประเมินผลการเรียนของนักศึกษามาใช้ ในการปรับปรุงระบบการเรียนการสอน		2 (50.00%)	2 (50.00%)			3.50
10	การกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์		2 (50.00%)		2 (50.00%)		3.00
11	การกำกับการทำวิทยานิพนธ์	1 (25.00%)	2 (50.00%)		1 (25.00%)		4.00
ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารหลักสูตรโดยรวม							3.93

ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 4.3	คะแนนประเมินตนเอง
● มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายใน ตัวบ่งชี้	2

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

เอกสารแนบ 2 - 4

รายงานสรุปการวัดผล แบบสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตร
ประจำปีการศึกษา 2558

หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ปีการศึกษาที่ รับเข้า (ตั้งแต่ปี การศึกษาที่เริ่ม ใช้หลักสูตร)	จำนวนที่รับเข้า (1)	จำนวนที่ สำเร็จ การศึกษา สำหรับรุ่น นั้น ๆ (2)	จำนวนที่ยัง ไม่สำเร็จ การศึกษา สำหรับรุ่น นั้น ๆ (3)	จำนวนที่ หายไป ระหว่าง การศึกษา	จำนวน นักศึกษาที่คง อยู่ในแต่ละ รุ่น (2)+(3)	ร้อยละของ นักศึกษาที่คงอยู่ใน แต่ละรุ่น $[(2)+(3)]/(1)*100$
2558	2 (รับเข้าใน ภาคการศึกษา ที่ 1/2558)	0	2	0	2	100
2558	2 รับเข้าใน ภาคการศึกษา ที่ 2/2558)	0	2	0	2	100
รวม	4	0	4	0	4	100

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา

- ขาดทุนวิจัยในการศึกษา
- แนวโน้มการเรียนต่อระดับบัณฑิตศึกษาศายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีลดลง
- ปัญหาด้านเศรษฐกิจ
- ตำแหน่งงานระดับบัณฑิตศึกษามีจำกัด โดยเฉพาะปริญญาโท
- ปัญหาส่วนตัวของนักศึกษา

3.1 การรับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 3.1)

คำอธิบายตัวบ่งชี้

คุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรเป็นปัจจัยพื้นฐานของความสำเร็จ แต่ละหลักสูตรจะมีแนวคิดปรัชญาในการออกแบบหลักสูตร ซึ่งจำเป็นต้องมีการกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับลักษณะธรรมชาติของหลักสูตร การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกต้องมีความโปร่งใส ชัดเจน และสอดคล้องกับคุณสมบัติของนักศึกษาที่กำหนดในหลักสูตร มีเครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือก ข้อมูล หรือวิธีการคัดนักศึกษาให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียน และมีเวลาเรียนเพียงพอ เพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การรับนักศึกษา
- การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

ผลการดำเนินงาน :

1) การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

คณะกรรมการร่างหลักสูตรซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิ ได้จัดการเรียนการสอน สำหรับหลักสูตรปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) แบ่งเป็น 1 แผน 2 แบบ ได้แก่ แผน ก แบบ ก 1 (วิทยานิพนธ์) และ แผน ก แบบ ก 2 (วิทยานิพนธ์ + กระบวนวิชา) ตามความต้องการเรียน และแนวโน้มสถานการณ์ด้านอุตสาหกรรมอาหาร และได้พิจารณากำหนดจำนวนรับและคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ในการจัดทำ มคอ. 2 (เอกสารแนบ 3 – 1) จากปรัชญาและสาระในหลักสูตร โดยกำหนดคุณสมบัติให้ต้องเป็น นักศึกษาที่จบปริญญาตรีสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนกรอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ สาขาวิชาโภชนศาสตร์ หรือสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และมีผลการเรียนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2.50 จบจากสถาบันที่เทียบเท่า/สกอ.ให้การรับรอง และมีระดับผลการเรียน (เกรดเฉลี่ย) ไม่น้อยกว่า 2.50 รวมทั้ง ผ่านคุณสมบัติพื้นฐาน ทางภาษาอังกฤษ และมีเอกสารแสดงผลทดสอบภาษาอังกฤษที่มีอายุไม่เกิน 2 ปี ย้อนหลังนับ จากวันยื่นใบสมัคร ซึ่งแสดงผลคะแนน ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ ดังนี้

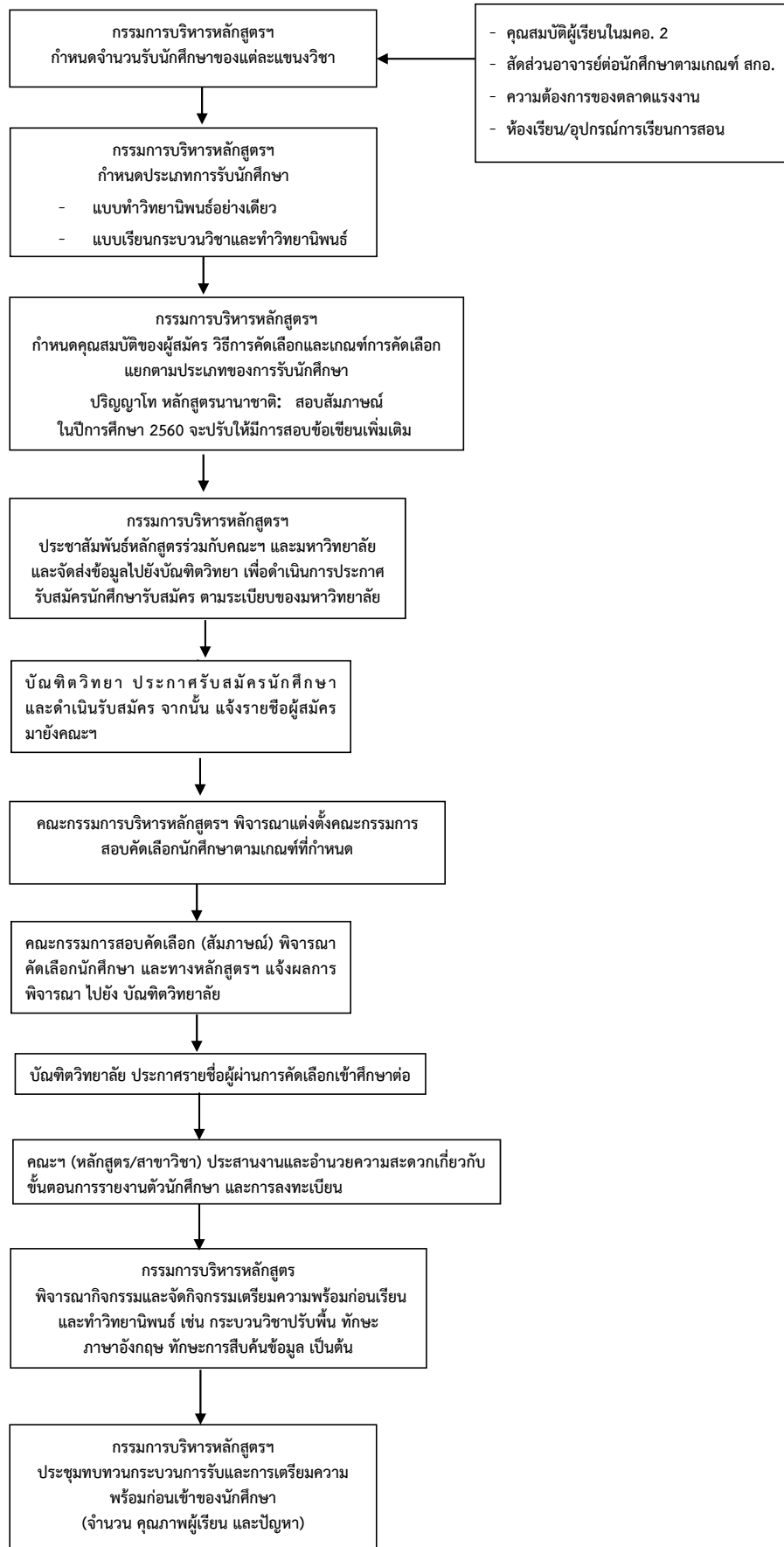
TOEFL	Minimum 500 (paper-based) or Minimum 173 (computer-based) or Minimum 61 (internet-based) or
IELTS	Band 5.5 or
CMU E-TEGS	65

- 1.1) กระบวนการรับนักศึกษาเป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย หลักสูตรฯ มีการกำหนดเกณฑ์การสอบสัมภาษณ์ เพื่อประเมินความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียน และการมีเวลาเรียนเพียงพอ เพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด หากมีกรณีที่นักศึกษาจำเป็นต้องปรับพื้นฐาน กรรมการสอบสัมภาษณ์จะให้ข้อมูลกับนักศึกษาตั้งแต่วันสอบสัมภาษณ์ เพื่อให้ผู้สมัครตัดสินใจ ทางหลักสูตรฯ จะดำเนินการแจ้งรายละเอียดการรับนักศึกษา (เอกสารแนบ 3 – 2) ไปยังบัณฑิตวิทยาลัย เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย ประกาศรับสมัครนักศึกษา ในแต่ละปีการศึกษา ผ่านระบบออนไลน์ (เอกสารแนบ 3 – 3) และดำเนินการเปิดรับสมัครนักศึกษาผ่านขั้นตอนของบัณฑิตวิทยาลัย (เอกสารแนบ 3 – 4)
- 1.2) บัณฑิตวิทยาลัย จะแจ้งรายชื่อผู้สมัครมายังคณะฯ เพื่อให้ทางหลักสูตรฯ ดำเนินการสอบคัดเลือกนักศึกษาเพื่อรับเข้าศึกษาต่อ
- 1.3) ทางหลักสูตรฯ ได้แต่งตั้งคณะกรรมการปฏิบัติงานเฉพาะกิจฝ่ายต่างๆ ในการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) (เอกสารแนบ 3 – 5) และดำเนินการสอบสัมภาษณ์เพื่อพิจารณาคัดเลือกนักศึกษา ทางหลักสูตรฯ จะดำเนินการแจ้งผลการพิจารณาการรับนักศึกษาใหม่ ไปยังบัณฑิตวิทยาลัย เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย ออกประกาศรายชื่อนักศึกษาผู้ผ่านการคัดเลือกให้เข้าศึกษาต่อในหลักสูตรฯ (เอกสารแนบ 3 – 6) โดยผู้ประสานงานหลักสูตรนานาชาติ จะติดต่อประสานงานกับนักศึกษาใหม่ เกี่ยวกับ กระบวนการ การเตรียมเอกสารสำหรับการรายงานตัวนักศึกษา และอำนวยความสะดวกให้แก่นักศึกษาใหม่ ในการรายงาน ณ สำนักทะเบียน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- 1.4) เมื่อสิ้นสุดกระบวนการรับนักศึกษา คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ประเมินผลการรับเข้า พบว่า จำนวนรับ ในภาคการศึกษา ที่ 1 ปีการศึกษา 2558 ไม่เป็นไปตามเป้าหมาย จึงได้มีการปรับกระบวนการรับเข้าโดยเพิ่ม การประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้กับนักศึกษาที่เรียนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในมหาวิทยาลัยอื่น ทั้งในและต่างประเทศ เช่น การจัดส่งเอกสารประชาสัมพันธ์หลักสูตร ไปยัง Nonglam University, Vietnam และ University of Nation Lao, Vientianne มีการจัดทำโบรชัวร์ประชาสัมพันธ์หลักสูตร มอบให้แก่ศาสตราจารย์

อาคันตุกะต่างประเทศ ผู้มาเยือนคณะเพื่อร่วมเจรจาความร่วมมือทางวิชาการ รวมทั้ง มีการปรับเพิ่มจำนวนรอบ ในการเปิดรับสมัครนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา เป็น 2 รอบ เพื่อเพิ่มโอกาสในผู้สนใจเข้าศึกษาต่อ สามารถสมัครสอบ คัดเลือกเข้าได้ ทำให้ในปีการศึกษา 2558 ภาคการศึกษาที่ 2 มีจำนวนนักศึกษาต่างชาติ จำนวน 2 ราย จาก National University of Laos, Vientiane มาสมัครเข้าศึกษาต่อ และมีจำนวนนักศึกษาในหลักสูตรเพิ่มขึ้นจาก 2 คน เป็น 4 คน เพิ่มขึ้นร้อยละ 200

- 1.5) เมื่อรับเข้ามาเป็นนักศึกษาแล้ว สาขาวิชาได้เตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียนให้นักศึกษาทุกคนโดยการจัดปฐมนิเทศ นักศึกษาใหม่ (เอกสารแนบ 3 – 7) เพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ ด้านการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา และวิธีการ เรียนเพื่อให้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร และส่งนักศึกษาใหม่ เข้าร่วมในการปฐมนิเทศประจำปี ซึ่งจัดโดยบัณฑิต วิทยาลัย นอกจากนี้ หลักสูตรฯ ได้พิจารณาการจัดกระบวนการเรียนเพื่อปรับพื้นฐานสำหรับนักศึกษาบางรายที่ไม่ใช่ นักศึกษาสายตรง เพื่อให้ศึกษารายนั้นสามารถเรียนวิชาในหลักสูตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษา ทั่วไปติดตามผลการเรียนของนักศึกษาที่ผ่านการปรับพื้นฐาน เพื่อวางแผนการเรียนให้กับนักศึกษา และมีอาจารย์ที่ ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิดเกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอนของวิทยานิพนธ์ ข้อมูลเกี่ยวกับทุนการศึกษา การจัดสัมมนาทางวิชาการ และการจัดทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา
- 1.6) ในปีการศึกษาที่ผ่านมา พบว่า นักศึกษาที่รับเข้าศึกษาระดับปริญญาโทมีพื้นฐานความรู้ค่อนข้างอ่อน ที่ประชุมประธาน หลักสูตรฯ ครั้งที่ 3/2559 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาทบทวนกระบวนการรับนักศึกษา จึงเห็นควรเสนอ ให้ปรับวิธีการรับโดยเพิ่มการสอบข้อเขียนในระดับปริญญาโทของหลักสูตรนานาชาติ และสอบสัมภาษณ์ เพื่อประเมิน ความพร้อมในการเรียนของนักศึกษา โดยให้เริ่มใช้ระบบการคัดเลือกนี้ ตั้งแต่ ปีการศึกษา 2560 ในกรณีที่นักศึกษา ไม่ได้จบสายตรง ให้มีการเรียนกระบวนวิชาปรับพื้นฐานในระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา ตามความเห็นชอบของ กรรมการบริหารหลักสูตร และเข้าอบรมภาษาอังกฤษ ข้อเสนอดังกล่าว จะถูกนำเข้าไปเป็นระเบียบวาระ เพื่อเสนอ พิจารณาในการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ประจำปีการศึกษา 2559 ต่อไป ทั้งนี้ สาขาวิชาได้จัดทำคู่มือ สรุปรายชื่อข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับเกณฑ์ กฎระเบียบต่างๆ (เอกสารแนบ 3 – 7) ที่นักศึกษาควรรู้จักให้นักศึกษา ในวันปฐมนิเทศ และกำหนดให้นักศึกษาเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการการกำจัดของเสียและความ ปลอดภัยในห้องปฏิบัติการก่อนทำวิทยานิพนธ์ และขอให้นักวิทยาศาสตร์ จัดทำ VDO แสดงขั้นตอนการใช้เครื่องมือ วิทยาศาสตร์ต่างๆ รวมทั้ง นำข้อมูลขึ้นแสดงบนเว็บไซต์ของคณะฯ เพื่อนักศึกษาสามารถศึกษาข้อมูลด้วยตนเองก่อนใช้ เครื่องได้ หรือถ้าติดขัดจะได้ดู VDO ประกอบการใช้ได้ตลอดเวลา

มีแผนภูมิแสดงกระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังนี้



ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 3.1		คะแนนประเมินตนเอง
● มีระบบ มีกลไก	✓	4
● มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ	✓	
● มีการประเมินกระบวนการ	✓	
● มีการปรับปรุงพัฒนากระบวนการจากผลประเมิน	✓ มีการปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษา โดยเปิดรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษาได้ในทุกภาคการศึกษา	
● มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	✓ มีจำนวนนักศึกษาสมัครเข้าศึกษา เพิ่มขึ้นเทียบจากแต่ละภาคการศึกษา ในอัตรา ร้อยละ 200	
● มีแนวปฏิบัติที่ดี	N/A เนื่องจากได้มีการเปิดหลักสูตร ในปี 2558 เป็นปีแรก ดังนั้น คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ จะนำผลการดำเนินการในปี 2558 มาพิจารณาเพื่อทบทวนกระบวนการในรอบที่สอง และพิจารณาปรับปรุงพัฒนากระบวนการ เพื่อนำไปสู่การสร้างแนวปฏิบัติที่ดี และนำมาปรับใช้กับหลักสูตรฯ ในปีการศึกษา 2559 ต่อไป	

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

เอกสารแนบ 3 - 1	มคอ.2 เล่มรายละเอียดของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
เอกสารแนบ 3 - 2	สำเนาบันทึกข้อความส่งแบบฟอร์มการแจ้งรายละเอียดการรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรฯ ประจำปีการศึกษา 2558
เอกสารแนบ 3 - 3	เอกสารแสดงระบบการรับสมัครนักศึกษาบนเว็บไซต์ของบัณฑิตวิทยาลัย
เอกสารแนบ 3 - 4	แบบฟอร์มการสมัครเข้าศึกษาต่อ (Application form) ของบัณฑิตวิทยาลัย
เอกสารแนบ 3 - 5	สำเนาเอกสารคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปฏิบัติงานเฉพาะกิจฝ่ายต่าง ๆ ในการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรฯ (คณะกรรมการสอบสัมภาษณ์) ประจำปีการศึกษา 2558
เอกสารแนบ 3 - 6	สำเนาประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่อง รายชื่อนักศึกษาผู้ผ่านการคัดเลือกให้เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย ประจำปี 2558
เอกสารแนบ 3 - 7	เอกสารสำหรับแจกให้แก่นักศึกษา และกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีการศึกษา 2558

3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 3.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ในช่วงปีแรกของการศึกษา ต้องมีกลไกในการพัฒนาความรู้พื้นฐานหรือการเตรียมความพร้อม ทางการเรียนรู้แก่นักศึกษา เพื่อให้มีความสามารถในการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาได้อย่างมีความสุข อัตราการลาออก กลางคันน้อย ในระหว่างการศึกษา มีการจัดกิจกรรมการพัฒนาความรู้ความสามารถในรูปแบบต่างๆ ทั้งกิจกรรมในห้องเรียนและนอกห้องเรียน มีกิจกรรมเสริมสร้างความเป็นพลเมืองดีที่มีจิตสำนึกสาธารณะ มีการวางระบบการดูแล ให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการ (ระดับปริญญาตรีโท เอก) ระบบการป้องกันหรือการบริหารจัดการ ความเสี่ยงของนักศึกษา เพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด รวมทั้งการส่งเสริม การเผยแพร่ผลงานวิชาการของนักศึกษา การสร้างโอกาสการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้ได้มาตรฐานสากล

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาระดับในระดับปริญญาตรี
- การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา
- การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

ผลการดำเนินงาน :

1) การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา

- 1.1) ในภาคการศึกษาแรก หลักสูตรฯ จะจัดอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไปให้กับนักศึกษา ก่อน เพื่อให้คำปรึกษาด้านการเรียนการสอน และให้นักศึกษาได้มีโอกาสทำความรู้จักและทราบแนวทางการทำวิจัยของคณาจารย์แต่ละท่าน
- 1.2) เมื่อนักศึกษาพบปะและหารือกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ในขั้นตอนการพัฒนาโครงร่างวิทยานิพนธ์ หลักสูตรฯ ได้จัดให้นักศึกษาสัมมนาเกี่ยวกับหัวข้อวิทยานิพนธ์ที่นักศึกษานสนใจโดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการทำสัมมนา เพื่อเป็นการช่วยกระบวนการพัฒนาโครงร่างวิทยานิพนธ์
- 1.3) นักศึกษาเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์และกรอบเวลาในการทำวิทยานิพนธ์ เข้าที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรนานาชาติ (เอกสารแนบ 3 – 8) เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของเรื่องและวิธีการวิจัย ปริมาณงาน และกรอบระยะเวลา จากนั้นเสนอคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ เมื่อโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้รับความเห็นชอบแล้ว (เอกสารแนบ 3 – 9) คณะฯ จะทำเรื่องแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ทั้งที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก และ/หรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (เอกสารแนบ 3 – 10) ไปยังบัณฑิตวิทยาลัย ทั้งนี้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ สกอ. และเป็นไปตามประกาศบัณฑิตวิทยาลัย เรื่อง การทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
- 1.4) หลักสูตรฯ จัดให้มีการติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา โดยจัดวิชาสัมมนาไว้ในแผนการศึกษา ให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาได้รายงานความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แต่ละท่าน มีการนัดนักศึกษาให้นำเสนอความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อเป็นการติดตามและประเมินกระบวนการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ ว่าเป็นไปตามแผนการที่กำหนดหรือไม่ นอกจากนี้ คณะฯ ได้ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลให้นักศึกษาในหลักสูตรฯ ทราบถึงโครงการฝึกอบรมที่จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาความก้าวหน้าในการจัดทำวิทยานิพนธ์ หรืองานประชุมวิชาการนานาชาติ ที่เปิดรับการเสนอผลงาน บทความวิจัย ซึ่งจัดขึ้นในหน่วยงานต่าง ๆ

ทั้งในและนอกมหาวิทยาลัย (เอกสารแนบ 3 – 11) และมีกลไกกระตุ้นให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษามีการนำเสนอโครงการวิทยานิพนธ์ ตามแผนการศึกษา โดยมีการจัดสรรทุนสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ระดับบัณฑิตศึกษา โดยจะจัดสรรให้แก่นักศึกษาที่สามารถเสนอหัวข้อโครงการได้ทันในภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาแรก (เอกสารแนบ 3 – 12) รวมถึงมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมเสนอผลงานในการประชุมวิชาการต่างๆ ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

- 1.5) กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ติดตามการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาเป็นระยะๆ ในที่ประชุมหลักสูตร กำชับให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ติดตามการทำงานของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด (เอกสารแนบ 3 – 13) และให้เจ้าหน้าที่สาขาวิชาการรายงานสถานะของนักศึกษาเป็นระยะ เพื่อป้องกันการพ้นสภาพของนักศึกษาเนื่องจากเรียนเกินเวลาที่กำหนด

2) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 มีการดำเนินการดังต่อไปนี้

- 2.1) เพื่อให้การเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ประสบความสำเร็จจะต้องมีการอบรมคณาจารย์เพื่อให้มีทักษะการจัดการเรียนรู้แบบใหม่ในศตวรรษที่ 21 หลักสูตรได้ให้คณาจารย์ทุกท่านเข้าร่วมกิจกรรมอบรมการจัดการเรียนการสอนในศตวรรษที่ 21 ได้แก่ โครงการพัฒนาอาจารย์สำหรับการสอนในศตวรรษที่ 21 เรื่อง Introduction to 21st Century Skills : What, Why, and How ? โครงการพัฒนาอาจารย์สำหรับการสอนในศตวรรษที่ 21 เรื่อง Flipped Classroom for Your Students เป็นต้น (ตั้งเอกสารแนบ 2 - 8)

- 2.2) การจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 สำหรับนักศึกษา

การจัดกิจกรรมสำหรับนักศึกษาจะดำเนินการในภาพรวมของคณะฯ เนื่องจากมีจำนวนนักศึกษาไม่มาก คณะฯ มีการวางแผนพัฒนาการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยสอดแทรกในการเรียนการสอน กระบวนวิชาต่างๆ และการเสนอโครงการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาผ่านสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้แก่ โครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษา Student Mobility / Work learn Internship (เอกสารแนบ 3 – 14) การอบรมเรื่องการแข่งขันบทความทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงาน และตีพิมพ์ผลงาน ประชาสัมพันธ์งานอบรม จัดโดยห้องสมุดคณะอุตสาหกรรมเกษตร และแจกแผ่นพับใบปลิวเกี่ยวกับคู่มือการใช้ห้องสมุดและการสืบค้นฐานข้อมูล (เอกสารแนบ 3 – 15) เพื่อให้ศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ซึ่งถึงแม้ว่า เอกสารประชาสัมพันธ์จากห้องสมุดของคณะอุตสาหกรรมเกษตร จะจัดพิมพ์เป็นภาษาไทย แต่นักศึกษาสามารถขอทราบข้อมูลซึ่งแปลเป็นภาษาต่างประเทศ โดยการสอบถามจากเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานห้องสมุด ผู้ประสานงานหลักสูตร และอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป หรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ได้ และมีการกำหนดให้นักศึกษาจะต้องตีพิมพ์ผลงานเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร

- 2.3) เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรม คณะฯ ได้ประเมินผลการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อใช้ในการปรับปรุงกระบวนการพัฒนาศักยภาพฯ ต่อไป

ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 3.2		คะแนนประเมินตนเอง
● มีระบบ มีกลไก	✓	2
● มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ	✓	
● มีการประเมินกระบวนการ	✓	
● มีการปรับปรุงพัฒนากระบวนการจากผลประเมิน	N/A เนื่องจากเปิดหลักสูตร ในปี 2558	
● มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	เป็นปีแรก ดังนั้น ผลการประเมินกระบวนการประจำปี 2558 จะนำเสนอเป็นระเบียบวาระการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เพื่อพิจารณาปรับปรุงพัฒนากระบวนการจากผลประเมินและนำมาปรับใช้กับหลักสูตรฯ ในปีการศึกษา 2559 ต่อไป	
● มีแนวปฏิบัติที่ดี		

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

เอกสารแนบ 2 - 8	สรุปข้อมูลโครงการอบรมเพื่อพัฒนาทักษะในศตวรรษที่ 21
เอกสารแนบ 3 - 6	สำเนาประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่อง รายชื่อนักศึกษาผู้ผ่านการคัดเลือกให้เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย ประจำปี 2558
เอกสารแนบ 3 - 7	เอกสารสำหรับแจกให้แก่นักศึกษา และกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีการศึกษา 2558
เอกสารแนบ 3 - 8	สำเนาเอกสารระเบียบวาระและกำหนดการ การประชุมเพื่อพิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา ในหลักสูตรนานาชาติ ประจำปีภาคเรียนที่ 2/2558
เอกสารแนบ 3 - 9	สำเนาเอกสารแจ้งการอนุมัติหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์
เอกสารแนบ 3 - 10	สำเนาคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก และ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
เอกสารแนบ 3 - 11	สำเนาเอกสารข่าวประชาสัมพันธ์งานประชุมวิชาการ และการอบรม สัมมนา ที่เป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา
เอกสารแนบ 3 - 12	สำเนาประกาศทุนสนับสนุนการทำวิจัย/การทำวิทยานิพนธ์
เอกสารแนบ 3 - 13	สำเนาแบบรายงานความก้าวหน้าทางการศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย
เอกสารแนบ 3 - 14	สำเนาโครงการที่ได้รับการอนุมัติงบประมาณ ประจำปี 2558 Student Mobility in the Network of ASEAN Countries Year 2014
เอกสารแนบ 3 - 15	สำเนาเอกสารประชาสัมพันธ์ คู่มือแนะนำสำนักหอสมุดมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และคู่มือการใช้งานข้อมูลต่าง ๆ

3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 3.3)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ผลการประกันคุณภาพควรทำให้นักศึกษามีความพร้อมทางการเรียน มีอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตรสูง อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรสูง นักศึกษามีความพึงพอใจต่อหลักสูตร และผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานใน ประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การคงอยู่
- การสำเร็จการศึกษา
- ความพึงพอใจต่อหลักสูตรและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.3

ผลการดำเนินงาน :

1) อัตราการคงอยู่

ปีการศึกษาที่ รับเข้า (ตั้งแต่ปี การศึกษาที่เริ่ม ใช้หลักสูตร)	จำนวนที่รับเข้า (1)	จำนวนที่ สำเร็จ การศึกษา สำหรับรุ่น นั้น ๆ (2)	จำนวนที่ยัง ไม่สำเร็จ การศึกษา สำหรับรุ่น นั้น ๆ (3)	จำนวนที่ หายไป ระหว่าง การศึกษา	จำนวน นักศึกษาที่คง อยู่ในแต่ละ รุ่น (2)+(3)	ร้อยละของ นักศึกษาที่คงอยู่ใน แต่ละรุ่น [(2)+(3)/(1)*100
2558	2 (รับเข้าใน ภาคการศึกษา ที่ 1/2558)	0	2	0	2	100
2558	2 รับเข้าใน ภาคการศึกษา ที่ 2/2558)	0	2	0	2	100
รวม	4	0	4	0	4	100

โดยมีรายละเอียดของนักศึกษาตั้งตาราง

รหัส 58

รหัส	ชื่อ-สกุลนักศึกษา	แผน	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
581335801	Ms. Phan Thi Kim Khanh	แผน ก แบบ ก 2	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล
581335802	Ms. Le Vu Hong Phuc	แผน ก แบบ ก 2	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ
581335803	Mr. Somhak Xainhiaxang	แผน ก แบบ ก 2	อ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์
581335804	Mr. Yanglao Yiale	แผน ก แบบ ก 2	อ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์

2) การสำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า	จำนวนที่รับเข้า (1)	จำนวนที่สำเร็จการศึกษา สำหรับรุ่นนั้น ๆ (2)	ร้อยละของนักศึกษาที่สำเร็จ การศึกษาตามเวลา (2)/(1)*100
2558 (รับเข้าในภาคการศึกษาที่ 1 จำนวน 2 คน) (รับเข้าในภาคการศึกษาที่ 2 จำนวน 2 คน)	4	0 **ยังไม่มีนักศึกษา สำเร็จการศึกษา เนื่องจาก หลักสูตรฯ เปิดสอน เป็นปีแรก	0

3) ความพึงพอใจต่อหลักสูตรและผลการจัดซื้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.1 ความพึงพอใจต่อหลักสูตร

ได้สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษา รหัส 58 ต่อหลักสูตรนานาชาติ (เอกสารแนบ 3 - 16) และความพึงพอใจต่อ
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ซึ่งมีคะแนนเฉลี่ย (เอกสารแนบ 3 - 17) ความพึงพอใจในทุกด้านอยู่ในระดับ มากที่สุด ทั้งนี้
นักศึกษาในหลักสูตรฯ มีข้อเสนอแนะว่าควรเพิ่มกิจกรรมทางการศึกษา เกี่ยวกับการจัดกิจกรรมศึกษาดูงาน ณ สถาน
ประกอบการ เพื่อเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้ให้แก่คน.ในหลักสูตรฯ ให้สามารถสัมผัสการเรียนรู้ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์

และเทคโนโลยี โดยตรงจากการดูงาน ณ สถานประกอบการด้านอาหาร คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ได้นำข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดกิจกรรมทางการศึกษาจากนักศึกษา มาพิจารณาและเสนอให้อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกกิจกรรมดังกล่าวในแต่ละกระบวนวิชาตามความเหมาะสม

3.2 ผลการจัดซื้อเรื่องเรียน

ทางหลักสูตรฯ ได้วางแผนเกี่ยวกับระบบการจัดการซื้อเรื่องเรียนของนักศึกษาไว้ในเบื้องต้น โดยทางหลักสูตรฯ จะเปิดโอกาสให้นักศึกษาขอคำปรึกษาในด้านวิชาการและด้านอื่น ๆ จากอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป และในกรณีที่มีข้อร้องเรียนจากนักศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์จะเปิดโอกาสให้นักศึกษาแจ้งข้อร้องเรียนเป็นลายลักษณ์อักษร ผู้ที่รับข้อร้องเรียนไม่ว่าจะเป็นเจ้าหน้าที่หรืออาจารย์ที่ปรึกษา หากไม่สามารถแก้ไขได้ จะแจ้งประธานกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อดำเนินการแก้ไขเบื้องต้นอย่างรวดเร็ว และหาทางแก้ไขต่อไป ทั้งนี้ ในปี 2558 ยังไม่มีข้อร้องเรียนจากนักศึกษาต่อหลักสูตรนานาชาติ

ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 3.3		คะแนนประเมินตนเอง
● มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้	✓	2

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

- เอกสารแนบ 3 - 16 สรุปผลประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจในหลักสูตรประเมินโดยนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ประจำปีการศึกษา 2558
- เอกสารแนบ 3 - 17 สรุปแบบสำรวจ ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2558

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า	จำนวนที่รับเข้า (1)	จำนวนที่สำเร็จการศึกษา สำหรับรุ่นนั้น ๆ (2)	ร้อยละของนักศึกษาที่สำเร็จ การศึกษาตามเวลา (2)/(1)*100
2558 (รับเข้าในภาคการศึกษาที่ 1 จำนวน 2 คน) (รับเข้าในภาคการศึกษาที่ 2 จำนวน 2 คน)	4	0 **ยังไม่มียศ.สำเร็จการศึกษา เนื่องจาก หลักสูตรฯ เปิดสอน เป็นปีแรก	0

หมายเหตุ ในขณะนี้ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2558 จำนวน 2 ราย ได้เสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์แล้วภายในภาคการศึกษาที่ 2/2558 และโครงร่างวิทยานิพนธ์ ได้รับการอนุมัติโดยคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ แล้ว คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้มีการวางแผน และจัดการศึกษาให้แก่ นักศึกษาในหลักสูตรนานาชาติดังกล่าว ตามแผนโครงสร้างซึ่งในปีการศึกษา 2559 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนวิชาสัมมนา และลงทะเบียนเพื่อดำเนินการจัดทำวิทยานิพนธ์ คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ได้ภายในปีการศึกษา 2559 ดังนั้น จึงยังไม่มีปัญหาใดที่จะมีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา ในอนาคต

- นักศึกษาเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ช้า
- นักศึกษาไม่ติดต่ออาจารย์ที่ปรึกษาตามนัดหมาย หรือแผนที่วางไว้
- เครื่องมือที่จำเป็นชำรุด ต้องรอเวลาซ่อม
- ความรู้พื้นฐานในสาขาวิชาของนักศึกษาไม่เพียงพอ ทำให้นักศึกษาไม่ผ่านการเรียนในวิชาแกน และต้องลงเรียนใหม่
- ความรู้ด้านภาษาอังกฤษไม่เพียงพอ ทำให้ประสบปัญหาด้านการเขียนรายงานการวิจัยหรือวิทยานิพนธ์ และการนำเสนอ งานวิจัย
-

3.4 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 2.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (Thai Qualifications Framework for Higher Education: TQF) ได้มีการกำหนดคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ใน มคอ.2 ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ตัวบ่งชี้นี้จะเป็นการประเมินคุณภาพบัณฑิต ในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต

เกณฑ์การประเมิน

ใช้ค่าเฉลี่ยของคะแนนประเมินบัณฑิต (คะแนนเต็ม 5)

สูตรการคำนวณ

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมินบัณฑิต}}{\text{จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด}}$$

ผลการดำเนินงาน : เนื่องจาก หลักสูตรนานาชาติ ได้เปิดทำการสอนในปีการศึกษา 2558 เป็นปีแรก และนักศึกษาในหลักสูตร ยังไม่สำเร็จการศึกษา ดังนั้น จึงยังไม่ได้สำรวจและประเมินคุณภาพบัณฑิตในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2558
1.	ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมินบัณฑิต	คะแนน	N/A
2.	จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด	คน	N/A
3.	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด	คน	N/A
4.	แปลงเป็นคะแนน	คะแนน	N/A

ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 2.1		คะแนนประเมินตนเอง
● มีผลการประเมินคุณภาพบัณฑิตในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต	N/A เนื่องจากเปิดหลักสูตร ในปี 2558 เป็นปีแรก ดังนั้น นักศึกษาที่รับเข้า ในปีการศึกษา 2558 จึงอยู่ระหว่างการศึกษา	N/A

3.5 ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ตัวบ่งชี้ที่ 2.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

การศึกษาในหลักสูตรนานาชาติ ระดับปริญญาโทจะต้องมีการค้นคว้า คิดอย่างเป็นระบบ วิจัยเพื่อหาคำตอบที่มีความน่าเชื่อถือ ผู้สำเร็จการศึกษาจะต้องประมวลความรู้เพื่อจัดทำผลงานที่แสดงถึงความสามารถในการใช้ความรู้ อย่างเป็นระบบ และสามารถนำเผยแพร่ให้เป็นประโยชน์ต่อสาธารณะ ตัวบ่งชี้นี้จะเป็นการประเมินคุณภาพของ ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโท

เกณฑ์การประเมิน

โดยการแปลงค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา เป็นคะแนนระหว่าง 0 – 5 กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 40 ขึ้นไป

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา ตามสูตร

$$\frac{\text{ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์หรือเผยแพร่ของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท}}{\text{จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโททั้งหมด}} \times 100$$

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา}}{40} \times 5$$

กำหนดระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการ ดังนี้

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.10	- บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง
0.20	- บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ
0.40	- บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ - ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร
0.60	- บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.80	- บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ.หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการ สำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1
1.00	- บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 - ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร

การส่งบทความเพื่อพิจารณาคัดเลือกให้นำเสนอในการประชุมวิชาการต้องส่งเป็นฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) และเมื่อได้รับการตอบรับและตีพิมพ์แล้ว การตีพิมพ์ต้องตีพิมพ์เป็นฉบับสมบูรณ์ซึ่งสามารถอยู่ในรูปแบบเอกสาร หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์ได้

กำหนดระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการ ดังนี้

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.20	งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์online
0.40	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน
0.60	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ
0.80	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ
1.00	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ

ผลงานสร้างสรรค์ทุกชิ้นต้องผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการที่มีองค์ประกอบไม่น้อยกว่า 3 คน โดยมีบุคคลภายนอกสถาบันร่วมพิจารณาด้วย

หมายเหตุ

1. ผลงานวิจัยที่มีชื่อนักศึกษาและอาจารย์ร่วมกันและนับในตัวบ่งชี้แล้ว สามารถนำไปนับในตัวบ่งชี้ผลงาน ทางวิชาการของอาจารย์
2. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาให้นับผลงานทุกชิ้นที่มีการตีพิมพ์เผยแพร่ในปีการประเมินนั้นๆ
3. ในกรณีที่ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษาไม่พิจารณาตัวบ่งชี้

ผลการดำเนินงาน : การเผยแพร่ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท

** นักศึกษา จำนวน 4 ราย ซึ่งเข้าศึกษาในปีการศึกษา 2558 ยังอยู่ระหว่างการศึกษิตตามแผนการศึกษา ดังนี้

1. Ms. Phan Thi Kim Khanh รหัส 581335801 (รับเข้าใน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2558)

ได้รับการอนุมัติในหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ ในที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 2/2559 เมื่อวันที่ 27 เมษายน 2559 แล้ว

2. Ms. Le Vu Hong Phuc รหัส 581335802 (รับเข้าใน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2558)

ได้รับการอนุมัติในหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ ในที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 2/2559 เมื่อวันที่ 27 เมษายน 2559 แล้ว

3. Mr. Somhak Xainhiayang รหัส 581335803 (รับเข้าใน ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2558)

อยู่ระหว่างศึกษาตามแผนการศึกษา และเตรียมจัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์

4. Mr. Yanglao Yiale รหัส 581335804 (รับเข้าใน ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2558)

อยู่ระหว่างศึกษาตามแผนการศึกษา และจัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์

