

รายงานผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ประจำปีการศึกษา 2557

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน




ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการบริหารจัดการหลักสูตร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ได้ประกาศใช้เมื่อ พ.ศ. 2548 และกรอบ

มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ครบตามเกณฑ์มาตรฐานระดับปริญญาตรี จำนวน 4 ประเด็นดังนี้

เกณฑ์การประเมิน	ระดับปริญญาตรี	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน												
1 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า 5 คน และเป็นอาจารย์ประจำเกินกว่า 1 หลักสูตร ไม่ใช่แค่และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมกรประจำคณะ สถานมหาวิทยาลัยในวันที่โดยพิจารณาที่กำหนดให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ. ในระดับปริญญาตรีที่ว่างจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คน และอาจารย์ประจำหลักสูตรเพียงหลักสูตรเดียวและประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรคุณวุฒิปริญญาเอก จำนวน 4 คนและคุณวุฒิปริญญาโท จำนวน 1 คน ในสาขาที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนทั้ง 2 คน ดังนี้													
2. คุณสมบัตินของอาจารย์ประจำหลักสูตร	คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนหรือ ดำรงตำแหน่งไม่ต่ำกว่า ศศ. อย่างน้อย 2 คน	<table border="1" data-bbox="300 1003 598 1883"> <thead> <tr> <th>รายชื่อ</th> <th>คุณวุฒิตูสูงสุด</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. คร. สุพิศรา โพธิ์ศม</td> <td>ปร.ค. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)</td> </tr> <tr> <td>2. อ. ฤทัยทิพย์ สุระเสียง</td> <td>วท.ม. (โภชนศาสตร์)</td> </tr> <tr> <td>3. คร. อัมพร ศรีคราม</td> <td>ปร.ค. (เทคโนโลยีชีวภาพ)</td> </tr> <tr> <td>4. คร. ชันฉัตร ชันทองอุพงษ์</td> <td>Ph.D. (Food Science)</td> </tr> <tr> <td>5. คร. อรอนงค์ฐาปนพันธ์ฉัตรกุล</td> <td>ปร.ค. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)</td> </tr> </tbody> </table>	รายชื่อ	คุณวุฒิตูสูงสุด	1. คร. สุพิศรา โพธิ์ศม	ปร.ค. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	2. อ. ฤทัยทิพย์ สุระเสียง	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	3. คร. อัมพร ศรีคราม	ปร.ค. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	4. คร. ชันฉัตร ชันทองอุพงษ์	Ph.D. (Food Science)	5. คร. อรอนงค์ฐาปนพันธ์ฉัตรกุล	ปร.ค. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	
รายชื่อ	คุณวุฒิตูสูงสุด														
1. คร. สุพิศรา โพธิ์ศม	ปร.ค. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)														
2. อ. ฤทัยทิพย์ สุระเสียง	วท.ม. (โภชนศาสตร์)														
3. คร. อัมพร ศรีคราม	ปร.ค. (เทคโนโลยีชีวภาพ)														
4. คร. ชันฉัตร ชันทองอุพงษ์	Ph.D. (Food Science)														
5. คร. อรอนงค์ฐาปนพันธ์ฉัตรกุล	ปร.ค. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)														

เกณฑ์การประเมิน	ระดับปริญญาตรี	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน												
3. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ต้องไม่เกิน 5 ปี (จะต้องปรับปรุงให้เสร็จและอนุมัติโดยสภามหาวิทยาลัย เพื่อให้หลักสูตรทันใช้งานในปีที่ 6)	<p>สถานภาพของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการในการในปี การศึกษา 2557</p> <p><input type="checkbox"/> หลักสูตรเก่า/ยังไม่ปรับเข้ากรอบ TQF</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> หลักสูตรใหม่ (พ.ศ. 2553) ตามกรอบ TQF</p> <p><input type="checkbox"/> ปรับปรุง (พ.ศ.)ตามกรอบ TQF</p> <p>ประเภทหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการตามมติการควบคุมของสภาวิชาชีพ</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ไม่ใช้หลักสูตรสาขาวิชาชีพ</p> <p><input type="checkbox"/> หลักสูตรสาขาวิชาชีพ</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร (นับตั้งแต่เปิดสอนถึงปัจจุบัน) จำนวน 1 ครั้ง</p>	มคอ. 2 ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="523 734 603 846">ที่</th> <th data-bbox="523 846 603 958">ชื่อหลักสูตร</th> <th data-bbox="523 958 603 1070">วันที่สถาปนาอนุมัติ</th> <th data-bbox="523 1070 603 1182">วันที่ สกอ. รับทราบ</th> <th data-bbox="523 1182 603 1294">อายุของหลักสูตร</th> <th data-bbox="523 1294 603 1541">วันที่วันที่หลักสูตรครบกำหนด 5 ปี</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 734 683 846">1</td> <td data-bbox="603 846 683 958">วิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ</td> <td data-bbox="603 958 683 1070">22 พย. 2553</td> <td data-bbox="603 1070 683 1182">27 เมย. 2554</td> <td data-bbox="603 1182 683 1294">4 ปี</td> <td data-bbox="603 1294 683 1541">28 เมย. 2559</td> </tr> </tbody> </table>	ที่	ชื่อหลักสูตร	วันที่สถาปนาอนุมัติ	วันที่ สกอ. รับทราบ	อายุของหลักสูตร	วันที่วันที่หลักสูตรครบกำหนด 5 ปี	1	วิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ	22 พย. 2553	27 เมย. 2554	4 ปี	28 เมย. 2559	
ที่	ชื่อหลักสูตร	วันที่สถาปนาอนุมัติ	วันที่ สกอ. รับทราบ	อายุของหลักสูตร	วันที่วันที่หลักสูตรครบกำหนด 5 ปี										
1	วิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ	22 พย. 2553	27 เมย. 2554	4 ปี	28 เมย. 2559										

