

รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ 2553
คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ประจำปีการศึกษา 2557 วันที่รายงาน 19 กรกฎาคม 2558

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

อาจารย์ประจำหลักสูตร

	ชื่อ-นามสกุล	ระดับการศึกษาสูงสุด	ตำแหน่งทางวิชาการ	รับผิดชอบหลักสูตร
1	นางสาวชื่นจิต จันทจรุญพงษ์	ปริญญาเอก	อาจารย์	/
2	นางสาวฤทัยทิพย์ สุระเสียง	ปริญญาโท	อาจารย์	/
3	นางสาวสุพัตรา โพธิ์เศษ	ปริญญาเอก	อาจารย์	/
4	นางสาวอรอนงค์ ฐานพันธ์นิตกุล	ปริญญาเอก	อาจารย์	/
5	นางสาวอัมพร ศรีคราม	ปริญญาเอก	อาจารย์	/

อาจารย์ประจำหลักสูตรเทียบกันในมคอ.2

มคอ.2	ปัจจุบัน
1. นางสาวชื่นจิต จันทจรุญพงษ์	1. นางสาวชื่นจิต จันทจรุญพงษ์
2. นางสาวปานวาด พรหมดี	
3. รชา เทพษร	
4. สุรีย์ณห์ สุภาพวานิช	
5. นางสาวอรอนงค์ ฐานพันธ์นิตกุล	2. นางสาวอรอนงค์ ฐานพันธ์นิตกุล
	3. นางสาวฤทัยทิพย์ สุระเสียง
	4. นางสาวสุพัตรา โพธิ์เศษ
	5. นางสาวอัมพร ศรีคราม

อาจารย์ผู้สอน

ภาคต้น ปีการศึกษา 2557					
	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	อาจารย์ผู้สอน	ประสม- การวิจัย	หมายเหตุ
1	01402471	ชีวเคมีโภชนาการ	1. อ. สุพัตรา โพธิ์เศษ	/	
2	01422413	สถิติวิเคราะห์และการวางแผนการทดลอง	1. รุ่งกานต์ บุญนาถกร		
3	04802351	การพัฒนาสูตรอาหาร	1. อาจารย์บุศราวรรณ ไชยะ	/	
4	04802372	ระบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	1. อริยญา พรหมกุล	/	
			2. เกรียงไกร พัทยากร	/	
			3. โศรยา แสนเมือง	/	
			4. ศุภรินทร์ มหาสวัสดิ์		
5	04802381	หลักการประเมินทางโภชนาการ	1. อ.ฤทัยทิพย์ สุระเสียง		
6	04802382	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์	1. อ.ฤทัยทิพย์ สุระเสียง		
7	04802473	การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มใหญ่	1. ชื่นจิต จันทจรุญพงษ์	/	
8	04802496	เรื่องเฉพาะทางอาหารปลอดภัยและโภชนาการ	1. อ. ชื่นจิต จันทจรุญพงษ์	/	
9	04802497	สัมมนา	1. นางสาวพัชราภรณ์ ถิ่นจันทร์		
			2. ดร.อรอนงค์ ฐานพันธ์นิตกุล	/	
			3. นางสาวอริสรา โพธิ์สนาม		
			4. ผศ.ดร.อนุกุล วัฒนสุข	/	
			5. ดร.จินตนา ต๊ะยวน	/	
			6. ดร. ปานวาด พรหมดี	/	
			7. ดร.อริยญา พรหมกุล	/	
			8. ดร.เกรียงไกร พัทยากร	/	
			9. ดร.โศรยา แสนเมือง	/	
			10. ดร.อาภัสสร ศิริจรรย์วัตร	/	
			11. ดร.อัมพร ศรีคราม	/	
			12. ดร.สุพัตรา โพธิ์เศษ		
			13. นายศุภรินทร์ มหาสวัสดิ์		
			14. นางสาวฤทัยทิพย์ สุระเสียง		
			15. อ.รุ่งกานต์ บุญนาถกร		
			16. อ.บุศราวรรณ ไชยะ	/	
10	04802499	เทคนิคการวิจัย	1. อ.ดร.สุพัตรา โพธิ์เศษ	/	
			2. อ.ศุภรินทร์ มหาสวัสดิ์		
			3. อ.ดร.จินตนา ต๊ะยวน	/	
			4. อ.ดร.โศรยา แสนเมือง	/	
			5. อ.ดร.อรอนงค์ ฐานพันธ์นิตกุล	/	

			6. อ.ดร.เกรียงไกร พัททยานกร	/	
			7. อ.ดร.อริยญา พรหมกุล		
			8. อ.ปานวาด พรหมอยู่		
			9. อ.รุ่งกานต์ บุญนาถกร		
			10. อ.บุศราวรรณ ไชยะ	/	
			11. ผศ.ดร.อนุกุล วัฒนสุข	/	
			12. อ.ดร.ชินจิต จันทจรูญพงษ์	/	
			13. อ.อุทัยทิพย์ สุระเสียง		
			14. อ.ดร.อภัสสร ศิริจรรย์วัต	/	
			15. อ.ดร.อัมพร ศรีคราม	/	

ภาคปลาย ปีการศึกษา 2557

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	อาจารย์ผู้สอน	ประสม- การณ่วิจัย	หมายเหตุ
1	01006383 โภชนบำบัด	1. อุทัยทิพย์ สุระเสียง 2. จิรพิชชา บุญพอ	/	
2	04802283 โภชนาการเพื่อสุขภาพ	1. อริสรา โพธิ์สนาม	/	
3	04802371 การจัดการห่วงโซ่อุปทานอาหาร	1. อรอนงค์ ฐานพันธ์นิตกุล	/	
4	04802372 ระบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	1. อริยญา พรหมกุล 2. เกรียงไกร พัททยานกร 3. ไศรยา แสนเมือง 4. ศุภรินทร์ มหาสวัสดิ์	/	
5	04802382 อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์	1. อ.อุทัยทิพย์ สุระเสียง 2. อ.อริสรา โพธิ์สนาม	/	
6	04802473 การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มใหญ่	1. ชินจิต จันทจรูญพงษ์	/	
7	04802499 เทคนิคการวิจัย	1. อ.ดร.สุพัตรา โพธิ์เศษ 2. อ.ศุภรินทร์ มหาสวัสดิ์ 3. อ.ดร.จินดนา ต๊ะยวน 4. อ.ดร.ไศรยา แสนเมือง 5. อ.ดร.อรอนงค์ ฐานพันธ์นิตกุล 6. อ.ดร.เกรียงไกร พัททยานกร 7. อ.ดร.อริยญา พรหมกุล 8. อ.ปานวาด พรหมอยู่ 9. อ.รุ่งกานต์ บุญนาถกร 10. อ.บุศราวรรณ ไชยะ 11. ผศ.ดร.อนุกุล วัฒนสุข 12. อ.ดร.ชินจิต จันทจรูญพงษ์ 13. อ.อุทัยทิพย์ สุระเสียง 14. อ.ดร.อภัสสร ศิริจรรย์วัต 15. อ.ดร.อัมพร ศรีคราม 16. อ.ดร.พัชราภรณ์ ถิ่นจันทร์ 17. อ.อริสรา โพธิ์สนาม	/	

สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
59 ม. 1 ต.เชียงเครือ อ.เมือง จ.สกลนคร

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน																														
1 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	มีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน																														
2 คุณสมบัตินักเรียนประจำหลักสูตร	<p>อาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน</p> <p>- คุณวุฒิของอาจารย์ประจำ: ปริญญาเอก 4 คน (80.0%) ปริญญาโท 1 คน (20.0%) ปริญญาตรี 0 คน (0.0%)</p> <p>- ดำรงตำแหน่ง: ศาสตราจารย์ 0 คน (0.0%) รองศาสตราจารย์ 0 คน (0.0%) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 0 คน (0.0%) อาจารย์ 5 คน (100.0%)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ชื่อ-สกุล</th> <th>ระดับการศึกษา</th> <th>วุฒิการศึกษา</th> <th>ตำแหน่งทางวิชาการ</th> <th>สาขาที่เกี่ยวข้อง</th> <th>รับผิดชอบหลักสูตร</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 นางสาวชินจิต จันทจรูญพงษ์</td> <td>ปริญญาเอก</td> <td>Ph.D. (Food Science)</td> <td>อาจารย์</td> <td>สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering & Technology</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>2 นางสาวอุทัยทิพย์ สุระเสียง</td> <td>ปริญญาโท</td> <td>วท.ม. (โภชนศาสตร์)</td> <td>อาจารย์</td> <td>สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering & Technology</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>3 นางสาวสุพัตรา โพธิ์เศษ</td> <td>ปริญญาเอก</td> <td>ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)</td> <td>อาจารย์</td> <td>สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering & Technology</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4 นางสาวอรอนงค์ ฐานพันธ์นิตกุล</td> <td>ปริญญาเอก</td> <td>ปร.ด. (วิทยาศาสตร์)</td> <td>อาจารย์</td> <td>สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering &</td> <td>/</td> </tr> </tbody> </table>	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษา	ตำแหน่งทางวิชาการ	สาขาที่เกี่ยวข้อง	รับผิดชอบหลักสูตร	1 นางสาวชินจิต จันทจรูญพงษ์	ปริญญาเอก	Ph.D. (Food Science)	อาจารย์	สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering & Technology	/	2 นางสาวอุทัยทิพย์ สุระเสียง	ปริญญาโท	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	อาจารย์	สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering & Technology	/	3 นางสาวสุพัตรา โพธิ์เศษ	ปริญญาเอก	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	อาจารย์	สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering & Technology		4 นางสาวอรอนงค์ ฐานพันธ์นิตกุล	ปริญญาเอก	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์)	อาจารย์	สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering &	/
ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษา	ตำแหน่งทางวิชาการ	สาขาที่เกี่ยวข้อง	รับผิดชอบหลักสูตร																										
1 นางสาวชินจิต จันทจรูญพงษ์	ปริญญาเอก	Ph.D. (Food Science)	อาจารย์	สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering & Technology	/																										
2 นางสาวอุทัยทิพย์ สุระเสียง	ปริญญาโท	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	อาจารย์	สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering & Technology	/																										
3 นางสาวสุพัตรา โพธิ์เศษ	ปริญญาเอก	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	อาจารย์	สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering & Technology																											
4 นางสาวอรอนงค์ ฐานพันธ์นิตกุล	ปริญญาเอก	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์)	อาจารย์	สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering &	/																										

			การอาหาร)		Technology	
5	นางสาวอัมพร ศรีธรรม	ปริญญา เอก	ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	อาจารย์	สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Engineering & Technology	

3 การปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบระยะเวลาที่กำหนด

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ ได้รับอนุมัติเปิดสอนจากสภามหาวิทยาลัยฯ เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ. 2553 และได้รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 27 เม.ย. 2554 โดยเป็นหลักสูตรฯ ที่มี มคอ. 2 และมีวันที่หลักสูตรฯ ครบกำหนด 5 ปี คือวันที่ 28 เมษายน 2559 ดังนั้นหลักสูตรฯ จึงมีกรอบระยะเวลาที่จะปรับปรุงหลักสูตรในปี 2558 และแล้วเสร็จเป็นหลักสูตรฉบับปรับปรุง 2559 เพื่อเปิดสอนในปีการศึกษา 2559 โดยมีกรอบระยะเวลาเพื่อยื่นเสนอขอปรับปรุงหลักสูตรเพื่อให้สภามหาวิทยาลัยฯ พิจารณาในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2558

4 การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ มีการดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติครบทั้ง 5 ข้อ ดังนี้

ข้อที่ 1: อ.ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ อย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมวางแผนติดตามทบทวนการดำเนินงานหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา 2557

วางแผน

- ในการประชุมครั้งที่ 1/2557 วาระที่ 1.1 เรื่อง คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
- ในการประชุมครั้งที่ 1/2557 วาระที่ 4.1 เรื่อง การกำหนดวันวิพากษ์หลักสูตร
- ในการประชุมครั้งที่ 1/2557 วาระที่ 4.3 เรื่อง การนิเทศนิสิตสหกิจศึกษา
- ในการประชุมครั้งที่ 2/2557 วาระที่ 1.2 เรื่องการจัดเตรียมเอกสารและข้อมูลเพื่อใช้ในการวิพากษ์หลักสูตร
- ในการประชุมครั้งที่ 3/2557 วาระที่ 1.1 เรื่อง การปรับปรุงจัดทำ มคอ.2 หลักสูตรอาหารปลอดภัยและโภชนาการ
- ในการประชุมครั้งที่ 3/2557 วาระที่ 1.2 เรื่อง กิจกรรม Homeroom
- ในการประชุมครั้งที่ 3/2557 วาระที่ 1.3 เรื่อง วันเปิดภาคการศึกษา
- ในการประชุมครั้งที่ 3/2557 วาระที่ 4.1 เรื่อง รายวิชาในหลักสูตรรหัส 01
- ในการประชุมครั้งที่ 4/2557 วาระที่ 1.2 เรื่อง โครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP
- ในการประชุมครั้งที่ 4/2557 วาระที่ 1.3 เรื่อง งานเกษตรแฟร์ นนทรีอีสาน
- ในการประชุมครั้งที่ 1/2558 วาระที่ 4.1 เรื่อง คำสั่งแต่งตั้งหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ติดตาม

- ในการประชุมครั้งที่ 1/2557 วาระที่ 1.2 เรื่อง การกรอก มคอ.3 และมคอ.4 ประจำปีภาคต้น 2557
- ในการประชุมครั้งที่ 1/2557 วาระที่ 1.3 เรื่อง การจัดทำ มคอ.7
- ในการประชุมครั้งที่ 1/2557 วาระที่ 4.2 เรื่อง ปัญหาและอุปสรรค ในหลักสูตร
- ในการประชุมครั้งที่ 2/2557 วาระที่ 1.1 เรื่อง รายชื่อกรรมการและ การกำหนดวันวิพากษ์หลักสูตร
- ในการประชุมครั้งที่ 3/2557 วาระที่ 5.1 เรื่อง การนำเสนอผลงาน สหกิจศึกษา
- ในการประชุมครั้งที่ 4/2557 วาระที่ 1.4 เรื่อง การกรอก มคอ.3และ มคอ.4 ประจำปีภาคปลาย 2557
- ในการประชุมครั้งที่ 1/2558 วาระที่ 5.1 เรื่อง นิสิตเข้าร่วม โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ที่ประเทศไต้หวัน
- ในการประชุมครั้งที่ 1/2558 วาระที่ 5.3 เรื่อง ผลงานที่นิสิตเข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา

บททวน

- ในการประชุมครั้งที่ 1/2557 วาระที่ 1.3 เรื่อง การจัดทำ มคอ.7
- ในการประชุมครั้งที่ 4/2557 วาระที่ 1.1 เรื่อง ผลการประชุมคณะทำงานวิเคราะห์หลักสูตร
- ในการประชุมครั้งที่ 1/2558 วาระที่ 1.1 เรื่อง ผลการประชุมสุดยอด นวัตกรรมอาหารในงานเกษตรแฟร์นนทบุรีอีสาน
- ในการประชุมครั้งที่ 1/2558 วาระที่ 1.2 เรื่อง ผลการดำเนิน กิจกรรม Homeroom ภาคปลาย 2557
- ในการประชุมครั้งที่ 1/2558 วาระที่ 1.3 เรื่อง ผลการประชุมกลุ่มย่อย Focus group ครั้งที่ 1 หลักสูตรอาหารปลอดภัยและ โภชนาการ

ข้อที่ 2: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและ โภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาซึ่งในปัจจุบันได้ใช้หลักสูตรใหม่ ปีพ.ศ. 2553 หลักสูตรได้ดำเนินการผ่านระบบ มคอ ออนไลน์ ดังลิงค์ <https://tqf.cpe.ku.ac.th/>

ข้อที่ 3: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและ โภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.3และ ไม่ได้ทำมคอ. 4 ก่อนเปิดการสอนในแต่ละภาคการศึกษาครบทุกรายวิชา ทั้งภาคต้นและภาคปลาย หลักสูตรได้ดำเนินการผ่านระบบ มคอ ออนไลน์ ดังลิงค์ <https://tqf.cpe.ku.ac.th/>

ข้อที่ 4: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและ โภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.5 และ ไม่ได้ทำมคอ.6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนครบทุกรายวิชา หลักสูตรได้ดำเนินการผ่านระบบ มคอ ออนไลน์ ดังลิงค์ <https://tqf.cpe.ku.ac.th/>

ข้อที่ 5: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและ โภชนาการ ได้จัดทำ มคอ.7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา หลักสูตรได้ดำเนินการผ่านระบบ มคอ ออนไลน์ ดัง