หมายเหตุ นักศึกษาทั้ง 4 ราย ยังไม่ได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

ทั้งนี้ ตามข้อกำหนด กิจกรรมทางวิชาการ ของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้กำหนดเงื่อนไขไว้ดังนี้

1. การจัดสัมมนา และการนำเสนอผลงานในการสัมมนาอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง เป็นจำนวนไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษา และต้องเข้าร่วมสัมมนาทุกครั้งตลอดระยะเวลาการศึกษา

2. ผลงานวิทยานิพนธ์ หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์จะต้อง

2.1) ได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงาน หรือ ส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการจำนวนอย่างน้อย 1 เรื่อง หรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการ ที่มีรายงานการประชุม (proceedings) โดยผลงานที่เผยแพร่จำเป็นต้องเป็นบทความฉบับเต็ม (full paper) ซึ่งมีคณะกรรมการตรวจสอบผลงาน และมีชื่อนักศึกษาเป็นชื่อแรกอย่างน้อย 1 เรื่อง หรือ

2.2) ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร หรือสิทธิบัตร

ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 2.2		คะแนนประเมินตนเอง
<ul style="list-style-type: none"> มีผลงานของนักศึกษาและสำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ 	N/A เนื่องจากเปิดหลักสูตร ในปี 2558 เป็นปีแรก ดังนั้น นักศึกษาที่รับเข้าในปีการศึกษา 2558 จึงอยู่ระหว่างการศึกษา	N/A

หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา (เอกสารแนบ 4 - 1)

1. รายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษา ที่ 1 ปีการศึกษา 2558

ชื่อกระบวนวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	การกระจายระดับคะแนน												จำนวน นศ. ที่ลงเรียน	จำนวน นศ. ที่สอบผ่าน
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	W	T		
หมวดวิชาตามเงื่อนไขของสาขา															
601701 Food Microbiology and Chemistry	1/2558	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1
601702	1/2558	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1

ชื่อกระบวนวิชา	ภาค/ ปีการศึกษา	การกระจายระดับคะแนน												จำนวน นศ. ที่ลงทะเบียน	จำนวน นศ. ที่สอบ ผ่าน
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	W	T		
Food Processing and Engineering															
หมวดวิชาบังคับ															
601731 Advanced Food Microbiology	1/2558	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
601758 Food Research Statistics	1/2558	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
604715 Physical and Engineering Properties of Foods	1/2558	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
หมวดวิชาเลือก															
604847 Water Activity in Food Process Engineering	1/2558	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1

2. รายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษา ที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ชื่อกระบวนวิชา	ภาค/ ปีการศึกษา	การกระจายระดับคะแนน												จำนวน นศ. ที่ลงทะเบียน	จำนวน นศ. ที่สอบ ผ่าน
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	W	T		
หมวดวิชาตามเงื่อนไขของสาขา															
601701 Food Microbiology and Chemistry	2/2558	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	2
601702 Food Processing and Engineering	2/2558	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2	1
หมวดวิชาบังคับ															
601731 Advanced Food Microbiology	2/2558	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
601758 Food Research Statistics	2/2558	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
601745 Advanced Food Processing and Technology	2/2558	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2

ชื่อกระบวนวิชา	ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายระดับคะแนน												จำนวน นศ. ที่ลงทะเบียน	จำนวน นศ. ที่สอบ ผ่าน
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	W	T		
หมวดวิชาตามเงื่อนไขของสาขา															
601758 Food Research Statistics	2/2558	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
601775 Advanced Food Science and Food Analysis	2/2558	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
604715 Physical and Engineering Properties of Foods	2/2558	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
หมวดวิชาเลือก															
603724 Advanced Food Packaging Materials and Testing	2/2558	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
604766 Non-thermal Food Processing	2/2558	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

เอกสารแนบ 4 - 1

สำเนาเอกสารการแจ้งเวียนคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อรายงานผลเกรด
ของหลักสูตรนานาชาติ ประจำปีการศึกษา 2558

คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล

4.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ที่ 5.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

แม้ทุกหลักสูตรที่สถาบันการศึกษาเปิดให้บริการต้องผ่านการรับทราบจากสำนักงานคณะกรรมการ การอุดมศึกษา
และมีการปรับปรุงทุก 5 ปี แต่ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีการออกแบบหลักสูตร ควบคุมกำกับการจัดทำรายวิชาต่างๆ ให้มีเนื้อหา
ที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการการเปิดรายวิชาต่างๆ ทั้งวิชาบังคับและ
วิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ โดยสนองความต้องการของนักศึกษา และ ตลาดแรงงาน สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาต้อง
เน้นการพัฒนาทักษะด้านทฤษฎีและการเรียนรู้ด้วยตนเอง

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็น
ที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร
- การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้นๆ
- การพิจารณาอนุมัติหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่ายู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมด ที่ทำให้หลักสูตรทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและความต้องการของประเทศ

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

ผลการดำเนินงาน :

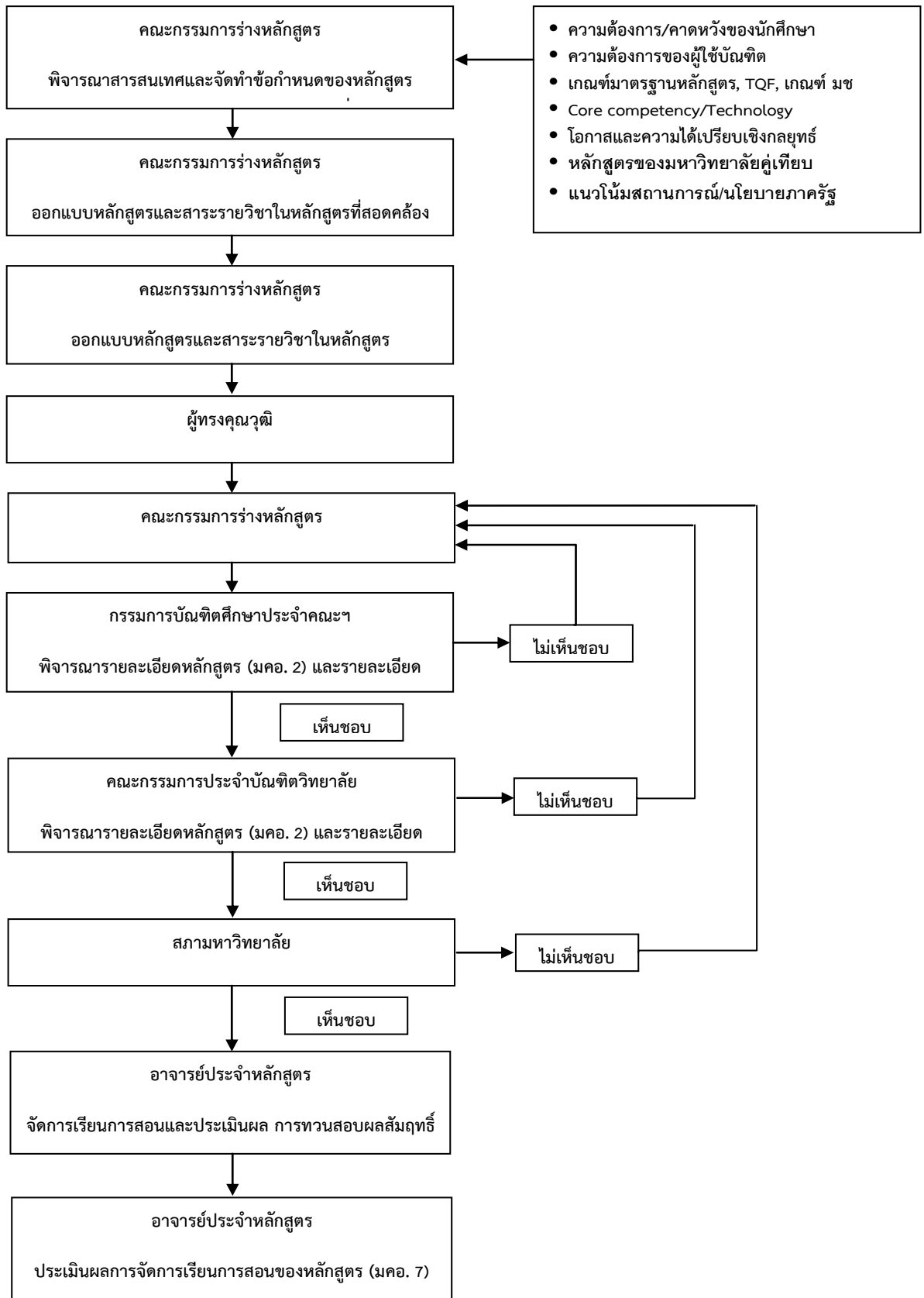
1) การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร

ในการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร เริ่มจากการสำรวจความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต มีการสำรวจหลักสูตรในลักษณะใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศ แนวโน้มสถานการณ์อุตสาหกรรมอาหาร เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2548 แผนการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ.2555-2559) พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2550 และนโยบายที่สนับสนุนการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในปัจจุบัน รวมทั้งการเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและความเป็นผู้นำทางด้านอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) และความเชี่ยวชาญของสาขาวิชา เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการออกแบบหลักสูตร กำหนดคุณลักษณะของบัณฑิตที่ต้องการ และออกแบบเนื้อหาสาระให้สอดคล้องกับคุณลักษณะบัณฑิตและผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ต้องการ มีการบริหารจัดการการเปิดรายวิชาต่างๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ คณะกรรมการร่างหลักสูตรฯ ได้ออกแบบหลักสูตรเป็นหลักสูตรที่เน้นการวิจัย เพื่อจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นมาตรฐานและคุณภาพทางวิชาการ อันเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ โดยให้ความสำคัญและคำนึงถึงความเสมอภาคในโอกาสทางการศึกษา ความมีเสรีภาพและความเป็นเลิศทางวิชาการควบคู่ไปกับความมีคุณธรรม ผลิตผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมุ่งเน้นการทำวิจัยในลักษณะบูรณาการและสหวิทยาการ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรระดับประเทศและสากล เพื่อให้บัณฑิตสามารถนำความเชี่ยวชาญและศักยภาพในการบริการวิชาการแบบมีส่วนร่วมตามความต้องการของชุมชน และประเทศของตน

เมื่อจัดทำร่างหลักสูตรแล้วได้เสนอให้ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาให้ข้อเสนอแนะ เมื่อปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิแล้ว จะเสนอคณะกรรมการประจำสาขาวิชา สำนักวิชา กรรมการบัณฑิตศึกษาคณะ และกรรมการบริหารคณะ พิจารณาตามลำดับ เมื่อผ่านความเห็นชอบของคณะฯแล้ว จึงเสนอบัณฑิตวิทยาลัยและมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาต่อไป

ในการจัดการเรียนการสอน อาจารย์จะจัดทำ มคอ. 3 ก่อนเปิดภาคการศึกษา ดำเนินการสอน วัดและประเมินผลตามที่กำหนดใน มคอ. 3 และจัดทำ มคอ. 5 หลังสิ้นสุดการศึกษาแต่ละภาคการศึกษา และมีการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษา และสรุปผลการดำเนินการของทั้งปีการศึกษา (มคอ. 7) เพื่อนำผลการวิเคราะห์มาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

มีแผนภูมิแสดงกระบวนการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้



2) การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานี้ๆ

หลักสูตรฯ จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อย 1 ครั้งในรอบ 5 ปี (4 ปีของการใช้หลักสูตร + 1 ปีของการปรับปรุงหลักสูตร) โดยนำความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ผลการประเมินของนักศึกษา ความก้าวหน้าและการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าของอุตสาหกรรมอาหาร มีการออกแบบระบบและกลไกการทำงานตามวงจร PDCA และกรอบ TQF เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามเป้าประสงค์ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) เป็นหลักสูตรเปิดใหม่ ปี พ.ศ. 2558 เพื่อให้การบริหารจัดการหลักสูตรฯ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ได้มีการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย (ปรับปรุงอาจารย์ประจำหลักสูตร) ไว้ล่วงหน้า เนื่องจาก รองศาสตราจารย์ ดร.พรชัย ราชตะนะพันธ์ ซึ่งร่วมเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร จะมีกำหนดลาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ เป็นระยะเวลา 1 ปี ตั้งแต่ วันที่ 8 สิงหาคม 2559 จนถึงวันที่ 7 สิงหาคม 2560 โดย คณะกรรมการบริหารสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้ให้ความเห็นชอบ ในคราวประชุมเมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2559 และประธานบริหารหลักสูตรระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) จึงขอเสนอคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ให้ความเห็นชอบในการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยขอเปลี่ยนจาก รศ.ดร.พรชัย ราชตะนะพันธ์ เป็น ผศ.ดร.ชรินทร์ เตชะพันธ์ และดำเนินการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตรต่อคณะฯ ตามลำดับ (เอกสารแนบ 4 - 2)

หลักสูตรฯ ได้มีความร่วมมือทางวิชาการกับมหาวิทยาลัยต่างประเทศ จึงมีการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรนานาชาติ โดยมีแผนจัดทำหลักสูตรสองปริญญา ร่วมกับสถาบันการศึกษาต่างประเทศ ได้แก่ University of Reading, United Kingdom และ North Dakota State University, USA เพื่อให้มีการแลกเปลี่ยนความรู้จากผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และปรับปรุงเนื้อหาสาระของหลักสูตรให้มีความทันสมัย เปิดโอกาสให้ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่จะเข้ามาศึกษา ในแผนการศึกษาใหม่นี้ สามารถศึกษาในสถาบันการศึกษาคู่ความร่วมมือ ภายในระยะเวลาอันรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่ายในการศึกษา ได้รับความรู้ การฝึกปฏิบัติการ และมีโอกาสในการทำวิจัยร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒิจากสถาบันการศึกษาต่างประเทศ

นอกจากนี้ เพื่อให้การเรียนการสอนของหลักสูตรฯ มีความทันสมัย และมีคุณภาพ ทางหลักสูตรฯ ได้พิจารณาเรียนเชิญ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย จากสถาบันอุดมศึกษาทั้งในและต่างประเทศ เช่น ได้เรียนเชิญ รศ.ดร.ประเวทย์ ตัญเฒ่มวงศ์ ผู้เชี่ยวชาญ ในด้าน Food Safety จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (เอกสารแนบ 4 - 3) และ ได้เรียนเชิญ Assoc. Prof. Geoffrey Savage ผู้เชี่ยวชาญในด้าน Nutrition and Food Biochemistry จาก Faculty of Agriculture and Life Sciences, Lincoln University, New Zealand (เอกสารแนบ 4 - 4) เข้าร่วมเป็น อาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย ประเภท อาจารย์พิเศษ ของหลักสูตรนานาชาติ เพื่อให้สามารถให้การบรรยายพิเศษ ในสาขาที่เชี่ยวชาญ และเข้าร่วมเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ให้แก่นักศึกษาในหลักสูตรฯ

3) การพิจารณาอนุมัติหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

นักศึกษาเข้านำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์และกรอบเวลาในการทำวิทยานิพนธ์ ในที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรของสาขาวิชาฯ เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของเรื่อง วิธีการวิจัย ปริมาณงาน และกรอบระยะเวลา (ดังเอกสารแนบ 3 - 8) หลังจากนั้น นักศึกษาปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อแก้ไขตามข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการ และสามารถนำเสนออนุมัติโครงร่างวิทยานิพนธ์ ต่อคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะได้ ในกรณี ที่มีข้อแก้ไขมาก นักศึกษาอาจต้องนำเสนอใหม่อีกครั้ง เมื่อผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรนานาชาติ แล้วให้นำเสนอคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ เพื่อพิจารณาอนุมัติต่อไป เมื่อโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้รับความเห็นชอบแล้ว คณะฯ จะทำเรื่องแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไปยังบัณฑิตวิทยาลัย ทั้งนี้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ สกอ. มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งรองศาสตราจารย์ขึ้นไปในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และมีภาระงานการเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไม่เกินจำนวนที่ สกอ. กำหนด และเป็นไปตามประกาศบัณฑิตวิทยาลัย เรื่อง การทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้แต่งตั้งคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ให้แก่นักศึกษา เพื่อติดตามการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาเป็นระยะๆ ในกรณี ที่มีปัญหาหรืออุปสรรค ที่นอกเหนือการพิจารณาของคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ จะดำเนินการเสนอปัญหาในการทำวิทยานิพนธ์ ต่อที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตร ปัญหาที่พบในปีการศึกษา 2558 คือ ความพร้อมในการศึกษา และการปรับตัวเข้ากับการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของนักศึกษาต่างชาติ รวมทั้งความสามารถทางภาษาอังกฤษ ของนักศึกษบางราย ซึ่งส่งผลต่อความสามารถในการเรียนรู้วิชาบังคับ และเกิดความล่าช้าในการทำวิทยานิพนธ์ ประธานบริหารหลักสูตรฯ จึงได้กำกับให้อาจารย์

ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ติดตามการทำงานของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด พร้อมทั้งให้คำแนะนำแก่นักศึกษา ให้เพิ่มความตั้งใจในการเรียนทั้งในวิชาหลักตามแผนการศึกษา และการเรียนรู้ภาษาอังกฤษเพิ่มเติม รวมทั้งแนะนำให้ศึกษารู้อักคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อให้สามารถบริหารจัดการเวลาและเรียงลำดับความสำคัญก่อนหลังในการเรียนและการดำเนินชีวิต นอกจากนี้ ได้แจ้งให้ผู้ประสานรายงานสถานะของนักศึกษาต่อประธานกรรมการบริหารหลักสูตรเป็นระยะ เพื่อป้องกันการพ้นสภาพของนักศึกษาเนื่องจากเรียนเกินเวลาที่กำหนด (เอกสารแนบ 4 - 5)

ในภาคการศึกษา ที่ 2 ของปีการศึกษา 2558 ได้มีนักศึกษาในหลักสูตรนานาชาติ จำนวน 2 ราย เสนอขออนุมัติหัวข้อ และโครงร่างวิทยานิพนธ์ ต่อคณะกรรมการหลักสูตรฯ และมีการนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ ในการประชุม ซึ่งใช้เวลานาน และอาจารย์แต่ละท่านอาจมีประเด็นแก้ไขที่ขัดแย้งกัน รวมทั้งคณะกรรมการบางท่าน ไม่ได้อยู่ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องโดยตรง ทางคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ จึงพิจารณาปรับปรุงขั้นตอนการพิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ใหม่ โดยมีมติให้ปรับลดจำนวนคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ที่จะเข้าร่วมในการประชุม ในครั้งต่อไปลง ร้อยละ 50 จากจำนวนของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เพื่อลดทอนเวลาในการประชุม โดยประธานหลักสูตรฯ จะพิจารณารายงานของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ผู้มีความเชี่ยวชาญและสัมพันธ์กับสาขาการทำวิจัยโดยตรงของนักศึกษา และอาจพิจารณาเรียนเชิญกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกชุดกรรมการ และ/หรือ ภายนอกมหาวิทยาลัย เพื่อให้ความเห็นที่เป็นประโยชน์ ต่อการศึกษาวิจัยและการจัดทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา ที่ประชุมเห็นชอบในข้อเสนอแนะดังกล่าว และจะเริ่มนำมาใช้ในภาคการศึกษาที่ 1/2559 เป็นต้นไป

ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 5.1		คะแนนประเมินตนเอง
● มีระบบ มีกลไก	✓	2
● มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ	✓	
● มีการประเมินกระบวนการ	✓	
● มีการปรับปรุงพัฒนากระบวนการจากผลประเมิน	N/A เนื่องจากเปิดหลักสูตร	
● มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	ในปี 2558 เป็นปีแรก ดังนั้น ผลการ	
● มีแนวปฏิบัติที่ดี	ประเมินกระบวนการประจำปี 2558 จะนำเสนอเป็นระเบียบวาระในการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เพื่อพิจารณาปรับปรุงพัฒนากระบวนการจากผลประเมินประจำปี 2558 และนำมาปรับใช้ในการดำเนินงานของหลักสูตรฯ ในปีการศึกษา 2559 ต่อไป	

