



รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2558



การรายงานผลการดำเนินงานของ
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2556
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2558
วันที่รายงาน 31 กรกฎาคม 2559

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

อาจารย์ประจำหลักสูตร

มคอ 2	ปัจจุบัน
1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวังัน	1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวังัน *
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง	2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง *
3. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	3. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล *
4. อาจารย์ ดร.ไพโรจน์ อินธิปัญญา	4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
5. อาจารย์ ดร.มล.ณาศินี จักรพันธ์	5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล

หมายเหตุ * หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้รับการความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยในคราวประชุม ครั้งที่ 3/2558 วันที่ 25 เมษายน 2558

อาจารย์ผู้สอน

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวังัน
2. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. Tri Indraini Wirjantoro
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนา ม่วงรัตน์
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง
11. อาจารย์ ดร.ไพโรจน์ อินธิปัญญา
12. อาจารย์ ดร.มล.ณาศินี จักรพันธ์
13. อาจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
14. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์

สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่เลขที่ 155 หมู่ 2 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50100

	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน (✓) ตามเกณฑ์ (✗) ไม่ได้ตามเกณฑ์	หลักฐาน
1	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 5 คนและเป็นอาจารย์ประจำเกินกว่า 1 หลักสูตร ไม่ได้และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตาม หลักสูตรนั้น	✓	ตารางที่ 1.1-1
2	คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หรืออาจารย์ที่ ปรึกษาวิทยานิพนธ์ หรืออาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ หรือ อาจารย์ผู้สอน	✓	ตารางที่ 1.1-1
3	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาเอก หรือเทียบเท่า หรือดำรง ตำแหน่งรองศาสตราจารย์ขึ้นไป ในสาขาวิชานั้น หรือ สาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน จำนวนอย่างน้อย 3 คน	✓	ตารางที่ 1.1-1
4	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน 1. อาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน มีคุณวุฒิ ปริญญาโท หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วย ศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 2. มีประสบการณ์ด้านการสอน และ 3. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษา เพื่อรับปริญญา	✓	ตารางที่ 1.1-2 ตารางที่ 1.1-3
5	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและ อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ 1. เป็นอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือดำรง ตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชา นั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษา เพื่อรับปริญญา	✓	ตารางที่ 1.1-4 ตารางที่ 1.1-5
6	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) 1. เป็นอาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีคุณวุฒิ ปริญญาเอกหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารอง ศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษา เพื่อรับปริญญา	✓	ตารางที่ 1.1-6 ตารางที่ 1.1-7

	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน (✓) ตามเกณฑ์ (✗) ไม่ได้ตามเกณฑ์	หลักฐาน
7	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอนวิทยานิพนธ์ 1. อาจารย์ประจำและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน ที่มี คุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทาง วิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือ สาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของ การศึกษาเพื่อรับปริญญา	✓	ตารางที่ 1.1-8 ตารางที่ 1.1-9
8	การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา (เฉพาะแผน ก เท่านั้น) ต้องเป็นรายงานสืบเนื่องฉบับเต็มในการประชุมทางวิชาการ (proceedings) หรือวารสารหรือสิ่งพิมพ์วิชาการซึ่งอยู่ใน รูปแบบเอกสารหรือ สื่ออิเล็กทรอนิกส์	✓	ตารางที่ 1.1-10
9	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้า อิสระในระดับบัณฑิตศึกษา วิทยานิพนธ์ อาจารย์ 1 คน ต่อนักศึกษา 5 คน การค้นคว้าอิสระ อาจารย์ 1 คน ต่อนักศึกษา 15 คน หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภทให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ ทำวิทยานิพนธ์ 1 คนเทียบเท่ากับนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน	✓	ตารางที่ 1.1-11
10	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระใน ระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและ สม่ำเสมอ ต้องมีอย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปี โดยนับรวมปีที่ประเมิน	✓	ตารางที่ 1.1-12
11	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด ต้องไม่เกิน 5 ปี (จะต้องปรับปรุงให้เสร็จและอนุมัติ/ให้ ความเห็นชอบโดยสภามหาวิทยาลัย/สถาบัน เพื่อให้ หลักสูตรใช้งานในปีที่ 6)	หลักสูตรวิทยา ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร หลักสูตร ปรับปรุงพ.ศ. 2556 สำนักงานคณะกรรมการ การอุดมศึกษา รับทราบ และให้ความเห็นชอบ หลักสูตร เมื่อวันที่ 19 กันยายน 2556	

หมวดที่ 2 อาจารย์

2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ที่ 4.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้

กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

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

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ระบบการบริหารอาจารย์
- ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่ายู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมด ที่ทำให้หลักสูตรมีอาจารย์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งในดานุฒิการศึกษาและตำแหน่งทางวิชาการเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง และมีการส่งเสริมให้มีการเพิ่มพูนความรู้ความสามารถของอาจารย์เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการของหลักสูตร

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
• ไม่มีระบบ • ไม่มีกลไก • ไม่มีแนวคิดในการกำกับติดตามและปรับปรุง • ไม่มีข้อมูลหลักฐาน	• มีระบบ มีกลไก • ไม่มีการนำระบบ กลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน	• มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบ กลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • ไม่มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ	• มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบ กลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน	• มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	• มีระบบ มีกลไก • มีการนำระบบกลไก ไปสู่การปฏิบัติ/ ดำเนินงาน • มีการประเมินกระบวนการ • มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน • มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม • มีแนวทางปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ผลการดำเนินงาน :

1) กระบวนการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

เป้าหมาย: อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปี 2548

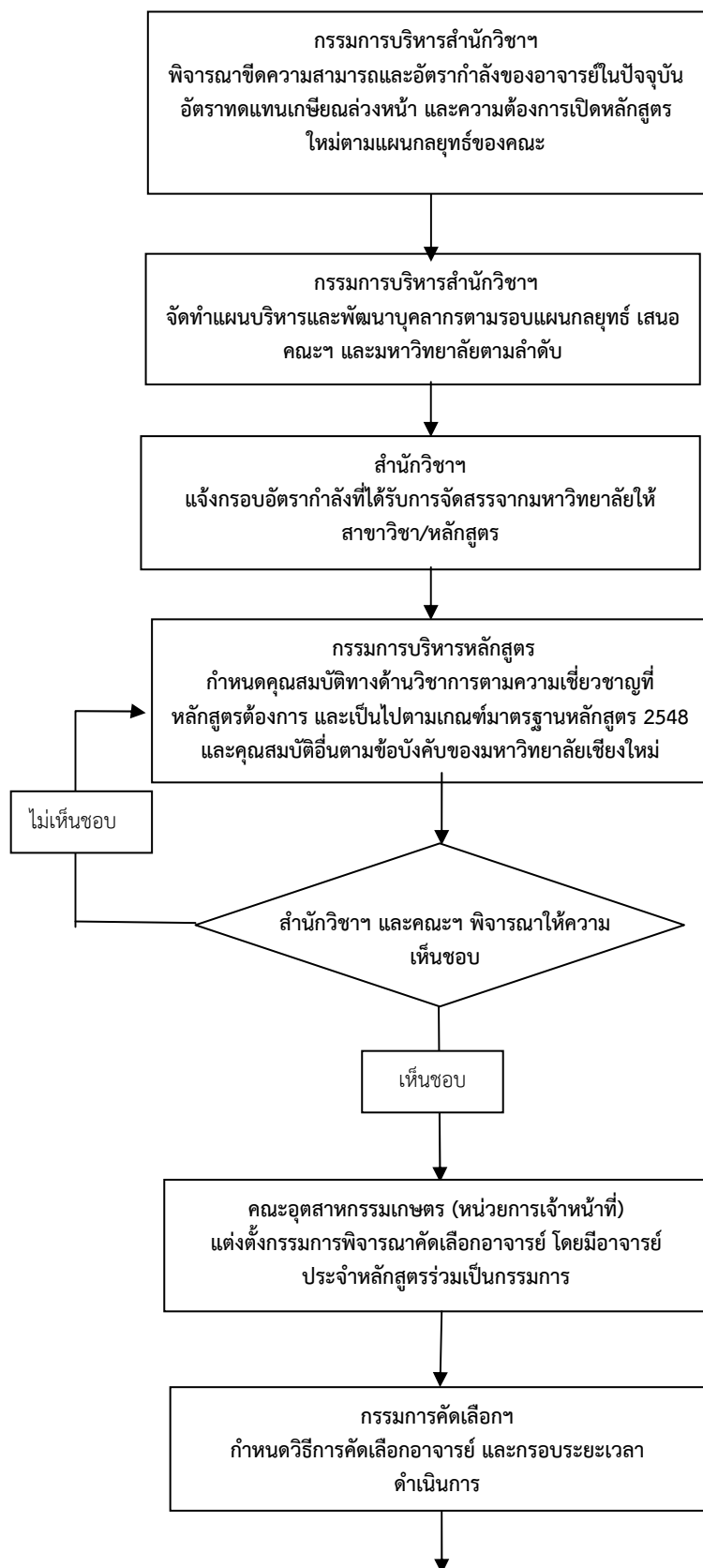
1.1) กระบวนการรับอาจารย์

ระบบและกลไก: คณะอุตสาหกรรมเกษตรบริหารงานแบบไม่มีภาควิชาโดยแบ่งโครงสร้างองค์กรเป็น 3 หน่วยงาน ได้แก่ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร และศูนย์บริการธุรกิจ อุตสาหกรรมเกษตร สำนักวิชาฯ รับผิดชอบด้านการบริหารจัดการการเรียนการสอนของทุกหลักสูตรร่วมกับรองคณบดีฝ่ายวิชาการ กรรมการวิชาการคณะฯ (กรณีปริญญาตรี) และกรรมการบัณฑิตศึกษาคณะฯ (กรณีบัณฑิตศึกษา) สำนักวิชาฯ มีการบริหารงานในรูปของคณะกรรมการบริหารสำนักวิชาฯ ซึ่งมีหัวหน้าสาขาวิชาทุกสาขาวิชาเป็นกรรมการ ในส่วนของหลักสูตรจะบริหารโดยกรรมการบริหารหลักสูตร ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนต้องเป็นกรรมการอยู่ในกรรมการบริหารหลักสูตร

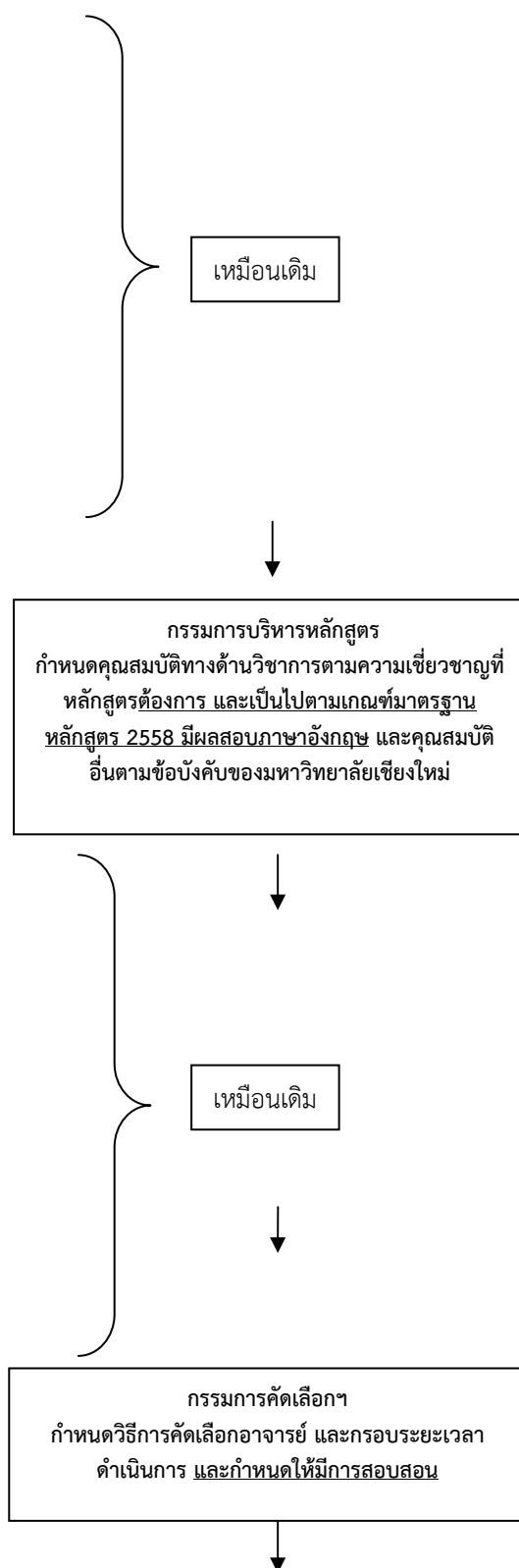
ในการบริหารอัตรากำลัง ที่ประชุมสำนักวิชาฯ พิจารณาอัตรากำลังของทุกสาขาวิชาและเสนอคณะฯ เพื่อจัดทำแผนบริหารและพัฒนาบุคลากรของคณะ จากนั้นคณะฯ ทำเรื่องเสนอขออัตรากำลังไปยังมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติ เมื่อคณะฯ ได้รับการจัดสรรอัตรากำลัง คณะฯ จะแจ้งสำนักวิชาและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อพิจารณา กำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ที่จะรับใหม่ โดยกรรมการบริหารหลักสูตรมีส่วนร่วมในกระบวนการรับอาจารย์ ดังแผนภูมิ 2.1

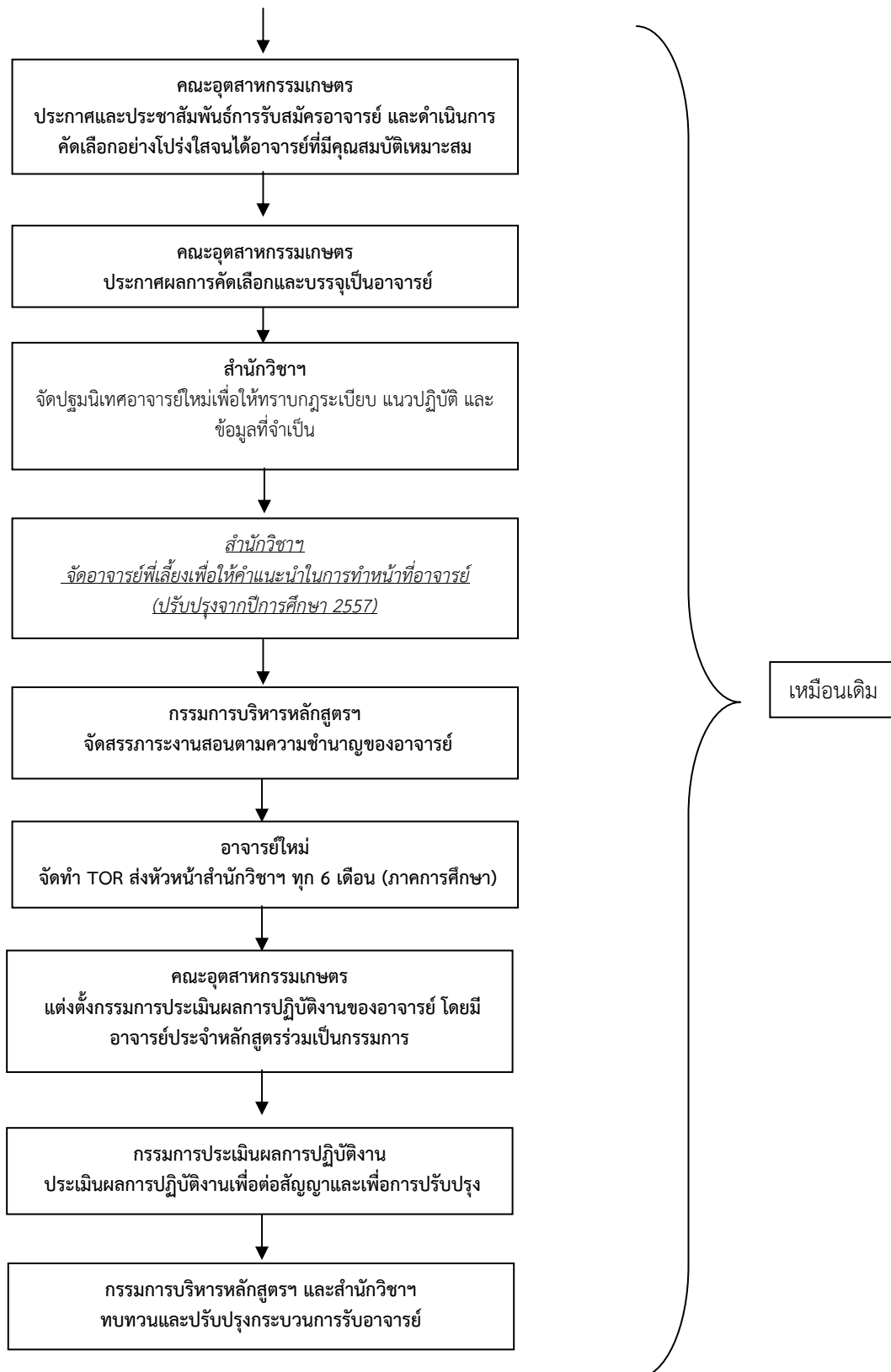
ผลการดำเนินงาน: กระบวนการรับอาจารย์ใหม่ในปีการศึกษา 2558 ได้ปรับจากกระบวนการรับในปีการศึกษา 2557 ในส่วนของการเพิ่มขึ้นตอนการจัดอาจารย์ที่เลี้ยงให้กับอาจารย์ใหม่ สำหรับปีการศึกษา 2558 หลักสูตรฯ ไม่มีการรับอาจารย์ใหม่ แต่อย่างไรก็ตามเพื่อให้กระบวนการรับอาจารย์ใหม่ในปีการศึกษา 2559 เป็นต้นไป สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปี 2558 ของ สกอ. ที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรได้พิจารณาทบทวน กระบวนการในการประชุมครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2559 เห็นควรให้มีการปรับปรุงกระบวนการรับและวิธีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ในปีการศึกษา 2559 ดังด้านขวาของแผนภูมิ 2.1 โดยปรับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรเป็นปี 2558 และกำหนดให้ผู้ที่สมัครเป็นอาจารย์ใหม่ต้องมีผลสอบภาษาอังกฤษและคุณสมบัติอื่นตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่กำหนด และในขั้นตอนการคัดเลือกกำหนดให้ต้องมีการสอบสอนเพิ่มด้วย

กระบวนการรับอาจารย์ปี 2558



กระบวนการรับอาจารย์ปี 2559 (ปรับปรุง)





แผนภูมิ 2.1 กระบวนการรับอาจารย์ใหม่

1.2) การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

ระบบและกลไก: กระบวนการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร แสดงดังแผนภูมิที่ 2.2 ซึ่งได้จากการทบทวนกระบวนการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรในปีการศึกษา 2557 กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้กำหนดให้ในปีการศึกษา 2558 อาจารย์ที่จะมาเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรบัณฑิตศึกษาศาสาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (FST) ทุกคนต้องมีคุณสมบัติปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ และควรมีอาจารย์สาขาวิชาวิชาวิศวกรรมอาหารร่วมเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรด้วย เนื่องจากหลักสูตรปรับปรุงปี 2556 มีแขนงวิชาวิศวกรรมอาหารรวมอยู่ในหลักสูตรด้วย

ผลการดำเนินงาน: ในปีการศึกษา 2558 ได้เปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ตามกระบวนการในแผนภูมิ 2.2 จำนวน 2 ราย โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรปี 2558 ดังรายนามต่อไปนี้

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระเบียบ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง
3. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล

ซึ่งได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 3/2558 เมื่อวันที่ 25 เมษายน 2558 และมีผลบังคับใช้ในภาคการศึกษาที่ 1/2558 เป็นต้นไป โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรรายที่ 4 และ 5 เป็นอาจารย์จากสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร และได้มีการชี้แจงหน้าที่และบทบาทของอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยเชิญ รศ.ดร. พิษณุ เจริญคุณ มาเป็นวิทยากร

การประเมินและปรับปรุงกระบวนการ: การปรับเปลี่ยนอาจารย์ประจำหลักสูตรดังกล่าวส่งผลให้มีอาจารย์ครอบคลุมแขนงวิชาวิศวกรรมอาหารที่มีในหลักสูตร รวมทั้งมีผลการประเมินคุณภาพของอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ที่ 4.2) ที่ดีขึ้นอย่างเป็นรูปธรรม และมีผลดีต่อการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา เนื่องจากอาจารย์ทุกท่านมีประสบการณ์การทำงานวิจัยและมีทุนวิจัยให้กับนักศึกษา

สำหรับในปีการศึกษา 2558 ที่ประชุมได้ทบทวนกระบวนการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2559 เห็นว่ากระบวนการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรมีประสิทธิภาพดีทุกคุณสมบัติ อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมฯ มีมติให้ปรับในส่วนเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรจากเกณฑ์ปี 2548 เป็นเกณฑ์ปี 2558 รวมทั้งเพิ่มการกระตุ้นและติดตามผลงานทางวิชาการของอาจารย์ให้เป็นไปตามเกณฑ์สกอ.