ลิงค์ <https://tqf.cpe.ku.ac.th/>

หมวดที่ 2 อาจารย์

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน
การบริหารและพัฒนาอาจารย์	<p>- การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ มีระบบและกลไกในการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ตามระบบและกลไกการรับอาจารย์ใหม่ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p><u>การรับอาจารย์ใหม่</u> การรับและแต่งตั้งบุคลากรสายวิชาการนั้น คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตรได้จัดทำแผนอัตรากำลัง ประจำปีงบประมาณ 2556-2560 ซึ่งเป็นแผนการบริหารและจัดสรรอัตรากำลัง โดยการวางแผนอัตรากำลังเป็นการเสนอความต้องการจากภาควิชาโดยพิจารณาจากแผนและทิศทางการพัฒนาของคณะ, ภาควิชาและหลักสูตร รวมถึงความสอดคล้องด้านความเชี่ยวชาญของอาจารย์ในปัจจุบัน และความต้องการในอนาคต และจำนวนอาจารย์ต่อนิสิตเต็มเวลา ซึ่งการดำเนินการสรรหาและคัดเลือกบุคลากรสายวิชาการนั้น คณะฯ ทำการแต่งตั้งคณะกรรมการคัดเลือกบุคลากรสายวิชาการ โดยได้ปฏิบัติตามประกาศคณะกรรมการบริหารงานบุคคลประจำมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกพนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการตั้ง</p> <p>ลิงค์ (http://www.person.ku.ac.th/new_personweb/per_2/per_2_3/per_2_3-4.pdf) จากนั้นคณะฯ จะทำการประกาศรับสมัคร ซึ่งการประกาศรับสมัครจะเป็นไปอย่างเปิดเผยตามหลักเกณฑ์และวิธีการเลือกพนักงานมหาวิทยาลัยฯ สายวิชาการทำการประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์การรับสมัครงานของมหาวิทยาลัยและวิทยาเขต เมื่อดำเนินการคัดเลือกโดยคณะกรรมการที่ภาควิชาแต่งตั้งขึ้นแล้ว จะส่งรายชื่อเข้าสู่คณะกรรมการประจำคณะฯ และเสนอต่อมหาวิทยาลัยต่อไป ซึ่งในปีการศึกษา 2557 มหาวิทยาลัยได้มีนโยบายฯ ปรับปรุงเกณฑ์การรับสมัคร โดยกำหนดคุณสมบัติการศึกษาให้สอดคล้องกับสาขาวิชาของหลักสูตร/คะแนนภาษาอังกฤษ/มาตรฐานด้านจิตวิทยา</p> <p><u>การแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ</u> เพื่อให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรเป็นไปอย่างเรียบร้อย หลักสูตรได้ดำเนินการตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2548 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ได้กำหนดให้ในระดับปริญญาตรีต้องมีจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คน และเป็นอาจารย์ประจำเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น ในด้านคุณวุฒิ อาจารย์ประจำหลักสูตรจะต้องมีคุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน หรือ ดำรงตำแหน่งไม่ต่ำกว่า ผศ. อย่างน้อย 2 คน ซึ่งในปีการศึกษา 2557 เนื่องจากมีอาจารย์ที่ลาศึกษาต่อและอาจารย์ที่กลับมาปฏิบัติงานหลังจากลาศึกษาต่อ เพื่อให้การบริหารงานในหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย ในที่ประชุมคณะกรรมการจัดการเรียนการสอนและบริหารหลักสูตร คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งประกอบด้วยคณบดี รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายประกันคุณภาพ และประธานหลักสูตรทุกหลักสูตร ได้มีการประชุมหารือเกี่ยวกับการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรในแต่ละหลักสูตรใหม่ เพื่อให้เกิดความเหมาะสมกับบริบทและวิสัยทัศน์ของหลักสูตร โดยพิจารณาจากคุณวุฒิและความเชี่ยวชาญของอาจารย์แต่ละท่านให้ครอบคลุมทุกศาสตร์ทางด้านเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ จากมติที่ประชุมดังกล่าว หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตร จากนั้นมติของที่ประชุมได้ผ่านการพิจารณาของคณะกรรมการประจำคณะ คณะกรรมการการศึกษาและวิชาการวิทยาเขต</p>

เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร คณะกรรมการวิทยาเขตฯ คณะกรรมการการศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่ประชุมคณะบดี และนำเข้าที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตาราง อาจารย์ประจำหลักสูตรชุดเดิม และชุดใหม่

อาจารย์ประจำหลักสูตรชุดเดิม	อาจารย์ประจำหลักสูตรชุดใหม่
1. ดร.ชื่นจิต จันทจรูญพงษ์ คุณวุฒิสูงสุด : Ph.D. (Food Science)	1. ดร.สุพัทธรา โภธิเศษ คุณวุฒิสูงสุด : ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
2. ดร.ปานวาด พรหมดี คุณวุฒิสูงสุด: ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	2. อ.ฤทัยทิพย์ สุระเสียง คุณวุฒิสูงสุด : วท.ม. (โภชนศาสตร์)
3. ดร.รชชา เทพษร คุณวุฒิสูงสุด : Dr.sc.agr. (Agrarwissenschaften)	3. ดร.อัมพร ศรีคราม คุณวุฒิสูงสุด : ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)
4. ดร.สุริยัณห์ สุภาพวานิช คุณวุฒิสูงสุด : Ph.D. (Nutritional Science)	4. ดร.ชื่นจิต จันทจรูญพงษ์ คุณวุฒิสูงสุด : Ph.D. (Food Science)
5. ดร.อรอนงค์ ฐาปนพันธ์นิตกุล คุณวุฒิสูงสุด : ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	5. ดร.อรอนงค์ ฐาปนพันธ์นิตกุล คุณวุฒิสูงสุด : ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

จากการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ในปีการศึกษา 2557 โดยพิจารณา ร่วมกับฝ่ายวิชาการคณะ ซึ่งพิจารณาจากคุณวุฒิของอาจารย์ที่มีความสอดคล้องตรงกับสาขาวิชาของหลักสูตร ซึ่งเป็นระบบและกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดี ทำให้ได้อาจารย์ในหลักสูตรที่มีศักยภาพมีความพร้อมต่อการทำงานในหลักสูตร และมองภาพของหลักสูตรได้ชัดเจน ซึ่งเป็นผลให้การทำงานบริหารจัดการหลักสูตรเป็นไปได้อย่างเรียบร้อยและคล่องตัว

- ระบบการบริหารอาจารย์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีระบบและกลไกการบริหารอาจารย์ในเรื่องการกำหนดภาระงานและการประเมินผลการปฏิบัติงาน ตามประกาศมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เรื่องมาตรฐานภาระงานขั้นต่ำในฐานะผู้สอนในมหาวิทยาลัยฯ เกษตรศาสตร์ และประกาศมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เรื่องหลักเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ ซึ่งคณะบดี หัวหน้าภาคได้ร่วมกันกำหนดภาระงานสอนและงานด้านอื่นๆ ให้กับอาจารย์ประจำทุกคน โดยพิจารณาให้ครอบคลุมทั้งวิสัยทัศน์และเป้าหมายของหน่วยงาน, แผนการพัฒนาและแผนการดำเนินงานประจำปี ซึ่งเมื่อกำหนดภาระงานเสร็จสิ้นแล้ว หัวหน้าภาควิชาได้แจ้งกับอาจารย์ประจำทุกท่านทราบและถือปฏิบัติเพื่อให้การทำงานของคณะ ภาควิชาเป็นไปด้วยความเรียบร้อย ดังนั้นหลักสูตรจึงมีระบบการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยมีการกำหนดภาระหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยคำนึงถึงคุณวุฒิ ความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ ซึ่งการมอบหมายภาระหน้าที่นั้นเป็นไปอย่างโปร่งใส เป็นที่ยอมรับในที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ครั้งที่ 1/2558 วาระคำสั่งแต่งตั้งหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยได้กำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบดังนี้

รายชื่ออาจารย์ประจำ

หน้าที่ต่อภาระ

เหตุผลในการพิจารณาภาระหน้าที่

หลักสูตร	บริหารหลักสูตร	
ดร.สุพัตรา โพธิ์เศษ	ประธานหลักสูตร และฝ่ายวิชาการ	มีประสบการณ์ด้านวิชาการ และการจัดการเรียนการสอน
อ. ฤทัยทิพย์ สุระเสียง	ฝ่ายกิจกรรมนิสิต และเลขานุการ หลักสูตร	เป็นกรรมการฝ่ายพัฒนานิสิตของคณะ
ดร.อัมพร ศรีคราม	ฝ่ายวิจัยและบริการ วิชาการ	มีประสบการณ์ในการเป็นหัวหน้าโครงการพัฒนา วิชาการ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร และเป็น หัวหน้าฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการของภาควิชาฯ
ดร.ชื่นจิต จันทจรุญ พงษ์	ประชาสัมพันธ์และ วิเทศสัมพันธ์	จบการศึกษาจากประเทศไต้หวัน ซึ่งมีความร่วมมือใน การส่งนิสิตไปฝึกงานต่างประเทศ
ดร.อรอนงค์ ฐาปนพันธ์ นิติกุล	ประชาสัมพันธ์และ วิเทศสัมพันธ์	มีความร่วมมือ และเครือข่ายจากทั้งในและต่าง ประเทศที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

ในปีการศึกษา 2557 ได้มีการกำหนดภาระหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร ทำให้การทำงานบริหารจัดการหลักสูตรมีความชัดเจนเป็นไปได้อย่างเรียบร้อยและคล่องตัว และแยกกันทำงานได้อย่างชัดเจน งานไม่ทับซ้อนกัน ภาค/คณะเมื่อมีงานที่เกี่ยวข้องกับภาระหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตรท่านใด ก็มอบหมายงานตามหน้าที่ ทำให้งานในหลักสูตรดำเนินไปอย่างคล่องตัว

- การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

อธิบายในสองประเด็นคือ (1) การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่ และ (2) กระบวนการพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์ การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล

(1) การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีการกำหนดให้อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอนโดยจะต้องผ่านการปฐมนิเทศบุคลากรใหม่จากทางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ นับตั้งแต่วันเริ่มปฏิบัติงาน และให้อาจารย์ใหม่ทุกคนต้องได้รับการเตรียมความพร้อมก่อนการเริ่มสอนในชั้นเรียนจริงอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา ทั้งนี้ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ ได้ส่งอาจารย์ใหม่ทุกคนเข้าร่วมการปฐมนิเทศบุคลากรใหม่และการอบรมอาจารย์ใหม่ตามข้อกำหนดในแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณากรมหาวิทาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ.2556-2560 : <http://www.person.ku.ac.th/training/training/2556/s-plan56-60.pdf>

กรณีที่มีอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ อาจารย์ใหม่จะได้รับทราบบทบาทหน้าที่ของการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร ตลอดจนแนวคิด วัตถุประสงค์ และรายละเอียดของหลักสูตร ในรอบปีการศึกษา 2557 ได้มีการรับอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรจะได้รับทราบบทบาทรายละเอียดต่าง ๆ เล่มหลักสูตร (มคอ. 2)

ซึ่งจากการเตรียมการสำหรับอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ ทำให้อาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ทราบรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับหลักสูตร และเข้าใจกรอบการทำงานของหลักสูตร และทำให้การดำเนินการของหลักสูตรเป็นไปได้อย่างราบรื่น อาจารย์มีความพึงพอใจต่อการอบรมการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ เช่น อบรมการกรอก มคอ. 3 อบรมตัวบ่งชี้ประกันคุณภาพหลักสูตร อบรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ฯลฯ ซึ่งทำให้อาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่เข้าใจงานหลักสูตร ช่วยและพัฒนาหลักสูตรได้มีคุณภาพ นอกจากนี้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีข้อเสนอแนะให้มีการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์เพิ่มในบางเรื่อง เช่น การเรียนการสอนในศตวรรษที่ 21 การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อส่งเสริมทักษะการสอนของอาจารย์ใหม่

(2) กระบวนการพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์ การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล

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

นอกจากนี้คณะมีแผนอัตรากำลัง ประจำปีงบประมาณ 2556-2560 ซึ่งเป็นแผนการบริหารและจัดสรรอัตรากำลังของบุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนและช่วยวิชาการ ทั้งนี้คณะได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการพัฒนาบุคลากรอันเป็นกำลังขับเคลื่อนที่สำคัญของคณะ จึงได้จัดทำแผนส่งเสริมศักยภาพทรัพยากรบุคคล คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตรขึ้น โดยมีระยะเวลาระหว่างปี 2556-2559 ซึ่งจะมีการกำหนดโครงการต่างๆ เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้วย โดยแผนดังกล่าวได้รับการอนุมัติให้ดำเนินการในการที่ประชุมกรรมการบริหารคณะ ครั้งที่ 1/2556 วันที่ 10 มกราคม 2556 ภายในแผนนี้จะประกอบไปด้วยข้อมูลสารสนเทศของบุคลากรในคณะทั้งแผนอัตรากำลังบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนและช่วยวิชาการ, กรอบระยะเวลาการขอตำแหน่งทางวิชาการสายวิชาการ ซึ่งได้จัดทำขึ้นตามการสำรวจความต้องการรายบุคคลและความต้องการของภาควิชาาร่วมกัน

ด้านการพัฒนาคุณวุฒิของอาจารย์ที่คุณวุฒิต่ำกว่าปริญญาเอก โดยหัวหน้าภาควิชาได้จัดทำแผนพัฒนาคุณวุฒิทางวิชาการของอาจารย์เป็นรายบุคคลโดยพิจารณาให้สอดคล้องกับแผนและทิศทางการพัฒนาคณะ และหลักสูตร โดยไม่ส่งผลกระทบต่อจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร ซึ่งอาจารย์ที่ประสงค์จะลาศึกษาต่อต้องปฏิบัติตามประกาศคณะกรรมการ บริหารบุคคลประจำมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการให้พนักงานมหาวิทยาลัยไปศึกษา ฝึกอบรม วิจัย และดูงาน ดัง ลิงค์ <http://www.person.ku.ac.th/training/studystaff.php>

ด้านการเสริมสร้างความชำนาญทางวิชาการของอาจารย์ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ มีแหล่งทุนในการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ดังนี้

1) งบประมาณจากคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งมีแผนส่งเสริมศักยภาพทรัพยากรบุคคลซึ่งเปิดโอกาสให้บุคลากรทุกคนได้พัฒนาตนเองทางด้านวิชาการและวิชาชีพ งบประมาณคนละ 10,000 บาท ซึ่งได้ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรพัฒนาความรู้ความสามารถ เพื่อให้มีความชำนาญอย่างต่อเนื่อง ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านได้เข้าร่วมพัฒนาตนเองทั้งทางด้านวิชาการและวิชาชีพ ดังนี้

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	การพัฒนาตนเอง
1.ดร.สุพัตรา โภธิเศษ	<ul style="list-style-type: none"> - สัมมนาวิชาการ 50 ปี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ กรุงเทพฯ วันที่ 29 ก.ค. – 1 ส.ค. 2557 - อบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดเตรียมต้นฉบับผลงานวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ ณ สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก วันที่ 27-30 เม.ย. 2558 - อบรมการใช้โปรแกรม e-teacher และ e-staff เรื่องการประยุกต์ใช้ Google Application สำหรับการเรียนการสอน ระหว่างวันที่ 2-3 มีนาคม 2558 ณ 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. 2557 - ประชุมวิชาการสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยประจำปี 2558 ณ โรงแรมเดอะเบอร์ดี้ กรุงเทพฯ 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 ณ อาคาร 9 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
4. ดร. ชื่นจิต จันทจรุญพงษ์	<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 มิ.ย. 2557 - อบรมการจัดการแมลงและสัตว์พาหะ ในอุตสาหกรรมอาหาร ณ สถาบันคันคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน วันที่ 28-31 ก.ค. 2557 - การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการสอน ณ มก. วันที่ 31 ก.ค. – 3 ส.ค. 2557
5. ดร. อรอนงค์ ฐาปนพันธ์นิตกุล	<ul style="list-style-type: none"> - เข้าร่วมประชุมวิชาการเกษตรและอาหารลุ่มน้ำโขง ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนครวันที่ 2 ธันวาคม 2557 - สัมมนาวิชาการ 50 ปี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ กรุงเทพ วันที่ 29 ก.ค. – 1 ส.ค. 2557

2) งบประมาณในการนำเสนอผลงานวิชาการจากสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, จากกองบริหารการวิจัยและบริการวิชาการ มก.จกส., จากฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการของคณะและจากทุนส่วนตัว ในสัดส่วน 30:30:30:10

ด้านการพัฒนาทักษะด้านการเรียนการสอน อาจารย์ประจำหลักสูตรได้แก่ ดร.สุพัตรา โพธิเศษ ได้ทำวิจัยในชั้นเรียนในรายวิชาชีวเคมีและโภชนาการ

ด้านการวัดและการประเมินผลนั้นอาจารย์ประจำหลักสูตรได้ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาของนิสิตในหลักสูตร โดยนำข้อมูล มคอ.3 มคอ.5 และแบบประเมินผลทวนสอบผลสัมฤทธิ์มาประมวลและประเมินผล เพื่อปรับปรุงการสอนของอาจารย์

ในปีการศึกษา 2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรได้เข้าพัฒนาตนเองด้านวิชาการและวิชาชีพทุกคน และอาจารย์ส่วนใหญ่ได้เข้าร่วมการประชุมวิชาการ แต่จะเห็นว่ายังมีการนำเสนอผลงานทางวิชาการน้อย ดังนั้นในปีการศึกษา 2558 อาจารย์ผู้รับผิดชอบ

ขอบหลักสูตรจึงความคิดเห็นเสนอให้อาจารย์ประจำหลักสูตรหาโอกาสในการเข้าร่วม นำเสนอผลงานทางวิชาการทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ

คุณภาพอาจารย์

ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก	80.0 %
ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ	0.0 %

ผลงานวิชาการของอาจารย์ ผลงานในปี 2557 มีดังนี้: วารสารนานาชาติจำนวน 1 เรื่อง วารสารในประเทศจำนวน 0 เรื่อง การประชุมนานาชาติจำนวน 3 เรื่อง การประชุมในประเทศจำนวน 0 เรื่อง

