

Template SAR
CMU-QA Curriculum
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรนานาชาติ
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2561
วันที่รายงาน 31 เดือนกรกฎาคม 2562

ตัวบ่งชี้ที่ 1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
ระดับปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษา

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาโท และปริญญาเอก พ.ศ. 2558

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มคอ 2	ปัจจุบัน	หมายเหตุ
1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็ก สวัสดี *	1. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดี *	หลักสูตรปรัชญาดุษฎี บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรนานาชาติ เป็นหลักสูตรเปิดใหม่ พ.ศ. 2560 สภามหาวิทยาลัย อนุมัติหลักสูตร ในการ ประชุมครั้งที่ 9/2560 เมื่อ วันที่ 30 กันยายน 2560
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูล ลาภ *	3. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูล ลาภ *	
5. อาจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา *	5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา *	

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 2 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
1.	รศ.ดร.นพ พล เล็กสวัสดิ์	- Ph.D. (Biotechnology), The University of New South Wales, Australia, 2004 - B.E. (Bioprocess Engineering), The University of New South Wales, Australia, 1999	พนักงาน มหาวิทยาลัย ประจำ สาย วิชาการ เลขที่ ตำแหน่ง D280030	74	7
2.	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	- Ph.D. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A, 2002 - M.S. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A, 1996 - วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น 2532	พนักงาน มหาวิทยาลัย ประจำ สาย วิชาการ เลขที่ ตำแหน่ง D280029	33	20
3.	ผศ.ดร.ไพโรจน์ อินธิปัญญา	- Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 2005 - วท.ม. (วิศวกรรมกระบวนการอาหารและวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (เอไอที) 2543	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง A280021	5	2

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
		- B.App.Sc. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 1996			

หมายเหตุ : ผลงานทางวิชาการ เป็นผลงานที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ประกอบด้วย บทความทางวิชาการ ตำรา หนังสือ งานวิจัย ผลงานทางวิชาการลักษณะอื่น งานแปล ผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 3 คุณสมบัตินของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
1.	รศ.ดร.นพ พล เล็กสวัสดิ์	- Ph.D. (Biotechnology), The University of New South Wales, Australia, 2004 - B.E. (Bioprocess Engineering), The University of New South Wales, Australia, 1999	พนักงานมหาวิทยาลัย ประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280030	74	7

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
2.	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	- Ph.D. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A, 2002 - M.S. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A, 1996 - วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น 2532	พนักงานมหาวิทยาลัยประจำสายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280029	33	12
3.	ผศ.ดร.ไพโรจน์ อินธิปัญญา	- Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 2005 - วท.ม. (วิศวกรรมกระบวนการอาหารและวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (เอไอที) 2543 - B.App.Sc. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 1996	พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง A280021	5	2

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 4 คุณสมบัตินักเรียนผู้สอน

กรณีอาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	รายวิชาที่รับผิดชอบสอน	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
1.	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์	- Ph.D.(Biotechnology), The University of New South Wales, Australia, 2004 - B.E. (Bioprocess Engineering), The University of New South Wales, Australia, 1999	พนักงาน มหาวิทยาลัย ประจำ สาย วิชาการ เลขที่ ตำแหน่ง D280030	-604431 FOOD ENGI PROCESS CONTROL -604455 IMP VBA PROG ENZ KIN	74
2.	รศ.ดร.พัชรินทร์ ระวียัน	- Ph.D. (Food Science), Washington State University, U.S.A, 2000 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2533 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2528 พ.ศ.....	พนักงาน มหาวิทยาลัย ประจำ สาย วิชาการ เลขที่ ตำแหน่ง B280003	-601452 QUAL CONTROL & ASSURANCE -601453 QUAL CONTROL & ASSURANCE LAB -601460 FOOD ANALYSIS -601361 FOOD CHEMISTRY -601471 FOOD MANUFACT MANAGEMENT	11
3.	ผศ.ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์	- Ph.D. (Engineering), Hiroshima Kokusai Gakuin University, Japan, 2002 - วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	พนักงาน มหาวิทยาลัย ประจำ สาย วิชาการ เลขที่ ตำแหน่ง B280003	-602431 ALCOHOLIC FERMANTATION -602463 SPEC TOP IN BIOTECHNOLOGY	13