นอกจากนี้ หลักสูตรระดับปริญญาโทและเอกของสาขาวิชา FST จะต้องดำเนินการให้มีการใช้หลักสูตรปรับปรุงในปีการศึกษา 2561 ดังนั้น เพื่อให้การแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ ปี 2558 ที่ประชุมได้พิจารณาอัตราเกษียณของอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 5 ราย พบว่า รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคลจะเกษียณอายุในปีการศึกษา 2561 และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวงจะเกษียณอายุในปีการศึกษา 2563 ที่ประชุมจึงเห็นควรให้ปรับลดจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจาก 5 ราย เหลือ 3 ราย โดยในเบื้องต้นหลักสูตรปรับปรุงจะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระเบียบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุลซึ่งมีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ ปี 2558

ปีการศึกษา 2558

กรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ
พิจารณาความคงอยู่และความจำเป็นในการแต่งตั้งอาจารย์แทน
อาจารย์ประจำหลักสูตรในภาพรวม โดยกำหนดให้มีวุฒิ
การศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการ และประสบการณ์เป็นไปตาม
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2548

กรรมการบริหารหลักสูตร
กำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยเป็นไป
ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2548 และต้องจบการศึกษาระดับ
ปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการทุกคน

กรรมการบริหารหลักสูตร
พิจารณาการเกษียณอายุ ความต้องการลาเพื่อฝึกอบรมหรือลา
เพื่อเพิ่มพูนความรู้ของอาจารย์ประจำหลักสูตร

กรรมการบริหารหลักสูตร
เสนอการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตร ไปยังกรรมการ
บัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ

พิจารณาให้ความเห็นชอบการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำ
หลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

เห็นชอบ

เสนอบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อพิจารณา
ให้ความเห็นชอบ

เห็นชอบ

เสนอมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาให้
ความเห็นชอบ

เห็นชอบ

แจ้ง สกอ. เพื่อรับทราบ

กรรมการบริหารหลักสูตร
ชี้แจงบทบาทและหน้าที่ของอาจารย์
ประจำหลักสูตร

(เพิ่มในปีการศึกษา 2559)
กรรมการบริหารหลักสูตร
ติดตามผลงานทางวิชาการของ
อาจารย์ประจำหลักสูตร

กรรมการบริหารหลักสูตร
ประเมินและปรับปรุง
กระบวนการแต่งตั้งอาจารย์

ปีการศึกษา 2559 (ปรับปรุง)

กรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ
พิจารณาความคงอยู่และความจำเป็นในการแต่งตั้งอาจารย์
แทนอาจารย์ประจำหลักสูตรในภาพรวม โดยกำหนดให้วุฒิ
การศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการ และประสบการณ์เป็นไป
ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2558

กรรมการบริหารหลักสูตร
กำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยเป็นไป
ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2558 และต้องจบการศึกษา
ระดับปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการทดแทน

ไม่เห็นชอบ

ไม่เห็นชอบ

ហៃណែល

เหมือนเดิม

แผนภูมิที่ 2.2 กระบวนการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำ

2) ระบบการบริหารอาจารย์

เป้าหมาย: อาจารย์ประจำหลักสูตรครบ 5 คน และมีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปี 2548

ระบบและกลไก: กระบวนการบริหารอาจารย์ แสดงดังแผนภูมิที่ 2.3 โดยดำเนินการใน 2 ระดับ ได้แก่ ระดับคณะ และระดับสาขาวิชา/หลักสูตร ในระดับคณะจะบริหารในเรื่องอัตราค่าจ้างและขีดความสามารถของอาจารย์ทั้งหมด ส่วนกรรมการบริหารหลักสูตรดำเนินการในส่วนของการบริหารจัดการอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน: สำหรับสาขาวิชา FST มีหลักสูตรที่รับผิดชอบ 3 หลักสูตร ได้แก่ ปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก นอกจากนี้ยังมีหลักสูตรนานาชาติระดับปริญญาโทซึ่งดำเนินการร่วมกันทุกสาขาวิชา ที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ดำเนินการให้หลักสูตรฯ มีอาจารย์ประจำหลักสูตรครบ 5 รายตลอดระยะเวลาการจัดการศึกษา และอาจารย์มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ 2548 และตามที่หลักสูตรกำหนด ในการจัดสรรภาระงานจะทำในระดับสาขาวิชา อาจารย์ในหลักสูตรทุกรายได้รับการจัดสรรงานสอนรายวิชาตามความเชี่ยวชาญ และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ส่วนการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ดำเนินการในระดับคณะฯ ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีผลการประเมินการปฏิบัติงานในระดับดีมาก นอกจากนี้ ผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตรในปีการศึกษา 2558 พบว่า อาจารย์มีความพึงพอใจเฉลี่ย 4.13 ซึ่งสูงกว่าผลการประเมินในปีการศึกษา 2557 ซึ่งได้ 3.82 คะแนน

การประเมินและปรับปรุง: ที่ประชุมฯ ได้พิจารณากระบวนการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ผ่านมาเห็นว่ามิได้ผลจากการปรับปรุงที่ดีขึ้นในด้านคุณภาพอาจารย์อย่างเป็นรูปธรรม โดยได้คะแนนเต็ม 5 ทุกคุณภาพ) และอาจารย์มีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรดีขึ้น อย่างไรก็ตามเพื่อเป็นการเตรียมพร้อมสำหรับการปรับปรุงหลักสูตรเพื่อใช้ในปีการศึกษา 2561 เมื่อพิจารณาอัตราใกล้เคียงของอาจารย์ประจำหลักสูตร พบว่า ในปีการศึกษา 2561 จะมีอาจารย์เกษียณ จำนวน 1 ราย คือ รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล เป็นอาจารย์ทางด้านการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร ในปีการศึกษา 2563 มีจำนวน 1 ราย คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง เป็นอาจารย์ทางด้านการแปรรูปอาหาร และปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 1 ราย คือ รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวี ยัน ซึ่งเป็นอาจารย์ทางด้านเคมีและความปลอดภัยอาหาร และเมื่อพิจารณาความเชี่ยวชาญของอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดในสาขาวิชา ที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เห็นควรแจ้งสำนักวิชาฯ เพื่อขออัตราทดแทนอัตราเกษียณล่วงหน้าในกลุ่มวิชาที่มีอาจารย์เหลือน้อย ได้แก่ กลุ่มแปรรูปอาหาร กลุ่มความปลอดภัยอาหาร และกลุ่มโภชนาการอาหาร และให้ปรับกระบวนการบริหารอาจารย์ในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไปให้มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ฯ 2558 โดยอาจารย์จะต้องมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 เรื่องในรอบ 5 ปี และเพิ่มขึ้นตอนการติดตามผลงานทางวิชาการของอาจารย์ให้เป็นไปตามเกณฑ์

3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

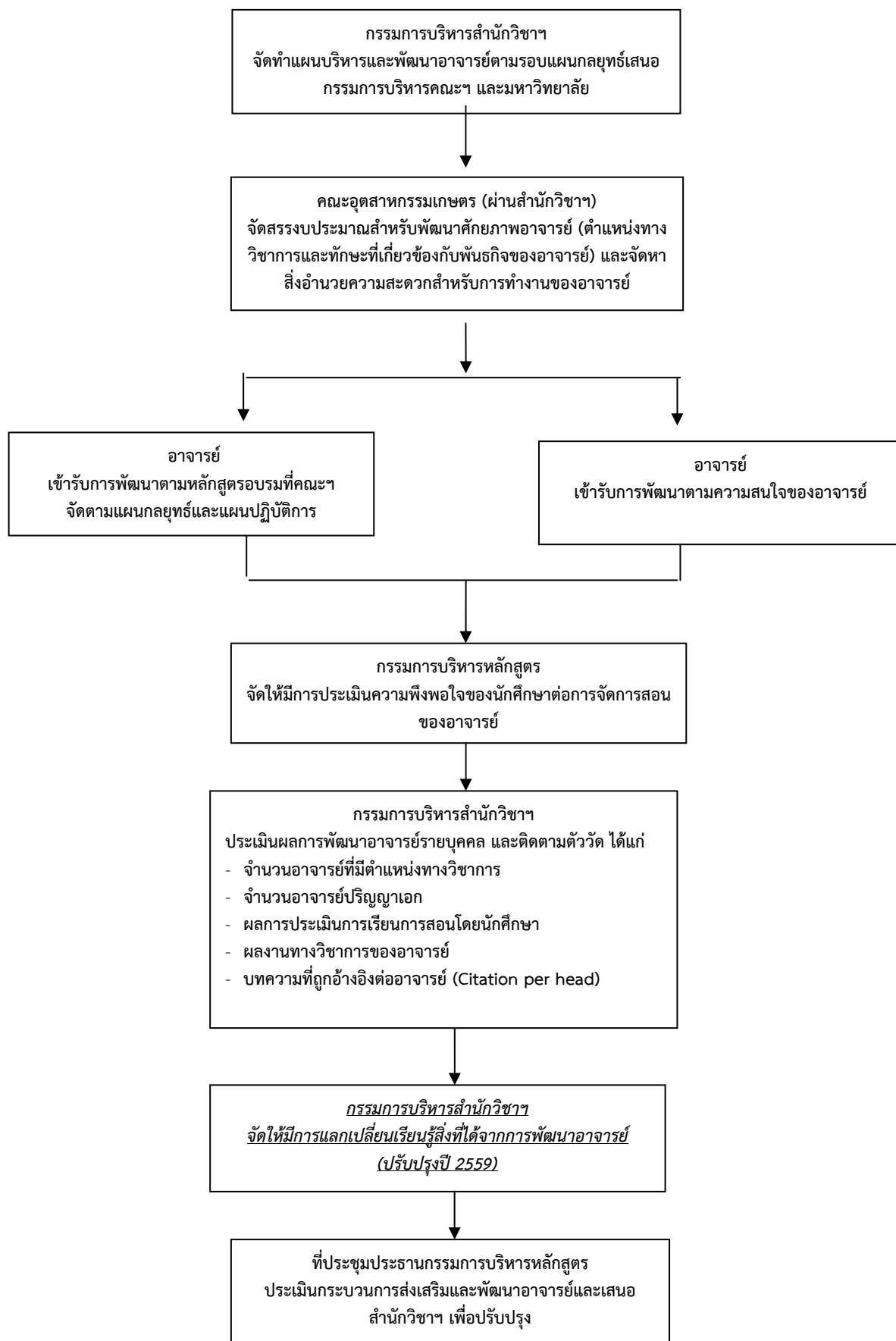
เป้าหมาย: อาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับการพัฒนา มีตำแหน่งทางวิชาการและผลงานทางวิชาการและคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน:

ระบบและกลไก: กระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ จะดำเนินการในระดับคณะฯ และสำนักวิชาฯ ซึ่งมีกระบวนการวางแผนภูมิที่ 2.4 โดยในปีการศึกษา 2558 กรรมการบริหารหลักสูตรฯ มีส่วนร่วมในการกำหนดความต้องการพัฒนาของอาจารย์ประจำหลักสูตร และเสนอกรรมการบริหารสำนักวิชาฯ เพื่อพิจารณาจัดทำเป็นแผนพัฒนาอาจารย์เป็นรายบุคคล และคณะฯ มีกลไกการส่งเสริมการพัฒนาอาจารย์โดยจัดสรรงบประมาณสำหรับพัฒนาอาจารย์รายละ 7500 บาทต่อคนต่อปี นอกจากนี้ยังมุ่งเน้นพัฒนาทักษะด้านการวิจัย โดยมีทุนวิจัยสำหรับอาจารย์รุ่นใหม่ทั้งในระดับคณะฯ และมหาวิทยาลัย และสนับสนุนงบประมาณให้กับกลุ่มคัลเลอริวิจัย เพื่อให้อาจารย์ผลิตผลงานเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ อีกทั้งยังมีการจัดสรรรางวัลตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ และหนังสือ/ตำรา โดยมหาวิทยาลัยและคณะฯ

ผลการดำเนินงาน: มีการดำเนินการส่งเสริมการเพิ่มศักยภาพของอาจารย์ตามแผนพัฒนาอาจารย์ โดยอาจารย์ทุกคนได้เข้ารับการอบรมตามรายละเอียดในภาคผนวก 2 และในปีการศึกษา 2558 อาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 5 คนมีคุณสมบัติปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการเป็นผู้ช่วยศาสตราจารย์ขึ้นไป มีผลงานทางวิชาการต่ออาจารย์ประจำหลักสูตรร้อยละ 92 ซึ่งมีผลจากการปรับปรุงปีที่ผ่านมาที่ดูอย่างเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

การประเมินและปรับปรุง: กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ทบทวนกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ในปีการศึกษา 2558 จากผลลัพธ์ที่ได้ เห็นว่ากระบวนการที่ใช้อยู่ยังมีประสิทธิผลที่ดี และตามนโยบายคณะฯ ให้มีการจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้สิ่งที่ได้จากการอบรม/ดูงานของบุคลากร โดยจัดกิจกรรม lunch talk เดือนละ 1 ครั้ง จึงได้เพิ่มขั้นตอนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้สิ่งที่ได้จากการพัฒนา โดยได้เริ่มตั้งแต่เดือนกรกฎาคม เป็นต้นไป ในปีการศึกษา 2559



แผนภูมิที่ 2.4 กระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

2.2 คุณภาพอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ที่ 4.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ปัจจัยนำเข้า

คำอธิบายตัวบ่งชี้

การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ต้องทำให้อาจารย์ในหลักสูตรมีคุณสมบัติที่เหมาะสมและเพียงพอ โดยทำให้อาจารย์มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาที่เปิดให้บริการ และมีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิต อันสะท้อนจากวุฒิการศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง

ประเด็นในการพิจารณาตัวบ่งชี้นี้จะประกอบด้วย

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก
- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ
- ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร
- จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopusต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร

1) ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก

การศึกษาระดับอุดมศึกษาถือเป็นการศึกษาระดับสูงสุดที่ต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถ และความคล่องตัวทางวิชาการ เพื่อปฏิบัติพันธกิจสำคัญของสถาบันในการผลิตบัณฑิต ศึกษาวิจัยเพื่อการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและการพัฒนาองค์ความรู้ ดังนั้นหลักสูตรจึงควรมีอาจารย์ที่มีคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาเอกที่ตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอนในสัดส่วนที่เหมาะสมกับพันธกิจหรือจุดเน้นของหลักสูตรนั้นๆ

เกณฑ์การประเมิน

หลักสูตรระดับปริญญาโท

ค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 60 ขึ้นไป

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก 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 ทั้งนี้อาจใช้คุณวุฒิอื่นเทียบเท่าคุณวุฒิปริญญาเอกได้สำหรับกรณีที่บางสาขาวิชาซึ่งมีคุณวุฒิอื่นที่เหมาะสมกว่า ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ผลการดำเนินงาน :

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

2) ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ

สถาบันอุดมศึกษาถือเป็นขุมปัญญาของประเทศ และมีความรับผิดชอบที่จะต้องส่งเสริมให้อาจารย์ในสถาบันทำการศึกษาวิจัยเพื่อแสวงหาและพัฒนาองค์ความรู้ในศาสตร์สาขาวิชาต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เพื่อนำไปใช้ในการเรียนการสอน รวมทั้งการแก้ไขปัญหาและพัฒนาประเทศ การดำรงตำแหน่งทางวิชาการ เป็นสิ่งสะท้อนการปฏิบัติงานดังกล่าวของอาจารย์ตามพันธกิจของหลักสูตร

เกณฑ์การประเมิน

โดยการแปลงค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการเป็นคะแนนระหว่าง 0 – 5

หลักสูตรระดับปริญญาโท

ค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์รวมกันที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 80 ขึ้นไป

สูตรการคำนวณ

- คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ตามสูตร

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

- 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	3
2.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่ง รศ.	คน	2
3.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่ง ศ.	คน	0
4.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	คน	5
5.	ร้อยละอาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ	100
6.	แปลงเป็นคะแนน	คะแนน	5.00

3) ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

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

เกณฑ์การประเมิน

หลักสูตรระดับปริญญาโท

ค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 40 ขึ้นไป

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรตามสูตร

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

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

คะแนนที่ได้=

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

กำหนดระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการ ดังนี้

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.20	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ
0.40	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาการขอตำแหน่งทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ - ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร
0.60	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCIกลุ่มที่ 2

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.80	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล
1.00	- 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	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2558	ค่าน้ำหนัก
1.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุม วิชาการระดับชาติ	เรื่อง		
2.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุม วิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบ คณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณา วารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็น ประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ. ทราบ ภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	เรื่อง		
3.	ผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	เรื่อง		0.40
4.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	เรื่อง		0.60
5.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการ เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสภา สถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออก ประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ใน วารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	เรื่อง	2	0.80
6.	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏใน ฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบ คณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณา วารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556	เรื่อง	3	1.00
7.	ผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการจดสิทธิบัตร	เรื่อง		
8.	ผลงานวิชาการรับใช้สังคมของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับ การประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	เรื่อง		
9.	ผลงานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่หน่วยงานหรือองค์กร ระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ	เรื่อง		
10.	ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน	ผลงาน		
11.	ตำราหรือหนังสือของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการ ประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	เล่ม		

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2558	ค่าน้ำหนัก
12.	ตำราหรือหนังสือที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการ แต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ	เล่ม		
13.	ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online	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		4.6	
19.	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	คน	5	
20.	ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ร้อยละ	92	
21.	แปลงเป็นคะแนน	คะแนน	5.00	

หมายเหตุ เอกสารแนบ 1

2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ที่ 4.3)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ผลการประกันคุณภาพ ต้องนำไปสู่การมีอัตรากำลังอาจารย์ที่มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษา ที่รับ
เขาในหลักสูตร อัตราคงอยู่ของอาจารย์สูง และอาจารย์มีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตร

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงาน ในประเด็น
ที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การคงอยู่ของอาจารย์
- ความพึงพอใจของอาจารย์

เกณฑ์การประเมิน

0	1	2	3	4	5
ไม่มีการรายงานผลการดำเนินงาน	มีการรายงานผลการดำเนินงานในบางเรื่อง	มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายใน ตัวบ่งชี้	- มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายใน ตัวบ่งชี้ - มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในบางเรื่อง	- มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายใน ตัวบ่งชี้ - มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในทุกเรื่อง	- มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายใน ตัวบ่งชี้ - มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในทุกเรื่อง - มีผลการดำเนินงานที่โดดเด่น เทียบเคียงกับหลักสูตรนั้นในสถาบันกลุ่มเดียวกัน โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายว่าเป็นผลการดำเนินงานที่โดดเด่นอย่างแท้จริง

ผลการดำเนินงาน :

1. การคงอยู่ของอาจารย์: ปีการศึกษา 2556 ถึง 2558 มีอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกรายคงเดิม อัตราการคงอยู่ร้อยละ 100% ส่วนปีการศึกษา 2558 ได้เปลี่ยนอาจารย์ประจำหลักสูตร 2 ราย ดังนั้นอัตราการคงอยู่ลดลงเป็นร้อยละ 60
2. ความพึงพอใจของอาจารย์ ปีการศึกษา 2558 ความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรมีค่าเฉลี่ย 4.13 ซึ่งสูงกว่าปีการศึกษา 2557 ซึ่งได้คะแนนเฉลี่ย 3.82

วิเคราะห์แบบสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตร ระดับปริญญาโท
ประจำปีการศึกษา 2558
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ตารางที่ 3 แสดงความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารหลักสูตร

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความเห็นด้วย/ความพึงพอใจ									ระดับการประเมิน (แปลผล)
		มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)	ไม่ตอบ (ร้อยละ)	รวม	ค่าเฉลี่ย	SD.	
ก. สำหรับหลักสูตรทุกระดับ											
1	การมีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และ ทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร	2 (40.00)	2 (40.00)	1 (20.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	5	4.20	0.84	เห็นด้วยมาก
2	การแบ่งภาระงานสอน	2 (40.00)	3 (60.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	5	4.40	0.55	เห็นด้วยมากที่สุด
3	การกำกับติดตามตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3-7	1 (20.00)	3 (60.00)	1 (20.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	5	4.00	0.71	เห็นด้วยมาก
4	การกำกับกระบวนการเรียนการสอนให้เป็นไปตามหลักสูตร	2 (40.00)	2 (40.00)	1 (20.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	5	4.20	0.84	เห็นด้วยมาก
5	ระบบการติดตามผลการเรียนของนักศึกษา	- (0.00)	4 (80.00)	- (0.00)	1 (20.00)	- (0.00)	- (0.00)	5	3.60	0.89	เห็นด้วยมาก
6	ระบบการวัดและประเมินผลของรายวิชาในหลักสูตร	2 (40.00)	3 (60.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	5	4.40	0.55	เห็นด้วยมากที่สุด
7	กระบวนการปรับปรุงหลักสูตร (ถ้ามี)	1 (20.00)	3 (60.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	1 (20.00)	5	4.25	0.50	เห็นด้วยมากที่สุด
8	การมีส่วนร่วมในการเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน	2 (40.00)	3 (60.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	5	4.40	0.55	เห็นด้วยมากที่สุด
9	การนำผลการประเมินผลการเรียนของนักศึกษามาใช้ในการปรับปรุงระบบการเรียนการสอน	1 (20.00)	3 (60.00)	1 (20.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	5	4.00	0.71	เห็นด้วยมาก
รวม									4.16	เห็นด้วยมาก	
ข. สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา											
1	การกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	2 (40.00)	2 (40.00)	1 (20.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	5	4.20	0.84	เห็นด้วยมาก
2	การกำกับการทำวิทยานิพนธ์	1 (20.00)	3 (60.00)	1 (20.00)	- (0.00)	- (0.00)	- (0.00)	5	4.00	0.71	เห็นด้วยมาก
รวม									4.10	เห็นด้วยมาก	
ความพึงพอใจโดยรวม									4.13	เห็นด้วยมาก	

หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

ข้อมูลนักศึกษา

ปีการศึกษาที่ รับเข้า	จำนวนที่ รับเข้า (1)	จำนวนที่สำเร็จ การศึกษา สำหรับรุ่นนั้นๆ (2)	จำนวนที่ยังไม่ สำเร็จ การศึกษา สำหรับรุ่นนั้นๆ (3)	จำนวนที่ หายไป ระหว่าง การศึกษา	จำนวน นักศึกษาที่คง อยู่แต่ละรุ่น (2)+(3)	ร้อยละของนักศึกษา ที่คงอยู่ในแต่ละรุ่น [(2)+(3)] / (1)*100
2555	10	6	3	1	9	90.00
2556	10	1	8	1	9	90.00
2557	5	0	4	1	5	80.00
2558	15	0	15	0	15	100.00

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา

- ขาดทุนวิจัยในการศึกษา
- แนวโน้มการเรียนต่อระดับบัณฑิตศึกษาสายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีลดลง
- ปัญหาด้านเศรษฐกิจ
- ตำแหน่งงานระดับบัณฑิตศึกษามีจำกัด โดยเฉพาะปริญญาโท
- ปัญหาส่วนตัวของนักศึกษา

3.1 การรับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 3.1)

คำอธิบายตัวบ่งชี้

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

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การรับนักศึกษา
- การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

เป้าหมาย : นักศึกษามีคุณสมบัติสอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและมีความพร้อมที่จะศึกษาในหลักสูตร

1) การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้า

ระบบและกลไก : กระบวนการรับนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ในปีการศึกษา 2558 แสดงดังแผนภูมิ 3.1

ผลการดำเนินงาน : จำนวนนักศึกษาระดับปริญญาโทที่รับเข้าในปีการศึกษา 2558 จำแนกตามแขนงวิชาได้ดังนี้

แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 8 คน

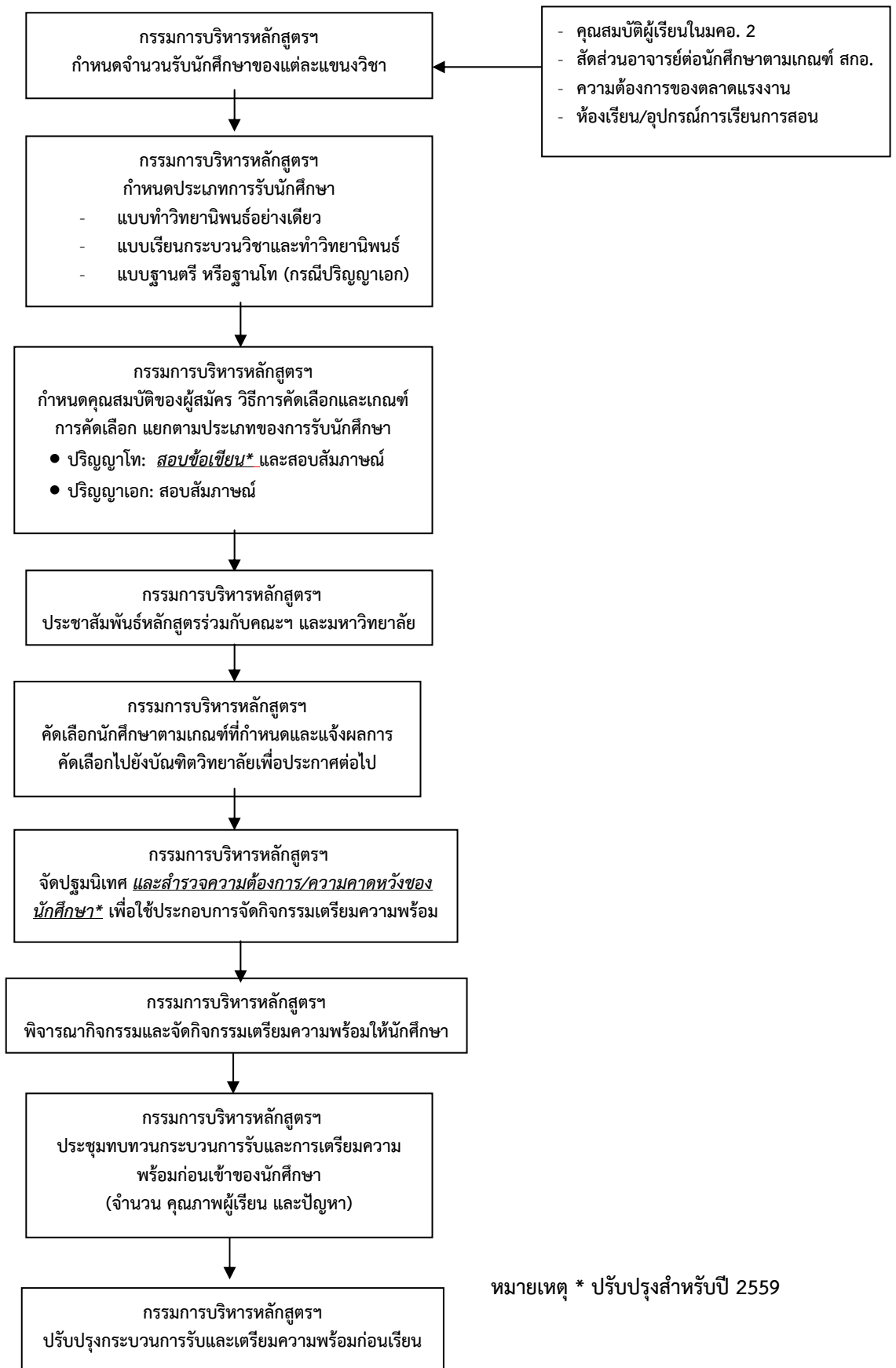
แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และโภชนาการอาหาร จำนวน 2 คน

แขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร จำนวน 5 คน

หลักสูตรฯ ได้เตรียมความพร้อมให้นักศึกษา โดยให้เรียนกระบวนวิชาปรับพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาที่ไม่ได้จบสาขาวิชา FST และจัดปฐมนิเทศชี้แจงกฎระเบียบต่างๆ รวมทั้งข้อมูลเกี่ยวกับการทำวิทยานิพนธ์

การประเมินและปรับปรุง : ที่ประชุมได้พิจารณาทบทวนกระบวนการรับนักศึกษาพบว่า นักศึกษาที่รับเข้ามีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรได้จำนวนนักศึกษาน้อยกว่าแผนการรับที่ตั้งไว้ แต่มากกว่าจำนวนในปีการศึกษา 2557 ถึง 3 เท่า เนื่องจากการประชาสัมพันธ์เชิงรุกถึงแหล่งเป้าหมาย การรับนักศึกษาโดยการสัมภาษณ์อย่างเดียวนั้น มีนักศึกษาส่วนหนึ่งที่รับเข้าศึกษาระดับปริญญาโท มีพื้นฐานความรู้ที่เกี่ยวข้องกับสาขาที่เรียนค่อนข้างอ่อน จึงเห็นควรให้ปรับวิธีการรับ โดยให้เพิ่มการสอบข้อเขียนในระดับปริญญาโททุกแขนงที่เปิดรับ เพื่อประเมินความรู้พื้นฐานทางด้านวิชาการ และมีการสอบสัมภาษณ์เพื่อประเมินความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียนของนักศึกษา โดยให้เริ่มใช้ตั้งแต่การรับบัณฑิตศึกษา ปีการศึกษา 2559 รอบที่ 3

ในส่วนของการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียนในปีการศึกษาหน้า ถ้าเป็นนักศึกษาใหม่ที่ไม่ได้จบสายตรงตามแขนงที่เลือกเรียน กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้มีการเตรียมความพร้อมโดยให้เรียนกระบวนวิชาปรับพื้นฐานตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร (แบบ S/U) และการปฐมนิเทศ ที่ประชุมได้พิจารณาทบทวนกระบวนการเตรียมความพร้อมที่ผ่านมาพบว่า มีนักศึกษาบางรายมีความเข้าใจคลาดเคลื่อนเกี่ยวกับและกำหนดการต่างๆ และขาดทักษะในการทำปฏิบัติการจึงเห็นควรให้ผู้ประสานงานสาขาวิชาจัดทำคู่มือสรุปข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับเกณฑ์และกฎระเบียบที่นักศึกษาควรรู้ เพื่อแจกให้นักศึกษาในวันปฐมนิเทศ และเพื่อเป็นการแนะนำและทบทวนการใช้ห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ จึงกำหนดให้นักศึกษาทุกคนเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการ นอกจากนี้ยังให้เพิ่มการสำรวจความต้องการ/ความคาดหวังของนักศึกษา ด้านการเตรียมความพร้อมที่ต้องการในวันปฐมนิเทศด้วย



แผนภูมิ 3.1 กระบวนการรับและเตรียมความพร้อมก่อนเข้า

3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 3.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ในช่วงปีแรกของการศึกษา ต้องมีกลไกในการพัฒนาความรู้พื้นฐานหรือการเตรียมความพร้อม ทาง การเรียนแก่นักศึกษา เพื่อให้มีความสามารถในการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาได้อย่างมีความสุข อัตราการลาออก กลางคันน้อย ในระหว่างการศึกษา มีการจัดกิจกรรมการพัฒนาความรู้ความสามารถในรูปแบบต่างๆ ทั้งกิจกรรมใน ห้องเรียนและนอกห้องเรียน มีกิจกรรมเสริมสร้างความเป็นพลเมืองดีที่มีจิตสำนึกสาธารณะ มีการวางระบบการดูแล ให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการ (ระดับปริญญาตรี โท เอก) ระบบการป้องกันหรือการบริหารจัดการ ความเสี่ยงของนักศึกษา เพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด รวมทั้งการส่งเสริม การเผยแพร่ผลงานวิชาการของนักศึกษา การสร้างโอกาสการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้ได้มาตรฐานสากล

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี
- การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษิตศึกษา
- การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

ผลการดำเนินงาน :

เป้าหมาย: นักศึกษาได้รับการพัฒนาและการควบคุมดูแลจนสำเร็จการศึกษา

1) การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษิตศึกษา

ระบบและกลไก : กระบวนการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษา แสดงดังแผนภูมิที่ 3.2 โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และกรรมการบริหารหลักสูตรติดตามผลการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาให้เป็นไปตามโครงสร้างที่กำหนด

ผลการดำเนินการ :

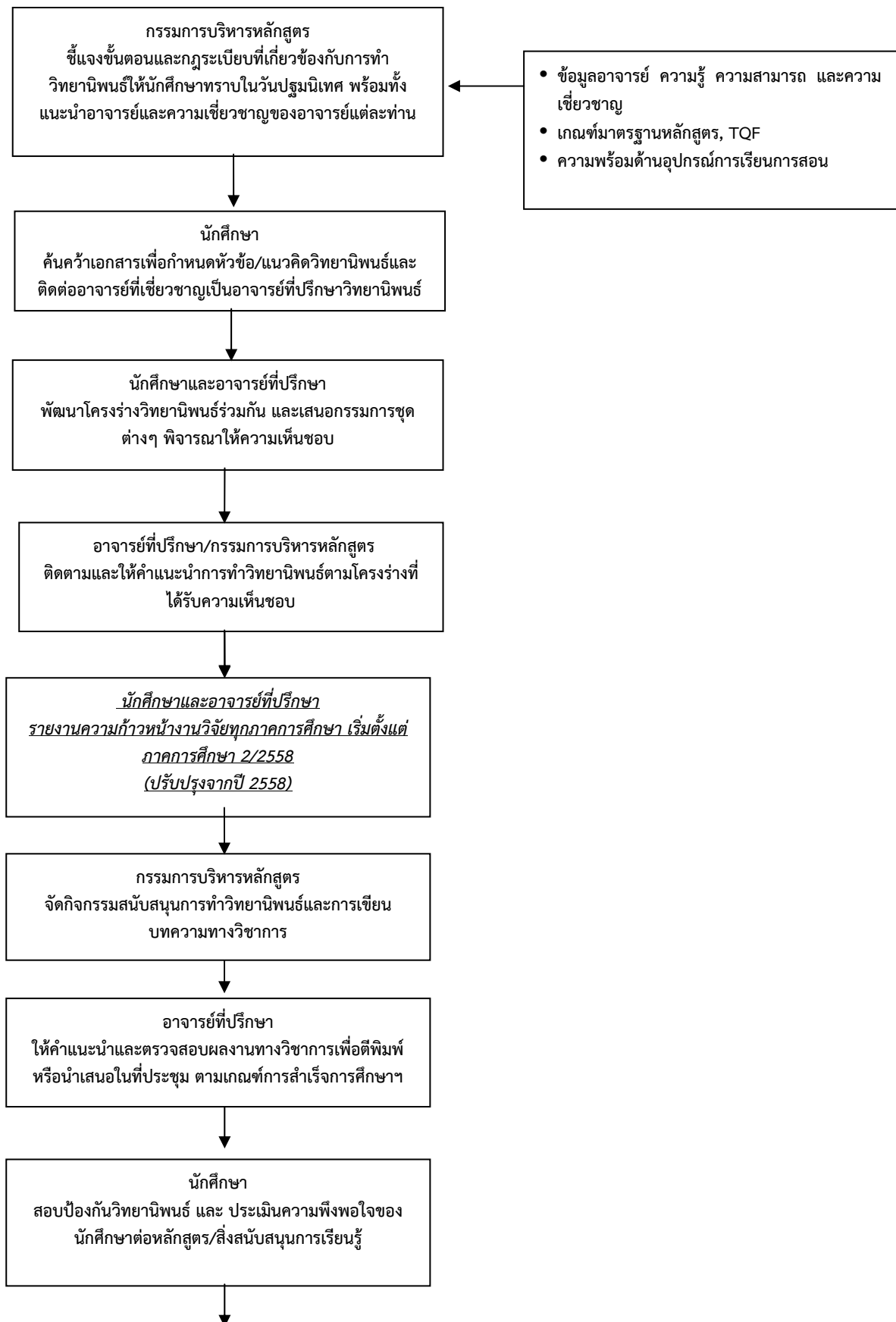
- 1.1) ในภาคการศึกษาแรก หลักสูตรฯ จะจัดอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไปให้กับนักศึกษา ก่อน เพื่อให้คำปรึกษาด้านการเรียนการสอน และให้นักศึกษาได้มีโอกาสทำความรู้จักและทราบแนวทางการทำวิจัยของคณาจารย์แต่ละท่าน
- 1.2) เมื่อนักศึกษาติดต่ออาจารย์ที่นักศึกษามีความสนใจที่จะทำวิทยานิพนธ์ด้วยแล้ว ในขั้นตอนการพัฒนาโครงร่างวิทยานิพนธ์ หลักสูตรฯ ได้จัดให้นักศึกษาสัมมนาเกี่ยวกับหัวข้อวิทยานิพนธ์ที่นักศึกษาสนใจโดยมีอาจารย์ที่นักศึกษาติดต่อเป็นที่ปรึกษาการทำสัมมนา เพื่อเป็นการช่วยกระบวนการพัฒนาโครงร่างวิทยานิพนธ์ นอกจากนี้ อาจารย์ในหลักสูตรจะซักถามความรู้เพื่อทดสอบความพร้อมของนักศึกษาและให้ข้อเสนอแนะ เพื่อนักศึกษาใช้เป็นประโยชน์ในการปรับปรุงโครงร่างต่อไป
- 1.3) นักศึกษาเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์และกรอบเวลาในการทำวิทยานิพนธ์ เข้าที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรของสาขาวิชาฯ เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของเรื่องและวิธีการวิจัย ปริมาณงาน และกรอบระยะเวลา จากนั้นเสนอคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ เมื่อโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้รับความเห็นชอบแล้ว คณะฯ จะทำเรื่องแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไปยังบัณฑิตวิทยาลัย ทั้งนี้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ สกอ. มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งรองศาสตราจารย์ขึ้น

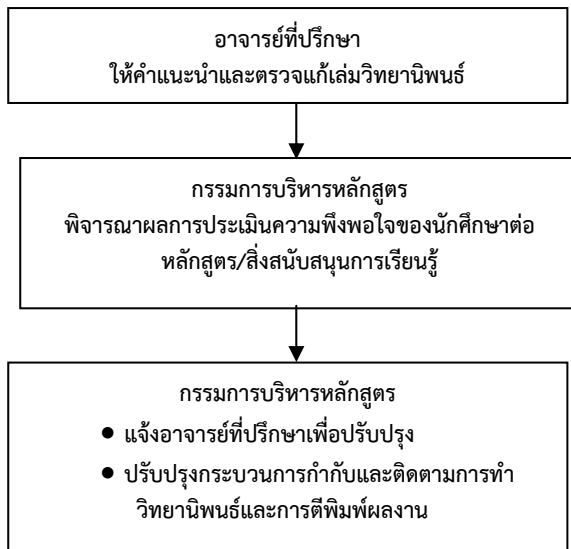
ไปในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และมีภาระงานการเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไม่เกินจำนวนที่
สกอ. กำหนด และเป็นไปตามประกาศบัณฑิตวิทยาลัย เรื่อง การทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
1.4) หลักสูตรฯ จัดให้มีการติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาโดยจัดสัมมนาให้นักศึกษาระดับ
บัณฑิตศึกษา ได้รายงานความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แต่ละ
ท่านมีการนัดนักศึกษาให้นำเสนอความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อเป็นการติดตามและประเมิน
กระบวนการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ ว่าเป็นไปตามแผนการที่กำหนดหรือไม่

นอกจากนี้คณะฯ มีการจัดฝึกอบรมการเขียนผลงานเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ และมีกลไกกระตุ้นให้
นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษามีการนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ตามแผนการศึกษา โดยมีการจัดสรรทุน
สนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ระดับบัณฑิตศึกษาโดยจะจัดสรรให้เฉพาะนักศึกษาที่สามารถเสนอหัวข้อ
โครงร่างได้ทันในภาคการศึกษาที่สองของปีการศึกษาแรก รวมถึงการส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วม
เสนอผลงานในการประชุมวิชาการต่างๆ ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

1.5) กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ติดตามการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาเป็นระยะๆ ในที่ประชุมหลักสูตร ปัญหาที่พบ
มากคือ ความล่าช้าของการทำวิทยานิพนธ์ จึงได้กำชับให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ติดตามการทำงานของ
นักศึกษาอย่างใกล้ชิด และให้เจ้าหน้าที่สาขาวิชารายงานสถานะของนักศึกษาเป็นระยะ เพื่อป้องกันการพ้นสภาพ
ของนักศึกษาเนื่องจากเรียนเกินเวลาที่กำหนด

การประเมินและปรับปรุงกระบวนการ: จากประเด็นความล่าช้าในการสำเร็จการศึกษา ที่ประชุมกรรมการบริหาร
หลักสูตรฯ จึงได้ปรับปรุงกระบวนการ โดยตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษา 2558 ให้นักศึกษารายงาน
ความก้าวหน้าทุกภาคการศึกษาโดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษามายังสาขาวิชาเพื่อรับทราบความก้าวหน้า
และปัญหา

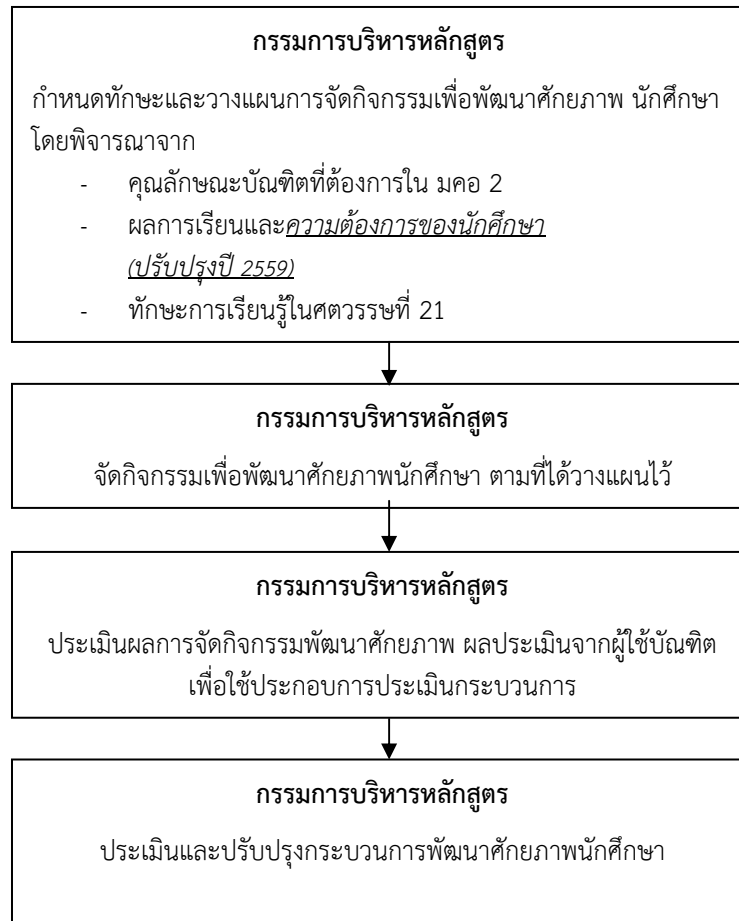




แผนภูมิ 3.2 กระบวนการควบคุมและการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่บัณฑิตศึกษา

2) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

กระบวนการการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบ่งเป็น 2 ระดับ คือ ระดับคณะและสาขาวิชา/หลักสูตร ในระดับหลักสูตรได้ดำเนินการดังกระบวนการในแผนภูมิ 3.3



แผนภูมิที่ 3.3 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ผลการดำเนินการในปีการศึกษา 2558 มีรายละเอียดดังนี้

การจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 จะดำเนินการในภาพรวมของคณะฯ เนื่องจากมีจำนวนนักศึกษาไม่มาก คณะฯ มีการวางแผนพัฒนาการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยสอดแทรกในการเรียนการสอนกระบวนวิชาต่างๆ และการเสนอโครงการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาผ่านสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้แก่ โครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษา Student Mobility / Work learn Internship การสัมมนาเป็นภาษาอังกฤษ การอบรมเรื่องการเขียนบทความทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานและตีพิมพ์ผลงาน การอบรมความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ และการกำหนดให้นักศึกษาจะต้องตีพิมพ์ผลงานเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร

การประเมินและปรับปรุงกระบวนการ: กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้ทบทวนกระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา พบว่า นักศึกษามีการพัฒนาสามารถผลิตผลงานทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาได้ บางรายมีผลงานมากกว่าที่เกณฑ์กำหนด แต่เพื่อให้การพัฒนาศักยภาพตรงกับความต้องการของนักศึกษา จึงให้เพิ่มขั้นตอนการสำรวจความต้องการได้รับการพัฒนาของนักศึกษาทุกชั้นปี เริ่มตั้งแต่ปีการศึกษา 2559

3.3 ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 3.3)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ผลการประกันคุณภาพควรทำให้นักศึกษามีความพร้อมทางการเรียน มีอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตรสูง อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรสูง นักศึกษามีความพึงพอใจต่อหลักสูตร และผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานใน ประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การคงอยู่
- การสำเร็จการศึกษา
- ความพึงพอใจต่อหลักสูตรและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.3

ผลการดำเนินงาน :

1) อัตราการคงอยู่

ปีการศึกษาที่รับเข้า	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (ร้อยละ) ในแต่ละปีการศึกษา			
	2555	2556	2557	2558
2555	10	10 (100%)	8 (80%) จบ 2 ราย	3 (100%) จบ 4 ราย พ้นสภาพ 1 ราย
2556	-	10	9 (90%) พ้นสภาพ 1 ราย	8 (100%) จบ 1 ราย
2557	-	-	5	4 (80%) พ้นสภาพ 1 ราย
2558	-	-	-	15 (100%)
รวม	10	20	22	30