ชื่อ-นามสกุล	ผลงานวิจัยในปี 2557	ประเภท	น้ำหนัก
นางสาว ชินจิต จันทจรูญพงษ์	1. ชินจิต จันทจรูญพงษ์, Pao-Chuan Hsieh, Isolation and Characterization of <i>Pediococcus 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", 26 - 27 มิถุนายน 2557, กรุงเทพมหานคร ราชอาณาจักรไทย	การประชุมนานาชาติ	0.4
	2. ชินจิต จันทจรูญพงษ์, Jirawan MUANGNAK1, Kasa WONG-KASO, Sunee WOHARN, Kanokrak SRINUKUL, Chatchaba PASOM, Heat Resistance of <i>Salmonella</i> spp. Isolated from Pork and Pork Products in Sakhon Nakon City Area, Thailand, 2014 International Conference on Food Security and Production, 3 - 5 พฤศจิกายน 2557, Pingtung ไต้หวัน	การประชุมนานาชาติ	0.4
	3. ชินจิต จันทจรูญพงษ์, Pao-Chuan Hsieh, Isolation and Characterization of <i>Pediococcus acidilactici</i> from Soy Sauce, the International Conference on the 8th Thailand-Taiwan Bilateral Conference and the 2nd UNTA Meeting with the theme "Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food", 26 - 27 มิถุนายน 2557, กรุงเทพมหานคร ราชอาณาจักรไทย	การประชุมนานาชาติ	0.4
นางสาว ฤทัยทิพย์ สุระเสียง	-		
นางสาวสุพัทธรา โพธิ์เศษ	1. Suphatta Phothiset, Sanguansri Charoenrein, Effects of freezing and thawing on texture, microstructure and cell wall composition changes in papaya tissues, Journal of the Science of Food and Agriculture, Volume 94, Issues 2, January 2014, Pages 189-196	วารสารนานาชาติ	1
นางสาว อรอนงค์ ฐานันท์นิติกุล	-		
นางสาว อัมพร ศรีคราม	-		

ผลที่เกิดกับอาจารย์

อัตราการคงอยู่: 40.0%
ความพึงพอใจของอาจารย์:
ด้านล่างเป็นตารางแสดงผลการสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยสำนักบริการคอมพิวเตอร์

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย (เต็ม 5)
1. หลักสูตร	3.83
1.1. เนื้อหารายวิชาในหลักสูตรมีความเหมาะสม	4.0
1.2. มีการปรับปรุงเนื้อหาวิชาและหลักสูตรให้มีความทันสมัย	3.5
1.3. มาตรฐานผลการเรียนรู้นิสิตมีความเหมาะสม	4.0
2. นิสิต	3.13
2.1. กระบวนการคัดเลือกและการรับนิสิต	3.0
2.2. กิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพให้กับนิสิต	2.5
2.3. ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาและการให้คำปรึกษานิสิต	3.5
2.4. คุณภาพบัณฑิต	3.5
3. อาจารย์	3.75
3.1. โอกาสในการได้รับการพัฒนาทางด้านวิชาการ	4.0
3.2. การมีส่วนร่วมในการดำเนินการหลักสูตร	3.5
4. อุปกรณ์สนับสนุนการเรียนการสอน	4.0
4.1. ความพอเพียงของอุปกรณ์สนับสนุนการเรียนการสอน	4.0
4.2. ความทันสมัยของอุปกรณ์สนับสนุนการเรียนการสอน	4.0
5. ห้องเรียน	3.75
5.1. ความเหมาะสมของขนาดห้องเรียนกับจำนวนนิสิต	4.0
5.2. ความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของห้องเรียน	3.5
6. ห้องปฏิบัติการ	4.0
6.1. ความเพียงพอของวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ	4.0
6.2. ความหลากหลายและความทันสมัยของวัสดุอุปกรณ์	4.0
7. ระบบสาธารณูปโภคและความปลอดภัย	4.5
7.1. ความพร้อมของระบบป้องกันอัคคีภัยของอาคาร	4.5
7.2. ระบบไฟฟ้าของอาคาร	4.5
8. ภูมิทัศน์ และสิ่งแวดล้อม	4.17
8.1. การปรับแต่งสถานที่ให้สวยงาม และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	4.0
8.2. ความสะอาดของสถานที่และพื้นที่โดยรอบอาคาร	4.0
8.3. ความสะอาดของห้องน้ำในอาคาร	4.5
รวม	3.83

- ความเห็นของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่ออัตราการคงอยู่และผลการประเมิน
 ความเห็นต่อผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารหลักสูตร มีระดับคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 3.83 โดยเมื่อพิจารณาตามรายหัวข้อ พบว่าหัวข้อที่ 2 นิสิต มีระดับคะแนนในส่วนของการคัดเลือกและรับนิสิต และกิจกรรมเพื่อพัฒนา ศักยภาพให้กับนิสิต มีระดับคะแนนความพึงพอใจควรที่จะได้รับการปรับปรุงและพัฒนาระบบและกลไก ซึ่งอาจเป็นผลเนื่องมาจาก เกณฑ์การรับนิสิตของหลักสูตรไม่ได้ระบุระดับคะแนนหมวดวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ไว้ ระบุเฉพาะคะแนน GPA และ GAT/PAT จึง เสนอให้เพิ่มเกณฑ์การรับนิสิตโดยระบุระดับคะแนนหมวดวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ไว้ด้วย เพื่อให้ได้นิสิตที่มีความพร้อมที่สามารถ เรียนในหลักสูตรได้ ในปีการศึกษา 2558 ฝ่ายวิชาการคณะจึงได้มีโครงการค่ายปรับพื้นฐานเพื่อเตรียมความพร้อมนิสิตใหม่คณะ ทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตรประจำปี 2558 ในระหว่างวันที่ 13-24 กรกฎาคม ในรายวิชาภาษาอังกฤษ คณิตศาสตร์ ชีววิทยา และเคมี รวมทั้งจัดกิจกรรมสุนทนาการ เพื่อเตรียมความพร้อมนิสิตที่มีผลการเรียนในรายวิชาดังกล่าวในระดับมัธยมไม่ได้ได้ ปรับความรู้พื้นฐานทางวิชาการและเตรียมความพร้อมการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัยก่อนการศึกษารอง การศึกษา
 กิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพให้กับนิสิตในหลักสูตรยังไม่มีเป็นรูปธรรมชัดเจน อาจารย์ประจำหลักสูตรจึงมีข้อเสนอแนะให้เพิ่มกิจกรรม ที่ส่งเสริมศักยภาพในวิชาชีพ เช่น โครงการจัดการอาหารเพื่อสุขภาพ โครงการจัดการความปลอดภัยของอาหาร เป็นต้น

หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

ข้อมูลนิสิต

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่ (จำนวนจริง) ในแต่ละปีการศึกษา			
	2554	2555	2556	2557
2554	25	22	21	21
2555		37	28	23
2556			26	22
2557				32

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนิสิต

ปีการศึกษา 2557 หลักสูตรกำหนดเป้าจำนวนนิสิตแรกเข้าไว้ที่ 30 คน พบว่ามีนิสิตแรกเข้าทั้งสิ้นจำนวน 32 คน ซึ่งเป็นไปตามเป้าของหลักสูตร เป็นผลเนื่องจากมหาวิทยาลัย คณะ ภาควิชา และหลักสูตรมีระบบและ กลไกในการรับนิสิตหลายช่องทาง ดังนี้

1. ส่งอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมกิจกรรม Road show ไปยังโรงเรียนมัธยมศึกษาต่างๆ ในเขตภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ และตลาดนัดอุดมศึกษาในมหาวิทยาลัยต่างๆ
2. ส่งเอกสารแผ่นพับและประกาศรับสมัครประชาสัมพันธ์ไปยังโรงเรียนมัธยมศึกษา และส่วนราชการ ต่างๆ
3. ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์คณะและวิทยาเขต

ซึ่งในปีการศึกษา 2558 เพื่อให้ได้นิสิตแรกเข้าเป็นไปตามเป้าที่กำหนดต่อไป อาจารย์ประจำหลักสูตร เสนอแนะให้ Road Show ตามโรงเรียนมัธยมศึกษาขนาดกลางด้วย เนื่องจากปีที่ผ่านมามีส่วนใหญ Road Show โรงเรียนมัธยมศึกษาขนาดใหญ่ (โรงเรียนประจำจังหวัด/อำเภอ) และทั้งนี้เพื่อออกประชาสัมพันธ์ ให้โรงเรียนมัธยมศึกษาขนาดกลางรู้จักหลักสูตรด้วย เพราะหลักสูตรเรายังถือว่าเป็นหลักสูตรที่ใหม่

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน										
การรับ นิสิต	-กระบวนการและผลการดำเนินงานการรับนิสิต ระบบและกลไกการรับนิสิตของคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มีดังนี้ 1) การกำหนดแผนและเป้าหมาย ในการกำหนดเป้าหมายจำนวนรับนิสิตของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร ปลอดภัยและโภชนาการ นั้น อาจารย์ประจำหลักสูตรได้พิจารณาจากความต้องการของตลาดแรงงาน สภาพความพร้อมของอาจารย์ประจำที่มีอยู่ การควบคุมอัตราส่วนอาจารย์ต่อนิสิตให้เป็นไปตามเกณฑ์ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นๆ ที่เปิดสอนในคณะฯ และภาควิชาอื่น โดย จำนวนการรับนิสิตของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ ได้ กำหนดไว้ใน มคอ. 2 หน้า 8 ข้อ 2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี ได้กำหนดไว้ คาดว่าจะรับนิสิตและมีผู้จบการศึกษาดลอดหลักสูตรปีละ 30 คน และในแต่ละปีการศึกษา ฝ่ายทะเบียน และประมวลผล ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนครได้ออกแบบ ฟอรัมสำรวจและหลักสูตรฯ มีส่วนร่วมในการกำหนดจำนวนรับนิสิต ทั้งนี้ผลการรับนิสิตของหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2556-2558 แสดงใน ตาราง										
จำนวน/ ช่อง ทางการรับ นิสิต	โครงการ รับตรง วิ ทยา เขตฯ				โครงการ KU Admission		Admission			ทายาท เกษตรกร/ โควตา อื่นๆ	

	ปี 2556	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2556	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2556	ปี 2557	ปี 2558
จำนวนนิสิตที่มอบตัวเข้าศึกษาในหลักสูตรวท.บ. (อาหารปลอดภัยและโภชนาการ)	24	29	53	1	0	2	2	2	0	0	0

ในปีการศึกษา 2556 หลักสูตรฯ มีนิสิตใหม่ที่ได้รับคัดเลือกเข้าศึกษาในหลักสูตรฯ ผ่านการรับเข้าแบบโควตาโดยตรงเป็นส่วนใหญ่ และผ่านการแอดมิชชัน (Admission) มีจำนวนน้อยมาก จำนวนไม่เกินไปเป้าหมายที่กำหนดไว้คือ 30คน ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรฯ จึงเข้าร่วมโครงการรับตรงมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU Admission) อีกช่องทางหนึ่งเพื่อเพิ่มจำนวนนิสิตใหม่โดยรับรวมทุกวิทยาเขต ได้แก่ วิทยาเขตบางเขน วิทยาเขตกำแพงแสน วิทยาเขตศรีราชา และวิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

2) กระบวนการรับและคุณสมบัติของนิสิตที่เข้าศึกษาในหลักสูตร

ช่องทางและเกณฑ์การรับเข้านิสิตใหม่ ประจำปีการศึกษา 2557 รายละเอียดดังนี้

(1) โครงการรับตรง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร กำหนดคุณสมบัติ เป็นผู้ที่กำลังศึกษามัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือ ผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สายวิทย์-คณิต พิจารณาจากเกรดเฉลี่ย 4 เทอม ไม่ต่ำกว่า 2.50 หรือ พิจารณาจากเกรดเฉลี่ย 6 เทอม ไม่ต่ำกว่า 2.50 คุณสมบัติดังกล่าวได้ประกาศในเวปไซด์ ดังลิงค์ <http://dbs.csc.ku.ac.th:8080/Admission/PDFfile/cov.pdf>

(2) โควตาพิเศษ กำหนดคุณสมบัติหากผู้ที่กำลังศึกษามัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือ ผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สายวิทย์-คณิต พิจารณาจากเกรดเฉลี่ย 4 เทอม ต่ำกว่า 2.50 หรือพิจารณาจากเกรดเฉลี่ย 6 เทอม ต่ำกว่า 2.50 สามารถยื่นเอกสารแสดงความสามารถพิเศษ เช่น ตัวแทนนักกีฬา ตัวแทนด้านศิลปวัฒนธรรม ทนทายาทเกษตร

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

4) โครงการรับตรง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU Admission) โดยรับรวมทุกวิทยาเขตพร้อมกัน ได้แก่ วิทยาเขตบางเขน วิทยาเขตกำแพงแสน วิทยาเขตศรีราชา และวิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร กำหนดคุณสมบัติ เป็นผู้ที่กำลังศึกษามัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือ ผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สายวิทย์-คณิต พิจารณาจากคะแนนจากการสอบวิชาสามัญ

หลักสูตรฯ ดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตรและการรับเข้าร่วมกับส่วนกลางคณะและวิทยาเขตฯ จำนวน 3 ช่องทาง ดังนี้

- (1) ส่งอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมกิจกรรม Road show ไปยังโรงเรียนมัธยมศึกษาต่างๆ ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และตลาดนัดอุดมศึกษาในมหาวิทยาลัยต่างๆ
- (2) ส่งเอกสารแผ่นพับและประกาศรับสมัครประชาสัมพันธ์ไปยังโรงเรียนมัธยมศึกษา และส่วนราชการต่างๆ
- (3) ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์คณะและวิทยาเขต

3) ปฏิทินการรับเข้าศึกษา

- (1) โครงการรับตรง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ที่ประชุมคณะกรรมการวิทยาเขตฯ ได้กำหนดปฏิทินการรับนิสิตประจำปีการศึกษา 2558 ดังลิงค์ <http://dbs.csc.ku.ac.th:8080/PDFfile/PDFfile/200458.jpg>
- (2) แอดมิชชัน (Admission) สมาคมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (สอท.) ได้กำหนดกรอบเวลาการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2557 ดังขั้นตอนในคู่มือการบริหารคุณภาพการศึกษามหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2558 : หน้า 12
- (3) โครงการรับตรง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU Admission) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้กำหนดกรอบเวลาการสมัครและคัดเลือก ประจำปีการศึกษา 2558 ดังขั้นตอนในคู่มือการบริหารคุณภาพการศึกษามหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2558 : หน้า 13

4) การใช้ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการ

นิสิตที่เข้าศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ สามารถใช้ระบบสารสนเทศที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จัดทำขึ้นเพื่อบริหารจัดการเกี่ยวกับนิสิตในขั้นตอนต่างๆ ดังนี้ การสมัคร, การลงทะเบียนเรียน, การออกรหัสประจำตัวนิสิต เป็นต้น ผ่านระบบสารสนเทศนิตินิต ดังลิงค์ <https://std.regis.ku.ac.th/> นอกจากนี้วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนครยังได้จัดทำระบบสารสนเทศ ดังลิงค์ <http://dbs.csc.ku.ac.th:8080/Admission/#>

ปีการศึกษา 2557 หลักสูตรกำหนดเป้าจำนวนนิสิตแรกเข้าไว้ที่ 30 คน พบว่ามีนิสิตแรกเข้าทั้งสิ้นจำนวน 32 คน ซึ่งเป็นไปตามเป้าของหลักสูตร เป็นผลเนื่องจากมหาวิทยาลัย คณะ ภาควิชา และหลักสูตรมีระบบและกลไกในการรับนิสิตหลายช่องทาง

โดยในปีการศึกษา 2558 เพื่อให้ได้นิสิตแรกเข้าเป็นไปตามเป้าที่กำหนดต่อไป อาจารย์ประจำหลักสูตรเสนอแนะให้ Road Show ตามโรงเรียนมัธยมศึกษาขนาดกลางด้วย เนื่องจากปีที่ผ่านมามีส่วนใหญ่นิสิต Road Show โรงเรียนมัธยมศึกษาขนาดใหญ่ (โรงเรียนประจำจังหวัด/อำเภอ) และทั้งนี้เพื่อออกประชาสัมพันธ์ให้โรงเรียนมัธยมศึกษาขนาดกลางรู้จักหลักสูตรด้วย เพราะหลักสูตรเรายังถือว่าเป็นหลักสูตรที่ใหม่

-การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

ในปีการศึกษา 2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีส่วนร่วมในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาของนิสิตใหม่เพื่อให้นิสิตมีความพร้อมทางจิตใจ และการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยได้อย่างมีความสุข พร้อมทั้งจะเปลี่ยนแปลงจากระบบการเรียนในระดับมัธยมศึกษาสู่ระบบการเรียนระดับอุดมศึกษา โดยการเข้าร่วมโครงการปฐมนิเทศนิสิตใหม่ ประจำปี 2557 "สู่อ้อมกอดแห่งไออุ่นและพบอาจารย์ที่ปรึกษา" ในส่วนของกิจกรรมอาจารย์ที่ปรึกษาประจำหลักสูตรพบนิสิตใหม่ มีการแนะนำการลงทะเบียนเรียน แนะนำแผนการศึกษา พบปะพูดคุยกับอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้ทราบถึงแนวทางการศึกษาในหลักสูตร ตลอดจนลักษณะการประกอบอาชีพเมื่อสำเร็จการศึกษา นอกจากนี้ยังมีกิจกรรม สันทนาการโดยรุ่นพี่ เพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้องในการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย มีการถ่ายทอดประสบการณ์จากรุ่นพี่สู่รุ่นน้องโดยศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน

นอกจากนี้ ยังได้เข้าร่วมโครงการก้าวแรกสู่บัณฑิตยุคใหม่จัดขึ้นโดยวิทยาเขตฯ เพื่อปฐมนิเทศนิสิตใหม่ทั้งวิทยาเขตให้มีความพร้อมก่อนการเรียน ผ่านกิจกรรมการพบปะกับผู้บริหารวิทยาเขต การแนะนำข้อมูลของมหาวิทยาลัย เพื่อให้นิสิตใหม่ได้ปรับตัวทั้งทางด้านจิตใจและร่างกาย มีนิสิตใหม่เข้าร่วม ได้ทำความรู้จักกับเพื่อนต่างคณะ มีความภาคภูมิใจของการได้เป็นนิสิตของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์

และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้กำหนดให้นิสิตที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2557 ที่มีระดับคะแนน O-NET ในรายวิชาภาษาอังกฤษ 0-15 คะแนน หรือเป็นนิสิตที่มีผลการทดสอบอยู่ในข่ายที่ต้องปรับพื้นฐานภาษาอังกฤษต้องเข้าเรียนเพื่อปรับพื้นฐานภาษาอังกฤษเป็นเวลา 30 ชั่วโมง ในโครงการ English