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	รายวิชาที่รับผิดชอบสอน	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
		มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2540 - วท.บ. (ชีวเคมีและชีวเคมีเทคโนโลยี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2537			
4.	ผศ.ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์	- วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2550 - วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2541 - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง 2534	ข้าราชการประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 6549	-601471 FOOD PRODUCT DEVELOPMENT -601351 FOOD LEGISLATION AND STANDARDS -601424 BAKERY TECHNOLOGY -601452 QUALITY CONTROL & ASSURANCE -601453 QUALITY CONTROL & ASSURANCE LABORATORY	5
5.	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	- Ph.D. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, USA., 2002 - M.S. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A, 1996 - วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2532	พนักงานมหาวิทยาลัย ประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280029	-604715 PHYSIC ENG PROPERTI FOOD -604761 MEMBRANE TECHNOLOGY	33

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	รายวิชาที่รับผิดชอบสอน	ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
6.	ผศ.ดร.พีไลรัก อินธิปัญญา	- Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 2005 - วท.ม. (วิศวกรรมกระบวนการอาหารและวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (เอไอที) ประเทศไทย 2543 - B.App.Sc. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 1996	พนักงานมหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง A280021	-601341 FOOD ENG OPERATION I -601342 FOOD ENG OPERATION II - 601443 DRIED FOOD PRODUCTION - 601344 FOOD PROCESSING II -601345 FOOD PROCESSING LAB I - 601346 FOOD PROCESSING III -601347 FOOD PROCESSING LAB II	6
7.	ผศ.ดร.ศรียุทธ นฤนาทวงศ์สกุล	- วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี 2546 - วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2533 - วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2530	ข้าราชการ เลขที่ตำแหน่ง 280	-604313 FD PRO ENGI LAB I -604416 FD PRO ENGI LAB II -604711 MMTM HT MASS TRANS PHENO -604411 FOOD PROCESS ENG II -604315 PHYS-CHEM PRO LAB OF AGRI	4
8.	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	- Ph.D. (Food Technology), University Putra Malaysia, Malaysia, 1993	พนักงานมหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง D280022	-601302 PRIN FD PROCESS PRESERV -601425 BEVERAGES -601321 MEAT	6

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	รายวิชาที่รับผิดชอบสอน	ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
		- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2528 - วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2525		TECHNOLOGY -601242 FOOD PROCESSING -601201 PRIN FD PROCESS PRESERV - 601344 FOOD PROCESSING II -601345 FOOD PROCESSINGLAB I	
9.	Assoc. Prof. Dr. Tri Indrarini Wirjantoro	- Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001 - 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	พนักงาน มหาวิทยาลัย สายวิชาการ เลขที่ ตำแหน่ง D280025	-601231FOOD MICROBIOLOGY -601232 FOOD MICROBIOLOGY LAB -601428 DAIRY TECHNOLOGY	15

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

กรณีอาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและสถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน	รายวิชาที่รับผิดชอบสอน	ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
1.	ไม่มีอาจารย์พิเศษ				

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 5 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	อาจารย์ประจำหลักสูตร (อ้างอิงตามตารางเกณฑ์ข้อ 3 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร)	ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
1.	ไม่มีนักศึกษา			

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 6 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

ถ้าหลักสูตรกำหนดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ควรรายงานข้อมูลตามตาราง

กรณีอาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุลอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	คำสั่งแต่งตั้งที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)	ผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)
1.	ไม่มีนักศึกษา			

กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ร่วม	คำสั่งแต่งตั้งที่ ปรึกษา วิทยานิพนธ์ ร่วม	ผลงานทาง วิชาการที่ได้รับ การตีพิมพ์ เผยแพร่ใน ระดับชาติ	ผลงานทาง วิชาการที่ ได้รับการ ตีพิมพ์ เผยแพร่ใน ระดับ นานาชาติ	หมายเหตุ
1.	ไม่มีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก				