เกณฑ์การประเมิน	ระดับปริญญาตรี	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>4. การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอน การอบรมมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</p>	<p>ตัวบ่งชี้ TQF ข้อ 1 - 5 คือองค์ความรู้ทุกตัว</p>	<p>หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร ปลอดภัยและโภชนาการ มีการดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่คุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติครบทั้ง 5 ข้อ ดังนี้</p> <p>ข้อที่ 1 : อบรมหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร ปลอดภัยและโภชนาการ อย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วางแผน ในการประชุมครั้งที่  อยู่น้อย 2. ติดตามในการประชุมครั้งที่  3. ทบทวน ในการประชุมครั้งที่  <p>ข้อที่ 2 : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร ปลอดภัยและโภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ซึ่งในปัจจุบัน ได้ใช้หลักสูตรใหม่ ปีพ.ศ. 2553</p> <p>ข้อที่ 3 : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร ปลอดภัยและโภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.3 และ มคอ. 4 ก่อนเปิดการสอนในแต่ละภาคการศึกษาครบทุกรายวิชา ทั้งภาคต้น และภาคปลาย</p> <p>ข้อที่ 4 : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร ปลอดภัยและโภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนครบทุกรายวิชา</p> <p>ข้อที่ 5 : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร ปลอดภัยและโภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา</p> <p>ทั้งนี้ หลักสูตร ได้ดำเนินการผ่านระบบ มคอ ออนไลน์ ดังลิงก์ https://uqf.cpe.ku.ac.th/</p>	<p>รายงานการประชุมหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร ปลอดภัยและ โภชนาการ -มคอ. 2 ของหลักสูตรวิชา ศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร ปลอดภัยและโภชนาการ -มคอ. 3 และ มคอ.4 ภาคต้นปีการศึกษา 2557 -มคอ.3 และ มคอ. 4 ภาคปลายปีการศึกษา 2557 แสดงในฐานข้อมูล https://uqf.cpe.ku.ac.th -มคอ.5 และ มคอ.6 ภาคต้นปีการศึกษา 2557 -มคอ.5 และ มคอ.6 ภาคปลายปีการศึกษา 2557 แสดงในฐานข้อมูล https://uqf.cpe.ku.ac.th -มคอ. 7 ประจำปี การศึกษา 2556/ประจำปี การศึกษา 2557 แสดงในฐานข้อมูล https://uqf.cpe.ku.ac.th -ระบบ มคอ ออนไลน์ ดังลิงก์ https://uqf.cpe.ku.ac.th/</p>

องค์ประกอบที่ 2
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1
ชนิดของตัวบ่งชี้

บัณฑิต
คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
ผลลัพธ์

ปีการศึกษา 2557 หลักสูตรฯ ยังไม่มีบัณฑิต จึงไม่ประเมินในตัวบ่งชี้

ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้ออกมาหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี
ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

ปีการศึกษา 2557 หลักสูตรฯ ยังไม่มีบัณฑิต จึงไม่ประเมินในตัวบ่งชี้

จากกรณีศึกษา 6 เดือน ไม่ต่ำกว่า 2.50

กรณีศึกษา 4 เดือน ไม่ต่ำกว่า 2.50 หรือพิจารณา
1. ใ้พิจารณาถึงคุณภาพของงานที่ได้รับมอบหมายจากผู้ปฏิบัติงาน 6 เดือน ผู้ปฏิบัติงาน 6

กรณีศึกษา

กรณีศึกษา 6 เดือน ไม่ต่ำกว่า 2.50 หรือพิจารณา

ตามแบบฟอร์มการประเมินผลปฏิบัติงานของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

กำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่ง 4 ของทาง โดยผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้

กำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้ และพิจารณาถึงผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย

(Admission) อีกช่องทางหนึ่งเพื่อเพิ่มจำนวนผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้ โดยพิจารณาถึงผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย

กำหนดให้ 30 คน ในปีการศึกษา 2557 หรือผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้ ซึ่งเข้ารับการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย (KPI)

การประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย (Admission) จำนวนผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้

ปีการศึกษา 2556 หรือผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้ ซึ่งเข้ารับการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย

ปีการศึกษา 2557 หรือผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้ ซึ่งเข้ารับการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย

ปีการศึกษา 2558 หรือผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้ ซึ่งเข้ารับการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย

ปีการศึกษา 2559 หรือผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้ ซึ่งเข้ารับการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย

ปีการศึกษา 2560 หรือผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้ ซึ่งเข้ารับการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย

ปีการศึกษา 2561 หรือผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้ ซึ่งเข้ารับการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย

ปีการศึกษา 2562 หรือผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้ ซึ่งเข้ารับการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย

ปีการศึกษา 2563 หรือผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งนี้ ซึ่งเข้ารับการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย

1. เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

เสนอชื่อผู้รับผิดชอบ

2. โควตาพิเศษ เช่น ตัวแทนนักกีฬา ตัวแทนด้านศิลปวัฒนธรรมทุนทายาทเกษตร และทุนเพชรพระพิรุณ เพิ่มเกณฑ์ ตามพช ประชาสัมพันธ์ ใช้เกณฑ์ของทางคณะและมหาวิทยาลัย

3. แอดมิชชัน (Admission) คือระบบกลาง การคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา (Central University Admissions System – CUAS) กำหนดคุณสมบัติ เป็นผู้ที่กำลังศึกษามัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือ ผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสายวิทย์-คณิต พิจารณาจากคะแนน O-NET

4. โครงการรับตรง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU Admission) โดยรับรวมทุกวิทยาเขตพร้อมกันได้แก่ วิทยาเขตบางเขน วิทยาเขตกำแพงแสน วิทยาเขตศรีราชา และวิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร กำหนดคุณสมบัติ เป็นผู้ที่กำลังศึกษามัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือ ผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสายวิทย์-คณิต พิจารณาจากคะแนนจากการสอบวิชาสามัญและอาจจะมีเกณฑ์ขั้นต่ำของคะแนนจากการสอบ GAT/PAT ใช้วิชาเกณฑ์มาจาก อ.ประจำหลักสูตรทำไมเกณฑ์โควตาตรง และ KU Admission เกณฑ์ถึงไม่เหมือนกัน ควรให้เหตุผลเพิ่ม

๖

ผลของการรับนิสิตแต่ละช่องทาง

ช่องทางการรับนิสิต	จำนวนที่รับนิสิตในปีการศึกษา 2557
โควตาตรง	
โควตาพิเศษ	
แอดมิชชัน (Admission)	
โครงการรับตรง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU Admission)	

หลักสูตรฯ ดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตรและการรับเข้าร่วมกับส่วนกลางคณะและวิทยาเขตฯ จำนวน 3 ช่องทาง ดังนี้ 1) ส่งอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมกิจกรรม Road show ไปยังโรงเรียนมัธยมศึกษาต่างๆ ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และตลาดนัดอุดมศึกษาในมหาวิทยาลัยต่างๆ 2) ส่งเอกสารแผ่นพับและประกาศรับสมัครประชาสัมพันธ์ไปยังโรงเรียนมัธยมศึกษา และส่วนราชการต่างๆ และ 3) ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์คณะและวิทยาเขต

๖

ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 **การส่งเสริมและพัฒนาการศึกษา**
ชนิดของตัวบ่งชี้ **กระบวนการ**

การรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี
- การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษิตศึกษา
- การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่ายู่ในคะแนนระดับใด ให้พิจารณาในภาพรวมของผลการดำเนินงานทั้งหมดที่ทำให้บัณฑิตเรียนอย่างมีความสุข และมีทักษะที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพในอนาคต

รายงานผลการดำเนินงาน

ประเด็นการพิจารณา

1. การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีการวางระบบการดูแลการให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี โดยจัดกิจกรรม ดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการเป็นผู้เสนอรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้รองอธิการบดีวิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร แต่งตั้งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่บัณฑิตใหม่เป็นประจำทุกปีโดยนิสิตสามารถปรึกษาเรื่องเรียนหรือเรื่องส่วนตัวกับอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งมีช่องทางในการขอรับคำปรึกษาได้หลายรูปแบบ ได้แก่ 1) โทรศัพท์มือถือ 2) อีเมล 3) ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาออนไลน์(หน้าเว็บคณะ) 4) เฟสบุ๊กกลุ่ม ซึ่งสามารถติดต่อได้อย่างรวดเร็ว จำนวนนิสิตที่ปรึกษาคืออาจารย์ที่ปรึกษาของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการคิดเป็นสัดส่วน...1: (ขออนุญาต)

2. เมื่อนิสิตก้าวเข้ามาเป็นนิสิตใหม่ทางคณะฯ ได้จัดกิจกรรมสู่อ้อมกอดแห่งไออุ่นและพบอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นให้กับนิสิตชั้นปีที่ 1 เพื่อให้บัณฑิตใหม่ได้พบกับอาจารย์ที่ปรึกษา และให้ความรู้ในระบบการเรียน การทำกิจกรรม และการปรับตัวในมหาวิทยาลัย นอกจากนี้หลักสูตรยังได้ออกแบบแผนการเรียนให้นิสิตชั้นปีที่ 1 ตามแผนการศึกษาและในภาคต้น ปีการศึกษา 2557 ฝ่ายทะเบียนและประมวลผล ได้ลงทะเบียนไว้ให้อัดโนมัติเพื่ออำนวยความสะดวกและเพื่อความถูกต้อง

3. ในระหว่างที่นิสิตใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยคณะฯ ได้จัดกิจกรรม Home Room ซึ่งจะแยกตามชั้นปีเพื่อรับทราบปัญหาต่างๆในแต่ละชั้นปี โดยรูปแบบในการจัดกิจกรรมต่างกัน เช่นในชั้นปีที่ 1 จะแนะนำเรื่องการลงทะเบียน การคำนวณเกรด และให้นิสิตเขียนประเด็นปัญหา และส่งต่อปัญหาไปยังคณบดี ซึ่งคณบดีจะดำเนินการแก้ปัญหาในส่วนที่คณะฯทำได้ และส่งต่อปัญหาไปในระดับวิทยาเขต

3. Scientific literacy ผ่าน1)กิจกรรมวันวิทยาศาสตร์ประจำปี 2557 โดยนิสิตของหลักสูตร
มีส่วนร่วมในการจัดนิทรรศการ2) นิสิตเข้าร่วม FOSTAT 3) นิสิตเข้าร่วมแข่งขันในโครงการ Open can ข้อมูลเพิ่มเติม

4. Health literacy ผ่าน กีฬาสีคณะ และกีฬาสีวิทยาเขต

5. Life Skill ผ่านกิจกรรมส่งเสริมกิจกรรมและจริยธรรม ซึ่งมีการนั่งสมาธิเจริญปัญญา
สวดมนต์เพื่อให้จิตใจผ่องใส

6. Career Skill.....

7. กิจกรรมศิลปะและวัฒนธรรม ผ่านกิจกรรมสืบสานปลูกข้าวประเพณี สามัคคีน้องพี่ มก.จกส.

8. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้เปิดโอกาสให้นิสิต
มีอิสระในการจัดกิจกรรม โดยนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้ขอ
ได้จัดกิจกรรมขึ้น นอกจากนี้ นิสิตในหลักสูตรอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้จัดโครงการค่ายอาสาพัฒนา
ชนบทที่ อ.เต่างอย จ.สกลนคร ซึ่งได้ให้ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดี เช่นการล้างมือ การรับประทานอาหารให้
ถูกหลักโภชนาการ และบำเพ็ญประโยชน์ต่างๆ อาทิ การทาสีโรงเรียน เป็นต้น

9. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้มีการสร้างเครือข่าย
ภายในประเทศ ได้แก่การเข้าร่วมแข่งขันในโครงการ Open can ซึ่งเป็นกิจกรรมการแข่งขันทางด้านวิชาการและ
กิจกรรมต่างๆ ซึ่งได้มีนิสิตและอาจารย์จากหลายสถาบันที่เปิดการเรียนการสอนด้านเทคโนโลยีการอาหาร และ
อุตสาหกรรมเกษตรมาร่วมแข่งขัน

10. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิ
ภายนอกมาให้ประสบการณ์ต่างๆให้กับนิสิต อาทิ Hou-chun chen จาก Taiwan Primate Service Co.,Ltd มาให้
ความรู้ นิสิตเกี่ยวกับทรัพย์สินทางปัญญาในด้านการเกษตร และอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งนิสิตในหลักสูตรเข้าร่วม
รับฟัง (ขอข้อมูลผู้เข้าร่วมจากอ.บี)

11. อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ได้พิจารณาคัดเลือกนิสิตที่มีศักยภาพที่ดีเพื่อไปฝึกงาน
ต่างประเทศจำนวน 2 คน ดังนี้

รายชื่อ นิสิต	สถานที่ฝึกงาน	ประเทศ	ระหว่างวันที่
1. นายอเนก นามวงษ์	Department of Food Science, NPUST	Taiwan	28 พค.-2สค.2558
2.นางสาวณัฐริดา โอทาร์มย์	Department of Food Science, NPUST	Taiwan	28 พค.-2สค.2558
นางสาวณัฐริดา โอทาร์มย์		ญี่ปุ่น	ไปดูงาน
3.นางสาวธิดารัตน์ โยธา จันทร์		พม่า	

១

ឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី
នាយករដ្ឋមន្ត្រី

អគ្គនាយកដ្ឋានសេដ្ឋកិច្ច
និងហិរញ្ញវត្ថុ

២

៣

អង្គការ ២០១៧

លេខកេសបណ្តោះអាសន្នស្តីពីការប្រើប្រាស់ប្រាក់ប្រចាំថ្ងៃ

លេខកេសបណ្តោះអាសន្នស្តីពីការប្រើប្រាស់

លេខកេសបណ្តោះអាសន្នស្តីពីការប្រើប្រាស់ប្រាក់ប្រចាំថ្ងៃ

លេខកេសបណ្តោះអាសន្នស្តីពីការប្រើប្រាស់

៤

การรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

1. อัตราการคงอยู่
2. การสำเร็จการศึกษา
3. ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