Preparation Course

ในปีการศึกษา 2557 นิสิตมีความพร้อมก่อนการเข้าศึกษาผ่านกิจกรรมต่าง ๆ สามารถปรับตัว ลงทะเบียนแผนการศึกษา และรูปแบบการศึกษา โดยจากการสอบถามนิสิตในการจัด Home Room เมื่อนิสิตผ่านการเรียนไปแล้ว 1 ภาคการศึกษา ซึ่งในปีการศึกษา 2558 ทางภาควิชาฯ จะจัดให้มีกิจกรรม Home Room ของนิสิตชั้นปี 1 เพิ่มเพื่อให้ นิสิตมีความคุ้นเคยกับอาจารย์ในภาควิชาและอาจารย์ประจำหลักสูตร และเพื่อรับทราบปัญหาและอุปสรรคของนิสิตในช่วงระหว่างเรียนปีการศึกษาแรก

การส่งเสริมและพัฒนา นิสิต - การควบคุมการดูแลให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นิสิตระดับปริญญาตรี

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้กำหนดระบบและกลไกในการจัดระบบการดูแลนิสิตของอาจารย์ที่ปรึกษา และมีการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวนิสิตปริญญาตรี โดยจัดทำข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2548 ในหมวดที่ 7 ว่าด้วยเรื่องสิทธิและหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษาของนิสิต ดัง

ลิงค์ http://eduserv.ku.ac.th/001/Curriculum/PDF/Instruct_ku.pdf

นอกจากนี้ยังได้จัดทำคู่มืออาจารย์ที่ปรึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งแสดงถึงหลักการและแนวคิดเกี่ยวกับอาจารย์ที่ปรึกษา จรรยาบรรณ หน้าที่ข้อปฏิบัติต่างๆ เทคนิคการให้คำปรึกษา เป็นต้น ปัจจุบันใช้ฉบับปรับปรุงแก้ไข พ.ศ. 2556 ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านได้ถือปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าว สามารถดาวน์โหลด

ได้ที่ <http://www.eduserv.ku.ac.th/knowledge/manual/manteahelp56.pdf>

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีการวางระบบการดูแลการให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี โดยจัดกิจกรรม ดังนี้

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการเป็นผู้เสนอรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาแก่นิสิตใหม่เป็นประจำทุกปี โดยมีช่องทางในการขอรับคำปรึกษาได้หลายรูปแบบ ได้แก่ 1) โทรศัพท์มือถือ 2) อีเมลล์ 3) ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาออนไลน์ (หน้าเว็บคณะ) 4) เฟซบุ๊กกลุ่ม ซึ่งสามารถติดต่อได้อย่างรวดเร็ว

ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	จำนวนนิสิตใน ที่ปรึกษา (คน)
อ.ดร.ชื่นจิต จันทจรุญพงษ์	7
อ.ฤทัยทิพย์ สุระเสียง	4
อ.ดร.สุพัตรา โพธิเศษ	24
อ.ดร.อัมพร ศรีคราม	21
อ.ดร.อรอนงค์ ฐาปนพันธ์นิตกุล	23
โดยคิดเป็นสัดส่วนจำนวนนิสิตที่ปรึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาของหลักสูตรฯ เท่ากับ 15.8	

2. เมื่อนิสิตก้าวเข้ามาเป็นนิสิตใหม่ทางคณะฯ ได้จัดกิจกรรมสู่อ้อมกอดแห่งไออุ่นและพบอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นให้กับนิสิตชั้นปีที่ 1 เพื่อให้ นิสิตใหม่ได้พบกับอาจารย์ที่ปรึกษา และให้ความรู้ในระบบการเรียน การทำกิจกรรม และการปรับตัวในมหาวิทยาลัย นอกจากนี้หลักสูตรยังได้ออกแบบแผนการเรียนให้นิสิตชั้นปีที่ 1 ตามแผนการศึกษาและในภาคต้น ปีการศึกษา 2557 ฝ่ายทะเบียนและประมวลผล ได้ลงทะเบียนไว้ให้อัดโน้มนัดเพื่ออำนวยความสะดวกและเพื่อความถูกต้อง
3. ในระหว่างที่นิสิตใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยคณะฯได้จัดกิจกรรม Home Room ซึ่งจะแยกตามชั้นปีเพื่อรับทราบปัญหาต่างๆในแต่ละชั้นปี โดยรูปแบบในการจัดกิจกรรมต่างกัน เช่นในชั้นปีที่ 1 จะแนะนำเรื่องการลงทะเบียน การคำนวณเกรด และให้นิสิตเขียนประเด็นปัญหา และส่งต่อปัญหาไปยังคณบดี ซึ่งคณบดีจะดำเนินการแก้ปัญหาในส่วนที่คณะฯทำได้ และส่งต่อปัญหาไปในระดับ

วิทยาเขต

4. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ จัดกิจกรรม Home Room สำหรับนิสิตชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2557 เพื่อรับฟังปัญหาและให้คำปรึกษาในการเรียน การลงทะเบียน การปรับตัว การเตรียมความพร้อมการฝึกงานต่างประเทศ ทุนการศึกษา
5. สำหรับนิสิตที่มีผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ต่ำ (น้อยกว่า 2.00) และนิสิตที่มีความเสี่ยงจะถูกตัดชื่อออกหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการมีการบริหารจัดการ ความเสี่ยงของนิสิต โดยก่อนที่นิสิตจะลงทะเบียนเรียนออนไลน์ในแต่ละภาคการศึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาจะเรียกพบนิสิตเพื่อให้คำปรึกษาในการลงทะเบียนเรียนของนิสิตก่อน จึงจะอนุมัติการลงทะเบียนเรียนของนิสิต
6. สโมสรนิสิตคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร จัดโครงการพี่ตัวให้น้อง ก่อนสอบ กลางภาคและปลายภาค ประจำภาคการศึกษาในแต่ละปี เพื่อให้ให้นิสิตรุ่นพี่ช่วยตัวให้น้องชั้นปีที่ 1 ในรายวิชาพื้นฐานต่างๆ เพื่อทบทวนความรู้ความเข้าใจในบทเรียนมากยิ่งขึ้น ซึ่งฝ่ายวิชาการของสโมสรนิสิตคณะเป็นผู้ประสานงาน จัดหาห้องตัว จัดหานิสิตรุ่นพี่ที่จะตัวโดยพิจารณาจากรุ่นพี่ที่มีผลการเรียนที่ดีในรายวิชานั้นๆ การคัดเลือกรายวิชาพิจารณาจากรายวิชาที่นิสิตมีผลการเรียนต่ำ ได้แก่รายวิชาเคมี ชีววิทยา ภาษาอังกฤษ และคณิตศาสตร์

ในปีการศึกษา 2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนว ให้แก่นิสิตผ่านกิจกรรม และมีการเรียกเข้าพบกรณีนิสิตมีในเกณฑ์เสี่ยงจะถูกตัดชื่อออก ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรคิดว่าเพียงพอและครบถ้วนดีแล้ว แต่อาจจะเพิ่มกิจกรรม Home Room จากเดิมปีการศึกษาละ 1 ครั้ง อาจจะเป็นปีการศึกษาละ 2 ครั้งในทุกชั้นปี

- การพัฒนาศักยภาพนิสิตและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

จากการประชุมของฝ่ายพัฒนานิสิต คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งในที่ประชุมประกอบด้วย รองคณบดีฝ่ายพัฒนานิสิต, ตัวแทนคณาจารย์และบุคลากรทั้ง 2 ภาควิชา, นายก สโมสรนิสิตคณะฯ และเลขาธิการสโมสรนิสิตคณะฯ ได้ร่วมกันจัดทำแผนกิจกรรมการส่งเสริมและพัฒนา ศักยภาพนิสิต ประจำปีการศึกษา 2557 โดยได้กำหนดครบถ้วนตามคุณลักษณะบัณฑิตตามกรอบ มาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ คือคุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ จากมติที่ประชุมดังกล่าวได้นำเข้าสู่ที่ประชุมคณะกรรมการบริหารคณะฯ เพื่อพิจารณาและจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีต่อไป ซึ่งมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารคณะฯ ได้จัดสรรงบประมาณ ททรัพยากรที่เสริมการจัดบริการแก่นิสิตอย่างเพียงพอและ ครอบคลุมทุกประเภทกิจกรรม โดยในปีงบประมาณ 2557 จัดสรรงบประมาณเพื่อพัฒนานิสิต เป็น จำนวนทั้งสิ้น 380,000 บาท การจัดกิจกรรมพัฒนานิสิตดำเนินการโดยคณะ สโมสรนิสิต และหลักสูตร โดยมีนักวิชาการศึกษาของคณะเป็นเจ้าหน้าที่ในการดำเนินการ ประสาน และที่ปรึกษาในการจัด กิจกรรมพัฒนานิสิตต่างๆ

กิจกรรมพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ของหลักสูตรฯ ที่ส่ง ผลต่อการพัฒนาคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของหลักสูตร มีดังนี้

1. กิจกรรมการพัฒนานิสิตในการเสริมสร้างความยึดมั่นผูกพันกับความเป็น พลเมือง (civic engagement) ผ่านกิจกรรมโครงการค่ายอาสาพัฒนาชนบท ประจำปี 2558 ซึ่ง สโมสรนิสิตคณะฯ ได้จัดกิจกรรมขึ้น นอกจากนี้นิสิตในหลักสูตรอาหารปลอดภัยและโภชนาการ ได้จัดโครงการค่ายอาสาพัฒนาชนบทที่ อ.เต่างอย จ.สกลนคร ซึ่งได้ให้ความรู้เกี่ยวกับ สุขลักษณะที่ดี เช่นการล้างมือ การรับประทานอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ และบำเพ็ญประโยชน์ ต่างๆ อาทิ การทำสีโรงเรียน เป็นต้น
2. กิจกรรมสันตนาการ ผ่านโครงการ U&I RV
3. Scientific literacy ผ่าน (1) กิจกรรมวันวิทยาศาสตร์ประจำปี 2557 โดยนิสิตของหลักสูตร มีส่วน ร่วมในการจัดนิทรรศการ (2) นิสิตเข้าร่วม FOSTAT (3) นิสิตเข้าร่วมแข่งขันในโครงการ Open can Health literacy ผ่าน กีฬาสีคณะ และกีฬาสีวิทยาเขต

4. Life Skill ผ่านกิจกรรมส่งเสริมกิจกรรมและจริยธรรม ซึ่งมีการนั่งสมาธิเจริญปัญญา สวดมนต์เพื่อให้จิตใจผ่องใส
5. กิจกรรมศิลปะและวัฒนธรรม ผ่านกิจกรรมสืบสานปลูกข้าวประเพณี สามัคคีน้องพี่ มก.จกส.
6. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้เปิดโอกาสให้นิสิต มีอิสระในการจัดกิจกรรม โดยนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้ขอได้จัดกิจกรรมขึ้น นอกจากนี้นิสิตในหลักสูตรอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้จัดโครงการค่ายอาสาพัฒนาชนบทที่ อ.เต่างอย จ.สกลนคร ซึ่งได้ให้ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดี เช่นการล้างมือ การรับประทานอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ และบำเพ็ญประโยชน์ต่างๆ อาทิ การทาสีโรงเรียน เป็นต้น
7. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้มีการสร้างเครือข่ายภายในประเทศ ได้แก่การเข้าร่วมแข่งขันในโครงการ Open can ซึ่งเป็นกิจกรรมการแข่งขันทางด้านวิชาการและกิจกรรมต่างๆ ซึ่งได้มีนิสิตและอาจารย์จากหลายสถาบันที่เปิดการเรียนการสอนด้านเทคโนโลยีการอาหาร และอุตสาหกรรมเกษตรมาร่วมแข่งขัน
8. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมาให้ประสบการณ์ต่างๆให้กับนิสิต อาทิ Hou-chun chen จาก Taiwan Primate Service Co.,Ltd มาให้ความรู้เกี่ยวกับทรัพย์สินทางปัญญาในด้านการเกษตร และอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งนิสิตในหลักสูตรเข้าร่วมรับฟัง
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ได้พิจารณาคัดเลือกนิสิตที่มีศักยภาพที่ดีเพื่อไปฝึกงาน

ต่างประเทศจำนวน 2 คน ดังนี้

รายชื่อนิสิต	สถานที่ฝึกงาน	ประเทศ	ระหว่างวันที่
1. นายอเนก นามวงษ์	Department of Food Science, NPUST	Taiwan	28 พค.-2สค.2558
2.นางสาวณัฐธิดา โอ ทารมย์	Department of Food Science, NPUST	Taiwan	28 พค.-2สค.2558

ในปีการศึกษา 2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรประเมินว่ากิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพให้กับนิสิตในหลักสูตรยังไม่มีเป็นรูปธรรมชัดเจน อาจารย์ประจำหลักสูตรจึงได้เสนอให้วางแผนการพัฒนานิสิตและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้

1. Scientific literacy และ Career skill อาจารย์ประจำหลักสูตรได้วางแผนให้นิสิตเข้าร่วมการนำเสนอผลงานทางวิชาการในงานประชุมวิชาการ
2. ICT literacy อาจารย์ประจำหลักสูตรได้วางแผนให้มีการสอนแทรกเนื้อหาเกี่ยวกับการสืบค้นข้อมูลด้วยฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ เช่น วิชาอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ วิชาเทคนิคการวิจัย วิชาสัมมนา

ผลที่เกิด
กับ
นิสิต

- อัตราการคงอยู่:

ชั้นปี	2	3	4
จำนวนคงอยู่ (อัตราคงอยู่)	22 (84.6%)	23 (82.1%)	21 (100.0%)

- อัตราการสำเร็จการศึกษา: (ยังไม่มีนิสิตจบการศึกษา)

- ความเห็นเพิ่มเติมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกี่ยวกับอัตราการคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา

อัตราการคงอยู่ของนิสิตอยู่ในระดับสูงกว่า 95% ซึ่งให้เห็นว่าการบริหารจัดการของหลักสูตร และการจัดการเรียนการสอนมีคุณภาพ ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

ด้านล่างเป็นตารางแสดงผลการสำรวจความพึงพอใจของนิสิต โดยกองแผนงาน

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย (เต็ม 5)
1. เนื้อหาหลักสูตร	3.65
1.1. ความน่าสนใจของรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตร	3.50
1.2. เนื้อหาวิชาที่เรียนตรงกับความต้องการของนิสิต	3.50
1.3. เนื้อหาวิชาที่มีความทันสมัย	3.56
1.4. การเปิดโอกาสให้เลือกรียนวิชาต่างๆ	3.75
1.5. การได้รับการพัฒนาทางด้านคุณธรรม จริยธรรม	3.81
1.6. การได้รับการพัฒนาด้านความรู้	3.63
1.7. การได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญา สามารถนำความรู้ไปใช้แก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องและเหมาะสม	3.88
1.8. การได้รับการพัฒนาทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	3.69
1.9. การได้รับการพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีที่จำเป็น	3.56
2. อาจารย์	3.83
2.1. วิธีการสอน	3.75
2.2. ความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาวิชา	4.00
2.3. วิธีการวัดผลและประเมินผล	3.69
2.4. ความเหมาะสมของระบบอาจารย์ที่ปรึกษา	3.88
3. สื่อ เอกสารและอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน	3.75
3.1. ความเพียงพอของสื่อ เอกสารและอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน	3.81
3.2. ความหลากหลายของสื่อ เอกสารและอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน	3.69
3.3. ความทันสมัยของสื่อ เอกสารและอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน	3.75
4. ห้องเรียน	3.59
4.1. ความเหมาะสมของขนาดห้องเรียนกับจำนวนนิสิต	3.88
4.2. ความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของห้องเรียน	3.31

- ด้านการจัดการเรียนการสอน

-

- ด้านการให้บริการ

จากผลการประเมินความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิตในด้านการเรียนการสอนและด้านการให้บริการพบว่า นิสิตมีความพึงพอใจระดับดีมาก แต่หากมีข้อร้องเรียนของนิสิต หลักสูตรมีระบบและกลไกในการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรแจ้งข้อร้องเรียนของนิสิตต่ออาจารย์ผู้สอนเพื่อให้ปรับปรุงกระบวนการสอนตามข้อร้องเรียนนั้นๆ

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

สาขา: A54 อาหารปลอดภัยและโภชนาการ

ปีการศึกษาที่รับเข้า	ปีการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	2554	2555	2556
2548	จำนวน			
2549	จำนวน			
2550	จำนวน			
2551	จำนวน			
2552	จำนวน			
2553	จำนวน			
2554	จำนวน			

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา

ยังไม่มีบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในรอบปี 2557

คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ผลประเมินและความเห็นต่อผลการประเมินโดยผู้ใช้นักคิด

ยังไม่มีบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในรอบปี 2557

ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตระดับปริญญาตรีภายในเวลา 1 ปี

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	0	-
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	0	-
จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)	0	-
- จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำตรงสาขาที่เรียน	0	-
- จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำไม่ตรงสาขาที่เรียน	0	-
จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ	0	-

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	0	-
จำนวนบัณฑิตที่ศึกษาต่อ	0	-
จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	0	-
จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	0	-