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 7 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

กรณีอาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์
1.	ไม่มี	

กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์
1.	ไม่มี	

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน

**เกณฑ์การประเมิน ข้อ 8 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา
ในปีการศึกษา 2561 ไม่มีผู้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรนี้**

ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่

ชื่อและรหัสนักศึกษาของ ผู้สำเร็จการศึกษา	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ปีที่ ตีพิมพ์เผยแพร่
ไม่มีนักศึกษา		

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน

**เกณฑ์การประเมิน ข้อ 9 ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับ
บัณฑิตศึกษา**

ชื่อ อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก	ปีการศึกษา....			หมายเหตุ (กรณี ศ.ดร. ที่มีภาระงาน เกินกว่าที่กำหนด)
	นักศึกษาที่ทำ วิทยานิพนธ์	นักศึกษาที่ ทำการค้นคว้าอิสระ	หน่วยภาระ งาน	
ไม่มีนักศึกษา				

กรณีที่จำนวนภาระงานเกินกว่าที่กำหนด ให้แสดงหลักฐานการได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย กรณี
15:1 และได้รับอนุมัติจาก กกอ หากเกิน 15:1

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 10 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

หลักสูตรหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เปิดรับนักศึกษาในปี
2560 ระยะเวลาการจัดการศึกษา 2 ปี จะครบรอบการปรับปรุงหลักสูตรในปี 2564

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	-	6	6
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	-	0	0
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	-	0	0

2. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่

ยังไม่มีนักศึกษาเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้ ทั้งนี้ อาจมีสาเหตุมาจากปัจจัยที่หลากหลาย ดังนี้

- ค่าลงทะเบียนเรียนสูงกว่าหลักสูตรปกติ
- ไม่มีทุนการศึกษาและทุนวิจัย
- นักศึกษาไทยมีทักษะภาษาอังกฤษที่ไม่เพียงพอทำให้ไม่กล้าสมัครเรียนในหลักสูตรนานาชาติ
- ขาดทุนวิจัยในการศึกษา
- แนวโน้มการเรียนต่อระดับบัณฑิตศึกษาสายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีลดลง
- ปัญหาด้านเศรษฐกิจ
- ตำแหน่งงานระดับบัณฑิตศึกษามีจำกัด โดยเฉพาะปริญญาเอก

แนวทางการแก้ไข

- คณะอุตสาหกรรมเกษตร ดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตรนานาชาติ ในเชิงรุกเพื่อแสวงหานักศึกษานานาชาติให้ได้จำนวนเพิ่มขึ้น
- อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ขอการสนับสนุนในเรื่องทุนการศึกษาให้นักศึกษาจากมหาวิทยาลัย และแหล่งทุน เช่น ทุนสนับสนุนการปฏิบัติงานเป็นผู้ช่วยสอนหรือผู้ช่วยวิจัย สนับสนุนโดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร และบัณฑิตวิทยาลัย ทุนวิจัยร่วมกับภาคอุตสาหกรรม ทุนโครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก (คปก.) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย เป็นต้น
- พิจารณาปรับเปลี่ยนกลยุทธ์เพื่อดึงดูดกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักศึกษาไทย เช่น ดำเนินการลดหย่อนค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เทียบเท่ากับหลักสูตรไทย การปรับปรุงหลักสูตรให้มีหลักสูตรร่วมและ/หรือ หลักสูตรสองปริญญากับหลักสูตรระดับปริญญาโท กับมหาวิทยาลัยต่างประเทศ

3. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

.....

.....

.....

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1

ผลการดำเนินงาน

1. การคงอยู่ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนที่ลาออกและตัดชื่อออก สะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษานั้นๆ (2)	หมายเหตุ
2559	0	0	ไม่มีนักศึกษา
2560	0	0	ไม่มีนักศึกษา
2561	0	0	ไม่มีนักศึกษา

2. อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

$$\text{อัตราการคงอยู่} = \frac{(1)-(2)}{(1)} \times 100$$

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	0	0	0
เป้าหมาย (ร้อยละ)	100	100	100

3. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ ไม่มีนักศึกษา

.....

