

รายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ CMU-QA Curriculum
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566 คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ประจำปีการศึกษา 2568

สรุปการดำเนินงาน
1. ผลการดำเนินงานของหลักสูตรต่อเนื่องจากปีที่ผ่านมาหรือจากข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร

การดำเนินงานตามแผนประจำปีการศึกษา 2568	ความสำเร็จของแผน
1. มีแผนเพิ่มจำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าไม่น้อยกว่าปีที่ผ่านมา
2. มีการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพิ่มเติม	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาสูงขึ้นจาก 4.02 เป็น 4.33

2. แผนการดำเนินงานสำหรับปีต่อไปที่ได้จากการวิเคราะห์ตนเอง (Improvement Plan)

ประเด็นที่ต้องการพัฒนา (1-2 ประเด็นสำคัญ)	แนวทางการดำเนินงาน	ตัวชี้วัดความสำเร็จ (KPI) ค่าเป้าหมาย/ ผลลัพธ์ที่คาดหวัง และวิธีการวัดผล	ความเสี่ยงและวิธีการป้องกัน	ผู้รับผิดชอบ
1.จำนวนรับเข้าไม่เป็นไปตามแผน	ประชาสัมพันธ์กลุ่มเป้าหมายนักศึกษาชั้นปี 4 ในคณะและต่างคณะในและนอกมหาวิทยาลัยรวมถึงบุคลากรในสถานประกอบการและประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางสื่อสังคมออนไลน์	จำนวนการรับเข้าเป็นไปตามแผน	ความเสี่ยง : สภาวะเศรษฐกิจที่มีผลกระทบต่อการศึกษาต่อ วิธีป้องกัน : หาแหล่งทุนเพื่อสนับสนุนการศึกษาต่อของ นักศึกษา	คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ
2.ระยะเวลาสำเร็จการศึกษา	1.วางแผนให้มีการนำส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์มาตีพิมพ์เผยแพร่ก่อนสิ้นสุดการทำวิทยานิพนธ์ทั้งหมด 2.ติดตามความก้าวหน้าของวิทยานิพนธ์และเชิญนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามเวลาที่กำหนดมาให้คำแนะนำ 3.เร่งรัดให้นักศึกษาสอบหรือ อบรมเงื่อนไขภาษาอังกฤษให้ผ่านตามข้อกำหนด	ระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาลดลง	ความเสี่ยง : 1.ผลงานตีพิมพ์ไม่ได้รับการตอบรับ 2.ความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ไม่เป็นไปตามแผน 3.นักศึกษาสอบผ่าน เงื่อนไขภาษาอังกฤษล่าช้า วิธีป้องกัน : 1.เพิ่มทักษะในการ เขียน Manuscript 2.อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามอย่างใกล้ชิด 3.เน้นย้ำความสำคัญของการเตรียมความพร้อมด้านภาษาอังกฤษในวันปฐมนิเทศนักศึกษา	คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ

3. ผลการดำเนินงานในปีที่ผ่านมา เทียบกับวัตถุประสงค์หลักสูตร, PLO, YLO , และตัวบ่งชี้ในแผนพัฒนาหลักสูตร

ข้อกำหนดหลักสูตร (มคอ.2)	ผลการดำเนินงาน 2568	หลักฐานบ่งชี้ ผลการดำเนินงาน	ผลการ ประเมิน
วัตถุประสงค์ของ หลักสูตร	บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร 4 ข้อคือ 1. มีความรู้และความเข้าใจในองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างเหมาะสม เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศได้อย่างยั่งยืน 2. มีทักษะการค้นคว้าวิจัย สามารถสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์วางแผนการวิจัย และสังเคราะห์ผลงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถสรุปผลการศึกษา ตลอดจนเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ 3. มีคุณธรรม จริยธรรม และวุฒิภาวะในการประกอบสัมมาชีพ ทั้งในภาครัฐและภาคเอกชน สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ และอย่างเป็นระบบ 4. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มบุคคล และเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม	1. อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา (Retention Rate) 2. อัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนด 3. จำนวนผลงานตีพิมพ์ของนักศึกษา 4. จำนวนการนำเสนอผลงานวิชาการ 5. ผลประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต	บรรลุ
PLO1 ประยุกต์องค์ความรู้เพื่อพัฒนา นวัตกรรมอาหาร	นักศึกษาดำเนินงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในวิทยานิพนธ์	• วิทยานิพนธ์ • ผลงานวิจัย • งานพัฒนาผลิตภัณฑ์ • งานวิจัยร่วมกับภาคอุตสาหกรรม	บรรลุ
PLO2 ดำเนินการ วิจัยอย่างเป็นระบบ	นักศึกษามีผลงานตีพิมพ์และนำเสนอผลงานวิชาการ	• จำนวนผลงานตีพิมพ์ • จำนวน conference • จำนวนนักศึกษาที่สอบวิทยานิพนธ์ผ่าน	บรรลุ
PLO3 วิเคราะห์ ข้อมูลและเผยแพร่ ผลงาน	จัด Journal Club และ Manuscript Camp ต่อเนื่อง	• Journal Club • Manuscript Camp • Workshop การวิเคราะห์ข้อมูล • การนำเสนอผลงาน • บทความตีพิมพ์	บรรลุ
PLO4 สื่อสารและ ทำงานร่วมกับผู้อื่น	ผลประเมินความพึงพอใจระดับสูงกว่า 4.5	• ความพึงพอใจนักศึกษา • ความพึงพอใจอาจารย์ที่ปรึกษา • กิจกรรมเสริมทักษะ • การมีส่วนร่วมในกิจกรรมวิชาการ	บรรลุ

องค์ประกอบที่ 2 กลยุทธ์การตลาดและการรับเข้า

2.1 หลักสูตรมีแนวทางการดำเนินงานตามข้อกำหนดพื้นฐานและข้อกำหนดเชิงพัฒนา (ถ้ามี)

ด้านกลยุทธ์การตลาดและการรับเข้าอย่างไร

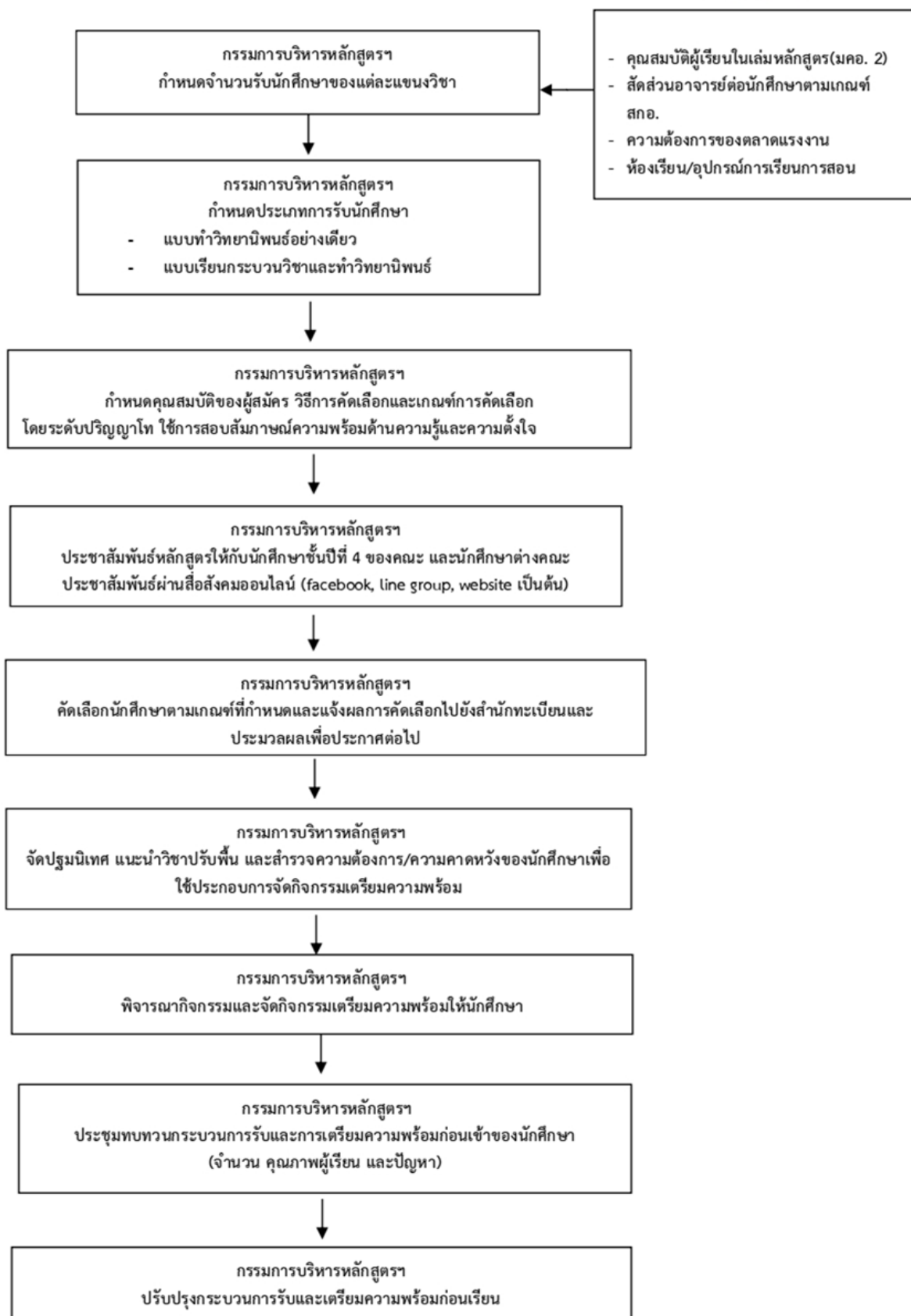
คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้วางแผนการรับนักศึกษาและกำหนดจำนวนรับในแต่ละปีการศึกษา โดยพิจารณาจากปัจจัยสำคัญหลายด้าน ได้แก่ สัดส่วนอาจารย์ต่อนักศึกษาตามเกณฑ์ของสำนักงาน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอ.อว.) ความต้องการของตลาดแรงงาน ข้อมูลป้อนกลับจากผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และภาคอุตสาหกรรม ตลอดจนความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อย่างเช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ เครื่องมือวิทยาศาสตร์ และอุปกรณ์การเรียนการสอนต่าง ๆ เพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรสามารถผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีสมรรถนะตรงตามความต้องการของภาคการผลิตและภาควิชาชีพ รวมทั้งสามารถรองรับการจัดการเรียนการสอนและการวิจัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรได้กำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครตามที่ระบุไว้ในเล่มหลักสูตร (มคอ.2) และดำเนินการรับสมัคร คัดเลือก และตัดสินใจรับเข้าศึกษาอย่างเป็นระบบ โปร่งใส และเป็นธรรม ดังแสดงในรูปที่ 1 โดยพิจารณาจากคุณสมบัติทางวิชาการ ผลการศึกษา ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง ความสนใจด้านการวิจัย และผลการสัมภาษณ์ เพื่อคัดเลือกผู้สมัครที่มีศักยภาพและความพร้อมสำหรับการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