โดยมีรายละเอียดของนักศึกษาดังตาราง

รหัส 55 และ 56

รหัส	ชื่อ-สกุลนักศึกษา	แขนงวิชา	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
551331006	นางสาวนิรดา ทองโรจน์	FST	รศ. ดร.อภิรักษ์ เพียงมงคล
551331007	นายบรรดาศักดิ์ ชันทะสีมา	FST	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง
551331008	นางสาวปวีณ ชัยวทอง	FST	ผศ.ดร.Indrarini Wirjantoro
551331009	นายพวงสวัสดิ์ พิมสะลา	FST	รศ. ดร.อภิรักษ์ เพียงมงคล
551331010	นางสาวพิมล พิชยภิญโญ	FST	ผศ.ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์
551331003	นางสาวมณฑนา พิทักษ์ (พ้นสภาพ 2/58)	FST	ผศ.ดร.Indrarini Wirjantoro
551331015	นายวัชร เกื่อนถ้ำ	FST	รศ.ดร.พัชรินทร์ ระวียัน
551331020	นางสาวอังคณา คงคาวรณ	FST	รศ. ดร.อภิรักษ์ เพียงมงคล
551331001	นางสาวกัญญาณี ศรีโพธิ์	FST	ผศ.ดร.Indrarini Wirjantoro
551331014	นายวรชัย วงษ์วัชรโยธิน	FST	รศ. ดร.อภิรักษ์ เพียงมงคล
561331003	น.ส.ชเนตติ มากเมือง	FST	ผศ.ดร.Indrarini Wirjantoro
561331005	น.ส.ณัชนก ตลับเพชร	FST	รศ.ดร.พัชรินทร์ ระวียัน
561331006	น.ส.เดือนเพ็ญ วังเมา	FST	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง
561331008	น.ส.วนิสรา ชาวเชียงขวาง	FST	อ.ดร.ศศิธร ใบผ่อง
561331009	น.ส.วรรณอสนี เจ๊ะอุบง	FST	อ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
561331013	น.ส.นิชาธิพัห์ เบญญาภาจ	FST	ผศ.ดร.Indrarini Wirjantoro
561331014	น.ส.ปาณิสรา ปานสอน (พ้นสภาพ 2/56)	FST	
561331015	น.ส.วรินทร์ทิพย์ ศฤงคารินทร์	FST	ผศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก
561331016	น.ส.คันสนีย์ เหมือนพิมพ์ทอง	FST	อ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
561331017	น.ส.สุธาสินี ปริญญานันท์	FE	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ

รหัส 57

รหัส	ชื่อ-สกุลนักศึกษา	แขนงวิชา	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
571331003	น.ส.เกศลินี ต๊ะต้อใจ	FST	ผศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก
571331006	น.ส.รวีวรรณ หนูอินทร (พ้นสภาพ 2/57)	Food & Nutrition	อ.ดร.ญาสินี จักรพันธุ์
571331007	น.ส.รัฐภรณ์ สมิเปรม	FST	รศ. ดร.อภิรักษ์ เพียงมงคล
571331009	น.ส.วิศรา วนามล	FST	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
571331015	น.ส.ศลิษา เจริญคง	FST	ผศ.ดร.ภัทวรา ปทุมรังษียังกุล

รหัส 58

รหัส	ชื่อ-สกุลนักศึกษา	แขนงวิชา	อาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป
581331002	นายธนะพัฒน์ รัตศรีสมบูรณ์	Food & Nutrition	อ.วชิระ จิระรัตนรังษี
581331025	นางสาวปรารถนา จงตรง	Food & Nutrition	อ.วชิระ จิระรัตนรังษี
581331003	นางสาวธรรมพร อังศุศาสตร์	Food Safety	ผศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์
581331006	นางสาวภัทรพร เลิศจิราการ	Food Safety	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ
581331007	นางสาวเยาวเรศ ทิพย์สุวรรณ	Food Safety	อ.ดร.สุภเวท มานิช
581331022	นางสาวณัฐรี ไยเทศ	Food Safety	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ
581331009	นางสาวสุพรรณษา นามชัยยา	Food Safety	ผศ.ดร.ภัทรา ปฐมรังษิยังกุล
581331008	นางสาววิพัญญา ชัยชนะ	FST	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
581331019	นางสาวกมลวรรณ สืบแสน	FST	อ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์
581331020	นางสาวกวินนา ราวชัย	FST	ผศ.ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์
581331021	นายคุณพจ สนั่นเสียง	FST	อ.ดร.ศศิธร ใบผ่อง
581331024	นางสาวนันทกานต์ อุ่นลือ	FST	อ.ดร.ศศิธร ใบผ่อง
581331026	นางสาวปิยะภรณ์ เตมีศักดิ์	FST	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง
581331027	นายอาทร อนุดวง	FST	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง
581331030	Mr.Somsay Phovisay	FST	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง

2) การสำเร็จการศึกษา

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า	จำนวนที่รับเข้า (1)	จำนวนที่สำเร็จการศึกษา สำหรับรุ่นนั้นๆ (2)	ร้อยละของนักศึกษาที่สำเร็จ การศึกษาตามเวลา $(2)/(1)*100$
2555	10	0	0
2556	10	0	0
2557	5	0	0
2558	15	0	0

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา

- นักศึกษาเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ช้า
- นักศึกษาไม่ติดต่ออาจารย์ที่ปรึกษา
- เครื่องมือที่จำเป็นชำรุด ต้องรอเวลาซ่อม

ความพึงพอใจต่อหลักสูตรและผลการจัดซื้อเรียนของนักศึกษา

- ในปีการศึกษา 2558 หลักสูตรฯ ได้สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตร พบว่า มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจ 4.08 อยู่ในระดับดี ซึ่งมีผลการประเมินสูงกว่าปีที่แล้วที่ได้ 3.33
- มีระบบการจัดการซื้อเรียน โดยผู้ที่รับซื้อเรียนไม่ว่าจะเป็นเจ้าหน้าที่หรืออาจารย์ที่ปรึกษาจะดำเนินการแก้ไขในเบื้องต้นให้นักศึกษาก่อน หากไม่สามารถแก้ไขได้โดยบุคคลแรกที่ได้รับซื้อเรียน จะแจ้งกรมการบริหารหลักสูตร เพื่อดำเนินการแก้ไขในเบื้องต้นอย่างรีบด่วน และหาทางป้องกันต่อไป ในปี 2555-2558 ไม่มีซื้อเรียนจากนักศึกษาต่อหลักสูตร

3.4 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (ตัวบ่งชี้ที่ 2.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้

ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

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

เกณฑ์การประเมิน

ใช้ค่าเฉลี่ยของคะแนนประเมินบัณฑิต (คะแนนเต็ม 5)

สูตรการคำนวณ

คะแนนที่ได้ =

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

ผลการดำเนินงาน :

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2558
1.	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด	คน	7
2.	จำนวนแบบสอบถามที่สำรวจ	คน	2
3.	จำนวนบัณฑิตที่ได้รับจากประเมินทั้งหมด	คน	2
4.	คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	คะแนน	4.05

หมายเหตุ เอกสารแนบ 2

3.5 ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ตัวบ่งชี้ที่ 2.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

การศึกษาในระดับปริญญาโทจะต้องมีการค้นคว้า คิดอย่างเป็นระบบ วิจัยเพื่อหาคำตอบที่มีความน่าเชื่อถือ ผู้สำเร็จการศึกษาจะต้องประมวลความรู้เพื่อจัดทำผลงานที่แสดงถึงความสามารถในการใช้ความรู้ อย่างเป็นระบบ และสามารถนำเผยแพร่ให้เป็นประโยชน์ต่อสาธารณะ ตัวบ่งชี้นี้จะเป็นการประเมินคุณภาพของ ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโท

เกณฑ์การประเมิน

โดยการแปลงค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา เป็นคะแนนระหว่าง 0 – 5 กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 40 ขึ้นไป

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา ตามสูตร

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

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

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

กำหนดระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการ ดังนี้

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.10	- บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง
0.20	- บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ
0.40	- บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาการขอรับรางวัลหรือการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอผลงานฉบับสมบูรณ์และจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ

ค่าน้ำหนัก	ระดับคุณภาพ
0.60	- บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่2
0.80	- บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการ สำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล
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 หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์
0.40	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน
0.60	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ
0.80	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ
1.00	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ

ผลงานสร้างสรรค์ทุกชิ้นต้องผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการที่มีองค์ประกอบไม่น้อยกว่า 3 คน โดยมีบุคคลภายนอกสถาบันร่วมพิจารณาด้วย

หมายเหตุ

1. ผลงานวิจัยที่มีชื่อนักศึกษาและอาจารย์ร่วมกันและนับในตัวบ่งชี้แล้ว สามารถนำไปนับในตัวบ่งชี้ผลงาน ทางวิชาการของอาจารย์
2. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาให้นับผลงานทุกชิ้นที่มีการตีพิมพ์เผยแพร่ในปีการประเมิณนั้นๆ
3. ในกรณีที่ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษาไม่พิจารณาตัวบ่งชี้

การเผยแพร่ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ ประจำปีการศึกษา 2558

ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา = 52.00

แปลงเป็นคะแนน = 5.00

(รายละเอียดดังเอกสารแนบ) ตัวบ่งชี้ที่ 3.6 ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ ประจำปีการศึกษา 2558

หมายเหตุ เอกสารแนบ 3

หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา

ชื่อกระบวนวิชา	ภาค/ ปีการศึกษา ศึกษา	การกระจายระดับคะแนน												จำนวน นศ. ที่ลง เรียน	จำนวน นศ. ที่ สอบ ผ่าน
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	W	T		
หมวดวิชาบังคับ															
601731 ADV FOOD MICROBIOL	1/2558	1	2	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	7	7
601758 FD RESEARCH STAT	1/2558	4	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10
601791 SEMINAR IN FD SCI TECH I	1/2558	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4	4
604715 PHYSIC ENG PROPERTI FOOD	1/2558	7	4	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14
604721 FOOD SAFETY 1	1/2558	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
604722 FOOD SAFETY 2	1/2558	3	4	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
หมวดวิชาเลือก															
601701 FOOD MICROBIOL & CHEM	1/2558	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4	4
601702 FOOD PROCESS & CHEM	1/2558	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	2
601765 FOOD FOR HEALTH	1/2558	8	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	11
601767 ADVANCED HUMAN NUTRITION	1/2558	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
604732 PRINCIPLE RISK ASSESS FOOD	1/2558	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4

ชื่อกระบวนวิชา	ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายระดับคะแนน												จำนวน นศ. ที่ ลง เรียน	จำนวน นศ. ที่ สอบ ผ่าน
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	W	T		
หมวดวิชาบังคับ															
601745 ADV FOOD PROC AND TECH	2/255 8	2	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7
601769 NUTRIENT METABOLISM	2/255 8	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
601775 ADV FOOD SCI AND ANAL	2/255 8	5	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9
601792 SEMINAR IN FD SCI TECH II	2/255 8	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4	4
601799 THESIS	2/255 8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4
604713 DESIGN & ANAL EXP IN FPE	2/255 8	1	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
604714 LAB SESIGN ANAL EXP	2/255 8	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
604722 FOOD SAFETY 2	2/255 8	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
604731 CUAL SAFETY MNGT SYS	2/255 8	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
หมวดวิชาเลือก															
601765 FOOD FOR HEALTH	2/255 8	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
601789 SELECTED TOPICS IN FD SCI Sec.024	2/255 8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8
601789 SELECTED TOPICS IN FD SCI Sec.026	2/255 8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6
604766 NONTHERM FOOD PROCESSING	2/255 8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1

หมวดที่ 4 คุณภาพหลักสูตร การเรียนการสอน และการประเมินผล

4.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ที่ 5.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

แม้ทุกหลักสูตรที่สถาบันการศึกษาเปิดให้บริการต้องผ่านการรับทราบจากสำนักงานคณะกรรมการ การอุดมศึกษา และมีการปรับปรุงทุก 5 ปี แต่ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีการออกแบบหลักสูตร ควบคุมกำกับ การจัดทำรายวิชา ต่างๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการ การเปิดรายวิชา ต่างๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ โดยสนองความต้องการของนักศึกษา และ ตลาดแรงงาน สำหรับ หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาต้องเน้นการพัฒนาทักษะด้านการวิจัยและการเรียนรู้ด้วยตนเอง

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงาน ใน ประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การออกแบบหลักสูตรและสารรายวิชาในหลักสูตร
- การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้นๆ

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าคุณอยู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมด ที่ทำให้หลักสูตรทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและความต้องการของประเทศ

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

ผลการดำเนินงาน :

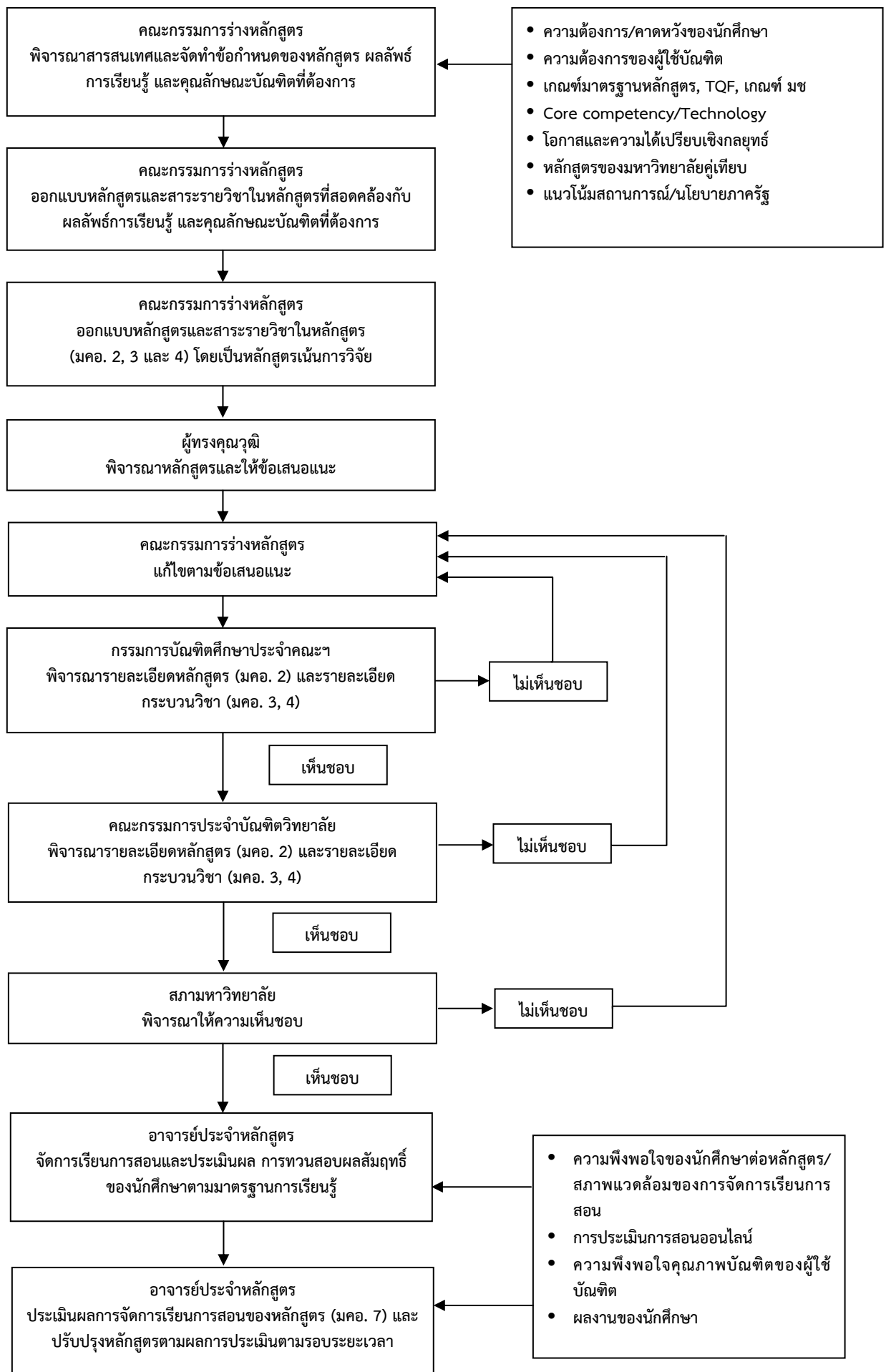
เป้าหมาย: หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษาและตรงตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

ระบบและกลไก: กระบวนการออกแบบหลักสูตร สารรายวิชา และการปรับปรุงหลักสูตร แสดงดังแผนภูมิที่ 4.1 ในการออกแบบหลักสูตรและสารรายวิชาในหลักสูตร เริ่มจากการสำรวจความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต หลักสูตรในลักษณะ ใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศ แนวโน้มสถานการณ์อุตสาหกรรมอาหาร เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2548 กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) และความเชี่ยวชาญของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อเป็น ข้อมูลเบื้องต้นในการออกแบบหลักสูตร กำหนดคุณลักษณะของบัณฑิตที่ต้องการ และออกแบบเนื้อหาสาระให้สอดคล้องกับ คุณลักษณะบัณฑิตและผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ต้องการ มีการบริหารจัดการการเปิดรายวิชาต่างๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่ เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ คณะกรรมการร่างหลักสูตรฯได้ออกแบบหลักสูตรเป็นหลักสูตรที่เน้นการวิจัย เมื่อจัดทำร่างหลักสูตร แล้วได้เสนอให้ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาให้ข้อเสนอแนะ เมื่อปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิแล้ว จะเสนอ คณะกรรมการประจำสาขาวิชาฯ สำนักวิชาฯ กรรมการบัณฑิตศึกษาคณะ และกรรมการบริหารคณะ พิจารณาตามลำดับ เมื่อผ่านความเห็นชอบของคณะฯแล้ว จึงเสนอบัณฑิตวิทยาลัยและมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาต่อไป

ในการจัดการเรียนการสอน อาจารย์จะจัดทำ มคอ. 3 ก่อนเปิดภาคการศึกษา ดำเนินการสอน วัดและประเมินผล ตามที่กำหนดใน มคอ. 3 และจัดทำ มคอ. 5 หลังสิ้นสุดการศึกษาแต่ละภาคการศึกษา และมีการประเมินการเรียนการสอน โดยนักศึกษา และสรุปผลการดำเนินการของทั้งปีการศึกษา (มคอ. 7) เพื่อนำผลการวิเคราะห์มาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร ต่อไป

ผลการดำเนินงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ใช้ใน ปัจจุบันเป็นฉบับปรับปรุงปี 2556 หลักสูตรฯได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร โดยนำความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ผลการ ประเมินของนักศึกษา ความก้าวหน้าและการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการปรับปรุงหลักสูตรให้ ทันสมัยตามความก้าวหน้าของอุตสาหกรรมอาหาร มีการออกแบบระบบและกลไกการทำงานตามวงจร PDCA และกรอบ TQF เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามเป้าประสงค์ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ปัจจุบันเป็นหลักสูตรฉบับปรับปรุง ปีการศึกษา 2556 ซึ่งได้รวมสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหารเข้าไว้ในหลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เนื่องจากมีผู้เรียนน้อย โดยเป็นแขนงวิชาย่อย และเพิ่มแขนงวิชาอื่นอีก 2 แขนง ได้แก่ แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และโภชนาการ อาหาร และแขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร ซึ่งเป็นแนวโน้มของอุตสาหกรรมอาหาร และได้ปรับปรุงเล็กน้อยในส่วนของ อาจารย์ประจำหลักสูตรและมีผลบังคับใช้ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2558

การประเมินและปรับปรุงกระบวนการ: ที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ได้พิจารณาทบทวนกระบวนการ ออกแบบหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 2/2559 เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2559 ซึ่งอิงตามระบบและกลไกของมหาวิทยาลัย รวมทั้งพิจารณาการปรับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของ สกอ. ปี 2558 ที่ประชุมฯ เห็นว่ากระบวนการดังกล่าวสามารถ ออกแบบและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพตรงตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ TQF โดย สกอ. ให้การรับทราบหลักสูตร และ สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ซึ่งดูจากผลการประเมินคุณภาพบัณฑิตโดยผู้ใช้บัณฑิตที่อยู่ในระดับดี (ได้ 4.05 คะแนนจากคะแนนเต็ม 5) อย่างไรก็ตาม เพื่อเป็นการรองรับการแลกเปลี่ยนนักศึกษาซึ่งมีเพิ่มขึ้น จึงควรปรับปรุง กระบวนการเพื่อเตรียมรับการโอนหน่วยกิตรายวิชาข้ามมหาวิทยาลัยต่างประเทศที่เป็นมหาวิทยาลัยเครือข่าย ได้แก่ มาเลเซีย เวียดนาม เกาหลี ญี่ปุ่น และอิตาลี เป็นต้น รวมทั้งการทำวิทยานิพนธ์ร่วมกัน



แผนภูมิ 4.1 กระบวนการออกแบบหลักสูตร สาระรายวิชา และกระบวนการปรับปรุงหลักสูตร

4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน (ตัวบ่งชี้ที่ 5.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

หลักสูตรต้องให้ความสำคัญกับการวางระบบผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ทันสมัยของอาจารย์ที่มอบหมายให้สอนในวิชานั้นๆ เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ประสบการณ์ และได้รับการพัฒนาความสามารถจากผู้รู้จริง สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดหัวข้อวิทยานิพนธ์การกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษา การค้นคว้าอิสระ และลักษณะของนักศึกษา ให้นักศึกษาได้รับโอกาสและการพัฒนาตนเองเต็มตามศักยภาพ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ การค้นคว้าอิสระต้องสามารถให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์การค้นคว้าอิสระตั้งแต่กระบวนการพัฒนาหัวข้อจนถึงการทำวิทยานิพนธ์ การค้นคว้าอิสระการสอบป้องกัน และการเผยแพร่ผลงานวิจัยจนสำเร็จการศึกษา

กระบวนการเรียนการสอนสำหรับยุคศตวรรษที่ 21 ต้องเน้นการพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ตามโครงสร้างหลักสูตรที่กำหนด และได้รับการพัฒนาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ คุณธรรมจริยธรรม ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ทักษะทางภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ทักษะการทำงานแบบมีส่วนร่วม ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี ความสามารถในการดูแลสุขภาพ ฯลฯ การเรียนการสอนสมัยใหม่ต้องใช้สื่อเทคโนโลยี และทำให้นักศึกษาเรียนรู้ได้ตลอดเวลาและในสถานที่ใดก็ได้ ผู้สอนมีหน้าที่เป็นผู้อำนวยความสะดวกให้เกิดการเรียนรู้ และสนับสนุนการเรียนรู้สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา เทคนิคการสอนจะเน้นการวิจัยเป็นฐานการเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน เป็นต้น