.....

.....

4. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

.....

.....

.....

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 3 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)		
		2559	2560	2561
2559	-	-		
2560	ไม่มีนักศึกษา		-	

2561	ไม่มีนักศึกษา			-
------	---------------	--	--	---

2. อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

$$\text{อัตราการสำเร็จการศึกษา} = \frac{(2)}{(1)} \times 100$$

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
ร้อยละการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา	-	-	-
เป้าหมาย (ร้อยละ)	-	-	-

3. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่

ไม่มีนักศึกษา

.....

.....

.....

4. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

.....

.....

.....

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ภาคการศึกษาที่ 1/2561		ภาคการศึกษาที่ 2/2561	
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	ร้อยละกระบวนการวิชาที่ได้รับการประเมิน	ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	ร้อยละกระบวนการวิชาที่ได้รับการประเมิน
ไม่มีนักศึกษา	-	ไม่มีนักศึกษา	-

2. กระบวนวิชาที่มีผลการประเมินต่ำกว่า 3.51

ภาคการศึกษาที่ 1/2561			ภาคการศึกษาที่ 2/2561		
รายชื่อ กระบวนวิชาที่ ผลการประเมิน ต่ำกว่า 3.51	การวิเคราะห์ ผลการประเมิน ตามรายการ ประเมินใน แบบประเมิน	แนวทางแก้ไข/ พัฒนา	รายชื่อ กระบวนวิชาที่ ผลการประเมิน ต่ำกว่า 3.51	การวิเคราะห์ ผลการประเมิน ตามรายการ ประเมินใน แบบประเมิน	แนวทางแก้ไข/ พัฒนา
ไม่มีนักศึกษา					

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนักศึกษา

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มีนักศึกษา		

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ปีการศึกษา 2559	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561
ไม่มีนักศึกษา		

2. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่

ไม่มีนักศึกษา

.....

.....

.....

3. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

.....

.....

.....

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลการเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการดำเนินงาน

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

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
<p>มีความสามารถในการทำวิจัยเชิงลึก สามารถวางแผนและคัดกรองข้อมูล เพื่อดำเนินการวิจัย สามารถสังเคราะห์ผลงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารที่สำคัญและซับซ้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถสรุปปัญหา ตลอดจนเสนอแนะการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์และสามารถเผยแพร่องค์ความรู้ได้ในระดับนานาชาติ</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ และอย่างเป็นระบบในการค้นหาข้อเท็จจริงใหม่ๆ โดยใช้ความเข้าใจอันถ่องแท้ในทฤษฎี และเทคนิคการแสวงหาความรู้ในการวิเคราะห์ประเด็นและปัญหาสำคัญได้อย่างสร้างสรรค์ - สามารถสืบค้นข้อมูล นำมาวิเคราะห์และสังเคราะห์ เพื่อพัฒนาแนวทางแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการใหม่ๆ หรือตอบสนองประเด็นปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ - สามารถสังเคราะห์ผลงานวิจัย และทฤษฎีเพื่อวางแผนและดำเนินโครงการวิจัยใหม่ที่สร้างสรรค์ โดยบูรณาการแนวคิดต่างๆ ทั้งจากภายในและภายนอกสาขาวิชาที่ศึกษาในชั้นสูงโดยใช้ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตลอดจนการใช้เทคนิคการวิจัย และให้ข้อสรุปที่สมบูรณ์ซึ่งขยายองค์ความรู้ใหม่หรือปรับปรุงแนวทางปฏิบัติในวิชาชีพที่มีอยู่เดิมได้อย่างมีนัยสำคัญ 	<p>บุคคลผู้มีความรู้ (Learner Person)</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต - สร้างสัมมาอาชีพ ความมั่นคงและคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชนและสังคม <p>ผู้ร่วมสร้างนวัตกรรม (Co-creator)</p> <ul style="list-style-type: none"> - บูรณาการศาสตร์ เพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาสังคม - ทักษะศตวรรษที่ 21 - รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง - สร้างโอกาสและเพิ่มมูลค่าให้ตนเอง ชุมชน สังคม ประเทศ