ในด้านการประชาสัมพันธ์ หลักสูตรมีการวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายที่สำคัญ ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรีในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและสาขาที่เกี่ยวข้อง บุคลากรในภาคอุตสาหกรรม อาหาร ศิษย์เก่า และผู้ที่สนใจพัฒนาศักยภาพด้านการวิจัยและนวัตกรรมอาหาร เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการกำหนดแนวทางการประชาสัมพันธ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน โดยมีการประชาสัมพันธ์ผ่านหลายช่องทาง เช่น Facebook, Line Group เว็บไซต์ของคณะ กิจกรรมแนะแนวการศึกษาต่อ และเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

ทั้งนี้ หลักสูตรได้สื่อสารข้อมูลสำคัญที่จำเป็นต่อการตัดสินใจเข้าศึกษาอย่างครบถ้วน อาทิ โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา ความเชี่ยวชาญของคณาจารย์ หัวข้อวิจัย ห้องปฏิบัติการ เครื่องมือวิทยาศาสตร์ ทุนการศึกษา ทุนผู้ช่วยวิจัย (RA) โอกาสในการตีพิมพ์ผลงานวิชาการ ตลอดจนความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคอุตสาหกรรม และสถาบันการศึกษาทั้งในและต่างประเทศ เพื่อสร้างการรับรู้และดึงดูดผู้สมัครที่มีศักยภาพเข้าสู่หลักสูตร

นอกจากนี้ หลักสูตรยังมีกระบวนการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังแสดงในรูปที่ 1 โดยมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับนักศึกษาใหม่ ให้ข้อมูลเกี่ยวกับความเชี่ยวชาญของอาจารย์ แนวทางการเลือกหัวข้อวิจัย การใช้ห้องปฏิบัติการ ระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัย ทุนการศึกษา แหล่งสนับสนุนงานวิจัย รวมถึงการเตรียมความพร้อมด้านการสืบค้นฐานข้อมูลวิชาการและจริยธรรมการวิจัย เพื่อช่วยให้นักศึกษาสามารถปรับตัวและเริ่มต้นการศึกษได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ หลักสูตรมีการติดตามและประเมินผลการรับนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการปรับปรุงกลยุทธ์การประชาสัมพันธ์ กระบวนการคัดเลือก และการเตรียมความพร้อมของนักศึกษา ตามแนวทางการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่อง (PDCA) ต่อไป.



รูปที่ 1 กระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเรียน

- 2.2 ในการดำเนินงานที่ผ่านมา**ปัจจัยสำคัญ**ใดบ้างที่ส่งผลต่อความสำเร็จหรือความท้าทายของหลักสูตร และหากผลการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นไปในทิศทางที่ดี หลักสูตรได้**กำหนดมาตรการหรือแนวทางอย่างไร**ในการรักษาและต่อยอดความสำเร็จนี้
- ในทางกลับกัน หากพบว่าผลการดำเนินงานยังไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่คาดหวัง มีการกำหนดแนวทางการยกระดับและพัฒนาการดำเนินงานอย่างไรบ้าง

ในปีการศึกษา 2568 หลักสูตรมีแผนรับนักศึกษาจำนวน 30 คน และมีนักศึกษารับเข้าจริงจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 53.30 ซึ่งยังต่ำกว่าเป้าหมายที่กำหนด อย่างไรก็ตาม จำนวนผู้เข้าศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเมื่อเทียบกับปีการศึกษา 2566–2567 อันเป็นผลจากการเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ การเผยแพร่ข้อมูลผลงานวิจัยและความเชี่ยวชาญของคณาจารย์ รวมถึงการประชาสัมพันธ์ทุนการศึกษาและโอกาสในการทำวิจัยร่วมกับภาคอุตสาหกรรมและเครือข่ายความร่วมมือทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งช่วยสร้างการรับรู้และความสนใจในหลักสูตรมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้ปัจจัยสำคัญที่ยังเป็นความท้าทายต่อการรับนักศึกษา ได้แก่ แนวโน้มจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่ลดลง การแข่งขันด้านการรับนักศึกษาระหว่างสถาบันอุดมศึกษา และการที่บัณฑิตจำนวนหนึ่งเลือกเข้าสู่ตลาดแรงงานทันทีหลังสำเร็จการศึกษา ส่งผลให้จำนวนผู้สมัครศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา ยังไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด

อย่างไรก็ตาม หลักสูตรมีจุดแข็งด้านศักยภาพการวิจัยของคณาจารย์ ความพร้อมของห้องปฏิบัติการและเครื่องมือวิจัย ตลอดจนเครือข่ายความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรมและสถาบันการศึกษาต่างประเทศ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยสนับสนุนการดึงดูดนักศึกษาที่มีศักยภาพเข้าสู่หลักสูตร เพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษาให้เป็นไปตามแผนและรักษาแนวโน้มการเติบโตของผู้เข้าศึกษา หลักสูตรจึงกำหนดแนวทางพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ได้แก่ การสนับสนุนทุนการศึกษาจากแหล่งทุนภายนอก เช่น พวอ. วช. บัณฑิต และ สวก. บัณฑิต การจัดสรรทุนผู้ช่วยวิจัยในโครงการวิจัยของคณาจารย์ การเชิญชวนนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ที่มีศักยภาพเป็นรายบุคคล การประชาสัมพันธ์เชิงรุกผ่านเครือข่ายศิษย์เก่าและสถานประกอบการ รวมถึงการนำเสนอ จุดเด่นของหลักสูตรในด้านงานวิจัยและนวัตกรรมอาหารสมัยใหม่ เพื่อเพิ่มความน่าสนใจและตอบสนองต่อความต้องการของผู้เรียนและภาคอุตสาหกรรมในอนาคต นอกจากนี้ หลักสูตรมีการติดตามและประเมินผลการรับนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และปรับปรุงกลยุทธ์การตลาดและการรับเข้าอย่างต่อเนื่องตามแนวทาง PDCA

องค์ประกอบที่ 3 การจัดการเรียนการสอน และการวัดผลประเมินผล

3.1 หลักสูตรมีแนวทางการดำเนินงานตามข้อกำหนดพื้นฐานและข้อกำหนดเชิงพัฒนา (ถ้ามี) ด้านการจัดการเรียนการสอน และการวัดผลประเมินผลอย่างไร

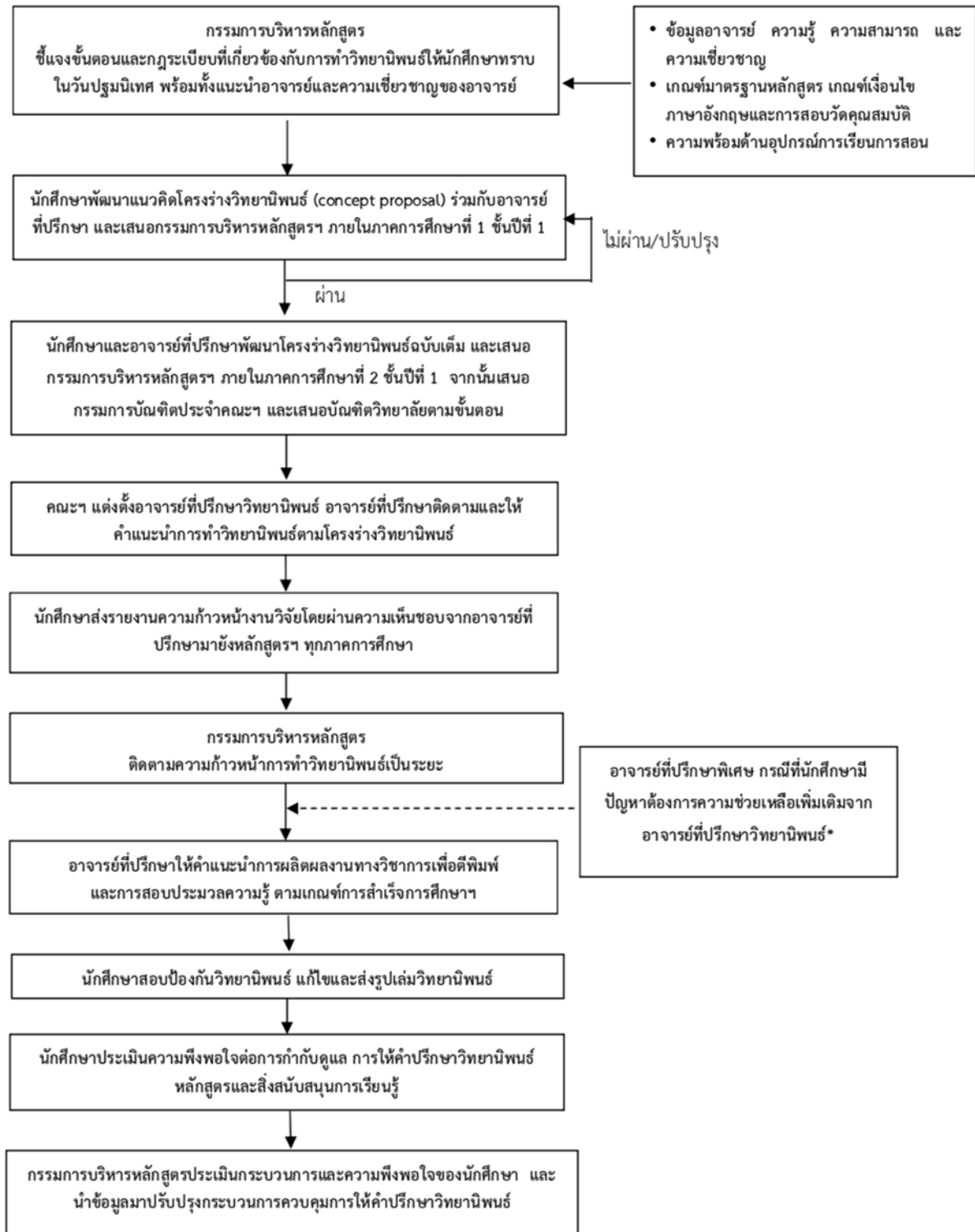
3.1.1 ข้อกำหนดพื้นฐาน

หลักสูตรจัดการเรียนการสอนตามแนวคิด Outcome-Based Education (OBE) โดยกำหนด CLOs ของแต่ละรายวิชาให้สอดคล้องกับ PLOs และ YLOs ตามโครงสร้าง PLO-YLO Mapping ที่ระบุในเล่มหลักสูตร (มคอ.2) มีการจัดทำ มคอ.3 ก่อนเปิดภาคการศึกษา และดำเนินการสอนตามแผนที่กำหนด พร้อมจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญและการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) เช่น การอภิปราย การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาและงานวิจัยเป็นฐาน การศึกษากรณีศึกษา การศึกษาดูงาน และการพัฒนานวัตกรรม เพื่อส่งเสริมความรู้ ทักษะวิชาชีพ การคิดวิเคราะห์ การสื่อสาร และการทำงานเป็นทีม

สำหรับการจัดทำวิทยานิพนธ์ หลักสูตรส่งเสริมให้นักศึกษาทำวิจัยที่เชื่อมโยงกับปัญหาจริงจากภาคอุตสาหกรรม ภาครัฐ และชุมชน พร้อมมีระบบติดตามความก้าวหน้าและการให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยกำหนดให้นักศึกษาจัดส่ง concept proposal ภายในภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 1 และพัฒนาโครงร่างวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์เป็นเงื่อนไขในการผ่านกระบวนการวนวิชาสัมมนา 1 รวมทั้งสนับสนุนการนำเสนอและตีพิมพ์ผลงานวิชาการในระดับชาติและนานาชาติ นอกจากนี้หลักสูตรยังมีกลไกในการเร่งรัดให้นักศึกษาทำวิทยานิพนธ์ได้สำเร็จในเวลาที่กำหนด ดังแสดงในรูป 2