การวิเคราะห์ผลที่ได้

ยังไม่มีบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในรอบปี 2557

หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร

สรุปผลการเรียนในรายวิชาของนิสิตในหลักสูตร

ภาคต้น ปีการศึกษา 2557																
นิสิตรหัส 57, สาขาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ																
	รหัสวิชา	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	W	S	U	P	NP	I	N
1	01371111	6	5	12	7	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	01999021	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32
3	01999033	0	2	2	10	14	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0
4	04804123	0	0	1	2	5	12	8	0	0	0	0	0	0	3	0
5	04821111	1	2	1	4	5	12	7	0	0	0	0	0	0	0	0
6	04821112	1	0	2	9	14	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	04824141	2	1	1	2	4	2	10	5	5	0	0	0	0	0	0
8	04837111	6	10	14	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
นิสิตรหัส 56, สาขาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ																
	รหัสวิชา	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	W	S	U	P	NP	I	N
1	01052221	13	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	01101182	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
3	01130171	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
4	01133211	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	01175112	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	01175153	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	01355111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
8	01355112	1	1	0	2	3	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0
9	01362101	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
10	01399101	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	01418113	3	7	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	01422111	0	0	0	1	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0
13	01452225	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	04821231	6	0	1	3	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	04821251	0	1	1	2	13	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
16	04821252	0	1	3	4	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	04824141	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
นิสิตรหัส 55, สาขาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ																
	รหัสวิชา	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	W	S	U	P	NP	I	N
1	01052414	1	0	3	3	3	3	5	2	0	0	0	0	0	0	0
2	01355113	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
3	01355201	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	01402471	2	0	5	4	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	01422111	0	0	0	3	3	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
6	04801314	5	1	4	5	3	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
7	04801341	1	1	4	9	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	04801361	1	0	0	0	2	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0
9	04802381	5	4	3	6	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	04802496	10	6	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	04821251	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
12	04821252	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
นิสิตรหัส 54, สาขาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ																
	รหัสวิชา	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	W	S	U	P	NP	I	N
1	01052414	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
2	01052445	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	01402471	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0
4	01422413	4	4	3	4	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
5	01453423	15	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	04802351	3	4	3	4	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0
7	04802372	0	1	4	8	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	04802382	2	6	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	04802473	1	3	3	4	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	04802497	5	4	2	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	7	0

11	04802499	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	04821231	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
13	04828201	18	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ภาคปลาย ปีการศึกษา 2557

นิสิตรหัส 57, สาขาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

	รหัสวิชา	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	W	S	U	P	NP	I	N
1	01175111	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	01175125	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	01175141	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	01355111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	12	0	0
5	01355112	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	01362101	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	01422111	3	0	0	0	4	4	1	0	11	0	0	0	0	0	0
8	01453102	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	01460442	0	0	2	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	02999147	2	4	10	5	3	2	2	1	2	0	0	0	0	0	0
11	04801111	6	0	5	2	6	2	9	1	0	0	0	0	0	1	0
12	04821221	1	0	3	0	8	8	6	4	2	0	0	0	0	0	0
13	04821222	0	0	3	4	11	10	0	3	0	0	0	0	0	1	0
14	04825111	2	0	2	4	4	6	6	3	5	0	0	0	0	0	0
15	04825112	3	0	4	8	8	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0

นิสิตรหัส 56, สาขาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

	รหัสวิชา	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	W	S	U	P	NP	I	N
1	01132221	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
2	01132231	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
3	01355112	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	01355113	0	1	0	1	5	6	3	1	0	0	0	0	0	0	0
5	01418113	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	01419211	2	1	4	2	7	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0
7	01419214	4	2	3	5	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	01452121	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
9	01453225	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
10	01999012	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
11	01999033	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
12	04801212	2	3	1	6	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13	04801221	4	3	2	5	1	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0
14	04801222	5	4	1	1	4	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0
15	04801231	2	1	3	1	7	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0
16	04801232	3	3	5	6	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
17	04821222	0	0	0	0	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	04821341	1	2	5	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	04825111	0	0	0	0	1	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0

นิสิตรหัส 55, สาขาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

	รหัสวิชา	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	W	S	U	P	NP	I	N
1	01006383	2	9	5	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	01052342	0	0	1	4	7	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0
3	01052444	0	0	4	6	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	01355113	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	01355201	0	0	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	01355206	0	0	1	2	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	01419211	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	01419214	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	04801212	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	04801221	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	04801222	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	04801231	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13	04801232	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	04801362	2	4	6	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	04801363	2	3	8	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16	04801415	6	9	0	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
17	04802371	1	2	12	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	04802382	4	7	8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	04802473	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	04821341	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

นิสิตรหัส 54, สาขาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

	รหัสวิชา	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	W	S	U	P	NP	I	N
1	01052445	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

2	01355206	0	0	0	1	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	01355303	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	01362101	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	01422111	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
6	04801362	0	0	0	0	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	04801363	0	0	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	04801415	3	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	04801427	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	04801497	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	04802372	0	0	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	04802382	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13	04802499	14	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	4	0
14	04824141	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0

การวิเคราะห์ผลการเรียนของนิสิตในหลักสูตร

01999021 (N 32) *****

อาจารย์ประจำหลักสูตรได้วิเคราะห์ผลการเรียนในรายวิชาพื้นฐานของนิสิตในหลักสูตร เช่น วิชา คณิตศาสตร์ เคมี ฟิสิกส์ ภาษาอังกฤษ พบว่านิสิตมีผลการเรียนต่ำ และไม่ผ่านเกณฑ์จำนวนมาก อาจารย์ ประจำหลักสูตรและฝ่ายวิชาการของคณะฯ จึงได้ประชุมหารือเพื่อหาแนวทางแก้ไข โดยมีมติให้จัดโครงการ ค่ายปรับพื้นฐานเพื่อเตรียมความพร้อมนิสิตใหม่ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร ปีการศึกษา 2558

อาจารย์ประจำหลักสูตรได้วิเคราะห์ผลการเรียนในรายวิชาบังคับของนิสิตในหลักสูตร เช่น วิชา จุลชีววิทยาอาหาร (04801361) หลักการวิเคราะห์อาหาร(01052414) หลักการวิเคราะห์อาหารภาคปฏิบัติการ (04801314) วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น นิสิตมีผลการเรียนต่ำทำให้ผลสัมฤทธิ์การ เรียนน้อย อาจารย์ประจำหลักสูตรขอความอนุเคราะห์ให้อาจารย์ผู้สอนพัฒนากิจกรรมในการสอน และหาวิธี ผลักดันให้นิสิตทบทวนบทเรียนสม่ำเสมอ ส่วนรายวิชาสัมมนา (04802497) และเทคนิควิจัย (04802499) ขอความอนุเคราะห์ให้อาจารย์ที่ปรึกษากำกับติดตามนิสิตอย่างใกล้ชิดและอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา กำกับให้นิสิตทำงานตามกำหนดเวลาอย่างใกล้ชิด

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอน

ภาคต้น ปีการศึกษา 2557		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	W	S	U	P	NP	I	N
01402471	ชีวเคมีโภชนาการ	2	0	5	4	6	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0
01422413	สถิติวิเคราะห์และการวางแผนการตลาด	4	4	3	4	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
04802351	การพัฒนาสูตรอาหาร	3	4	3	4	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0
04802372	ระบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	0	1	4	8	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04802381	หลักการประเมินทางโภชนาการ	5	4	3	6	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04802382	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์	2	6	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04802473	การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มใหญ่	1	3	3	4	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04802496	เรื่องเฉพาะทางอาหารปลอดภัยและโภชนาการ	10	6	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04802497	สัมมนา	5	4	2	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	7	0
04802499	เทคนิคการวิจัย	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาคปลาย ปีการศึกษา 2557		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	W	S	U	P	NP	I	N
01006383	โภชนบำบัด	2	9	5	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04802283	โภชนาการเพื่อสุขภาพ	13	8	4	17	2	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0
04802371	การจัดการห่วงโซ่อุปทานอาหาร	1	2	12	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04802372	ระบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	0	0	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04802382	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์	4	7	8	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04802473	การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มใหญ่	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04802499	เทคนิคการวิจัย	14	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	4	0

คุณภาพหลักสูตร การเรียนการสอน และการประเมินผล

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน
สาระของรายวิชาในหลักสูตร	- หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ความปลอดภัยทางอาหารและโภชนาการเป็นสิ่งที่ทุกภูมิภาคทั่วโลกให้ความสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศไทยซึ่งอุตสาหกรรมอาหารเป็นภาค

อุตสาหกรรมส่งออกหลัก นำรายได้เข้าสู่ประเทศอย่างมหาศาล แต่ในสภาวะการณ์ปัจจุบันที่การค้าเสรีมีการแข่งขันที่ทวีความรุนแรงขึ้น รูปแบบการกีดกันทาง การค้าที่เปลี่ยนไป มีการใช้ความปลอดภัยทางอาหารเพื่อเป็นกำแพงการค้ามากขึ้น นอกจากนี้จะถูกใช้เป็นเครื่องมือในการกีดกันทางการค้าแล้วความปลอดภัยทางอาหารยังมีความจำเป็นต่อประเทศในแง่เป็น หลักประกันเพื่อสร้างความคุ้มครองให้แก่ผู้บริโภค ยุทธศาสตร์ความปลอดภัยทางอาหารจึงถูกกำหนดขึ้น อย่างเป็นทางการในหลายหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนเพื่อเร่งสร้างเกณฑ์มาตรฐานและวิธีปฏิบัติ ให้ ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ ความปลอดภัยทางอาหารที่ต้องคำนึงถึงแล้ว การบริโภคอาหารยังสามารถใช้เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมสุขภาพที่ดี ลดการเจ็บป่วยของประชากรได้ ทั้งนี้เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม ทำให้ภาวะโภชนาการของคนในสังคมเมืองเปลี่ยนไปภาวะโรคอ้วนที่เกิดขึ้นเป็นสาเหตุของโรคร้ายอื่นๆ และ ความยากจนยังคงก่อให้เกิดภาวะทุพโภชนาการที่เป็นปัญหาเรื้อรังในสังคมชนบท โดยเฉพาะอย่างยิ่งภาค ตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งมีภาวะทุพโภชนาการรุนแรงที่สุดในประเทศ การแก้ไขปัญหาดังกล่าวจึงเป็น นโยบายที่สำคัญอีกประการหนึ่งของรัฐบาลที่ได้เร่งดำเนินการเพื่อสร้างสุขภาพที่ดีให้แก่ประชากร หลักสูตรอาหารปลอดภัยและโภชนาการ เป็นหลักสูตรที่มุ่งประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานด้านเทคโนโลยีการอาหารและการจัดการความปลอดภัยในการผลิตอาหาร ตลอดจนความรู้ความเข้าใจด้านโภชนศาสตร์ เพื่อให้บัณฑิตสามารถควบคุมการผลิตอาหารให้ได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และเข้าใจต่อ ความสำคัญของอาหารในแง่โภชนาการ เป็นการเตรียมความพร้อมทรัพยากรบุคคลให้สามารถตอบสนองความต้องการของหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนในแง่อาหารปลอดภัยและโภชนาการได้ทันเหตุการณ์ สอดคล้องกับสถานการณ์เศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน จึงได้จัดทำหลักสูตรไว้ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต แบ่งออกเป็น

- 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
- 2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 101 หน่วยกิต
 - (2.1) วิชาเฉพาะบังคับ ไม่น้อยกว่า 87 หน่วยกิต
 - (2.2) วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิต
- 3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
- 4) การฝึกงาน ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง

หลักสูตรได้กำหนดแผนการเรียน 2 แบบคือแผนการเรียนสำหรับนิสิตที่เลือกเรียนการฝึกงานและแผนการเรียนสำหรับนิสิตที่เลือกเรียนแผนการเรียนแบบสหกิจศึกษา ซึ่งแผนการเรียนทั้ง 2 แบบได้ออกแบบมาเพื่อให้บัณฑิตสามารถสำเร็จการศึกษาได้ทันตามระยะเวลาที่กำหนดในหลักสูตรคือ 4 ปี

จากการวิเคราะห์หลักสูตรของอาจารย์ประจำหลักสูตร พบว่าหมวดวิชาเลือกเสรีที่ให้นิสิตเรียนอาจจะกำหนดย้งน้อย ดังนั้นอาจารย์ประจำหลักสูตรเสนอแนะว่าในรอบของการปรับปรุงหลักสูตร 2559 น่าจะเพิ่มเกณฑ์ของหมวดวิชาเลือกเสรี กำหนดให้หน่วยกิตที่เรียนเพิ่มขึ้น

- ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตร

ข้อมูลจากการวิจัยสถาบันใน 4 ประเด็นหลัก ได้แก่

- 1) การบริหารหลักสูตร
- 2) ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน
- 3) การสนับสนุนและการให้คำแนะนำแก่นิสิต

4) ความต้องการของตลาดแรงงาน

ซึ่งมหาวิทยาลัยได้กำหนดแนวปฏิบัติในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร โดยให้พิจารณาจากผลการวิจัยสถาบันที่แสดงถึงความต้องการของนิสิต ผู้ใช้บัณฑิต อาจารย์ผู้สอน ผู้ทรงคุณวุฒิ โดยหลักสูตรได้ออกแบบแบบสอบถามเพื่อทำวิจัยสถาบัน (เรื่อง การประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ) ซึ่งสอบถามนิสิตชั้นปีที่ 3 และ 4, หัวหน้างาน (เป็นตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต), อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องกับสาขาวิชาของหลักสูตร

- วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 1) เพื่อผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรี ที่มีความรู้ ความสามารถในการควบคุมการผลิตอาหารที่ได้มาตรฐาน มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนเข้าใจถึงความสำคัญของโภชนาการทางอาหาร
- 2) เพื่อเตรียมความพร้อมบุคลากรด้านการควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยอาหารให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบัน
- 3) เพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยและโภชนาการ ให้เป็น พื้นฐานการศึกษาค้นคว้าวิจัยในสาขานี้และสาขาที่เกี่ยวข้อง
- 4) เพื่อเป็นการขยายโอกาสทางการศึกษาสู่ภูมิภาคตะวันออกเฉียงเหนือและตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น

- การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้น ๆ

หลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบและกลไกในการดำเนินการตามข้อกำหนดที่คณะกรรมการการศึกษามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยเรื่องแนวทางการพิจารณาการขอเปิดรายวิชาหรือปรับปรุงรายวิชา และตามระยะเวลาในการเสนอขออนุมัติ ตามขั้นตอนในคู่มือการบริหารคุณภาพการศึกษามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2558 ซึ่งขณะนี้หลักสูตรยังไม่ถึงรอบของการปรับปรุงหลักสูตร แต่อย่างไรก็ตามในทุกๆ ปีการศึกษา หลักสูตรจะมีการปรับปรุงเนื้อหาของรายวิชาในหลักสูตรให้ทันสมัยอยู่เสมอ เช่น วิชาเรื่องเฉพาะทางอาหารปลอดภัยและโภชนาการ หัวข้อที่สอนจะเปลี่ยนไปทุกปี โดยการนำหัวข้อที่กำลังเป็นประเด็นสำคัญในปีนั้นๆ มาสอนให้นิสิต เพื่อให้ นิสิตก้าวทันต่อเหตุการณ์โลกในด้านอาหารปลอดภัยและโภชนาการและหลักสูตรฯ ยังได้เปิดวิชาเฉพาะเลือกที่สนองความต้องการของนิสิต ทันสมัย และเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน เช่น สารปนเปื้อนในโซอาหารและการตรวจสอบ การพัฒนาสูตรอาหาร และการจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภคขนาดใหญ่ เป็นต้น

การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

- การพิจารณากำหนดผู้สอน

เมื่อหลักสูตรและรายวิชาได้รับการอนุมัติให้เปิดสอนจากที่ประชุมคณบดีและสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์แล้ว อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ กำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ และความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ทันสมัยของอาจารย์ที่มอบหมายให้สอนในวิชานั้นๆ เพื่อให้ นิสิตได้รับความรู้ ประสบการณ์ และได้รับการพัฒนาความสามารถจากผู้รู้จริง (อ้างอิงระบบ มคอ.7 หมวดที่1 ข้อมูลทั่วไป : ข้อมูลอาจารย์ผู้สอน) จากนั้นอาจารย์ประจำหลักสูตรแจ้งข้อมูลการเปิดสอน รายวิชาในหลักสูตรไปยังฝ่ายวิชาการคณะฯ รวบรวม โดยมีข้อมูลรายวิชาที่จะเปิดสอน ได้แก่ รหัสวิชา วัน-เวลา จำนวนนิสิต รายชื่ออาจารย์ผู้ประสานงาน/รายชื่ออาจารย์ผู้สอน จากนั้นฝ่ายวิชาการคณะฯ ทำหน้าที่จัดตารางเรียน และ ส่งต่อข้อมูลให้ฝ่ายทะเบียน วิทยาเขตฯ เพื่อจัดห้องเรียน และตารางสอบ

ในการกำหนดผู้สอนรายวิชาในหลักสูตรฯ ได้คำนึงถึงความรู้ ประสบการณ์ สอน และการทำงานวิจัยให้สัมพันธ์กับหัวข้อที่สอน นอกจากนี้หลักสูตรฯ ได้ กำหนดผู้สอนให้นิสิตได้เรียนจากผู้สอนที่มีความชำนาญหลากหลาย เพื่อให้มี

โอกาสได้รับการพัฒนามุมมองหรือความคิดจากผู้สอนหลากหลายความรู้และประสบการณ์

การแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมาให้ความรู้และประสบการณ์กับนิสิตในรายวิชา โดยอาจารย์ประจำวิชาได้พิจารณาคุณสมบัติอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ ทั้งด้านคุณวุฒิและประสบการณ์ที่ตรงกับหัวข้อที่ต้องการ จากนั้นเสนอรายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิต่อภาควิชาเพื่อพิจารณาอนุมัติ และส่งรายชื่อให้ฝ่ายวิชาการคณะฯจัดทำหนังสือเชิญ เมื่อผู้ทรงคุณวุฒิตอบรับ ฝ่ายวิชาการคณะฯจะทำหนังสือแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิต่อไป ซึ่งในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรฯ มีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมาถ่ายทอดประสบการณ์ต่างๆให้กับนิสิต เช่น เชิญคุณสุดคะนิง โรจนชีวาคม รายวิชาโภชนบำบัด จากโรงพยาบาลสกลนคร มาให้ความรู้ในหัวข้ออาหารพื้นฐานในโรงพยาบาล และ คุณชุตติกาญจน์ ศักดิ์พิศุทธิกุล จากโรงพยาบาลศูนย์หัวใจสิริกิติ์ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ในหัวข้อโรคหลอดเลือดหัวใจ และไขมันในเลือดสูง