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
	<p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อนำมาใช้ในการศึกษาค้นคว้าในประเด็นปัญหาที่สำคัญและซับซ้อน - สามารถสรุปปัญหาและเสนอแนะแก้ไขปัญหาในด้านต่างๆ โดยเจาะลึกในสาขาวิชาเฉพาะ - สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับกลุ่มบุคคลต่างๆ ในวงวิชาการและวิชาชีพทั้งในระดับชาติและนานาชาติ โดยการนำเสนอรายงานทั้งในรูปแบบที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการแบบปากเปล่า หรือผ่านสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการและวิชาชีพ รวมทั้งวิทยานิพนธ์หรือโครงการค้นคว้าวิจัยที่สำคัญ 	
<p>มีความรู้และมีความเข้าใจที่ลึกซึ้งในองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่และประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เหมาะสมเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศได้อย่างยั่งยืน</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านความรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้และลึกซึ้งในองค์ความรู้ที่เป็นแก่นในสาขาวิชาการหรือวิชาชีพ รวมทั้งข้อมูลเฉพาะทางทฤษฎี หลักการ และแนวคิดที่เป็นรากฐาน - สามารถพัฒนานวัตกรรม หรือสร้างองค์ความรู้ใหม่โดยการบูรณาการความรู้ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง - รู้เทคนิคการวิจัยและการพัฒนาข้อสรุป ซึ่งเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชาได้อย่างชาญฉลาด 	<p>บุคคลผู้มีความรู้ (Learner Person)</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต - สร้างสัมมาอาชีพ ความมั่นคงและคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชนและสังคม - รอบรู้ <p>ผู้ร่วมสร้างนวัตกรรม (Co-creator)</p> <ul style="list-style-type: none"> - บูรณาการศาสตร์ เพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาสังคม - ทักษะศตวรรษที่ 21 - รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง - สร้างโอกาสและเพิ่มมูลค่าให้ตนเอง

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
	<p>มีความเข้าใจอย่างลึกซึ้งและกว้างขวางเกี่ยวกับแนวปฏิบัติที่เปลี่ยนแปลงในวิชาชีพทั้งในระดับชาติ และนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีความรู้ที่เป็นปัจจุบันในสาขาวิชา มีการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการทั้งในระดับชาติและนานาชาติที่เป็นประเด็นปัญหาสำคัญที่อาจมีผลกระทบต่อวิชาการและวิชาชีพ 	<p>ชุมชน สังคม ประเทศ</p> <p>พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนา
<p>มีคุณธรรม จริยธรรม และทักษะในการแก้ไขปัญหา สามารถบริหารและพัฒนาองค์กรอุตสาหกรรมอาหารให้ได้มาตรฐานสากล</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตระหนักในคุณค่าเรื่องคุณธรรม จริยธรรม มีวินัย ความรับผิดชอบ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ - สามารถจัดการปัญหาทางคุณธรรม จริยธรรมที่ซับซ้อนเชิงวิชาการหรือวิชาชีพโดยใช้ดุลยพินิจอย่างผู้รู้ด้วยความยุติธรรม โดยพิจารณาจากหลักฐาน ตามหลักการที่มีเหตุผลและค่านิยมอันดีงาม แสดงออกหรือสื่อสารข้อสรุปของปัญหาโดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่นที่จะได้รับผลกระทบ - สามารถริเริ่มชี้ให้เห็นข้อบกพร่องของจรรยาบรรณที่ใช้อยู่ในปัจจุบันเพื่อทบทวนและแก้ไข สนับสนุนอย่างจริงจังให้ผู้อื่นใช้ดุลยพินิจทางด้านคุณธรรม จริยธรรมในการจัดการกับความขัดแย้งและปัญหาที่มีผลกระทบต่อตนเองและผู้อื่น 	<p>พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - กล่าวหาญทางจริยธรรม - เสริมสร้างสันติสุขอย่างยั่งยืน - ยึดมั่นในความถูกต้อง - ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนา

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
	<ul style="list-style-type: none"> - แสดงออกซึ่งภาวะผู้นำ และผู้ตามในการส่งเสริมให้มีการประพฤติปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรมในสภาพแวดล้อมของการทำงาน และในชุมชน 	
<p>มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มบุคคล และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างหลากหลายและสามารถทำงานร่วมกับองค์กรทั้งในภาครัฐ เอกชน และองค์กรระหว่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มบุคคลหลากหลายทั้งด้านเชื้อชาติและวัฒนธรรม - สามารถวางแผนวิเคราะห์และแก้ปัญหาที่ซับซ้อนสูงมากด้วยตนเอง ใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้แนะสังคมในประเด็นที่เหมาะสม รวมทั้งวางแผนในการปรับปรุงตนเองและองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ - สร้างปฏิสัมพันธ์ในกิจกรรมกลุ่มอย่างสร้างสรรค์ และแสดงออกถึงความโดดเด่นในการเป็นผู้นำในทางวิชาการหรือวิชาชีพ และสังคมที่ซับซ้อน 	<p>พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนา - ยึดมั่นในความถูกต้อง <p>ผู้ร่วมสร้างนวัตกรรม (Co-creator)</p> <ul style="list-style-type: none"> - บูรณาการศาสตร์ เพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาสังคม - รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง - สร้างโอกาสและเพิ่มมูลค่าให้ตนเอง ชุมชน สังคม ประเทศ

2. ผลการประเมิน Learning Outcomes

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	วิธีการประเมิน	ผลการประเมิน
<p>มีความสามารถในการทำวิจัยเชิงลึก สามารถวางแผนและคัดกรองข้อมูลเพื่อดำเนินการวิจัย สามารถสังเคราะห์ผลงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สำคัญและซับซ้อนได้อย่าง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จัดให้มีการสอบวัดผลการเรียนรู้ - ประเมินจากการแสดงออก การแสดงความคิดเห็นต่อปัญหาหรือสถานการณ์ต่างๆ - ประเมินผลจากการสอบประมวลความรู้และการสอบวิทยานิพนธ์ 	<p>ยังไม่มีผลการประเมิน เนื่องจากยังไม่มีการศึกษา</p>

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	วิธีการประเมิน	ผลการประเมิน
<p>มีประสิทธิภาพ และสามารถสรุปปัญหา ตลอดจนเสนอแนะการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์และสามารถเผยแพร่องค์ความรู้ได้ในระดับนานาชาติ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากการทำงานตามที่ได้รับมอบหมาย ที่เกี่ยวข้องกับวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ - ประเมินผลจากการสอบข้อเขียนหรือทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ - ประเมินผลการสื่อสารจากการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียน การสัมมนาทางวิชาการ การนำเสนอนิทรรศการงานวิจัย หรือการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ 	
<p>มีความรู้และมีความเข้าใจที่ลึกซึ้งในองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่และประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เหมาะสมเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศได้อย่างยั่งยืน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จัดให้มีการสอบประเมินความรู้ - ประเมินผลจากรายงานหรือการนำเสนองานรายบุคคล/กลุ่ม - ประเมินผลจากการเข้าร่วมสัมมนาวิชาการหรือการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงาน 	<p>ยังไม่มีผลการประเมิน เนื่องจากยังไม่มีนักศึกษา</p>
<p>มีคุณธรรม จริยธรรม และทักษะในการแก้ไขปัญหา สามารถบริหารและพัฒนาองค์กร อุตสาหกรรมอาหารให้ได้มาตรฐานสากล</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม ที่แสดงออกในชั้นเรียน การดำเนินการวิจัย และในกิจกรรมต่างๆ - ตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การวิจัย และการตรงต่อเวลาในการวิจัยและการเรียนการสอน - ให้นักศึกษามีการประเมินตนเองในด้านคุณธรรม จริยธรรม 	<p>ยังไม่มีผลการประเมิน เนื่องจากยังไม่มีนักศึกษา</p>