การวัดและประเมินผลดำเนินการตามที่กำหนดใน มคอ.3 โดยใช้วิธีการประเมินที่หลากหลายและสอดคล้องกับ CLOs เช่น การสอบ การนำเสนอผลงาน การจัดทำรายงาน การประเมินผลงานวิจัย การประเมินแบบโครงงาน (Project-based Assessment) และการประเมินตามสภาพจริง (Authentic Assessment) พร้อมกำหนดเกณฑ์การประเมิน (Rubric) ในหลายรายวิชา เพื่อให้การประเมินมีความโปร่งใสและสะท้อนผลลัพธ์การเรียนรู้ได้อย่างชัดเจน

นอกจากนี้ หลักสูตรมีการประเมินประสิทธิผลของการจัดการเรียนการสอนและการวัดผลอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากผลการประเมินกระบวนการเรียน การบรรลุ CLOs และ PLOs ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อนำมาปรับปรุงเนื้อหา วิธีการสอน กิจกรรมการเรียนรู้ และการประเมินผลตามแนวทาง PDCA อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและการเปลี่ยนแปลงของวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



รูปที่ 2 กลไกในการเร่งรัดการดำเนินงานวิทยานิพนธ์

3.1.2 ข้อกำหนดเชิงพัฒนา

หลักสูตรมุ่งยกระดับคุณภาพการศึกษาและพัฒนาศักยภาพนักศึกษาผ่านการบูรณาการงานวิจัยเข้ากับการเรียนการสอน โดยส่งเสริมความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม หน่วยงานภาครัฐ และเครือข่ายวิชาการ ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อพัฒนาโจทย์วิจัยที่ตอบสนองต่อปัญหาและความต้องการของภาคการผลิตอาหาร อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการดำเนินงานวิจัยร่วมกับหน่วยงานภายนอกและจัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับทุนวิจัยจากแหล่งทุนภายนอก ส่งผลให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในงานวิจัยจริงและสามารถพัฒนาหัวข้อวิทยานิพนธ์ที่นำไปใช้ประโยชน์ได้จริง

นอกจากนี้ คณะและหลักสูตรยังจัดกิจกรรมพัฒนาศักยภาพนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยมาแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น การประยุกต์ใช้ Artificial Intelligence (AI) และ Python ในการวิเคราะห์ข้อมูล การใช้เครื่องมือวิเคราะห์ขั้นสูง เช่น Electronic Nose และ Electronic Tongue รวมถึงการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติและข้อมูลขนาดใหญ่ เพื่อเพิ่มศักยภาพด้านการวิจัยและการแก้ปัญหาเชิงซับซ้อน

หลักสูตรยังส่งเสริมทักษะการสื่อสารทางวิชาการ การนำเสนอผลงานวิจัย และการเขียนบทความวิชาการเพื่อการตีพิมพ์ ผ่านกิจกรรม Manuscript Camp, Research Seminar และ Thesis Progress Seminar เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักวิจัยและนักวิชาชีพในระดับสากล พร้อมทั้งสนับสนุนการพัฒนาผลงานวิจัยสู่การสร้างนวัตกรรม การจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา และการต่อยอดเชิงพาณิชย์ ภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจ BCG และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

นอกจากนี้ หลักสูตรยังสนับสนุนกิจกรรมแลกเปลี่ยนนักศึกษาและการวิจัยร่วมกับสถาบันการศึกษาในต่างประเทศ เช่น Yamagata University ประเทศญี่ปุ่น ภายใต้การสนับสนุนทุนจาก Japan Student Services Organization (JASSO) เพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ทางวิชาการและการวิจัยในระดับนานาชาติ.

3.2 ในการดำเนินงานที่ผ่านมา มีปัจจัยสำคัญใดบ้างที่ส่งผลต่อความสำเร็จหรือความท้าทายของหลักสูตร และหากผลการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นไปในทิศทางที่ดี หลักสูตรได้กำหนดมาตรการหรือแนวทางอย่างไร ในการรักษาและต่อยอดความสำเร็จนี้ ในทางกลับกันหากพบว่าผลการดำเนินงานยังไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่คาดหวัง มีการกำหนดแนวทางการยกระดับและพัฒนากิจการดำเนินงานอย่างไรบ้าง

หลักสูตรกำหนดเป้าหมายค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาไม่ต่ำกว่า 4.50 คะแนน โดยปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความสำเร็จของหลักสูตร คือการออกแบบรายวิชาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร รวมถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) และผลลัพธ์การเรียนรู้รายปี (YLOs) อย่างเป็นระบบ อาจารย์ผู้สอนได้นำแนวคิด Outcome-Based Education (OBE) มาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอนผ่านกิจกรรมเชิงปฏิบัติ เช่น Research-based Learning, Problem-based Learning และการเรียนรู้จากกรณีศึกษา เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และการประยุกต์ใช้ความรู้ของนักศึกษา จากผลการประเมิน กระบวนวิชาโดยนักศึกษา จำนวน 24 กระบวนวิชา พบว่ามีค่าเฉลี่ยผลการประเมินเท่ากับ 4.80 จากคะแนนเต็ม 5 ซึ่งอยู่ในระดับสูงและใกล้เคียงกับผลการประเมินในปีการศึกษา 2567 และ 2568 ที่มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.76 และ 4.80 ตามลำดับ อีกทั้งไม่พบกระบวนวิชาที่มีผลการประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง-พอใช้ สะท้อนให้เห็นถึงคุณภาพการจัดการเรียนการสอนที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการและความคาดหวังของผู้เรียนได้อย่างเหมาะสม ปัจจัยสนับสนุนที่ทำให้ผลการดำเนินงาน เป็นไปตามเป้าหมาย ได้แก่ การติดตามผลการเรียนและความก้าวหน้าของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด โดยกำหนดให้นักศึกษา

รายงานความก้าวหน้าทางการศึกษาและการดำเนินงานวิทยานิพนธ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อนำข้อมูลเข้าสู่การพิจารณาในที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และร่วมกันกำหนดแนวทาง ในการแก้ไขปัญหาในกรณีที่พบอุปสรรคในการศึกษา

นอกจากนี้ อาจารย์ที่ปรึกษา (Advisor) ยังมีบทบาทสำคัญ ในการติดตามและเร่งรัดความก้าวหน้าของการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถดำเนินการศึกษาได้ตามแผนที่กำหนด เพื่อรักษาและต่อยอดผลการดำเนินงานที่ดี หลักสูตรมีแนวทางในการพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง โดยส่งเสริมการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ปัญญาประดิษฐ์ (AI) และเครื่องมือวิเคราะห์ข้อมูลสมัยใหม่ในการเรียนการสอนและงานวิจัย เพิ่มโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากโจทย์วิจัยจริงร่วมกับภาคอุตสาหกรรม ตลอดจนสนับสนุนการนำเสนอและตีพิมพ์ผลงานวิชาการในระดับชาติและนานาชาติ เพื่อยกระดับคุณภาพบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมอาหารในอนาคต อย่างไรก็ตาม หลักสูตรยังคงเผชิญความท้าทายจากการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี และองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว จึงได้กำหนดแนวทางพัฒนาโดยทบทวนและปรับปรุงเนื้อหาวิชาอย่างสม่ำเสมอ เพิ่มการบูรณาการองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมอาหาร ความยั่งยืน (Sustainability) การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นสูง และเทคโนโลยีเกิดใหม่ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะที่สอดคล้องกับบริบททางวิชาการ และความต้องการของตลาดแรงงานที่ เปลี่ยนแปลงไปอย่างต่อเนื่อง

องค์ประกอบที่ 4 การบริหารจัดการหลักสูตร

(การสนับสนุนการเรียนรู้และการดูแลนักศึกษา และการพัฒนาอาจารย์)

4.1 หลักสูตรมีแนวทางการดำเนินงานตามข้อกำหนดพื้นฐานและข้อกำหนดเชิงพัฒนา (ถ้ามี)
ด้านการสนับสนุนการเรียนรู้และการดูแลนักศึกษา และการพัฒนาอาจารย์อย่างไร

4.1.1 ข้อกำหนดพื้นฐาน หลักสูตรมีผลการดำเนินงานในประเด็นต่อไปนี้

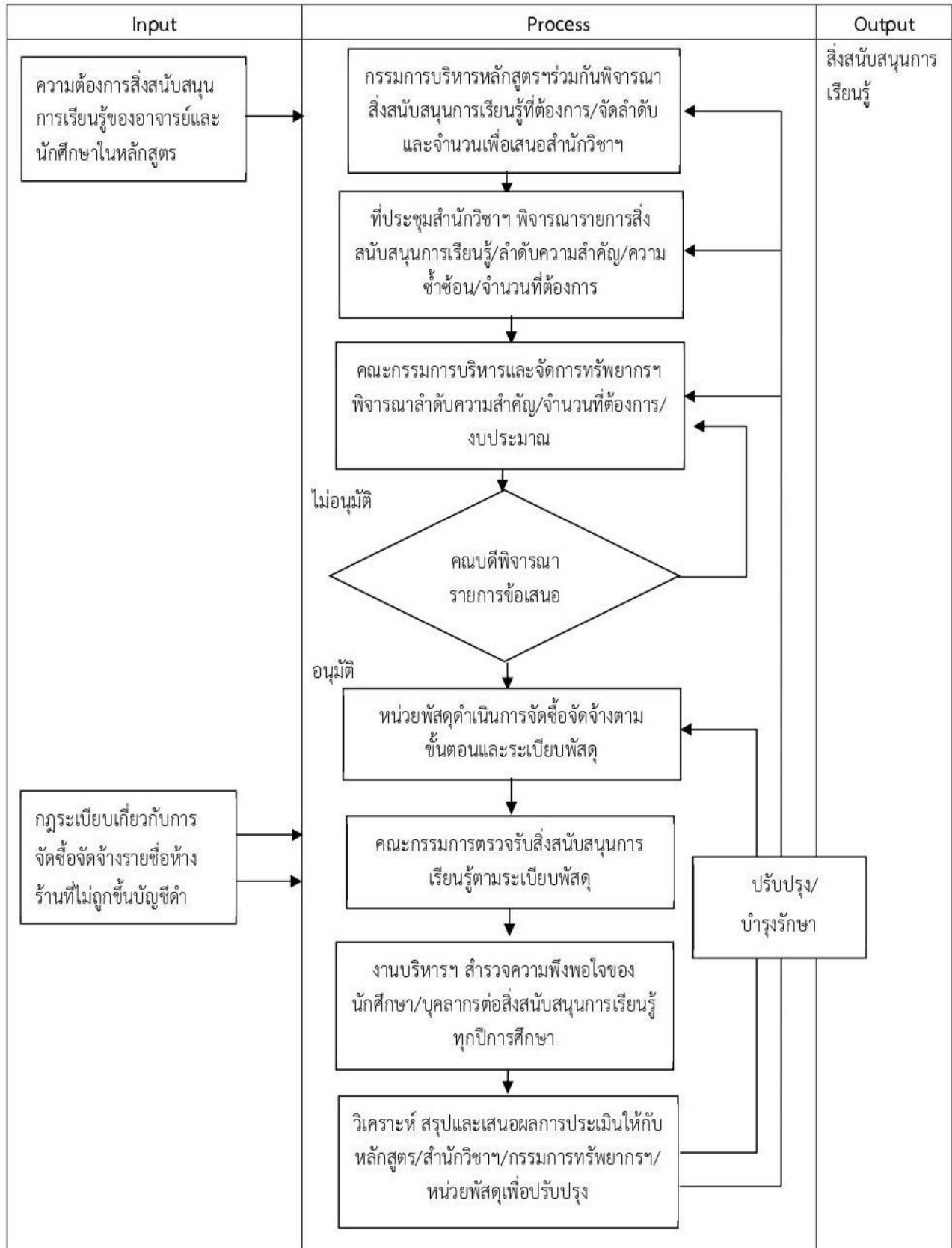
หลักสูตรให้ความสำคัญกับการสนับสนุนการเรียนรู้และการดูแลนักศึกษาอย่างเป็นระบบ ทั้งด้านทรัพยากรการเรียนรู้ การให้คำปรึกษา และการพัฒนาศักยภาพทางวิชาการ เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คณะฯ มีการบริหารจัดการทรัพยากรในลักษณะการใช้ร่วมกันระหว่างหลักสูตร ทำให้นักศึกษาสามารถเข้าถึงเครื่องมือและอุปกรณ์วิทยาศาสตร์ขั้นสูง เช่น LC-MS/MS, GC-MS/MS, Electronic Nose, Electronic Tongue และ SEM รวมถึงหนังสือ ตำรา และฐานข้อมูลวิชาการต่าง ๆ ได้อย่างเพียงพอต่อการเรียนการสอนและการวิจัย นอกจากนี้ มหาวิทยาลัย ยังสนับสนุนการเข้าถึงฐานข้อมูลวิชาการระดับนานาชาติ และระบบสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ ซึ่งช่วยส่งเสริมการศึกษาค้นคว้าและการดำเนินงานวิจัยของนักศึกษา

จากการทบทวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ พบว่าเครื่องมือบางส่วนมีอายุการใช้งานค่อนข้างนาน คณะฯ จึงดำเนินการจัดหาครุภัณฑ์ทดแทน พร้อมพัฒนาระบบบริหารจัดการเครื่องมือ เช่น ระบบจองใช้งาน ระบบขอยืม ระบบแจ้งซ่อมออนไลน์ และระบบบำรุงรักษาอุปกรณ์ รวมทั้งจัดอบรมการใช้งานเครื่องมือวิทยาศาสตร์โดยนักวิทยาศาสตร์ประจำคณะเป็นประจำทุกปี นอกจากนี้ ยังมีการปรับปรุงห้องปฏิบัติการและจัดตั้งห้องปฏิบัติการใหม่ด้านโภชนศาสตร์เพื่อรองรับการเรียนการสอนและงานวิจัยที่มีความหลากหลายมากขึ้น ในด้านการดูแลนักศึกษา หลักสูตรแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไปและอาจารย์ที่ปรึกษาวិชาญานพนธ์ เพื่อให้คำแนะนำด้านการเรียน การวิจัย และการวางแผนการศึกษา พร้อมติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษาอย่างต่อเนื่องผ่านการรายงานผลต่ออาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อให้สามารถช่วยเหลือและแก้ไขปัญหาได้อย่างทันท่วงที

นอกจากนี้ หลักสูตรยังสนับสนุนการเข้าถึงทุนการศึกษาและทุนวิจัย การเข้าร่วมประชุมวิชาการ การนำเสนอและตีพิมพ์ผลงานวิจัย ตลอดจนจัดกิจกรรมเสริมสร้างทักษะที่จำเป็นสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา เช่น การเขียนบทความวิชาการ การนำเสนอผลงานวิจัย การวิเคราะห์ข้อมูล การประยุกต์ใช้ AI และโปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิจัย การสืบค้นฐานข้อมูล และจริยธรรมการวิจัย เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักวิจัยและนักวิชาชีพในอนาคต

การจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดำเนินการผ่านกระบวนการพิจารณาความต้องการของหลักสูตรก่อนเสนอไปยังระดับคณะ ดังแสดงในรูปที่ 3 ทั้งนี้ หลักสูตรมีการประเมินความเพียงพอและความเหมาะสมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และระบบดูแลนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อนำผลไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาตามแนวทาง PDCA ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและการเปลี่ยนแปลงในอนาคต



รูปที่ 3 กระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

4.1.2 ข้อกำหนดเชิงพัฒนา

4.1.2.1 การพัฒนานักศึกษา

หลักสูตรจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรและกิจกรรมพัฒนาศักยภาพนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยออกแบบให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และความต้องการของนักศึกษา เพื่อส่งเสริมทักษะด้านวิชาการ การวิจัย การสื่อสาร และวิชาชีพ

หลักสูตรส่งเสริมการเขียนและเผยแพร่ผลงานวิชาการผ่านกิจกรรม **Manuscript Development Program** ซึ่งประกอบด้วยกิจกรรมอบรมเทคนิคการเขียนบทความวิชาการสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และกิจกรรม **Manuscript Camp** สำหรับนักศึกษาที่มีร่างบทความวิชาการ เพื่อรับคำแนะนำเชิงลึกจากผู้ทรงคุณวุฒิก่อนส่งตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

หลักสูตรสนับสนุนการพัฒนาทักษะด้านการวิจัยและเทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การประยุกต์ใช้ AI และ Python ในงานวิจัย การเขียนข้อเสนอโครงการวิจัย การใช้เครื่องมือวิเคราะห์ขั้นสูง และการเข้าร่วมกิจกรรม Graduate Studies Clinic ที่จัดโดยบัณฑิตวิทยาลัยและคณะ

หลักสูตรยังส่งเสริมให้นักศึกษานำเสนอผลงานวิจัยในเวทีวิชาการระดับชาติและนานาชาติ เพื่อพัฒนาทักษะการสื่อสารทางวิชาการและสร้างเครือข่ายวิชาชีพ รวมถึงจัดกิจกรรม **Journal Club 2025** อย่างต่อเนื่องตลอดปีการศึกษา เพื่อฝึกทักษะการสืบค้น วิเคราะห์ วิพากษ์ และนำเสนอผลงานวิจัย โดยผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมอยู่ในระดับดีมาก มีคะแนนเฉลี่ยระหว่าง 4.75–4.95 จาก 5.00 คะแนน สะท้อนถึงประสิทธิผลของกิจกรรมในการพัฒนาทักษะด้านการอ่าน วิเคราะห์ และสังเคราะห์งานวิจัย ซึ่งสอดคล้องกับ PLO ด้านการสืบค้นข้อมูล การวิเคราะห์ และการสื่อสารทางวิชาการ

ในด้านความเป็นนานาชาติ หลักสูตรสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมแลกเปลี่ยนทางวิชาการ การฝึกปฏิบัติงานวิจัย และการทำวิจัยระยะสั้น ณ สถาบันการศึกษาในต่างประเทศ รวมถึงเชิญผู้เชี่ยวชาญจากต่างประเทศมาร่วมถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์และสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการระดับนานาชาติ

หลักสูตรมีระบบติดตามและประเมินผลกิจกรรมพัฒนานักศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยพิจารณาจากความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม ผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรม จำนวนผลงานตีพิมพ์ การนำเสนอผลงานวิชาการ และรางวัลที่ได้รับ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงกิจกรรมให้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้เรียนและสนับสนุนการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

หลักสูตรยังมีระบบดูแลและติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษาอย่างเป็นระบบ โดยแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไปและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อให้คำแนะนำด้านการเรียน การวิจัย และการวางแผนการศึกษา พร้อมกำหนดจุดติดตามความก้าวหน้าที่สำคัญ (Milestones) เช่น Concept Proposal การสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ การนำเสนอความก้าวหน้า และการเผยแพร่ผลงานวิชาการ เพื่อให้นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามแผนที่กำหนด

นอกจากนี้ หลักสูตรยังส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าถึงแหล่งทุนสนับสนุนจากภายนอก โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำในการจัดทำข้อเสนอโครงการและบูรณาการนักศึกษาเข้ากับโครงการวิจัยที่ได้รับทุน ส่งผลให้ในปีการศึกษา 2568 นักศึกษาได้รับทุนสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกและภายในมหาวิทยาลัย ได้แก่

- พวอ. 1 ทุน วช. 1 ทุน
- ทุนอธิการบดี 1
- ทุน TA/RA 2 ทุน
- TGIST-Internship 1 ทุน

หลักสูตรยังสนับสนุนการสร้างประสบการณ์ทางวิชาการระดับนานาชาติ ดังนี้

- มีนักศึกษาเข้าร่วมวิจัยระยะสั้น ณ National Pingtung University of Science and Technology (NPUST) ประเทศไต้หวัน จำนวน 1 คน
- มีนักศึกษาเข้าร่วมวิจัยระยะสั้น ณ Yamagata University ประเทศญี่ปุ่น จำนวน 1 คน
- มีนักศึกษาเข้าร่วมนำเสนอผลงานในงานประชุมวิชาการนานาชาติ The 8th International Conference on Food and Applied Bioscience 2026 จำนวน 10 คน

นอกจากนี้ นักศึกษายังได้รับการสนับสนุนให้เข้าร่วมประกวดผลงานนวัตกรรมในระดับชาติและนานาชาติ ดังนี้

- โครงการ ETDA Local Digital Coach (ELDC) ภายใต้โครงการ Craft Idea 5: Unleash Creativity Lead the Change โดย ETDA ประเทศไทย เมื่อวันที่ 22 สิงหาคม 2568 จำนวน 1 คน (ระดับชาติ)
- โครงการ Thailand New Gen Inventors Award 2026 (I-New Gen Award 2026) จัดโดยสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ระหว่างวันที่ 5–9 มกราคม 2569 จำนวน 2 คน (ระดับชาติ)
- CNX FINEX 2026 ณ โรงแรม The Empress จังหวัดเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ 5–6 กุมภาพันธ์ 2569 จำนวน 2 คน (ระดับนานาชาติ)
- International Students Competition จัดโดย Mataram University สาธารณรัฐอินโดนีเซีย ระหว่างวันที่ 6–8 กันยายน 2568 จำนวน 2 คน (ระดับนานาชาติ)
- FI Asia Startup Innovation Challenge 2025 ครั้งที่ 6 ภายใต้หัวข้อ “The Power of Local Ingredients” ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 17–19 กันยายน 2568 จำนวน 4 คน (ระดับนานาชาติ)

4.1.2.2 การพัฒนาอาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับการพัฒนาศักยภาพอาจารย์อย่างต่อเนื่อง เพื่อยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการบริหารจัดการหลักสูตร โดยสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาวิชาชีพทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย เช่น การอบรมด้าน Outcome-Based Education (OBE) การประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร (CMU-QA Curriculum) การพัฒนาหลักสูตร การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ตลอดจนการประยุกต์ใช้ Artificial Intelligence (AI) และเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนการสอนและการวิจัย

คณะฯ จัดสรรงบประมาณประจำปีเพื่อสนับสนุนการเข้าร่วมประชุม อบรม และสัมมนาทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงติดตามผลการพัฒนาตนเอง ผลงานวิจัย และผลงานวิชาการของอาจารย์เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการวางแผนพัฒนารายบุคคลและยกระดับคุณภาพหลักสูตรตามแนวทาง PDCA

ผลการดำเนินงานดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงการพัฒนาศักยภาพทั้งของอาจารย์และนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนการส่งเสริมความเป็นนานาชาติ การสร้างผลงานวิจัย และการพัฒนานวัตกรรมที่สอดคล้องกับพันธกิจของหลักสูตรและคณะอุตสาหกรรมเกษตร

4.2 ในการดำเนินงานที่ผ่านมา มีปัจจัยสำคัญใดบ้างที่ส่งผลต่อความสำเร็จหรือความท้าทายของหลักสูตร และหากผลการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นไปในทิศทางที่ดี หลักสูตรได้กำหนดมาตรการหรือแนวทางอย่างไรในการรักษาและต่อยอดความสำเร็จนี้ ในทางกลับกัน หากพบว่าผลการดำเนินงานยังไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่คาดหวัง มีการกำหนดแนวทางการยกระดับและพัฒนาการดำเนินงานอย่างไรบ้าง

จากข้อมูลประกอบชุดที่ 3 พบว่า ในปีการศึกษา 2568 หลักสูตรแบบ 2 มีอัตราการคงอยู่ของนักศึกษา ร้อยละ 93.75 โดยมีนักศึกษาลาออกจำนวน 1 คน ผลการดำเนินงานดังกล่าวสะท้อนถึงประสิทธิภาพของระบบสนับสนุนและดูแลนักศึกษาของหลักสูตร ทั้งด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา และการติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด ซึ่งสอดคล้องกับผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องในช่วงปีการศึกษา 2564–2568

สำหรับหลักสูตรแบบ 3 มีอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาร้อยละ 100 สะท้อนถึงประสิทธิภาพของระบบการดูแลและติดตามนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการให้คำปรึกษาและการสนับสนุนด้านวิชาการที่เหมาะสมกับความต้องการของผู้เรียน

นอกจากนี้ หลักสูตรยังมีผลการดำเนินงานที่ดีด้านระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา โดยพบว่าระยะเวลาเฉลี่ยในการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษารหัส 65 เท่ากับ 2.69 ปี และลดลงเหลือ 2.44 ปี สำหรับนักศึกษารหัส 66 ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความสำเร็จดังกล่าว ได้แก่ การกำหนดให้นักศึกษาจัดทำหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ในระยะเริ่มต้นของการศึกษา การกำหนดจุดติดตามความก้าวหน้า (Milestones) ที่ชัดเจน และการติดตามความก้าวหน้าผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาและที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ ส่งผลให้นักศึกษาสามารถดำเนินงานวิจัยและสำเร็จการศึกษาได้ตามแผนมากขึ้น

เพื่อรักษาและต่อยอดผลการดำเนินงานดังกล่าว หลักสูตรได้กำหนดแนวทางพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ได้แก่

- การเพิ่มประสิทธิภาพระบบอาจารย์ที่ปรึกษาและการติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษาเป็นรายบุคคล
- การส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าถึงทุนสนับสนุนการศึกษาและทุนวิจัยจากแหล่งทุนภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
- การพัฒนาทักษะที่จำเป็นสำหรับการวิจัยและการประกอบวิชาชีพ เช่น การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนบทความวิชาการ และการบริหารจัดการงานวิจัย
- การสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมทางวิชาการ การนำเสนอผลงาน และการตีพิมพ์ผลงานวิจัยในระดับชาติและนานาชาติ
- การสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม หน่วยงานวิจัย และสถาบันการศึกษาทั้งในและต่างประเทศ เพื่อเพิ่มโอกาสในการพัฒนางานวิจัยและประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

ทั้งนี้ หลักสูตรจะยังคงติดตามผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง และนำข้อมูลที่ได้รับมาวิเคราะห์เพื่อปรับปรุงระบบสนับสนุนการเรียนรู้ การดูแลนักศึกษา และการบริหารจัดการหลักสูตรตามแนวทาง PDCA เพื่อรักษาคุณภาพการจัดการศึกษาและยกระดับคุณภาพบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของภาควิชาชีพและสังคมต่อไป

องค์ประกอบที่ 5 ประสิทธิภาพ ประสิทธิผลของการจัดการเรียนการสอน

วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร และความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

5.1 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. มีความรู้และความเข้าใจในองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สามารถประยุกต์และบูรณาการองค์ความรู้เพื่อใช้ในการปรับปรุง และพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ ได้อย่างเหมาะสม
2. มีทักษะในการทำวิจัยอย่างเป็นระบบ สามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ วิเคราะห์ข้อมูล เพื่อวางแผนและดำเนินการวิจัยได้อย่างเหมาะสม สามารถสังเคราะห์ ผลงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหารที่สำคัญและซับซ้อนได้ ตลอดจนเสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์
3. มีคุณธรรมและจริยธรรม มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มบุคคลได้อย่างหลากหลาย และสามารถวางแผนพัฒนาตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcome: PLOs)

PLO 1: สามารถประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและความรู้เฉพาะแขนงวิชาได้อย่างเหมาะสม เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและนวัตกรรมอาหาร

แขนงวิชา	PLO1
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	สามารถประยุกต์ความรู้ขั้นสูงด้านเคมีอาหาร จุลินทรีย์ทางอาหาร และการแปรรูปอาหาร เพื่อควบคุมกระบวนการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร
วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาศาสตร์	สามารถประยุกต์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาศาสตร์ในการส่งเสริมภาวะโภชนาการของประชากรในแต่ละช่วงชีวิตและกลุ่มโรคเฉพาะ
วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	สามารถประยุกต์สมบัติทางเคมีกายภาพของอาหารและแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ในการออกแบบและพัฒนากระบวนการแปรรูปอาหาร
ความปลอดภัยอาหาร	สามารถประเมินอันตรายและความเสี่ยงและประยุกต์มาตรฐานทางด้านการจัดการความปลอดภัยอาหารในการควบคุม กระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย
การออกแบบและพัฒนา นวัตกรรมอาหาร	สามารถบริหารจัดการความรู้เชิงบูรณาการและนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม เพื่อออกแบบและพัฒนา นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

PLO 2: สามารถดำเนินการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแต่ละแขนงวิชา เพื่อให้เกิดความเชี่ยวชาญในแขนงวิชาที่ศึกษา และพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ

PLO 3: มีทักษะการสืบค้นข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบ รวมทั้งการนำเสนอและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

PLO 4: มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

5.3 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา (Year Learning Outcome: YLOs)

หลักสูตรแบบ 1 (แผน ก แบบ ก1)

ปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ (YLOs)
1	มีทักษะการใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการวิเคราะห์ข้อมูลทางวิชาการเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ สามารถประยุกต์องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและความรู้เฉพาะแขนงวิชาในการพัฒนาโครงงานวิทยานิพนธ์ เพื่อสร้างองค์ความรู้/นวัตกรรม หรือแก้ปัญหาด้านอุตสาหกรรมเกษตร สามารถวางแผนการวิจัย และดำเนินการวิจัยได้อย่างถูกต้องและเป็นระบบ มีคุณธรรม มีจริยธรรมการวิจัย สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
2	มีทักษะการทำวิจัยอย่างเป็นระบบ สามารถดำเนินการวิจัยได้อย่างถูกต้อง มีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง สามารถผลิตและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ทั้งในรูปแบบเอกสารหรือการนำเสนอผลงาน

หลักสูตรแบบ 2 (แผน ก แบบ ก2)

ปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ (YLOs)
1	สามารถอธิบายหลักทฤษฎีหรือความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและแขนงวิชาที่ศึกษาได้อย่างถูกต้อง สามารถประยุกต์องค์ความรู้ในการแก้ปัญหา ปรับปรุง และพัฒนากระบวนการผลิต และนวัตกรรม มีทักษะการสืบค้นข้อมูล ทางวิชาการ และการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี
2	มีทักษะการวางแผนการวิจัย ดำเนินการวิจัยได้อย่างถูกต้องและเป็นระบบ เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ สามารถเผยแพร่ ผลงานทางวิชาการทั้งในรูปแบบเอกสารหรือการนำเสนอผลงาน และมีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง

หลักสูตรแบบ 3 (แผน ข)

ปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ (YLOs)
1	สามารถอธิบายหลักทฤษฎีหรือความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและแขนงวิชาที่ศึกษาได้อย่างถูกต้อง มีทักษะการสืบค้น ข้อมูลทางวิชาการ และการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี
2	สามารถบูรณาการและประยุกต์องค์ความรู้ในการแก้ปัญหา/ปรับปรุง/พัฒนากระบวนการผลิตและนวัตกรรม มีทักษะการวางแผน การวิจัยและดำเนินการวิจัย เพื่อแก้ปัญหาที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารของหน่วยงาน หรือพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ สามารถเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ทั้งในรูปแบบเอกสารหรือการนำเสนอผลงาน และมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต

		การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (นักศึกษารหัส 68)							
ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้					เกณฑ์การวัดและประเมิน				
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา ชั้นปีที่ 1 (YLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ⁽¹⁾	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาโท ⁽²⁾					เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการวัดและประเมิน YLO	เกณฑ์การวัดและประเมิน และเป้าหมายการบรรลุ YLO	
		คุณธรรมจริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ทางสังคม	ทักษะการวิเคราะห์			
YLO หลักสูตรแบบ 1 (แผน ก แบบ ก1) มีทักษะการใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ วิเคราะห์ข้อมูลทางวิชาการเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ สามารถประยุกต์องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และความรู้เฉพาะแขนงวิชาในการพัฒนาโครงร่างวิทยานิพนธ์ เพื่อสร้างองค์ความรู้/นวัตกรรม หรือแก้ปัญหาด้านอุตสาหกรรมเกษตร สามารถวางแผนการวิจัย และดำเนินการวิจัยได้อย่างถูกต้องและเป็นระบบ มีคุณธรรม มีจริยธรรมการวิจัย สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	PLO 1: สามารถประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและความรู้เฉพาะแขนงวิชาได้อย่างเหมาะสม เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและนวัตกรรมอาหาร		✓	✓			การประเมินความก้าวหน้าของวิทยานิพนธ์ที่ต้องเป็นไปตามแผนการศึกษา	เกณฑ์ ประเมินผลการให้ลำดับชั้นของกระบวนวิชาวิทยานิพนธ์ และการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ เป้าหมาย นักศึกษาร้อยละ 100 ผ่านการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ภายในภาคการศึกษาที่ 1	
	PLO2:สามารถดำเนินการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแต่ละแขนงวิชาเพื่อให้เกิดความเชี่ยวชาญในแขนงวิชาที่ศึกษาและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ	✓	✓		✓	✓			
	PLO 3: มีทักษะการสืบค้นข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบ รวมทั้งการนำเสนอและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ		✓	✓		✓	มอบหมายงาน นำเสนอ การตีพิมพ์ เผยแพร่ผลงานทางวิชาการตามเงื่อนไขของหลักสูตร ประเมินผลโดยกรรมการ		
	PLO 4: มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี	✓	✓				การมอบหมายงาน ติดตามการทำวิทยานิพนธ์		

		การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (นักศึกษารหัส 68)						
ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้			เกณฑ์การวัดและประเมิน					
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา ชั้นปีที่ 1 (YLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ⁽¹⁾	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาโท ⁽²⁾					เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการวัดและประเมิน YLO	เกณฑ์การวัดและประเมิน และ เป้าหมายการบรรลุ YLO
		คุณธรรมจริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ทางสังคม	ทักษะการวิเคราะห์		
YLO แบบ 2 (แผน ก แบบ ก2) สามารถอธิบายหลักทฤษฎีหรือความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและแขนงวิชาที่ศึกษาได้อย่างถูกต้อง สามารถประยุกต์องค์ความรู้ในการแก้ปัญหา ปรับปรุง และพัฒนากระบวนการผลิตและนวัตกรรม มีทักษะการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการและการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี	PLO 1: สามารถประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและความรู้เฉพาะแขนงวิชาได้อย่างเหมาะสม เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและนวัตกรรมอาหาร		✓	✓			สอบ อภิปรายกลุ่ม งานมอบหมาย กรณีศึกษา ประเมินผลโดยกรรมการ + feedback session	เกณฑ์ 1.ประเมินผลการให้ลำดับชั้นของกระบวนการวิชาบังคับของหลักสูตร 2.ประเมินคุณภาพการนำเสนอด้วย rubric ที่หลักสูตรกำหนด 5 ระดับ (ระดับ 1 ไม่ผ่าน ระดับ 5 ดีเยี่ยม) เป้าหมาย 1.นักศึกษาร้อยละ 100 มีผลการเรียนในกระบวนการวิชาบังคับ ไม่ต่ำกว่า C 2.นักศึกษาร้อยละ 100 ผ่าน การสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ภายในภาคการศึกษาที่ 1
	PLO 3: มีทักษะการสืบค้นข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบ รวมทั้งการนำเสนอและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ		✓	✓		✓	มอบหมายงาน นำเสนอ การตีพิมพ์ เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ตามเงื่อนไขของหลักสูตร ประเมินผลโดยกรรมการ	
	PLO 4: มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี	✓	✓				การมอบหมายงาน ติดตามการทำวิทยานิพนธ์	

		การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (นักศึกษารหัส 68)						
ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้			เกณฑ์การวัดและประเมิน					
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา ชั้นปีที่ 1 (YLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ⁽¹⁾	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาโท ⁽²⁾					เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการวัดและประเมิน YLO	เกณฑ์การวัดและประเมิน และ เป้าหมายการบรรลุ YLO
		คุณธรรมจริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์	ทักษะการวิเคราะห์		
YLO หลักสูตรแบบ 3 (แผน ข) สามารถอธิบายหลักทฤษฎีหรือความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและเฉพาะแขนงวิชาที่ศึกษาได้อย่างถูกต้อง มีทักษะการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการและการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี	PLO1: สามารถประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและความรู้เฉพาะแขนงวิชาได้อย่างเหมาะสม เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและนวัตกรรมอาหาร		✓	✓			สอบ อภิปรายกลุ่ม งานมอบหมาย กรณีศึกษา ประเมินผลโดยกรรมการ + feedback session	เกณฑ์ ประเมินผลการให้ลำดับชั้นของกระบวนการ วิชาบังคับของหลักสูตร เป้าหมาย นักศึกษาร้อยละ 100 มีผลการเรียนในกระบวนการวิชาบังคับ ไม่ต่ำกว่า C
	PLO 3: มีทักษะการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบ รวมทั้งการนำเสนอและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ		✓	✓		✓	มอบหมายงาน นำเสนอ การตีพิมพ์ เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ตามเงื่อนไขของหลักสูตร ประเมินผลโดยกรรมการ	
	PLO 4: มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถ สื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี	✓	✓				การมอบหมายงาน ติดตามการทำวิทยานิพนธ์	

			การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (นักศึกษารหัส 68)						
ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้					เกณฑ์การวัดและประเมิน				
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา ชั้นปีที่ 1 (YLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ⁽¹⁾	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาโท ⁽²⁾					เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการวัดและประเมิน YLO	เกณฑ์การวัดและประเมิน และเป้าหมายการบรรลุ YLO	
		คุณธรรมจริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์กับผู้อื่น	ทักษะการวิเคราะห์			
การวิเคราะห์ผลการบรรลุ YLOs และ PLOs ของผู้เรียน							แนวทางการพัฒนาจากผลการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้		
YLO 1	100%	ผ่านเป้าหมาย							
YLO หลักสูตรแบบ 1 (แผน ก แบบ ก1)									
YLO 1	100%	ผ่านเป้าหมาย							
YLO หลักสูตรแบบ 2 (แผน ก แบบ ก2)									
YLO 1	100%	ผ่านเป้าหมาย							
YLO หลักสูตรแบบ 3 (แผน ข)									

		การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (นักศึกษารหัส 67)						
ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้						เกณฑ์การวัดและประเมิน		
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษาชั้นปีที่ 2 (YLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ⁽¹⁾	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาโท ⁽²⁾					เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการวัดและประเมิน YLO	เกณฑ์การวัดและประเมิน และเป้าหมายการบรรลุ YLO
		คุณธรรมจริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์กับผู้อื่น	ทักษะการวิเคราะห์		
<u>YLO หลักสูตรแบบ 2</u> (แผน ก แบบ ก2) สามารถอธิบายหลักทฤษฎีหรือความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและแขนงวิชาที่ศึกษาได้อย่างถูกต้อง สามารถประยุกต์องค์ความรู้ในการแก้ปัญหา ปรับปรุง และพัฒนากระบวนการผลิตและนวัตกรรม มีทักษะการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี	PLO 1: สามารถประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและความรู้เฉพาะแขนงวิชาได้อย่างเหมาะสม เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและนวัตกรรมอาหาร		✓	✓			สอบ อภิปรายกลุ่ม งานมอบหมาย กรณีศึกษา ประเมินผลโดยกรรมการ + feedback session	<u>เกณฑ์</u> ประเมินผลการให้ลำดับชั้นของกระบวนการวิชาบังคับของหลักสูตร <u>เป้าหมาย</u> นักศึกษาร้อยละ 100 มีผลการเรียนในกระบวนการวิชาบังคับ ไม่ต่ำกว่า C (ระดับ 3 ขึ้นไป)
	PLO2:สามารถดำเนินการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแต่ละแขนงวิชาเพื่อให้เกิดความเชี่ยวชาญในแขนงวิชาที่ศึกษาและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ	✓	✓		✓	✓	การสอบวิทยานิพนธ์	
	PLO 3: มีทักษะการสืบค้นข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบ รวมทั้งการนำเสนอและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ		✓	✓		✓	มอบหมายงาน นำเสนอ การตีพิมพ์ เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ตามเงื่อนไขของหลักสูตรประเมินผลโดยกรรมการ	

		การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (นักศึกษารหัส 67)						
ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้		เกณฑ์การวัดและประเมิน						
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา ชั้นปีที่ 2 (YLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ⁽¹⁾	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐาน คุณวุฒิ ระดับปริญญาโท ⁽²⁾					เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการวัดและประเมิน YLO	เกณฑ์การวัดและประเมิน และ เป้าหมายการบรรลุ YLO
		คุณธรรมจริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะการสื่อสาร	ทักษะการวิเคราะห์		
	PLO 4: มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี	✓	✓				การมอบหมายงาน ติดตามการทำวิทยานิพนธ์	
YLO หลักสูตรแบบ 3 (แผน ข) สามารถอธิบายหลักทฤษฎีหรือความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และแขนงวิชาที่ศึกษาได้อย่าง ถูกต้อง มีทักษะการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการและการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี	PLO1: สามารถประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และความรู้เฉพาะแขนงวิชาได้ อย่างเหมาะสม เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและนวัตกรรมอาหาร		✓	✓			สอบ อภิปรายกลุ่ม งานมอบหมาย กรณีศึกษา ประเมินผลโดยกรรมการ + feedback session	เกณฑ์ ประเมินผลการให้ลำดับชั้นของกระบวนการ บัณฑิตของหลักสูตร เป้าหมาย นักศึกษาร้อยละ 100 มีผลการเรียนในกระบวนการเรียนวิชาบังคับ ไม่ต่ำกว่า C
	PLO2:สามารถดำเนินการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแต่ ละแขนงวิชาเพื่อให้เกิดความเชี่ยวชาญในแขนง วิชาที่ศึกษาและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของ ประเทศ	✓	✓		✓	✓	การสอบวิทยานิพนธ์	
	PLO 3: มีทักษะการสืบค้นข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบ รวมทั้งการนำเสนอและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ		✓	✓		✓	มอบหมายงาน นำเสนอ การตีพิมพ์ เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ตามเงื่อนไขของหลักสูตร ประเมินผลโดยกรรมการ	

		การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (นักศึกษารหัส 67)							
ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้					เกณฑ์การวัดและประเมิน				
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษาชั้นปีที่ 2 (YLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ⁽¹⁾	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาโท ⁽²⁾					เครื่องมือ/วิธีการที่ใช้ในการวัดและประเมิน YLO	เกณฑ์การวัดและประเมิน และเป้าหมายการบรรลุ YLO	
		คุณธรรมจริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ทางสังคม	ทักษะการวิเคราะห์			
	PLO 4: มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถ สื่อสาร และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี	✓	✓				การมอบหมายงาน ติดตามการทำวิทยานิพนธ์		
การวิเคราะห์ผลการบรรลุ YLOs และ PLOs ของผู้เรียน							แนวทางการพัฒนาจากผลการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้		
YLO 2		100%		ผ่านเป้าหมาย					
YLO หลักสูตรแบบ 2 (แผน ก แบบ ก2)									
YLO 2		100%		ผ่านเป้าหมาย					
YLO หลักสูตรแบบ 3 (แผน ข)									

องค์ประกอบที่ 6 ผลลัพธ์ของการจัดการศึกษา

การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรของผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาตามที่โครงสร้างหลักสูตรกำหนด

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร	จำนวนผู้เรียนที่ได้รับการประเมิน	ผลการประเมิน
PLO1	10 (สัดส่วนผู้เรียนที่ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)	นักศึกษาทั้ง 10 คน สามารถแสดงทักษะตาม PLO ที่กำหนด
PLO2	10 (สัดส่วนผู้เรียนที่ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)	นักศึกษาทั้ง 10 คน สามารถแสดงทักษะตาม PLO ที่กำหนด
PLO3	10 (สัดส่วนผู้เรียนที่ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)	นักศึกษาทั้ง 10 คน สามารถแสดงทักษะตาม PLO ที่กำหนด
PLO4	10 (สัดส่วนผู้เรียนที่ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)	นักศึกษาทั้ง 10 คน สามารถแสดงทักษะตาม PLO ที่กำหนด

6.1 ทราบได้อย่างไรว่าหลักสูตรบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาตรงตามความต้องการของตลาดและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย หรือมีความรู้ความเชี่ยวชาญทางวิชาการเชิงลึก

- บัณฑิตมีคุณลักษณะตรงตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

เนื่องจากมีคะแนนความพึงพอใจอยู่ในระดับดี (4.60) และมีคะแนนสูงกว่าปีที่ผ่านมา (4.25)