ระบบการเชิญอาจารย์พิเศษนั้น อาจารย์ประจำวิชาได้พิจารณาคุณสมบัติอาจารย์พิเศษ ทั้งด้านคุณวุฒิและประสบการณ์ที่ตรงกับหัวข้อที่ต้องการ จากนั้นเสนอรายชื่อต่อภาควิชาเพื่อพิจารณาอนุมัติ และส่งรายชื่อให้ฝ่ายวิชาการคณะฯจัดทำหนังสือเชิญ เมื่ออาจารย์พิเศษตอบรับฝ่ายวิชาการคณะฯจะทำหนังสือแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิต่อไป

- การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำมคอ.3 และมคอ.4

มหาวิทยาลัยมีการกำกับติดตามให้หลักสูตร ดำเนินการจัดทำ มคอ. 3 และมคอ. 4 โดยมีระบบ มก. มคอ. ออนไลน์ โดยประธานหลักสูตรดำเนินการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ โดยมอบหมายให้คณะกรรมการวิชาการคณะฯ แจกกำหนดการกรอก มคอ.3 และ มคอ. 4 ผ่านทางอีเมลล์, แจงในที่ประชุมคณะกรรมการจัดการเรียนการสอนและบริหารหลักสูตร และที่ประชุมคณะกรรมการคณะฯ จากนั้นประธานหลักสูตรและคณะกรรมการวิชาการคณะฯ ทำหน้าที่ติดตามการจัดทำแผนการเรียนรู้อันผ่านทางระบบมคอ.ออนไลน์ <http://tqf.cpe.ku.ac.th> ให้ครบทุกวิชา และเป็นไปตามกำหนดเวลาทุกรายวิชาก่อนเปิดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา นอกจากนี้ คณะฯ ยังได้กำหนดระบบบริหารความเสี่ยงโดยมอบหมายให้ประธานหลักสูตร แจงอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาที่ยังไม่กรอกข้อมูลหนึ่งสัปดาห์ก่อนถึงวันสุดท้ายของการกรอกข้อมูลเป็นรายบุคคล โดยในปีการศึกษา 2557 มีการเปิดสอน ภาคต้น จำนวน 10 วิชา และภาคปลาย จำนวน 7 วิชา

- การกำกับกระบวนการเรียนการสอน

อาจารย์ประจำหลักสูตรในนามกรรมการดำเนินการเข้าร่วมประชุมเพื่อกำหนดรายวิชาที่จะเปิดสอนในระดับภาควิชา โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาจากแผนการเรียนในหลักสูตร (มคอ. 2) และนำมาเพื่อกำหนดผู้สอน กำหนดสายสนับสนุนช่วยเหลือเพื่อจัดเตรียมวัสดุการสอน จัดเวลาสอน งบประมาณ จัดทำประมวลการสอน และการเตรียมความพร้อมด้านเอกสารประกอบการสอน สื่อการสอนโสตทัศนูปกรณ์ อุปกรณ์วัสดุในห้องปฏิบัติการ การจัดกิจกรรม และการศึกษานอกสถานที่

มีกำกับให้นิสิตประเมินการเรียนการสอน ครั้งที่ 1 เพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงในชั้นเรียน และกำกับให้นิสิตประเมินการเรียนการสอน ครั้งที่ 2 เพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงในชั้นเรียน เพื่อการปรับปรุงการเรียนการสอนปีการศึกษาถัดไป โดยรายงานผลการดำเนินการในรูปแบบ มคอ. 5/6 ออนไลน์ ของรายวิชา เมื่อสิ้นภาคการศึกษา และการตั้งคณะกรรมการทวนสอบเพื่อกำหนดรายวิชาที่จะทวนสอบ ดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของรายวิชา และรายงานผลการทวนสอบของรายวิชาที่ได้กำหนด โดยรายงานผลการดำเนินการใน มคอ. 5/6 และผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร มคอ.7 ออนไลน์

- การจัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติในระดับปริญญาตรี

1) ฝึกงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ กำหนดให้นิสิตในหลักสูตรต้องผ่านการฝึกงานไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง อาจารย์ประจำหลักสูตร มีการควบคุมมาตรฐานของแหล่งฝึกงานของนิสิตโดยจัดให้มีการนิเทศนิสิตฝึกงานเพื่อรับทราบปัญหาและอุปสรรคในระหว่างที่นิสิตฝึกงาน หากสถานที่ฝึกงานใดไม่เหมาะสมในปีการศึกษาต่อไปอาจารย์ประจำหลักสูตรจะไม่พิจารณาให้นิสิตไปฝึกงานอีก ในปีการศึกษา 2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ได้พิจารณาคัดเลือกนิสิตที่มีศักยภาพที่ดีเพื่อไปฝึกงานต่างประเทศ จำนวน 2 คนดังนี้

รายชื่อนิสิต	สถานที่ฝึกงาน	ประเทศ	ระหว่างวันที่
1. นายอเนก นามวงศ์	Department of Food Science, NPUST	Taiwan	28 พค.-2สค.2558
2. นางสาวณัฐธิดา โอทาร์มย์	Department of Food Science, NPUST	Taiwan	28 พค.-2สค.2558

2) สหกิจศึกษา

นิสิตสามารถเลือกเรียนตามแผนการเรียนสหกิจศึกษา ซึ่งนิสิตจะได้ไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง โดยทางหลักสูตรได้มีระบบการคัดเลือกสถานประกอบการที่นิสิตจะเข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งนิสิตที่สนใจสามารถศึกษาคุณสมบัติของนิสิตที่จะเข้าร่วมโครงการฯ ได้ใน <http://www.co-op.psd.ku.ac.th/index.php?page=index> นิสิตที่ประสงค์จะเข้าร่วมโครงการฯ จะต้องผ่านการเรียนในวิชา การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา นิสิตสามารถเลือกสถานประกอบการที่สนใจและผ่านเกณฑ์ได้เอง ในระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา หลักสูตรฯ ได้กำหนดระบบการกำกับติดตามโดยอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญในหัวข้อการทำงานสหกิจศึกษาจะไปนิเทศนิสิตสหกิจเพื่อรับทราบปัญหาและอุปสรรค และในการประเมินนิสิตสหกิจศึกษาจะเป็นการประเมินร่วมกันระหว่างอาจารย์และสถานประกอบการในปีการศึกษา 2557 นิสิตในหลักสูตรฯ เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา 1 คน ได้แก่ นางสาวบุรินาถ เคนทวย ที่ศูนย์หัวใจศิริกิติ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

3) เทคนิคการวิจัย

นิสิตในหลักสูตรฯ ทุกคนจะต้องเรียนรายวิชาเทคนิคการวิจัย (04802499) โดยนิสิตมีอิสระในการเลือกหัวข้อ โดย 1 หัวข้อเทคนิคการวิจัยต่อจำนวนนิสิต 2 คน ซึ่งก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ 2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาแนะนำสาขาที่เชี่ยวชาญของอาจารย์ในภาควิชา แนะนำแหล่งข้อมูลผลงานวิจัยของนิสิตปริญญาตรีและอาจารย์ภาควิชา เพื่อให้ นิสิตเห็นตัวอย่างและความเชี่ยวชาญของอาจารย์ในภาควิชาฯ อีกทั้งเพื่อให้ นิสิตได้ศึกษาแนวทางการทำวิจัย สัปดาห์แรกของการเรียนจะแนะนำภาพรวมทั้งหมดของรายวิชา (chart การดำเนินงานทั้งหมดของรายวิชา) สัปดาห์ที่ 2 นิสิตเสนอหัวข้อเทคนิคการวิจัยและอาจารย์ที่ปรึกษาเทคนิคการวิจัยที่ตรงกับความสนใจของนิสิต ซึ่งอาจารย์ที่ปรึกษามีความเชี่ยวชาญในหัวข้อที่นิสิตสนใจ และจัดทำเค้าโครงฯ ภายในเดือนที่ 2 และอาจารย์ที่ปรึกษาฯ ให้คำแนะนำในการทำวิจัย ติดตามความก้าวหน้าเป็นระยะเพื่อให้วิจัยเป็นไปตามกรอบระยะเวลาตามที่ได้ออกเค้าโครงไว้แล้ว เมื่อทำวิจัยเสร็จมีการให้นิสิตนำเสนอผลงานแบบปากเปล่า และมีคณะกรรมการเข้าร่วมฟัง และก่อนปิดภาคการศึกษานิสิตทำเล่มวิจัยฉบับสมบูรณ์ส่ง โดยภาควิ

สาขา ได้มีการจัดสรรงบประมาณในการทำการวิจัยกลุ่มละ 2,000 บาท
- การบูรณาการพันธกิจต่าง ๆ กับการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี

การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรมีการบูรณาการการบริการวิชาการและการวิจัยกับการจัดการเรียนการสอนดังนี้

1) อ.อริสรา โพธิ์สนาม เป็นวิทยากรในการจัดการอบรมแปรรูปเหมาให้กับกลุ่มผู้แปรรูปเหมา ในระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2556 ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร (อาคาร 8/2) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติจังหวัดสกลนคร โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 20 คน โดยมีนิสิตในหลักสูตรซึ่งเรียนในรายวิชาการกระบวนการแปรรูปอาหาร (04801221) เข้าร่วมเป็นผู้ช่วยในการอบรม 4 คน คือ นางสาวธิดารัตน์ โยธาจันทร์ นางสาวภัสรา บุสมงคล นางสาวนุชนาถ วาปีเก และนางสาวกมลชนก ชินบุตร

2) อ.อริสรา โพธิ์สนาม ผู้สอนรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ (04802382) ได้นำความรู้จากการวิจัยเรื่อง 1. การวิเคราะห์สารต้านอนุมูลอิสระในเยลลี่เหลวจากหมากเหมา (Analysis of Antioxidant in Liquid Jelly Products from Mao, Antidesma spp.) ได้รับทุนวิจัยจากสถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน 2. ผลิตภัณฑ์ของฝากเมืองสกลนคร : ผลิตภัณฑ์ชาเหมา (Souvenir Products of Sakon Nakhon Province : Mao Berry Tea) เฟส 1 และ เฟส 2 ได้รับทุนวิจัยจากจังหวัดสกลนคร 3. กิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณฟลาโวนอยด์และฟีนอลิกของไหมข้าวโพดและเครื่องดื่มไหมข้าวโพด (Antioxidant activity, flavonoid and phenolic contents of corn silk and corn silk beverage) ได้รับทุนวิจัยจากสถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติจังหวัดสกลนคร ซึ่งเกี่ยวกับปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระจากเหมาและไหมข้าวโพด สอดแทรกในการเรียนการสอนในรายวิชาอีกด้วยในส่วนของข้อข้อสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งสอนในวันที่ 25 มีนาคม 2558 ตามที่ระบุไว้ในประมวลรายวิชาซึ่งการนำความรู้จากการวิจัยมาใช้ในการเรียนการสอนจะทำให้นิสิตได้เรียนรู้วิทยาการใหม่ๆ ที่ผ่านกระบวนการวิจัยจากอาจารย์ผู้สอนโดยตรง

การประเมินผู้เรียน

- การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

อาจารย์ประจำหลักสูตรได้กำหนดให้แต่ละรายวิชามีความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้าน โดยได้รายงานไว้ใน มคอ.3 หมวดที่ 5 ข้อที่ 2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับแผนที่การกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (curriculum mapping) หรือระบุไว้ใน มคอ.4 หมวดที่ 6 การประเมินนิสิต และมีการรายงานผลของการประเมินผลการเรียนรู้ฯ ในมคอ.5/ มคอ.6

ชั่วโมงแรกของการเรียนการสอนผู้สอนจะชี้แจงรายละเอียดรายวิชาและเกณฑ์การประเมินที่กำหนด โดยให้นิสิตมีส่วนร่วมในการกำหนดเกณฑ์การประเมิน หากในรายวิชาใดที่นิสิตเห็นว่าเกณฑ์การให้คะแนนไม่เหมาะสมสามารถแจ้งและขอปรับเกณฑ์ได้ตามความเหมาะสมของศักยภาพนิสิต ทั้งนี้สำนักองค์ประกอบในการประเมินสอดคล้องกับจุดเน้นของรายวิชา เช่น รายวิชาปฏิบัติเป็นการประเมินทักษะของนิสิต มีเครื่องมือประเมินที่หลากหลาย เช่น การส่งรายงานผลปฏิบัติการ การทดสอบก่อนเรียน การเข้าเรียนปฏิบัติการ การสอบภาคปฏิบัติ เป็นต้น ส่วนเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินนั้นในแต่ละรายวิชามีความแตกต่างกัน ทั้งนี้มีความหลากหลายและเหมาะสมกับรายวิชานั้นๆ เช่น การสอบแบบอัตนัย ปรนัย การส่งการบ้าน การทดสอบก่อนเรียน การค้นคว้านอกห้องเรียนและจัดทำรายงาน และการสอบเก็บคะแนน เป็นต้น

การตัดเกรดมีความชัดเจนสอดคล้องกับเกณฑ์ที่นิสิตมีส่วนร่วมตั้งแต่ต้น

ภาคการศึกษา ซึ่งอาจารย์ประจำวิชาแต่ละรายวิชามีข้อมูลหลักฐานและที่มาของการตัดเกรดอย่างชัดเจน ซึ่งนิสิตที่มีข้อสงสัยกับเกรดที่ตนเองได้สามารถติดต่อขอรายละเอียดการตัดเกรดได้จากอาจารย์ประจำวิชา

- การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้นิสิต

คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนและบริหารหลักสูตรหรือแนวทางในการทวนสอบ ซึ่งมีมติกำหนดให้ทุกหลักสูตรในคณะมีแนวทางในการทวนสอบ 2 วิธี คือ

1) ให้นิสิตประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของตนเอง และ

2) คณะกรรมการทวนสอบพิจารณาการให้ระดับคะแนนและความเหมาะสมของการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ จากนั้นกรรมการวิชาการคณะรวบรวมรายชื่อรายวิชาที่จะทวนสอบโดยกำหนดให้รายวิชาอย่างน้อยร้อยละ 25 ของจำนวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรได้รับการทวนสอบหลักสูตรดำเนินการทวนสอบและได้ผลทวนสอบ ดังนี้

1/2557		2/2557	
01402471	ชีวเคมีโภชนาการ = 3.64	01006383	โภชนบำบัด = 3.95
04802473	การจัดการความปลอดภัย อาหารสำหรับผู้บริโภคขนาดใหญ่ = 3.70	04802382	อาหารเพื่อสุขภาพ และโภชนเภสัชภัณฑ์ = 3.88

จากผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา พบว่าอยู่ในเกณฑ์ที่ดี

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้จัดทำระบบการประเมินการเรียนการสอน ประกอบด้วย

1) นิสิตประเมินอาจารย์ / รายวิชา โดยกำหนดให้มีการประเมินภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง โดยครั้งที่ 1 เป็นการประเมินภาพรวมเพื่อให้เกิดการปรับปรุงในระหว่างการจัดการเรียนการสอน ได้แก่ลักษณะอาจารย์ผู้สอน การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน การใช้สื่อการสอน การประเมินผลการเรียน และครั้งที่ 2 เป็นการประเมินผู้สอนในภาพรวม และความพึงพอใจในสิ่งที่ได้ปรับปรุง

2) นิสิตประเมินตนเอง

3) อาจารย์ประเมินตนเอง

4) นิสิตประเมินอาจารย์ที่ปรึกษา

5) นิสิตประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร

6) อาจารย์ประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร โดยทำการประเมินผ่านระบบสารสนเทศ ดังลิงค์ <https://eassess.ku.ac.th/index-2.php>

- การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5, มคอ.6, และมคอ.7)

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตรได้กำหนดระบบการกำกับติดตาม และการตรวจสอบการจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) และการรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาค

สนาม (มคอ.6) โดยมอบหมายให้คณะกรรมการวิชาการคณะฯ แจกกำหนดการกรอก มคอ.5 และ มคอ. 6 ผ่านทางอีเมลล์ แจกในที่ประชุมคณะกรรมการจัดการเรียนการสอนและบริหารหลักสูตร และที่ประชุมคณะกรรมการคณะฯ จากนั้นประธานหลักสูตรและคณะกรรมการวิชาการคณะฯ ทำหน้าที่ติดตามการจัดทำแผนการเรียนรู้ผ่านทางระบบมคอ.ออนไลน์ <http://tgf.cpe.ku.ac.th> ให้ครบทุกวิชา และเป็นไปตามกำหนดเวลาภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน

นอกจากนี้คณะฯ ยังได้กำหนดระบบบริหารความเสี่ยงโดยมอบหมายให้ประธานหลักสูตรแจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาที่ยังไม่กรอกข้อมูล ก่อนหนึ่งสัปดาห์ ก่อนถึงวันสุดท้ายของการกรอกข้อมูลเป็นรายบุคคล

ส่วนการจัดทำ มคอ. 7 ของหลักสูตรจะทำภายใน 60 วันหลังสิ้นปีการศึกษา โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรจะทำการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนตามรายละเอียดใน มคอ.3, มคอ.4, มคอ. 5 และ มคอ.6 และผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาร่วมกัน ซึ่งในปีการศึกษา 2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรได้จัดทำ มคอ.7 ผ่านระบบ มคอ.7 online ดังลิงค์ <http://tgf.cpe.ku.ac.th> ซึ่งคณะฯ มีระบบการกำกับติดตามการจัดทำ มคอ.7 เช่นเดียวกับระบบการกำกับติดตามการจัดทำ มคอ.5 และ มคอ.6

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ยังได้กำหนดให้นิสิตชั้นปีสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษา ผ่านระบบการประเมินความพึงพอใจของนิสิตต่อหลักสูตรและมหาวิทยาลัย เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ข้อมูลที่จะส่งผลต่อการพัฒนาหลักสูตร ให้เหมาะสมกับสถานการณ์

นอกจากนี้เพื่อเป็นการยืนยันการจัดการเรียนการสอนว่าตรงกับเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรในการตอบสนองความต้องการของสังคมและตลาดแรงงานหรือไม่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จึงได้จัดทำระบบประเมินคุณภาพบัณฑิตระดับปริญญาตรีผ่านเครือข่ายฯ ดังลิงค์ www.eassess.ku.ac.th/eva_grad/index.php เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรได้นำข้อมูลไปปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

	ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผ่าน/ไม่ผ่าน
1	อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	อ.ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ มีส่วนร่วมในการประชุม วางแผนติดตาม ทบทวนการดำเนินงานหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา หลักฐานอ้างอิง: รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓ ผ่าน
2	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้จัดทำ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ซึ่งในปัจจุบันได้ใช้หลักสูตรใหม่ ฉบับ พ.ศ. 2553 หลักสูตรได้ดำเนินการผ่านระบบ มคอ ออนไลน์ ดังลิงค์ https://tgf.cpe.ku.ac.th/	✓ ผ่าน

		หลักฐานอ้างอิง: หลักสูตรตาม มคอ. 2 https://tqf.cpe.ku.ac.th/													
3	มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	หลักสูตรมี มคอ.3 และ มคอ. 4 ที่เปิดสอน ภาคต้น จำนวน 10 วิชา และภาคปลาย จำนวน 7 วิชา และได้ดำเนินการกรอกเข้าระบบก่อนเปิดการสอนในแต่ละภาคการศึกษาครบทุกรายวิชา หลักฐานอ้างอิง: http://tqf.cpe.ku.ac.th/	✓ ผ่าน												
4	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และมคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	หลักสูตรมี มคอ.5 และ มคอ.6 ที่เปิดสอนภาคต้น จำนวน 10 วิชา และภาคปลาย จำนวน 7 วิชา และได้ดำเนินการจัดทำเข้าระบบให้แล้วเสร็จ ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนครบทุกรายวิชา หลักฐานอ้างอิง: http://tqf.cpe.ku.ac.th/	✓ ผ่าน												
5	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	หลักสูตรมี มคอ.7 ปีการศึกษา 2557 โดยได้ดำเนินการรายงานในระบบภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา หลักฐานอ้างอิง: http://tqf.cpe.ku.ac.th/	✓ ผ่าน												
6	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดในมคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชา ที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	มีคณะกรรมการทวนสอบกำหนดรายวิชา ทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิต จำนวน 2 รายวิชา ในภาคต้น ได้แก่ ชีวเคมีโภชนาการ และการจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภคขนาดใหญ่ และจำนวน 2 วิชา ในภาคปลาย ได้แก่ โภชนบำบัด และอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ และมีการรายงานผลการทวนสอบใน มคอ. 5 หลักฐานอ้างอิง: <table border="1" data-bbox="815 1547 1358 2152"> <thead> <tr> <th>1/2557</th> <th></th> <th>2/2557</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01402471</td> <td>ชีวเคมี โภชนาการ = 3.64</td> <td>01006383</td> <td>โภชน บำบัด = 3.95</td> </tr> <tr> <td>04802473</td> <td>การจัดการ ความ ปลอดภัย อาหาร สำหรับผู้ บริโภค ขนาดใหญ่ = 3.70</td> <td>04802382</td> <td>อาหาร เพื่อ สุขภาพ และ โภชน เภสัช ภัณฑ์ = 3.88</td> </tr> </tbody> </table>	1/2557		2/2557		01402471	ชีวเคมี โภชนาการ = 3.64	01006383	โภชน บำบัด = 3.95	04802473	การจัดการ ความ ปลอดภัย อาหาร สำหรับผู้ บริโภค ขนาดใหญ่ = 3.70	04802382	อาหาร เพื่อ สุขภาพ และ โภชน เภสัช ภัณฑ์ = 3.88	✓ ผ่าน
1/2557		2/2557													
01402471	ชีวเคมี โภชนาการ = 3.64	01006383	โภชน บำบัด = 3.95												
04802473	การจัดการ ความ ปลอดภัย อาหาร สำหรับผู้ บริโภค ขนาดใหญ่ = 3.70	04802382	อาหาร เพื่อ สุขภาพ และ โภชน เภสัช ภัณฑ์ = 3.88												

7	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงาน ใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	<p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อาหารปลอดภัยและโภชนาการมีการ พัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการ เรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงาน ที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว</p> <p>หลักฐานอ้างอิง: http://tqf.cpe.ku.ac.th/</p>	✓ ผ่าน				
8	อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	<p>ปีการศึกษา 2557 หลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและ โภชนาการมีอาจารย์ใหม่ 1 ท่านคือ อ.อุทัยทิพย์ สุระเสียง ได้เข้ารับการอบรม ในหลักสูตรการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพ อาจารย์ใหม่ของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ 2557 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ 3 ท่าน ได้แก่ ดร.อัมพร ศรีคราม ดร.สุพัตรา โภธิ เศษ อ.อุทัยทิพย์ สุระเสียง</p> <p>หลักฐานอ้างอิง: อาจารย์ใหม่เข้าร่วมอบรมฯ อาจารย์ผู้รับ ผิดชอบหลักสูตรใหม่ ได้รับเล่ม มคอ. 2</p>	✓ ผ่าน				
9	อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	<p>อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคน ได้รับการ พัฒนาทางวิชาการ การฝึกอบรมและ/ หรือวิชาชีพ</p> <p>หลักฐานอ้างอิง:</p> <table border="1" data-bbox="813 1205 1356 2154"> <thead> <tr> <th data-bbox="813 1205 1021 1344">รายชื่ออาจารย์ ประจำ หลักสูตร</th> <th data-bbox="1021 1205 1356 1344">การพัฒนาดตนเอง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="813 1344 1021 2154">1.ดร.สุพัตรา โภธิเศษ</td> <td data-bbox="1021 1344 1356 2154"> <ul style="list-style-type: none"> - สัมมนาวิชาการ 50 ปี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ณ กรุงเทพ วันที่ 29 ก.ค. – 1 ส.ค 57 - อบรมเชิงปฏิบัติการ การ จัดเตรียมต้นฉบับผลงาน วิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสาร วิชาการ ณ สถาบันวิจัยและ พัฒนาแห่ง มก วันที่ 27- 30 เม.ย 58 - อบรมการใช้โปรแกรม e- teacher และ e-staff เรื่อง การประยุกต์ใช้ Google Application สำหรับการ เรียนการสอน ระหว่างวันที่ 2-3 มีนาคม 2558 ณอาคาร 9 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ วิทยาเขต เฉลิมพระเกียรติ จังหวัด </td> </tr> </tbody> </table>	รายชื่ออาจารย์ ประจำ หลักสูตร	การพัฒนาดตนเอง	1.ดร.สุพัตรา โภธิเศษ	<ul style="list-style-type: none"> - สัมมนาวิชาการ 50 ปี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ณ กรุงเทพ วันที่ 29 ก.ค. – 1 ส.ค 57 - อบรมเชิงปฏิบัติการ การ จัดเตรียมต้นฉบับผลงาน วิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสาร วิชาการ ณ สถาบันวิจัยและ พัฒนาแห่ง มก วันที่ 27- 30 เม.ย 58 - อบรมการใช้โปรแกรม e- teacher และ e-staff เรื่อง การประยุกต์ใช้ Google Application สำหรับการ เรียนการสอน ระหว่างวันที่ 2-3 มีนาคม 2558 ณอาคาร 9 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ วิทยาเขต เฉลิมพระเกียรติ จังหวัด 	✓ ผ่าน
รายชื่ออาจารย์ ประจำ หลักสูตร	การพัฒนาดตนเอง						
1.ดร.สุพัตรา โภธิเศษ	<ul style="list-style-type: none"> - สัมมนาวิชาการ 50 ปี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ณ กรุงเทพ วันที่ 29 ก.ค. – 1 ส.ค 57 - อบรมเชิงปฏิบัติการ การ จัดเตรียมต้นฉบับผลงาน วิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสาร วิชาการ ณ สถาบันวิจัยและ พัฒนาแห่ง มก วันที่ 27- 30 เม.ย 58 - อบรมการใช้โปรแกรม e- teacher และ e-staff เรื่อง การประยุกต์ใช้ Google Application สำหรับการ เรียนการสอน ระหว่างวันที่ 2-3 มีนาคม 2558 ณอาคาร 9 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ วิทยาเขต เฉลิมพระเกียรติ จังหวัด 						

	สกลนคร
2. อ. ฤทัยทิพย์ สุระเสียง	<p>- อบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.3 ในการประเมินการบริโภคอาหาร ณ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล วันที่ 25-28 ส.ค.57</p> <p>- ประชุมวิชาการสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยประจำปี 2558 ณ โรงแรมเดอะเบอร์ดุสิต กรุงเทพมหานคร วันที่ 26-30 เม.ย. 2558</p>
3. ดร.อัมพร ศรี คราม	<p>- อบรมการใช้โปรแกรม e-teacher และ e-staff เรื่องการประยุกต์ใช้ Google Application สำหรับการเรียนการสอน ระหว่างวันที่ 2-3 มีนาคม 2558 ณ อาคาร 9 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร</p>
4. ดร. ชื่นจิต จันทจรุญพงษ์	<p>- 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 มิ.ย.2557</p> <p>- อบรมการจัดการแมลงและสัตว์พาหะ ในอุตสาหกรรมอาหาร ณ สถาบันคั้นควาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน วันที่ 28-31 ก.ค. 2557</p> <p>- การพัฒนาบุคลากรเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการสอน ณ มก. วันที่ 31 ก.ค. – 3 ส.ค. 2557</p>
5. ดร. อรอนงค์ ฐาปนพันธ์นิตกุล	<p>- เข้าร่วมประชุมวิชาการเกษตรและอาหารลุ่มน้ำโขง ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนครวันที่ 2 ธันวาคม 2557</p> <p>- สัมมนาวิชาการ 50 ปีภาควิชาวิทยาศาสตร์และ</p>

		เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ณ กรุงเทพ วัน ที่ 29 ก.ค. - 1 ส.ค 2557	
10	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	สายสนับสนุนและช่วยวิชาการของคณะ ทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรม เกษตรมีจำนวนทั้งสิ้น 13 คน ในปีการ ศึกษา 2557ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพจำนวน 12 คนคิด เป็น 92.31% หลักฐานอ้างอิง: รายงานการเดินทางไปราชการฯ	✓ ผ่าน
11	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพ หลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	จำนวนนิสิตชั้นปีที่ 4 ทั้งหมด 19 คน ประเมินความพึงพอใจจำนวน 14 คน ได้ คะแนนผลความพึงพอใจเท่ากับ 3.70 หลักฐานอ้างอิง: https://eassess.ku.ac.th	✓ ผ่าน
12	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X ยังไม่ต้องดำเนินการ	

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

ภาคต้น ปีการศึกษา 2557		
ไม่มีรายวิชาที่มีความผิดปกติ		
ภาคปลาย ปีการศึกษา 2557		
รายวิชา	สาเหตุของความผิดปกติ	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว
04802499 เทคนิคการ วิจัย	นิสิตติด I เนื่องจากนิสิตทำวิจัยไม่ได้ตามกำหนดเวลา นิสิตติด F เนื่องจากนิสิต ขาดความรับผิดชอบ	อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามควบคุมการทำงานของนิสิตให้เป็นไป ตามกรอบเวลา แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นขึ้นกับความรับผิดชอบของนิสิต แต่ละคนด้วย

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนตามแผนในปีการศึกษา

รหัสและชื่อรายวิชา	เหตุผลที่ไม่ได้เปิดสอน	มาตรการทดแทนที่ได้ดำเนินการ (ถ้ามี)
ไม่มีรายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนตามแผน		

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา

รายวิชา	สาระหรือหัวข้อที่ขาด	ผลกระทบต่อการเรียนรู้	การดำเนินการสอน ชดเชย
01422413 สถิติวิเคราะห์และการวางแผน การทดลอง	แผนแบบสปีดพลอด	ไม่มีผลกระทบเนื่องจากนิสิตไม่ได้ใช้แผนการทดลองนี้ในการวิจัย ระดับปริญญาตรี	ค้นคว้าด้วยตนเองและทำ รายงาน
	แผนแบบซ้อนใน	ไม่มีผลกระทบเนื่องจากนิสิตไม่ได้ใช้แผนการทดลองนี้ในการวิจัย ระดับปริญญาตรี	ค้นคว้าด้วยตนเองและทำ รายงาน
	การวิเคราะห์ความ แปรปรวนร่วม	ไม่มีผลกระทบเนื่องจากนิสิตไม่ได้ใช้แผนการทดลองนี้ในการวิจัย ระดับปริญญาตรี	ค้นคว้าด้วยตนเองและทำ รายงาน

คุณภาพการสอน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอนและแผนการปรับปรุงจากผลประเมิน

ภาคต้น ปีการศึกษา 2557							
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน นิสิต ทั้งหมด	จำนวน นิสิต ที่ ประเมิน	ผลการ ประเมิน เฉลี่ย	แผนการปรับปรุง	หมายเหตุ	
1	01402471	ชีวเคมีโภชนาการ	24	21	3.87	- ปรับหัวข้อที่ให้นิสิตเรียนรู้ด้วยตนเองและนำมาเสนอแชร์ความรู้ให้แก่เพื่อน	-

รวมชั้นเรียน						
2	01422413	สถิติวิเคราะห์และการวางแผนการตลาด	20	19	3.80	-
3	04802351	การพัฒนาสูตรอาหาร	20	19	4.14	-
4	04802372	ระบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	17	16	4.05	-
5	04802381	หลักการประเมินทางโภชนาการ	21	18	3.97	- ปรับปรุงหัวข้อในรายวิชาเนื่องจากเกิดความซ้ำซ้อน เพราะบางหัวข้ออยู่ในรายวิชาอื่นอยู่แล้ว และเพิ่มเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับหลักการประเมินภาวะโภชนาการจริงๆ - จัดกิจกรรมเสริมเพื่อให้นิสิตมีโอกาสออกชุมชนเพื่อฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ
6	04802382	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์	14	14	4.38	- เนื้อหาในการเรียนการสอนแต่ละภาคการศึกษาควรมีการปรับปรุง เพิ่มเติมเนื้อหาใหม่ ๆ หรือสนับสนุนให้พูดคุยแลกเปลี่ยนในประเด็นใหม่ๆที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ
7	04802473	การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มใหญ่	20	19	4.10	-
8	04802496	เรื่องเฉพาะทางอาหารปลอดภัยและโภชนาการ	21	4	4.16	-ปรับเนื้อหารายวิชาให้ทันสมัย
9	04802497	สัมมนา	20	7	3.98	-
10	04802499	เทคนิคการวิจัย				-

ภาคปลาย ปีการศึกษา 2557

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนนิสิตทั้งหมด	จำนวนนิสิตที่ประเมิน	ผลการประเมินเฉลี่ย	แผนการปรับปรุง	หมายเหตุ	
1	01006383	โภชนบำบัด	20	15	3.77	- เพิ่มเนื้อหากายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาเบื้องต้นให้นิสิตที่จะลงทะเบียนเรียนวิชาโภชนบำบัด	-
2	04802283	โภชนาการเพื่อสุขภาพ	48	33	4.21	-	-
3	04802371	การจัดการห่วงโซ่อุปทานอาหาร	20	15	3.85	-	-
4	04802372	ระบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	4	4	4.50	-	-
5	04802382	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์	21	15	3.81	- จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการส่งเสริมให้นิสิตได้เรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้ทั้งแหล่งการเรียนรู้	-
6	04802473	การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มใหญ่	3	3	4.33	-	-
7	04802499	เทคนิคการวิจัย				- นิสิตควรจะมีหัวข้อเทคนิคการวิจัยและอาจารย์ที่ปรึกษาเทคนิคการวิจัยก่อนเปิดภาคเรียน และทำการทดลองตั้งแต่ช่วงแรก ๆ ของเปิดภาคเรียน	-

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

<p>ในปีการศึกษา 2557 มีการประเมินคุณภาพการสอนโดยนิสิต จำนวน 17 รายวิชา</p> <p>มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ดีมาก จำนวน 1 รายวิชา คือ ระบบประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร (04802372)</p> <p>มีผลการประเมินระดับ ดี จำนวน 16 รายวิชา</p> <p>และมีรายวิชาที่อาจารย์ผู้สอนจะปรับปรุงการสอนในปีการศึกษา 2558 จำนวน 6 รายวิชา ได้แก่ โภชนบำบัด (01006383) ชีวเคมีโภชนาการ (01402471) หลักการประเมินทางโภชนาการ (04802381) อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ (04802382) เรื่องเฉพาะทางอาหารปลอดภัยและโภชนาการ (04802496) เทคนิคการวิจัย (04802499)</p>
--

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

1. คุณธรรม จริยธรรม	
สรุปข้อคิดเห็น	แนวทางแก้ไข/ปรับปรุง
การสอนสอดแทรกในชั่วโมงเรียน และการปฏิบัติตนของผู้สอน มีประสิทธิผลอยู่ในเกณฑ์ดี มีนิสิตส่วนใหญ่เคารพกฎกติกา/ข้อตกลงในการเรียนแต่ละรายวิชา ไม่มีลักษณะที่จะทุจริตการสอบกลางภาคและปลายภาค	ให้อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมในทุกรายวิชา
2. ความรู้	
สรุปข้อคิดเห็น	แนวทางแก้ไข/ปรับปรุง
ประสิทธิผลอยู่ในเกณฑ์ดี แต่สำหรับวิชาพื้นฐานและวิชาบังคับบางรายวิชา ยังมีนิสิต Drop out และ F	ผู้สอนเพิ่มเติมการบ้านหรือแบบฝึกหัดทบทวนให้ใน Maxlearn เพื่อให้นิสิตเข้าถึงได้ทุกคนและทบทวนวิธีการประเมินผลการเรียนรู้
3. ทักษะทางปัญญา	