รายงานผลการดำเนินงาน

ประเด็นการพิจารณา

1. อัตราการคงอยู่ของนิสิต
2. อัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนด
3. ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

เอกสารประกอบที่ 4

องค์ประกอบที่ 4
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1

อาจารย์
การบริหารและพัฒนาอาจารย์

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	การพัฒนาตนเอง
	<ul style="list-style-type: none"> - อบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดเตรียมต้นฉบับผลงานวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ ณ สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก วันที่ 27-30 เม.ย 58 - อบรมการใช้โปรแกรม e-teacher และ e-staff เรื่องการประยุกต์ใช้ Google Application สำหรับการเรียนการสอน ระหว่างวันที่ 2-3 มีนาคม 2558 อาคาร 9 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
2. อ. ฤทัยทิพย์ สุระเสียง	<ul style="list-style-type: none"> - อบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.3 ในการประเมินการบริโภคอาหาร ณ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล วันที่ 25-28 ส.ค.57 - ประชุมวิชาการสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยประจำปี 2558 ณ โรงแรมเดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร วันที่ 26-30 เม.ย. 2558
3. ดร.อัมพร ศรีคราม	<ul style="list-style-type: none"> - อบรมการใช้โปรแกรม e-teacher และ e-staff เรื่องการประยุกต์ใช้ Google Application สำหรับการเรียนการสอน ระหว่างวันที่ 2-3 มีนาคม 2558 อาคาร 9 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
4. ดร. ชื่นจิต จันทอรุณพงษ์	<ul style="list-style-type: none"> - นำเสนอผลงานวิชาการในงาน the 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference and the 2nd UNTA Meeting on Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food. ณ มก. วันที่ 25-28 มี.ย.2557 - อบรมการจัดการแมลงและสัตว์พาหะ ในอุตสาหกรรมอาหาร ณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน วันที่ 28-31 ก.ค. 2557 - การพัฒนาบุคลากรเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการสอน ณ มก. วันที่ 31 ก.ค. – 3 ส.ค. 2557
5. ดร. อรอนงค์ ฐาปนพันธ์นิตกุล	<ul style="list-style-type: none"> - เข้าร่วมประชุมวิชาการเกษตรและอาหารกลุ่มน้ำโขง ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนครวันที่ 2 ธันวาคม 2557 - สัมมนาวิชาการ 50 ปี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ กรุงเทพ วันที่ 29 ก.ค. – 1 ส.ค 2557

2. ระบบการบริหารอาจารย์

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มีแผนการบริหารและการพัฒนาอาจารย์ทั้งด้านวิชาการ เทคนิคการสอนและการวัดผล และมีแผนการบริหารและพัฒนาบุคลากรสายสนับสนุนที่มีการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงประจักษ์ โดยได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร ระยะ 10 ปี (2556-2565) ซึ่งภายในแผนได้กำหนดยุทธศาสตร์การบริหารและการพัฒนาบุคลากรของคณะ (ยุทธศาสตร์ที่ 1) ทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนและช่วยวิชาการ

นอกจากนี้คณะมีแผนอัตรากำลัง ประจำปีงบประมาณ 2556-2560 ซึ่งเป็นแผนการบริหารและจัดสรรอัตรากำลังของบุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนและช่วยวิชาการ ทั้งนี้คณะได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการพัฒนา

ทั้งนี้ในด้านการปรับปรุงการสอนของอาจารย์ หลักสูตรได้ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาของ
นิสิตในหลักสูตร โดยนำข้อมูล มคอ.3 มคอ.5 และแบบประเมินผลทวนสอบผลสัมฤทธิ์มาประมวลและ
ประเมินผล

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้กำหนดเกณฑ์ในการต่อสัญญาการทำงานของอาจารย์ใหม่
โดยต้องเข้าสู่กระบวนการขอตำแหน่งวิชาการภายใน 6 ปีหลังจากเริ่มทำงาน

การประเมินผลกระบวนการ

หลักสูตรยังไม่มีกระบวนการประเมินกระบวนการ

การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ

หลักสูตรยังไม่มีกระบวนการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ

ประเมินตนเอง1..... คะแนน

2

2

2

ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์

ชนิดของตัวบ่งชี้ บัณฑิตนำเข้า

ประเด็นการพิจารณาตัวบ่งชี้นี้ประกอบด้วย

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก
- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งวิชาการ
- ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

รายงานผลการดำเนินงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีผลการดำเนินงานคุณภาพอาจารย์
คะแนนเฉลี่ย 3.33รายละเอียด ดังนี้

ประเด็นการพิจารณา	รายงานผลการดำเนินงาน
1. ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด 5 ท่าน ซึ่งมีคุณวุฒิปริญญาเอก 4 ท่านหรือร้อยละ 80คิดเป็น 5 คะแนน
2. ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งวิชาการ	ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการไม่มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่งทางวิชาการ หรือร้อยละ 0คิดเป็น 0คะแนน
3. ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ในปี พ.ศ.2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรมีผลงานทางวิชาการทั้งหมด 3ผลงาน ค่าถ่วงน้ำหนักคือ 1.8หรือร้อยละ 36 คิดเป็น 5 คะแนน
ค่าเฉลี่ย	3.33คะแนน

ประเมินตนเอง 3.33 คะแนน

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อผลงาน	ชื่อวารสาร/ชื่อการประชุมวิชาการ	ชื่อคณะผู้วิจัย	ระดับการตีพิมพ์	ค่าจ้าง
1	Heat Resistance of <i>Salmonella</i> spp. Isolated from Pork and Pork Products in Production	2014 International Conference on Food Security and Production	อ.สุนิศา จันทร์เจริญ พญ.	ระดับนานาชาติ	0.4
2	Isolation and Characterization of <i>Pedococcus acidilactici</i> from Soy Sauce	The International Conference on The 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference and The 2nd UNTA Meeting On "Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food"	อ.สุนิศา จันทร์เจริญ พญ.	ระดับนานาชาติ	0.4
3	Effects of freezing and thawing on texture, microstructure and cell wall composition changes in papaya tissues	Journal of the Science of Food and Agriculture and Agriculture Journal of the Science of Food	อ.สุวิภา โพธิ์ชัย อ.สุวิภา โพธิ์ชัย และ อ.สุวิภา โพธิ์ชัย	ระดับนานาชาติ	1.0
รวมค่าจ้างทั้งหมด					
					1.8

ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์
ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

การรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- การคงอยู่ของอาจารย์
- ความพึงพอใจของอาจารย์