6.2 ในการดำเนินงานที่ผ่านมา**ปัจจัยสำคัญ**ใดบ้างที่ส่งผลต่อความสำเร็จหรือความท้าทายของหลักสูตร และหากผลการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นไปในทิศทางที่ดี หลักสูตรได้**กำหนดมาตรการหรือแนวทางอย่างไร**ในการรักษาและต่อยอดความสำเร็จนี้ ในทางกลับกัน หากพบว่าผลการดำเนินงาน ยังไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่คาดหวังมีการกำหนดแนวทางการยกระดับและพัฒนาการดำเนินงาน อย่างไรบ้าง

ในการดำเนินงานที่ผ่านมา หลักสูตรมีผลประเมินความพึงพอใจของบัณฑิตต่อหลักสูตรที่สำเร็จการศึกษา (ชุดข้อมูลที่ 9) ในปีการศึกษา 2568 ได้คะแนน 4.19 ซึ่งมีคะแนนสูงกว่าผลการประเมินปี 2566 ได้คะแนน 4.16 อย่างไรก็ตาม ผลคุณภาพผลงานวิชาการและผลงานสร้างสรรค์ของผู้สำเร็จการศึกษา (ชุดข้อมูลที่ 11) ในปีการศึกษา 2568 ได้คะแนน 101.00 เนื่องจากมีนักศึกษาบางคนมีผลงานมากกว่า 1 เรื่อง โดยมีค่ามากกว่าปี 2567 ซึ่งได้คะแนน 33.08 และในด้านคุณภาพของผลงานตีพิมพ์จากชุดข้อมูลที่ 15 พบว่าร้อยละผลงานวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์ที่ปรากฏในฐานข้อมูล SCOPUS ที่มี Journal Quartile Score ที่ระดับ Q1 และ Q2 ของผู้สำเร็จการศึกษาของปี 2568 มีค่า 81.8 ซึ่งเพิ่มจากปี 2567 ซึ่งมีค่า 11.1 เนื่องจากอาจารย์ที่ปรึกษาและนักศึกษาส่วนใหญ่ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยซึ่งกำหนดผลผลิตเป็นผลงานตีพิมพ์ในระดับดังกล่าว

นอกจากนี้จากผลประเมินคุณภาพบัณฑิตตามมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต (ชุดข้อมูลที่ 12) ได้คะแนน 4.60 ซึ่งมีค่าสูงกว่าปี 2567 (4.25)

องค์ประกอบที่ 7 ผลการดำเนินงานสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรมีจุดเด่น ด้านการทำงานวิจัยที่มีความร่วมมือกับเอกชนหรือหน่วยงานภายนอก จึงมีการเก็บตัวชี้วัดเพิ่มเติม คือ จำนวนหัวข้อวิทยานิพนธ์ที่มีความร่วมมือกับเอกชนหรือหน่วยงานภายนอก นอกจากนี้ยังมีนักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการประกวดผลงานระดับชาติและนานาชาติ

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา2566	ปีการศึกษา2567	ปีการศึกษา2568
จำนวนหัวข้อวิทยานิพนธ์ที่มีความร่วมมือกับเอกชนหรือหน่วยงานภายนอก	-	3	4
จำนวนนักศึกษาที่ได้รับทุนการศึกษา		5	2
จำนวนนักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการประกวดผลงานระดับชาติ	-	-	3
จำนวนนักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการประกวดผลงานระดับนานาชาติ	-	-	8

ระดับบัณฑิตศึกษา

ชุดข้อมูลสำคัญประกอบการรายงานผลการดำเนินงาน

ตามเกณฑ์ CMU-QA Curriculum

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566 คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ประจำปีการศึกษา 2568

ชุดข้อมูล การรับเข้า การคงอยู่ และการสำเร็จการศึกษา

แผน 1 (ปกติ) หลักสูตร 2 ปี จำนวน 4 ภาคการศึกษา ข้อมูล ณ วันที่ 13 พฤษภาคม 2569

รหัสนักศึกษา	จำนวนรับเข้า ตามแผนที่กำหนดในข้อกำหนด หลักสูตร (1)	จำนวนรับเข้า ศึกษาจริง (2)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพ				จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา		
			ชั้นปีที่ 1 (3)	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีอื่นๆ ที่ใช้เวลาในการ เรียนเกินกว่า หลักสูตรกำหนด	รวม (4)	น้อยกว่า ระยะเวลา หลักสูตร (5)	ตามระยะ เวลาของ หลักสูตร (6)	เกินระยะเวลาของ หลักสูตร
รหัส 64	9	1							1
รหัส 65									
รหัส 66									
รหัส 67									
รหัส 68	10	1							

รหัสนักศึกษา	อัตราการรับเข้า ศึกษาตามแผน $\frac{(2)}{(1)} \times 100$ ข้อมูลที่ 1	อัตราคงอยู่ของ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 $\frac{(2)-(3)}{(2)} \times 100$ ข้อมูลที่ 2	อัตราการคงอยู่ของ นักศึกษาทั้งหมด $\frac{(2)-(4)}{(2)} \times 100$ ข้อมูลที่ 3	อัตราการสำเร็จการศึกษา ตามหลักสูตรเทียบรับจริง $\frac{(5)+(6)}{(2)} \times 100$ ข้อมูลที่ 4	อัตราการสำเร็จการศึกษาตาม หลักสูตรเทียบคงอยู่ $\frac{(5)+(6)}{(2)-(4)} \times 100$ ข้อมูลที่ 5	ระยะเวลาเฉลี่ยที่ใช้ ในการสำเร็จการศึกษา (ปี) ข้อมูลที่ 6
รหัส 64	11.11	100.00	100.00	0.00	0.00	3.08
รหัส 65						
รหัส 66						
รหัส 67						
รหัส 68	10.00	100.00	100.00	0.00	0.00	

แผน 2 (ปกติ) หลักสูตร 2 ปี จำนวน 4 ภาคการศึกษา ข้อมูล ณ วันที่ 13 พฤษภาคม 2569

รหัสนักศึกษา	จำนวนรับเข้า ตามแผนที่กำหนดใน ข้อกำหนดหลักสูตร (1)	จำนวนรับเข้า ศึกษาจริง (2)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพ				จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา		
			ชั้นปีที่ 1 (3)	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีอื่นๆ ที่ใช้เวลาในการเรียน เกินกว่าหลักสูตร กำหนด	รวม (4)	น้อยกว่าระยะเวลา หลักสูตร (5)	ตามระยะเวลา ของหลักสูตร (6)	เกินระยะเวลา ของหลักสูตร
รหัส 64	9	13	4		3	7			6
รหัส 65	20	11	3	1	1	5			2
รหัส 66	25	15	1	2		3			5
รหัส 67	30	16		1		1			
รหัส 68	30	11	1			1			

รหัสนักศึกษา	อัตราการรับเข้า ศึกษาตามแผน $\frac{(2)}{(1)} \times 100$ ข้อมูลที่ 1	อัตราคงอยู่ของ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 $\frac{(2)-(3)}{(2)} \times 100$ ข้อมูลที่ 2	อัตราการคงอยู่ของ นักศึกษาทั้งหมด $\frac{(2)-(4)}{(2)} \times 100$ ข้อมูลที่ 3	อัตราการสำเร็จการศึกษาตาม หลักสูตรเทียบปรับจริง $\frac{(5)+(6)}{(2)} \times 100$ ข้อมูลที่ 4	อัตราการสำเร็จการศึกษา ตามหลักสูตรเทียบคงอยู่ $\frac{(5)+(6)}{(2)-(4)} \times 100$ ข้อมูลที่ 5	ระยะเวลาเฉลี่ยที่ใช้ในการสำเร็จ การศึกษา (ปี) ข้อมูลที่ 6
รหัส 64	144.44	69.23	46.15	0.00	0.00	
รหัส 65	55.00	72.73	54.55	0.00	0.00	2.69
รหัส 66	60.00	93.33	80.00	0.00	0.00	2.44
รหัส 67	53.33	100.00	93.75	0.00	0.00	
รหัส 68	36.67	90.91	90.91	0.00	0.00	

แผน 3 (พิเศษ) หลักสูตร 2 ปี จำนวน 4 ภาคการศึกษา ข้อมูล ณ วันที่ 13 พฤษภาคม 2569

รหัสนักศึกษา	จำนวนรับเข้า ตามแผนที่กำหนดในข้อ กำหนดหลักสูตร (1)	จำนวนรับเข้า ศึกษาจริง (2)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพ				จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา		
			ชั้นปีที่ 1 (3)	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีอื่นๆ ที่ใช้เวลาในการเรียนเกิน กว่าหลักสูตรกำหนด	รวม (4)	น้อยกว่า ระยะเวลา หลักสูตร (5)	ตามระยะ เวลาของ หลักสูตร (6)	เกินระยะ เวลาของ หลักสูตร
รหัส 64									
รหัส 65									
รหัส 66	10	2		1		1			
รหัส 67	15	2	2			2			
รหัส 68	20	4							

รหัสนักศึกษา	อัตราการรับเข้า ศึกษาตามแผน $\frac{(2) \times 100}{(1)}$ ข้อมูลที่ 1	อัตราคงอยู่ของ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 $\frac{(2)-(3) \times 100}{(2)}$ ข้อมูลที่ 2	อัตราการคงอยู่ของ นักศึกษาทั้งหมด $\frac{(2)-(4) \times 100}{(2)}$ ข้อมูลที่ 3	อัตราการสำเร็จการศึกษา ตามหลักสูตรเทียบรับจริง $\frac{(5)+(6) \times 100}{(2)}$ ข้อมูลที่ 4	อัตราการสำเร็จการศึกษาตาม หลักสูตรเทียบคงอยู่ $\frac{(5)+(6) \times 100}{(2)-(4)}$ ข้อมูลที่ 5	ระยะเวลาเฉลี่ยที่ ใช้ในการสำเร็จ การศึกษา (ปี) ข้อมูลที่ 6
รหัส 64						
รหัส 65						
รหัส 66	20.00	100.00	50.00	0.00	0.00	
รหัส 67	13.33	0.00	0.00	0.00		
รหัส 68	20.00	100.00	100.00	0.00	0.00	

หมายเหตุ

- 1) อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายตามระยะเวลาของหลักสูตร คำนวณจากข้อมูล ณ วันที่ 13 พ.ค. 69
 - สำหรับหลักสูตร 2 ปี นักศึกษารหัส 67 คำนวณ ณ ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นที่ปี 2 และรหัส 64-66 คำนวณรวมภาคการศึกษาที่ 3
 - สำหรับหลักสูตร 3 ปี นักศึกษารหัส 66 คำนวณ ณ ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นที่ปี 3 และรหัส 63-65 คำนวณรวมภาคการศึกษาที่ 3
 - สำหรับหลักสูตร 4 ปี นักศึกษารหัส 65 คำนวณ ณ ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นที่ปี 4 และรหัส 62-64 คำนวณรวมภาคการศึกษาที่ 3
 - สำหรับหลักสูตร 5 ปี นักศึกษารหัส 64 คำนวณ ณ ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นที่ปี 5 และรหัส 61-63 คำนวณรวมภาคการศึกษาที่ 3
 - สำหรับหลักสูตร 6 ปี นักศึกษารหัส 63 คำนวณ ณ ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นที่ปี 6 และรหัส 60-62 คำนวณรวมภาคการศึกษาที่ 3
- 2) ระยะเวลาเฉลี่ยที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษาเริ่มนับตั้งแต่วันที่นักศึกษารายงานตัวเข้าศึกษา ถึง วันที่อนุมัติให้สำเร็จการศึกษา และนับรวมระยะเวลาที่ลาพักการศึกษา