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

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

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่ายูอยู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมดที่ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ก่อให้เกิดผลการเรียนรู้บรรลุตามเป้าหมาย

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

ผลการดำเนินงาน :

1) การพิจารณากำหนดผู้สอน

กรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณากำหนดอาจารย์ผู้สอนตามความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญของอาจารย์ ดังแผนภูมิ 4.2 รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์แต่ละท่านมีภาระงานสอนใกล้เคียงกัน เพื่อให้มีเวลาสำหรับให้คำปรึกษา วิทยานิพนธ์ ทำวิจัยและบริการวิชาการ หลักสูตรฯ จัดให้มีการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษา โดยปี 2558 มีผลการประเมินในช่วง 3.67-4.75 และได้้นำผลการประเมินมาประกอบการพิจารณากำหนดผู้สอนทุกปีการศึกษา อย่างไรก็ตามควรเตรียมแผนสำหรับพัฒนาอาจารย์เพื่อมาสอนแทนอาจารย์ที่จะเกษียณในอีก 2-3 ปีข้างหน้า

2) การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4)

เมื่อได้กำหนดผู้สอนแล้ว อาจารย์ผู้สอนจะจัดทำ มคอ. 3 รายละเอียดกระบวนการเรียนการสอน ส่งให้ผู้ประสานงานสาขาวิชา ก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อนำขึ้นระบบ CMU-MIS ดังแผนภูมิ 4.2 หัวหน้าสำนักวิชา ทำหน้าที่กำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และรายงานในที่ประชุมกรรมการบริหารคณะฯ เพื่อเป็นการกระตุ้นอาจารย์ที่ยังไม่ได้ส่ง

3) การควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษาให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์

นักศึกษานำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์และกรอบเวลาในการทำวิทยานิพนธ์ ในที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรของสาขาวิชา เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของเรื่อง วิธีการวิจัย ปริมาณงาน และกรอบระยะเวลา หากแก้ไขไม่มากนักศึกษาปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อแก้ไข และสามารถนำเสนอคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะได้ หากแก้ไขมากอาจต้องนำเสนอใหม่อีกครั้ง เมื่อผ่านความเห็นชอบของสาขาวิชา แล้วให้นำเสนอคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ เพื่อพิจารณาอนุมัติต่อไป เมื่อโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้รับความเห็นชอบแล้ว คณะฯ จะทำเรื่องแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไปยังบัณฑิตวิทยาลัย ดังกระบวนการในแผนภูมิ 4.3 ทั้งนี้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ สกอ. มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งรองศาสตราจารย์ขึ้นไปในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และมีภาระงานการเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไม่เกินจำนวนที่ สกอ. กำหนด และเป็นไปตามประกาศบัณฑิตวิทยาลัย เรื่อง การทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

4) การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษาที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์

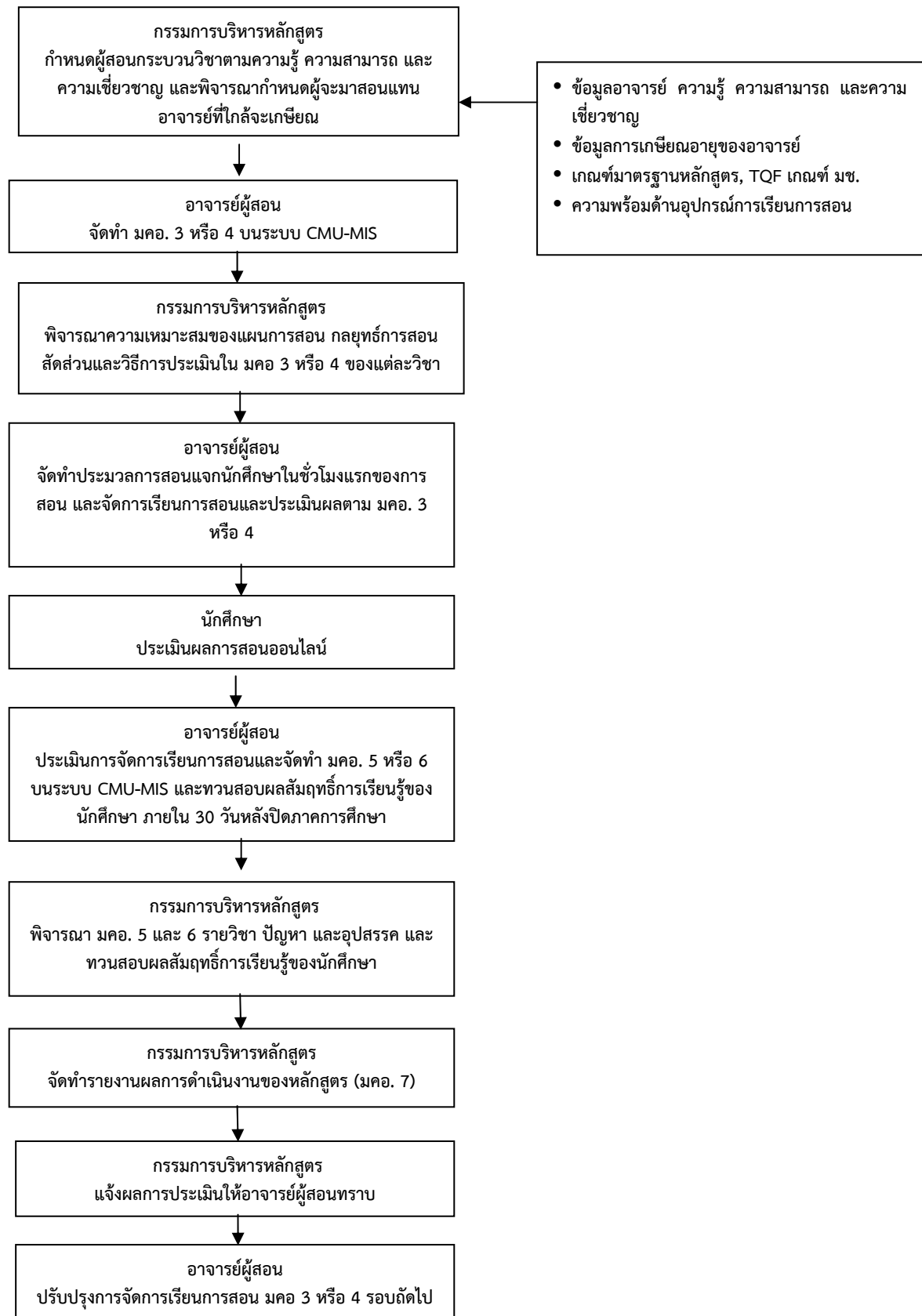
การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ พิจารณาจากความเชี่ยวชาญของอาจารย์และภาระงานการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ 2548 ดังกระบวนการในแผนภูมิ 4.3

5) การช่วยเหลือ กำกับ ติดตาม ในการทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระและการตีพิมพ์ผลงาน

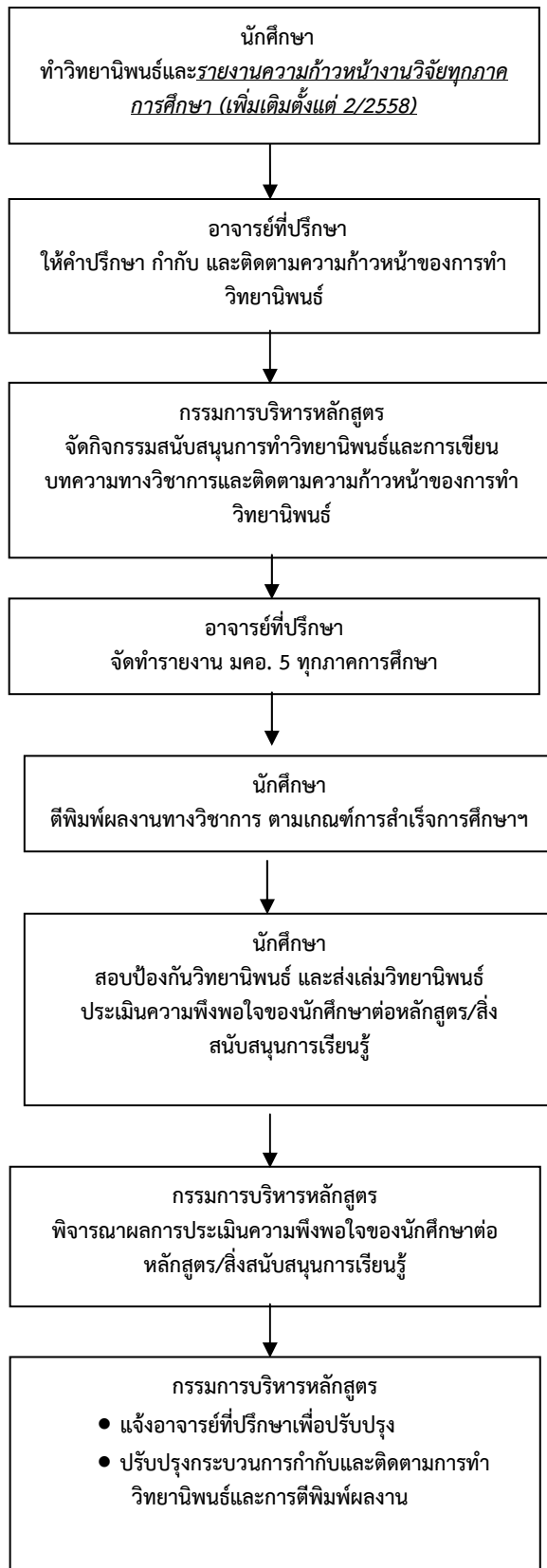
หลักสูตรฯ จัดให้มีการติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาโดยจัดสัมมนาให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ได้รายงานความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แต่ละท่านมีการนัดนักศึกษาให้นำเสนอความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อเป็นการติดตามและประเมินกระบวนการให้คำปรึกษา วิทยานิพนธ์ ว่าเป็นไปตามแผนการที่กำหนดหรือไม่ ดังกระบวนการในแผนภูมิ 4.4

นอกจากนี้คณะฯ มีการจัดฝึกอบรมการเขียนผลงานเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ และมีกลไกกระตุ้นให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษามีการนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ตามแผนการศึกษา โดยมีการจัดสรรทุนสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ระดับบัณฑิตศึกษาโดยจะจัดสรรให้เฉพาะนักศึกษาที่สามารถเสนอหัวข้อโครงร่างได้ทันในภาคการศึกษาที่สองของปีการศึกษาแรก รวมถึงการส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมเสนอผลงานในการประชุมวิชาการต่างๆ ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

6) กรรมการบริหารหลักสูตรได้ประเมินการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน เพื่อนำผลมาปรับปรุงการกำหนดผู้สอน มคอ 3, 4, 5, 6 รวมถึงการควบคุมกำกับ ติดตามการทำวิทยานิพนธ์ต่อไป พบว่า ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษาอยู่ในเกณฑ์ดีถึงดีมาก ส่วนผลการควบคุมกำกับ ติดตามวิทยานิพนธ์ พบว่านักศึกษาทุกรายสามารถผ่านโครงร่างวิทยานิพนธ์และเสนอบัณฑิตวิทยาลัยภายในกรอบระยะเวลาที่กำหนด และใช้เวลาเรียนเฉลี่ย 2.5-3 ปี นั่นคือกระบวนการวางระบบผู้สอน และการพัฒนาโครงร่างมีประสิทธิภาพดี ส่วนกระบวนการควบคุม กำกับ ติดตามการทำวิทยานิพนธ์ได้ปรับปรุงโดยกำหนดให้นักศึกษาต้องส่งรายงานความก้าวหน้าการทำวิจัยเพื่อให้นักศึกษาสำเร็จภายในเวลาที่กำหนด



แผนภูมิ 4.2 กระบวนการกำหนดผู้สอน กำกับ ติดตามการจัดทำ มคอ. 3 และ 4 และการจัดการเรียนการสอน
กระบวนวิชาวิทยาลัยนิพนธ์



แผนภูมิ 4.4 การกำกับ ติดตาม การทำวิทยานิพนธ์และการตีพิมพ์ผลงาน

4.3 การประเมินผู้เรียน (ตัวบ่งชี้ที่ 5.3)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

คำอธิบายตัวบ่งชี้

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

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

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

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่ายู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมดที่สะท้อนสภาพจริงด้วยวิธีการหรือเครื่องมือที่เชื่อถือได้ ให้ข้อมูลที่ช่วยให้ผู้สอนและผู้เรียนมีแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาการเรียนการสอนต่อไป

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

ผลการดำเนินงาน :

กระบวนการประเมินผู้เรียนในปี 2558 ได้ปรับปรุงจากปี 2557 โดยให้มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ดังแผนภูมิ 4.5 และมีผลการดำเนินงาน ดังนี้

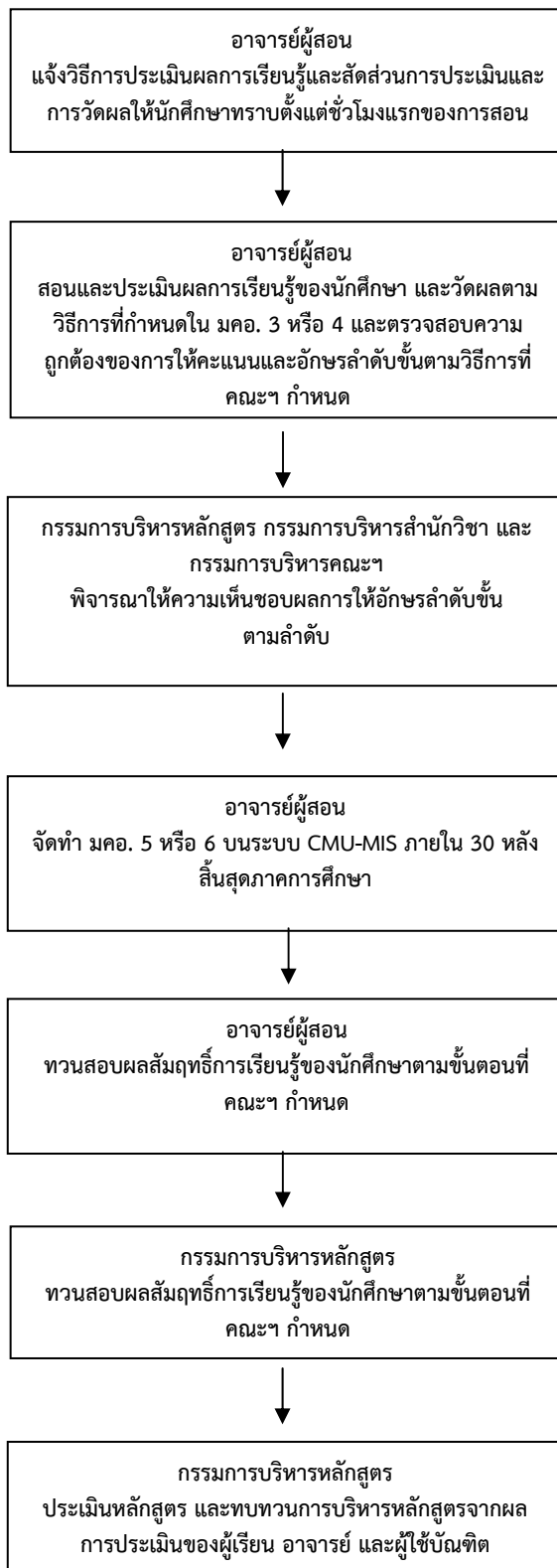
- 1) การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ มีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้าน ตามกรอบ
มาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนดไว้ใน mapping ของมคอ. 2 และ 3 โดยอาจารย์ผู้สอนทุกกระบวนวิชาแจ้งให้นักศึกษา
ทราบวิธีการประเมินและเกณฑ์การให้ลำดับชั้นตั้งแต่สัปดาห์แรกของการศึกษา และประเมินผู้เรียนตามที่
กำหนดไว้ใน มคอ. 3 และ 4 นอกจากนี้ยังประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบ TQF จากผลการประเมินโดยผู้
บัณฑิต ซึ่งในปี 2558 มีผลการประเมิน 4.05 อยู่ในเกณฑ์ดี
- 2) การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา จะกระทำโดยการประชุมของคณะกรรมการบริหาร
หลักสูตร โดยทำการสุ่มพิจารณารายวิชาร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษานั้นๆ เพื่อพิจารณา
ผลสัมฤทธิ์ของการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชา หากพบปัญหาจะพิจารณาเสนอแนวทางแก้ไขปรับปรุงต่อไป

จากการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา โดยการสุ่มร้อยละ 25% คิดเป็น 6 กระบวนวิชา ได้แก่ วิชา .
กระบวนวิชา 601758 กระบวนวิชา 604721 กระบวนวิชา 604715 กระบวนวิชา 601745 กระบวนวิชา
601775 กระบวนวิชา 604722 ได้ผลการทวนสอบดังนี้

- มาตรฐานการเรียนรู้ที่ระบุใน มคอ.3 (หรือ 4) สอดคล้องกับ curriculum mapping ในมคอ. 2
ผลการทวนสอบ สอดคล้อง
- วิธีการจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ใน มคอ. 3 (หรือ 4)
ผลการทวนสอบ สอดคล้อง
- วิธีการและสัดส่วนการประเมินการเรียนการสอนสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ใน มคอ. 3
(หรือ 4)
ผลการทวนสอบ สอดคล้อง
- ระดับผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ในภาพรวมอยู่ในระดับดี

(หมายเหตุ เอกสารแนบ 4)

- 3) การกำกับประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ. 5-7) กระทำโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ผ่านการประชุม โดยกรรมการมีหน้าที่ประเมินการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร
ตาม มคอ. 5-7 และดำเนินการวางแผน และหาวิธีแก้ไขปรับปรุงให้จัดการเรียนการสอนมีประสิทธิภาพมากขึ้นใน
ภาคการศึกษา หรือในปีการศึกษาถัดไป ดังในรายงานเล่มนี้
- 4) การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา
สำหรับการประเมินวิทยานิพนธ์จะประเมินจากการสัมมนา รายงานความก้าวหน้าของการวิจัย เพื่อให้
ข้อเสนอแนะระหว่างการทำวิทยานิพนธ์ และประเมินเมื่อสิ้นสุดการทำวิทยานิพนธ์โดยการสอบวิทยานิพนธ์ ในปี
การศึกษานี้ มีนักศึกษาระดับปริญญาโทสำเร็จการศึกษาทั้งสิ้น 5 คน ใช้เวลาเรียนเฉลี่ย 2.5-3 ปี
- 5) จากการทบทวนกระบวนการประเมินผู้เรียนตามผลลัพธ์ในข้อ (1)-(4) ของปีการศึกษา 2558 นี้ กรรมการบริหาร
หลักสูตรฯ เห็นว่านักศึกษามีผลการเรียนรู้ตามที่ตั้งไว้ และการกำกับการทำวิทยานิพนธ์ ทำให้นักศึกษาส่งโครง
ร่างได้ทันเวลา แสดงถึงประสิทธิภาพของกระบวนการ จึงยังคงใช้กระบวนการนี้ต่อไป



แผนภูมิที่ 4.5 กระบวนการประเมินผู้เรียน

4.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ที่ 5.4)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

คำอธิบายตัวบ่งชี้

ผลการดำเนินงานของหลักสูตร หมายถึง ร้อยละของผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้การดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาที่ปรากฏในหลักสูตร (มคอ.2) หมวดที่ 7 ข้อ 7 ที่หลักสูตรแต่ละหลักสูตรดำเนินการได้ในแต่ละปีการศึกษา 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
1)	มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตรอย่างน้อยปีการศึกษาละ 2 ครั้ง	✓	
2)	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	✓	
3)	มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ภายใน 2 สัปดาห์หลังเปิดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกกระบวนวิชาในหลักสูตร	✓	
4)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกกระบวนวิชาในหลักสูตร	✓	
5)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	
6)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของวิชาเอก/วิชาบังคับที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์
7)	มีการพัฒนา/ ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	✓	
8)	อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	ไม่มีอาจารย์ใหม่	
9)	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/ หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	✓	
10)	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓	
11)	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓	
รวมตัวบ่งชี้ในปี		11	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ดำเนินการผ่าน		11	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี		100	

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข
ไม่มี	-	-	-		

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	เหตุผลที่ไม่ได้เปิดสอน	มาตรการที่ดำเนินการ
ไม่มี	-	-	-

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	หัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีแก้ไข
ไม่มี	-	-	-	-

คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
601701 FOOD MICROBIOL & CHEM	1/2558	✓		แจกเอกสารการสอนให้นักศึกษาก่อน การเรียนการสอน สอบถามปัญหา ก่อนและหลังทำการ สอน ประเมินความรู้ก่อนทำการเรียนการ สอน
601702 FOOD PROCESS & CHEM	1/2558	✓		
601731 ADV FOOD MICROBIOL	1/2558	✓		
601758 FD RESEARCH STAT	1/2558	✓		
601765 FOOD FOR HEALTH	1/2558	✓		
601767 ADVANCED HUMAN NUTRITION	1/2558	✓		
601791 SEMINAR IN FD SCI TECH I	1/2558	✓		
604715 PHYSIC ENG PROPERTI FOOD	1/2558	✓		
604721 FOOD SAFETY 1	1/2558	✓		
604722 FOOD SAFETY 2	1/2558	✓		
604732 PRINCIPLE RISK ASSESS FOOD	1/2558	✓		
601745 ADV FOOD PROC AND TECH	2/2558	✓		
601765 FOOD FOR HEALTH	2/2558	✓		
601769 NUTRIENT METABOLISM	2/2558	✓		
601775 ADV FOOD SCI AND ANAL	2/2558	✓		
601789 SELECTED TOPICS IN FD SCI Sec.024	2/2558	✓		
601789 SELECTED TOPICS IN FD SCI Sec.026	2/2558	✓		
601792 SEMINAR IN FD SCI TECH II	2/2558	✓		
601799 THESIS	2/2558	✓		
604713 DESIGN & ANAL EXP IN FPE	2/2558	✓		
604714 LAB SESIGN ANAL EXP	2/2558	✓		
604722 FOOD SAFETY 2	2/2558	✓		
604731 CUAL SAFETY MNGT SYS	2/2558	✓		
604766 NONTHERM FOOD PROCESSING	2/2558	✓		

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

กระบวนวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2558 มีผลการประเมินคุณภาพการสอนอยู่ในเกณฑ์ดี (ช่วงคะแนน 3.58 - 5.00 จากคะแนนเต็ม 5)

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูล ป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
คุณธรรมจริยธรรม	- นักศึกษาเข้าเรียนตรงเวลา ไม่ทุจริตในการสอบ - นักศึกษามีความเคารพและสัมาคาราวะต่ออาจารย์ผู้สอน/บุคลากรสายสนับสนุน - นักศึกษามีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย	-
ความรู้	- นักศึกษาส่วนใหญ่มีผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ดี การให้งานค้นคว้ากับนักศึกษาช่วยให้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ด้วยตนเองเพิ่มขึ้น	- ใช้การเรียนการสอนที่ให้นักศึกษาเป็นศูนย์กลางมากขึ้น - แนะนำแหล่งข้อมูลสำหรับการค้นคว้าให้กับนักศึกษา
ทักษะทางปัญญา	- การสอนโดยการมอบหมายงานให้นักศึกษาได้ค้นคว้าด้วยตนเองและการแก้โจทย์ปัญหาหรือกรณีศึกษาช่วยทำให้นักศึกษามีทักษะในการคิด วิเคราะห์เพิ่มขึ้น	- อาจารย์ทบทวนผลการประเมินรายวิชาของตนเองและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- การมอบหมายงานกลุ่มช่วยเพิ่มทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	-
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- นักศึกษาบางส่วนมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขไม่เพียงพอ	- ให้นักศึกษาทำแบบฝึกหัดมากขึ้น

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี ไม่มี

จำนวนอาจารย์ใหม่-..... จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ-.....

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน อาจารย์	สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
ภาคผนวก 2	5	- คณาจารย์ได้มีโอกาสเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำผลงานทางวิชาการมากขึ้น - ได้ประโยชน์ในการนำไปปรับใช้ในการสอนการประเมินผล การดูแลนักศึกษา การพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น

หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตาม วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญห ในอนาคต
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

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 ทันสมัย โดยพิจารณาการดำเนินการปรับปรุงพัฒนาจากผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์

ในการรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
- จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน
- กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่ายู่ในระดับคะแนนใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมดที่สะท้อนการจัดเตรียมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นต่อการเรียนการสอน และส่งผลให้ผู้เรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เกณฑ์การประเมิน

เช่นเดียวกับตัวบ่งชี้ 4.1

ผลการดำเนินงาน :

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ โรงงานต้นแบบ ที่พักหรือสถานที่ทำงานของนักศึกษา อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ จุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ และเน้นเครื่องมือขั้นสูงสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

ในปีการศึกษา 2557 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มีกระบวนการให้อาจารย์ทุกคนในคณะมีส่วนร่วมในการเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ไม่ว่าจะเป็นอุปกรณ์สนับสนุนการทำงานของอาจารย์ หรืออุปกรณ์สำหรับการเรียนการสอนและการทำวิจัย โดยเสนอผ่านกลุ่มห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ เพื่อรวบรวมและนำเสนอเข้าพิจารณาในที่ประชุมสำนักวิชา เพื่อจัดเรียงความสำคัญ ดูความซ้ำซ้อน และจำนวนที่เพียงพอต่อการใช้งาน ซึ่งขาดขั้นตอนการประชุมหารือร่วมกันของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ต้องการของหลักสูตรที่ไม่ใช่ความต้องการส่วนตัว ดังนั้นในปีการศึกษา 2558

จึงได้ปรับปรุงกระบวนการโดยกำหนดขั้นตอนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาร่วมกันก่อนเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และจำนวนที่ต้องการตั้งขั้นตอนในแผนภูมิ 5.1 ที่ประชุมได้พิจารณาเสนอรายชื่อเครื่องมือสำหรับการเรียนการสอนของ หลักสูตรและส่งสำนักวิชาฯ เพื่อพิจารณาดังนี้

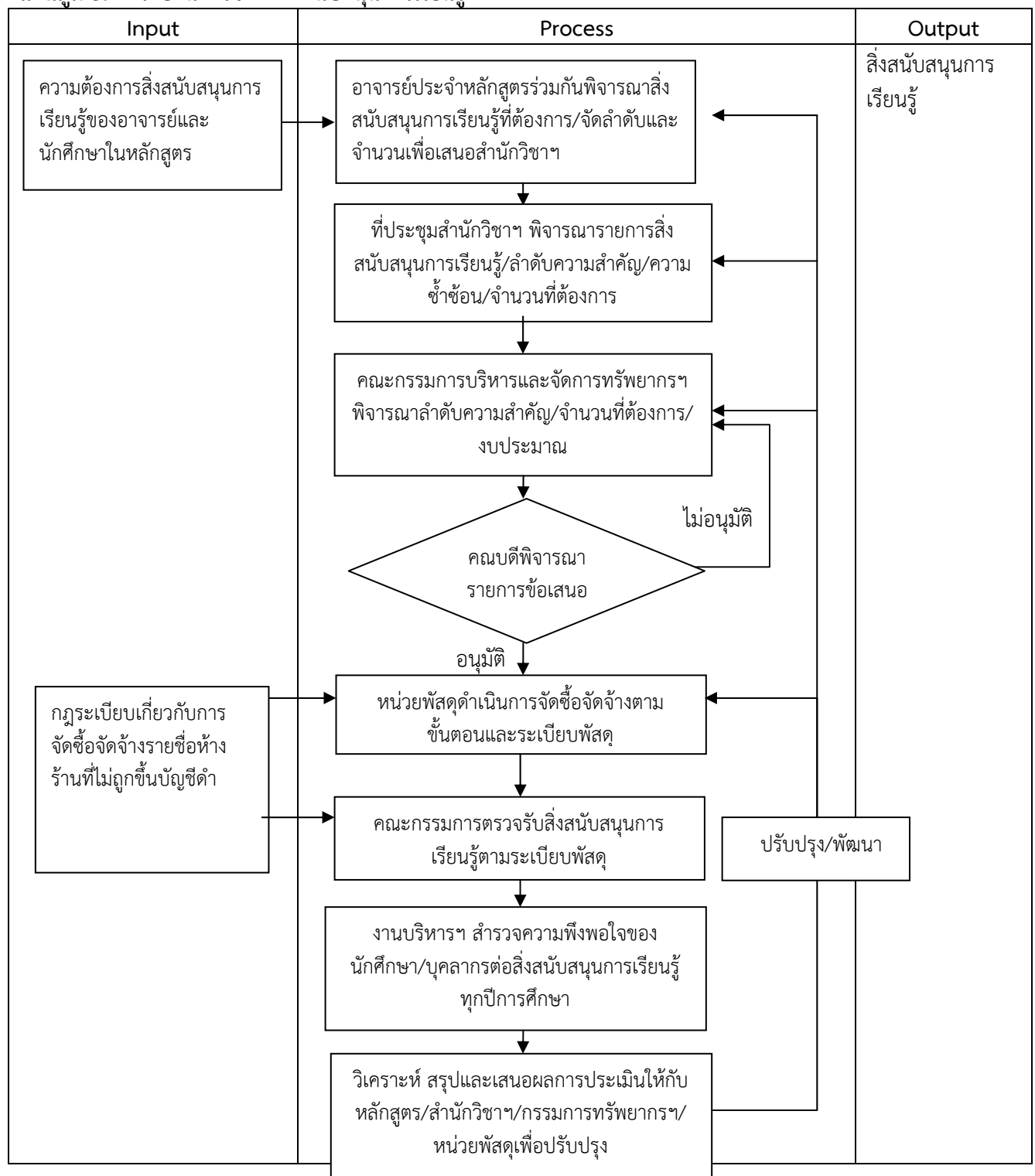
1. Homoginezer
2. Texture Analyser
3. Incubator
4. Colorimeter
5. Deep freezer

ในส่วนของการปรับปรุงตามผลการประเมินของนักศึกษาและอาจารย์ คณะฯ ได้จัดหาครุภัณฑ์เพิ่มเติมดังนี้

1. ชุดเครื่องมือวัดค่า Water activity
2. เครื่องวิเคราะห์ความชื้นโดยการไตเตรท
3. ตู้ควบคุมอุณหภูมิและความชื้น
4. ตู้แช่แข็งปริมาตร 25 คิว 25 คิว
5. ตู้แช่เย็น 2 ประตู
6. ตู้แช่เย็น 1 ประตู
7. ตู้ลือกเกอร์
8. ตู้แช่แบบเป่าลมเย็น

และได้ปรับปรุงเครื่องคอมพิวเตอร์/อุปกรณ์ LCD ในห้องเรียนและจัดพื้นที่ รวมทั้งโต๊ะ-เก้าอี้ สำหรับการทำกิจกรรมของนักศึกษา

แผนภูมิ 5.1 กระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้



จากการประเมินผลความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ ประจำปี 2558 พบว่า นักศึกษามีคะแนนความพึงพอใจ 2.77 จากคะแนนเต็ม 5.00 อยู่ในช่วงเห็นด้วยปานกลาง ซึ่งเรื่องที่เป็นปัญหาคือ น้ำไม่สะอาด เป็นตะกอนสีแดงทุกวัน ไฟดับ ไฟตกบ่อยมากๆ ทำให้มีผลต่อการทดลอง ซึ่งทางหลักสูตรฯ ได้แจ้งให้ทางอาคารสถานที่ทราบแล้ว และได้รับแจ้งกลับมามีได้ดำเนินการแก้ไขแล้ว และจากการประเมินผลความพึงพอใจของอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ ประจำปี 2558 พบว่า อาจารย์มีคะแนนความพึงพอใจ 3.91 จากคะแนนเต็ม 5.00 อยู่ในช่วงเห็นด้วยมาก และไม่มีข้อเสนอแนะใดๆ

หมายเหตุ (เอกสารแนบ 5) (เอกสารแนบ 6)

ในส่วนของความเพียงพอของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ คณะฯ ได้ใช้การบริหารแบบรวมทรัพยากรทำให้ทุกหลักสูตรสามารถใช้เครื่องมืออุปกรณ์ร่วมกัน ซึ่งเพียงพอต่อการเรียนการสอนของหลักสูตร

การประเมินและการปรับปรุงกระบวนการ จะเห็นว่าอาจารย์ประจำหลักสูตรมีความพึงพอใจต่อกระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในระดับดี ซึ่งสูงกว่าปีที่ผ่านมา อาจารย์ได้เสนอเครื่องมือที่สอดคล้องกับหลักสูตร นั่นคือ การปรับปรุงกระบวนการโดยให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมเป็นสิ่งที่อาจารย์ต้องการ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนของหลักสูตร ทำให้มีผลการประเมินที่ดีขึ้น ในส่วนผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาที่น้อยลงเป็นด้านสาธารณสุขซึ่งได้รับการแก้ไขแล้ว อย่างไรก็ตามเพื่อให้มีการปรับปรุงเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนที่ดีขึ้น คณะฯ จึงเพิ่มการปรับปรุงระบบสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยริเริ่มให้ทำระบบการควบคุมอุปกรณ์/ครุภัณฑ์ และระบบจองใช้อุปกรณ์ และการขอยืมออนไลน์ ซึ่งอยู่ระหว่างการจัดทำโปรแกรมเพื่อจัดทำฐานข้อมูลครุภัณฑ์ ซึ่งจะระบุจำนวน สถานที่ตั้ง สถานะของเครื่อง รวมถึงระบบการจองใช้เครื่องมือ นอกจากนี้ที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรมีข้อเสนอแนะในกรณีที่เครื่องมือวิทยาศาสตร์บางตัวที่มีความซับซ้อนในการทำงาน เห็นควรขอให้นักวิทยาศาสตร์ที่รับผิดชอบทำ VDO แสดงขั้นตอนการใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ต่างๆ upload ขึ้นบน website เพื่อให้นักศึกษาได้ทบทวนและเรียกดูการใช้งานได้เมื่อต้องการ

หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน	ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร
-	-	-

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่ผ่านมา)

วันที่สำรวจ

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
-	-
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

กระบวนการประเมิน	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
-	-
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
-	-	-	-

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

- ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)
ไม่มีข้อเสนอ
- ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชาฯ)
ไม่มีข้อเสนอ
- กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน
ส่งเสริมให้มีการพัฒนาทางวิชาการของคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุนอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

หมายเหตุ เอกสารแนบ 7

แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปี 2559

ระบุแผนการปฏิบัติการแต่ละแผน วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน และผู้รับผิดชอบ

แผนปฏิบัติการ	วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน	ผู้รับผิดชอบ
จัดการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง	สิ้นปีการศึกษา 2558	อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระเบียบ

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 16 สิงหาคม 2559

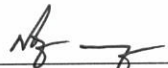
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 16 สิงหาคม 2559

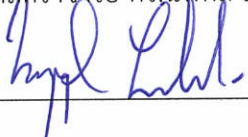
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 16 สิงหาคม 2559

ประธานหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 16 สิงหาคม 2559

เห็นชอบโดย : รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ (หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร)

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 16 สิงหาคม 2559

เห็นชอบโดย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล (รองคณบดี รักษาการแทนคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร)

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 สิงหาคม 2559

ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตามตัวบ่งชี้ ระดับหลักสูตร

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดย สกอ.	
1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน
2. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน
3. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน
4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	ผ่าน
5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	ผ่าน
6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)	ผ่าน
7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	ผ่าน
8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา	ผ่าน
9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา	ผ่าน
10. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ	ผ่าน
11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.05
ตัวบ่งชี้ 2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	
■ ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี (ปริญญาตรี)	-
■ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาโท)	5
■ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาเอก)	-
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา	4
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	3
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	3

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	4
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์	
▪ ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5
▪ ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	5
▪ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	5
▪ จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (เฉพาะปริญญาเอก)	-
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	3
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	
ตัวบ่งชี้ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	4
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	4
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	3
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4

สรุปผลการประเมิน

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน	
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
	✓	
ค่าเฉลี่ยของตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2-6	4.10	

ภาคผนวก

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.พัชรินทร์ ระเบียบัน*	รองศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2528	รายละเอียด แนบท้าย
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2533	
			Ph.D.	Food Science	Washington State University, USA	2000	
2	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง*	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2525	
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2528	
			Ph.D.	Food Technology	University Putra Malaysia, Malaysia	1993	
3	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล*	รองศาสตราจารย์	วท.บ.	เกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523	
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี	2533	
			Ph.D.	Bioprocess Technology	The University of Reading, United Kingdom	2001	
4	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2530	
			วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2530	
			วศ.ด.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี	2546	
5	ผศ.ดร.ภัทรา ปฐมรังษียังกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2537	
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2543	
			Ph.D.	Food Engineering	The University of Reading, United Kingdom	2010	

หมายเหตุ * หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ตารางที่ 1.1-2 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	รศ. ดร.พัชรินทร์ ระวีวัน	รองศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2528	รายละเอียดแนบท้าย
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2533	
			Ph.D.	Food Science	Washington State University, USA	2000	
2	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2525	
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2528	
			Ph.D.	Food Technology	University Putra Malaysia, Malaysia	1993	
3	อ.ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา	อาจารย์	B.App.Sc.	Food Science and Technology	The University of Queensland, Australia	1996	
			M.S.	Post-Harvest and Food Process Engineering	Asian Institute of Technology	2000	
			Ph.D.	Food Science and Technology	The University of Queensland, Australia	2005	
4	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	รองศาสตราจารย์	วท.บ.	เกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523	
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2533	
			Ph.D.	Bioprocess Technology	The University of Reading, United Kingdom	2001	
5	อ.ดร.ม.ล.ณาศินี จักรพันธุ์	อาจารย์	วท.บ.	เทคโนโลยีการพัฒนาลิขภัณฑ์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545	
			M.S.	Food Science and Technology	ENSIA, University of Montpellier, France,	2004	
			Ph.D.	Process Engineering	University of Montpellier, France	2010	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
6	ผศ.ดร.พินดา รัตนปิติกรณ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2534	รายละเอียดแนบท้าย
			วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2541	
			วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2550	
7	ผศ.ดร.Tri IndrariniWirjantoro	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	B.S.	Food Technology and Human Nutrition	Bogor Agricultural University, Indonesia	1993	
			M.S.	Food Technology Quality Assurance	The University of Reading, United Kingdom	1995	
			Ph.D.	Food Science and Technology	The University of Reading, United Kingdom	2001	
8	ผศ.ดร.พิชญ์ พูลลาภ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2532	
			M.S.	Bioresource Engineering	College of Engineering, Oregon State University, U.S.A.	1996	
			Ph.D.	Bioresource Engineering	College of Engineering Oregon State University, USA	2002	
9	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2530	
			วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2530	
			วศ.ด.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2546	
10	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์	รองศาสตราจารย์	B.E.	Bioprocess Engineering	The University of New South Wales, Australia	1999	
			Ph.D.	Biotechnology	The University of New South Wales, Australia	2004	
11	ผศ.ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษียังกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2537	
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2543	
			Ph.D.	Food Engineering	The University of Reading, United Kingdom	2010	

การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2558 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่3

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวน ผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
12	ผศ. ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539	รายละเอียด แนบท้าย
			วศ.บ.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี	2544	
			Ph.D.	Food Engineering	Lund University, Sweden	2006	
13	อ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	อาจารย์	วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544	
			ปร.ด.	เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549	
14	ผศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.บ.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2540	
			วศ.ม	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544	
			Ph.D.	Process, Environmental and Materials Engineering	University of Leeds, United Kingdom	2011	
14	อ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์	อาจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2543	
			วท.ม.	จุลชีววิทยาประยุกต์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี	2546	
			ปร.ด.	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี	2553	

ตารางที่ 1.1-3 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
1	รศ. ดร.พัชรินทร์ ระวียัน	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2528 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2528 - Ph.D. (Food Science), Washington State University, USA, 2000	รายละเอียดแนบท้าย
2	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2525 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2528 - Ph.D. (Food Technology), University Putra Malaysia, Malaysia, 1993	
3	อ.ดร.ไพโรจน์ อินธิปัญญา	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- B.App.Sc. (Food Science and Technology), 1996, The University of Queensland, Australia - M.S. (Post-Harvest and Food Process Engineering), 2000, Asian Institute of Technology, Thailand	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
			- Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 2005	รายละเอียดแนบท้าย
4	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.บ.(เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2523 - วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2533 -Ph.D. (Bioprocess Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001	
5	อ.ดร.ม.ล.ญาคินี จักรพันธุ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 - M.S. (Food Science and Technology), ENSIA, University of Montpellier, France, 2004 - Ph.D. (Process Engineering), University of Montpellier, France, 2010	
6	ผศ.ดร.พินิตา รัตนปิติกรณ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2534 -วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541	

การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2558 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่6

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
			- วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550	รายละเอียดแนบท้าย
7	ผศ.ดร.Tri Indrarini Wirjantoro	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- B.S. (Food Technology and Human Nutrition), Bogor Agricultural University, Indonesia, 1993 - M.S. (Food Technology Quality Assurance), The University of Reading, United Kingdom, 1995 -Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001	
8	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2532. -M.S. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A. , 1996. -Ph.D. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A. , 2002.	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
9	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2530 - วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2533 - วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี, 2546	รายละเอียดแนบท้าย
10	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-B.E.(Bioprocess Engineering) The University of New South Wales, Australia, 1999. -Ph.D. (Biotechnology), The University of New South Wales, Australia, 2004.	
11	ผศ.ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2536. -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541. - Ph.D. (Food Engineering), The University of Reading, United Kingdom, 2010	
12	ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539 - วท.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี, 2544.	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
			- Ph.D. (Food Engineering), Lund University, Sweden, 2006	รายละเอียดแนบท้าย
13	อ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544. - ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์, 2549	
14	ผศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540. -วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544. - Ph.D. (Process, Environmental and Materials Engineering), University of Leeds, United Kingdom, 2011	

ตารางที่ 1.1-4 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	รศ. ดร.พัชรินทร์ ระเบียบ	รองศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2528	รายละเอียดแนบท้าย
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2533	
			Ph.D.	Food Science	Washington State University, USA	2000	
2	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2525	
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2528	
			Ph.D.	Food Technology	University Putra Malaysia, Malaysia	1993	
3	ผศ.ดร.Tri IndrariniWirjantoro	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	B.S.	Food Technology and Human Nutrition	Bogor Agricultural University, Indonesia	1993	
			M.S.	Food Technology Quality Assurance	The University of Reading, United Kingdom	1995	
			Ph.D.	Food Science and Technology	The University of Reading, United Kingdom	2001	
4	ผศ.ดร.ภัทรวา ปฐมรังษิยังกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2537	
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2543	
			Ph.D.	Food Engineering	The University of Reading, United Kingdom	2010	
5	อ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	อาจารย์	วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544	
			ปร.ด.	เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549	
6	ผศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิolk	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2544	
			วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2548	
			วท.ด	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2553	

การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2558 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่10

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวน ผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
7.	ผศ.ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2543	รายละเอียด แนบท้าย
			วท.ม.	จุลชีววิทยาประยุกต์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี	2546	
			ปร.ด	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพ)	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี	2546	
8	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	รองศาสตราจารย์	วท.บ.	เกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523	
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี	2533	
			Ph.D.	Bioprocess Technology	The University of Reading, United Kingdom	2001	
9	อ.ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา	อาจารย์	วศ.บ.	วิศวกรรมเคมี	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2541	
			M.S.	Industrial Technology	Purdue University, U.S.A	2004	
			Ph.D.	Industrial Technology	Purdue University, U.S.A	2011	

ตารางที่ 1.1-5 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
1	รศ. ดร.พัชรินทร์ ระเบียบ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร), 2528 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2528 - Ph.D. (Food Science), Washington State University, USA, 2000	รายละเอียดแนบท้าย
2	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2525 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร), มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2528 - Ph.D. (Food Technology), University Putra Malaysia, Malaysia, 1993	
3	ผศ.ดร.Tri Indrarini Wirjantoro	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- B.S. (Food Technology and Human Nutrition), Bogor Agricultural University, Indonesia, 1993 - M.S. (Food Technology Quality Assurance), The University of Reading, United Kingdom, 1995	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
			-Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001	รายละเอียดแนบท้าย
4	อ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544. - ปร.ด.(เทคโนโลยีการ อาหาร), มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์, 2549	
5	ผศ.ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2536. -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541. - Ph.D. (Food Engineering), The University of Reading, United Kingdom, 2010	
6	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.บ.(เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2523 - วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี, 2533 -Ph.D. (Bioprocess Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
7	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2532. -M.S. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A. , 1996. -Ph.D. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A. , 2002.	รายละเอียดแนบท้าย
8	อ.ดร.ศศิธร ใบม่วง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2538- -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2546 -Ph.D. (Food and Nutritional Sciences), The University of Reading, United Kingdom, 2013	
9	ผศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิolk	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2544 -วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร), จุฬามหาวิทยาลัย , 2548 -วท.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร), จุฬามหาวิทยาลัย , 2543	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
10	ผศ.ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 -วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์), มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี , 2546 -ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพ), มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี , 2553	รายละเอียดแนบท้าย
11	อ.ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วศ.บ. (วิศวกรรมเคมี) ,สถาบัน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2541 -M.S.(Industrial Technology) ,Purdue University, U.S.A, 2004 -Ph.D. .(Industrial Technology) ,Purdue University, U.S.A,2011	

ตารางที่ 1.1-6 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอนวิทยานิพนธ์

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวนผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
1	ผศ.ดร.Tri IndrariniWirjantoro	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	B.S.	Food Technology and Human Nutrition	Bogor Agricultural University, Indonesia	1993	รายละเอียดแนบท้าย
			M.S.	Food Technology Quality Assurance	The University of Reading, United Kingdom	1995	
			Ph.D.	Food Science and Technology	The University of Reading, United Kingdom	2001	
2	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	รองศาสตราจารย์	วท.บ.	เกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523	
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2533	
			Ph.D.	Bioprocess Technology	The University of Reading, United Kingdom	2001	
3	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2532	
			M.S.	Bioresource Engineering	College of Engineering, Oregon State University, U.S.A.	1996	
			Ph.D.	Bioresource Engineering	College of Engineering Oregon State University, USA	2002	
4	ผศ. ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539	
			วศ.บ.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2544	
			Ph.D.	Food Engineering	Lund University, Sweden	2006	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขา	สำเร็จการศึกษา		จำนวน ผลงานวิจัย (พศ. 54-58)
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ	
5	อ.ดร.สรญา เขียวนาหวางค์ษา	อาจารย์	วศ.บ.	วิศวกรรมเคมี	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2541	รายละเอียด แนบท้าย
			M.S.	Industrial Technology	Purdue University, U.S.A	2004	
			Ph.D.	Industrial Technology	Purdue University, U.S.A	2011	
6	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2525	
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2528	
			Ph.D.	Food Technology	University Putra Malaysia, Malaysia	1993	
7	อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		
			วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย		
			Ph.D.	Food Technology	University Clemson, United Kingdom		
8	รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์	วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์		
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
			ปร.ด.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
9	ผศ.ดร.สุจิตรา รตนะมโน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ.	เกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		
			M.S.	Horticulture	University of the Philippines at Los Bonos, Philippines		
			วท.ด	ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		

ตารางที่ 1.1-9 ประสิทธิภาพในการทำวิจัยของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
1	รศ. ดร.พัชรินทร์ ระวังัน	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร), 2528 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2528 - Ph.D. (Food Science), Washington State University, USA, 2000	รายละเอียดแนบท้าย
2	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2525 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร), มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2528 - Ph.D. (Food Technology), University Putra Malaysia, Malaysia, 1993	
3	ผศ.ดร.Tri Indrarini Wirjantoro	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- B.S. (Food Technology and Human Nutrition), Bogor Agricultural University, Indonesia, 1993 - M.S. (Food Technology Quality Assurance), The University of Reading, United Kingdom, 1995	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
			-Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001	รายละเอียดแนบท้าย
4	ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2536. -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541. - Ph.D. (Food Engineering), The University of Reading, United Kingdom, 2010	
5	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.บ.(เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2523 - วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2533 -Ph.D. (Bioprocess Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001	
6	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2532. -M.S. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A. , 1996.	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
			-Ph.D. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A. , 2002.	รายละเอียดแนบท้าย
7	อ.ดร.สรญา เขียวนาหวางค์ษา	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วศ.บ. (วิศวกรรมเคมี) ,สถาบัน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2541 -M.S.(Industrial Technology) ,Purdue University, U.S.A, 2004 -Ph.D. .(Industrial Technology) ,Purdue University, U.S.A,2011	
8	ผศ.ดร.ยงยุทธ เณลิมาชาติ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539 - วท.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี, 2544.	

ตารางที่ 1.1-10 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา ปีปฏิทิน พ.ศ. 2558

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รหัสนักศึกษา	ชื่อ และ เล่มที่ของวารสารที่ตีพิมพ์ หรือหลักฐานอ้างอิงการประชุมวิชาการ	วันเดือนปี ที่ตีพิมพ์/นำเสนอ
1	นางสาวอังคณา คงขวรรณ	551331020	การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 เรื่อง การสกัดเส้นใยอาหารจากเปลือกและแกนสับปะรด (Extraction of Dietary Fibre form Pineapple Cores and Peels)	28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครอง ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น
2	นายพวงสวัสดิ์ พิมสะลา	551331009	การประชุมวิชาการทางวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 1 ประจำปี 2558 เรื่องผลของชนิดและความเข้มข้นของเวย์โปรตีนต่อสมบัติของ โฟมจากสารละลายเส้นใยอาหารละลายน้ำได้ที่สกัดจากการสับปะรด	27 มีนาคม 2558 ณ อาคารศูนย์มหาวิทยาลัย เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3	น.ส.สุธาสินี ปริญาณัญญ์	561331017	การประชุมเสนอผลงานของ Food Ingredients Asia Conference 2015 เรื่อง New Functional Ingredients for Healthy Living โดยการนำเสนอผลงานวิชาการเรื่อง Influence of Different Drying methods on Lycopene and Beta Carotene of Dried Gac- mango Sheets	10-11 กันยายน 2558 ณ ศูนย์นิทรรศการและ การประชุมไบเทค
4	นางสาวปวีณูช เขียวทอง	551331008	การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติ 16 th Food Innovation Asia Conference 2014 เรื่อง Effect of Cooking Methods and Rice Grain Sizes on the vacuum Impregnation Parameters of Cooked Jasmine Rice	12-13 มิถุนายน 2557 ณ BITEC บางนา กรุงเทพฯ
5	นางสาวกัญญานี ศรีโพธิ์	551331001	การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 8 เรื่อง ผลของแบคทีเรียกรดแลคติกต่อสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของ น้ำข้าวเหนียวดำหมัก (Effect of Lactic Acid Bacteria on the Antioxidant Properties of Fermented Black Glutinous Rice Solution)	21-22 กรกฎาคม 2557 ณ มหาวิทยาลัย หอการค้าไทย กรุงเทพฯ

ตารางที่ 1.1-11ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รายนามนักศึกษา	รหัสนักศึกษา	ชื่อวิทยานิพนธ์/ การค้นคว้าอิสระ
1	ผศ. ดร. Tri IndrariniWirjantoro	น.ส.ชนนต์ดี มากเมือง	561331003	การรอดชีวิตของแบคทีเรียโพรไบโอติกในข้าวที่ผ่านกระบวนการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศ และการทำแห้ง Survival of probiotic bacteria in rice after vacuum impregnation and dehydration
		น.ส.นิชาธิ์เพห์ เบญญาภาจ	561331013	สมบัติของมะละกอแห้งที่เสริมด้วยแลคติกแอซิดแบคทีเรีย Properties of Intermediate Moisture Papaya Containing lactic acid bacterium
2	รศ.ดร.พัชรินทร์ ระวียัน	น.ส.ณัชชนก ตลับเพชร	561331005	การผลิตและสมบัติของเจลาตินจากหนังวัวเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมเครื่องหนัง Production and properties of gelatin produced from underutilized bovine hide form leather industry
3	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	น.ส.เดือนเพ็ญ วังเมา	561331006	ลักษณะคุณภาพและความสามารถในการออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่มีผลดีต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์ผงแห้งจากหนอนไหมและดักแด้ไหมไทย Quality Characteristics and Abilities of Good for Health Bioactive Compounds in Dried Powder Products Produced from Thai Silkworm and Silk Papae
		นายบรรดาศักดิ์ ชันทะสีมา	551331007	องค์ประกอบเคมีที่ดีต่อสุขภาพจากเนื้อในเมล็ดและน้ำมันของเมล็ดมะกั้ง Health Benefit Chemical Compositions from Seed Pulp and Seed Oil of "Ma-king"(Hodgsonia heteroclita subsp. Indochinensis)
4	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	นายวรชัย วงษ์วัชรโยธิน	551331014	ผลของชนิดไขมัน และสารให้ความคงตัว ที่มีต่อสมบัติของไอศกรีมที่ผลิตโดยกระบวนการสองวัฏภาค Effects of Fats and Stabilizers on Properties of Ice Cream Produced by Two-phase Processing
		น.ส.รัฐกรณ์ สมิเปรม	571331007	การปรับปรุงคุณภาพและกระบวนการผลิตโยเกิร์ตจากนมแพะ Quality and Processing Improvement of Goat Milk Yogurt
5	อ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	น.ส.วรรณอัสนี เจ๊ะอุบง	561331009	การปรับปรุงการสกัดเจลาตินจากหนังปลาบึกเลี้ยงและการประยุกต์ในการรักษาความคงตัวของสารสีธรรมชาติ Improvement of Gelatin Extraction from Farmed Giant Catfish Skin and Its Application in the Stabilization of Natural Colorants

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รายนามนักศึกษา	รหัสนักศึกษา	ชื่อวิทยานิพนธ์/ การค้นคว้าอิสระ
		น.ส.คันสนีย์ เหมือนพิมพ์ทอง	561331016	การใช้อัลตราโซนิกและไมโครเวฟร่วมกันในการสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากกากชาน้ำมัน The Use of Ultrasonic and Microwave-Assisted Extraction of Bioactive Compounds from De-Oil Seed Cake (Camellia Oleifera)
6	ผศ.ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล	น.ส.ศลิษา เจริญคง	571331015	ผลของข้าวพันธุ์พื้นเมืองต่อสมบัติของปลาส้ม Effect of Traditional Thai Rice on Properties of Plaa-Som
7	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	น.ส.วริศรา วนากมล	571331009	ผลของการทอดแบบสูญญากาศต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณภาพทางโภชนาการของสับปะรดทอดกรอบ Effect of Vacuum Frying on Physico-chemical Properties and Nutritional Quality of Pineapple Chips
		น.ส.สุชาสินี ปริญาณัญญ์	561331017	กระบวนการอบแห้งฟักข้าวผสมมะม่วงแผ่นด้วยเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องอบแห้งลมร้อนแบบถาด Drying Process of Gac-Mango Fruit Leather Using Solar Dryer and Tray Dryer
8	ผศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิolk	น.ส.เกศสินี ต๊ะต้อมใจ	571331003	ผลของกระบวนการคงสภาพต่อสารต้านอนุมูลอิสระในรำข้าวดำ และการประยุกต์รำข้าวดำในกุนเชียงและขนมปัง Effects of Stabilization Processes on Antioxidants in Black Rice Bran and Application of Black Rice Bran in Chinese Sausage and Bread
		น.ส.วรินทร์ทิพย์ ศฤงคารินทร์	561331015	การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตที่มีสมบัติต้านอนุมูลอิสระจากรำข้าวเหนียว Production of Hydrolysate Protein with Antioxidative Properties from Glutinous Rice Bran
9	อ.ดร.ศศิธร ใบม่วง	น.ส.วนิสสา ชาวเชียงขวาง	561331008	องค์ประกอบของน้ำตาลและสมบัติพรีไบโอติกของพันธุ์พื้นเมืองของไทย Sugar composition and prebiotic properties of indigenous Thai rice
10	ผศ.ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์	นางสาวพิมล พิชยภิญโญ	551331003	การพัฒนาไซรัปกล้วยโดยใช้เทคโนโลยีเอนไซม์ Development of Banana Syrup Using Enzyme Technology

ตารางที่ 1.1-12 ประสพการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
1	รศ. ดร.พัชรินทร์ ระวังียน	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร), 2528 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2528 - Ph.D. (Food Science), Washington State University, USA, 2000	รายละเอียดแนบท้าย
2	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2525 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร), มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2528 - Ph.D. (Food Technology), University Putra Malaysia, Malaysia, 1993	
3	ผศ.ดร.Tri Indrarini Wirjantoro	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- B.S. (Food Technology and Human Nutrition), Bogor Agricultural University, Indonesia, 1993 - M.S. (Food Technology Quality Assurance), The University of Reading, United Kingdom, 1995	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
			-Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001	รายละเอียดแนบท้าย
4	อ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544. - ปร.ด.(เทคโนโลยีการ อาหาร), มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์, 2549	
5	ผศ.ดร.ภัทรวา ปฐมรังษิยังกุล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2536. -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541. - Ph.D. (Food Engineering), The University of Reading, United Kingdom, 2010	
6	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	- วท.บ.(เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2523 - วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี, 2533 -Ph.D. (Bioprocess Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
7	ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2532. -M.S. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A. , 1996. -Ph.D. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A. , 2002.	รายละเอียดแนบท้าย
8	อ.ดร.ศศิธร ใบผ่อง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2538- -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2546 -Ph.D. (Food and Nutritional Sciences), The University of Reading, United Kingdom, 2013	
9	ผศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิolk	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2544 -วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร), จุฬามมหาวิทยาลัย , 2548 -วท.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร), จุฬามมหาวิทยาลัย , 2543	

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงานที่สังกัด	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	ผลงานวิจัย/ปีที่ทำวิจัย
10	ผศ.ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 -วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์), มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี , 2546 -ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพ), มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี , 2553	รายละเอียดแนบท้าย

ภาคผนวก

ตารางที่ 1.1-1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ตารางที่ 1.1-2 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

ตารางที่ 1.1-3 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ผู้สอน

ตารางที่ 1.1-4 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

ตารางที่ 1.1-5 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

ตารางที่ 1.1-6 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

ตารางที่ 1.1-9 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

ตารางที่ 1.1-12 ประสบการณ์ในการทำวิจัยของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

รศ. ดร.พัชรินทร์ ระวียัน

1. Nanthina Damrongwattanakool and Patcharin Raviyan. 2012. Scavenging and Antioxidant Activities of Vitamin E from Palm Fatty Acid Distillate Concentrated by Different Methods. *Journal of Agricultural Science*. In press.
2. Rungtiwa Kongngoen, Somchai Jomduang, Patcharin Raviyan, Chartchai Khanongnuch. 2012. Survival of Encapsulated *Lactobacillus plantarum* (LAB71) in Mulberry Juice. *CMU Journal of Natural Sciences*. In press.
3. Vachiraya Liowtrakoon and Patcharin Raviyan. 2012. Addition of glycerol and palm oil enhanced physicochemical properties of whey protein isolate-based edible film. Office of the higher Education Commission Conference. Nov 17-18. Pattaya, Chonburi. Thailand.
4. Feng Ha, Zhou Ba, Li Yb, Lee Ha, Lee JWa, Raviyan Pa, Zhang Za. High intensity ultrasound as a new food processing and preservation modality. 2012 11th International Congress on Engineering and Food. Athens, Greece. May, 2011.
5. Trakul Prommajak and Patcharin Raviyan. 2011. Qualities of Gelatin from the Thai Panga Fish (*Pangasius Bocourti* Sauvage) Skin as Affected by Skin Pretreatment. *Journal of Aquatic Food Product Technology*.

ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง

1. ศศิมา ปานพรหม และสมชาย จอมดวง. 2553. การยืดอายุการเก็บรักษาหม่อนผลสดด้วยวิธีผสมผสาน . การประชุมวิชาการ Agro Fair คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 22-23 พฤศจิกายน 2553. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : 91-96.
2. จักรกฤษณ์ จิตจำนงค์ และสมชาย จอมดวง. 2553. ชนิดของวัตถุดิบและกรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสมของข้าวเหนียวกลึงอบพอง ซึ่งทำให้พองตัวด้วยเตาอบไมโครเวฟ. การประชุมวิชาการ Agro Fair คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 13-23 พฤศจิกายน 2553. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : 13-23.
3. พิศร ตั้งใจดี สมชาย จอมดวง และนิธิยา รัตนพานนท์. สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเปลือกมะม่วงทอดกรอบโดยการทอดสุญญากาศ. การประชุมระดับชาติและนานาชาติการพัฒนาชนบทที่ยั่งยืน. ประจำปี 2556. ครั้งที่ 3. หัวข้อ “ชุมชนท้องถิ่น ฐานรากการพัฒนาประชาคมอาเซียน”. 9-10 พฤษภาคม 2556. ณ โรงแรมเซ็นทารา แอนด์ คอนเวนชันเซ็นเตอร์. จังหวัดขอนแก่น.

4. น้ำทิพย์ เรืองดี และ สมชาย จอมดวง. 2555. การผลิตเครื่องต้มผงขงพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพจากข้าวกล้องงอกพันธุ์ก่ำดอยสะเก็ด. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1. 7 กันยายน 2555. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ .
5. Wanlapa Potasin and Jomduang, S. 2013. Effect of Thermal Processing Methods and Polished Rice Mixing Proportions on Bioactive Compound Quantities and Eating Qualities of Pigmented Unpolished Rice from Three Varieties. The Journal of Interdisciplinary Networks. Special Issue on Interdisciplinary Research and Development in ASEAN Universities. Volume 2 (Special Issue), July-December 2013.
6. Rungtiva Kongngoen, Jomduang, S. Patcharin Raviyan and Chartchai Khanongnuch. 2012. Survival of Encapsulated *Lactobacillus plantarum* (LAB 71) in Mulberry Juice. The Third CMU Graduate Research Conference. 23th. November 2012. Chiang Mai University. Chiangmai. Thailand.

อ.ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา

1. ธนกิจ ถาหมี และพิไลรัก อินธิปัญญา. 2555. การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มน้ำหม่อน (*Morus alba* L.) สกัดผสมน้ำผึ้ง. วารสารวิชาการเกษตร, 3(กันยายน – ธันวาคม): 274-289.
2. Rojarej Nunta and Pilairuk Intipunya. 2013. Melting of crystallized sunflower honey by high power ultrasonic method. *Food and Applied Bioscience Journal*, 1(1): 24-33.
3. Duangporn Kunapornsujarit and Pilairuk Intipunya. 2013. Effect of temperature on production of spray dried longan beverage powder. *Food and Applied Bioscience Journal*, 1(2): 81-89.
4. Supak Kruangam and Pilairuk Intipunya. 2013. A study of sorption isotherm and quality changes during storage of powdered longan cube. *Food and Applied Bioscience Journal*, 1(2): 102-111.
5. ภัทรารรณ อัสสรณะสมบัติ และพิไลรัก อินธิปัญญา. 2555. ผลของการแปรรูปต่อการเปลี่ยนแปลงของสาร 2-อะซิทธิล-1-พิโรลีน ในข้าวกล้องงอกพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. *Proceedings of the 3th Graduate Research Conference*. 23 พฤศจิกายน 2555. Graduate School, Chiang Mai University, pp 78-83.
6. เมทนี นพคุณ และพิไลรัก อินธิปัญญา. 2555. กระบวนการผลิตผลึกน้ำตาลจากน้ำผึ้งดอกทานตะวัน. *Proceedings of the 3th Graduate Research Conference*. 23 พฤศจิกายน 2555. Graduate School, Chiang Mai University, pp 407-413.
7. Rojarej Nunta and Pilairuk Intipunya. 2013. Effects of melting methods on properties of crystallized sunflower honey. *Proceedings of the ASEAN Food Conference*, 9-11 September, Singapore. Pp. 58.
8. Chalermkwan Somjai and Pilairuk Intipunya. 2013. Effects of texture modification method on quality of purple glutinous brown rice. *Proceedings of the ASEAN Food Conference*, 9-11 September, Singapore. Pp. 90.
9. Methanee Noppakun and Pilairuk Intipunya. 2013. From liquid honey to dry Granule through low temperature drying. *Proceedings of the ASEAN Food Conference*, 9-11 September, Singapore. Pp. 146.
10. Mayuree Chompoo and Pilairuk Intipunya. 2013. Production of dried longan using spouted bed dryer with inert particles. *Proceedings of the ASEAN Food Conference*, 9-11 September, Singapore. Pp. 145.

รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล

1. Boontem, A., Muangman, S., Thanakaew, A., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. Effect of rice types on various properties of germinated rice ice cream. An oral presentation. The role of agriculture and natural resources on global change on 7-9 November 2011 at Imperial Mae Ping, Chiang Mai.
2. Pa-in, P., Dumrongrit, U., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. Production of intermediate moisture pineapple by hot air oven and vacuum microwave oven. An oral presentation. Food and Applied Bioscience on 6-7 February 2012 at Kantary Hills Hotel, Chiang Mai.
3. Phianmongkhol, A., Kohtbantau, S. and Wirjantoro, T.I. Whey protein recovery from cheese whey by a continuous foam fractionation technique. An oral presentation. Food and Applied Bioscience on 6-7 February 2011 at Kantary Hills hotel, Chiang Mai.
4. Phianmongkhol, A., Ruangkom, H. and Wirjantoro, T.I. Effect of fat replacer system and maltitol on qualities of fat and calorie reduced dairy ice cream. An oral presentation. The role of agriculture and natural resources on global change on 7-9 November 2011 at Imperial Mae Ping, Chiang Mai.
5. Rongkom, H., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. Physical properties of vacuum impregnated cantaloupe and apple affected by vacuum pressure levels. An oral presentation in the 1st ASEAN plus three Graduate Research Congress on 1-2 March 2012.
6. Rojanaratanangkule, T., Preedee, P., Thuentham, W., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. The effect of skim milk levels and sugar addition on the production of black sticky rice set yogurt. A poster presentation on the Science day of Faculty of Agro-Industry (27-28 February 2012).
7. Sornmalee, P., Boonthum, W., Duangtip, S., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. Physicochemical and microbial characteristics of black rice milk affected by germination and heat treatments. A poster presentation on the Science day of Faculty of Agro-Industry (27-28 February 2012)
8. Suwan, K., Chainam, B., Kamtaeja, S., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. The effect of gelatin brands and concentrations on the characteristics of black sticky rice frozen yogurt. A poster presentation on the Science day of Faculty of Agro-Industry (27-28 February 2012).
9. Phianmongkhol, A., Wirjantoro, T.I., Prathum, C. and Leotaragul, A. Public perception in Thai native chicken (Pradu Hang-Dum Chiang Mai) via food contests. An oral presentation in Animal Industry in Jakarta Convention Center, Jakarta on 5-6 July 2012.
10. Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. Various properties of salt coagulated cheese produced by calcium chloride and calcium propionate. An oral presentation in Animal Industry in Jakarta Convention Center, Jakarta on 5-6 July 2012.
11. Tamwong, M., Jaidej, A., Suthiboon, A., Wirjantoro, T.I. and Phianmongkhol, A. Effect of chicken's meat content and microwave heating time on properties of seasoning crispy sheet. A poster presentation on the Science day of Faculty of Agro-Industry (27-28 February 2012).
12. Kunsap, T., Preedee, P., Kratsadatan, A., Wirjantoro, T.I. and Phianmongkhol, A. The development of chicken-based snack produced by extrusion technique. A poster presentation on the Science day of Faculty of Agro-Industry (27-28 February 2012)
16. Naowakul, B., Wirjantoro, T.I. and Phianmongkhol, A. 2013. Effects of speed and time of wet milling on properties of dietary fiber powder from pomelo's albedo. Food and Applied Bioscience Journal 1(1): 34-43. (in Thai).

17. Phianmongkhon, A, Rongkom, H. and Wirjantoro, T.I. 2012. Effect of fat replacer systems and maltitol on qualities of fat and calorie reduced dairy ice cream. *Chiang Mai University Journal of Natural Science* 11(1): 193-204.
18. Boonterm, A., Muangman, S., Thanakaew, A., Phianmongkhon, A. and Wirjantoro, T.I. 2012. Effect of rice types on various properties of germinated rice ice cream. *Chiang Mai University Journal of Natural Science* 11(1): 205-214.

อ.ดร.ม.ล.ญาศินีจักรพันธ์

- 1 L. Vachoudb, C. Pochat-Bohatiera, Y. Chakrabandhua., D. Bouyera, L. Davidc, 2012. Preparation and characterization of chitin hydrogels by water vapor induced gelation route, *International Journal of Biological Macromolecules*, Volume 51, Issue 4, November 2012, Pages 431-439.

ผศ.ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

1. พนิดา รัตนปิติกรณ์. (2555). สมบัติการเกิดโฟมและการใช้ประโยชน์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ตอนที่ 1. วารสารอาหาร ปีที่ 42 ฉบับที่ 3 เดือนกรกฎาคม-กันยายน. หน้า 199-204.
2. พนิดา รัตนปิติกรณ์. (2555). สมบัติการเกิดโฟมและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร ตอนที่ 2 วารสารอาหาร ปีที่ 42 ฉบับที่ 4 เดือนตุลาคม-ธันวาคม. หน้า 274-279.
3. ธนกิจ ถาหมี และพนิดา รัตนปิติกรณ์. (2554). ชนิดของตัวทำละลาย สภาวะในการสกัดและสมบัติของน้ำมันจากผักแต้ใหม่ วารสารเกษตร. ปีที่ 27 ฉบับที่ 1 กุมภาพันธ์. หน้า 59-68.

ผศ.ดร.Tri Indrarini Wirjantoro

1. Rachkeeree, A., Phianmongkhon, A. and Wirjantoro, T.I. 2014. Individual and combination effects of Thai herb extracts and microwave treatment against *Salmonella* spp. *Food and Applied Bioscience Journal*. 2(3): 224-240.
2. Worametrachanon, S., Apichartsrangkoon, A., Chaikham, P., Van den Abbeele, P., Van de Wiele, T. and Wirjantoro, T.I. 2014. Effect of encapsulated *Lactobacillus casei* 01 along with p ressurized-purple-rice drinks on colonizing the colon in the digestive model. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 98: 5421-5250.
3. Pituk, M., Phianmongkhon, A. and Wirjantoro, T.I. 2013. The physicochemical properties of black glutinous rice yoghurt-liked product affected by rice particle sizes and heating times. *The Journal of Interdisciplinary Networks*. 2 (Special Issue) (2): 519-525.
4. Rachkeeree, A., Phianmongkhon, A. and Wirjantoro, T.I. 2013. Antimicrobial activities of Thai herb extracts against *Salmonella* spp. *The Journal of Interdisciplinary Networks*. 2 (Special Issue) (2): 493-499.
5. Tachayots, J., Wirjantoro, T.I. and Phianmongkhon, A. 2013. Physical, chemical and sensory properties of purple rice-based ice cream. *The Journal of Interdisciplinary Networks*. 2 (Special Issue) (2): 487-492.
6. Rongkom, H., Phianmongkhon, A. and Wirjantoro, T.I. 2013. Physical properties of impregnated cantaloupe and apple affected by different pressure levels. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*. 1(4): 163-171.
7. Naowakul, B., Wirjantoro, T.I. and Phianmongkhon, A. 2013. Effects of speed and time of wet milling on properties of dietary fiber powder from pomelo's albedo. *Food and Applied Bioscience Journal*. 1(1): 34-43 (in Thai).

8. Boonterm, A., Muangman, S., Thanakaew, A., Phianmongkhon, A. and Wirjantoro, T.I. 2012. Effect of rice types on various properties of germinated rice ice cream. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 11(1): 205-214.
9. Phianmongkhon, A., Rongkom, H. and Wirjantoro, T.I. 2012. Effect of fat replacer systems and maltitol on qualities of fat and calorie reduced dairy ice cream. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 11(1): 193-204.

ผศ.ดร.พิชญา พูลลาภ

1. ณัฐพล กามล, ดนัย บุญเกียรติ, และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2556. ผลของการลดอุณหภูมิระบบสุญญากาศ และบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดขาวปลี. วารสารแก่นเกษตร 41(3): 247-256.
2. ดามร บัณฑิตน์, วิบูลย์ ช่างเรือ, พิชญา บุญประสม พูลลาภ, และดนัย บุญเกียรติ. 2555. การประเมินสูญเสียการจัดการสายโซ่อุณหภูมิกะเนาะในจังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 296-299.
3. ดนัย บุญเกียรติ, พิชญา บุญประสม พูลลาภ, ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน, และมนตรี จันทา. 2555. การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวในโซ่อุณหภูมิจากผักของโครงการหลวง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 376-379.
4. พิเชษฐ์ น้อยมณี, พิชญา บุญประสม พูลลาภ, ปาริชาติ เทียนจุมพล และดนัย บุญเกียรติ. 2555. การประเมินการสูญเสียในกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไยพันธุ์อีดอ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 304-307.
5. มนัญญลักษณ์ ดีวี, ดนัย บุญเกียรติ, และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2555. การลดอุณหภูมิคะน้าฮ่องกงด้วยระบบสุญญากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 343-346.
6. วิบูลย์ ช่างเรือ, ดามร บัณฑิตน์, พิชญา บุญประสม พูลลาภ, พิเชษฐ์ น้อยมณี, สายสมร ถ้ายอง, และดนัย บุญเกียรติ. 2555. การประเมินการสูญเสียในกระบวนการจัดการสายโซ่อุณหภูมิกะหล่ำปลี ในจังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 300-303.
7. สุภาวดี ศรีวงศ์เพชร, ดนัย บุญเกียรติ, และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2555. ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 412-415.
8. รุติพงศ์ ปัญญาคำ, ดนัย บุญเกียรติ, และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2554. กระบวนการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศของผักกาดหวาน. วารสารแก่นเกษตร 39: 359-368.
9. ณัฐพล กามล, ดนัย บุญเกียรติ, และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2554. การลดอุณหภูมิผักกาดขาวปลีด้วยระบบสุญญากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42(3): 137-140.
10. ดารุง จันทา, ดนัย บุญเกียรติ, และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2554. คุณภาพทางกายภาพ และเคมีของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์แอคทีฟ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42(3): 437-447.
11. ดนัย บุญเกียรติ, พิชญา บุญประสม พูลลาภ, และชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน. 2554. การใช้เทคโนโลยีการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศกับผัก และสมุนไพรของโครงการหลวง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42: 3 (พิเศษ): 41-44.
12. ปิ่นอนงค์ จอมศักดิ์, ดนัย บุญเกียรติ, และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2554. ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพของบรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42: 437-447.
13. พิชญา บุญประสม, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล, และอรพรรณ แสงสี. 2554. กระบวนการอบแห้งชาสมุนไพรจากอาร์ติโชคสายพันธุ์อิมพีเรียลสตาร์. ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงประจำปี 2554: 326-334.
14. อรพรรณ แสงสี, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล, และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2554. ผลของการอบแห้งต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของชาสมุนไพร จากอาร์ติโชค สายพันธุ์อิมพีเรียลสตาร์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42(1): 552-555.

15. Boonyakiat D., Poonlarp, P. B., Chuamuangphan, C., and Chanta, M. 2014. Appropriate Postharvest Management to Reduce Losses of Vegetables in the Royal Project Foundation. *Acta Hort. (in press)*
16. Phaokuntha S., Poonlarp, P. B., and Pongsirikul, I. 2014. Rheological Properties of Mango Puree and Process Development of Mango Sheet. *Acta Hort.* 1024: 373-379.
17. Boonyakiat, D., and Poonlarp, P. B. 2012. Effect of Active Packaging on Quality of Chinese Kale. *CMU Journal.* 11(1): 215-221.
18. Phaokuntha S., Pongsirikul, I., and Poonlarp, P. B. 2012. Process Development of Mango (cv. Nualkhum) Sheet. International Conference on Food and Applied Bioscience 6-7 February, 2012: 111-116.
19. Poonlarp, B. P., and Boonyakiat, D. 2012. Effect of Vacuum Cooling Operation Parameters on Cooling Time and Weight Loss Percentage of Chinese Cabbage. *CMU Journal.* 11(1): 223-229.
20. Poonlarp, B. P., Boonyakiat, D., and Pilakunta, K. 2012. Effect of Vacuum Cooling on Shelf Life of Organic Chayote Shoot (*Sechium edule* Sm.). *Journal of Agricultural Science and Technology.* A2: 220-227.
21. Sirinanuwat, A., Boonyakiat, D., and Boonprasom, P. 2012. Effect of Vacuum Cooling on Physico-chemical Properties of Organic Coriander. *As. J. Food. Ag-Ind* 5(2): 96-103.

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

1. Leawtrakoon, P, and Naruenartwongsakul, S. 2014. Physicochemical, antioxidant and sensory properties of puffed longan-rice snack by extrusion process. *Acta Hort. (ISHS)* 1024 : 413-417.
2. Phawatwiangnak, K., Samakradhamrongthai, R., Naruenartwongsakul, S. and Utama-ang, N. 2013. Effect of Moisture Content on Extruded Dough of Green Tea Breakfast Cereal. *Food and Applied Bioscience Journal*, 1(1) : 11-23.
3. Deenu, A., Naruenartwongsakul, S. and Kim, S. M. 2013. Optimization and Economic Evaluation of Ultrasound Extraction of Lutein from *Chlorella vulgaris*. *Biotechnology and Bioprocess Engineering* 18: 1151-1162.
4. ชูรัตน์ ศรีจันทพงษ์ รัตนา อัดตปัญญา และศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล. 2553. การยับยั้งการเกิดน้ำตาลของเนื้อลิ้นจี่ โดยวิธีทางเคมี. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 41(3) : 437-446.
5. จิตยวดี วงศ์ธิดา รัตนา อัดตปัญญา และศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล. 2553. ผลของ 4-เฮกซิลเรโซซินอลม ไอโซ แอสคอร์บิกและโพแตสเซียมซอร์เบตต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพเนื้อมะม่วงอบแห้งพันธุ์โชคอนันต์. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 41(1): 17-26.
6. Leawtrakul, P. and Naruenartwongsakul, S. 2012. Formula Optimization for Developing Puffed Snack with Longan (*Dimocarpus longan* Lour.) Powder by Extrusion Process Using Mixture Design and Response Surface Methods. International Conference on food and Applied Bioscience. February 6-7, 2012. Kantary Hills Chiang Mai Hotel, Chiang Mai, Thailand. p.96-103.
7. Maeban, T., Naruenartwongsakul, S. and Utama-ang, N. 2012. Optimum Moisture Content and Chocolate Formula For Chocolate Coated-Black Glutinous Rice Cracker Puffing by Microwave. International Conference on food and Applied Science. February 6-7, 2012. Kantary Hills Chiang Mai Hotel, Chiang Mai, Thailand. p.201-208.
8. พิทยาภรณ์ โออินทร์ และศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล. 2553. ผลของการปรับสภาพแป้งและสภาวะเอกซ์ทรูชันต่อสมบัติทางกายภาพเคมี และดัชนีไกลซีมิกของแป้งถั่วเขียวขึ้นรูป. การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก ครั้งที่ 3. 20-21 พฤษภาคม 2553.

9. จักรพันธ์ ปัญญนันท์ ญัฐพล อาษากิจ ศิวฤทธิ์ เตียสุวดีเศรษฐ และศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล. 2552. การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ ข้าวแต่น้ำมันโดยใช้เทคนิคไมโครเวฟ. นิทรรศการงานแสดงผลงานพัฒนาเทคโนโลยีทุนปริญาตรี สกว.ครั้งที่ 7 (IRPUS52) ณ ห้องประชุมรอยัลพารากอนฮอลล์ ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ, วันที่ 26-29 มีนาคม 2552.
10. ปรีญา ขอบใจ วิษณุ ดัยสืบ และศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล. 2552. อุณหภูมิและความชื้นของการเก็บรักษาต่อจุลินพลศาสตร์ของการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะขามแก้ว. การประชุมวิชาการโครงการอุตสาหกรรม และวิจัยสำหรับนิสิตปริญาตรี ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (IRPUSCON-01) ณ ห้องประชุมรอยัลพารากอนฮอลล์ ชั้น 5 สยามพารากอน จังหวัดกรุงเทพฯ ระหว่างวันที่ 27 - 29 มีนาคม 2552. หน้า 506-509.

รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

1. วรายุทธ์ เนติกานต์, วรภัทร์ สงวนไชยไผ่วงศ์, รณชัย ปราณนาผล, และนพพล เล็กสวัสดิ์. 2554. ความเป็นไปได้ในการผลิตอาร์-ฟีนิลแอสิติลคาร์บินอล และฟอสเฟตไอออนด้วยเศษอาหารสัตว์เหลือทิ้ง จากโรงงานผลิตอาหารสัตว์. วารสารอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 4(1) : 60 – 78.
2. Intachai, K., Singboottra, P., Leksawasdi, N., Kasinrer, W., Tayapiwatana, C., and Butr-Indr, B. 2015. Enhanced Production of Functional Extracellular Single Chain Variable Fragment Against HIV-1 Matrix Protein from *Escherichia coli* by Sequential Simplex Optimization. Preparative Biochemistry and Biotechnology 45(1): 56 - 68.
3. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P., Sanguanchaipaiwong, V., Leksawasdi, N., and Leksawasdi, N. 2015. Evaluation of Cells Disruption for Partial Isolation of Intracellular Pyruvate Decarboxylase Enzyme by Silver Nanoparticles Method. Acta Alimentaria: An International Journal of Food Science (Accepted).
4. Tangtua, J., Leksawasdi, N., and Rattanapanone, N. 2014. Quality Changes in Ripened Mango and Litchi Flesh After Cryogenic Freezing and During Storage. Chiang Mai Journal of Natural Sciences 13(3): 281 – 296.
5. Prommajak, T., Leksawasdi, N., and Rattanapanone, N. 2014. Biotechnological Volarization of Cashew Apple: a Review. Chiang Mai Journal of Natural Sciences 13(May – August): 159 – 182.
6. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Leksawasdi, N., and Techapun, C. 2014. Enhancement and Optimization of Exopolysaccharide Production by *Weissella confusa* TISTR 1498 in pH Controlled Submerged Fermentation Under High Salinity Stress. Chiang Mai Journal of Sciences 41(3): 503-512.
7. Roongruangsri, W., Rattanapanone, N., Leksawasdi, N., and Boonyakiat, D. 2013. Influence of storage conditions on physico-chemical and biochemical of two tangerine cultivars. Journal of Agricultural Science. .84-70 :(2)5
8. Roongruangsri, W., Rattanapanone, N., Leksawasdi, N., and Boonyakiat, D. 2013. Physico-chemical changes during growth and maturation of tangerine fruit cv. 'Sai Nam Phueng' and 'See Thong'. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. .72-59 :(1)12
9. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P. and Leksawasdi, N. .2013Screening of 50Microbial Strains for Production of Ethanol and (R)-phenylacetylcarbinol. Chiang Mai Journal of Science .304-299 :(2)40

ผศ.ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล

1. Pathomrungsyounggul, P., Lewis, M.J. and Grandison, A.S. 2013. *Calcium-fortified soymilk*. In Handbook of Food Fortification and Health, V. R. Preedy, R. Srirajaskanthan and V. B. Patel (Eds.). 185-197.
2. Pathomrungsyounggul, P., Lewis, M.J. and Grandison, A.S. 2011. *Feasibility of using dialysis for determining calcium ionconcentration and pH in calcium-fortified soymilk at high temperature*. Journal of Food Science. 71: E10-E16.
3. Ritnuch, P., Chalermchat, Y. and Pathomrungsyounggul, P. 2012. *Effects of methocel concentration and whipping time on some physical properties of foamed lime beverage and its drying kinetic*. Book of Abstracts in "International Conference on Food and Applied Bioscience", February 6-7, 2012 in Chiang Mai, Thailand. pp. 29.
4. Ritnuch, P., Chalermchat, Y. and Pathomrungsyounggul, P. 2012. *Physico-chemical properties and drying kinetics of lime powder produced by foam-mat drying*. Book of Abstracts in "International Conference on Food and Applied Bioscience", February 6-7, 2012 in Chiang Mai, Thailand. pp. 107.

อ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

1. Sai-Ut, S., Jongjareonrak, A., Rawdkuen, S. 2010. Re-extraction, recovery, and characteristics of skin gelatin from farmed giant catfish. Food and Bioprocess Technology. *In Press*.
2. Jongjareonrak, A., Saelim, K., Benjakul, S. 2010. Effect of pH and heating on antioxidant activities of stink beans. Agricultural Science Journal. 41: 87-90. (In Thai)
3. Rawdkuen, S., Jongjareonrak, A., Phatcharat, S. and Benjakul, S. 2010. Assessment of protein changes of farmed giant catfish (*Pangasianodon gigas*) muscles during refrigerated storage. International Journal of Food Science & Technology. 45: 985-994.
4. Chaijan, M., Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Rawdkuen, S. 2010. Chemical compositions and fresh quality attributes of farmed giant catfish (*Pangasiannodon gigas*) muscle. LWT-Food Science and Technology. 43: 452-457.
5. Jongjareonrak, A., Rawdkuen, S., Chaijan, M., Benjakul, S. and Tanaka, M. 2010. Chemical composition and characterization of skin gelatin from farmed giant catfish (*Pangasianodon gigas*). LWT-Food Science and Technology. 43: 161-165.

ผศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

1. Muangrat, R., Onwudili, J. A., and Williams, P. T., *Reaction products from the subcritical water gasification of food wastes and glucose with NaOH and H₂O₂*. Bioresource Technology, 2010. 101(17): p. 6812-6821.
2. Muangrat, R., Onwudili, J. A., and Williams, P. T., *Influence of NaOH, Ni/Al₂O₃ and Ni/SiO₂ catalysts on hydrogen production from the subcritical water gasification of model food waste compounds*. Applied Catalysis B-Environmental, 2010. 100(1-2): p. 143-156.
3. Muangrat, R., Onwudili, J. A., and Williams, P. T., *Influence of alkali catalysts on the production of hydrogen-rich gas from the hydrothermal gasification of food processing waste*. Applied Catalysis B-Environmental, 2010. 100(3-4): p. 440-449.
4. Muangrat, R., Onwudili, J. A., and Williams, P. T., *Alkali-promoted hydrothermal gasification of biomass food processing waste: A parametric study*. International Journal of Hydrogen Energy, 2010. 35(14): p. 7405-7415.

5. Muangrat, R., Onwudili, J. A., and Williams, P. T., *Alkaline Subcritical Water Gasification of Dairy Industry Waste (Whey)*. Short Communication. Bioresource Technology, 2011. 102(10): p. 6331-6335.

อ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์

1. S. Osiriphun, P. Iamtaweelaloen, P. Kooprasertying, W. Koetsinchai, K. Tuitemwong, L. E. Erickson, P. Tuitemwong, 2011, "*Campylobacter jejuni* Incidence, Infection, and Illness in Thailand", European Journal of Scientific Research, Vol. 12, No1, pp.110-122.
2. S. Osiriphun, P. Iamtaweelaloen, P. Kooprasertying, W. Koetsinchai, K. Tuitemwong, L. E. Erickson, P. Tuitemwong, 2011, "Exposure Assessment and Process Sensitivity Analysis on The Contamination of *Campylobacter* in Poultry Products", Poultry Science, Vol.90, No.7, pp.1562-1573.
3. Sukhuntha Osiriphun, Pravate Tuitemwong, Woranut Koetsinchai, Kooranee Tuitemwong, and, Larry E. Erickson, 2012, "Model of inactivation of *Campylobacter jejuni* in poultry scalding", Journal of Food Engineering, Vol. 110, No.1, pp. 38-43.

อ.ดร.ศศิธร ใบพ่อง

1. Chaikham., P., **Baipong., S.** (2016). Comparative Effects of High Hydrostatic Pressure and Thermal Processing on Physicochemical Properties and Bioactive Components of Mao Luang (*Antidesmabunius*Linn.) Juice. Chiang Mai Journal of Science -():- January 2016. (In Press)
2. A. Apichartsrangkoon., A., Chaikham., P., Pankasemsuk., T., **Baipong., S.** (2015). In Vitro Experiment on *Lactobacillus casei* 01 Colonizing The Digestive System in The Presence of Pasteurized Longan Juice. ActaAlimentaria, Vol. 44 (4), pp. 493–500.
3. Ampatzoglou, A., Schurr, B., Deepika, G., **Baipong, S.**, Charalampopoulos, D., 2010. Influence of fermentation on the acid tolerance and freeze drying survival of *Lactobacillus rhamnosus* GG. Biochemical Engineering Journal 52, 65-70.
4. **Baipong, S.** "Effect of air flow rate on the growth of *Lactobacillus rhamnosus*GG (ATCC 53013)". Presented at New Orleans, LA, USA, 11-14 June 2011.
5. **Baipong S.**, Pinthong R., Pattanakul P., Natakankikul S., Bonn G.K. (2004). Red Pigment and Citrinin Produced by *Monascus sp.* in Rice. Celebration of 20th Anniversary of the Thai-Austrian Cooperation. 26-30 July. Ministry of Education, Bangkok, Thailand.