รายงานผลการดำเนินงาน

ประเด็นการพิจารณา

1. อัตราการคงอยู่ของอาจารย์
2. ความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร

หมายเหตุ

รอข้อมูลจากระบบ มคอ.7

๖

๖

๖

2.2 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิต
2.1 วิชาเฉพาะบังคับ ไม่น้อยกว่า 87 หน่วยกิต

2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 101 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

เรียนตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต แบ่งออกเป็น

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศิลปกรรมและออกแบบอุตสาหกรรม จำนวนหน่วยกิตที่
จัดการเรียนการสอนโดยมีระเบียบวิธีปฏิบัติ

3) เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความสามารถในการบริหารธุรกิจและ
และ

ตาม

ซึ่งประกอบด้วยการพัฒนาความรู้ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและ
2) เพื่อสร้างบัณฑิตที่มีความรู้เชิงบูรณาการ ในสาขาวิชาวิทยาศาสตรบัณฑิตและการจัดการ
โดยมีระเบียบวิธีปฏิบัติ

3) เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความสามารถในการบริหารธุรกิจและ
และ

1) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และ
และ

หลักสูตรนี้

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศิลปกรรมและออกแบบ
แบบและการออกแบบผลิตภัณฑ์

รายวิชาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรนี้คือ

ความรู้เกี่ยวกับรายวิชาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกันที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศิลปกรรมและออกแบบในการ
การออกแบบผลิตภัณฑ์



1. การออกแบบหลักสูตรและสาระการเรียนรู้ในหลักสูตร

ประเภทปริญญาตรี

รายละเอียดของหลักสูตร

รายละเอียด

ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และ
และ

- การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันต่อ
และ

- การออกแบบหลักสูตรและสาระ
และ

รายละเอียดของหลักสูตร

การรายงานผลการดำเนินงาน
และ

ระยะเวลา

รายละเอียด

รายละเอียดของรายวิชาในหลักสูตร

5.1

หลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรี

รายละเอียด

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
4. การฝึกงาน ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง

มีการกำหนดรายวิชาทั้งทางทฤษฎีและปฏิบัติอย่างเหมาะสม กลุ่มรายวิชามีความต่อเนื่อง สัมพันธ์กัน ซึ่งมีรายวิชาที่ต้องเรียนก่อน-หลังตามลำดับเพื่อความต่อเนื่องของเนื้อหาทำให้นิสิตมีความรู้ในการ เรียนวิชาต่อยอดอย่างเหมาะสม เช่น นิสิตที่จะลงทะเบียนในวิชา 04807362 จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Microbiology) นิสิตจะต้องผ่านวิชาพื้นฐานคือ 04801361 จุลชีววิทยาอาหาร (Food Microbiology) มาก่อนจึงจะลงทะเบียนเรียนวิชานี้ได้

หลักสูตรได้กำหนดแผนการเรียน 2 แบบคือแผนการเรียนสำหรับนิสิตที่เลือกเรียนการฝึกงานและ แผนการเรียนสำหรับนิสิตที่เลือกเรียนแผนการเรียนแบบสหกิจศึกษา ซึ่งแผนการเรียนทั้ง 2 แบบได้ออกแบบมา เพื่อให้ นิสิตสามารถสำเร็จการศึกษาได้ทันตามระยะเวลาที่กำหนดในหลักสูตรคือ 4 ปี

นอกจากนี้หลักสูตรฯ ยังได้เปิดวิชาเฉพาะเลือกที่สนองความต้องการของนิสิต ทันสมัย และเป็น ที่ต้องการของตลาดแรงงาน เช่น โภชนศาสตร์ชุมชน, การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล, สารปนเปื้อนและการ ตรวจสอบ, การพัฒนาสูตรอาหาร, การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภคขนาดใหญ่ เป็นต้น

2. การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้นๆ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการที่ใช้ในปัจจุบันเป็นหลักสูตร ใหม่ พ.ศ. 2553 ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรได้กำลังดำเนินการปรับปรุงให้มีความทันสมัยและสามารถจัดการเรียน การสอนได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นดังนี้



(ขอรายละเอียดในการปรับปรุง จากอาจารย์ประจำหลักสูตร)

ประเด็นเพิ่มเติมของหลักสูตรปริญญาตรี

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ จัดรายวิชาที่เน้นเนื้อหา ความรู้และทฤษฎี การปฏิบัติในเนื้อหาสาระของรายวิชาที่เป็นจุดเน้น ยกตัวอย่างเช่น ในหมวดวิชาเฉพาะบังคับ รายวิชา 01052414 หลักการวิเคราะห์อาหาร 2(2-0-2) ที่ต้องเรียนควบคู่กันกับรายวิชา 04804314 หลักการ วิเคราะห์อาหารภาคปฏิบัติการ 1(0-3-2) เพื่อความเข้าใจในเนื้อหามากยิ่งขึ้น

หน้า ๕.๒
การประเมินผลสัมฤทธิ์ของงาน
การประเมินผลสัมฤทธิ์ของงาน

หน้า ๕.๒

การประเมินผลสัมฤทธิ์ของงาน

การประเมินผลสัมฤทธิ์ของงาน

การประเมินผลสัมฤทธิ์ของงาน

การประเมินผลสัมฤทธิ์ของงาน

นอกจากนี้ในหน่วยงานของข้าพเจ้ายังได้ดำเนินการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงาน
โดยใช้วิธีการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานแบบ 360 องศา โดยให้ผู้เกี่ยวข้อง
ทั้งในและนอกหน่วยงานประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานของข้าพเจ้าและ
บุคลากรในหน่วยงานด้วย ซึ่งการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานแบบ 360 องศา
เป็นการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ครอบคลุมทุกด้านทั้งด้านงาน
ด้านบุคคลากร ด้านการเงิน ด้านวัสดุอุปกรณ์ และด้านอื่น ๆ ซึ่งการประเมิน
ผลสัมฤทธิ์ของงานแบบ 360 องศาเป็นการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงาน
ที่ครอบคลุมทุกด้านทั้งด้านงาน ด้านบุคคลากร ด้านการเงิน ด้านวัสดุ
อุปกรณ์ และด้านอื่น ๆ ซึ่งการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานแบบ 360 องศา
เป็นการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ครอบคลุมทุกด้านทั้งด้านงาน
ด้านบุคคลากร ด้านการเงิน ด้านวัสดุอุปกรณ์ และด้านอื่น ๆ

การรายงานการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้นี้ให้อธิบายกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานในประเด็นที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยดังต่อไปนี้

1. การกำหนดผู้สอน
2. การกำกับ ติดตาม และการตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) การจัดการเรียนการสอน
3. การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

รายงานผลการดำเนินงาน

ประเด็นการพิจารณา

1. การกำหนดผู้สอน

ใครเป็นผู้รับผิดชอบ ไม่ได้บรรยายกระบวนการ เป็นการจัดผู้สอนโดยภาควิชาหรือประเภทหลักสูตร จากอะไร (ตารางงาน/ ผลประเมินนิสิต หรือความเชี่ยวชาญ)

ที่ประชุมภาควิชาได้มีการประชุมวางระบบผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ทันสมัยของอาจารย์ที่มอบหมายให้สอนในวิชานั้นๆ เพื่อให้บัณฑิตได้รับความรู้ ประสบการณ์ และได้รับการพัฒนาความสามารถจากผู้รู้จริง โดยมีการกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชาโดยคำนึงถึงคุณสมบัติเหมาะสมกับรายวิชาที่สอนมีความรู้และความชำนาญในเนื้อหาวิชาที่สอน (ดังตารางแนบทำตารางสรุปรายละเอียดคุณวุฒิอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาในหลักสูตร (มอบน่วย)

2. การกำกับ ติดตาม และการตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) การจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีการกำกับ ติดตามและตรวจสอบให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาในหลักสูตรจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 กรอกให้ครบทุกวิชา และเป็นไปตามกำหนดเวลาทุกรายวิชาก่อนเปิดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา ซึ่งสามารถตรวจสอบได้ในฐานข้อมูล มคอ. ออนไลน์ ดังลิงก์ <http://tqf.cpe.ku.ac.th> ผ่านการประชุมครั้งที่ (อีก)

ด้านการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรฯ มีการควบคุมการจัดการเรียนการสอนที่มีหลายกลุ่มโดยจัดให้อาจารย์ท่านเดิมสอนทุกกลุ่มเพื่อให้ได้มาตรฐาน หลักสูตรได้มีการส่งเสริมการเรียนรู้ในเครือข่ายทางสังคม (online learning) โดยรายวิชาในหลักสูตรได้จัดทำ e-learning ไว้ในฐานข้อมูลคณะ เพื่อให้บัณฑิตเข้าถึงความรู้ได้ตลอดเวลา เช่นรายวิชาจุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร, การสุขาภิบาล โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร, การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต เป็นต้น

ในการประเมินการสอนของอาจารย์ทางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีระบบการประเมินการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา ซึ่งอาจารย์ผู้สอนสามารถนำผลจากการประเมินมาปรับปรุงการสอนได้ หลักสูตรฯมีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมาถ่ายทอดประสบการณ์ต่างๆให้กับนิสิต เช่นเชิญคุณสุคตะนึ่ง โรจนชีวาคม รายวิชาโภชนบำบัด จากโรงพยาบาลสกลนคร มาให้ความรู้ในหัวข้อ อาหารพื้นฐานในโรงพยาบาล และ

วิชาการทางสังคมและการศึกษาระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา

3. การจัดการเรียนการสอนในระดัปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยบูรพาและการจัดการเรียนการสอน

มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับทฤษฎีและวิธีการวิจัย เพื่อประกอบอาชีพการงานวิจัยของบัณฑิต
หลังจากที่บัณฑิตได้ศึกษาหลักสูตรแล้ว จะสามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานที่
บัณฑิตปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยบูรพาสามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานที่บัณฑิต
ปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยบูรพาสามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานที่บัณฑิต

ประกอบอาชีพ

และอุปสรรค และในการปฏิบัติงานบัณฑิตศึกษาจะประกอบอาชีพการงานที่บัณฑิตศึกษา
บัณฑิตศึกษาและบัณฑิตศึกษาในสาขาวิชาอื่น ๆ ที่บัณฑิตศึกษาไปปฏิบัติงานที่บัณฑิตศึกษา
บัณฑิตศึกษาและบัณฑิตศึกษาในสาขาวิชาอื่น ๆ ที่บัณฑิตศึกษาไปปฏิบัติงานที่บัณฑิตศึกษา
บัณฑิตศึกษาและบัณฑิตศึกษาในสาขาวิชาอื่น ๆ ที่บัณฑิตศึกษาไปปฏิบัติงานที่บัณฑิตศึกษา
บัณฑิตศึกษาและบัณฑิตศึกษาในสาขาวิชาอื่น ๆ ที่บัณฑิตศึกษาไปปฏิบัติงานที่บัณฑิตศึกษา

รายชื่อบัณฑิต	สถาบันที่ทำงาน	ประเภท	ระหว่างวันที่
1. นายอนันต์ นามวงษ์	Department of Food Science, NPUST	Taiwan	28 พค.-28ก.2558
2. นางสาวณัฐริศา ไชยรัมย์	Department of Food Science, NPUST	Taiwan	28 พค.-28ก.2558

ในการจัดการศึกษา 2557 หลักสูตรที่ได้ส่งบัณฑิตไปปฏิบัติงานต่างประเทศจำนวน 2 คน ดังนี้
การศึกษาดูงานไปต่างประเทศจะดูงานหลักสูตรจะดูงานหลักสูตรไปปฏิบัติงาน
บัณฑิตศึกษาและบัณฑิตศึกษาในสาขาวิชาอื่น ๆ ที่บัณฑิตศึกษาไปปฏิบัติงานที่บัณฑิตศึกษา
บัณฑิตศึกษาและบัณฑิตศึกษาในสาขาวิชาอื่น ๆ ที่บัณฑิตศึกษาไปปฏิบัติงานที่บัณฑิตศึกษา
บัณฑิตศึกษาและบัณฑิตศึกษาในสาขาวิชาอื่น ๆ ที่บัณฑิตศึกษาไปปฏิบัติงานที่บัณฑิตศึกษา
บัณฑิตศึกษาและบัณฑิตศึกษาในสาขาวิชาอื่น ๆ ที่บัณฑิตศึกษาไปปฏิบัติงานที่บัณฑิตศึกษา

การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรมีการบูรณาการการบริการวิชาการกับการจัดการเรียนการสอน โดยอ.อริสรา โพธิ์สนาม ได้จัดการอบรมแปรรูปเม้าได้นำนิสิตในหลักสูตรซึ่งเรียนในรายวิชากระบวนการแปรรูป (แปรรูปอาหารสัตว์และ แปรรูป ผลิตภัณฑ์) นอกจากนี้ นิสิตในหลักสูตรที่ผ่านการเรียนในรายวิชาสาขาภิบาลโรงงาน ได้นำความรู้จากการเรียนไปอบรมวิธีการล้างมือที่ถูกต้อง ในกิจกรรมค่ายอาสาพัฒนาชนบทที่ อ.เต่างอย จ.สกลนคร

อ.อริสรา โพธิ์สนาม ผู้สอนรายวิชาโภชนเภสัชภัณฑ์ ได้นำความรู้จากการวิจัยเรื่อง [redacted] ซึ่งเกี่ยวกับสารต้านอนุมูลอิสระจากเม้า สอดแทรกในการเรียนการสอนในรายวิชาอีกด้วย ซึ่งการนำความรู้จากการวิจัยมาใช้ในการเรียนการสอนจะทำให้ นิสิตได้เรียนรู้วิทยาการใหม่ๆ ที่ผ่านกระบวนการวิจัยจากอาจารย์ผู้สอน โดยตรง (ตามที่ อ.อริสรา)

นอกจากนี้รายวิชาจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร ยังสอดแทรกศิลปะและวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในกระบวนการเรียนการสอน หัวข้อการผลิตชีว [redacted]

การประเมินผลกระบวนการ

หลักสูตรยัง ไม่มีการประเมินกระบวนการ

การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ

หลักสูตรยัง ไม่มีการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ

ประเมินตนเอง1..... คะแนน

ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน
ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

2. การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิต
หลักสูตรฯ ผู้ตรวจสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ผ่านกระบวนการตามผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตรตาม



การศึกษาค้นคว้าความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอนและการวัดผลสัมฤทธิ์ของนิสิต
การศึกษาค้นคว้าความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอนและการวัดผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

การศึกษาค้นคว้าความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอนและการวัดผลสัมฤทธิ์ของนิสิต
การศึกษาค้นคว้าความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอนและการวัดผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

การศึกษาค้นคว้าความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอนและการวัดผลสัมฤทธิ์ของนิสิต
การศึกษาค้นคว้าความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอนและการวัดผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

1. การประเมินผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติด้าน
ระดับการศึกษาปริญญา

- 1. การประเมินผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติด้านระดับการศึกษาปริญญา
- 2. การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิต
- 3. การดำเนินการประเมินการจบการศึกษาและการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

การศึกษาค้นคว้าความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอนและการวัดผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

มาตรฐานการเรียนรู้ใน มคอ 3 และ มคอ 4 อย่างร้อยละ 25 ของรายวิชาในหลักสูตรที่เปิดในแต่ละปีการศึกษา

ค.ย.ว. : ๒๕๖๓ / ๒๕๖๔ / ๒๕๖๕ / ๒๕๖๖ / ๒๕๖๗ / ๒๕๖๘ / ๒๕๖๙ / ๒๕๗๐ / ๒๕๗๑ / ๒๕๗๒ / ๒๕๗๓ / ๒๕๗๔ / ๒๕๗๕ / ๒๕๗๖ / ๒๕๗๗ / ๒๕๗๘ / ๒๕๗๙ / ๒๕๘๐ / ๒๕๘๑ / ๒๕๘๒ / ๒๕๘๓ / ๒๕๘๔ / ๒๕๘๕ / ๒๕๘๖ / ๒๕๘๗ / ๒๕๘๘ / ๒๕๘๙ / ๒๕๙๐ / ๒๕๙๑ / ๒๕๙๒ / ๒๕๙๓ / ๒๕๙๔ / ๒๕๙๕ / ๒๕๙๖ / ๒๕๙๗ / ๒๕๙๘ / ๒๕๙๙ / ๒๖๐๐

3. การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ. 5, มคอ. 6 และ มคอ. 7)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีการกำกับ ติดตามและตรวจสอบให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาในหลักสูตรจัดทำ มคอ.5 และ มคอ.6 ทุกรายวิชาภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนซึ่งสามารถตรวจสอบได้ในฐานข้อมูล <http://tqf.cpe.ku.ac.th>

ส่วนการจัดทำ มคอ. 7 ของหลักสูตรจะทำภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษาโดยอาจารย์ประจำหลักสูตรจะประเมินผลการจัดการเรียนการสอนตามรายละเอียดใน มคอ.3, มคอ.4, มคอ. 5 และ มคอ.6 และผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา

(เพิ่ม!!! หลัจากหลักสูตรจัดทำ มคอ.7 แล้ว) ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรฯ ทำการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตรแล้ว พบว่า..... และได้วางแผนปรับปรุงการบริหารหลักสูตร ดังนี้.....

การประเมินผลกระบวนการ

หลักสูตรยัง ไม่มีการประเมินกระบวนการ

การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ

หลักสูตรยัง ไม่มีการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ

ประเมินตนเอง1..... คะแนน

ตัวบ่งชี้ที่ 5.4

ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ชนิดของตัวบ่งชี้

ผลลัพธ์

รายงานผลการดำเนินงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ครบ 100%

กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	รายงานผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร	อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีการประชุมเพื่อ 1) วางแผนการบริหารงานหลักสูตรก่อนเปิดภาคการศึกษา 2) ติดตามผลการบริหารหลักสูตร 3) ทบทวน ประเมินผลและวางแผนการปรับปรุงการบริหารหลักสูตร โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรมากกว่าร้อยละ 80	
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบมคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา(ถ้ามี)	หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ซึ่งในปัจจุบัน ได้ใช้หลักสูตร ใหม่ ฉบับปี พ.ศ. 2553	
3. มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของระบบการณภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และมคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.3 และ มคอ. 4 ก่อนเปิดการสอน ในแต่ละภาคการศึกษาครบทุกรายวิชา	
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของโปรแกรมการศึกษา (ตามแบบ มคอ.5 และมคอ.6) ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและ โภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนครบทุกรายวิชา	-
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและ โภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา	ทำหลังจากปิดภาค
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3.และ มคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิด	หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและ โภชนาการ ได้ทำการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3.และ มคอ. 4อย่างน้อย	การศึกษากาตปลาย แต่ละ

กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตอนในแต่ละปีการศึกษา	รายงานผลการดำเนินงาน	หลักฐาน										
7. มีการพัฒนาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว	ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว	หลักสูตรมีแผนว่าจะนำ รายวิชาใดมาทวนสอบ รอหลักฐานจากหลักสูตร รายงานการประเมินอาจารย์ ประจำหลักสูตร										
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	ปีการศึกษา 2557 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีอาจารย์ใหม่ 1 ท่านคือ อ.ฤทัยทิพย์ สุระเสียง ได้เข้ารับการอบรมในหลักสูตรการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพอาจารย์ใหม่ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ 2557	-										
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="708 972 724 1249">รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร</th> <th data-bbox="708 338 724 972">การพัฒนาตนเอง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="724 972 1043 1249">1. คร.ศุภัตรา โพธิเศษ</td> <td data-bbox="724 338 1043 972"> <ul style="list-style-type: none"> - สัมมนาวิชาการ 50 ปี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ กรุงเทพฯ วันที่ 29 ก.ค. - 1 ส.ค. 57 - อบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดเตรียมต้นฉบับผลงานวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ ณ สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก วันที่ 27-30 เม.ย. 58 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1043 972 1283 1249">2. อ. ฤทัยทิพย์ สุระเสียง</td> <td data-bbox="1043 338 1283 972"> <ul style="list-style-type: none"> - อบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.3 ในการประเมินการบริโภคอาหาร ณ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล วันที่ 25-28 ส.ค.57 - ประชุมวิชาการสมาคมผู้กำหนดอาหารแห่งประเทศไทยประจำปี 2558 ณ โรงแรมเดอะมอร์เทิลี่ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร วันที่ 26-30 เม.ย.58 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1283 972 1331 1249">3. คร. อัมพร ศรีคราม</td> <td data-bbox="1283 338 1331 972">ได้เข้าร่วมงานประชุมวิชาการผู้นำใจหรือใจไม่???</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1331 972 1367 1249">4. คร. จันทิต จันทจรอุพงษ์</td> <td data-bbox="1331 338 1367 972">นำเสนอผลงานวิชาการในงาน the 8th Thailand-Taiwan Bilateral</td> </tr> </tbody> </table>	รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	การพัฒนาตนเอง	1. คร.ศุภัตรา โพธิเศษ	<ul style="list-style-type: none"> - สัมมนาวิชาการ 50 ปี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ กรุงเทพฯ วันที่ 29 ก.ค. - 1 ส.ค. 57 - อบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดเตรียมต้นฉบับผลงานวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ ณ สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก วันที่ 27-30 เม.ย. 58 	2. อ. ฤทัยทิพย์ สุระเสียง	<ul style="list-style-type: none"> - อบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.3 ในการประเมินการบริโภคอาหาร ณ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล วันที่ 25-28 ส.ค.57 - ประชุมวิชาการสมาคมผู้กำหนดอาหารแห่งประเทศไทยประจำปี 2558 ณ โรงแรมเดอะมอร์เทิลี่ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร วันที่ 26-30 เม.ย.58 	3. คร. อัมพร ศรีคราม	ได้เข้าร่วมงานประชุมวิชาการผู้นำใจหรือใจไม่???	4. คร. จันทิต จันทจรอุพงษ์	นำเสนอผลงานวิชาการในงาน the 8 th Thailand-Taiwan Bilateral	
รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	การพัฒนาตนเอง											
1. คร.ศุภัตรา โพธิเศษ	<ul style="list-style-type: none"> - สัมมนาวิชาการ 50 ปี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ กรุงเทพฯ วันที่ 29 ก.ค. - 1 ส.ค. 57 - อบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดเตรียมต้นฉบับผลงานวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ ณ สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก วันที่ 27-30 เม.ย. 58 											
2. อ. ฤทัยทิพย์ สุระเสียง	<ul style="list-style-type: none"> - อบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.3 ในการประเมินการบริโภคอาหาร ณ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล วันที่ 25-28 ส.ค.57 - ประชุมวิชาการสมาคมผู้กำหนดอาหารแห่งประเทศไทยประจำปี 2558 ณ โรงแรมเดอะมอร์เทิลี่ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร วันที่ 26-30 เม.ย.58 											
3. คร. อัมพร ศรีคราม	ได้เข้าร่วมงานประชุมวิชาการผู้นำใจหรือใจไม่???											
4. คร. จันทิต จันทจรอุพงษ์	นำเสนอผลงานวิชาการในงาน the 8 th Thailand-Taiwan Bilateral											

กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	รายงานผลการดำเนินงาน		หลักฐาน
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	<p>5. คร. อรอนงค์ สุภาพพันธ์กุล</p>	<p>Conference and the 2nd UNTA Meeting on Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food ณ มก. วันที่ 25-28 มิ.ย.57</p> <p>- อบรมการจัดอบรมและสัมมนาทางวิชาการในอุตสาหกรรมอาหาร ณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน วันที่ 28-31 ก.ค.57</p> <p>- การพัฒนาบุคลากรเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการสอน ณ มก. วันที่ 31 ก.ค. - 3 ส.ค.57</p>	
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษา/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรเฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	บัณฑิต	<p>บัณฑิต</p> <p>ปีการศึกษา 2557 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการยังมีบัณฑิต</p>	
12. ระดับความพึงพอใจของผู้รับบัณฑิตใหม่เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	บัณฑิต	<p>บัณฑิต</p> <p>ปีการศึกษา 2557 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการยังมีบัณฑิต</p>	

ปีการศึกษา 2557 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการต้องดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ทั้งหมด 10 ข้อ

ซึ่งมีผลการดำเนินงานทั้งหมด 8 ข้อ

ร้อยละผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ = 100

ประเมินตนเอง 5 คะแนน

- 4) ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ขนมอบ
- 5) ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร
- 6) ห้องปฏิบัติการกายภาพอาหาร
- 7) ห้องปฏิบัติการสิ่งแวดล้อม (7-321)
- 8) ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา
- 9) ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ชั้นสูง
- 10) ห้องปฏิบัติการการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม
- 11) ห้องปฏิบัติการการผลิตเนื้อสัตว์

-ความพร้อมด้านของอุปกรณ์ เทคโนโลยี และสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรการเรียนรู้

2.1 ภาระงานการศึกษา

ในการจัดทำค่าของงบประมาณประจำปีรองคณบดีฝ่ายแผนและบริหารความเสี่ยงจะประชุมร่วมกับหัวหน้าสาขาและประธานหลักสูตรเพื่อจัดทำรายการภาระงานการศึกษาประจำปี ในปีการศึกษา 2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรได้เสนอความต้องการรายการภาระงานการศึกษา ได้แก่ชุดประเมินโภชนาการ ซึ่งได้บรรจุไว้ในค่าของงบประมาณ ในปีงบประมาณ 2558

2.2 ห้องสมุด

หลักสูตรฯได้ใช้ห้องสมุดร่วมกับวิทยาเขต ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมในการเสนอรายชื่อหนังสือที่จำเป็นต้องใช้ในการเรียนการสอน และได้เสนอรายชื่อหนังสือทุกปีเพื่อให้มีหนังสือที่ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา

2.3 ฐานข้อมูลทรัพยากรการเรียนรู้และวารสารที่ใช้ในการสืบค้น

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้มีระบบฐานข้อมูลที่ใช้ในการสืบค้นมากมาย เช่น

- Databases (A-Z)
- e-Journals Databases
- Trial Databases
- In-House Databases
- e-book Databases
- e-Theses Databases