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	วิธีการประเมิน	ผลการประเมิน
	- ไม่มีการตัดลอกในกระบวนการทำวิจัย	
มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มบุคคล และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างหลากหลาย และสามารถทำงานร่วมกับองค์กรทั้งในภาครัฐ เอกชน และองค์กรระหว่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- ประเมินผลจากการแสดงออก การแสดงความคิดเห็น และการทำงาน - ประเมินผลจากรายงานหรือการนำเสนองานรายบุคคล/กลุ่ม - ให้นักศึกษามีการประเมินตนเองในด้านการทำงานกลุ่มหรือการทำงานแบบรายบุคคล - ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรมสัมมนาวิชาการ	ยังไม่มีผลการประเมิน เนื่องจากยังไม่มีนักศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอน และมีนักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
ไม่มีนักศึกษาลงทะเบียน		

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	TQF	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
-				

ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน	-	-	-
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	-	-	-

2. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่
ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา

.....

.....

.....

3. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

.....

.....

.....

4. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต (ใช้
ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากการรายงานการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจนายจ้าง ผู้ประกอบการ
ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2560)

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
-	-	-

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ใ้ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

ผลการดำเนินงาน

1. การใ้ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
ร้อยละการใ้ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ	-	-	-
ร้อยละบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	-	-	-
ค่าคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 5)	-	-	-

2. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละการใ้ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมีแนวโน้ม
ลดลงหรือไม่คงที่

ยังไม่มีนักศึกษาส่งสำเร็จการศึกษา

.....

.....

.....

3. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการใ้ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระมี
แนวโน้มเพิ่มขึ้น

4. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของบัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากรายงาน การวิจัยภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประจำปี 2561)

4.1 ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มี		

4.2 ด้านการจัดการเรียนการสอน

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มี		

4.3 ด้านหลักสูตร

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ด้านหลักสูตร	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มี		

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาเอก) ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการ ตีพิมพ์เผยแพร่

ผลการดำเนินงาน

1. ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
ค่าผลรวมถ่วงน้ำหนักฯ	-	-	-
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	-	-	-
ร้อยละ	-	-	-

2. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (สำหรับการรายงานผลงานทางวิชาการ)

ชื่อและรหัสนักศึกษา/ผู้สำเร็จการศึกษา (ปีการศึกษา 2561)	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ปีปฏิทิน 2561)	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.20)		
1. ไม่มีนักศึกษา		
2.		
บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.40)		
1.		
2.		
ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก 0.40)		
1.		
2.		
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 (ค่าน้ำหนัก 0.60)		
1.		
2.		
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (ค่าน้ำหนัก 0.80)		
1.		
2.		
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ (ค่าน้ำหนัก 1.00)		
1.		
2.		
ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก 1.00)		
1.		
2.		

3. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (สำหรับการรายงานผลงานสร้างสรรค์)

ชื่อและรหัสนักศึกษา/ผู้สำเร็จการศึกษา (ปีการศึกษา 2561)	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ปีปฏิทิน 2561)	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online (ค่าน้ำหนัก		

ชื่อและรหัสนักศึกษา/ผู้สำเร็จการศึกษา (ปีการศึกษา 2561)	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ปีปฏิทิน 2561)	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
0.20)		
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน (ค่าน้ำหนัก 0.40)		
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.60)		
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ (ค่าน้ำหนัก 0.80)		
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ (ค่าน้ำหนัก 1.00)		
1.		
2.		

4. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่

.....

.....

.....

5. การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

.....

.....

.....

ภาคผนวก

ผลการดำเนินงาน : **ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558**

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร 2 ครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม 80% ทุกครั้ง และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง ตั้งเอกสารประกอบภาคผนวก ก.
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา	ไม่มีนักการลงทะเบียนเรียน
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา	ไม่มีการลงทะเบียนเรียน
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	ไม่มีการลงทะเบียนเรียน
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	หลักสูตรเปิดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2/2560 การจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ครั้งที่ 1 ในปีการศึกษา 2561
8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	ไม่มีผู้ได้รับการแต่งตั้งใหม่
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
	วิชาซีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ดังเอกสารแนบ
10.ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ไม่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียน
11.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ไม่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียน