รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน
ประจำปีการศึกษา 2557/ปีงบประมาณ 2558

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

กรกฎาคม 2558

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
สารบัญตาราง	ค
ส่วนนำ SAR	
1.1 บทสรุปผู้บริหาร	1
1.2 ประวัติความเป็นมาโดยย่อ	2
1.3 ปรัชญาของหลักสูตร	2
1.4 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	3
ผลการดำเนินการของหลักสูตร	
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	4
หมวดที่ 2 อาจารย์	10
หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต	18
หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตรข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร	27
หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร	60
หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน	67
หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร	69
ภาคผนวก	
คะแนนผลการประเมินคุณภาพ (SAR-8)	71
การวิเคราะห์ผลการประเมินระดับหลักสูตร	76
แผน-ผลการดำเนินงานของปีการศึกษา 2557-2561 (SAR-9)	77

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1.1	สรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1	4
1.2	อาจารย์ประจำหลักสูตร / คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร / คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 1.1 เกณฑ์ข้อ 1, 2)	5
2.1	สรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 4	10
2.2	กระบวนการและผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	10
3.1	สรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 2 และองค์ประกอบที่ 3	18
3.2	ข้อมูลนักศึกษา	18
3.3	กระบวนการและผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	19
3.4	คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐาน TQF (ตัวบ่งชี้ 2.1)	25
3.5	ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตภายในเวลา 1 ปี (ตัวบ่งชี้ที่ 2.2)	25
4.1	สรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 5	27
4.2	สรุปผลการเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา	28
4.3	กระบวนการและผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	35
4.4	ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (ตัวบ่งชี้ที่ 5.4)	45
4.5	การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ	48
4.6	รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา	49
4.7	รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา	49
4.8	คุณภาพของการสอน	50
4.9	ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน	55
4.10	กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน	50
5.1	สรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 6	60
5.2	การบริหารหลักสูตร	60
5.3	กระบวนการและผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	61
6.1	ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน	67
6.2	การประเมินจากผู้ที่สำเร็จการศึกษา	67
6.3	การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)	67
7.1	ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา	69

คำนำ

รายงานประจำปีการประเมินคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2557 หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี ฉบับนี้ได้จัดทำขึ้นเพื่อเผยแพร่ผลการดำเนินงานแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสาธารณชนเพื่อใช้เป็นเอกสารประกอบการรับการประเมินคุณภาพภายใน ประจำปีการศึกษา 2557

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรมได้จัดทำรายงานผลการดำเนินงานตามแนวทางที่มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์กำหนด โดยรายงานผลการดำเนินงานตามองค์ประกอบและเกณฑ์การประเมินคุณภาพภายในซึ่งประกอบด้วยตัวบ่งชี้ของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) รวม 6 องค์ประกอบ

ช่วงเวลาในการรวบรวมข้อมูลรายงาน ตั้งแต่ 1 มิถุนายน 2557 – 31 กรกฎาคม 2558

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม หวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะสะท้อนภาพการดำเนินงาน รวมถึงผลสัมฤทธิ์ของการปฏิบัติงานในทุกมิติในรอบปีการศึกษาที่ผ่านมา ซึ่งทางหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ยินดีรับฟังข้อเสนอแนะ รวมทั้งข้อคิดเห็นต่างๆจากคณะกรรมการการประเมินคุณภาพภายในเพื่อนำข้อมูลดังกล่าวไปพิจารณาแนวทางพัฒนา/ปรับปรุง โดยดำเนินการแก้ไขจุดอ่อนและเสริมจุดแข็งของหลักสูตรต่อไป สุดท้ายนี้ หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ขอขอบคุณบุคลากรในหลักสูตร และเจ้าหน้าที่ทุกหน่วยงานที่ให้ความร่วมมือในการรวบรวมข้อมูลและจัดทำรายงานจนสำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี
สิงหาคม 2558

1. ส่วนนำ SAR

1.1 บทสรุปผู้บริหาร

ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ได้ดำเนินภารกิจในการผลิตบัณฑิตและผลงานวิจัย รวมทั้งการนำผลงานต่างๆไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และสอดคล้องกับองค์ประกอบและตัวชี้วัดต่างๆ เพื่อพัฒนาและเป็นไปตามระบบการประเมินคุณภาพของมหาวิทยาลัย ผลการดำเนินงานโดยรวมทุกองค์ประกอบ ค่าเฉลี่ย 6 องค์ประกอบสำหรับการประเมินคุณภาพภายใน เท่ากับ 2.31 ผลการประเมินอยู่ในระดับ ปานกลาง

องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มีการบริหารจัดการหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรโดยมีจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐาน อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกคิดเป็นร้อยละ 80 รวมถึงมีการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด และมีการดำเนินงานเป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ผลการประเมินผ่านเกณฑ์

องค์ประกอบที่ 2 : การผลิตบัณฑิต

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มีระบบการผลิตบัณฑิตและกลไกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตรที่สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ พันธกิจ และความต้องการของสังคม และเป็นไปตามข้อตกลงของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ทั้งในส่วนของหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และสิ่งอำนวยความสะดวกให้กับนักศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพบัณฑิต โดยในปีการศึกษา 2557 ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2 อยู่ในระดับ ดี (3.53)

องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มีการดำเนินงานด้านกิจกรรมการพัฒนานักศึกษาเป็นภารกิจหลักของงานพัฒนานักศึกษา กองสนับสนุนวิชาการและการพัฒนานักศึกษา ซึ่งได้จัดกิจกรรมเพื่อบริการนักศึกษาและศิษย์เก่า อีกทั้งยังได้จัดโครงการเพื่อพัฒนานักศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยในปีการศึกษา 2557 ผลการดำเนินงานตามองค์ประกอบที่ 3 อยู่ในระดับ น้อย (1.67)

องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มีแนวทางการดำเนินงานด้านการบริหารและพัฒนาอาจารย์ คุณภาพอาจารย์ และผลที่เกิดกับอาจารย์ โดยมีการส่งเสริมให้มีการวิจัยที่เป็นระบบมากขึ้นและมีกลไกส่งเสริมสนับสนุนเพื่อให้สามารถดำเนินงานวิจัยได้และเป็นไปตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ซึ่งในปีการศึกษา 2557 นี้ ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 4 อยู่ในระดับ ปานกลาง (3.00)

องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มีการบริหารจัดการสาระของรายวิชาในหลักสูตร การวางระบบผู้สอนและกระบวนการเรียนการสอน และการประเมินผู้เรียน เพื่อให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด ตัวบ่งชี้ในการประเมินต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดรายวิชาที่มีเนื้อหาที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา รวมทั้งการวางระบบผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งต้องเป็นบุคคลที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์ และมีคุณสมบัติเหมาะสมในการพัฒนานักศึกษาให้เต็มศักยภาพ จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ ซึ่งผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 5 อยู่ในระดับ น้อย (2.00)

องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ดำเนินการบริหารหลักสูตรโดยคำนึงถึงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ซึ่งประกอบด้วยความพร้อมทางกายภาพ ความพร้อมด้านอุปกรณ์ ความพร้อมด้านเทคโนโลยี ความพร้อมด้านการให้บริการ รวมทั้งการบำรุงรักษาที่ส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยพิจารณาร่วมกับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ ซึ่งผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 6 อยู่ในระดับ น้อย (1.00)

1.2 ประวัติความเป็นมาโดยย่อ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร พัฒนามาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการแปรรูปชีวภาพ โดยได้รับนักศึกษาเป็นครั้งแรกเมื่อปีการศึกษา 2554 (พ.ค.53 – เม.ย.54) อยู่ภายใต้การดูแลของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ซึ่งเป็นคณะที่ได้รับการจัดตั้งเป็นหน่วยงานภายในของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ตามมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ในคราวประชุมครั้งที่ 306 (4/2551) เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2551 ดำเนินงานภายใต้การบริหารงานแบบ “รวมศูนย์บริการ ประสานภารกิจ” โดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ดำเนินงานด้านการจัดการเรียนการสอนเป็นหลักส่วนงานสนับสนุนด้านอื่นๆ สำนักงานอธิการบดี เป็นหน่วยงานกลางในการดำเนินงานให้กับคณะ โดยประกอบไปด้วย กองการบริหารและการพัฒนายุทธศาสตร์ จะทำหน้าที่สนับสนุนการดำเนินงานด้านงานนโยบายและการบริหาร งานงบประมาณและพัสดุ และงานจัดการทรัพย์สิน ส่วนกองวิชาการและการพัฒนานักศึกษา จะทำหน้าที่สนับสนุนการดำเนินงานด้านงานสนับสนุนวิชาการ งานทะเบียนและงานประมวลผล และงานพัฒนานักศึกษา

1.3 ปรัชญาของหลักสูตร

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารโดยเน้นการสร้างมาตรฐานการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่อาหารตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา การขนส่งและการกระจายสินค้า เน้นการแปรรูปไขมันและน้ำมัน รวมทั้งผลพลอยได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่า

ทางเศรษฐกิจ และเน้นด้านเทคโนโลยีอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บของอาหาร เป็นบัณฑิตที่มีทักษะในการคิดวิเคราะห์แก้ไขปัญหา มีทักษะพื้นฐานในการวิจัยต่อยอดองค์ความรู้ มีสมรรถนะสากล มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ โดยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มิได้มีการแบ่งสาขาวิชาย่อย แต่ได้มีการแบ่งกลุ่มวิชาย่อยเป็น 3 กลุ่มวิชา คือ กลุ่มวิชาเทคโนโลยีอาหาร กลุ่มวิชาเทคโนโลยีของไขมันและน้ำมัน และกลุ่มวิชาการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ซึ่งในแต่ละกลุ่มวิชานักศึกษาจะต้องเลือกเรียนรายวิชาชีพเลือกของกลุ่มวิชาจำนวน 4 รายวิชาจำนวน 12 หน่วยกิต โดยนักศึกษาจะต้องเลือกกลุ่มวิชาย่อยในปลายภาคเรียนที่ 2 ของชั้นปีที่ 2

1.4 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1) ผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่มีความรอบรู้เชิงวิชาการ มีความสามารถและทักษะทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยเน้นการสร้างคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตลอดทุกกระบวนการ ความสามารถในการแปรรูปไขมันและน้ำมัน และผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมไขมันและน้ำมัน และเน้นความสามารถในการแปรรูปอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์ และยืดอายุการเก็บของอาหาร

2) ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้พื้นฐานด้านการวิจัย มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ และสามารถแก้ไขปัญหาด้วยตนเองโดยใช้ความรู้ในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

3) ผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการสื่อสาร มีทักษะและประสิทธิภาพในการทำงานในโรงงานอุตสาหกรรม หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องหรืออาชีพอิสระและสามารถทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม

4) ผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึก และความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร พ.ศ. 2558
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี
ประจำปีการศึกษา 2557 วันที่รายงาน 24 สิงหาคม พ.ศ. 2558

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

รหัสหลักสูตร 25490101106272 ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 1.1 ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 1

เกณฑ์ข้อที่	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ - ตามเกณฑ์ (✓) - ไม่ได้ตามเกณฑ์ (✗)
1	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓
2	คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓
11	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	✓
12	การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐาน	✓

สรุปผลการดำเนินงานองค์ประกอบที่ 1 ตามเกณฑ์ข้อ 1, 2, 11, 12 (จำนวน 4 ข้อ)

☑ ได้มาตรฐาน

☐ ไม่ได้มาตรฐาน เพราะ.....

ตารางที่ 1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร / คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร / คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 1.1 เกณฑ์ข้อ 1, 2)

ตำแหน่งทางวิชาการ รายชื่อตาม มคอ. 2 และเลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ รายชื่อปัจจุบัน และเลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ/สาขาวิชา/ปีที่สำเร็จการศึกษา	สาขาวิชาตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาที่เปิดสอน		หมายเหตุ
			ตรง	สัมพันธ์	
1. ผศ.วันชัย สุทธินุ่น 3 8402 00464 78 4	1. ผศ.วันชัย สุทธินุ่น 3 8402 00464 78 4	- วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2533 - วท.บ.(อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2524	✓		
2. ผศ.ดร.ชัชวาล โชติมากร 3 9410 00561 29 8	2. ผศ.ดร.ชัชวาล โชติมากร 3 9410 00561 29 8	- Ph.D.(Food Science and Technology), Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan, 2549 - วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 - วท.บ.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2542	✓		
3. ดร.ปารมี หนูนิ่ม 5 9301 00045 71 8	3. ดร.ปารมี หนูนิ่ม 5 9301 00045 71 8	- ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2551 - วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,	✓		

ตำแหน่งทางวิชาการ รายชื่อตาม มคอ. 2 และเลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ รายชื่อปัจจุบัน และเลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ/สาขาวิชา/ปีที่สำเร็จการศึกษา	สาขาวิชาตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาที่เปิดสอน		หมายเหตุ
			ตรง	สัมพันธ์	
		2547 - วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2543			
4. ดร.พรพงษ์ สุทธิรักษ์ 3 8402 00011 14 0	4. ดร.สมหวัง เล็กจริง 3 9303 00544 03 7	- ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2553 - วท.บ.(เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์, 2545	✓		
5. อ. ธีรศักดิ์ ปั้นวิชัย 3 6006 00092 22 3	5. Assoc. Prof. Dr. Seppo Juthani Karrila PG6315600	- Ph.D.(Chemical Engineering), University of Wisconsin-Madison, USA, 1988 - M.S.(Mathematics), University of Turku, Finland, 1983 - B.S.(Mathematics), University of Turku, Finland, 1981		✓	

ผลการกำกับมาตรฐาน

เกณฑ์ข้อ 1 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร

☑ ครบ ☐ไม่ครบ

เกณฑ์ข้อ 2 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร

☑ เป็นไปตามเกณฑ์

1) เป็นอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่า ป.โทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่ง ผศ.ขึ้นไปในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนอย่างน้อย 2 คน

☐ ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ เพราะ.....

ผลการกำกับมาตรฐาน

เกณฑ์ข้อ 11 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

1) เริ่มเปิดรับนักศึกษาครั้งแรกในปีการศึกษา 2554
2) ตามรอบหลักสูตรต้องปรับปรุงให้แล้วเสร็จและประกาศใช้ในปี พ.ศ. 2558 โดยเริ่มรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2559

☑ ปัจจุบันหลักสูตรยังอยู่ในระยะเวลาที่กำหนด

☐ ปัจจุบันหลักสูตรถือว่าล้าสมัย

ผลการกำกับมาตรฐาน

เกณฑ์ข้อ 12 การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

1) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการประชุมเพื่อวางแผนในเรื่อง แผนการรับนักศึกษา การเปิดรายวิชา การกำหนดผู้สอน การจัดทำ มคอ. 3 ก่อนเปิดภาคการศึกษาอย่างน้อย 2 สัปดาห์

มีการประชุมเพื่อติดตามและทบทวนการจัดทำ มคอ. 3 และแนวทางการประเมินคุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ มีการประชุมเพื่อทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร ทั้งด้านการรับนักศึกษา การจัดการเรียนการสอน และกิจกรรมเสริมหลักสูตร

หลักฐานอ้างอิง

เอกสารหมายเลข 1.1 บันทึกช่วยจำการประชุมสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร วันที่ 2 กรกฎาคม 2557

เอกสารหมายเลข 1.2 บันทึกช่วยจำการประชุมสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร วันที่ 6 ตุลาคม 2557

เอกสารหมายเลข 1.3 บันทึกช่วยจำการประชุมสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร วันที่ 15 มิถุนายน 2558

2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา

ผลการดำเนินงาน

มีการจัดทำหลักสูตรตามมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ

โครงสร้างรายวิชาต่าง ๆ สอดคล้องกับร่าง มคอ. 1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

เริ่มเปิดรับนักศึกษารุ่นแรกในปีการศึกษา 2554 และเข้ารอบปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา 2558 ซึ่งขณะนี้ได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรเรียบร้อยแล้วและพร้อมจะเปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2559

หลักฐานอ้างอิง

เอกสารหมายเลข 1.4 ร่าง มคอ. 1 (หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

เอกสารหมายเลข 1.5 มคอ. 2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2553)

เอกสารหมายเลข 1.6 มคอ. 2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558)

3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม(ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา

ผลการดำเนินงาน

มีการกำหนดให้ทำ มคอ. 3 ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 2 สัปดาห์ และจัดทำ มคอ. 5 เมื่อสิ้นภาคการศึกษาภายในเวลา 30 วัน และต้องทำ SAR ภายใน 60 วัน

(1) จำนวนรายวิชาที่หลักสูตรเปิดสอนในปีการศึกษา 2557 มีจำนวนทั้งสิ้น 36 รายวิชา

(2) จำนวนรายวิชาที่มี มคอ.3-4 ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา 36 รายวิชา

เนื่องจากมหาวิทยาลัยพัฒนาระบบ TQF Online สำหรับคณาจารย์ทั้งมหาวิทยาลัยในการจัดส่ง มคอ. 3 และมีกระบวนการในการติดตามโดยกำหนดให้หัวหน้าสาขาวิชาและผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถติดตามได้ ซึ่งทางหลักสูตรได้กำกับและติดตามการจัดส่ง มคอ. 3 ของรายวิชาที่เปิดสอนโดยคณาจารย์ในหลักสูตรได้ครบถ้วนตามกำหนด

หลักฐานอ้างอิง

เอกสารหมายเลข 1.7 มคอ. 3-4 (จากระบบ TQF Online)

4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และมคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา

ผลการดำเนินงาน

(1) จำนวนรายวิชาที่เปิดสอน 36 รายวิชา

(2) จำนวนรายวิชาที่จัดทำ มคอ.5-6 แล้วเสร็จภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน 36 รายวิชา

หลักฐานอ้างอิง

เอกสารหมายเลข 1.8 มคอ. 5-6 (จากระบบ TQF Online)

5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ SAR ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

(1) สิ้นสุดปีการศึกษาวันที่ 25 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2558

(2) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ SAR แล้วเสร็จวันที่ 31 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2558

หลักฐานอ้างอิง

เอกสารหมายเลข 1.9 รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร พ.ศ. 2557

สรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ข้อ 12

☑ ผ่าน เพราะดำเนินงานผ่านทุกข้อ

☐ ไม่ผ่าน เพราะดำเนินงานไม่ผ่านข้อ.....

หมวดที่ 2 อาจารย์

(องค์ประกอบที่ 4)

อธิบายผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ต่อไปนี้

ตารางที่ 2.1 ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 4

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนน
4.1 การบริหารและการพัฒนาอาจารย์	3	2	2
4.2 คุณภาพอาจารย์			
4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	100	80	5
4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ	40	60	5
4.2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	20	56	5
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	2	2	2

ตารางที่ 2.2 กระบวนการและผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 4 อาจารย์

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ อธิบายกระบวนการและผลการดำเนินงาน	
- ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร	**1) อธิบายระบบ กลไก หรือแนวทางการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรและการบริหารอาจารย์** การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร หลักสูตรพิจารณาจากอาจารย์ที่มีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า มีความเชี่ยวชาญ หรือประสบการณ์การทำงาน ตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร **<u>ระบบและกลไกการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร</u>** มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มีการกำหนดกรอบอัตรากำลังการรับอาจารย์ใหม่ และนโยบายที่ชัดเจน และมีระบบและกลไกในการดำเนินการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยการเสนอแต่งตั้งให้อาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นคณะกรรมการจัดทำหลักสูตรและคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และในทุกปีการศึกษาจะมีการทบทวนรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร ว่าในระหว่างปีการศึกษามีอาจารย์ลาออก มีอาจารย์ลาศึกษาต่อหรือไม่ เพื่อให้มีอาจารย์ประจำหลักสูตรครบถ้วนทุกปีการศึกษา ซึ่งหากมีการ

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	เปลี่ยนแปลงต้องดำเนินการขอเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตรตามขั้นตอนดังนี้ 1. เสนอคณะกรรมการประจำคณะ พิจารณาให้ความเห็นชอบ 2. เสนอคณะกรรมการวิชาการ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี พิจารณาให้ความเห็นชอบ 3. เสนอคณะกรรมการสภาวิทยาเขตสุราษฎร์ธานี อนุมัติการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร 4. เสนอสภามหาวิทยาลัยรับทราบการอนุมัติการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตร 5. เสนอ สกอ. รับทราบการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตรภายใน 30 วัน หลังจากสภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ **2) อธิบายการดำเนินงานจริงตามระบบ กลไก หรือแนวทางการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรและการบริหารอาจารย์** **<u>การดำเนินงานจริงตามระบบ กลไกหรือแนวทางการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร</u>** **การรับอาจารย์ประจำหลักสูตร** ฝ่ายแผนได้มีการจัดทำแผนอัตรากำลังระยะ 4 ปี (ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2556-2559) มีการคิดวิเคราะห์อัตรากำลังตามแนวทางที่มหาวิทยาลัยกำหนด คือ การวิเคราะห์จำนวนนักศึกษาเต็มเวลาเทียบเท่าและภาระงานสอนเพื่อสะท้อนภาระงานในปัจจุบัน และทิศทางการพัฒนาในอนาคต และทบทวนแผนอัตรากำลังระยะ 4 ปี เป็นประจำทุกปี เพื่อวางแนวทางในการรับอาจารย์ โดยทางหลักสูตรมีส่วนร่วมในการกำหนดเกณฑ์ คุณสมบัติของอาจารย์ที่ตรงตามความต้องการของหลักสูตร เพื่อคัดเลือกอาจารย์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสม ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรเทคโนโลยีอาหารยังมิได้มีการรับสมัครอาจารย์ประจำหลักสูตร **การแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร** คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้การดำเนินการตามระบบ กลไกในการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้ 1. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรประชุมหารือเพื่อทบทวนรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรและจัดทำตารางเปรียบเทียบรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรเดิมและรายชื่อพร้อมคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ที่ขอเปลี่ยนแปลง 2. เสนอวาระการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตรให้คณะกรรมการประจำคณะพิจารณาให้ความเห็นชอบ โดยกรรมการประจำคณะมีการให้ความเห็นเพิ่มเติมในการตรวจทานคุณวุฒิของอาจารย์ให้มีความถูกต้อง

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	3. เสนอวาระการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตรให้คณะกรรมการวิชาการวิทยาเขตสุราษฎร์ธานีพิจารณาให้ความเห็นชอบ โดยที่ประชุมมีมติให้ความเห็นชอบการขอเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตรตามเสนอและมีข้อเสนอแนะให้เพิ่มเติมผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปีและให้ตรวจทานคุณวุฒิของอาจารย์บางท่าน 4. เสนอวาระการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตรให้คณะกรรมการสภาวิทยาเขตสุราษฎร์ธานีอนุมัติ โดยที่ประชุมมีมติอนุมัติการขอเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรตามเสนอ 5. เสนอวาระการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตรให้สภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบการอนุมัติ และเสนอ สกอ. **3) อธิบายการประเมินผลการดำเนินงาน** ผลจากการทบทวนรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2557 พบว่าวิทยาเขตสุราษฎร์ธานี มีความจำเป็นต้องดำเนินการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตรระดับปริญญาตรีทุกหลักสูตรเพื่อให้มีจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรครบถ้วนและมีคุณสมบัติถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2548 ของ สกอ. ในส่วนของหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร ได้มีการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรจากเดิมเนื่องจากมีอาจารย์ลาศึกษาต่อ และเปลี่ยนแปลงเพื่อประสิทธิภาพในการบริหารจัดการหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร และหลักสูตรระดับปริญญาโทที่จะเปิดในอนาคต โดยการเปลี่ยนแปลงได้ดำเนินการตามระบบ กลไก และแนวทางการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรตามลำดับ ซึ่งสภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบอนุมัติ (สภามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ได้อนุมัติการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 365 (3/2558) ลงวันที่ 25 เมษายน พ.ศ. 2558 และเริ่มใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1/2557) และเสนอ สกอ. ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการดำเนินการและรอผลการพิจารณา จากการประเมินผลการดำเนินงานตามระบบและกลไกการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร พบว่ามีประสิทธิภาพ สามารถดำเนินการได้จริง
- ระบบการบริหารอาจารย์	**แผนการดำเนินงาน** คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ได้กำหนดทิศทางและนโยบายการบริหารคณะ ที่ครอบคลุมทิศทางและนโยบายในการบริหารคณาจารย์ ในด้านต่างๆ และมีกลไกการบริหารเพื่อส่งเสริมความก้าวหน้าทางวิชาการของอาจารย์ หลักสูตรมีกลไกการบริหารอาจารย์เพิ่มเติมตามความถนัด และเพื่อ

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	ประสิทธิภาพในการบริหารงานต่างๆ ภายในหลักสูตร โดยมีการแบ่งงานรับผิดชอบเป็นด้านต่างๆ คือ ด้านการเรียนการสอน ด้านการวิจัย ด้านบริการวิชาการ ด้านการพัฒนานักศึกษา เป็นต้น **ผลการดำเนินงาน** วันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม จัดประชุมบุคลากร เพื่อถ่ายทอดนโยบายสู่สาขาวิชาและหลักสูตร และร่วมกันพิจารณาทิศทางและนโยบายการบริหารคณะ รวมทั้งบทบาทของสาขาวิชาและหลักสูตรในการพัฒนาคณะ
- ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์	**1) อธิบายระบบ กลไก หรือแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร** มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี ส่งเสริมให้บุคลากรได้พัฒนาความรู้ ความสามารถ ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ โดยได้จัดสรรงบประมาณในการพัฒนาอาจารย์ ให้มีศักยภาพที่สูงขึ้น อาจารย์ประจำทุกคนรับทราบข้อมูลจากการแจ้งในที่ประชุมหลักสูตร และ/หรือการรับรู้ข่าวสารผ่านทางเว็ปไซต์ของคณะ วิทยาเขต และมหาวิทยาลัย โดยการจัดสรรงบประมาณ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาในวิชาชีพ อาทิ ● สนับสนุนทุนพัฒนาอาจารย์ เพื่อศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก ● สนับสนุนงบประมาณเพื่อให้บุคลากรพัฒนาความรู้ ในศาสตร์ที่สนใจ หรือที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน ในทุกปี โดยสนับสนุนงบประมาณ คนละ 11,000 บาท/ปี ตามจำนวนบุคลากรที่มีของแต่ละคณะ ● งบการซื้อหนังสือในเงินสวัสดิการบรรณสารสงเคราะห์ คนละ 1,200 บาทต่อปี ● การจัดสรรงบประมาณในการทำวิจัยจากกองทุนวิจัย เช่น ทุนพัฒนาศักยภาพการทำวิจัยของอาจารย์ใหม่ ทุนพัฒนานักวิจัย ทุนวิจัยสถาบัน เป็นต้น ● สนับสนุนทุนโครงการพัฒนาผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่าที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ นอกจากนี้ ยังมีการจัดโครงการพัฒนาบุคลากร ตามความต้องการของคณะ โดยให้คณะ/หน่วยงาน ส่งโครงการมายังส่วนกลาง เพื่อพิจารณาขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ในแต่ละปี และเมื่อโครงการได้รับการพิจารณาสนับสนุนงบประมาณแล้ว จึงนำมากำหนดเป็นปฏิทินการจัดโครงการพัฒนาบุคลากรประจำปี เพื่อกำหนดระยะเวลา และผู้รับผิดชอบโครงการ

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	2) อธิบายการดำเนินงานจริงตามระบบ กลไก หรือแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร โครงการพัฒนาบุคลากร จะดำเนินการตามขั้นตอน และแผน ที่ได้กำหนดไว้ในปฏิทินโครงการ ยกเว้นในบางโครงการที่อาจมีการเปลี่ยนแปลง กำหนดการหรือโครงการเนื่องจากอาจมีโครงการหรือประเด็นที่มีความสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องพัฒนาบุคลากรอย่างเร่งด่วน ซึ่งในการจัดโครงการแต่ละโครงการ จะคำนึงถึงความสำคัญ ในการพัฒนาตัวบุคลากร นอกจากนี้ การพัฒนาตนเองของบุคลากร จะพิจารณาตามความต้องการของบุคลากรและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้สามารถนำมาใช้ในการทำงานให้เกิดประโยชน์สูงสุด หากศาสตร์ หรือประเด็นความรู้ที่บุคลากรไปศึกษาต่อ หรืออบรมมีความน่าสนใจ สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ สู่บุคลากรท่านอื่นได้ ทางคณะ/หน่วยงาน จะส่งเสริมกระบวนการเผยแพร่ความรู้เพิ่มเติมด้วย นอกจากนี้ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี ได้ดำเนินการจัดโครงการเพื่อพัฒนาศักยภาพของบุคลากรไปแล้ว อาทิ - โครงการปฐมนิเทศและพัฒนาอาจารย์ใหม่ - โครงการการเขียนผลงานทางวิชาการ - โครงการที่เน้นทางด้านการเรียน การสอน นอกจากนี้ ยังสนับสนุนให้บุคลากรได้ทราบถึงขั้นตอน และแนวทางต่างๆ เพื่อความก้าวหน้าในอาชีพ ผ่านโครงการพัฒนาบุคลากรของวิทยาเขตสุราษฎร์ธานีอีกด้วย อาจารย์ประจำทุกคนได้รับทุนพัฒนาบุคลากรเพื่อพัฒนาความรู้ในศาสตร์ที่สนใจหรือเกี่ยวข้องกับการทำงาน เช่น ดร.ปารมี หนูนิ่ม ได้รับงบประมาณสนับสนุนให้เข้าร่วมงานประชุมวิชาการ Asian Food Conference 2015 ณ.ประเทศฟิลิปปินส์ และเข้าร่วมอบรมเรื่องฉลากอาหาร ณ. สถาบันอาหาร กรุงเทพฯ ดร.สมหวัง เล็กจริง ได้รับงบประมาณสนับสนุนให้เข้าร่วมงาน International Workshop for East Asian Young Rheologist IWEAYR10 ณ.เมืองฟูกูโอกะ ประเทศญี่ปุ่น ดร.วิบูลย์ ป้องกันภัย เข้าร่วมอบรมเรื่อง การจัดการ Logistics and Supply Chain เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในอุตสาหกรรมอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้คณาจารย์ในหลักสูตรได้เข้าร่วมฟังบรรยายพิเศษ เรื่องการสร้างแรงบันดาลใจในการทำงาน เมื่อวันที่ 31 มีนาคม พ.ศ.2557 เข้าร่วมโครงการพัฒนาศักยภาพอาจารย์และการจัดการเรียนการสอน มคอ.ออนไลน์ เมื่อวันที่ 9-11 มิถุนายน พ.ศ. 2557 เข้าร่วมอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องหลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร วันที่ 1 และ 4 ก.ค. พ.ศ. 2558

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง How to make effective learning outcome assessment วันที่ 2-3 ก.ค. พ.ศ. 2558 เป็นต้น **3) อธิบายการประเมินการดำเนินงาน** คณาจารย์ในหลักสูตรทุกคนได้รับทราบระบบและกลไก หรือแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร และคณาจารย์ได้เข้าร่วมโครงการพัฒนาบุลลากรต่างๆ ที่คณะและวิทยาเขตจัดขึ้น รวมถึงคณาจารย์ในหลักสูตรได้ใช้งบประมาณสนับสนุน เพื่อพัฒนาความรู้ในศาสตร์ที่สนใจ หรือที่เกี่ยวข้องกับการทำงานในทุกปี จึงถือว่าระบบ กลไกและแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร สามารถดำเนินการได้สำเร็จลุล่วง อย่างไรก็ดีจากการประชุมกรรมการบริหารหลักสูตร มีความคิดเห็นว่าควรมีโครงการพัฒนาบุคลากรที่เสนอหรือจัดโดยหลักสูตร เพื่อพัฒนาบุคลากรในหลักสูตรได้อย่างตรงกับความต้องการ ในการจัดโครงการพัฒนาบุคลากร จะมีการจัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจ เพื่อนำไปปรับปรุงการทำงาน และได้สำรวจความต้องการของบุคลากร ในหัวข้อที่มีความสนใจ เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้น ในการขอกำหนดงบประมาณ ในการจัดโครงการในปีถัดไป นอกจากนี้ ยังได้นำผลการประเมินการปฏิบัติงาน ในส่วนของระดับสมรรถนะ (Competency) ที่บุคลากร มีช่องว่างสมรรถนะ นำมาใช้ในการกำหนดการของบประมาณเพื่อจัดโครงการอีกด้วย
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์	
- ร้อยละอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	1) อาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด 5 คน 2) อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกจำนวน 4 คน 3) อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกคิดเป็นร้อยละ 4/5 x 100 = 80 4) คะแนนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก คิดเป็น 80 x 5/20 = 20 ดังนั้นได้คะแนนเต็ม 5
- ร้อยละอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	1) อาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด 5 คน 2) อาจารย์ประจำหลักสูตรที่เป็น ผศ. รศ. ศ. จำนวน 3 คน 3) อาจารย์ประจำหลักสูตรที่เป็น ผศ. รศ. ศ. คิดเป็นร้อยละ 60 4) คะแนนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เป็น ผศ. รศ. ศ. x 5/60 = 5
- ผลงานทาง	บทความวิจัย และบทความทางวิชาการที่มีการเผยแพร่ตามเกณฑ์

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
วิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	1) ดร.สมหวัง เล็กจริง การนำเสนอผลงานวิชาการในระดับนานาชาติ (Proceeding) Lekjing, S. and Siripongvutikorn, S. 2014. Thermal inactivation of *Listeria monocytogences* in oyster (*Crassostrea belcheri*) meat and pasteurization effects on meat quality. The 5th International Symposium on Wellness, Heathy Lifestyle and Nutrition 2014. Lee Garden Plaza Hotel, Hat Yai, Songkhla, Thailand. 2-3 December 2014. (ค่าน้ำหนักเท่ากับ 0.4) 2) Assoc. Prof. Dr.Seppo Juthani Karrila ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ Somboon, N., Karrila, T.T., Keawmanee, T. and Karrila, S. J. 2014. Properties of gels from mixed agar and fish gelatin. International Food Research Journal 21(1): 485-492. (ค่าน้ำหนักเท่ากับ 1.0) Karrila, S. A. 2014. Practical pedestrian approach to parsimonious regression with inaccurate inputs. Songklanakarin Journal of Science and Technology 36(2): 241-248. (ค่าน้ำหนักเท่ากับ 1.0) การนำเสนอผลงานวิชาการในระดับนานาชาติ (Proceeding) Bemjaheima, S., Ongsuwan, N., Karrila, S., and Karrila, T. Antioxidant stability of a Novel Rice Extract Health Beverage during Storage, ISWHN 2014, Hat Yai, Thailand. Optimization with inaccurate or uncertain data, theory and application. (ค่าน้ำหนักเท่ากับ 0.4) 1) คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักตามสูตร ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาเอก = $\frac{2.8}{5} \times 100 = 56$ 2) แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้เทียบกับคะแนนเต็ม 5 คะแนนที่ได้ = $\frac{56}{20} \times 5 = 14$

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ แสดงผลที่เกิด	
- การคงอยู่ของอาจารย์	รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรมีการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากอาจารย์ประจำหลักสูตรเดิมมีการลาศึกษาต่อ และได้มีการเปลี่ยนแปลงเพื่อประสิทธิภาพในการบริหารจัดการหลักสูตรระดับปริญญาตรีเทคโนโลยีอาหาร และหลักสูตรระดับปริญญาโทที่จะเปิดในอนาคต โดยการเปลี่ยนแปลงได้ดำเนินการตามระบบ กลไก และแนวทางการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ตามลำดับ ซึ่ง ณ ปัจจุบันได้มีจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิตรงและสัมพันธ์กับสาขาเทคโนโลยีอาหารครบทั้ง 5 คน
- ความพึงพอใจของอาจารย์ ต่อการบริหารหลักสูตร	หลักสูตรไม่มีรูปแบบการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตรที่ชัดเจน แต่ได้มีการประชุมหารือและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของคณาจารย์ในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน และงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารหลักสูตรในทุกภาคการศึกษา

หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

(องค์ประกอบที่ 2,3)

ตารางที่ 3.1 ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 2 และองค์ประกอบที่ 3

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต			
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ	3	3.85	3.85
2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา			
- (ป.ตรี) ร้อยละของบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	60	64	3.20
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา			
3.1 การรับนักศึกษา	2	2	2
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	3	2	2
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	2	1	1

ตารางที่ 3.2 ข้อมูลนักศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาที่รับเข้า	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง) ในแต่ละปีการศึกษา				
		2555	2556	2557	2558	2559
2554	43	36	36	8	-	-
2555	109	93	81	80	-	-
2556	127	-	112	103	-	-
2557	92	-	-	89	-	-

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา

จำนวนนักศึกษาที่รับในปีการศึกษา 2557 มีจำนวนต่ำกว่าเป้าหมายที่ตั้งไว้เนื่องจากปัจจัยหลายประการ ได้แก่ ภาวะทางเศรษฐกิจที่ย่ำแย่ทำให้ผู้ปกครองไม่สามารถส่งเสียให้บุตรหลานเข้ามาศึกษาต่อในระดับมหาวิทยาลัยได้ แนวโน้มการมีงานทำเมื่อจบจากสาขานี้อาจมีช่องทางน้อยลงเนื่องจากมีจำนวนนักศึกษาจบกันเยอะในแต่ละปี การมีสถาบันการศึกษาที่เปิดรับนักศึกษาในสาขาเดียวกันมีจำนวนมากขึ้นทำให้มีส่วนแบ่งการรับนักศึกษามากขึ้น รวมทั้งรูปแบบและช่วงเวลาในการประชาสัมพันธ์หลักสูตรอาจยังไม่เหมาะสมและทั่วถึงเพียงพอ

ตารางที่ 3.3 กระบวนการและผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา อธิบายกระบวนการและผลการดำเนินงาน	
- การรับนักศึกษา	**1) อธิบายระบบ กลไก หรือแนวทางการรับนักศึกษา** วิทยาเขตสุราษฎร์ธานีดำเนินการรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีในแต่ละปีการศึกษาอย่างมีระบบโดยกระบวนการรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีแบ่งออกได้เป็น 3 ระบบ ดังนี้ 1. ระบบโครงการรับตรง/โควตาพิเศษที่มหาวิทยาลัยดำเนินการ ซึ่งหลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบและกลไกของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยหลักสูตรมีส่วนร่วมในการกำหนดคุณสมบัติทางการศึกษา องค์ประกอบ ชุดวิชาที่ใช้ในการคัดเลือก ค่าน้ำหนักเกณฑ์ขั้นต่ำแต่ละวิชา และจำนวนรับเพื่อการพิจารณาคัดเลือกผู้เข้าศึกษา และดำเนินการในส่วนของการสอบสัมภาษณ์ 2. ระบบการรับบุคคลเพื่อเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาในระบบกลาง (Admissions) ซึ่งหลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบและกลไกของสมาคมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (สอท.) โดยหลักสูตรมีส่วนร่วมในลักษณะเดียวกันกับระบบโครงการรับตรง/โควตาพิเศษที่มหาวิทยาลัยดำเนินการ 3. ระบบโครงการที่วิทยาเขตดำเนินรับสมัคร (โดยวิธีพิเศษ) 3.1) งานนโยบายและแผนกำหนดแผนการรับนักศึกษา และสัดส่วนการรับนักศึกษาใหม่ของแต่ละวิธีรับ 3.2) รับนักศึกษาใหม่เสนอโครงการคัดเลือกนักเรียนวิธีพิเศษให้หลักสูตรพิจารณาในส่วนของหลักเกณฑ์ คุณสมบัติเฉพาะของสาขาวิชา จำนวนรับนักศึกษาของสาขาวิชา 3.3) รับนักศึกษาใหม่ดำเนินการประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักเรียนในแต่ละโครงการ โดยหลักสูตรเข้าไปมีส่วนร่วมในกรประชาสัมพันธ์หลักสูตร **หลักฐานอ้างอิง** เอกสารหมายเลข 3.1 **2) อธิบายการดำเนินงานจริงตามระบบ กลไก หรือแนวทางการรับนักศึกษา** **1. ระบบโครงการรับตรงที่มหาวิทยาลัยดำเนินการ และระบบการรับบุคคลเพื่อเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาในระบบกลาง (Admissions)** 1.1 งานรับนักศึกษานำข้อมูลคุณสมบัติทางการศึกษา องค์ประกอบ ชุดวิชาที่ใช้ในการคัดเลือก ค่าน้ำหนักเกณฑ์ขั้นต่ำแต่ละวิชา และจำนวนรับเพื่อการพิจารณาคัดเลือก จากงานรับนักศึกษา (ส่วนกลาง) เสนอคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตร

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	พิจารณาทบทวนการดำเนินงานและยืนยันเกณฑ์ดังกล่าว หลังจากการพิจารณาเสร็จสิ้น งานรับนักศึกษาจะดำเนินการนำข้อมูลถึงงานรับนักศึกษา (ส่วนกลาง) 1.2 งานรับนักศึกษา (ส่วนกลาง) ดำเนินการตามขั้นตอนการสอบคัดเลือกและประกาศผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ 1.3 งานรับนักศึกษาประสานงานกับหลักสูตรเพื่อพิจารณาเสนอตัวแทนอาจารย์ประจำหลักสูตรทำหน้าที่เป็นอนุกรรมการสอบสัมภาษณ์ เพื่อดำเนินการสัมภาษณ์ผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ พร้อมประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือก **2. ระบบโครงการที่วิทยาเขตดำเนินรับสมัคร (โดยวิธีพิเศษ)** 2.1 งานนโยบายและแผนกำหนดแผนการรับนักศึกษา และสัดส่วนการรับนักศึกษาใหม่ของแต่ละวิธีรับ 2.2 รับนักศึกษาใหม่เสนอโครงการคัดเลือกนักเรียนวิธีพิเศษให้หลักสูตรพิจารณาในส่วนของหลักเกณฑ์ คุณสมบัติเฉพาะของสาขาวิชา จำนวนรับนักศึกษาของสาขาวิชา โดยในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรเทคโนโลยีอาหารมีโครงการพิเศษจำนวน 4 โครงการ ประกอบด้วย 2.2.1 โครงการคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษา โดยวิธีพิเศษ โครงการเยาวชนร่มศรีตรัง 2.2.2 โครงการคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษา โดยวิธีพิเศษ โครงการตั้งใจดีมีที่เรียน 2.2.3 โครงการคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษา โดยวิธีพิเศษ โครงการเพชรนครินทร์ 2.2.4 โครงการคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษา โดยวิธีพิเศษ โครงการเส้นทางอาชีวสู่รั้วสงขลานครินทร์ 2.3 รับนักศึกษาใหม่จัดทำประกาศรับสมัครนักศึกษา หลักสูตรเทคโนโลยีอาหารได้มีส่วนร่วมในโครงการคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษา โดยวิธีพิเศษ ซึ่งได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์การรับสมัครไปตามโรงเรียนต่างๆทั่วประเทศและดำเนินการโรดโชว์ไปยังโรงเรียนต่างๆในภาคใต้ด้วย พร้อมดำเนินการรับสมัคร 2.4 รับนักศึกษาใหม่ประสานงานกับหลักสูตรเพื่อพิจารณาเสนอตัวแทนอาจารย์ในสาขาวิชาเพื่อทำหน้าที่เป็นอนุกรรมการสอบสัมภาษณ์และกลั่นกรองคุณสมบัติเพื่อดำเนินการสัมภาษณ์และกลั่นกรองคุณสมบัติผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ และสอบวัดความรู้ (โครงการคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษา โดยวิธีพิเศษ โครงการเส้นทางอาชีวสู่รั้วสงขลานครินทร์) พร้อมประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์แต่ละโครงการ 2.5 อาจารย์ในหลักสูตรซึ่งได้รับแต่งตั้งเป็นอนุกรรมการในการสอบสัมภาษณ์ดำเนินการสอบสัมภาษณ์นักเรียนแต่ละโครงการคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษา โดยวิธี

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	พิเศษ โดยผู้มีสิทธิ์เข้าสอบสัมภาษณ์ต้องไปตรวจสุขภาพตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัยเพื่อนำมาในวันสอบสัมภาษณ์ด้วย 2.6 ผู้ผ่านคัดเลือกยันยืนสิทธิ์การเข้าศึกษา โดยรับนักศึกษาใหม่นำข้อมูลการรับนักศึกษาส่งงานรับนักศึกษา (ส่วนกลาง) เพื่อดำเนินการตัดสิทธิ์การรับระบบกลาง (Admissions) และส่งให้หน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องต่อไป **3) อธิบายการประเมินผลการดำเนินงานการรับนักศึกษา** ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรเทคโนโลยีอาหารตั้งเป้ารับไว้ 120 คน และผลจากการรับนักศึกษาใหม่ในทุกโครงการสรุปแล้วได้นักศึกษาใหม่จำนวนทั้งสิ้น 101 คน คิดเป็นร้อยละ 84.17 ของแผนการรับนักศึกษา ซึ่งในกรณีที่ยังรับนักศึกษาได้ต่ำกว่าเป้ารับทางหลักสูตรจะมีส่วนร่วมในการพิจารณาเพื่อเปิดรับนักศึกษาโครงการคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษา โดยวิธีพิเศษ โครงการตั้งใจดีมีที่เรียนรอบเพิ่มเติมเพื่อให้จำนวนนักศึกษาสอดคล้องกับแผนการรับนักศึกษาใหม่ที่กำหนดไว้
- การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา	**1) อธิบายระบบ กลไก หรือแนวทางการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา** อาจารย์ในหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารมีส่วนร่วมกับงานพัฒนานักศึกษาในการได้รับแต่งตั้งเป็นคณะกรรมการและอนุกรรมการในการจัดโครงการเตรียมความพร้อมในการเรียนระดับมหาวิทยาลัยสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี ประจำปีการศึกษา 2557 และเข้าร่วมประชุมคณะกรรมการโครงการเตรียมความพร้อมในการเรียนระดับมหาวิทยาลัยสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี เพื่อนำเสนอกิจกรรมที่จะจัดขึ้นเพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 **หลักฐานอ้างอิง** เอกสารหมายเลข 3.2 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการและอนุกรรมการจัดโครงการเตรียมความพร้อมในการเรียนระดับมหาวิทยาลัยสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี ประจำปีการศึกษา 2557 **2) อธิบายการดำเนินงานจริงตามระบบ กลไก หรือแนวทางการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา** อาจารย์ในหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารได้เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการโครงการเตรียมความพร้อมในการเรียนระดับมหาวิทยาลัยสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี และนำผลการจัดกิจกรรมมาปรับปรุงในการจัดกิจกรรมนักศึกษาเพื่อให้นักศึกษามีความสามารถในการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาได้อย่างมีความสุข นักศึกษาสามารถปรับตัวในช่วงรอยต่อของการเปลี่ยนแปลงจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษาสู่อุดมศึกษา มี

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	แนวคิดในการบริหารจัดการตนเองสำหรับการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย มีความภาคภูมิใจและมีความประทับใจในการเข้ามาเป็นนักศึกษาใหม่ เกิดจิตสำนึกร่วมกันต่อมหาวิทยาลัยและพร้อมที่จะสืบสานสิ่งที่ดีงามต่อไป และปลูกฝังคุณธรรมจริยธรรมให้นักศึกษาเกิดการพัฒนาตนเอง คิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหาเป็นจนนำไปสู่การประยุกต์ใช้กับการศึกษาเล่าเรียน **หลักฐานอ้างอิง** เอกสารหมายเลข 3.3 โครงการเตรียมความพร้อมในการเรียนระดับมหาวิทยาลัยสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี **3) อธิบายการประเมินผลการดำเนินงานการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา** สรุปผลการประเมินโครงการเตรียมความพร้อมในการเรียนระดับมหาวิทยาลัยสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี ซึ่งหลักสูตรได้ร่วมดำเนินการในภาพรวมผลการประเมินระดับความคาดหวังที่ต้องการรับรู้ ต้องการศึกษารายละเอียด ต้องการทราบต้องการคำแนะนำ และความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการทุกประเด็น **อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ยรวม 3.81** **หลักฐานอ้างอิง** เอกสารหมายเลข 3.4 สรุปผลการประเมินโครงการเตรียมความพร้อมในการเรียนระดับมหาวิทยาลัยสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี
ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา อธิบายกระบวนการและผลการดำเนินงาน	
- การควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี	**1) อธิบายระบบ กลไก หรือแนวทางการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี** 1. วิทยาเขตมีระบบการสารสนเทศการดูแลและการให้คำปรึกษาวิชาการ 2. คณะกำหนดให้นักศึกษาของหลักสูตรทุกชั้นปีมีอาจารย์ที่ปรึกษาและต้องพบอาจารย์ที่ปรึกษาอย่างน้อย 1 ครั้งต่อภาคการศึกษาและกำหนดให้อาจารย์ที่ปรึกษาจัดตารางเวลาเพื่อให้นักศึกษาเข้าพบอย่างน้อย 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ตาม มคอ. 3 **2) อธิบายการดำเนินงานจริงตามระบบ กลไก หรือแนวทางควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี** คณะฯประชาสัมพันธ์ให้อาจารย์ที่ปรึกษาและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการอาจารย์ที่ปรึกษาพบนักศึกษาตามเวลาที่คณะกำหนด นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษาเปิดโอกาสให้นักศึกษาเข้าพบเมื่อนักศึกษาต้องการคำปรึกษาตามที่นักศึกษานัดหมายไว้ล่วงหน้า และมี

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	การกำหนดภาระงานเรื่องอาจารย์ที่ปรึกษา <u>หลักฐานอ้างอิง</u> เอกสารหมายเลข 3.5 โครงการที่นักศึกษาพบที่ปรึกษา [พี่แหม่ม] **3) อธิบายการประเมินผลการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี** กระบวนการประชาสัมพันธ์เพื่อให้คณาจารย์เข้าร่วมกระชั้นชิดและระยะเวลาการดำเนินงานไม่เพียงพอในการให้คำปรึกษา **4) อธิบายการปรับปรุง/พัฒนาระบบ กลไก หรือแนวทางการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรีตามผลการประเมิน** ประชุมเพื่อจัดเตรียมการประชาสัมพันธ์และกำหนดเวลาการดำเนินงานให้เพียงพอในการให้คำปรึกษาก่อนเปิดภาคการศึกษา
- การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	**1) อธิบายระบบ กลไก หรือแนวทางการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21** 1. กำหนดให้คณาจารย์ในหลักสูตรจัดการเรียนการสอนและกิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ตามความเหมาะสมของแต่ละรายวิชา 2. กำหนดจัดโครงการทัศนศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรให้กับนักศึกษาอย่างน้อย 1 ครั้งตลอดระยะเวลาที่ศึกษา 3. ให้มีการจัดโครงการบริการวิชาการเพื่อชุมชนอย่างน้อย 1 โครงการ เพื่อให้นักศึกษาได้นำความรู้ความสามารถไปใช้ให้เกิดประโยชน์กับชุมชน 4. สนับสนุนและส่งเสริมให้นักศึกษาที่มีศักยภาพในการแสดงความรู้ความสามารถโดยส่งเข้าร่วมประกวด แข่งขันและอบรมโดยหน่วยงานภายนอก 5. ส่งเสริมความเข้มแข็งภาษาอังกฤษของนักศึกษาโดยให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการ tell me more และโครงการพัฒนาภาษาอังกฤษของคณะ **2) อธิบายการดำเนินงานจริงตามระบบ กลไก หรือแนวทางการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21** 1. จัดให้นักศึกษาได้ไปศึกษาดูงานประจำปี และในรายวิชา 2. ส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาโดยเข้าร่วมแข่งขันทางวิชาการและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในกิจกรรม open can และ Fostat

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	3. นำนักศึกษาในหลักสูตรเข้าร่วมโครงการบริการวิชาการ 1 คณะ 1 ชุมชน เข้มแข็ง ผ่านรายวิชา 933-343 Food Quality Management System ทำหน้าที่เป็นผู้จัดทำระบบ Primary GMP และ GMP เพื่อขอมาตรฐานโรงเรือนให้กับผู้ประกอบการในอำเภอไชยา ได้แก่ กลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มไชยา และโรงสีข้าวเพื่อขายข้าวอินทรีย์ 4. นักศึกษาเข้าร่วมโครงการอบรมการผลิตพิซซ่าโฮมเมดและการทำลูกชุบให้กับกลุ่มเกษตรกรในจังหวัดสุราษฎร์ธานี 5. มีรายวิชาที่ดูแลการเข้าร่วมโครงการ tell me more **3) อธิบายการประเมินผลการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21** ไม่มีการประเมินกระบวนการ **4) อธิบายการปรับปรุง/พัฒนาระบบ กลไก หรือแนวทางการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21ตามผลการประเมิน (ในวงรอบต่อไป)** จัดให้มีการประชุมเพื่อกำหนดกระบวนการ และหลังจากดำเนินโครงการเสร็จสิ้นจะต้องมีการประเมินกระบวนการ
ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา แสดงผลที่เกิด	
- การคงอยู่	**จำนวนนักศึกษาที่รับเข้า และคงอยู่**

ปีการศึกษาที่รับเข้า	จำนวนที่รับเข้า	จำนวนที่สำเร็จการศึกษา	จำนวนที่คงค้างอยู่	จำนวนที่หายไป	อัตราการคงอยู่ร้อยละ
2554	43	-	36	7	83.72
2555	109	-	80	29	73.39
2556	127	-	105	22	82.68
2557	92	-	89	3	96.74

- การสำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนที่รับเข้า	อัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาปกติ	
		จำนวน	ร้อยละ
2554	43	ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา	-
2555	109	ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา	-

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	2556 | 127 | ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา | - 2557 | 92 | ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา | - **ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา** - ยังไม่มีข้อมูลเนื่องจากยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา
- ความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรมได้จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาและประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาเข้าไปตอบแบบสอบถามและทางหลักสูตรสรุปผลจากแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา เพื่อนำผลไปปรับใช้ต่อไป และเนื่องจากในรอบการประเมินคุณภาพในครั้งนี้ไม่มีนักศึกษาร้องเรียนใด ๆ จึงถือว่านักศึกษามีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรอยู่ในระดับดีมาก

ตารางที่ 3.4 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐาน TQF (ตัวบ่งชี้ 2.1)

	จำนวน
1. บัณฑิตที่จบการศึกษาทั้งหมด	25
2. จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำและศึกษาต่อ	16
3. จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต	6
4. ร้อยละของบัณฑิตที่ได้รับจากการประเมินผู้ใช้บัณฑิต ต่อจำนวนบัณฑิตที่จบการศึกษาทั้งหมด	6/25 x 100 = 24
5. ค่าเฉลี่ยของคะแนนประเมินบัณฑิต (คะแนนเต็ม 5)	3.85

ตารางที่ 3.5 (สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตภายในเวลา 1 ปี (ตัวบ่งชี้ที่ 2.2)

วันที่สำรวจ 2 - 4 กันยายน 2557

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	25	-
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	25	25/25*100=100
จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)		

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
- ตรงสาขาที่เรียน	7	7/25*100=28
- ไม่ตรงสาขาที่เรียน	7	7/25*100=28
จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ	2	2/25*100=8
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	-	-
จำนวนบัณฑิตที่ศึกษาต่อ	2	2/25*100=8
จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	-	-
จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	1	1/25*100=4
จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา บวก จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ	16	16/25*100=64

การวิเคราะห์ผลที่ได้

จากข้อมูลที่สำรวจได้ เมื่อพิจารณาจำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา และจำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ ค่อนข้างวิเคราะห์ยาก เนื่องจากการดำเนินการจัดการเกี่ยวกับข้อมูลดังกล่าวนี้ จะดำเนินการเก็บรวบรวมในภาพรวมของคณะซึ่งประกอบไปด้วยหลายหลักสูตร และเพิ่งได้จัดเก็บข้อมูลแยกตามสาขา ในปีที่บัณฑิตจบปี 2556 ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ ยังคงเป็นหลักสูตรก่อนหน้าที่นำมาใช้กับนักศึกษา (หลักสูตรเทคโนโลยีเทคโนโลยีการแปรรูปชีวภาพ) ซึ่งพบว่า จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษาบวกกับจำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ มีจำนวน 64% ซึ่งถือว่าเป็นตัวเลขที่ค่อนข้างสูง ซึ่งอาจจะเป็นไปได้อันเนื่องจากหลักสูตรดังกล่าวนี้ มีจุดเน้นและสาระเนื้อหาของหลักสูตรสามารถตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน แต่ก็ยังมีผู้สำเร็จการศึกษาอีกส่วนหนึ่งที่ยังไม่สามารถหางานทำได้อาจเนื่องมาจากชื่อสาขาวิชาที่จบค่อนข้างสับสนอยู่บ้าง อย่างไรก็ตามคาดว่าในปีถัดไปเมื่อได้เปลี่ยนชื่อหลักสูตรเป็นเทคโนโลยีอาหารซึ่งมีความชัดเจนขึ้นและเหมือนกันกับสถาบันอื่น ๆ จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาและได้งานทำจะมีเพิ่มขึ้น

ในการเปรียบเทียบกับสถาบันอื่นๆ ไม่สามารถดำเนินการเปรียบเทียบได้ เนื่องจากข้อมูลที่พบส่วนใหญ่ (รวมถึงในระบบฐานข้อมูลด้านประกันคุณภาพการศึกษา ระดับอุดมศึกษา) ระบบการจัดเก็บข้อมูลจะอยู่ในภาพรวมของคณะ ซึ่งประกอบด้วยหลายสาขาวิชาที่มีการเรียนการสอนที่แตกต่างกันออกไป

หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

(องค์ประกอบที่ 5)

ตารางที่ 4.1 ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 5

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนน
5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	3	2	2
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	3	1	1
5.3 การประเมินผู้เรียน	3	1	1
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	80	84.62	4

ตารางที่ 4.2 สรุปผลการเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด															จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	I	W	G	P	F	S	U	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
933-201:ทรัพยากรชีวภาพสำหรับการแปรรูปอาหาร (กลุ่ม 01)	1/2557	46	47	18	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	116	116
933-202:การจัดการวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร (กลุ่ม 01)	1/2557	15	13	20	24	16	10	4	2	-	-	-	-	-	-	-	104	102
933-204:เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (กลุ่ม 01)	2/2557	1	2	3	7	5	8	10	4	-	-	-	-	-	-	-	40	36
933-204:เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (กลุ่ม 02)	2/2557	-	-	3	6	7	10	6	8	-	-	-	-	-	-	-	40	32
933-204:เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (กลุ่ม 03)	2/2557	1	1	1	3	6	6	3	2	-	-	-	-	-	-	-	23	21
933-205:วิศวกรรมอาหาร 1 (กลุ่ม 01)	2/2557	1	4	7	18	35	26	8	5	-	-	-	-	-	-	-	105	100

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด															จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	I	W	G	P	F	S	U	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
933-221:จุลชีววิทยาอาหาร (กลุ่ม 01)	2/2557	-	-	1	6	44	26	17	8	-	-	-	-	-	-	-	103	95
933-303:วิศวกรรมอาหาร 2 (กลุ่ม 01)	2/2557	0	1	4	6	17	10	1	1	-	-	-	-	-	-	-	40	39
933-303:วิศวกรรมอาหาร 2 (กลุ่ม 02)	2/2557	2	1	1	7	14	3	5	2	-	-	-	-	-	-	-	35	33
933-304:การวางแผนการทดลองสำหรับเทคโนโลยีอาหาร (กลุ่ม 01)	2/2557	2	2	2	12	11	16	18	18	-	-	-	-	-	-	-	81	63
933-311:นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร (กลุ่ม 01)	1/2557	6	8	3	2	5	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	24	23
933-312:การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (กลุ่ม 01)	1/2557	7	5	8	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	21
933-313:บรรจุภัณฑ์อาหาร (กลุ่ม 01)	2/2557	4	5	5	3	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	21

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด															จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	I	W	G	P	F	S	U	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
933-314:การประเมินอายุการเก็บอาหาร (กฎ่ม 01)	2/2557	4	6	9	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	21
933-315 ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากไขมันและน้ำมัน (กฎ่ม 01)	2/2557	8	11	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	32
933-316:เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำมันปาล์ม และน้ำมันพืช 1 (กฎ่ม 01)	1/2557	4	11	5	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	24
933-317:เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำมันปาล์ม และน้ำมันพืช 2 (กฎ่ม 01)	2/2557	8	8	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20
933-318:ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มและการใช้ประโยชน์วัสดุเหลือใช้จากอุตสาหกรรม (กฎ่ม 01)	2/2557	5	4	5	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด															จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	I	W	G	P	F	S	U	ลง ทะเบียน	สอบผ่าน
933-331:เคมีอาหาร (กลุ่ม 01)	1/2557	2	4	4	10	8	7	7	2	-	-	-	-	-	-	-	44	42
933-331:เคมีอาหาร (กลุ่ม 02)	1/2557	-	3	5	5	9	8	6	4								40	36
933-332:การใช้เครื่องมือและการวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนในอาหาร (กลุ่ม 01)	2/2557	21	6	8	6	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	44	44
933-332:การใช้เครื่องมือและการวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนในอาหาร (กลุ่ม 02)	2/2557	17	7	5	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	34	34
933-333:เคมีของไขมันและน้ำมัน (กลุ่ม 01)	1/2557	7	-	3	5	5	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	24	24
933-333:เคมีของไขมันและน้ำมัน (กลุ่ม 01)	2/2557	19	20	1	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	44	44

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด															จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	I	W	G	P	F	S	U	ลง ทะเบียน	สอบผ่าน
933-341:การบำบัดมลพิษและของเสียอุตสาหกรรมอาหาร (กลุ่ม 01)	2/2557	30	24	15	7	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	80
933-342:การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหาร (กลุ่ม 01)	1/2557	10	9	12	6	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	40
933-342:การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหาร (กลุ่ม 02)	1/2557	10	8	14	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	40
933-343:ระบบการจัดการคุณภาพอาหาร (กลุ่ม 01)	1/2557	26	20	22	7	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	80
933-344:การวิเคราะห์ความเสี่ยงอาหาร (กลุ่ม 01)	1/2557	3	9	15	8	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39	39
933-345:การจัดการคุณภาพตามระบบไอเอสโอ (กลุ่ม 01)	1/2557	12	6	5	3	-	-	-	-	23	-	-	-	-	-	-	49	26

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด															จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	I	W	G	P	F	S	U	ลง ทะเบียน	สอบผ่าน
933-346:การจัดการโซ่อุปทานอาหาร (กลุ่ม 01)	2/2557	6	10	15	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39	39
933-347:กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร (กลุ่ม 01)	2/2557	9	9	13	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39	39
933-372:โภชนศาสตร์ (กลุ่ม 01)	2/2557	17	29	22	9	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	79	79
933-401:สัมมนา (กลุ่ม 01)	1/2557	13	3	10	5	4	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	37	36
933-402:โครงงานนักศึกษา 1	1/2557	5	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	8
933-403:โครงงานนักศึกษา 2 (กลุ่ม 01)	2/2557	4	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0
933-404:สหกิจศึกษา 1 (กลุ่ม 01)	1/2557	25	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	29	29

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด															จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	I	W	G	P	F	S	U	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
933-405:สหกิจศึกษา 2 (กลุ่ม 01)	2/2557	17	1	5	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28	28
933-454:เทคโนโลยีเครื่องดื่ม (กลุ่ม 01)	1/2557	-	5	3	14	11	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	36	36
933-460:เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ (กลุ่ม 01)	1/2557	13	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	17
933-461:เทคโนโลยีน้ำนมและผลิตภัณฑ์ (กลุ่ม 01)	1/2557	13	3	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20
933-464 เทคโนโลยีของขนมหวานและขนมอบ (กลุ่ม 01)	2/2557	2	2	12	7	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	26	25

หมายเหตุ : นำมาจาก มคอ. 5 ของแต่ละวิชา

ตารางที่ 4.3 กระบวนการและผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน และการประเมินผล	
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร อธิบายกระบวนการและผลการดำเนินงาน	
- การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร - การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ	**1) อธิบายระบบ กลไก หรือแนวทางการออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตร** คณะมีกลไกในการออกแบบหลักสูตรและสาระวิชาในหลักสูตร โดยแบ่งเป็น 2 วิธี ได้แก่ กลไกในการจัดทำหลักสูตรใหม่ และกลไกในการปรับปรุงหลักสูตรเดิมที่จัดการเรียนการสอนครบ 5 ปีการศึกษาตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษาระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้ **การจัดทำหลักสูตรใหม่** 1. คณะดำเนินการศึกษาความต้องการของตลาดแรงงาน ความพร้อมด้านคุณวุฒิของอาจารย์ จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อจัดทำข้อเสนอหลักการ: โครงการขอบรรจุสาขาวิชาใหม่ในแผนฯ 11 ของคณะฯ 2. เสนอเอกสารข้อเสนอหลักการ: โครงการขอบรรจุสาขาวิชาใหม่ในแผนฯ 11 ของคณะฯ ไปยังงานนโยบายและแผน เพื่อวิเคราะห์ความพร้อมก่อนการขอบรรจุหลักสูตรเข้าแผนพัฒนาระดับอุดมศึกษาฯ 3. พิจารณาสรรหาและทาบทามกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิและจัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรไปยังวิทยาเขตเพื่อแต่งตั้ง ทั้งนี้ กรรมการประกอบด้วย - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 2 คน - ผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาของหลักสูตรซึ่งเป็นบุคคลภายนอกอย่างน้อย 2 คน - มี Partners/stakeholder หรือผู้ใช้บัณฑิตเข้ามามีส่วนร่วม อย่างน้อย 2 คน - หากมีองค์กรวิชาชีพให้มีผู้แทนองค์กรวิชาชีพร่วมเป็นกรรมการอย่างน้อย 1 คน พร้อมแนบหนังสือตอบรับเป็นกรรมการและประวัติย่อของผู้ทรงคุณวุฒิ 4. จัดทำเล่มหลักสูตรที่ผ่านการพิจารณาของผู้ทรงคุณวุฒิ เสนอคณะกรรมการประจำคณะพิจารณาให้ความเห็นชอบ 5. เสนอคณะกรรมการวิชาการวิทยาเขตสุราษฎร์ธานีพิจารณาให้ความเห็นชอบ

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	หลักสูตร 6. เสนอสภาวิทยาเขตสุราษฎร์ธานีพิจารณาอนุมัติหลักสูตรในระดับปริญญาตรี 7. เสนอสภามหาวิทยาลัยรับทราบการอนุมัติหลักสูตรของสภาวิทยาเขตสุราษฎร์ธานี 8. ส่งเล่มหลักสูตรที่สมบูรณ์แล้วไปยังมหาวิทยาลัยเพื่อนำส่งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบการอนุมัติ ภายใน 30 วัน นับจากวันที่สภามหาวิทยาลัยรับทราบการอนุมัติ และนำส่งสภาวิชาชีพรับรองหลักสูตร (ถ้ามี) **การปรับปรุงหลักสูตร** 1. คณะดำเนินการวิจัยประเมินหลักสูตรเพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการดำเนินการของหลักสูตรที่ผ่านมาจากอาจารย์ประจำหลักสูตร นักศึกษาปัจจุบัน ศิษย์เก่า ผู้ใช้บัณฑิต เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรและสาระวิชา 2. พิจารณาสรรหาและทาบทามกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิและจัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ไปยังวิทยาเขตเพื่อแต่งตั้ง ทั้งนี้ กรรมการประกอบด้วย - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 2 คน - ผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาของหลักสูตรซึ่งเป็นบุคคลภายนอกอย่างน้อย 2 คน - มี Partners/stakeholder หรือผู้ใช้บัณฑิตเข้ามามีส่วนร่วม อย่างน้อย 2 คน - หากมีองค์กรวิชาชีพให้มีผู้แทนองค์กรวิชาชีพร่วมเป็นกรรมการอย่างน้อย 1 คน พร้อมแนบหนังสือตอบรับเป็นกรรมการและประวัติย่อของผู้ทรงคุณวุฒิ 3. จัดทำเล่มหลักสูตรปรับปรุงที่ผ่านการพิจารณาของผู้ทรงคุณวุฒิ เสนอคณะกรรมการประจำคณะพิจารณาให้ความเห็นชอบ 4. เสนอคณะกรรมการวิชาการวิทยาเขตสุราษฎร์ธานีพิจารณาให้ความเห็นชอบหลักสูตรปรับปรุง 5. เสนอสภาวิทยาเขตสุราษฎร์ธานีพิจารณาอนุมัติหลักสูตรในระดับปริญญาตรี 6. เสนอสภามหาวิทยาลัยรับทราบการอนุมัติหลักสูตรของสภาวิทยาเขตสุราษฎร์ธานี 7. ส่งเล่มหลักสูตรที่สมบูรณ์แล้วไปยังมหาวิทยาลัยเพื่อนำส่งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบการอนุมัติ ภายใน 30 วัน นับจากวันที่สภามหาวิทยาลัยรับทราบการอนุมัติ และนำส่งสภาวิชาชีพรับรองหลักสูตร (ถ้ามี) **2) แนวทางการออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตร** ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตร/สาขาวิชาได้ดำเนินการตามกลไกการปรับปรุงหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยกำหนด เนื่องจากหลักสูตรที่ใช้จัดการเรียนการสอนในปัจจุบัน นั้นเป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2553 ที่ใช้เพื่อจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาตั้งแต่รหัส

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	54-58 โดยมีแผนต้องใช้หลักสูตรฉบับปรับปรุงใหม่ในปีการศึกษา 2559 โดยในขณะนี้ การปรับปรุงหลักสูตรได้ผ่านกระบวนการต่างๆ เสร็จสิ้นแล้ว ดังนี้ 1. ได้ดำเนินการศึกษาข้อมูลการประเมินผลการใช้หลักสูตร โดย นำข้อมูลที่ได้จากการประกันคุณภาพภายใน และมคอ. 7 ของหลักสูตรในปีการศึกษา 2554-2556 ซึ่งเป็นข้อมูลที่ได้จากอาจารย์ประจำหลักสูตร นักศึกษาปัจจุบัน ศิษย์เก่า ผู้ใช้บัณฑิต นำมารวบรวมถึงข้อเด่นข้อด้อยและประเด็นต่างๆ ที่ควรพัฒนาปรับปรุงเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรและสาระวิชา 2. ได้พิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร โดยประกอบด้วย - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 3 คน ได้แก่ ผศ.วันชัย สุทธินุ่น ดร.สมหวัง เล็กจริง และดร.ปารมี หนูนิ่ม - สรรหาและทาบทามกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 3 ท่าน ได้แก่ รศ.ดร.สุคนธ์ชื่น ศรีงาม รศ.ดร.อภิญญา อัศวนิก และ รศ.ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์ - ทาบทาม Partners/stakeholder หรือผู้ใช้บัณฑิต จำนวน 2 ท่านได้แก่ คุณจตุพร วัชรานาถ และคุณไพโรจน์ ยางทอง 3. จัดทำเล่มหลักสูตรปรับปรุงที่ผ่านการพิจารณาของผู้ทรงคุณวุฒิ เสนอคณะกรรมการประจำคณะพิจารณาให้ความเห็นชอบ เมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2558 4. เสนอคณะกรรมการวิชาการวิทยาเขตสุราษฎร์ธานีพิจารณาให้ความเห็นชอบหลักสูตรปรับปรุง เมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2558 5. เสนอสภาวิทยาเขตสุราษฎร์ธานีพิจารณาอนุมัติหลักสูตรปรับปรุง เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2558 6. เสนอสภามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์รับทราบการอนุมัติหลักสูตรปรับปรุงของสภาวิทยาเขตสุราษฎร์ธานีเมื่อวันที่ 25 เมษายน 2558 7. ส่งเล่มหลักสูตรที่สมบูรณ์แล้วไปยังมหาวิทยาลัยเพื่อนำส่งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบการอนุมัติ ภายใน 30 วัน นับจากวันที่สภามหาวิทยาลัยรับทราบการอนุมัติ (เอกสารอ้างอิง 4.1) แนวทางการออกแบบหลักสูตรยึดตามร่างมาตรฐาน มคอ. 1 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร และยึดหลักความต้องการของพื้นที่ ความถนัดของอาจารย์ประจำหลักสูตรและคณาจารย์ เป้าหมายคุณภาพบัณฑิตตามความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน รวมถึงคำนึงถึงนโยบายด้านหลักสูตรของนโยบายในด้านต่างๆ เช่น การกำหนดให้มีการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ การกำหนดให้มีการใช้ Active learning ในรายวิชาไม่น้อยกว่า 30% เป็นต้น โดยเป็นหลักสูตรที่ทันสมัยตามความต้องการของอุตสาหกรรมอาหาร โดยการวิพากษ์ของ Stakeholder มีความถูกต้อง

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	สมบูรณ์ทางวิชาการโดยการวิพากษ์ของผู้ทรงคุณวุฒิ **3) อธิบายการประเมินผลการออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตร** ระบบและกลไกในการออกแบบหลักสูตร (รวมถึงการปรับปรุงหลักสูตร) และสาระรายวิชาในหลักสูตร เป็นไปตามลำดับขั้นตอนและกระบวนการต่างๆ ตามลำดับ ทำให้สามารถปรับปรุงหลักสูตรแล้วเสร็จตามระยะเวลาและสามารถเปิดรับนักศึกษาได้ทันตามรอบของการปรับปรุงหลักสูตร การประเมินผลการออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตร ในด้านของความทันสมัยและสมบูรณ์ของหลักสูตร มิได้มีการประเมินโดยตรง แต่จากการใช้แนวทางการออกแบบหลักสูตรตามร่างมาตรฐาน มคอ. 1 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร และยึดหลักความต้องการของพื้นที่ ความถนัดของอาจารย์ประจำหลักสูตรและคณาจารย์ เป้าหมายคุณภาพบัณฑิตตามความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน รวมถึงคำนึงถึงนโยบายด้านหลักสูตรของนโยบายในด้านต่างๆ พบว่า หลักสูตรมีความสมบูรณ์และทันสมัย โดยจะเห็นได้จากข้อวิพากษ์จากผู้ทรงคุณวุฒิในการปรับปรุงหลักสูตร และข้อวิพากษ์ของ Stakeholder ที่มีข้อเสนอแนะบางประการเพื่อการปรับปรุง และข้อดีที่ให้ความเห็นชอบ
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน อธิบายกระบวนการและผลการดำเนินงาน	
- การกำหนดผู้สอน - การกำกับติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3 และ มคอ. 4) - การจัดการเรียนการสอนใน	**1) อธิบายระบบ กลไก หรือแนวทางการกำหนดผู้สอนการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการเตรียมการสอน (มคอ.3) และการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม-กรณีของ ป.ตรี** ทางหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารกำหนดผู้สอนตามคุณวุฒิ ความถนัด ประสบการณ์ในการทำงานหรือการวิจัย ร่วมกับการกระจายภาระงานสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้กับคณาจารย์ทุกท่านเฉลี่ยให้ใกล้เคียงกัน นอกจากนี้มหาวิทยาลัย และคณะได้กำหนดกลไกในการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการเตรียมการสอน และการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ดังนี้ 1. คณะประกาศวันแจ้งรายชื่อผู้สอนประจำภาคการศึกษาล่วงหน้า และแจ้งวันกำหนดส่ง มคอ. 3 และ มคอ. 4 2. หลักสูตรนัดประชุม เพื่อจัดสรรรายวิชาแก่อาจารย์ตามคุณวุฒิและความชำนาญของผู้สอน ให้มีภาระงานสอนใกล้เคียงกัน 3. แจ้งผลการจัดสรรรายวิชาแก่คณะ ตามระยะเวลาที่กำหนด 4. อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และ มคอ. 4 โดยผู้สอนแจงเนื้อหาและวิธีการสอนรายสัปดาห์ ตามแบบฟอร์ม และหากมีการบูรณาการการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ให้ระบุลงในมคอ. 3 และมคอ. 4 ด้วย

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
ระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม	5. ดำเนินตามกระบวนการประเมินผลและตรวจสอบการเตรียมการสอน โดยหัวหน้าสาขาวิชา **2) อธิบายการดำเนินงานจริงตามระบบ กลไก หรือแนวทางกำหนดผู้สอนการกำกับติดตาม และตรวจสอบการเตรียมการสอน (มคอ.3) และการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม-กรณีของ ป.ตรี** การดำเนินงานจริงในปีการศึกษา 2557 มีดังนี้ 1. คณะประกาศกำหนดส่งรายชื่อผู้สอน และกำหนดการจัดส่ง มคอ. 3 4 5 6 2. หลักสูตรแจ้งรายชื่อผู้สอนแก่คณะและวิทยาเขต ตามระยะเวลาที่กำหนด 3. อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 โดยในแต่ละภาคการศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารจะจัดให้มีอย่างน้อย 1 รายวิชาที่มีการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม 4. ตรวจสอบการเตรียมการสอน และการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยหัวหน้าสาขาวิชา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (จากการตรวจสอบ มคอ. 5 และ มคอ. 6) ในปีการศึกษา 2557 มหาวิทยาลัยได้ดำเนินการกลไกในการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการเตรียมการสอน และการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยอาจารย์ต้องดำเนินการตามปฏิทินดังนี้ จัดทำรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ครบทุกวิชา * กำหนดให้ส่งไปยังมหาวิทยาลัย<u>ก่อนเปิดภาคการศึกษา</u>ให้ครบทุกรายวิชา (ออนไลน์) - ภาคการศึกษาที่ 1/2557 * *จัดทำเป็นเอกสาร* ส่งภายในวันที่ 4 สิงหาคม 2557 * *ผ่านระบบออนไลน์* ส่งภายในวันที่ 8 สิงหาคม 2557 - ภาคการศึกษาที่ 2/2557 * *จัดทำเป็นเอกสาร* ส่งภายในวันที่ 29 ธันวาคม 2557 * *ผ่านระบบออนไลน์*ส่งภายในวันที่ 9 มกราคม 2558 - ภาคฤดูร้อน /2557 * *จัดทำเป็นเอกสาร* ส่งภายในวันที่ 2 มิถุนายน 2558 * *ผ่านระบบออนไลน์* ส่งภายในวันที่ 5 มิถุนายน 2558 **3) อธิบายการประเมินผลการกำหนดผู้สอนการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการ**

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	เตรียมการสอน (มคอ.3) และการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม-กรณีของ ป.ตรี จากการดำเนินการตามกลไกการกำหนดผู้สอน การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการเตรียมการสอน (มคอ.3) และการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมกรณีของ ป.ตรี การประเมินผลพบว่าการใช้งานระบบ TQF Online ยังคงมีปัญหาในการเข้าใช้งานระบบ ทำให้เกิดความไม่สะดวกและล่าช้าในการใช้งาน แต่ระบบที่หลักสูตรมีการกำหนดให้มีอย่างน้อย 1 รายวิชาที่มีการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และมีการใส่ข้อมูลลงในมคอ.3 และ มคอ.4 พบว่ามีประสิทธิภาพดี ทำให้การกำกับติดตามทำได้ง่าย โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและหัวหน้าสาขาวิชาจากการประเมิน มคอ. 5 และ มคอ.6 **4) อธิบายการปรับปรุง/พัฒนาการกำหนดผู้สอนการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการเตรียมการสอน (มคอ.3) และการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม-กรณีของ ป.ตรีตามผลการประเมิน** ในปีการศึกษา 2556 ได้มีการกำหนดให้มีการกำหนดผู้สอนการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการเตรียมการสอน (มคอ.3) และการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมเช่นเดียวกัน แต่ยังคงเป็นการส่งแบบกระดาษ และยังไม่มีการเพิ่มหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ทำให้การกำกับติดตามทำได้ยาก ในปีการศึกษา 2557 ได้มีการปรับปรุงและพัฒนาระบบ TQF Online ขึ้น รวมถึงการประชุมหลักสูตรและกำหนดให้มีอย่างน้อย 1 รายวิชาที่มีการบูรณาการการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ทำให้กระบวนการทำได้ดียิ่งขึ้น

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน อธิบายกระบวนการและผลการดำเนินงาน	
- การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ - การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา - การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ. 5 มคอ.6 และ มคอ.7)	**1) อธิบายระบบ กลไก หรือแนวทางการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบ TQF การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาและการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 6 7)** หลักสูตรได้กำหนดหลักเกณฑ์ในการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติไว้ดังนี้ 1.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์การให้ระดับคะแนน (เกรด) การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี มีระบบการประเมินข้อสอบ โดยผู้สอนถูกกำหนดให้ส่งข้อสอบเพื่อให้คณะกรรมการประเมินข้อสอบที่แต่งตั้งโดยคณะ (หลักสูตรเป็นผู้เสนอชื่อกรรมการ) พิจารณาก่อนการนำไปใช้ทำการสอบจริง ผู้สอนต้องส่งเกรดตามระบบการส่งเกรดให้ทันตามระยะเวลาที่กำหนด และต้องชี้แจงการให้ระดับคะแนน ในกรณีที่พบว่าระดับคะแนนในรายวิชานั้นไม่ปกติ 1.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา มีระบบการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรูปแบบต่างๆ การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา ให้กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของการเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษา ที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งสถาบัน และนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ การทวนสอบในระดับรายวิชา ทำโดยอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา อาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชา ต้องมีการประเมินผลสัมฤทธิ์ของรายวิชา ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ.6 และอาจมีการประเมินผลสัมฤทธิ์ด้วยวิธีการอื่นๆ เช่น การสอบถามจากนักศึกษา ในระดับหลักสูตร กำหนดให้มีการสุ่มทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของรายวิชาตามกรอบ TQF ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา โดยมีกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ที่เสนอชื่อโดยหลักสูตร ทำการสุ่มรายวิชาที่จะมีการทวนสอบ มีการออกแบบประเมินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของรายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน และสรุปผลการทวนสอบไปให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา เพื่อการจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร SAR ต่อไป การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัยผลสัมฤทธิ์ของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนและหลักสูตร รวมทั้งการประเมินคุณภาพหลักสูตรและหน่วยงาน และนำผลการทวนสอบไปจัดทำผลการดำเนินงานของหลักสูตร SAR ต่อไป **การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ. 6 และ มคอ. 7)** 1. ผู้สอนต้องกำกับให้ผู้เรียนประเมินผลการสอนในแต่ละรายวิชา โดยมหาวิทยาลัยมีระบบให้นักศึกษาประเมินรายวิชาออนไลน์ 2. ผู้สอนและอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาแต่ละรายวิชาต้องประเมินผลการจัดการเรียนการสอนของตนเอง ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 3. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิเคราะห์ผลการประเมินของผู้สอนและนักศึกษา และมีการหารือกับผู้สอน หากรายวิชาใดมีผลการประเมินที่ต่ำกว่า 3 คะแนน (จากคะแนนเต็ม 5) 4. คณะกรรมการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของรายวิชาร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา 5. หลักสูตรนำข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากการประเมินการจัดการเรียนการสอน มาจัดทำรายงานการดำเนินงานของหลักสูตร SAR **2) อธิบายการดำเนินงานจริงตามระบบ กลไก หรือแนวทางการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบ TQF การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาและการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 6 7)** มีการดำเนินงานตามระบบดังนี้ มหาวิทยาลัยจัดให้นักศึกษาประเมินรายวิชาออนไลน์ คณะจัดให้อาจารย์ผู้สอนมีการรายงานผล มคอ.5 ผ่านระบบ TQF Online ภายใน 30 วัน หลังสอบปลายภาคการศึกษา คณะกรรมการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์แจ้งรายชื่อวิชาที่จะทำการทวนสอบให้แก่เจ้าหน้าที่ เพื่อจัดทำแบบประเมินการทวนสอบ และดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาทุกภาคการศึกษาในสัปดาห์สุดท้ายก่อนปิดภาคการศึกษา อาจารย์มีการประกาศระดับคะแนนสอบกลางภาคแก่นักศึกษาภายใน 1 สัปดาห์หลังวันสุดท้ายของการสอบ และรายงานระดับคะแนนตามปฏิทินการศึกษาจากงานทะเบียนวิทยาเขตสุราษฎร์ธานี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนำข้อมูลต่างๆ มาจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร และการประเมินคุณภาพภายใน SAR

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	3) อธิบายการประเมินผลการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบ TQF การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาและการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 6 7) ในปีการศึกษา 2557 พบว่า คณะให้ระยะเวลาในการส่งเกรดหลังจากสอบวันสุดท้ายเพียง 1 สัปดาห์ ทำให้นักศึกษามีการเข้าประเมินรายวิชาน้อย และอาจารย์มีเวลาในกระบวนการประเมินรายวิชาน้อย ด้วยคณาจารย์ต้องตรวจข้อสอบให้แล้วเสร็จก่อนกำหนดการส่งระดับคะแนน ระบบ TQF Online จากการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของคณาจารย์ในหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร พบว่ามีปัญหาจากการใช้งานระบบ TQF Online คือ - รายวิชาที่นักศึกษาของหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารเรียน ซึ่งเปิดสอนโดยหลักสูตรหรือคณะอื่น ไม่ปรากฏในระบบ ทำให้ต้องขอข้อมูลข้ามคณะ และมิได้ใช้ข้อมูลการประเมินทุกรายวิชามาประกอบการประเมินผลการเรียนรู้ - เกิดปัญหาการใช้งานระบบบ่อยครั้ง เช่น ระบบผิดพลาดไม่นำเข้าข้อมูลที่อาจารย์กรอก หรือต้องทำการ log in เข้าระบบใหม่เป็นระยะ เป็นต้น - อาจารย์บางท่านไม่ได้เปิดการแจ้งเตือนจากระบบถึงผู้สอน ในกรณีผู้รับผิดชอบหลักสูตรหรือหัวหน้าสาขาวิชาส่งข้อมูล มคอ.5 และ มคอ.6 กลับเพื่อการแก้ไข ซึ่งทำให้ระบบการตรวจสอบ การประเมินผลการเรียนรู้ตาม TQF และประเมินผลการจัดการเรียนการสอนล่าช้าได้ **4) อธิบายการปรับปรุง/การพัฒนาการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบ TQF การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาและการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 6 7) ตามผลการประเมิน** ในปีการศึกษา 2556 ได้มีการกำหนดให้มีการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบ TQF โดยให้นักศึกษาประเมินรายวิชา จัดให้มีการแต่งตั้งกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา จัดให้มีการรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 และ มคอ. 7 ซึ่งทางหลักสูตรได้ดำเนินการแล้วเสร็จตามระยะเวลา แต่การรายงาน มคอ. 5 และ มคอ. 6 และ มคอ. 7 ในปีการศึกษา 2556 มีเพียงการใช้ระบบการส่งเอกสารแบบกระดาษ ทำให้สิ้นเปลืองกระดาษ และมีความยุ่งยากในการที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและหัวหน้าสาขาวิชาจะตรวจติดตามการรายงานผล มคอ. 5 และ มคอ. 6 เพื่อจัดทำ มคอ. 7 ซึ่งในปีการศึกษา 2557 ก็ได้มีการพัฒนาระบบ TQF Online ขึ้น ซึ่งสามารถแก้ปัญหาไปได้ส่วนหนึ่ง หากสามารถแก้ไขปัญหาความผิดพลาดของระบบ และสามารถ

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	เข้าถึงข้อมูลการเรียนการสอนได้ทุกรายวิชาที่นักศึกษาเรียนในหลักสูตรได้ ก็จะสามารถพัฒนาปรับปรุงการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบ TQF ได้ดียิ่งขึ้น

ตารางที่ 4.4 ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (ตัวบ่งชี้ที่ 5.4)

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	ผลการดำเนินงาน	- เป็นไปตามเกณฑ์ (✓) -ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)
1)	อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	หลักสูตรเทคโนโลยีอาหารมีการจัดประชุมทั้งหมด 3 ครั้ง อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมอย่างน้อยร้อยละ 80 ในทุกครั้ง	✓
2)	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2553 และ มคอ. 2 หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2558	✓
3)	มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ครบทุกรายวิชา (ข้อมูลจากระบบ TQF Online)	✓
4)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	มีรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนครบทุกรายวิชา (ข้อมูลจากระบบ TQF Online)	✓
5)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	จัดทำ SAR ระดับหลักสูตร เพื่อส่งคณะในวันที่ 24 ส.ค. 58	✓
6)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของ	ดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4	✓

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	**ผลการดำเนินงาน**	- เป็นไปตามเกณฑ์ (✓) -ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)
	รายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	อย่างน้อย 25%	
7)	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปี พ.ศ.2556	✓
8)	อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	**อาจารย์ประจำหลักสูตรที่เปลี่ยนแปลงใหม่** คือดร.สมหวัง เล็กจริง และ Assoc. Prof. Dr. Seppo Karrilla ได้รับทราบข้อมูลต่างๆ ของหลักสูตร และมีส่วนร่วมกับหลักสูตรในการเข้าร่วมประชุม เข้าร่วมวางแผนกลยุทธ์หลักสูตรและคณะ **อาจารย์ใหม่** คือ Dr.Karthikeyan Vekatachalam ซึ่งเคยมีตำแหน่งพนักงานเงินรายได้ (และได้รับการปฐมนิเทศแล้วตามรายงาน มคอ.7 ปีการศึกษา 2556) ได้เปลี่ยนตำแหน่งเป็นพนังงานมหาวิทยาลัย ตั้งแต่วันที่ 26 ก.พ.58 ที่ประชุมหลักสูตรวันที่ 15 มิ.ย. 58 ได้แจ้งให้อาจารย์ Karthikeyan รับทราบข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับการดำเนินงานของหลักสูตร ชี้แจงสิทธิ ภาระงาน และข้อควรปฏิบัติต่างๆ อีกครั้งหนึ่ง	✓
9)	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ประจำทุกคน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ตาม	✓

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	ผลการดำเนินงาน	- เป็นไปตามเกณฑ์ (✓) -ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)
		รายละเอียดในตารางที่ 4.10	
10)	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	นางสาวผกาวัลย์ ชูเชิด (นักวิทยาศาสตร์) และนางสาวพันธ์ทิพย์ เจริญศักดิ์ (นักวิชาการการศึกษา) ซึ่งทำงานสนับสนุนหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ตามรายละเอียดในตารางที่ 4.10	✓
11)	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	ระดับความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร (ข้อมูลของนักศึกษาที่จบในปีการศึกษา 2556) เฉลี่ย 3.2 คะแนน	✗
12)	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ (ข้อมูลของนักศึกษาที่จบในปีการศึกษา 2556) เฉลี่ย 3.86 คะแนน	✓
13)	จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จตามกำหนดเวลาของหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของจำนวนนักศึกษาที่คงอยู่ในชั้นปีที่ 2	ข้อมูลของนักศึกษารหัส 53 และจบการศึกษาในปีการศึกษา 2556 ในชั้นปีที่ 2 มีจำนวนนักศึกษาคงอยู่ จำนวน 25 คน และสำเร็จการศึกษา จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 100	✓

- รวมตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในปีนี้ จำนวน 13 ตัวบ่งชี้
- ตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการเป็นไปตามเกณฑ์ จำนวน 12 ตัวบ่งชี้ คิดเป็นร้อยละ 92.31 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในปีนี้

หมายเหตุ ต้องมีเอกสารหลักฐานประกอบผลการดำเนินการในแต่ละตัวบ่งชี้

ตารางที่ 4.5 การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ (นำมาจาก มคอ 5 ของแต่ละวิชา)

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข
933-303: วิศวกรรมอาหาร 2	1/2557	ผลการเรียนค่อนข้างต่ำ	พิจารณาผลการสอบของนักศึกษา และรายงานที่นำเสนออาจารย์	นักศึกษาส่วนหนึ่งอ่อนคำนวณ และไม่มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ เห็นได้จากการเรียนการสอน เนื่องจากมีนักศึกษาจำนวนมาก นักศึกษาส่วนหนึ่งคุยและเล่นโทรศัพท์มือถือ	ให้งานกลุ่มและงานเดี่ยวมากขึ้น
933-404: สหกิจศึกษา 1	1/2557	ระดับคะแนนส่วนใหญ่เป็นระดับ A	ทวนสอบจากการให้นักศึกษาทำรายงาน สิ่งที่นักศึกษาได้รับจากการเรียนรายวิชานี้	รายวิชานี้เป็นรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา มีการประเมินผลร่วมกันระหว่างการเข้าชั้นเรียนและการทดสอบความรู้	ให้นักศึกษาทำรายงาน
933-460: เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่	1/2557	ระดับคะแนน A มากกว่า 50%	ประชุมอาจารย์ผู้สอน	เนื่องจากในรายวิชานี้มีทั้งภาคบรรยายและปฏิบัติ โดยในภาคปฏิบัตินักศึกษาได้ทำคะแนนไว้ดีมาก รวมถึงคะแนนรายงานจากการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนก็ดีมาก	ตัดระดับคะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด

ตารางที่ 4.6 รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	เหตุผลที่ไม่เปิดสอน	มาตรการที่ดำเนินการ
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

ตารางที่ 4.7 รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	หัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีแก้ไข
933-303: วิศวกรรมอาหาร 2	1/2557	Mixing	เนื่องจากนักศึกษามีพื้นฐานความรู้จากรายวิชา Food Processing Technology มาบ้างแล้ว	-
933-313:บรรจุภัณฑ์อาหาร	2/2557	การดูงานนอกสถานที่	เนื่องจากโรงงานไม่อนุญาต อ้างว่าเป็นความลับ ไม่สามารถเปิดเผยได้	ให้ศึกษาและเรียนรู้จากสื่อที่เป็นวีดีทัศน์

ตารางที่ 4.8 คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี (ระบุคะแนน)	ไม่มี	
933-454:เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	1/2557	✓		ผู้สอนจัดสร้างไลน์กลุ่ม เพื่อให้สามารถดูแลนักศึกษาได้ทั่วถึง(นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน)
933-303:วิศวกรรมอาหาร 2	1/2557	✓		✗
933-316:เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำมันปาล์ม และน้ำมันพืช 1	1/2557	✓		✗
933-345:การจัดการคุณภาพตามระบบไอเอสโอ	1/2557	✓		✗
933-461:เทคโนโลยีน้ำนมและผลิตภัณฑ์	1/2557	✓		✗
933-401:สัมมนา	1/2557	✓		Student require more scientific writing practices to improve their writing skills of seminar and other
933-402:โครงงานนักศึกษา 1	1/2557	✓		✗
933-404:สหกิจศึกษา 1	1/2557	✓		มีการสอบถามความต้องการของนักศึกษาเพื่อจัดอบรมเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาเพิ่มเติม
933-460:เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และไข่	1/2557	✓		✗

รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี (ระบุคะแนน)	ไม่มี	
933-201:ทรัพยากรชีวภาพสำหรับการแปรรูปอาหาร	1/2557	✓		×
933-331:เคมีอาหาร	1/2557	✓		ปรับปรุงการสอนโดยเพิ่มให้มีการจัดการเรียนแบบ Active learning มากขึ้น
933-342:การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหาร	1/2557	✓		ให้สาขาวิชาพิจารณาเสนอต่อผู้บริหาร ในการจัดหาอุปกรณ์ เครื่องมือวิเคราะห์คุณภาพอาหารที่จำเป็นต่อการประกอบการเรียนการสอน
933-343:ระบบการจัดการคุณภาพอาหาร	1/2557	✓		×
933-311:นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร	1/2557	✓		×
933-333:เคมีของไขมันและน้ำมัน	1/2557	✓		ปรับปรุงการสอนโดยเพิ่มให้มีการจัดการเรียนแบบ Active learning มากขึ้น
933-344:การวิเคราะห์ความเสี่ยงอาหาร	1/2557	✓		ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนและจัดทำเป็นเล่ม
933-312:การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1/2557	✓		×
933-202:การจัดการวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร	1/2557	✓		ปรับลดบางหัวข้อลง เพื่อให้หัวข้อที่สำคัญได้มีการขยายความมากขึ้น
933-403:โครงงานนักศึกษา 2	2/2557	✓		×
933-405:สหกิจศึกษา 2	2/2557	✓		×
933-372:โภชนศาสตร์	2/2557	✓		ปรับปรุงเนื้อหารายวิชา เพิ่มเติมความรู้ใหม่

รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี (ระบุคะแนน)	ไม่มี	
		(Section 01 = 4.43)		หรือข้อกฎหมายใหม่ให้ทันสมัยกับเหตุการณ์ปัจจุบัน
933-205:วิศวกรรมอาหาร 1	2/2557	✓ (Section 01 = 4.16)		ไม่ควรจัดนักศึกษาต่อห้องมากเกินไป(เกินกว่า 60 คน)
933-304:การวางแผนการทดลองสำหรับเทคโนโลยีอาหาร	2/2557	✓ (Section 01 = 4.19)		×
933-332:การใช้เครื่องมือและการวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนในอาหาร	2/2557	✓ (Section 01 = 4.68, Section 02 = 4.88)		×
933-318:ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มและการใช้ประโยชน์วัสดุเหลือใช้จากอุตสาหกรรม	2/2557	✓ (Section 01 = 3.95)		×
933-346:การจัดการโซ่อุปทานอาหาร	2/2557	✓ (Section 01 = 4.27)		×
933-347:กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร	2/2557	✓ (Section 01 = 4.00)		×
933-313:บรรจุภัณฑ์อาหาร	2/2557	✓ (Section 01 = 4.23)		1. จัดสร้างไลน์กลุ่ม เพื่อเป็นตัวกลางติดต่อประสานงานระหว่างผู้เรียนกับผู้สอน 2. อาจารย์ชาวต่างประเทศพูดช้าลงและสอดแทรกภาษาไทยด้วยกรณีที่จำเป็น

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี (ระบุคะแนน)	ไม่มี	
933-317:เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำมันปาล์ม และน้ำมันพืช 2	2/2557	✓ (Section 01 = 4.10)		×
933-315:ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากไขมันและน้ำมัน	2/2557	✓ (Section 01 = 3.95)		×
933-341:การบำบัดมลพิษและของเสียอุตสาหกรรมอาหาร	2/2557	✓ (Section 01 = 4.66)		×
933-314:การประเมินอายุการเก็บอาหาร	2/2557	✓ (Section 01 = 4.49)		×
933-204:เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	2/2557	✓ (Section 01 = 4.47, Section 02 = 4.46, Section 03 = 4.38)		×
933-221:จุลชีววิทยาอาหาร	2/2557	✓ (Section 01 = 4.44)		×
933-333:เคมีของไขมันและน้ำมัน	2/2557	✓ (Section 01 = 4.69)		×
933-464:เทคโนโลยีของขนมหวานและขนมอบ	2/2557	✓ (Section 01 = 4.65)		1. Active learning 2. After completion of every topics, the students need to solve some issues related questions by following

รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี (ระบุคะแนน)	ไม่มี	
				the principle or guidelines from the topic that taught

หมายเหตุ : นำมาจาก มคอ 5 แต่ละวิชา

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรมีจำนวน 36 รายวิชา ได้เปิดให้มีการประเมินโดยนักศึกษาโดยใช้ระบบสารสนเทศทุกรายวิชา โดยผลการประเมินอยู่ในระดับดี-ดีมาก

ตารางที่ 4.9 ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
คุณธรรม จริยธรรม	- นักศึกษาเข้าเรียนสาย - นักศึกษาในกลุ่มเรียนมีจานวนมาก ไม่เหมาะกับการสอนให้ตระหนักถึงคุณธรรม จริยธรรมได้อย่างเป็นรูปธรรม รวมถึงการประเมินคุณธรรมจริยธรรมนักศึกษาทุกคนทำได้ยาก	- ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการตรงต่อเวลา - ปรับวิธีการสอน โดยใช้สื่อต่างๆ และให้ทำรายงานเป็นกลุ่ม
ความรู้	- นักศึกษามีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ และภาษาอังกฤษค่อนข้างต่ำ - นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมด้วยตัวเองน้อย - นักศึกษาไม่กล้าแสดงออก ไม่มีส่วนร่วมกับกิจกรรมในรายวิชา	- มีการสอนเสริม - ชี้ให้เห็นความสำคัญของการค้นคว้าเพิ่มเติม - เลือกใช้กิจกรรมที่กระตุ้นให้นักศึกษามีความสนใจและมีส่วนร่วมในการเรียนมากขึ้น
ทักษะทางปัญญา	- นักศึกษาไม่ได้ค้นคว้าและเรียนรู้ด้วยตนเองตามที่ได้รับมอบหมาย - นักศึกษาขาด Critical thinking	- อธิบายและชี้ให้นักศึกษาเห็นความสำคัญของการเรียนรู้ด้วยตนเอง - ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนที่ฝึกให้นักศึกษาคิดวิเคราะห์ และมี Critical thinking
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคลและความรับผิดชอบ	- นักศึกษาขาดการให้ความร่วมมือในการทำงานกลุ่ม	- ให้ข้อคิดเรื่องความรับผิดชอบในการเรียน การใช้ชีวิต ต่อตัวเอง และสังคม
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- นักศึกษาบางคนยังไม่รู้จักการใช้สื่อและเทคโนโลยีให้เหมาะสม - นักศึกษาเขียนผลการทดลองไม่เป็น	- ส่งเสริมกิจกรรมที่เกี่ยวกับเทคโนโลยีมากขึ้น - ยกตัวอย่างลักษณะการเขียนและสื่อสารผลการทดลองที่ดีให้นักศึกษาเป็นแบบอย่าง

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี ☑ ไม่มี ❑

จำนวนอาจารย์ใหม่ 1 คน (Dr.Karthikeyan Venkatachalam)

จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ อาจารย์ใหม่ 1 คน อาจารย์ประจำหลักสูตรที่เปลี่ยนแปลงใหม่ 2 คน อาจารย์ที่เข้าร่วมให้ข้อมูล 8 คน (ตามบันทึกการประชุมหลักสูตร วันที่ 15 มิ.ย. 58)

ตารางที่ 4.10 กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
1. การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการประชุมระดับนานาชาติ โดยสถาบันภาษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	ผศ.วันชัย สุทธินุ่น	-	ได้รับความรู้และพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการประชุมระดับนานาชาติ
2. กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการแปรรูปและผลิตภัณฑ์พื้นเมือง	ผศ.ดร. เบญจมาภรณ์ พิมพา	-	ได้รับความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อโคพื้นเมือง และสามารถปรับปรุงสถานที่ผลิตเข้าสู่การรับรอง
3. กิจกรรมฝึกอบรมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร จำนวน 4 ครั้ง	ผศ.วันชัย สุทธินุ่น	-	ได้รับความรู้เรื่องการแปรรูปอาหาร
4. โครงการเพิ่มผลิตภาพสถานประกอบการอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปฯ	ผศ.ดร. เบญจมาภรณ์ พิมพา	-	ได้เพิ่มพูนความรู้เรื่องมาตรฐานและพัฒนาสถานประกอบการเข้าสู่การรับรอง
5. โครงการการสร้างและพัฒนาผู้ให้บริการธุรกิจอุตสาหกรรม	ผศ.ดร. เบญจมาภรณ์ พิมพา	-	ได้รับความรู้เรื่องปาล์มน้ำมัน ยางพารา ไม้ยางพารา และกรีนเทคโนโลยี ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถวิเคราะห์ปัญหาสถานประกอบการเบื้องต้น
6. Asian Food Conference 2015, Pasay, The Philippines	ดร.ปารมี หนูนิ่ม	-	ได้รับความรู้ใหม่ๆ เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหาร และอุตสาหกรรมอาหารกับการเข้าสู่ AEC
7. การจัดการ Logistics and Supply Chain เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	ดร.วิบูลย์ ป้องกันภัย ดร.พรพงษ์ สุทธิรักษ์	-	ได้รับความรู้เกี่ยวกับการจัดการ การขนส่ง การเรียงลำดับจุดหมายที่จะส่ง สามารถนำมาประยุกต์ใช้ใน

			การจัดการเรียนการสอนได้
8. The International Workshop for East Asian Young Rheologists (IWEAYR) 2015	ดร.สมหวัง เล็กจริง ผศ.ดร.เบญจมาภรณ์ พิมพา	-	ได้รับความรู้และเทคนิคใหม่ๆ เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ การวิเคราะห์คุณสมบัติที่เกี่ยวข้องกับ Rheology สามารถนำมาปรับใช้ในงานวิจัยและการเรียนการสอนได้
9. โครงการพัฒนาบุคลากรคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม และวางแผนกลยุทธ์หลักสูตรและคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ณ. โรงแรมธรรมรินทร์ธนา จ.ตรัง	Assoc. Prof. Dr.Seppo Juthani Karrilla ดร. สมหวัง เล็กจริง ดร. ปารมี หนูนิ่ม ดร.ชัชวาล โชติมากร	นางสาวพันธ์ทิพย์ เจริญศักดิ์	ได้มีการจัดทำแผนกลยุทธ์หลักสูตร ร่วมกับการจัดทำแผนกลยุทธ์ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
10. สัมมนา Nanotech by SEM & AFM	ดร.สมหวัง เล็กจริง ดร.ปารมี หนูนิ่ม	-	ได้รับความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ SEM และ AFM รวมถึงได้ทดลองใช้เครื่องมือจริงในงานวิจัย
11. Conference on Tropical Resources and Sustainable Science, Malaysia	Dr.Karthikeyan Venkatachalam	-	ได้รับความรู้ใหม่ๆ ในเรื่องที่เกี่ยวกับงานวิจัยด้าน Tropical Resources และ Sustainable Science
12. โครงการอบรมบุคลากรและศึกษาดูงาน ณ.ประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์	-	นางสาวผกาวัลย์ ชูเชิด นางสาวพันธ์ทิพย์ เจริญศักดิ์	ได้ฝึกการทำงานเป็นทีม และเปิดโลกทัศน์ใหม่ในการเยี่ยมชมประเทศเพื่อนบ้าน
13. การอบรมการใช้งานเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง	-	นางสาวผกาวัลย์ ชูเชิด	ได้รับความรู้และทักษะการใช้งานเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง
14. การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “เทคนิคการวัดและการประเมินผลการศึกษาที่สอดคล้องกับการเรียนการ	-	นางสาวพันธ์ทิพย์ เจริญศักดิ์	ได้ทราบวิธีการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนแบบ Active learning เพื่อนำมา

สอนในศตวรรษที่ 21" ระหว่างวันที่ 3-5 พฤษภาคม 2558			ปรับใช้ในรายวิชา

หมายเหตุ อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ/วิชาชีพ
บุคลากรสายสนับสนุนหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารทุกคน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ/วิชาชีพ

หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

(องค์ประกอบที่ 6)

ตารางที่ 5.1 ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามเกณฑ์การประเมินองค์ประกอบที่ 6

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนน
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	2	2	4

ตารางที่ 5.2 การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต
1. มหาวิทยาลัยมีนโยบายเรื่องการเรียนการสอนโดยใช้สื่อและสอนเป็นภาษาอังกฤษ แต่คณะและวิทยาเขตยังไม่มีแนวทางสนับสนุนเพียงพอให้กับแต่ละหลักสูตร	อาจารย์บางท่าน และนักศึกษาส่วนใหญ่ไม่มีความพร้อม ทำให้ส่งผลกระทบต่อผลการเรียนในบางรายวิชาที่สอนเป็นภาษาอังกฤษ	ควรมีการจัดฝึกอบรมอาจารย์ และเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษามากขึ้น
2. หลักสูตรมีความต้องการจัดซื้อเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทดลอง แต่ทางคณะ วิทยาเขตไม่สามารถจัดสรรได้ทั้งหมด และมีไม่เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา	ต้องนำนักศึกษาไปฝึกปฏิบัติที่อื่น บางครั้งใช้วิธีสาธิต หรือนักศึกษาบางคนไม่ได้ปฏิบัติด้วยตนเอง ทำให้ประสิทธิภาพในการเรียนการสอนไม่ดีเท่าที่ควร ต้องเพิ่มเวลาในการเรียน หรือเรียนเพิ่มเติมนอกเวลา	ให้หลักสูตรพิจารณาเสนอต่อผู้บริหาร ในการจัดหาอุปกรณ์ เครื่องมือวิเคราะห์คุณภาพอาหารที่จำเป็นต่อการประกอบการเรียนการสอน
3. หลักสูตรไม่สามารถจัดกลุ่มผู้เรียนเป็นกลุ่มย่อยได้ เนื่องจากนโยบายในการจัดกลุ่มผู้เรียนของวิทยาเขต ทำให้การดูแลของผู้สอนไม่ทั่วถึง นักศึกษาไม่มีสมาธิในการเรียน และการถาม-ตอบได้ไม่ทั่วถึง	ทำให้ประสิทธิภาพการเรียนการสอนไม่ดีเท่าที่ควร การดูแลนักศึกษาได้ไม่ทั่วถึง นักศึกษาไม่มีสมาธิ อาจเป็นสาเหตุให้ผลการเรียนโดยรวมต่ำ	เสนอทบทวนจำนวนผู้เรียนต่อกลุ่ม
4. หลักสูตรมีความต้องการหนังสือ Textbook เอกสาร	นักศึกษาขาดทักษะการค้นคว้าข้อมูลจากหนังสือภาษาอังกฤษ	เสนอให้จัดซื้อหนังสือเพิ่ม และทบทวนวิธีการ

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต
ประกอบการสอนที่เป็นภาษาอังกฤษในห้องสมุด และได้เสนอซื้อ แต่ฝ่ายพัสดุไม่สามารถจัดซื้อได้ครบถ้วน		จัดซื้อของฝ่ายพัสดุ
5. หลักสูตรมีความต้องการใช้ห้องทดสอบทางประสาทสัมผัสที่ได้มาตรฐาน สำหรับใช้ประกอบการเรียนการสอน แต่คณะและวิทยาเขต ยังไม่สามารถจัดสรรงบประมาณให้ได้	นักศึกษาไม่ได้เรียนรู้การใช้งานห้องทดสอบประสาทสัมผัสที่ได้มาตรฐาน รวมถึงขาดประสบการณ์ในการใช้ห้องทดสอบทางประสาทสัมผัส	เสนอให้จัดงบประมาณในการสร้างห้องทดสอบทางประสาทสัมผัสที่ได้มาตรฐานสำหรับการเรียนการสอน
6. งบประมาณพัฒนานักศึกษาด้านวิชาการที่ได้รับจัดสรรน้อย มิได้จัดสรรตามจำนวนนักศึกษา ทำให้ไม่สามารถจัดการศึกษาดูงานทั้งในรายวิชา และการศึกษาดูงานประจำปีให้กับนักศึกษาได้ครบถ้วนตามความจำเป็น	นักศึกษาขาดประสบการณ์จริงในโรงงาน	เสนอให้มีการจัดสรรงบประมาณตามรายหัวนักศึกษาเพิ่มมากขึ้น และให้หลักสูตรบริหารจัดการงบประมาณตามความจำเป็นได้เอง

ตารางที่ 5.3 กระบวนการและผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ อธิบายกระบวนการและผลการดำเนินงาน	
- ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำ	**1) อธิบายระบบ กลไก หรือแนวทางการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วม** **ศูนย์สนเทศและการเรียนรู้** – วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี มีการบริหารงานแบบรวมศูนย์บริการ ประสานพันธกิจ ดังนั้น จัดการด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จึงอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของศูนย์สนเทศและการเรียนรู้ ซึ่งประกอบด้วย การจัดการความพร้อมด้านอุปกรณ์ ความพร้อมด้านเทคโนโลยี และความพร้อมด้านการให้บริการ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
หลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	โสตทัศนูปกรณ์ ห้องสมุด การบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ Wifi และอื่นๆ รวมทั้งการบำรุงรักษาที่ส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
- จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน - กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	**สำหรับระบบ กลไกการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้** มีกระบวนการดังนี้ 1. นำผลประเมินและปัญหา อุปสรรคต่างๆ จากการให้บริการด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของศูนย์สนเทศและการเรียนรู้ ในปี 2556 นำมาเข้าที่ประชุมของของศูนย์สนเทศและการเรียนรู้ โดยพิจารณาร่วมกับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ในแต่ละหลักสูตร ซึ่งได้มีการจัดทำแผนกลยุทธ์และมีการทบทวนแผนกลยุทธ์ เพื่อหาแนวทางการแก้ปัญหา ทั้งในด้านอุปกรณ์ ความพร้อมด้านเทคโนโลยี และความพร้อมด้านการให้บริการ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ โสตทัศนูปกรณ์ ห้องสมุด การบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ และระบบ Wifi เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำไปใช้เพื่อการเรียนการสอนได้ 2. เมื่อได้ข้อสรุปจากการประชุมแล้ว จึงนำไปตั้งเป็นงบประมาณเงินรายได้และเงินงบประมาณแผ่นดินเพื่อจัดทำคำขอซื้อหรือดำเนินการในปีต่อไป ในส่วนของแนวทางในการบริหารจัดการห้องเรียน และห้องปฏิบัติการ ทางศูนย์สนเทศและการเรียนรู้จะสำรวจความพร้อมของห้องเรียน และห้องปฏิบัติการต่างๆ พร้อมจำนวนที่นั่งของแต่ละห้อง โดยนำส่งให้งานทะเบียนเป็นผู้จัดตารางเรียนลงในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการต่างๆ ตามที่ทางคณาจารย์ของแต่ละหลักสูตรของคณะได้แจ้งไว้ จากนั้นดำเนินการจัดเตรียมความพร้อมของห้องเรียนตามข้อมูลที่ได้รับ 3. มีการจัดเตรียมกำลังคน โดยมีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนให้กับเจ้าหน้าที่แต่ละคน 4. มีการประเมินผลการให้บริการประจำปี เพื่อวิเคราะห์ปัญหา อุปสรรคต่างๆ จากการให้บริการด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และสร้างระบบช่วยเหลือที่ช่วยให้การแจ้งปัญหา ได้รับทราบข้อมูลอย่างรวดเร็ว **ศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลาง** ศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลางมีกลไกการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนต่าง ๆ ดังนี้ -วัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมีที่ใช้ในการเรียนการสอน

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	ศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลางสำรวจรายการวัสดุ อุปกรณ์และสารเคมีที่ใช้ในรายวิชาปฏิบัติการจากอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา แต่ละหลักสูตร นำข้อมูลที่สำรวจได้เข้าสู่ที่ประชุมบุคลากรศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลาง เพื่อพิจารณา ทบทวนรายการข้อมูล จากนั้นรวบรวมข้อมูลค่าใช้จ่ายของวัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมี แล้วจัดทำคำขออนุมัติงบประมาณค่าใช้จ่ายประจำรายวิชาปฏิบัติการ พร้อมทั้งแต่งตั้งกรรมการตรวจรับไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เมื่อได้รับการอนุมัติงบประมาณจึงดำเนินการจัดซื้อ แล้วจึงตรวจรับ วัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมี ดังกล่าว เพื่อนำไปใช้ในการเรียนการสอนในรายวิชาปฏิบัติการต่อไป -ครุภัณฑ์ที่จำเป็นสำหรับการเรียนการสอนและวิจัย ศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลาง ได้นำข้อมูลครุภัณฑ์จากทางคณาจารย์และแต่ละหลักสูตร เข้าสู่ที่ประชุมคณะกรรมการบริหารศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลาง เพื่อพิจารณา ทบทวนรายการข้อมูล จากนั้น นำเข้าสู่ที่ประชุมทีมบริหารวิทยาเขต และจึงจัดทำคำขออนุมัติงบประมาณตามระเบียบราชการต่อไป **2) อธิบายการดำเนินงานจริงตามระบบ กลไก หรือแนวทางการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วม** **ศูนย์สนเทศและการเรียนรู้** ได้นำผลประเมินและปัญหา อุปสรรคต่างๆ จากการให้บริการด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของศูนย์สนเทศและการเรียนรู้ ในปี 2556 นำมาเข้าที่ประชุมของของศูนย์สนเทศและการเรียนรู้ ทำให้ได้แนวทางการแก้ปัญหา และเตรียมความพร้อมทั้งในด้านอุปกรณ์ ความพร้อมด้านเทคโนโลยี และความพร้อมด้านการให้บริการ ศูนย์สนเทศและการเรียนรู้ ได้ดำเนินการจัดเตรียมความพร้อมของห้องเรียน ซึ่งประกอบด้วยโสตทัศนูปกรณ์ประจำห้อง เช่น เครื่องคอมพิวเตอร์ เครื่องฉายโปรเจคเตอร์ เครื่องฉายภาพ 3 มิติ และเครื่องเสียง ความพร้อมของห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ มีห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ จำนวน 4 ห้อง แบ่งเป็น ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ ขนาด 80 ที่นั่ง จำนวน 2 ห้อง และห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ ขนาด 60 ที่นั่ง จำนวน 2 ห้อง ความพร้อมของห้องปฏิบัติการทางภาษา ห้องปฏิบัติการทางภาษา จำนวน 2 ห้อง แบ่งเป็น ห้องปฏิบัติการทางภาษา ขนาด 50 ที่นั่ง จำนวน 1 ห้อง และห้องปฏิบัติการทางภาษา ขนาด 40 ที่นั่ง จำนวน 1 ห้อง (ได้รับจากงบประมาณแผ่นดิน ปี 2557 จำนวน 1,500,000 บาท ทางศูนย์สนเทศและการเรียนรู้ ยังได้ดำเนินการขยายจุด WiFi เพื่อให้นักศึกษา

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	ได้สามารถเข้าถึงการเรียนรู้ผ่านเครือข่ายการสื่อสารขนาดใหญ่ โดยติดตั้งจุด WiFi ทั่วพื้นที่ภายในอาคาร จำนวน 120 จุด โดยมีสองวงจร คือ ความเร็วที่ 1000 Mbps (Uninet) และ ความเร็วที่ 300 Mbps (3bb) มีการจัดกำลังคนให้บริการความพร้อมด้านอุปกรณ์ และความพร้อมด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนให้กับเจ้าหน้าที่แต่ละคน และยังมีการให้ผู้ปฏิบัติงานที่มีภาระหน้าที่ใกล้เคียง สามารถปฏิบัติหน้าที่แทนการได้เมื่อผู้รับผิดชอบหลักไม่สามารถปฏิบัติงานได้ โดยกำหนดให้มีการตรวจสอบความพร้อมทุกเช้าและช่วงเที่ยงก่อนมีการเรียนการสอน มีการจัดให้นักศึกษาและอาจารย์แต่ละหลักสูตรสามารถเสนอรายชื่อหนังสือและทรัพยากรที่ต้องการสำหรับการจัดซื้อเข้าห้องสมุด และพิจารณาเห็นชอบตามลำดับ คือผ่านการประชุมคณะกรรมการคณะ ไปสู่ศูนย์สนเทศและการเรียนรู้ และไปสู่ฝ่ายพัสดุเพื่อจัดซื้อ ตามลำดับ **ศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลาง** ศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลางมีสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนต่าง ๆ ดังนี้ 1. งบประมาณสนับสนุน ค่าใช้จ่ายประจำรายวิชาปฏิบัติการ - หลังจากการจัดส่งตารางเรียนให้งานทะเบียนเรียบร้อยแล้ว ทางหัวหน้างานปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์จะดำเนินการส่งแบบฟอร์มสำรวจงบประมาณค่าใช้จ่ายประจำรายวิชาปฏิบัติการ ให้นักวิทยาศาสตร์ที่ดูแลรับผิดรายวิชาปฏิบัติการนั้น ๆ กรอกข้อมูลค่าใช้จ่ายในรายวิชาปฏิบัติการ โดยปรึกษา หารือกับอาจารย์ผู้สอน หรืออาจารย์ผู้ประสานรายวิชา ในแต่ละหลักสูตรถึงงบประมาณค่าใช้จ่ายประจำรายวิชาปฏิบัติการ - เมื่อรวบรวมจนครบทุกรายวิชาปฏิบัติการ หัวหน้างานปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์จะทำบันทึกขออนุมัติงบประมาณค่าใช้ประจำรายวิชาปฏิบัติการในแต่ละภาคการศึกษา 2. วัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมี ที่ใช้ในการเรียนการสอน - หลังจากการจัดส่งตารางเรียนให้งานทะเบียนเรียบร้อยแล้ว ทางเจ้าหน้าที่ดูแลด้านวัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมี จะดำเนินการส่งแบบฟอร์มความต้องการวัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมีประจำรายวิชาปฏิบัติการ ให้นักวิทยาศาสตร์ที่ดูแลรับผิดรายวิชาปฏิบัติการนั้นๆ กรอกข้อมูลวัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมีที่ต้องการใช้ในรายวิชาปฏิบัติการ โดยปรึกษา หารือกับอาจารย์ผู้สอน หรืออาจารย์ผู้ประสาน

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	รายวิชา ถึงรายการและจำนวน วัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมีประจำรายวิชาปฏิบัติการ - เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลด้านวัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมี จะดำเนินการส่งรายการต่างๆ ไปยังบริษัทต่างๆ เพื่อขอใบเสนอราคาของรายการวัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมีนั้น - เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลด้านวัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมี จะดำเนินการสอบเทียบราคาของแต่ละบริษัท - เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลด้านวัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมี จะดำเนินการจัดทำขออนุมัติจัดซื้อรายการวัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมี แต่ละรายวิชาปฏิบัติที่แสดงความต้องการไปยังงานพัสดุ เพื่อดำเนินการจัดซื้อ โดยผ่านหัวหน้างานปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ หัวหน้าศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ฯ และผู้ช่วยอธิการบดีที่ดูแลตามลำดับ 3. ครุภัณฑ์ที่จำเป็นสำหรับการเรียนการสอนและวิจัย - ศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลาง สำรวจความต้องการครุภัณฑ์ที่จำเป็นของสาขาวิชา มายังคณะ - <u>คณาจารย์ในหลักสูตรและสาขาวิชา</u>ประชุมร่วมกันเพื่อให้ได้ข้อสรุป ครุภัณฑ์ที่จำเป็นเพื่อการเรียนการสอน และวิจัยของ<u>หลักสูตรและสาขาวิชา</u> แล้วส่งข้อมูลกลับไปยังศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลาง ก่อนนำเข้าที่ประชุมทีมบริหารวิทยาเขตเพื่อพิจารณาต่อไป (เอกสารแนบ บันทึกการประชุมหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร ครั้งที่ 2/2557) **3) อธิบายการประเมินการดำเนินงาน** **ศูนย์สนเทศและการเรียนรู้** ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร ได้ใช้ระบบและกลไกต่างๆ ที่ศูนย์สนเทศและการเรียนรู้จัดระบบขึ้น เพื่อเตรียมความพร้อมของห้องเรียน ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์สำหรับการเรียนการสอน ระบบ WiFi เพื่อการใช้งานอินเตอร์เน็ตและการค้นคว้าข้อมูล พบว่าระบบและกลไกต่างๆ ที่นำมาใช้มีประสิทธิภาพดี สามารถให้บริการและแก้ปัญหาในการเตรียมความพร้อมสำหรับการเรียนการสอนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในส่วนของการจัดซื้อหนังสือและทรัพยากรประกอบการเรียนรู้ ซึ่งมีกลไกการเสนอชื่อจากอาจารย์ในแต่ละหลักสูตร ผ่านคณะ และไปยังศูนย์สนเทศและการเรียนรู้ และไปสู่ฝ่ายพัสดุเพื่อจัดซื้อ ตามลำดับ พบว่ายังคงเกิดปัญหาในการจัดซื้อ เช่น การ

ตัวบ่งชี้	กระบวนการและผลการดำเนินงาน
	จัดซื้อล่าช้า ทำให้หนังสือที่ต้องการหมด ไม่สามารถจัดซื้อได้ทัน เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ได้มีการส่งรายชื่อหนังสือที่จัดซื้อได้และจัดซื้อไม่ได้กลับมายังอาจารย์และแต่ละหลักสูตรที่สั่งซื้อ เพื่อดำเนินการทบทวนรายการหนังสือ และเสนอชื่อในปีการศึกษาถัดไป **ศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลาง** การประเมินการดำเนินงานโดยหลักสูตรมิได้มีการประเมินอย่างเป็นทางการ แต่ได้มีการพูดคุยในการประชุมหลักสูตรเพื่อแลกเปลี่ยนปัญหาที่พบ พร้อมเสนอแนะแนวทางการแก้ไขสำหรับปีการศึกษาถัดไป 1. งบประมาณสนับสนุน ค่าใช้จ่ายประจำรายวิชาปฏิบัติการ งบประมาณที่นักวิทยาศาสตร์ประจำรายวิชาปฏิบัติการเสนอขอโดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชาในหลักสูตร ไม่ได้รับการสนับสนุนเต็มจำนวน ทำให้ต้องมีผลกระทบกับการจัดเตรียมปฏิบัติการ อีกทั้งในภาคการศึกษาที่ 1/57 มีช่วงคาบเกี่ยวของปีงบประมาณ ทำให้ในเดือนสิงหาคมและเดือนกันยายน นักวิทยาศาสตร์ต้องบริหารจัดการงบประมาณสนับสนุนค่าใช้จ่ายประจำรายวิชาปฏิบัติการอย่างจำกัด 2. วัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมี ที่ใช้ในการเรียนการสอน ระบบและกลไกการจัดซื้อจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมี ต้องผ่านไปยังงานพัสดุ ซึ่งมักพบปัญหามีความล่าช้าในการจัดซื้อ ขาดวัสดุ อุปกรณ์ และสารเคมี ประกอบการทำปฏิบัติการในบางครั้งจึงได้มีการสะท้อนปัญหาไปตามลำดับขั้น 3. ครุภัณฑ์ที่จำเป็นสำหรับการเรียนการสอนและวิจัย ระบบและกลไกที่ให้คณาจารย์ในหลักสูตรและสาขาวิชาประชุมร่วมกันเพื่อให้ได้ข้อสรุป ครุภัณฑ์ที่จำเป็นเพื่อการเรียนการสอน และวิจัยของหลักสูตรและสาขาวิชา แล้วส่งข้อมูลกลับไปยังศูนย์ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเครื่องมือกลาง ก่อนนำเข้าที่ประชุมทีมบริหารวิทยาเขตเพื่อพิจารณา เป็นระบบที่ดี แต่ด้วยงบประมาณที่มีจำกัด ทำให้วิทยาเขตไม่สามารถจัดสรรงบประมาณในการจัดซื้อตามความจำเป็นหรือความต้องการของหลักสูตรและสาขาวิชาได้ทั้งหมด ในคราวประชุมหลักสูตรครั้งที่ 1-58 หลักสูตรเทคโนโลยีอาหารได้ทบทวนรายการครุภัณฑ์ที่ได้รับการจัดสรรในปีการศึกษา 2557 และหารือถึงความเป็นไปได้ในการปรับวิธีการในการเสนอขอครุภัณฑ์สำหรับปีการศึกษา 2558 เช่น การร่วมกันเสนอและ commit ผลงานตีพิมพ์เพื่อเสนอของบประมาณจากกองทุนวิจัยวิทยาเขตสุราษฎร์ธานี เป็นต้น

หมวดที่ 6

ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ตารางที่ 6.1 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน	ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร

สรุปการประเมินหลักสูตร

ตารางที่ 6.2 การประเมินจากผู้ที่สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่สำรวจ)

วันที่สำรวจ .....

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

ตารางที่ 6.3 การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

กระบวนการประเมิน	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน

ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ตารางที่ 7.1 ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
เสนอคณะให้มีการจัดประชุมร่วมผู้บริหารกับคณาจารย์ในหลักสูตร เพื่อกำหนดเป้าหมายจำนวนรับนักศึกษา และแก้ไขปัญหาเรื่องความขาดแคลนอุปกรณ์ครุภัณฑ์ เพื่อการเรียนการสอนวิชาชีพเทคโนโลยีอาหาร	สิ้นสุดปีการศึกษา 2557	ปธ.หลักสูตร, อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณาจารย์ในหลักสูตร	จากการประชุมของหลักสูตร พิจารณาความพร้อมในด้านต่างๆ ทั้งอาจารย์ อุปกรณ์ครุภัณฑ์เพื่อการเรียนการสอน มีเป้าหมายการรับนักศึกษาไม่เกิน 90 คน แต่เนื่องจากนโยบายของวิทยาเขต ได้กำหนดเป้าหมายจำนวนรับนักศึกษาเป็น 120 คน ทางหลักสูตรจึงมีความจำเป็นต้องดำเนินการตามนโยบายของวิทยาเขต อย่างไรก็ตาม รักษาการหัวหน้าสาขาวิชาร่วมกับคณาจารย์ในหลักสูตร ได้ร่วมกันเสนอรายการจัดซื้อครุภัณฑ์เพื่อการเรียนการสอนที่มีความจำเป็นเร่งด่วน พร้อมจัดทำแผนความต้องการครุภัณฑ์เพื่อการเรียนการสอนสำหรับปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

1. ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)

คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ได้รวบรวมข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตรต่างๆ จากคณาจารย์ที่สอนในรายวิชาต่างๆ การปรับโครงสร้างสำคัญ เช่น การคงจำนวนหน่วยกิตให้คงเดิม คือ 139 หน่วยกิต ปรับลดหน่วยกิตของรายวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ลง และเพิ่มหน่วยกิตของรายวิชาชีพมากขึ้น (แต่ยังคงเป็นไปตามร่างมาตรฐาน มคอ. 1 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) ยกเลิกการจัดแบ่งกลุ่มวิชาชีพ แต่ให้อิสระในการเลือกเรียนรายวิชาชีพตามความสนใจของนักศึกษา เป็นต้น และคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรจนแล้วเสร็จ (ดังเอกสารแนบ 1.6)

2. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชาฯ)

คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ได้รวบรวมข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชาต่างๆ ทั้งการเพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชาจากคณาจารย์ที่สอนในรายวิชาต่างๆ เช่น การปรับลดเนื้อหาในรายวิชาพื้นฐานทาง

วิทยาศาสตร์ สอดคล้องกับการปรับลดจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ เป็นต้น และคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรจนแล้วเสร็จ (ดังเอกสารแนบ 1.6)

3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

สนับสนุนให้คณาจารย์เข้าร่วมอบรม สัมมนาในโครงการต่างๆ ที่คณะ วิทยาเขตฯ หรือหน่วยงานต่างๆ จัดขึ้น การพัฒนาอาจารย์ หลักสูตรเน้นให้คณาจารย์มีภาระงานตามพันธะกิจของมหาวิทยาลัย ครบทุกด้าน และเพิ่มประสิทธิภาพการสอนโดยใช้ภาษาอังกฤษ เน้นการเรียนการสอนแบบ Active learning ตามนโยบายของมหาวิทยาลัย เพิ่มทักษะและโอกาสในการหาโจทย์วิจัยในพื้นที่ และการทำวิจัยเชิงลึก รวมถึงการบริการวิชาการเพื่อช่วยเหลือชุมชน

แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปี 2558

ระบุแผนการปฏิบัติการแต่ละแผน วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน และผู้รับผิดชอบ

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
เสนอคณะให้มีการจัดประชุมร่วมผู้บริหารกับคณาจารย์ในหลักสูตร แก้ไขปัญหาเรื่องความขาดแคลนอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ เพื่อการเรียนการสอนวิชาชีพเทคโนโลยีอาหาร	สิ้นสุดปีการศึกษา 2558	ปธ.หลักสูตร, อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณาจารย์ในหลักสูตร

คะแนนผลการประเมินคุณภาพหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร

องค์ประกอบและตัวบ่งชี้	เชิงปริมาณ					เชิงคุณภาพ												คิดคะแนนเทียบเกณฑ์	ผลการประเมิน
	รายละเอียดตัวตั้ง / รายละเอียดตัวหาร	ข้อมูลพื้นฐาน	ข้อมูลถ่วงน้ำหนัก	ผลการดำเนินงาน	คะแนน	ระบุหมายเลข 1 ในข้อที่มีการดำเนินงาน												จำนวนข้อที่ได้	คะแนน (ระดับ)		
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน																					
การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.						1	1									1	1	4	1.00	1.00	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต																					3.53
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ความพึงพอใจผู้ใช้บัณฑิต	3.85		3.85	3.85															3.85	ดี
2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา																				3.20	
- (ป.ตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำฯ	16		64.00	3.20																

องค์ประกอบและตัวบ่งชี้	เชิงปริมาณ					เชิงคุณภาพ													คิดคะแนนเทียบเกณฑ์	ผลการประเมิน
	รายละเอียดตัวตั้ง / รายละเอียดตัวหาร	ข้อมูลพื้นฐาน	ข้อมูลถ่วงน้ำหนัก	ผลการดำเนินงาน	คะแนน	ระบุหมายเลข 1 ในข้อที่มีการดำเนินงาน												จำนวนข้อที่ได้	คะแนน (ระดับ)		
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
	จำนวนบัณฑิตที่ตอบฯ	25																			
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา																					1.67
3.1 การรับนักศึกษา						1	1											2	2.00	2.00	น้อย
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา						1	1											2	2.00	2.00	
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา						1												1	1.00	1.00	
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์																					3.00
4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์						1	1											2	2.00	2.00	ปานกลาง
4.2 คุณภาพอาจารย์																				5.00	
4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	อาจารย์ป.เอก	4		80.00	20.00															5.00	
	อาจารย์ทั้งหมด	5																			

องค์ประกอบและตัวบ่งชี้	เชิงปริมาณ					เชิงคุณภาพ													คิดคะแนนเทียบเกณฑ์	ผลการประเมิน
	รายละเอียดตัวตั้ง รายละเอียดตัวหาร	ข้อมูลพื้นฐาน	ข้อมูลถ่วงน้ำหนัก	ผลการดำเนินงาน	คะแนน	ระบุหมายเลข 1 ในข้อที่มีการดำเนินงาน												จำนวนข้อที่ได้	คะแนน (ระดับ)	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ผศ.+รศ.+ศ.	3		60.00	5.00															5.00	
	อาจารย์ทั้งหมด	5																			
4.2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ถ่วงน้ำหนักผลงานฯ		2.80	56.00	14.00															5.00	
	ค่าน้ำหนัก 0.20	0	0.00																		
	ค่าน้ำหนัก 0.40	2	0.80																		
	ค่าน้ำหนัก 0.60	0	0.00																		
	ค่าน้ำหนัก 0.80	0	0.00																		
	ค่าน้ำหนัก	2	2.00																		

องค์ประกอบและตัวบ่งชี้	เชิงปริมาณ					เชิงคุณภาพ													คิดคะแนนเทียบเกณฑ์	ผลการประเมิน
	รายละเอียดตัวตั้ง / รายละเอียดตัวหาร	ข้อมูลพื้นฐาน	ข้อมูลถ่วงน้ำหนัก	ผลการดำเนินงาน	คะแนน	ระบุหมายเลข 1 ในข้อที่มีการดำเนินงาน												จำนวนข้อที่ได้	คะแนน (ระดับ)	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
	1.00																			
	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	5																		
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์						1	1											2	2.00	2.00
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน																				2.00
5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร						1	1											2	2.00	2.00	น้อย
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน						1												1	1.00	1.00	
5.3 การประเมินผู้เรียน						1												1	1.00	1.00	
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	จำนวนตัวบ่งชี้ตาม TQF ที่	11		84.62	4.00															4.00	

องค์ประกอบและตัวบ่งชี้	เชิงปริมาณ					เชิงคุณภาพ													คิดคะแนนเทียบเกณฑ์	ผลการประเมิน
	รายละเอียดตัวตั้ง รายละเอียดตัวหาร	ข้อมูลพื้นฐาน	ข้อมูลถ่วงน้ำหนัก	ผลการดำเนินงาน	คะแนน	ระบุหมายเลข 1 ในข้อที่มีการดำเนินงาน												จำนวนข้อที่ได้	คะแนน (ระดับ)		
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
	ดำเนินการได้จริง																				
	จำนวนตัวบ่งชี้ตาม TQF ทั้งหมด	13																			
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้																					1.00
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้						1												1	1.00	1.00	น้อย
ค่าเฉลี่ยสำหรับการประเมินคุณภาพภายใน																					2.31 ปานกลาง

การวิเคราะห์ผลการประเมินระดับหลักสูตร

องค์ประกอบคุณภาพ	คะแนนผ่าน	คะแนนการประเมินเฉลี่ย					ผลการประเมิน
		ตัวบ่งชี้	I	P	O	คะแนนเฉลี่ย	0.01-2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01-3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01-4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01-5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
1	ผ่านการประเมิน						หลักสูตรได้มาตรฐาน
2	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2-6	2	-	-	3.53	3.53	ดี
3		3	1.67	-	-	1.67	น้อย
4		3	3.00	-	-	3.00	ปานกลาง
5		4	2.00	2.00	-	2.00	น้อย
6		1	-	1.00	-	1.00	น้อย
รวม		**13**	**2.29**	**1.75**	**3.53**	**2.31**	**ปานกลาง**
ผลการประเมิน			**ปานกลาง**	**น้อย**	**ดี**	**ปานกลาง**	

แผน-ผลการดำเนินงานระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2557-2561

ชื่อหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

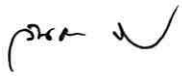
ระดับหลักสูตร ปริญญาตรี

องค์ประกอบและตัวบ่งชี้		แผน	ปีการศึกษา				
		ผล	2557	2558	2559	2560	2561
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน							
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ข้อ	แผน	4	4	4	4	4
		ผล	4				
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต							
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	คะแนน	แผน	3	3	3	3	3
		ผล	3.85				
2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	ร้อยละ	แผน	60	60	65	65	70
- (ป.ตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี - (ป.โท) ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการ ศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ - (ป.เอก) ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่		ผล	64				
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา							
3.1 การรับนักศึกษา	คะแนน	แผน	2	2	3	3	3
		ผล	2				
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	คะแนน	แผน	3	3	3	3	3
		ผล	2				
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	คะแนน	แผน	2	2	3	3	3
		ผล	1				
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์							
4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	คะแนน	แผน	3	3	3	3	3
		ผล	2				
4.2 คุณภาพอาจารย์							
4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิ	ร้อยละ	แผน	100	100	100	100	100

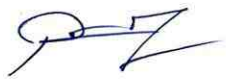
องค์ประกอบและตัวบ่งชี้		แผน	ปีการศึกษา				
		ผล	2557	2558	2559	2560	2561
ปริญญาเอก		ผล	80				
4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ	แผน	40	60	60	60	60
		ผล	60				
4.2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ร้อยละ	แผน	20	20	20	20	20
		ผล	56				
4.2.4 (เฉพาะหลักสูตร ป.เอก) จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	สัดส่วน	แผน	-	-	-	-	-
		ผล	-	-	-	-	-
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	คะแนน	แผน	2	2	3	3	3
		ผล	2				
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน							
5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	คะแนน	แผน	3	3	3	3	3
		ผล	1				
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	คะแนน	แผน	3	3	3	3	3
		ผล	1				
5.3 การประเมินผู้เรียน	คะแนน	แผน	3	3	3	3	3
		ผล	1				
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ร้อยละ	แผน	80	80	80	80	80
		ผล	84.62				
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้							
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	คะแนน	แผน	2	2	3	3	3
		ผล	1				

ขอรับรองว่าข้อมูลที่นำเสนอในรายงานฉบับนี้ได้มีการดำเนินงานจริง

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วันชัย สุทธินุ่น

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2558

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : 2) ดร.ปารมี หนูนิ่ม

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2558

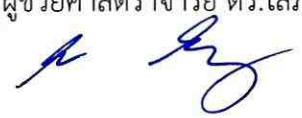
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : 3) ดร.สมหวัง เล็กจริง

ลายเซ็น : วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2558

ประธานหลักสูตร : ดร.ปารมี หนูนิ่ม

ลายเซ็น : วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2558

เห็นชอบโดย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสภา เชี่ยวชาญวุฒิวงศ์ รักษาการในตำแหน่งหัวหน้าสาขาวิชา

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2558

เห็นชอบโดย : ดร.ยุทธพงศ์ เพียรโรจน์ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

ลายเซ็น : วันที่รายงาน : 31 กรกฎาคม 2558

เอกสารประกอบรายงาน

1. สำเนารายงานรายวิชาทุกวิชา
2. วิธีการให้คะแนนตามกำหนดเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการประเมิน
3. ข้อสรุปผลการประเมินของบัณฑิตที่จบการศึกษาในปีที่ประเมิน
4. ข้อสรุปผลการประเมินจากบุคคลภายนอก