ชุดข้อมูล การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร

- ข้อมูลที่ 7 ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร (พิจารณาผลการประเมินกระบวนการวิชาที่เปิดสอนตามโครงสร้างหลักสูตร โดยใช้ข้อมูลจากระบบประเมินวิชาออนไลน์ในระบบ CMU-MIS)

7.1 ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ปีการศึกษา	จำนวนวิชากระบวนการวิชาที่ได้รับ การประเมิน	ร้อยละนักศึกษาเข้า ประเมินเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการ วิชาในภาพรวมของหลักสูตร (คะแนนเต็ม 5)
2566	15	81.64	4.83
2567	16	82.14	4.76
2568	24	95.63	4.80

7.2 กระบวนการวิชาที่มีผลการประเมินอยู่ในระดับต้องปรับปรุง-พอใช้

ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา 2566			ปีการศึกษา 2567			ปีการศึกษา 2568		
	ภาค 1	ภาค 2	รวม	ภาค 1	ภาค 2	รวม	ภาค 1	ภาค 2	รวม
จำนวนกระบวนการวิชาที่มีผล การประเมินอยู่ในระดับต้อง ปรับปรุง-พอใช้	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ข้อมูลที่ 8 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการสนับสนุนและดูแลนักศึกษา

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการสนับสนุนและดูแลนักศึกษา ปีการศึกษา 2568

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ย
ห้องเรียนและอุปกรณ์	4.40
ห้องปฏิบัติการ	4.31
โรงงานต้นแบบ	4.50
ห้องคอมพิวเตอร์	4.17
ระบบอินเทอร์เน็ต	4.27
ห้องสมุด	4.35

ปีการศึกษา	2564	2565	2566	2567	2568
ค่าเฉลี่ย	3.91	3.94	3.96	4.02	4.33
ร้อยละของนักศึกษาที่ ตอบแบบสอบถาม					

ชุดข้อมูล ผลลัพธ์การจัดการศึกษาของหลักสูตร

ข้อมูลที่ 9 ผลประเมินความพึงพอใจของบัณฑิตต่อหลักสูตรที่สำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษา	2564	2565	2566	2567	2568
ค่าเฉลี่ย	4.08	4.45	3.33	4.16	4.19
ร้อยละของบัณฑิตที่ตอบแบบสอบถาม	75	94.44	95.45	53.85	81.82

ข้อมูลที่ 11 คุณภาพผลงานวิชาการหรือผลงานสร้างสรรค์ของผู้สำเร็จการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

ปีการศึกษา	ค่าน้ำหนัก	2566			2567			2568		
		แบบ 1	แบบ 2	แบบ 3	แบบ 1	แบบ 2	แบบ 3	แบบ 1	แบบ 2	แบบ 3
ผลงานทางวิชาการ										
จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง	0.2		2			1				
จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (Proceedings)	0.3									
จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (Proceedings)	0.4		4			5			1	
จำนวนผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	0.4									
จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	0.5					1				
จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	0.6					1				
จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูล SCOPUS/ISI ที่มี Journal quartile score										
• ที่ระดับ Q4	0.7									
• ที่ระดับ Q3	0.8								1	
• ที่ระดับ Q2	0.9		3			1			1	
• ที่ระดับ Q1	1.0		6						8	
ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตรและได้รับการประเมิน Readiness level (TRL/PRL/SRL) ตั้งแต่ระดับ 4 ขึ้นไป	1.0									
นวัตกรรมที่ได้รับการประเมิน Readiness level (TRL/PRL/SRL) ตั้งแต่ระดับ 5 ขึ้นไป	1.0									
ผลงานสร้างสรรค์										
จำนวนงานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่งหรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online	0.2									
จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	0.4									
จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	0.6									
จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	0.8									

ปีการศึกษา	ค่าน้ำหนัก	2566			2567			2568		
		แบบ 1	แบบ 2	แบบ 3	แบบ 1	แบบ 2	แบบ 3	แบบ 1	แบบ 2	แบบ 3
จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ	1.0									
ผลงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการประเมิน Readiness level (TRL/PRL/SRL) ตั้งแต่ระดับ 5 ขึ้นไป	1.0									
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา			11			13			10	
ค่าผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่หรือผลงานสร้างสรรค์ทั้งหมด			10.7			4.2			10.1	
ร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่หรือผลงานสร้างสรรค์ทั้งหมดต่อผู้สำเร็จการศึกษา			93.27			32.31			101.00	

ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่
ในปีปฏิทิน 2568 (1 มกราคม - 31 ธันวาคม 2568)

ชื่อผู้ตีพิมพ์ผลงาน	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่	ระบุเลข หน้า
บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง (ค่าน้ำหนัก 0.20)			
	N/A		
บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.30)			
	N/A		
บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.40)			
น.ส.ดลยา สดัสสาร รหัส 661331001	Pilot-Scale Extraction of Cricket Oil (Acheta domesticus) Using Supercritical Carbon Dioxide	Proceedings E-Book: The 10th RSU International Research Conference on Science and Technology (RSUSCI-2025)	416-426
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 (ค่าน้ำหนัก 0.50)			
	N/A		
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (ค่าน้ำหนัก 0.60)			
	N/A		
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ ที่ระดับ Q4 (ค่าน้ำหนัก 0.7)			
	N/A		
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ ที่ระดับ Q3 (ค่าน้ำหนัก 0.8)			
น.ส.พรรวินทร์ ภักดีบำรุง รหัส 651331011	Selenium Enrichment and Phenolic Compound Extraction from Selenium- Enriched Wolffia globosa: Antioxidant Potential and Anti-proliferative Effects on Human Cancer Cells	Food Research, 2025, 9(5), pp. 33–44 DOI: 10.26656/fr.2017.9(5).151	
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ ที่ระดับ Q2 (ค่าน้ำหนัก 0.9)			
น.ส.สวิชญา อ้อพูล รหัส 631331023	Enhanced Bacterial Cellulose Production Using Hempseed Meal: Optimal Conditions and Properties	BioTech, 2025, 14(3), 66 DOI: 10.3390/biotech14030066	

ชื่อผู้ตีพิมพ์ผลงาน	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่	ระบุเลข หน้า
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.๑ ที่ระดับ Q1 (ค่าน้ำหนัก 1.00)			
1.น.ส.ธนพร มอนไช้ รหัส 661331002	Selenium Biotransformation and Fractionation of Selenopeptide from Germinated Perilla (Perilla Frutescens) Seeds	Foods, 2025, Volume 14, Issue 17, Article No.2988 DOI: 10.3390/foods14172988	
2.น.ส.ปาริชาติ ปักขิณ รหัส 661331011	Quality Attributes, Structural Characteristics, and Functional Properties of Brewer's Spent Grain Protein Concentrates as Affected by Alkaline and Pulsed Electric Field-Assisted Extraction	Foods, 2025, Volume 14, Issue 9, Article No.1515 DOI: 10.3390/foods14091515	
3.น.ส.ปาริชาติ ปักขิณ รหัส 661331011	Selective production of novel ACE-inhibitory peptides from brewer's spent grain via two-stage enzymatic hydrolysis and integrated fractionation	Future Foods, 2026, 13, 100877 DOI: 10.1016/j.fufo.2025.100877	
4.น.ส.วิชชุดา พลสุภรณ์ รหัส 661331014	Relationships between consumption of theobromine in cocoa products and cardiovascular risk factors in 2015 – 2020 National Health and Nutrition Examination Survey	European Journal of Nutrition, 2026, 65(2), 38 DOI: 10.1007/s00394-026-03893-0	
5.น.ส.เบญจมาศ รัตนมาโต รหัส 631331010	Upcycling Scented Pandan Leaf Waste into High-Value Cellulose Nanocrystals via Ultrasound-Assisted Extraction for Edible Film Reinforcement	Foods, 2025, 14(9), 1528 DOI: 10.3390/foods14091528	
6.น.ส.พัชรินทร์ ปาลีภัย รหัส 631331014	Texture-Modified Soy Protein Gels Using Transglutaminase and Agar for Elderly Dysphagia Management	Gels, 2025, 11(4), 303 DOI: 10.3390/gels11040303	
7.น.ส.วรรณวรางค์ แท่นบำรุง รหัส 641331003	Characterization of physical, structural and antioxidant properties of hemp seed and seed meal protein-gallic acid conjugates	Applied Food Research, 2025, 5(1), 100705 DOI: 10.1016/j.afres.2025.100705	
8.น.ส.พรวิรินทร์ ภัคธิ์บำรุง รหัส 651331011	Selenopeptide with antioxidant and anticancer activities from Se-enriched Wolffia globosa: fractionation, isolation and identification	Applied Food Research, 2025, 5(2), 101372 DOI: 10.1016/j.afres.2025.101372	

ข้อมูลที่ 12 ผลประเมินคุณภาพบัณฑิตตามมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต

ผลการดำเนินงาน	ปี การศึกษา 2564	ปี การศึกษา 2565	ปี การศึกษา 2566	ปี การศึกษา 2567	ปี การศึกษา 2568
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	2	4	5	3	1
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	8	10	13	13	11
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	33.34	66.66	63.63	23.08	9.09
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวมของหลักสูตร	4.29	4.51	4.48	4.25	4.60
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินภาพรวมมหาวิทยาลัย	4.51	4.39	4.31	4.30	4.28
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....					
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....					
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....					
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินรวมของหลักสูตร ตาม PLOs ที่กำหนด (ถ้ามี)					
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....					
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....					
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้าน.....					

ข้อมูลที่ 13 อัตราคงอยู่ของนักศึกษาชั้นปีที่ 2 เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา คำนวนจาก

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้าจริง	จำนวน นศ.ชั้นปี 2 ที่ลาออกและพ้นสภาพสะสม จนสิ้นสุดปีการศึกษา	อัตราการคงอยู่
2567	18	3	83.33 ((15/18)*100)

ข้อมูลที่ 14 ค่าเฉลี่ยลำดับชั้นวิชาเฉพาะ/เอก/แกนสำหรับชั้นปีที่ 1 โดยรวม

ปีการศึกษา	ค่าเฉลี่ยลำดับชั้นวิชาเฉพาะ/เอก/แกนสำหรับชั้นปีที่ 1 (คะแนนเต็ม 4)
2566	-
2567	-
2568	-

ข้อมูลที่ 15 ร้อยละผลงานวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์ที่ปรากฏในฐานข้อมูล SCOPUS ที่มี Journal quartile score ที่ระดับ Q1 และ Q2 ของผู้สำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษา	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	ผลรวมจำนวนผลงานวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์ในฐานข้อมูล SCOPUS ระดับ Q1 และ Q2	ผลงานวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์ทั้งหมดที่ปรากฏในฐานข้อมูล	ร้อยละผลงานวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์ที่ปรากฏในฐานข้อมูล SCOPUS ที่มี Journal quartile score ที่ระดับ Q1 และ Q2 ของผู้สำเร็จการศึกษา
2566	11	9	15	60.0
2567	13	1	9	11.1
2568	10	9	11	81.8