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

เอกสารแนบ 3 - 8	สำเนาเอกสารระเบียบวาระและกำหนดการ การประชุมเพื่อพิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา ในหลักสูตรนานาชาติ ประจำปีการศึกษา 2/2558
เอกสารแนบ 4 - 1	สำเนาเอกสารการแจ้งเวียนคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อรายงานผลเกรด ของหลักสูตรนานาชาติ ประจำปีการศึกษา 2558
เอกสารแนบ 4 - 2	สำเนาบันทีกข้อความการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย
เอกสารแนบ 4 - 3	สำเนาบันทีกข้อความการเสนอขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษของบัณฑิตวิทยาลัย (รศ.ดร.ประเวทย์ ต้อยเต็มวงศ์)
เอกสารแนบ 4 - 4	สำเนาบันทีกข้อความการเสนอขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษของบัณฑิตวิทยาลัย (Assoc. Prof. Dr. Geoffrey Savage)
เอกสารแนบ 4 - 5	สำเนาแบบฟอร์มบันทีกการให้คำปรึกษาแก่นศ.วิทยานิพนธ์/การรับทราบข้อมูล (Form of Notice)

4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน (ตัวบ่งชี้ที่ 5.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

หลักสูตรต้องให้ความสำคัญกับการวางระบบผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ทันสมัยของอาจารย์ที่มอบหมายให้สอนในวิชานั้นๆ เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ ประสบการณ์ และได้รับการพัฒนาความสามารถจากผู้รู้จริง สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ต้องให้ความสำคัญกับการกำหนด หัวข้อวิทยานิพนธ์การกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษา การค้นคว้าอิสระ และลักษณะของนักศึกษา ให้นักศึกษาได้รับโอกาสและการพัฒนาตนเองเต็มตามศักยภาพ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ การค้นคว้าอิสระต้องสามารถให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์การค้นคว้าอิสระ ตั้งแต่กระบวนการพัฒนาหัวข้อจนถึงการทำวิทยานิพนธ์ การค้นคว้าอิสระการสอบป้องกัน และการเผยแพร่ผลงานวิจัยจนสำเร็จ การศึกษา

กระบวนการเรียนการสอนสำหรับยุคศตวรรษที่ 21 ต้องเน้นการพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ตามโครงสร้างหลักสูตรที่กำหนด และได้รับการพัฒนาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ คุณธรรมจริยธรรม ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ทักษะทางภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ทักษะการทำงานแบบมีส่วนร่วม ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี ความสามารถในการดูแลสุขภาพ ฯลฯ การเรียนการสอนสมัยใหม่ต้องใช้สื่อเทคโนโลยี และทำให้นักศึกษาเรียนรู้ ได้ตลอดเวลาและในสถานที่ใดก็ได้ ผู้สอนมีหน้าที่เป็นผู้อำนวยการความสะดวกรวดเร็วให้เกิดการเรียนรู้ และสนับสนุนการเรียนรู้สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา เทคนิคการสอนจะเน้นการวิจัยเป็นฐานการเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน เป็นต้น

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การกำหนดผู้สอน
- การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4)
- การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม
- การควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษาให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์
- การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษาที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์
- การช่วยเหลือ กำกับ ติดตามในการทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระและการตีพิมพ์ผลงาน ในระดับบัณฑิตศึกษา

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่ายู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมด ที่ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ก่อให้เกิดผลการเรียนรู้บรรลุตามเป้าหมาย

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

ผลการดำเนินงาน :

1) การพิจารณากำหนดผู้สอน

กรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณากำหนดอาจารย์ผู้สอนตามความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญของอาจารย์ รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์แต่ละท่านมีภาระงานสอนใกล้เคียงกัน เพื่อให้มีเวลาสำหรับให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ ทำวิจัยและบริการวิชาการ หลักสูตรฯ จัดให้มีการประเมินอาจารย์ผู้สอน และการประเมินการเรียนการสอนในกระบวนวิชาโดยนักศึกษา ประจำปี การศึกษา 2558 (เอกสารแนบ 4 – 6 และ 4 - 7) และได้นำผลการประเมินมาประกอบการพิจารณากำหนดผู้สอนทุกปีการศึกษา

2) การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.5 ทั้งนี้ ไม่มีการจัดทำ มคอ.4 เนื่องจากไม่มีการจัด การศึกษาแบบสหกิจ) เมื่อได้กำหนดผู้สอนแล้ว อาจารย์ผู้สอนจะจัดทำ มคอ. 3 รายละเอียดตกระบวนวิชา ส่งให้ผู้ประสานงาน สาขาวิชา ก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อนำขึ้นระบบ CMU-MIS หัวหน้าสำนักวิชา ทำหน้าที่กำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และรายงานในที่ประชุมกรรมการบริหารคณะฯ เพื่อเป็นการกระตุ้นอาจารย์ที่ยังไม่ได้ส่ง

3) ภายหลังจากเสร็จสิ้น การเรียนการสอน ทางสำนักวิชา จะมีระบบการติดตาม มคอ. 5 จากอาจารย์ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

4) การควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษาให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์ กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้พิจารณาหัวข้อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา โดยให้นักศึกษานำเสนอหัวข้อและโครงร่าง วิทยานิพนธ์ เพื่อให้กรรมการพิจารณาความเหมาะสมและสอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์ หากหัวข้อไม่ผ่าน นักศึกษาต้องนำไปแก้ไขโดยปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาและนำเสนอใหม่อีกครั้งหนึ่ง

5) การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษาที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องหรือสัมพันธ์กับ หัวข้อวิทยานิพนธ์

การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ พิจารณาจากความเชี่ยวชาญของอาจารย์และภาระงานการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ และมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ 2558

6) การช่วยเหลือ กำกับ ติดตาม ในการทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระและการตีพิมพ์ผลงาน

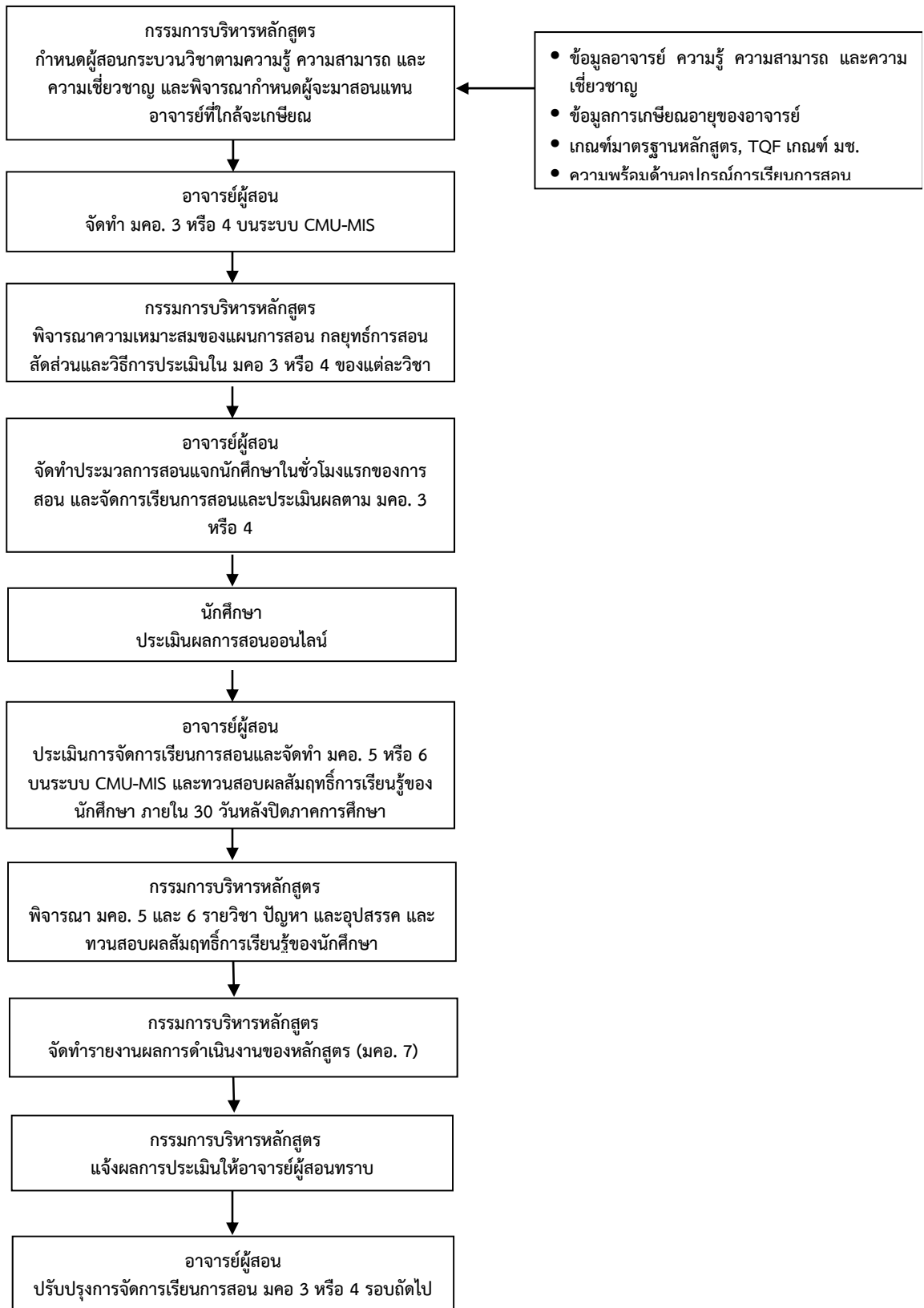
หลักสูตรฯ จัดให้มีการติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาโดยจัดกระบวนวิชาสัมมนาให้นักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา ได้รายงานความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักแต่ละท่าน มีการนัด นักศึกษาให้รายงานหรือนำเสนอความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ ตามความถี่ที่เหมาะสม ของนักศึกษาแต่ละราย เพื่อเป็นการ ติดตามและประเมินกระบวนกรให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ ว่าเป็นไปตามแผนการที่กำหนดหรือไม่

นอกจากนี้คณะฯ มีกลไกกระตุ้นให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มีการนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ตามแผนการศึกษา โดยมี การจัดสรรทุนสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ระดับบัณฑิตศึกษาโดยจะจัดสรรให้เฉพาะนักศึกษาที่สามารถเสนอหัวข้อโครง กร่างได้ทันในภาคการศึกษาที่สองของปีการศึกษาแรก รวมถึงการส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมเสนอผลงานในการประชุม วิชาการต่างๆ ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

7) กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ประเมินการวางระบบผู้สอนและกระบวนกรจัดการเรียนการสอนผ่านการจัดทำ มคอ 7 เพื่อนำผลมาปรับปรุงการกำหนดผู้สอน มคอ 3 และ 5 รวมถึงการควบคุมกำกับ ติดตามการทำวิทยานิพนธ์ต่อไป โดยในปี 2559 กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ติดตามการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักในที่ประชุมหลักสูตร และให้เจ้าหน้าที่สาขาวิชารายงานสถานะของนักศึกษาเป็นระยะ เพื่อป้องกันปัญหาความล่าช้าของในการทำวิทยานิพนธ์ และการพัฒนา ของนักศึกษาเนื่องจากเรียนเกินเวลาที่กำหนด

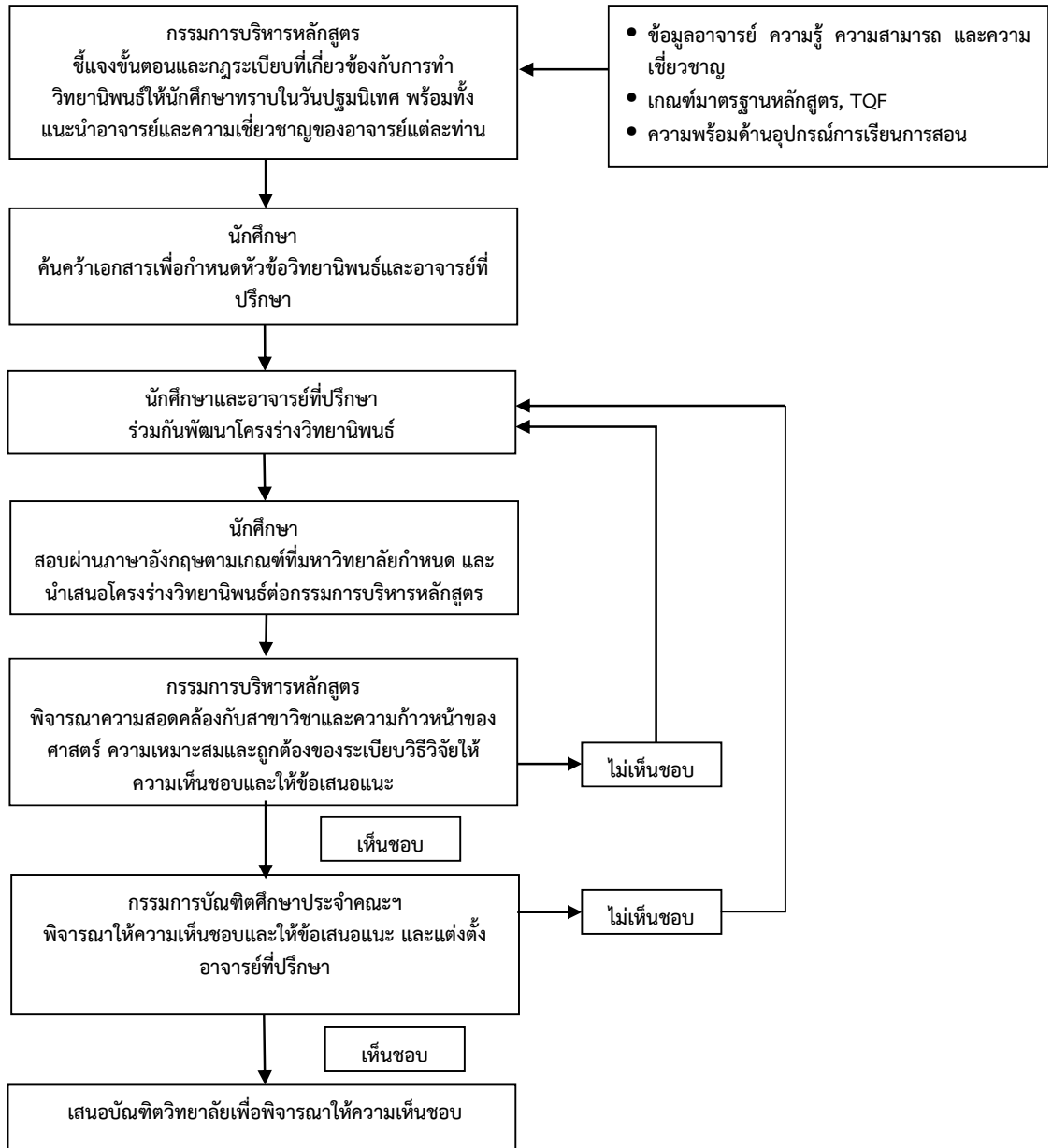
มีแผนภูมิแสดงกระบวนการการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน 1 ดังนี้

ในกระบวนการวิชาทั่วไป



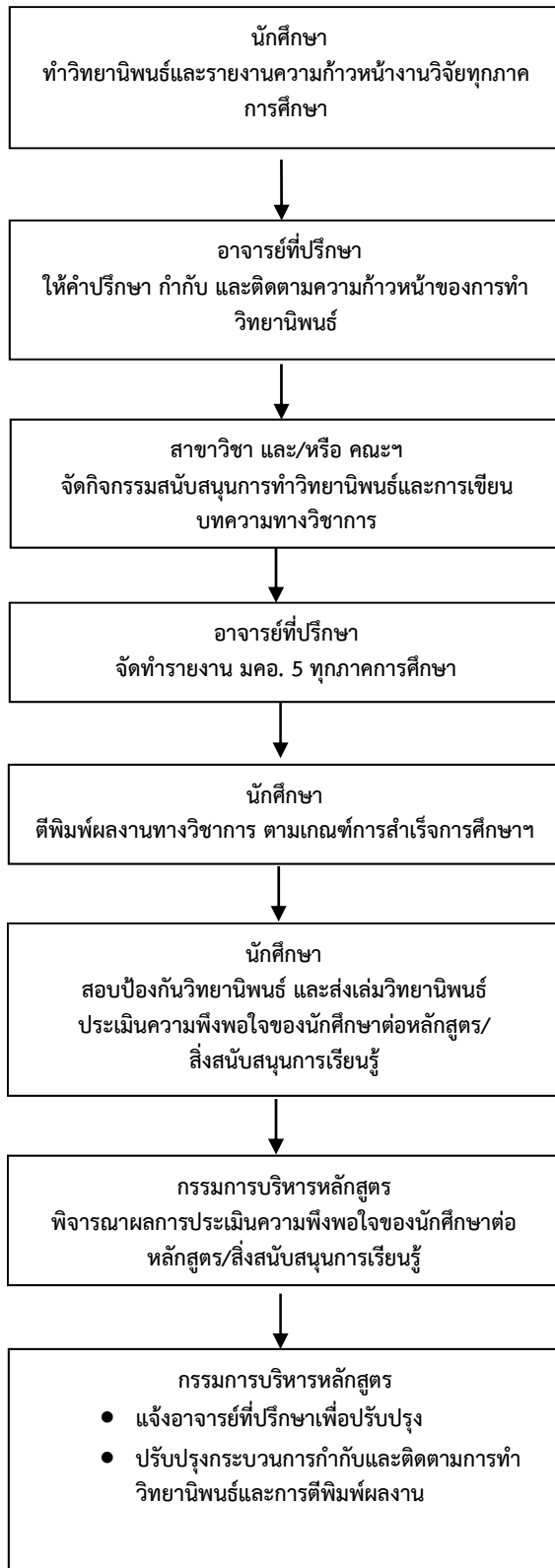
มีแผนภูมิแสดงกระบวนการการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน 2 ดังนี้

โครงร่างวิทยานิพนธ์



มีแผนภูมิแสดงกระบวนการการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน 3 ดังนี้

การกำกับ ติดตาม การทำวิทยานิพนธ์และการตีพิมพ์ผลงาน



ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 5.2		คะแนนประเมินตนเอง
● มีระบบ มีกลไก	✓	2
● มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ	✓	
● มีการประเมินกระบวนการ	✓	
● มีการปรับปรุงพัฒนากระบวนการจากผลประเมิน	N/A เนื่องจากเปิดหลักสูตรในปี 2558 เป็นปีแรก และได้มีกระบวนการในระดับสำนักวิชา เพื่อใช้ในการดำเนินการ ตามตัวบ่งชี้ที่ 5.2 ดังนั้นผลการประเมินกระบวนการประจำปี 2558 จะนำเสนอเป็นระเบียบวาระการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เพื่อพิจารณาปรับปรุงพัฒนากระบวนการและนำมาปรับใช้กับหลักสูตรฯ ในปีการศึกษา 2559 ต่อไป	
● มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม		
● มีแนวปฏิบัติที่ดี		

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

- เอกสารแนบ 4 - 6 รายงานผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2558
- เอกสารแนบ 4 - 7 รายงานผลการประเมินกระบวนการวิชาโดยนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2558

4.3 การประเมินผู้เรียน (ตัวบ่งชี้ที่ 5.3)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

การประเมินนักศึกษามีจุดมุ่งหมาย 3 ประการ คือ การประเมินผลนักศึกษาเพื่อให้ข้อมูลสารสนเทศที่เป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงการเรียนการสอนของผู้สอน และนำไปสู่การพัฒนาการเรียนรู้นักศึกษา (assessment for learning) การประเมินที่ทำให้นักศึกษาสามารถประเมินตนเองเป็น และมีการนำผลการประเมินไปใช้ในการพัฒนาวิธีการเรียนของตนเองใหม่ จนเกิดการเรียนรู้ (assessment as learning) และการประเมินผลการเรียนรู้นักศึกษาที่แสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (assessment of learning) การประเมินส่วนใหญ่จะใช้เพื่อจุดมุ่งหมายประการหลัง คือ เน้นการได้ข้อมูลเกี่ยวกับสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้นักศึกษา การจัดการเรียนการสอนจึงควรส่งเสริมให้มีการประเมินเพื่อจุดมุ่งหมายสองประการแรกด้วย ทั้งนี้ ความเหมาะสมของระบบประเมินต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมิน เครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพ และวิธีการให้เกรดที่สะท้อนผลการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม มีการกำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง (authentic assessment) มีการใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการปฏิบัติงานในโลกแห่งความเป็นจริง (real world) และมีวิธีการให้ข้อมูลป้อนกลับ (feedback) ที่ทำให้นักศึกษาสามารถแก้ไขจุดอ่อนหรือเสริมจุดแข็งของตนเองได้ ให้ผลการประเมินที่สะท้อนระดับความสามารถที่แท้จริงของนักศึกษาสำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ต้องให้ความสำคัญกับการวางระบบ ประเมินวิทยานิพนธ์ การค้นคว้าอิสระที่มีคุณภาพด้วย

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

- การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
- การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- การกำกับจัดการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7)
- การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าอยู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมดที่สะท้อนสภาพจริงด้วยวิธีการหรือเครื่องมือที่เชื่อถือได้ ให้ข้อมูลที่ช่วยให้ผู้สอนและผู้เรียนมีแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาการเรียนการสอนต่อไป

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

ผลการดำเนินงาน :

1) การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

หลักสูตรฯ จัดให้อาจารย์ผู้สอนมีการระบุเกณฑ์การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามผลลัพธ์การเรียนรู้ วิธีการประเมิน และกำหนดน้ำหนักของแต่ละองค์ประกอบ ตามที่ระบุไว้ใน มคอ. 3 โดยได้แจ้งให้นักศึกษาทราบในวันแรกของการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาใช้การประเมินตามสภาพจริง เช่น ประเมินจากผลสอบข้อเขียน การบ้าน งานที่มอบหมาย ให้ทำ และการสังเกตพฤติกรรม

2) การทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ในการตรวจสอบความถูกต้องของการประเมินผลรายวิชา คณะฯ กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนต้องตรวจสอบความถูกต้องของการให้คะแนน การรวบรวมคะแนน และการให้อักษรลำดับชั้น โดยต้องรายงานผลการตรวจสอบในรูปแบบฟอร์มที่กำหนด เพื่อเสนอต่อหลักสูตรฯ สำนักวิชา และคณะฯ พิจารณาเป็นลำดับต่อไป (เอกสารแนบ 4 – 8)

หลักสูตรนานาชาติ มีกระบวนการทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2558 ดังนี้

Input	Process	Output
1. มคอ. 2 2. แบบฟอร์มรายชื่อกระบวนที่จะทวนสอบประจำปีการศึกษา	1. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาเห็นควรให้ผู้ประสานงานดำเนินการแจ้งเวียนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อเสนอกำหนดกระบวนวิชาที่จะทวนสอบของปีการศึกษานั้นๆ ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาต่อไป ทั้งนี้ มีเกณฑ์กำหนดกระบวนวิชาที่จะทำการทวนสอบ ว่าต้องไม่น้อยกว่า 25% ของกระบวนวิชาเอก/บังคับที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	1. รายชื่อกระบวนวิชาที่จะถูกทวนสอบประจำปีการศึกษา
3. แบบฟอร์มใบรายงานผลการทวนสอบฯ กระบวนวิชา	2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา เสนอกระบวนวิชาที่จะจัดให้มีการทวนสอบมายังหลักสูตรฯ ให้ทราบก่อนเปิดภาคการศึกษา โดยจะต้องเป็นกระบวนวิชาที่ไม่ซ้ำกับปีการศึกษาที่ผ่านมา 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชาและผู้สอนประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม	2. รายงานผลการทวนสอบกระบวนวิชาโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา 3. คะแนนสอบของกระบวนวิชา

Input	Process	Output
	มาตรฐานผลการเรียนรู้ ภายหลังจากสิ้นสุดภาคการศึกษา รายงานผลในแบบฟอร์มใบรายงานผลการทวนสอบ กระบวนการวิชา ส่งใบรายงานพร้อมคะแนนสอบของ นักศึกษาให้ผู้ประสานงานของหลักสูตร	
4. ใบรายงานผลการทวนสอบ กระบวนการวิชา และคะแนน สอบ มคอ. 3 (หรือ 4) มคอ. 5 (หรือ 6) curriculum mapping และแบบฟอร์มใบ รายงานผลการทวนสอบ กระบวนการวิชา	4. เจ้าหน้าที่สาขาวิชารวบรวมใบรายงานผลการทวนสอบ กระบวนการวิชา ซึ่งประเมินโดยอาจารย์ผู้รับพร้อมคะแนน สอบ และเตรียม มคอ. 3 (หรือ 4) และ มคอ. 5 (หรือ 6) ของทุกกระบวนการวิชาที่ต้องทวนสอบ และ curriculum mapping ของกระบวนการวิชา ส่งให้ประธานหลักสูตรฯ พิจารณาทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	4. รายงานผลการทวนสอบ การประเมินผลสัมฤทธิ์ การเรียนรู้ของนักศึกษา ในหลักสูตรนานาชาติ
5. สรุปผลการทวนสอบ	5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาดำเนินการ ทวนสอบกระบวนการวิชาและสรุปรายงานผลการทวนสอบ ของหลักสูตร ตามใบรายงานผลการทวนสอบของ หลักสูตรนานาชาติ การพิจารณาทวนสอบของหลักสูตรฯสามารถดำเนินการ ผ่านการจัดการประชุมคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยมีประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เป็นประธานใน ที่ประชุม หรือดำเนินการผ่านการแจ้งเวียน 6. ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแจ้งผลการทวน- สอบให้สำนักวิชาฯ และอาจารย์ผู้สอนเพื่อใช้ในการ ปรับปรุงต่อไป 7. อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ 8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมเพื่อพิจารณาทบทวน และปรับปรุงกระบวนการทวนสอบฯ	

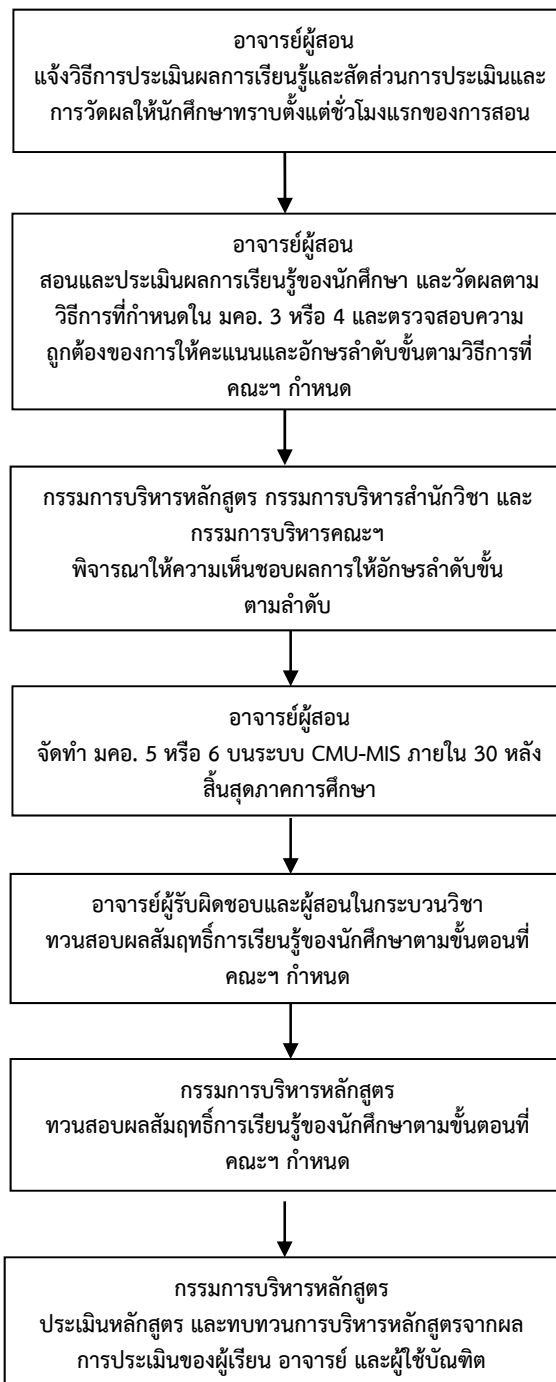
3) การกำกับประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ. 5 มคอ. 6 และ มคอ. 7)

หลักสูตรฯ ได้ติดตามให้อาจารย์รายงานผลการจัดการเรียนการสอนและการประเมินใน มคอ. 5-6 หลัง ภายใน 60 วัน
หลังจากสิ้นสุดภาคการศึกษา และรายงานหลักสูตรตาม มคอ.7 เพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงการเรียนการสอนใน มคอ. 3
ก่อนเปิดภาคการศึกษาถัดไป และดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบการประเมิน

4) การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

มีกระบวนการแต่งตั้ง คณะกรรมการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ โดยใช้หลักเกณฑ์ตามมาตรฐานหลักสูตร และระเบียบ
การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะกรรมการฯ จะพิจารณาเล่มวิทยานิพนธ์ (Thesis) และสอบปากเปล่า
โดยให้ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงแก้ไขทำวิทยานิพนธ์ ทั้งนี้ นักศึกษาจะต้องตีพิมพ์ผลงานวิทยานิพนธ์ ผลงานวิทยานิพนธ์ หรือส่วน
หนึ่งของวิทยานิพนธ์จะต้อง ได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงาน หรือ ส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์
ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการจำนวนอย่างน้อย 1 เรื่อง หรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการ ที่มีรายงานการประชุม (proceedings)
โดยผลงานที่เผยแพร่จำเป็นต้องเป็นบทความฉบับเต็ม (full paper) ซึ่งมีคณะกรรมการตรวจสอบผลงาน และมีชื่อนักศึกษาเป็นชื่อแรก
อย่างน้อย 1 เรื่อง หรือได้รับการจดอนุสิทธิบัตร หรือสิทธิบัตร จึงจะสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามหลักสูตร

มีแผนภูมิแสดงกระบวนการประเมินผู้เรียน ดังนี้
การประเมินผู้เรียน



ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 5.3		คะแนนประเมินตนเอง
● มีระบบ มีกลไก	✓	2
● มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ	✓	
● มีการประเมินกระบวนการ	✓	
● มีการปรับปรุงพัฒนากระบวนการจากผลประเมิน	N/A	เนื่องจากเปิดหลักสูตร ในปี 2558 เป็นปีแรก ดังนั้น
● มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม		

<ul style="list-style-type: none"> • มีแนวปฏิบัติที่ดี 	ผลการประเมินกระบวนการประจำปี 2558 จะนำเสนอเป็นระเบียบวาระการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เพื่อพิจารณาปรับปรุงพัฒนากระบวนการ และนำมาปรับใช้กับหลักสูตรฯ ในปีการศึกษา 2559 ต่อไป	
---	---	--

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

เอกสารแนบ 4 - 8

เอกสารการทวนสอบกระบวนการของหลักสูตรนานาชาติ ประจำปี 2558

4.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ที่ 5.4)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ผลการดำเนินงานของหลักสูตร หมายถึง ร้อยละของผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้การดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาที่ปรากฏในหลักสูตร (มคอ.2) หมวดที่ 7 ข้อ 7 ที่หลักสูตรแต่ละหลักสูตรดำเนินงานได้ในแต่ละปี การศึกษา อาจารย์ประจำหลักสูตรจะเป็นผู้รายงานผลการดำเนินงานประจำปี ในแบบรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7)

เกณฑ์การประเมิน

มีการดำเนินงานน้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 0
 มีการดำเนินงานร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 3.50
 มีการดำเนินงานร้อยละ 80.01 - 89.99 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 4.00
 มีการดำเนินงานร้อยละ 90.00 - 94.99 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 4.50
 มีการดำเนินงานร้อยละ 95.00 - 99.99 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 4.75
 มีการดำเนินงานร้อยละ 100 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี มีค่าคะแนนเท่ากับ 5

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	(✓)เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)ไม่เป็นไปตามเกณฑ์	ข้อมูล/หลักฐาน/เอกสารอ้างอิง
1)	มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตรอย่างน้อยปีการศึกษาละ 2 ครั้ง	✓	เอกสารแนบ 2 - 5
2)	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	✓	เอกสารแนบ 3 - 1
3)	มีรายละเอียดของกระบวนการ และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ภายใน 2 สัปดาห์หลังเปิดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกกระบวนการในหลักสูตร	✓	ตารางที่ 1.1-9
4)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนการ และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกกระบวนการในหลักสูตร	✓	ตารางที่ 1.1-9
5)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	ตารางที่ 1.1-9

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	(✓)เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)ไม่เป็นไปตาม เกณฑ์	ข้อมูล/หลักฐาน/ เอกสารอ้างอิง
6)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของวิชาเอก/ วิชาบังคับที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	เอกสารแนบ 4 - 8
7)	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงาน ที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	N/A เนื่องจากเปิดสอน หลักสูตรฯ ในปี 2558 เป็นปีแรก	
8)	อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	✓	มีการจัดการสัมมนา อบรมด้านการ บริหารจัดการ หลักสูตรให้แก่ อาจารย์ประจำ หลักสูตร จัดขึ้นในวันที่ 5 กรกฎาคม 2559 ณ โรงแรมจีรัง เฮลท์ วิลเลท อ.แมริม จ.เชียงใหม่
9)	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/ หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	✓	เอกสารแนบ 2 - 8 เอกสารแนบ 4 - 9
10)	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓	เอกสารแนบ 3 - 16
11)	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	N/A ยังไม่มีนักศึกษา สำเร็จการศึกษา ในปี 2558 เนื่องจากเปิดใช้ หลักสูตรเป็นปี แรก	
รวมตัวบ่งชี้ในปี		11	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ดำเนินการผ่าน		9	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี		90.90	

ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ที่ 5.4	คะแนนประเมินตนเอง
<ul style="list-style-type: none"> มีการดำเนินการร้อยละ 100 ของตัวบ่งชี้ที่ระบุไว้ 	<p>4</p> <p>ตัวบ่งชี้ใน ข้อ 7 และ 11 ยังไม่ได้รับการประเมิน เนื่องจาก เปิดสอนหลักสูตรฯ ในปีการศึกษา 2558 เป็นปีแรก และยังไม่ มีนักศึกษาสำเร็จการศึกษา</p>

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข
601702	2/2558	มีนักศึกษาได้รับอักษรลำดับชั้น U จำนวน 1 คน	จากการพิจารณารายงานการส่งเกรดและสอบถามความคิดเห็นจากอาจารย์ผู้สอน	เนื่องจากพื้นฐานความรู้เดิมของนักศึกษา จบปริญญาตรีในสาขา B.S. in Agriculture (Rural Economy and Food Technology) ทำให้ในศ.ยังขาดความรู้เชิงลึก อีกทั้ง นักศึกษามีทักษะทางการพูดและเขียนด้านภาษาอังกฤษ ในระดับปานกลาง และไม่สามารถนำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษได้ อาจเป็นสาเหตุให้ทำข้อสอบได้ไม่ผ่านเกณฑ์	1. ให้นักศึกษลงทะเบียนเรียนวิชานี้อีกครั้ง 2. แนะนำให้นักศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมทั้งให้ในศ. เข้าร่วมเรียนในวิชาพื้นฐาน ระดับปริญญาตรี 3. ให้ในศ. สมัครเรียนในโปรแกรมเพิ่มพูนความรู้ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษาเพิ่มเติม

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	เหตุผลที่ไม่ได้เปิดสอน	มาตรการที่ดำเนินการ
ไม่มี	-	-	-

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	หัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีแก้ไข
ไม่มี	-	-	-	-

คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

ชื่อกระบวนวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
601701 Food Microbiology and Chemistry	1/2558	✓		
601702 Food Processing and Engineering	1/2558	✓		
601731 Advanced Food Microbiology	1/2558	✓		
601758 Food Research Statistics	1/2558	✓		
604715 Physical and Engineering Properties of Foods	1/2558	✓		
604847 Water Activity in Food Process Engineering	1/2558	✓		

ชื่อกระบวนวิชา	ภาค/ ปีการ ศึกษา	ผลการ ประเมินโดย นักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
601701 Food Microbiology and Chemistry	2/2558	✓		
601702 Food Processing and Engineering	2/2558	✓		
601731 Advanced Food Microbiology	2/2558	✓		
601758 Food Research Statistics	2/2558	✓		
601745 Advanced Food Processing and Technology	2/2558	✓		
601758 Food Research Statistics	2/2558	✓		
601775 Advanced Food Science and Food Analysis	2/2558	✓		
604715 Physical and Engineering Properties of Foods	2/2558	✓		
603724 Advanced Food Packaging Materials and Testing	2/2558	✓		
604766 Non-thermal Food Processing	2/2558	✓		

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

กระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนานาชาติ ระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประจำปีการศึกษา 2558 มีผลการประเมินคุณภาพการสอน คะแนนเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์ดี มีช่วงคะแนน 3.86 – 4.93 จากคะแนนเต็ม 5 และผลการป้อนกลับจากนักศึกษาส่วนใหญ่ ชี้ให้เห็นว่า เนื้อหาในการสอนสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของกระบวนวิชา เนื้อหาแต่ละเรื่องเหมาะสมกับเวลาที่ใช้ในการสอน อยู่ในเกณฑ์ดี กระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรฯ ส่งเสริมให้ผู้เรียนคิดและค้นคว้าด้วยตนเอง และรู้จักวิเคราะห์ วิจัย อภิปราย อีกทั้ง มี วิธีการวัดผลที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการเรียนและเนื้อหาวิชา และมีความเหมาะสมของปริมาณงานหรือกิจกรรมที่กำหนดให้ทำนอกเหนือจากเวลาเรียนมีความเหมาะสม สื่อการสอนหรือเอกสารประกอบการสอน (เอกสารแนบ 4 - 6 และ 4 -7)

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอนตามผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง 6 ด้าน สะท้อนได้จากผลการประเมินความพึงพอใจของคณาจารย์ ต่อผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตร พบว่า คะแนนประเมินอยู่ในระดับดีขึ้นไปทุกด้าน

ระดับคะแนนการประเมินผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานการเรียนรู้ของนักศึกษาในหลักสูตรนานาชาติ จากกระบวนวิชา 25 % ที่ทำการทวนสอบ ประจำปีการศึกษา 2558

มาตรฐาน ผลการเรียนรู้ในแต่ละกระบวนวิชา	5 ดีมาก	4 ดี	3 ปานกลาง	2 พอใช้	1 ควร ปรับปรุง	คะแนน เฉลี่ย
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	601701 604715 601731 601745					5
2. ด้านความรู้	604715 601745	601701 601731				4.5
3. ด้านทักษะทางปัญญา	601701 604715	601731 601745				4.5
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	604715 601745	601701 601731				4.5

มาตรฐาน ผลการเรียนรู้ในแต่ละกระบวนการวิชา	5 ดีมาก	4 ดี	3 ปานกลาง	2 พอใช้	1 ควร ปรับปรุง	คะแนน เฉลี่ย
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	604715	601701 601731 601745				4.25

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ร่วมกันวิเคราะห์ข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากสัมภาษณ์ผู้ใช้บัณฑิต และได้มีการนำผลจากข้อเสนอแนะ มาเสนอแนวทางแก้ไขปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้ให้นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาในด้านต่าง ๆ ดีขึ้น และสามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตได้อย่างแท้จริง

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
1. คุณธรรมจรรยาบรรณ	- นักศึกษาเข้าเรียนตรงเวลา ไม่ทุจริตในการสอบ - นักศึกษามีความเคารพและสัมมาคารวะต่ออาจารย์ผู้สอน/บุคลากรสายสนับสนุน - นักศึกษามีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย	-
2. ความรู้	- นักศึกษาส่วนใหญ่มีผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ดี การให้งานค้นคว้ากับนักศึกษา ช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้ด้วยตนเองเพิ่มขึ้น	- ใช้การเรียนการสอนที่ให้นักศึกษาเป็นศูนย์กลางมากขึ้น - แนะนำแหล่งข้อมูลสำหรับการค้นคว้าให้กับนักศึกษา
3. ทักษะทางปัญญา	- การสอนโดยการมอบหมายงานให้นักศึกษาได้ค้นคว้าด้วยตนเองและการแก้โจทย์ปัญหาหรือกรณีศึกษาช่วยทำให้นักศึกษามีทักษะในการคิด วิเคราะห์เพิ่มขึ้น	- อาจารย์ทบทวนผลการประเมินรายวิชาของตนเองและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- การมอบหมายงานกลุ่มช่วยเพิ่มทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	-
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- นักศึกษาบางส่วนมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขไม่เพียงพอ	- ให้นักศึกษาทำแบบฝึกหัดมากขึ้น

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี

ไม่มี

จำนวนอาจารย์ใหม่ 5 ราย

จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ 3 ราย

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ได้มีการปฐมนิเทศอาจารย์ประจำหลักสูตร และคณาจารย์ เพื่อชี้แจงหลักสูตร จัดขึ้น ภายใต้งานสัมมนาเชิงปฏิบัติการ ประจำปีการศึกษา 2558 ในวันที่ 5 กรกฎาคม 2559 ณ โรงแรมจีรัง เฮลท์ วิลเลจ อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ มีจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ เข้าร่วมปฐมนิเทศจำนวน 3 ราย ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. Tri Indrarini Wirjantoro และ อาจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา (อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ อีกจำนวน 2 ท่าน ติดภารกิจอยู่ระหว่างเดินทางไปปฏิบัติงาน ณ ต่างประเทศ)

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

เอกสารแนบ 4 - 6

รายงานผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2558

เอกสารแนบ 4 - 7

รายงานผลการประเมินกระบวนการวิชาโดยนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2558

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวนอาจารย์	สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
เอกสารแนบ 4 - 9 เอกสารรายงานการเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตรนานาชาติ ประจำปี 2558		ได้ประโยชน์ในการนำไปปรับใช้ในการสอน การประเมินผล การดูแลนักศึกษา การพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น

หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหามานาน
1. คณะอาจารย์มีการออกไปปฏิบัติงานนอกสถานที่ และภาระงานสอนที่หลากหลาย ทำให้การนัดหมายเพื่อประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรทำได้ยาก	1. การประเมินกระบวนการ และการบริหารจัดการหลักสูตรฯ ไม่สามารถสรุปผลได้จากประชุม เนื่องจากต้องขอมติ และข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการ ทำให้เพิ่มขึ้นขั้นตอนในการติดต่อประสานงาน 2. ขาดการหารือและพิจารณาในประเด็นต่าง ๆ ร่วมกันในที่ประชุม	1. ใช้วิธีการแจ้งเวียนเอกสาร พร้อมทั้งจัดทำแบบฟอร์มแจ้งข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ในประเด็นต่าง ๆ และหลักสูตรฯ จะดำเนินการบริหารจัดการ ตามผลการให้ความเห็นชอบหรือข้อเสนอแนะที่เป็นเอกฉันท์ ที่ได้รับข้อมูลจากแบบฟอร์มเอกสารแจ้งเวียน 2. กำหนดให้มีการจัดการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรประจำปีการศึกษา อย่างน้อย ปีละ 2 ครั้ง เพื่อทบทวนกระบวนการ ส่วนในประเด็นอื่น ๆ สามารถดำเนินการเสนอพิจารณาผ่านการแจ้งเวียน

5.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (ตัวบ่งชี้ที่ 6.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนมีหลายประการ ได้แก่ ความพร้อมทางกายภาพ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ที่พักของนักศึกษา ฯลฯ และความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยี และสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ สิ่งสนับสนุนเหล่านี้ต้องมีปริมาณเพียงพอ และมีคุณภาพพร้อมใช้งาน ทันสมัยโดยพิจารณาการดำเนินการปรับปรุงพัฒนาจากผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
- จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน
- กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าอยู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมดที่สะท้อนการจัดเตรียมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นต่อการเรียนการสอน และส่งผลให้ผู้เรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เกณฑ์การประเมิน

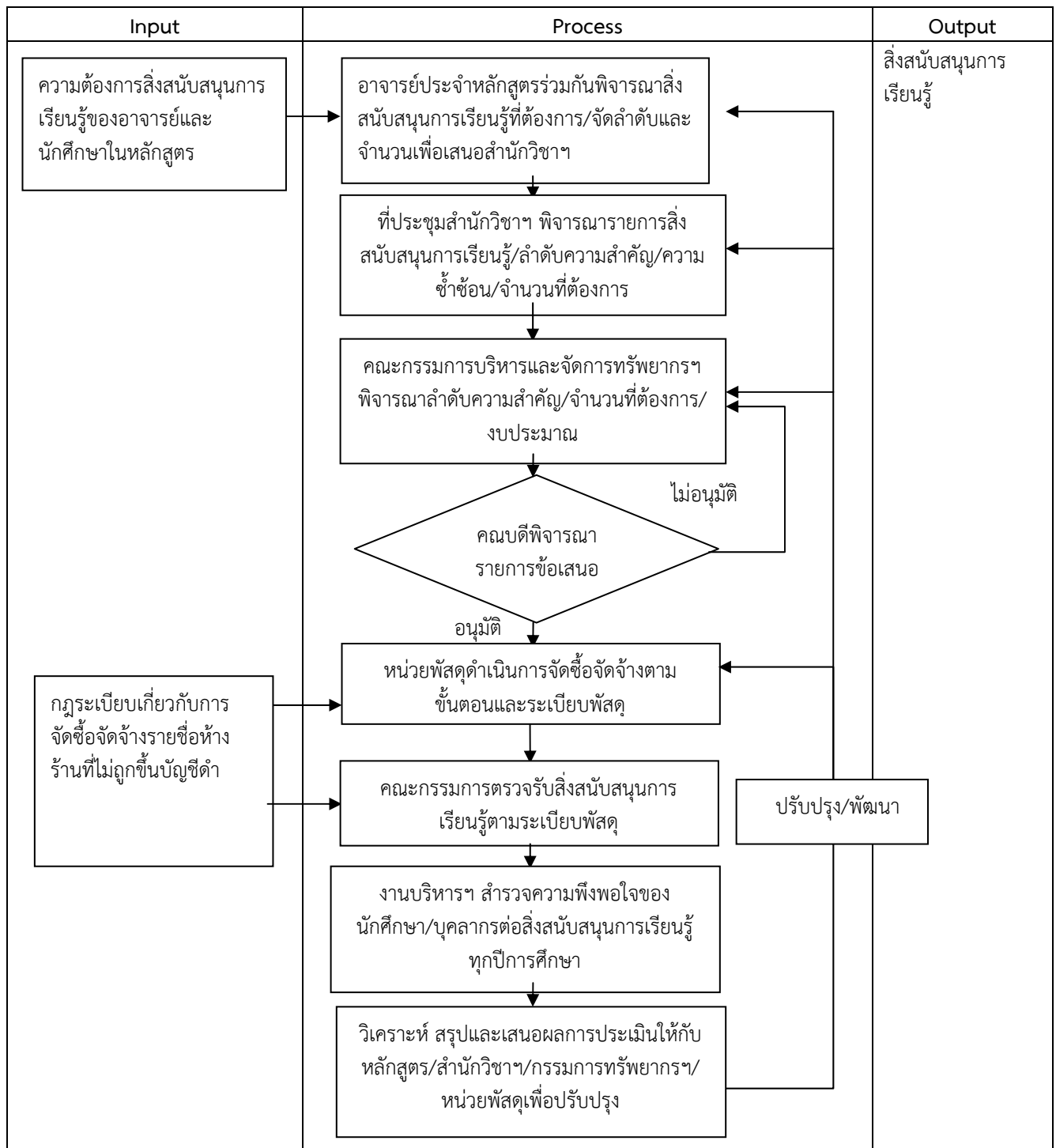
เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

ผลการดำเนินงาน :

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ โรงงานต้นแบบ ที่พักหรือเพื่อทำงานของนักศึกษา อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ จุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ และเน้นเครื่องมือขั้นสูงสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มีเจ้าหน้าที่ช่วยสนับสนุน และประสานงานผ่านระบบการจองห้องเรียน ห้องประชุม ห้องปฏิบัติการ และเครื่องมือ อุปกรณ์การปฏิบัติการ เพื่อรองรับนักศึกษา และบุคลากรของคณะ

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มีกระบวนการให้อาจารย์ทุกคนในคณะมีส่วนร่วมในการเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไม่ว่าจะเป็น อุปกรณ์สนับสนุนการทำงานของอาจารย์ หรืออุปกรณ์สำหรับการเรียนการสอนและการทำวิจัย โดยเสนอผ่านกลุ่มห้องปฏิบัติการ วิทยาศาสตร์ เพื่อรวบรวมและนำเข้าพิจารณาในที่ประชุมสำนักวิชา เพื่อจัดเรียงความสำคัญ ดูความซ้ำซ้อน และจำนวนที่เพียงพอต่อการใช้งาน จากนั้นเสนอกรรมการทรัพยากรคณะฯ เพื่อพิจารณาความต้องการของทั้ง 3 หน่วยงานในคณะ เมื่อได้รับการอนุมัติแล้ว ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างตามระเบียบพัสดุ มีการประเมินความพึงพอใจในการใช้งานสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยนักศึกษาและอาจารย์ เพื่อนำข้อมูลมาปรับปรุงกระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังต่อไป ซึ่งจากการประเมินการมีส่วนร่วมของอาจารย์ ยังขาดขั้นตอนการประชุมหารือร่วมกันของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ต้องการของหลักสูตรที่ไม่ใช่ความต้องการส่วนตัว จึงได้ปรับปรุงกระบวนการโดยกำหนดขั้นตอนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาร่วมกันก่อนเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และจำนวนที่ต้องการ

มีขั้นตอนแสดงกระบวนการเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้



นอกจากนี้คณะฯ ได้ปรับปรุงระบบสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยอยู่ระหว่างการติดตั้งโปรแกรมเพื่อจัดทำฐานข้อมูลครุภัณฑ์ ซึ่งจะระบุจำนวน สถานที่ตั้ง สถานะของเครื่อง รวมถึงระบบการจองใช้เครื่องมือ

จากการประเมินผลความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ พบว่า นักศึกษามีคะแนนความพึงพอใจ 3.35 จากคะแนนเต็ม 5.00 อยู่ในช่วงปานกลางถึงดี และมีข้อเสนอแนะในเรื่องความมีอุปกรณ์เพียงพอ และความพร้อมของเครื่องมือ อาจารย์มีคะแนนความพึงพอใจ 3.31 จากคะแนนเต็ม 5.00 อยู่ในช่วงปานกลางถึงดี และมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการขอปรับเพิ่มช่วงเวลาในการให้บริการในส่วนอุปกรณ์ IT ของห้องสมุด นอกเหนือเวลาทำการ เพื่ออำนวยความสะดวกด้านการสืบค้นข้อมูลเทคโนโลยีสารสนเทศให้แก่นักศึกษา (เอกสารแนบ 3 - 17 และ 4 - 10) นอกจากนี้ คณะฯ ได้มีการจัดระบบให้อาจารย์สามารถแจ้ง

เจ้าหน้าที่ได้ทันทีเมื่อมีปัญหาในการใช้ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และได้จัดหาอุปกรณ์ด้านความปลอดภัยติดตั้งไว้ในห้องปฏิบัติการต่างๆ รวมทั้งติดสัญญาณเตือนภัยตามอาคาร

ผลการประเมินตนเอง ตัวบ่งชี้ ที่ 6.1		คะแนนประเมินตนเอง
● มีระบบ มีกลไก	✓	4
● มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ	✓	
● มีการประเมินกระบวนการ	✓	
● มีการปรับปรุงพัฒนากระบวนการจากผลประเมิน	✓	
● มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม		
● มีแนวปฏิบัติที่ดี	ทางหลักสูตรฯ ได้มีกระบวนการในการเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในที่ประชุมกรรมการบริหารคณะฯ และได้ทบทวนกระบวนการ ในที่ประชุมประธานหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2558 เพื่อพิจารณาพัฒนากระบวนการให้มีความสะดวก และมีประสิทธิภาพมากขึ้น ในปีการศึกษา 2559 จะได้บรรจุระเบียบวาระแจ้งพิจารณาผลจากการทบทวนและปรับปรุงกระบวนการที่มีอยู่เดิม เพื่อนำไปสู่แนวปฏิบัติที่ดีต่อไป	

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

เอกสารแนบ 3 - 15

สรุปแบบสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2558

เอกสารแนบ 4 - 10

สรุปแบบประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพของอาจารย์ประจำหลักสูตร

หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน	ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่สำรวจ) – ไม่มี –

วันที่สำรวจ

เนื่องจาก หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ได้เริ่มเปิดรับนักศึกษา และทำการสอน ประจำปีการศึกษา 2558 เป็นปีแรก และนักศึกษาจึงอยู่ระหว่างการศึกษา จึงยังไม่ได้ทำการสำรวจ

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผู้สำเร็จการศึกษา

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
-	-
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

เนื่องจาก หลักสูตรฯ มีโครงการจัดทำหลักสูตรสองปริญญา ร่วมกับ University of Reading, United Kingdom คณะทำงานโครงการฯ จึงจัดประชุมเพื่อสำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิต/ผู้มีส่วนได้-ส่วนเสีย เพื่อเปิดรับข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และคุณลักษณะของบัณฑิต เพื่อนำมาใช้ในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตร (เอกสารแนบ 5)

กระบวนการประเมิน การประชุมมีขึ้น ในวันที่ 16 มิถุนายน 2559 ณ ห้องรับรอง VIP 1 ศูนย์ประชุมไบเทคบางนา กรุงเทพฯ	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประชุม	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ควรเพิ่มคุณลักษณะให้แก่บัณฑิต ด้าน Soft-skill ในกระบวนการวิชาที่ศึกษาอยู่ เพื่อนำมาปรับใช้ในการทำงานในอนาคต และหลักสูตรระดับปริญญาโท ควรผลิตบัณฑิตที่มีทักษะทางด้านวิชาการ และการบริหารจัดการ ที่เด่นชัด มีความแตกต่างและมีประสิทธิภาพมากกว่าหลักสูตรระดับปริญญาตรีอย่างชัดเจน	เห็นควรนำเข้าเป็นระเบียบวาระแจ้งเพื่อทราบ ในการประชุมกรรมการบริหารหลักสูตร ในคราวต่อไป
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน - ไม่มี -	

ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง

เอกสารแนบ 5

สำเนารายงานการประชุมสอบถามความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อจัดทำหลักสูตรร่วมกับสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ (Minutes of Meeting on 16 June 2016 at BITEC, BKK)

หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ

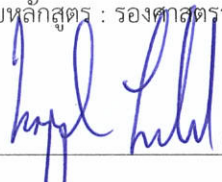
ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

- ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)
ไม่มีข้อเสนอ รอผลการประเมินหลักสูตรโดยผู้ใช้บัณฑิตและภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิต
- ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอน และการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชา)
ไม่มีข้อเสนอ
- กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน
ส่งเสริมให้มีการพัฒนาทางวิชาการของคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุนอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง


แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปี 2559

แผนปฏิบัติการ	วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน	ผู้รับผิดชอบ
1. จัดการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง	สิ้นปีการศึกษา 2559	อาจารย์ผู้สอน
2. ดำเนินการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อทบทวนกระบวนการบริหารจัดการหลักสูตร จำนวน 2 ครั้ง ต่อปีการศึกษา		คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตร
3. ดำเนินการติดตามความก้าวหน้าทางการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรอย่างใกล้ชิด		คณะกรรมการ/อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์
4. ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย เพื่อคุณภาพของหลักสูตรตามมติที่ประชุม (ถ้ามี)	สิ้นปีการศึกษา 2559	คณะกรรมการบริหารหลักสูตร
5. ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร	สิ้นปีการศึกษา 2559	- อาจารย์ผู้รับผิดชอบและอาจารย์ผู้สอน ในกระบวนวิชา - คณะกรรมการบริหารหลักสูตร
6. สํารวจ ประเมิน วิเคราะห์ผลตามตัวบ่งชี้ เพื่อหาแนวทางปรับปรุงแก้ไขให้หลักสูตรมีคุณภาพ และมีแนวปฏิบัติที่ดี		คณะกรรมการบริหารหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59

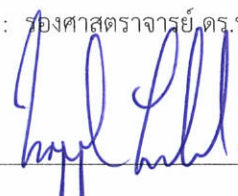
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59

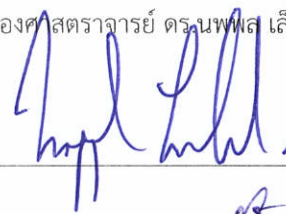

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : อาจารย์ ดร.ไพโรจน์ อินธิปัญญา

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59

ประธานหลักสูตร : รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59

เห็นชอบโดย : รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ (หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร)

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59


เห็นชอบโดย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล (รองคณบดี รักษาการแทนคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร)

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 22 ส.ค. 59

ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตามตัวบ่งชี้ ระดับหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
หลักสูตร พ.ศ. 2558
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2558

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน	
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน		
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.		
1	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน
2	คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน
3	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน
4	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	ผ่าน
5	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	ผ่าน
6	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)	ผ่าน
7	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	-
8	การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา	-
9	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา	ผ่าน
10	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ	ผ่าน
11	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	-
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต		
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา		-
ตัวบ่งชี้ 2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา		-
	▪ ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี (ปริญญาตรี)	-
	▪ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาโท)	-
	▪ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาเอก)	-

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา	4
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	2
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	3
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	3
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์	5
▪ ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5
▪ ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	5
▪ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	5
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	2
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	
ตัวบ่งชี้ 5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร	2
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	2
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	2
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	4
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4

สรุปผลการประเมิน

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	✓	
ค่าเฉลี่ยของตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2-6	2.53	

ภาคผนวก

ของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตร พ.ศ.2558
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2558



ภาคผนวก

เอกสารแนบประกอบการรายงานผลการดำเนินงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตร พ.ศ. 2558

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประจำปีการศึกษา 2558

สารบัญเอกสารอ้างอิง

ลำดับ	ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง	
1.	ตารางที่ 1.1 - 1	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร - อาจารย์ประจำหลักสูตร
2.	ตารางที่ 1.1 - 2	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร - คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน
3.	ตารางที่ 1.1 - 3	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร - ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ผู้สอน
4.	ตารางที่ 1.1 - 4	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร - คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
5.	ตารางที่ 1.1 - 5	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร - ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
6.	ตารางที่ 1.1 - 6	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร - คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม
7.	ตารางที่ 1.1 - 7	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร - ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม
8.	ตารางที่ 1.1 - 8	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร - ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา
9.	ตารางที่ 1.1 - 9	ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร - การดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตร และการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
10.	เอกสารแนบ 1	สำเนาหนังสือแจ้งการรับทราบและเห็นชอบในหลักสูตร จาก สำนักงานคณะกรรมการ การอุดมศึกษา
11.	เอกสารแนบ 2 - 1	สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
12.	เอกสารแนบ 2 - 2	สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
13.	เอกสารแนบ 2 - 3	สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
14.	เอกสารแนบ 2 - 4	สรุปผลแบบประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารงาน ของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรนานาชาติ
15.	เอกสารแนบ 2 - 5	สำเนาเอกสาร รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรนานาชาติ ประจำปีการศึกษา 2558 (Minutes of Meeting of the Curriculum Management Committee for M.S. in FST – International Program for academic year 2015)
16.	เอกสารแนบ 2 - 6	สำเนาเอกสาร แผนงานที่ได้รับอนุมัติของ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 - โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร
17.	เอกสารแนบ 2 - 7	สำเนาเอกสารแผนงานที่ได้รับอนุมัติของ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 – โครงการจัดทำหนังสือตำราของคณาจารย์
18.	เอกสารแนบ 2 - 8	รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาจารย์ ประจำปีการศึกษา 2558

ลำดับ	ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง	
19.	เอกสารแนบ 2 - 9	ภาพกิจกรรมงานแสดงความยินดีกับบุคลากรและคณาจารย์ ที่ได้รับรางวัลเชิดชูเกียรติ/คณาจารย์ที่ได้รับตำแหน่งทางวิชาการและบุคลากรที่ได้รับตำแหน่งสูงขึ้น/ผู้ปฏิบัติงานดีเด่นของคณะอุตสาหกรรมเกษตร
20.	เอกสารแนบ 2 - 10	ข้อมูลตัวบ่งชี้ 2.2 คุณภาพของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ ในปี 2558
21.	เอกสารแนบ 3 - 1	มคอ.2 เล่มรายละเอียดของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
22.	เอกสารแนบ 3 - 2	สำเนาบันทึกข้อความส่งแบบฟอร์มการแจ้งรายละเอียดการรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรฯ ประจำปีการศึกษา 2558
23.	เอกสารแนบ 3 - 3	เอกสารแสดงระบบการรับสมัครนักศึกษานานาชาติของบัณฑิตวิทยาลัย
24.	เอกสารแนบ 3 - 4	แบบฟอร์มการสมัครเข้าศึกษาต่อ (Application form) ของบัณฑิตวิทยาลัย
25.	เอกสารแนบ 3 - 5	สำเนาเอกสารคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปฏิบัติงานเฉพาะกิจฝ่ายต่าง ๆ ในการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรฯ (คณะกรรมการสอบสัมภาษณ์) ประจำปีการศึกษา 2558
26.	เอกสารแนบ 3 - 6	สำเนาประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่อง รายชื่อนักศึกษาผู้ผ่านการคัดเลือกให้เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย ประจำปี 2558
27.	เอกสารแนบ 3 - 7	เอกสารสำหรับแจกให้แก่นักศึกษา และกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีการศึกษา 2558
28.	เอกสารแนบ 3 - 8	สำเนาเอกสารระเบียบวาระและกำหนดการ การประชุมเพื่อพิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา ในหลักสูตรนานาชาติ ประจำปีภาคเรียนที่ 2/2558
29.	เอกสารแนบ 3 - 9	สำเนาเอกสารแจ้งการอนุมัติหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์
30.	เอกสารแนบ 3 - 10	สำเนาคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก และ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
31.	เอกสารแนบ 3 - 11	สำเนาเอกสารข่าวประชาสัมพันธ์งานประชุมวิชาการ และการอบรม สัมมนาที่เป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา
32.	เอกสารแนบ 3 - 12	สำเนาประกาศทุนสนับสนุนการทำวิจัย/การทำวิทยานิพนธ์
33.	เอกสารแนบ 3 - 13	สำเนาแบบรายงานความก้าวหน้าทางการศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย
34.	เอกสารแนบ 3 - 14	สำเนาโครงการที่ได้รับการอนุมัติงบประมาณ ประจำปี 2558 Student Mobility in the Network of ASEAN Countries Year 2014
35.	เอกสารแนบ 3 - 15	สำเนาเอกสารประชาสัมพันธ์ คู่มือแนะนำสำนักหอสมุดมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และคู่มือการใช้งานข้อมูลต่าง ๆ
36.	เอกสารแนบ 3 - 16	สรุปผลประเมิน แบบสอบถามความพึงพอใจในหลักสูตรประเมินโดยนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ประจำปีการศึกษา 2558
37.	เอกสารแนบ 3 - 17	สรุปแบบสำรวจ ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ลำดับ	ข้อมูล/เอกสาร/หลักฐานอ้างอิง	
		ประจำปีการศึกษา 2558
38.	เอกสารแนบ 4 - 1	สำเนาเอกสารการแจ้งเวียนคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อรายงานผลเกรดของหลักสูตรนานาชาติ ประจำปีการศึกษา 2558
39.	เอกสารแนบ 4 - 2	สำเนابันทึกรายชื่อกรรมการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย
40.	เอกสารแนบ 4 - 3	สำเนาบันทึกรายชื่อกรรมการเสนอขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษของบัณฑิตวิทยาลัย (รศ.ดร.ประเวทย์ ต้อยเต็มวงศ์)
41.	เอกสารแนบ 4 - 4	สำเนาบันทึกรายชื่อกรรมการเสนอขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษของบัณฑิตวิทยาลัย (Assoc. Prof. Dr. Geoffrey Savage)
42.	เอกสารแนบ 4 - 5	สำเนาแบบฟอร์มบันทึกการให้คำปรึกษาด้านวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษา/การรับทราบข้อมูล (Form of Notice)
43.	เอกสารแนบ 4 - 6	รายงานผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2558
44.	เอกสารแนบ 4 - 7	รายงานผลการประเมินกระบวนการนิเทศโดยนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2558
45.	เอกสารแนบ 4 - 8	เอกสารการทวนสอบกระบวนการนิเทศของหลักสูตรนานาชาติประจำปี 2558
46.	เอกสารแนบ 4 - 9	เอกสารรายงานการเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตรนานาชาติ ประจำปี 2558
47.	เอกสารแนบ 4 - 10	สรุปผลแบบประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพของอาจารย์ประจำหลักสูตร
48.	เอกสารแนบ 5	สำเนารายงานการประชุมสอบถามความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อจัดทำหลักสูตรร่วมกับสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ (Minutes of Meeting on 16 June 2016 at BITEC, BKK)

ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพ
การศึกษาภายในระดับหลักสูตร

ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1)

ตารางที่ 1.1-1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวน ผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	รศ. ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ *	รองศาสตราจารย์	Ph.D.	Biotechnology	The University of New South Wales, Australia	2004	19
			B.E.	Bioprocess Engineering	The University of New South Wales, Australia	1999	
2	รศ.ดร.พรชัย ราชตนพันธ์ุ์	รองศาสตราจารย์	Ph.D.	Packaging	Michigan State University, USA	2003	33
			M.S.	Polymer Chemistry	Michigan Technological University, USA.	1999	
			วท.บ.	เทคโนโลยีการบรรจุ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2536	
3	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ *	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Bioresource Engineering	College of Engineering Oregon State University, USA	2002	27
			M.S.	Bioresource Engineering	College of Engineering, Oregon State University, USA	1996	
			วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2532	
4	Asst. Prof. Dr.Tri Indrarini Wirjantoro	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Science and Technology	The University of Reading, UK.	2001	11
			M.S.	Food Technology Quality Assurance	The University of Reading, UK.	1995	
			B.S.	Food Technology and Human Nutrition	Bogor Agricultural University, Indonesia	1993	
5	อ.ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา *	อาจารย์	Ph.D.	Food Science and Technology	The University of Queensland, Australia	2005	17
			วท.ม.	Post-Harvest and Food	สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย	2543	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวน ผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
				Process Engineering			
			B.App.Sc.	Food Science and Technology	The University of Queensland, Australia	1996	

หมายเหตุ * หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ตารางที่ 1.1-2 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวน ผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	รศ.ดร.พัชรินทร์ ระวียัน	รองศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Science	Washington State University, USA	2000	7
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2533	
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2528	
2	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	รองศาสตราจารย์	Ph.D.	Bioprocess Technology	The University of Reading, UK.	2001	10
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี	2533	
			วท.บ.	เกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523	
3	ผศ.ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551	17
			M.S.	Packaging	Michigan State University, USA.	2001	
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2538	
4	ผศ.ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2550	4
			วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2541	
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า	2534	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวน ผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
					คุณทหาร ลาดกระบัง		
5	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Bioresource Engineering	College of Engineering Oregon State University, USA	2002	27
			M.S.	Bioresource Engineering	College of Engineering, Oregon State University, USA	1996	
			วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2532	
6	ผศ.ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิย์กุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Biosciences	The University of Reading, UK.	2010	17
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2543	
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2536	
7	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ		Ph.D.	Food Engineering	Lund University, Sweden	2005	10
			วศ.ม.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี	2543	
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2537	
8	ผศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Process, Environmental and Material Engineering	The University of Leeds	2011	8
			วศ.ม.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544	
			วศ.บ.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2540	
9	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Technology	University Putra Malaysia, Malaysia	1993	17
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2528.	
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	2525	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวน ผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
10	Asst. Prof. Dr.Tri Indrarini Wirjantoro	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Science and Technology	The University of Reading, United Kingdom	2001	11
			M.S.	Food Technology Quality Assurance	The University of Reading, United Kingdom	1995	
			B.S.	Food Technology and Human Nutrition	Bogor Agricultural University, Indonesia	1993	
11	อ.ดร.มล.ญาติณี ญาณภักดิ์	อาจารย์	Ph.D.	Chemical Engineering	L'Université Montpellier II, France	2009	2
			M.S.	Food Science and Technology	École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires, France	2003	
			วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544	
12	อ.ดร.ฉันทพร ศิริโวหาร	อาจารย์	Ph.D.	Food Science and Technology	Oregon State University, USA.	2004	2
			M.S.	Food Science and Technology	Oregon State University, USA.	2002	
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2541	
13	อ.ดร.พีเลิร์ก อินธิปัญญา	อาจารย์	Ph.D.	Food Science and Technology	The University of Queensland, Australia	2005	17
			วท.ม.	Post-Harvest and Food Process Engineering	สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย	2543	
			B.App.Sc.	Food Science and Technology	The University of Queensland, Australia	1996	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
14	อ.วชิระ จิระรัตน์รัชย์	อาจารย์	วท.ม.	โภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2546	4
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2543	

ตารางที่ 1.1-3 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
1	รศ.ดร.พัชรินทร์ ระวังียน	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- Ph.D. (Food Science), Washington State University, USA., 2000 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2533 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2528	1. การสร้างเครื่องต้นแบบระดับโรงงานเพื่อผลิตแคโรทีนอยด์เข้มข้นจากน้ำมันปาล์มดิบ/2558 2. การผลิตเจลาตินจากหนังโคเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมเครื่องหนัง/2557 3. การผลิตน้ำมันปาล์มแดงผสมเพื่อสุขภาพและการประยุกต์ใช้ในการพัฒนาน้ำสลัดและมาการีน/2557 4. การออกแบบเครื่องต้นแบบระดับโรงงานเพื่อผลิต แคโรทีนอยด์เข้มข้นจากน้ำมันปาล์มดิบและวิตามินอีเข้มข้นจากดิสทิลเลตกรดไขมันปาล์ม/2556 5. การพัฒนาแถบชี้วัดเอทานอล/2556
2	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- Ph.D. (Bioprocess Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001 - วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2533 - วท.บ.(เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2523	1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคมะม่วงกึ่งแห้งด้วยระบบสุญญากาศเสริมเชื้อโพรไบโอติกจากกระบวนการ Vacuum impregnation/2557 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคมะม่วงกึ่งแห้งด้วยระบบสุญญากาศเสริมเชื้อโพรไบโอติกจากกระบวนการ Vacuum impregnation/2556 3. ผลของสารอิมัลซิไฟเออร์ สารเพิ่มความคงตัว ปริมาณไขมัน ปริมาณน้ำตาล และชนิดของเครื่องผลิตไอศกรีมที่มีผลต่อคุณภาพของไอศกรีมนมสด/2556 4. การแยกเวทย์โปรตีนโดยเทคนิคการตั้งฟองแบบต่อเนื่อง/2554

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
3	ผศ.ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.ด. (วิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยว) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2551 - M.S. (Packaging), Michigan State University, USA., 2001 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2538	1. การศึกษารูปแบบของบรรจุภัณฑ์เพื่อการวางจำหน่ายสำหรับองุ่นพันธุ์ Beauty Seedless/2558 2. พอลิเมอร์แบบเม็ดจากโคโคซานผสมน้ำมันหอมระเหยเพื่อต้านจุลินทรีย์และยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้สด : สมบัติและการใช้งาน/2558 3. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์แอคทีฟสำหรับกล้วยหอมและมะม่วงน้ำดอกไม้/2558 4. การยืดอายุการเก็บรักษาแคบหมูด้วยฟิล์มแอคทีฟที่รับประทานได้/2555
4	ผศ.ดร.พนิดา รัตนปิติ กรณ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.ด. (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550 - วท.ม. (เทคโนโลยีทาง อาหาร), จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2541 - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2534	1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์สังขยาใบเตยชนิดผง/2555 2. การสกัดสารคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากเปลือกกล้วยน้ำว้า/2558
5	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- Ph.D. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, USA, 2002 - M.S. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, USA., 1996 - วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น 2532	1. ผลของสภาวะการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของเบบี๋คอสหลังการเก็บเกี่ยวและการทำนายสภาวะที่เหมาะสมในการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศโดยใช้โครงข่ายประสาทเทียม/2558 2. การเพิ่มมูลค่าผลผลิตพืชผักและผลไม้เศรษฐกิจเพื่อพัฒนาการเกษตรบนพื้นที่สูงอย่างยั่งยืน/2555 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นอบกรอบจากเศษผัก/2554

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
6	ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิย์กุล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- Ph.D. (Food Biosciences) The University of Reading, UK., 2010 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2543 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2536	1. ผลของข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่มีต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและประสาทสัมผัสของ ปลาต้ม/2558 2. ผลของผลต่างความดันที่มีต่อความต้านทานในการกรอง และสมบัติบางประการ ของน้ำเต้าหู้/2555 3. การผลิตชาสมุนไพรผักเชียงดาด้วยเครื่องอบแห้งลมร้อนของกลุ่มเกษตรกรอำเภ เมืองเวียงหนองล่อง จ.ลำพูน/2554
7	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- Ph.D. (Food Engineering) Lund University, Sweden, 2005 - วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี 2543 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2537	1. การใช้เทคนิคสนามไฟฟ้าความต่างศักย์สูงกระตุ้นเป็นจังหวะเพื่อเตรียมขั้นต้น ในการสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากต้นอ่อนข้าวกล้าเพื่อป้องกันมะเร็งและการเสื่อม ของเซลล์ประสาท (ต่อเนื่องปีที่ 2)/2558 2. การใช้ประโยชน์ของผลมะเฟืองและผลไม้อื่นในโครงการฟาร์มตัวอย่าง ในพระองค์สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ บ้านแม่ตุงตอง/2556 3. แผนงานวิจัยการใช้เทคนิคสนามไฟฟ้าความต่างศักย์สูงกระตุ้นเป็นจังหวะ เพื่อเตรียมขั้นต้นในการสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากต้นอ่อนข้าวกล้าเพื่อป้องกัน มะเร็งและการเสื่อมของเซลล์ประสาท/2555 4. การใช้เทคนิคสนามไฟฟ้าความต่างศักย์สูงกระตุ้นเป็นจังหวะเพื่อเตรียมขั้นต้น ในการสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากต้นอ่อนข้าวกล้าเพื่อป้องกันมะเร็ง และการเสื่อมของเซลล์ประสาท/2554 5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้าเพิ่มมูลค่าเพื่อประโยชน์ในเชิงพาณิชย์/2555 6. การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์พืชผักและผลไม้เศรษฐกิจเพื่อพัฒนาการเกษตรบนพื้นที่สูง อย่างยั่งยืน/2555
8	ผศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- Ph.D. (Process, Environmental and Material Engineering), The University of Leeds, 2011	1. การศึกษาความเป็นไปได้ในการนำสารสกัดจากแก่นฝางมายังยั้งเชื้อจุลินทรีย์ใน ผลิตภัณฑ์อาหาร/2558 2. การสกัดแอนโทไซยานินจากเมล็ด ชิง เปลือก และไหมของข้าวโพดไร่สีม่วง

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
			<ul style="list-style-type: none"> - วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2544 - วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2540 	<ul style="list-style-type: none"> และข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วงด้วยน้ำที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ/2557 3. การสกัดแอนโทไซยานินจากเมล็ด ชิง เปลือก และไหมของข้าวโพดไร่สีม่วงและข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วงด้วยน้ำที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ/2556 4. การหาปริมาณกรดฟอรั่มิกและกรดอะซิติกภายใต้สภาวะหมักหนึ่งอัดใจจากของเสียอาหารที่แยกเอาโปรตีนและไขมันออก/2555 5. การปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์สตอร์เบอร์รี่ในน้ำเชื่อมเข้มข้นเพื่อส่งโรงงานทำโยเกิร์ต/2555 6. ผลของสารปรับปรุงเนื้อสัมผัสและสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของเนื้อลีนจีสตพร้อมบริโภค/2555 7. การผลิตผงสีแอนโทไซยานินจากน้ำที่เหลือในการต้มข้าวโพดสีม่วง/2555 8. การผลิตผลิตภัณฑ์หาขนมปังจากข้าวกล้า/2554
9	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	<ul style="list-style-type: none"> - Ph.D. (Food Technology), University Putra Malaysia, Malaysia, 1993 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2528 - วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2525 	<ul style="list-style-type: none"> 1. ผลของกระบวนการแปรรูปผลมะเกี๋ยงให้เป็นอาหารต่อปริมาณและคุณภาพของสารออกฤทธิ์ชีวภาพ/2556 2. การใช้ประโยชน์ของผลมะเฟืองและผลไม้อื่นในโครงการฟาร์มตัวอย่างในพระองค์สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ บ้านแม่ตุงตอง/2556 3. การออกแบบผังโรงงานและกรรมวิธีการผลิตน้ำพริกข้าวซอยบรรจุถุงพาสเจอร์ที่ได้รับมาตรฐานสากล/2554 4. การผลิตน้ำมะเกี๋ยงผสมน้ำผลไม้แบบเข้มข้นพร้อมดื่มโดยเทคนิคการทำให้เข้มข้นแบบแช่เยือกแข็ง/2554 5. การผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นพร้อมดื่มจากน้ำมะเกี๋ยงผสมน้ำหม่อนโดยเทคนิคการระเหยภายใต้สุญญากาศ/2554
10	Asst. Prof. Dr.Tri Indrarini Wirjantoro	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- Ph.D. (Food Science and Technology), The University of	<ul style="list-style-type: none"> 1. กระบวนการผลิตข้าวสีแปรรูปเสริมแลคโตบาซิลลัสและการทดสอบภายใต้สภาวะเลียนแบบธรรมชาติ/2558

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
			<p>Reading, United Kingdom, - M.S. (Food Technology Quality Assurance), The University of Reading, United Kingdom, 1995</p> <p>2001</p> <p>- B.S. (Food Technology and Human Nutrition), Bogor Agricultural University, Indonesia, 1993</p>	<p>2. ผลิตภัณฑ์ข้าวต้มกึ่งสำเร็จรูปเสริมแบคทีเรียโพรไบโอติก/2558</p> <p>3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคมะม่วงกึ่งแห้งด้วยระบบสูญญากาศเสริมเชื้อโพรไบโอติกจากกระบวนการ Vacuum impregnation/2557</p> <p>4. การใช้ประโยชน์จากข้าวสาลีพันธุ์ท้องถิ่นภาคเหนือเป็นวัตถุดิบอาหารสัตว์ช่วงทางเภสัชกรรมและอาหารเสริมสุขภาพปรับสมดุลระบบทางเดินอาหารและป้องกันมะเร็งลำไส้/2556</p> <p>5. การเพิ่มมูลค่าผลิตผลพืชผักและผลไม้เศรษฐกิจเพื่อพัฒนาการเกษตรบนพื้นที่สูงอย่างยั่งยืน/2555</p>
11	อ.ดร.มล.ญาติณี ญาณภักดิ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	<p>- Ph.D. (Chemical Engineering), L'Université Montpellier II, France, 2009</p> <p>- M.S. (Food Science and Technology), École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires, France, 2003</p> <p>- วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2544</p>	<p>1. การใช้ประโยชน์ของผลมะเฟืองและผลไม้อื่นในโครงการฟาร์มตัวอย่าง ในพระองค์สมเด็จพระนางเจ้า พระบรมราชินีนาถ บ้านแม่ต๋องตึง/2555</p>
12	อ.ดร.จันยพร คิริโวหาร	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	<p>- Ph.D. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA.</p>	<p>1. ผลของสารสกัดใบโหระพาต่อปริมาณของวิตามินซีในน้ำฝรั่งระหว่างการเก็บรักษา/2558</p>

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
			2004 - M.S. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA, 2002 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2541	2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากจมูกั่วเหลืองโดยใช้เทคโนโลยีเอนไซม์/2558 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากจมูกั่วเหลืองโดยใช้เทคโนโลยีเอนไซม์/2558 4. การผลิตเปปไทด์ที่มีฤทธิ์ต้านออกซิเดชันสำหรับใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพจากผลพลอยได้อุตสาหกรรมแปรรูปลาทูน่า/2557
13	อ.ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 2005 - วท.ม. (Post-Harvest and Food Process Engineering), สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย 2543 - B.App.Sc. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 1996	1. การปรับปรุงคุณภาพของข้าวมีสีด้วยเทคโนโลยีพลาสมา/2558 2. การพัฒนาสูตรชาขิงจากใบผสมผลหม่อน/2558 3. การพัฒนาสูตรขนมขบเคี้ยวชนิดแห้งจากผลหม่อน/2556 4. การดัดแปรเนื้อสัมผัสและการผลิตข้าวก่ำกล้องนึ่งสุกเร็วด้วยไมโครเวฟ/2555 5. การดัดแปรแป้งข้าวก่ำเพื่อห่อหุ้มสารออกฤทธิ์/2555 6. การพัฒนาเครื่องต้มผงขิงต้มจากผลหม่อนผสมน้ำผึ้ง/2555
14	อ.วชิระ จิระรัตน์รังษี	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล 2546 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	1. การศึกษาความเป็นไปได้ในการนำสารสกัดจากแก่นฝางมายับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร/2558 2. การออกแบบการผลิตแบบโรงงานสำหรับการสกัดคาเทชินปริมาณสูงจากน้ำนึ่งและน้ำหมักในกระบวนการผลิตเมี่ยง (ชาหมัก) ด้วยวิธีการสกัดแบบน้ำ-ของเหลวที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤต และพิจารณาความเป็นไปได้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
			2543	จากคาเทซิงผง/2557 3. การวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าของเมล็ดชาเมืองและชาพื้นเมือง/2557 4. การผลิตเครื่องดื่มบำรุงสุขภาพจากข้าวสีและธัญพืช เสริมโปรไบโอติกส์ แปรรูปโดยการทำแห้งแบบพ่นฝอยและการพาสเจอร์ไรส์ภายใต้สภาวะสุญญากาศ/2556 5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซินไบโอติกจากข้าวพันธุ์ท้องถิ่นในภาคเหนือ/2556 6. เครื่องดื่มบำรุงสุขภาพสกัดจากข้าวสีเสริมธัญพืชและโปรไบโอติกส์เพื่อเสริมศักยภาพของผู้ประกอบการในห้าจังหวัดภาคเหนือ/2556 7. การใช้ประโยชน์ของผลมะเฟืองและผลไม้อื่นในโครงการฟาร์มตัวอย่างในพระองค์สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ บ้านแม่ตุงตอง/2555

ตารางที่ 1.1-4 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546	19
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534	
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2529	
2	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมพ์ศิริผล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550	45
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545	
			วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542	
3	อ.ดร.สุคันธา ไชศิริพันธุ์	อาจารย์	วท.ด.	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2553	4
			วท.ม.	จุลชีววิทยาประยุกต์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2546	
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2543	

ตารางที่ 1.1-5 ประสิทธิภาพในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
1	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- ปร.ค. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2546 - วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), 2534 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2529	1.การพัฒนาผลิตภัณฑ์โจ๊กกิ่งสำเร็จรูปจากปลายข้าวลด โซเดียม/2558 2. การบูรณาการงานวิจัยชาเมี่ยงเพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและ เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ/2559 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลำไยอบกิ่งแห้งรูปแบบใหม่/2559 4. การพัฒนาเครื่องต้มลำไยสกัดจากลำไยอบแห้งทั้งผลตก เกรด/2556 5. การศึกษาวิจัยและพัฒนามาตรฐานตำรับและรสชาติอาหารไทย: ตำรับข้าวซอย ใส่อั่ว น้ำพริกหนุ่มและน้ำพริกอ่อง/2556 6. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรจากชิงผสมน้ำผึ้ง/2556 7. พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มกิ่งสำเร็จรูป/2556 8. การพัฒนาเครื่องต้มสตอเบอร์รี่เข้มข้นเสริมสารสกัดจาก ลำไย/2555 9. การใช้เทคโนโลยีออสโมติกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สตอเบอร์รี่สูตร ลดน้ำตาลที่ไม่เจือสีและไม่แต่งกลิ่นรสแยมสตอเบอร์รี่ไร้ผลไม้ออกจาก สตอเบอร์รี่และสตอเบอร์รี่ทอปปิงและการประเมินศักยภาพเชิง พาณิชย์/2554 10. การใช้เทคโนโลยีออสโมติกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สตอเบอร์รี่ สูตรลดน้ำตาลที่ไม่เจือสีและไม่แต่งกลิ่นรสแยมสตอเบอร์รี่ไร้ผลไม้ออกจาก สตอเบอร์รี่และสตอเบอร์รี่ทอปปิงและการประเมินศักยภาพ เชิงพาณิชย์/2554

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
2	ศศ.ดร.ยุพธนา ทิมลศิริผล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2550 - วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2545 - วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2542	1. กิจกรรมสร้างโอกาสสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูงเพื่อส่งออก ไปยัง AEC ภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป/2558 2. โครงการ “สนับสนุนเครือข่าย SME ใน 18 กลุ่มจังหวัด ส่งเสริม เครือข่ายและการดำเนินธุรกิจกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปลำไย”/ 2558 3. การประยุกต์แสงอินฟราเรดย่านใกล้เพื่อตรวจสอบปริมาณสารที่ ระเหยได้ทั้งหมด และไตรเมทิลเอมีนในปลาหับทิมแล้แซ่เย็น/2558 4. การพัฒนาพลาสติกชีวภาพเพื่อความปลอดภัยและเพิ่มมูลค่า สำหรับคาน้ำและมะม่วง/2558 5. การลดค่าดัชนีน้ำตาลในเส้นก๋วยเตี๋ยวด้วยเอกซิโซพอลิแซ็กคาไรด์ ที่ผลิตโดยเชื้อ Lactobacillus confuses TISTR 1498/2557 6. การยืดอายุการเก็บรักษากล้วยแบบกึ่งแห้งด้วยสารสกัดเปป ไทด์จากถั่วแปะยี/2557 7. การทดสอบประสิทธิภาพแห่งโลหะหนักอาหารเพื่อวิเคราะห์การ เปลี่ยนแปลงสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของน้ำมันทอด ซ้ำ/2557 8. แป้งข้าวเจ้าตัดแปรและผลิตภัณฑ์จากข้าวเจ้าเพื่อประโยชน์ด้าน สุขภาพเชิงป้องกัน/2556 9. โครงการขยายผลเพื่อสำรวจและทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์พ รีไบโอติกฟรุทโตโอลิโกแซ็กคาไรด์จากน้ำเชื่อมลำไย/2556 10. การยืดอายุการเก็บรักษากล้วยแบบกึ่งแห้งด้วยสารสกัดเปป ไทด์จากถั่วแปะยี/2556 11. การศึกษาอายุการเก็บรักษาน้ำผึ้งผสมเลมอน/2556 12. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากข้าวเจ้าเสริมใยอาหารจาก

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
				<p>เปลือกในส้มโอ/2555</p> <p>13. ผลของกัมจากผลสำรองต่อค่าดัชนีน้ำตาลของขนมปังในอาสาสมัครไทยสุขภาพดี/2555</p> <p>14. โครงการจัดทำระบบฐานความรู้ด้านงานวิจัยของคณาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตร/2555</p> <p>15. โครงการการพัฒนาการผลิตฟรุกโตโอลิโกแซ็กคาไรด์ผงจากน้ำเชื่อมลำไยด้วยวิธีทางเอนไซม์/2554</p>
3	อ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	<p>- วท.ด. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี</p> <p>- วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี</p> <p>- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	<p>1. การส่งเสริมสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice: GHP) และวิธีการที่ดีในกระบวนการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) ให้กับร้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2558 ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่/2558</p> <p>2. ลักษณะเฉพาะของอันตรายจากการเจ็บป่วยด้วยเชื้อก่อโรคที่มีอาหารเป็นสื่อจากการบริโภคผักสดตัดแต่งพร้อมบริโภค ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีงบประมาณ 2558/2558</p> <p>3. การแสดงลักษณะเฉพาะของอันตรายจากการเจ็บป่วยด้วยเชื้อก่อโรคที่มีอาหารเป็นสื่อจากการบริโภคผักสดตัดแต่งพร้อมบริโภค/2557</p> <p>4. กิจกรรมการเชื่อมโยงงานวิจัยสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ (พื้นที่ภาคเหนือตอนบน 1) ภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป ปีงบประมาณ 2557 ของกระทรวงอุตสาหกรรม/2557</p>

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
				<p>5. การส่งเสริมสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice: GHP) และวิธีการที่ดีในกระบวนการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) ให้กับร้านอาหารประจำปีงบประมาณ 2557 ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่/2557</p> <p>6. โครงการวิจัยพัฒนาและวิศวกรรม เรื่อง Epidemiology and quantitative microbial risk assessment of Campylobacter in broiler chicken production chain in Thailand ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554-2556 ของ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ/2554</p> <p>7. โครงการประเมินความเสี่ยงของคนไทยต่อการได้รับยาฆ่าแมลงจากการบริโภคข้าวหอมมะลิ (กรณีศึกษาฆ่าแมลงกลุ่มออร์แกนอโฟสเฟตและกลุ่มออร์แกนอคลอรีน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554/2554</p> <p>8. การประเมินการรับสัมผัสของเชื้อก่อโรคในอาหาร (<i>E.coli</i> และ <i>S.oureus</i>) ของโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร พ.ศ. 2554 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554 ของ คณะพลศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ/2554</p>

ตารางที่ 1.1-6 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	รศ.ดร.พัชรินทร์ ระเบียบัน	รองศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Science	Washington State University, USA	2000	7
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2533	
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2528	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขา	สำเร็จการศึกษา	จำนวน
2	รศ.ดร.ประเวทย์ ดุ้ยเต็มวงศ์	รองศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Science	Kansas State University, USA	16
			วท.ม.	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2528
			วท.บ.	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2524

ตารางที่ 1.1-7 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
1	รศ.ดร.พัชรินทร์ ระวียัน	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- Ph.D. (Food Science), Washington State University, USA., 2000 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2533 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2528	1. การสร้างเครื่องต้นแบบระดับโรงงานเพื่อผลิตแคโรทีนอยด์เข้มข้น จากน้ำมันปาล์มดิบ/2558 2. การผลิตเจลาตินจากหนังโคเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมเครื่องหนัง/2557 3. การผลิตน้ำมันปาล์มแดงผสมเพื่อสุขภาพและการประยุกต์ใช้ในการพัฒนา น้ำสลัดและมาการีน/2557 4. การออกแบบเครื่องต้นแบบระดับโรงงานเพื่อผลิต แคโรทีนอยด์เข้มข้นจาก น้ำมันปาล์มดิบและวิตามินอีเข้มข้นจากดิสทิลเลทกรดไขมันปาล์ม/2556 5. การพัฒนาแถบชี้วัดเอทานอล/2556
2	รศ.ดร.ประเวทย์ ดุ้ยเต็มวงศ์	ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี	- Ph.D. (Food Science), Kansas State University, USA., 1993 - วท.ม. (จุลชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2528 - วท.บ. (จุลชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2524	1. พัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุดตรวจและเซนเซอร์ด้านเกษตรและอาหาร ที่ได้รับรองมาตรฐานสากล/2558 2. การเชื่อมโยงงานวิจัย/นวัตกรรมสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ ภายใต้โครงการ พัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูป/2558 3. การพัฒนาเทคโนโลยีฟลูออเรสเซนซ์เพื่อตรวจสอบเชื้อโรคในอาหาร อย่างรวดเร็ว/2557 4. หมู่บ้านประเทียมและวิทยาศาสตร์การเกษตรศูนย์การเรียนรู้ ห้วยไฟ/2555

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ ปีที่ทำวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่พ.ศ. 54 - 58)
				5. การประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ยาลำแมลงตกค้างในข้าวหอมมะลิ ของประเทศไทย/2555 6. โครงการสำรวจข้อมูลสินค้า หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์/2555 7. การชะลอความชื้นของกระเทียมแปรรูป/2554 8. การใช้กระบวนการแช่แข็งเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตรในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร กรณีศึกษา น้ำมะพร้าวและน้ำมะนาวแช่แข็ง/2554 9. การระบาดและการประเมินความเสี่ยงต่อเชื้อแคมฟีโลแบคเตอร์ในการผลิตไก่ของประเทศไทย/2554

ตารางที่ 1.1-8 ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักในระดับบัณฑิตศึกษา

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รายชื่อนักศึกษา	รหัสนักศึกษา	ชื่อวิทยานิพนธ์/ การค้นคว้าอิสระ
1	ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	1. นาย กิตติคุณ ตอพล	561351006	การพัฒนาเม็ดไฮโดรเจลที่มีน้ำมันหอมระเหย และการประยุกต์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกะเพรา Development of hydrogel beads containing essential oil and their application for shelf life extension of chilled stir fried pork with basil (<i>Ocimum sanctum</i> Linn.) Leaves on rice
		2. น.ส. ณัฐวี มาลา	571331012	การปรับปรุงคุณภาพและการสร้างเค้าโครงกลิ่นรสของใบมะกรูดอบแห้ง Quality Improvement and Flavor Profile Establishment of Dried Kaffir Lime Leaves
		3. น.ส. ประภาพร เทียนไชย	571331014	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีเมียง Development of Miang (<i>Camellia sinensis</i> var. <i>assamica</i>) Gummy Product
		4. Ms. Le Vu Hong Phuc	581335802	การใช้ออสโมติกดีไฮเดรชันในกระบวนการผลิตลาโยกึ่งแห้ง Using Osmotic Dehydration for The Production of Intermediate Moisture Longan
2	ผศ.ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล	1. นาย พงศ์ศักดิ์ มะโนชัย	541351008	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวเสริมเอกซีโพลีแซคคาไรด์จากเชื้อ <i>Lactobacillus confusus</i> Development of rice noodle supplemented with exopolysaccharide from

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รายชื่อนักศึกษา	รหัสนักศึกษา	ชื่อวิทยานิพนธ์/ การค้นคว้าอิสระ
				<i>Lactobacillus confuses</i>
		2. น.ส. ศิริลักษณ์ สุรินทร์	551351010	การผลิตและดัดแปรพอลิแซ็กคาไรด์จากกากรำข้าวที่สกัดไขมัน เพื่อประยุกต์เป็นสารต้านอนุมูลอิสระและสารกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกัน Production and Modification of Polysaccharides from Defatted Rice Bran for Antioxidant and Immunomodulatory Properties
		3. Ms. Phan Thi Kim Khanh	581335801	การประยุกต์พลาสมาเทคโนโลยีเพื่อกำจัดยาฆ่าแมลงตกค้างและยับยั้งเชื้อรา <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> ในมะม่วงน้ำดอกไม้ Application of Plasma Technology for Elimination of Pesticide Residues and Inactivation of <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> in Mango (cv. Nam Dok Mai)
3	อ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์	1. นายธนะพัฒน์ รัตศรีสมบูรณ์	581331002	การศึกษากระบวนการย่อยแป้งข้าวเจ้าหอมมะลิเพื่อเป็นแหล่งพลังงานสำหรับนักกีฬาทนทาน The study of digestion of Thai jasmine rice for producing of energy source for endurance athletes
		2. น.ส.กมลวรรณ สืบแสน	581331019	การพัฒนากระบวนการผลิตเครื่องดื่มกีฬากจากแป้งข้าวเจ้าหอมมะลิ Production development of sports drink from Thai jasmine rice
		3. Mr. Somhak Xainhiayang	581335803	การยับยั้งเชื้อโรค <i>E. coli</i> และ <i>coliforms</i> ในผักสลัดโดยใช้สารสกัดจากผลมะเขว่น Inhibition of <i>E. coli</i> and <i>Coliforms</i> of mixed salad by using <i>Zanthoxylum limonella</i> extracts
		4. Yanglao Yiale	581335804	การศึกษาการประเมินความเสี่ยงของจุลินทรีย์ก่อโรคในไส้กรอกที่จังหวัดเชียงใหม่ ประเทศไทย Study on Risk Assessment of Foodborne Pathogens in Sausage Productions in Chiang Mai, Thailand

ตารางที่ 1.1-9 การดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ลำดับ	ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	สรุป (✓) ตามเกณฑ์ (✗) ไม่ได้ตามเกณฑ์	รายการหลักฐานอ้างอิง
1	อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อจัดทำ มคอ.3 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ มคอ.5 และ มคอ.7 เพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	มีการประชุมกรรมการบริหารหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2558 จำนวน 3 ครั้ง โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเกินร้อยละ 80 เข้าร่วมด้วยทุกครั้ง 1. ครั้งที่ 1 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 ส.ค. 2558 2. ครั้งที่ 2 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 ธ.ค. 2558 3. ครั้งที่ 3 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 มี.ค. 2559 (เอกสารแนบ 2 - 5)
2	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	มี มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 3 ธันวาคม 2558	✓	เล่มมคอ. 2 รายละเอียดของหลักสูตร (เอกสารแนบ 3 - 1)
3	มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	มีรายละเอียดของรายวิชา ครบทุกรายวิชาของปีการศึกษา 2558	✓	อ้างอิงฐานข้อมูล มคอ. 3 จากระบบ CMU-MIS 1.ภาคการศึกษาที่ 1/2558 http://mis.cmu.ac.th/TQF/TQF3/CourseList.aspx 2. ภาคการศึกษาที่ 2/2558 http://mis.cmu.ac.th/TQF/TQF3/CourseList.aspx
4	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ภายใน 30 วัน	✓	อ้างอิงฐานข้อมูล รายละเอียด มคอ. 5 ครบทุกวิชาในหลักสูตรนานาชาติ จากระบบ CMU-MIS 1.ภาคการศึกษาที่ 1/2558 http://mis.cmu.ac.th/TQF/TQF5/CourseList.aspx 2. ภาคการศึกษาที่ 2/2558 http://mis.cmu.ac.th/TQF/TQF5/CourseList.aspx
5	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา 2558	✓	รายงานข้อมูล มคอ.7 เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2559