สรุปข้อคิดเห็น	แนวทางแก้ไข/ปรับปรุง
การมอบหมายให้ผลิตทำรายงาน/นำเสนองานได้ ผลิตสามารถตอบข้อซักถามและข้อเสนอแนะถูกต้องตามหลักวิชาการ	ปรับเปลี่ยนหัวข้อในรายวิชาให้ทันสมัย
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	
สรุปข้อคิดเห็น	แนวทางแก้ไข/ปรับปรุง
การให้งานรับผิดชอบเป็นกลุ่ม มีประสิทธิภาพดี ผลิตส่วนใหญ่มีความรับผิดชอบและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	ใช้กลยุทธ์อื่นที่มีประสิทธิภาพแทนโดยให้สมาชิกในกลุ่มสลับเปลี่ยนหน้าที่ในการเป็นผู้นำและผู้ตาม
5. ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	
สรุปข้อคิดเห็น	แนวทางแก้ไข/ปรับปรุง
การสอนให้เรียนรู้การใช้ทรัพยากรอินเทอร์เน็ตมีประสิทธิภาพดี ผลิตสามารถค้นคว้าความรู้จากทรัพยากรที่มีได้ แต่ผลิตยังขาดทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข	เพิ่มระยะเวลาฝึกทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขให้มากขึ้นหรือให้แบบฝึกหัดมากขึ้น

การปฐมนิเทศอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่

ไม่มีอาจารย์ใหม่ในปีการศึกษาที่ผ่านมา
สรุปสาระสำคัญในการดำเนินการ - ไม่มีการดำเนินการเนื่องจากไม่มีอาจารย์ใหม่
สรุปการประเมินจากอาจารย์ที่เข้าร่วมกิจกรรมปฐมนิเทศ -
ในกรณีที่ไม่มีการจัดปฐมนิเทศ ให้แสดงเหตุผลที่ไม่ได้ดำเนินการ - ไม่มีการดำเนินการเนื่องจากไม่มีอาจารย์ใหม่

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

	กิจกรรม	จำนวนผู้เข้าร่วม		สรุปข้อคิดเห็นและประโยชน์ที่ได้รับ
		อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
1	สัมมนาวิชาการ 50 ปี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ กรุงเทพฯ วันที่ 29 ก.ค. - 1 ส.ค. 57	2	0	ทราบถึงทิศทางการของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
2	อบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดเตรียมต้นฉบับผลงานวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ ณ สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มก. วันที่ 27-30 เม.ย. 58	1	0	ทราบการจัดเตรียมต้นฉบับผลงานวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ
3	อบรมการใช้โปรแกรม e-teacher และ e-staff เรื่องการประยุกต์ใช้ Google Application สำหรับการเรียนการสอน ระหว่างวันที่ 2-3 มีนาคม 2558 ณ อาคาร 9 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร	2	0	สามารถนำโปรแกรมมาประยุกต์สำหรับการเรียนการสอน
4	อบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.3 ในการประเมินการบริโภคอาหาร ณ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล วันที่ 25-28 ส.ค. 57	1	0	-
5	ประชุมวิชาการสมาคมกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ประจำปี 2558 ณ โรงแรมเดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร วันที่ 26-30 เม.ย. 2558	1	0	-
6	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	1	0	-
7	อบรมการจัดการแมลงและสัตว์พาหะ ในอุตสาหกรรมอาหาร ณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน วันที่ 28-31 ก.ค. 2557	1	0	-
8	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการสอน ณ มก. วันที่ 31 ก.ค. - 3 ส.ค. 2557	1	0	-
9	เข้าร่วมประชุมวิชาการเกษตรและอาหารลุ่มน้ำโขง ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนครวันที่ 2 ธันวาคม 2557	1	0	-

หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางป้องกันและแก้ไข
ผลิตสอบไม่ผ่าน/ถอน รายวิชาพื้นฐานบางรายวิชาที่มีความสัมพันธ์กับวิชาอื่นในหลักสูตร	ผลิตไม่สามารถเรียนรายวิชาต่อได้ตามแผนการเรียนที่จัดไว้ อาจส่งผลกระทบต่อกระบวนการศึกษา	หลักสูตรต้องมีการปรับพื้นฐานให้ผลิตก่อนเรียน
ความล่าช้าของงานวิจัยในรายวิชาเทคนิคการวิจัย	ผลิตจบช้ากว่าที่กำหนด	ผลิตส่งหัวเรื่องเทคนิคการวิจัยภายในสัปดาห์แรก ขอให้อาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแลการจัดทำเค้าโครงฯ และดูแลความก้าวหน้าของงานผลิตอย่างเคร่งครัด
ผลิตแรกเข้ามีความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ต่ำ	ผลิตไม่สามารถเรียนรายวิชาพื้นฐานให้ผ่านได้ตามแผนการเรียน	จัดโครงการค่ายปรับพื้นฐานฯ ให้ผลิตแรกเข้า

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน
<p>สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p>	<p>- ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ มีการเตรียมความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ดังนี้</p> <p>1) ความพร้อมทางด้านกายภาพ โดยใช้ระบบรวมบริการประสานภารกิจ ซึ่งส่วนกลางเป็นผู้จัดหาทรัพยากรด้านกายภาพ โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้</p> <p>1.1) ห้องเรียน อาจารย์ประจำหลักสูตรได้กำหนดตารางเรียนให้ฝ่ายวิชาการคณะและส่งข้อมูลให้ฝ่ายทะเบียนและประมวลผล สำนักงานวิทยาเขต และได้ระบุจำนวนนิสิต ขนาดของห้องเรียนที่จะใช้ในการสอนภาคบรรยาย ซึ่งฝ่ายทะเบียนจะจัดห้องเรียนให้เพียงพอกับความต้องการของอาจารย์ประจำหลักสูตร</p> <p>1.2) ห้องปฏิบัติการ หลังจากที่หลักสูตรฯได้จัดตารางเรียนแล้วจะประสานงานกับทางคณะในการจัดหาห้องเพื่อใช้ทำปฏิบัติการ ซึ่งหลักสูตรฯได้ใช้ห้องปฏิบัติการที่ใช้ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส (2) ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร(อาคาร 8/2) (3) ห้องปฏิบัติการเครื่องมือแปรรูปอาหาร (4) ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ขนมอบ (5) ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (6) ห้องปฏิบัติการกายภาพอาหาร (7) ห้องปฏิบัติการสิ่งแวดล้อม (7-321) (8) ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา (9) ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ขั้นสูง (10) ห้องปฏิบัติการการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม (11) ห้องปฏิบัติการการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ <p>2) ความพร้อมด้านของอุปกรณ์ เทคโนโลยี และสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรการเรียนรู้</p> <p>2.1) ครุภัณฑ์การศึกษา ในการจัดทำค่าของงบประมาณประจำปีรองคณบดีฝ่ายแผนและบริหารความเสี่ยงจะประชุมร่วมกับหัวหน้าสาขาและประธานหลักสูตรเพื่อจัดทำรายการครุภัณฑ์การศึกษาประจำปี ในปีการศึกษา 2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรได้เสนอความต้องการรายการครุภัณฑ์การศึกษา ได้แก่ชุดประเมินโภชนาการ ซึ่งได้บรรจุไว้ในค่าของงบประมาณ ในปีงบประมาณ 2558</p> <p>2.2) ห้องสมุด หลักสูตรฯได้ใช้ห้องสมุดร่วมกับวิทยาเขต ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมในการเสนอรายชื่อหนังสือที่จำเป็นต้องใช้ในการเรียนการสอน และได้เสนอรายชื่อหนังสือทุกปีเพื่อให้มีหนังสือที่ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา</p> <p>2.3) ฐานข้อมูลทรัพยากรการเรียนรู้และวารสารที่ใช้ในการสืบค้น สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้มีระบบฐานข้อมูลที่ใช้ในการสืบค้นมากมาย เช่น</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Databases (A-Z)

- (2) e-Journals Databases
- (3) Trial Databases
- (4) In-House Databases
- (5) e-book Databases
- (6) e-Theses Databases

2.4) สื่อการเรียนการสอนอิเล็กทรอนิกส์

อาจารย์ประจำหลักสูตรยังได้จัดทำ e-learning ไว้ในฐานข้อมูลคณะ เพื่อให้บัณฑิตเข้าถึงความรู้ได้ตลอดเวลา เช่น จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต เป็นต้น

- จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เหมาะสม

จากผลการประเมินความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต ในด้านการเรียนการสอนและด้านการให้บริการ พบว่านิสิตมีความพึงพอใจระดับดี

นิสิตมีข้อเสนอแนะในภาพรวมของอาคารปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 8/2 ต่อจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ประเภทเครื่องครัวไม่เพียงพอต่อจำนวนนิสิตที่จะใช้ ซึ่งสาเหตุอาจเนื่องจากช่วงดังกล่าวนิสิตมีการทำกิจกรรมเสริม/กิจกรรมหลักสูตร พร้อมกับการทำเทคนิคการวิจัยและการเรียนการสอนของรายวิชา กระบวนการแปรรูป ทำให้ไม่เพียงพอ

และเนื่องจากมีการใช้อาคารปฏิบัติการดังกล่าวในเวลาราชการค่อนข้างมาก ทำให้กระทบต่อการทำเทคนิคการวิจัยของนิสิต นิสิตจึงมีข้อเสนอแนะขอให้เปิดอาคารปฏิบัติดังกล่าวแบบไม่มีกำหนดเวลา

- กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สายสนับสนุนวิชาการที่ดูแลอาคารดังกล่าวได้แจ้งต่อที่คณะกรรมการคณะ ซึ่งคณะกรรมการคณะได้ดำเนินการให้เสนอขอซื้อเพิ่มเติมในงบประมาณปี 2558

การขอเปิดอาคารปฏิบัติการดังกล่าว หรือการให้นิสิตทำงานวิจัยหรืองานในโครงการหรือกิจกรรมต่าง ๆ ถ้านอกเหนือเวลาราชการ ทางภาควิชามีนโยบายไว้แล้วว่าจะต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ที่ปรึกษาเทคนิคการวิจัยโครงการ หรือกิจกรรม โดยถ้าใช้ต้องใช้เครื่องมือชั้นสูงที่มีราคาค่อนข้างสูง อาจารย์ที่ปรึกษาต้องมาควบคุมดูแลด้วย และถ้ามีการเสียหาย ขำรดอาจารย์และนิสิตผู้ขอใช้นอกเวลาราชการจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบ

หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน	ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร
ไม่ได้ดำเนินการ เนื่องจาก ยังไม่ถึงกำหนดการปรับปรุงหลักสูตร ค่าชี้แจงเพิ่มเติม: -		

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้ที่กำลังจะจบการศึกษา

วันที่สำรวจ 19 ก.ค. 2557		ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากการประเมิน		
<p>ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความพึงพอใจของนิสิตระดับปริญญาตรี ชั้นปีสุดท้ายที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรอาหารปลอดภัยและโภชนาการ ตามตัวชี้วัด มคอ. 7</p>		<p>อาจารย์ประจำหลักสูตรมีข้อคิดเห็นว่าผลการประเมินความพึงพอใจของนิสิตระดับปริญญาตรี ชั้นปีสุดท้ายในด้านเนื้อหาหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน สื่อเอกสาร และอุปกรณ์ประกอบการสอน และห้องเรียนอยู่ในเกณฑ์ที่ดี แต่มีประเด็นเรื่องของความสะอาดแล้ความเป็นระเบียบเรียบร้อยของห้องเรียนอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง อาจเนื่องมาจากห้องเรียนถูกใช้เรียนแบบต่อเนื่องนิสิตที่เรียนก่อนหน้ามีความเร่งรีบเพื่อเปลี่ยน</p>
รายการประเมิน	หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (อาหารปลอดภัยและ	

	โภชนาการ)	
	n = 14 คน จาก จำนวนนิสิต 19 คน	
	X	S.D.
1. เนื้อหาหลักสูตร	3.65	0.795
1.1. ความน่าสนใจของ รายวิชาต่างๆ ในหลักสูตร	3.50	0.966
1.2. เนื้อหาวิชาที่เรียนตรงกับ ความต้องการของนิสิต	3.50	0.730
1.3. เนื้อหาวิชามีความทันสมัย	3.56	0.814
1.4. การเปิดโอกาสให้เลือก เรียนวิชาต่างๆ	3.75	0.931
1.5. การได้รับการพัฒนาทาง ด้านคุณธรรม จริยธรรม	3.81	0.981
1.6. การได้รับการพัฒนาด้าน ความรู้	3.63	1.025
1.7. การได้รับการพัฒนา ทักษะทางปัญญา สามารถนำ ความรู้ไปใช้แก้ปัญหาได้อย่าง สร้างสรรค์ ถูกต้องและเหมาะสม	3.88	0.500
1.8. การได้รับการพัฒนา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ	3.69	0.479
1.9. การได้รับการพัฒนาทักษะ การคิดวิเคราะห์ การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีที่ จำเป็น	3.56	0.727
2. อาจารย์	3.83	0.750
2.1. วิธีการสอน	3.75	0.775
2.2. ความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญในเนื้อหา วิชา	4.00	0.632
2.3. วิธีการวัดผลและประเมิน ผล	3.69	0.873
2.4. ความเหมาะสมของระบบ อาจารย์ที่ปรึกษา	3.88	0.719
3. สื่อ เอกสารและอุปกรณ์ ประกอบการเรียนการสอน	3.75	0.879
3.1. ความเพียงพอของสื่อ เอกสารและอุปกรณ์ประกอบ	3.81	0.834

ชั่วโมงการเรียนการสอน ทำให้ห้องเรียนอยู่ในความ
ไม่เรียบร้อย

การเรียนการสอน		
3.2. ความหลากหลายของสื่อ เอกสารและอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน	3.69	0.946
3.3. ความทันสมัยของสื่อ เอกสารและอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน	3.75	0.856
4. ห้องเรียน	3.59	0.916
4.1. ความเหมาะสมของขนาด ห้องเรียนกับจำนวนนิสิต	3.88	0.885
4.2. ความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของ ห้องเรียน	3.31	0.946
รวม	3.70	0.812

1.2 ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากการประเมิน

อาจารย์ประจำหลักสูตรมีข้อเสนอแนะให้สร้างวินัย โดยการเน้นย้ำกับนิสิตที่สอนในแต่ละรายวิชาให้รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของห้องเรียน

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

- ไม่ได้ดำเนินการ เนื่องจาก ยังไม่มีนิสิตที่ใกล้จบการศึกษาจึงทำให้ไม่สามารถประเมินได้

หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินการตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

	แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน
1	มอบหมายให้อาจารย์ประจำวิชาเน้น คุณธรรม จริยธรรม การสื่อสาร และแรงบันดาลใจ	31 พ.ค. 2558	ดร. สุพัตรา โพธิ์เศษ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบ รายวิชาสอดแทรก คุณธรรม จริยธรรม การสื่อสาร และแรงบันดาลใจแก่นิสิต ทำให้นิสิตมาเรียนตรง ต่อเวลา ไม่มีนิสิตทุจริตในการสอบ
2	ปรับปรุงหลักสูตรฯ	31 ก.ค. 2557	ดร.สุพัตรา โพธิ์เศษ	มีเล่มเพื่อยื่นขอปรับปรุงหลักสูตร และได้เข้าวิเคราะห์กับ คณะกรรมการการ ศึกษาของ มหาวิทยาลัยเมื่อวันที่ 6 ต.ค. 2557 และ ปัจจุบันดำเนินการ แก้ไขเล่มหลักสูตรและ รอผลวิจัยสถาบันฯ ทั้งนี้เนื่องเป็นหลักสูตร ใหม่ยังไม่มียุทธศาสตร์ การศึกษา และบัณฑิต ยังไม่ได้ทำงาน ดังนั้น จึงรอแบบสอบถาม บัณฑิตจบการศึกษา ผลจากผู้บัณฑิต ซึ่งจะ แล้วเสร็จและเข้าสู่ กระบวนการเสนอขอ ปรับปรุงหลักสูตร เดือน พ.ย. 2558 นี้

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

1. ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร

สิ่งที่ต้องการ	รายละเอียดเดิม	สิ่งที่ต้องการเปลี่ยนแปลง
----------------	----------------	---------------------------

	ปรับปรุง		
1	จำนวนหน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 137 หน่วยกิต	ลดจำนวนหน่วยกิต
2	รายวิชาเฉพาะบังคับ	จำนวนหน่วยกิต 87 หน่วยกิต	ลดจำนวนหน่วยกิต
3	รายวิชาเฉพาะเลือก	จำนวนหน่วยกิต 15 หน่วยกิต	เพิ่มจำนวนหน่วยกิต
4	การแก้ไขอื่น ๆ	เนื้อหาวิชาบางรายวิชามีความซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น ๆ	ยกเลิกในบางรายวิชา ปรับปรุงรายวิชา และเปิดรายวิชาใหม่ตามความเหมาะสม

2. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา

รายวิชาที่ต้องการเปลี่ยนแปลง	สิ่งที่ต้องการเปลี่ยนแปลง
1 ชีวเคมีโภชนาการ (01402471)	-ปรับหัวข้อที่ให้นิสิตเรียนรู้ด้วยตนเองและนำมาเสนอแชร่ความรู้ให้แก่เพื่อนร่วมชั้นเรียน
2 หลักการประเมินทางโภชนาการ (04802381)	-ปรับปรุงหัวข้อในรายวิชาเนื่องจากเกิดความซ้ำซ้อน เพราะบางหัวข้ออยู่ในรายวิชาอื่นอยู่แล้ว และเพิ่มเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับหลักการประเมินภาวะโภชนาการจริงๆ - จัดกิจกรรมเสริมเพื่อให้มีนิสิต มีโอกาสออกชุมชนเพื่อฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ
3 อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ (04802382)	- เนื้อหาในการเรียนการสอนแต่ละภาคการศึกษาควรมีการปรับปรุง เพิ่มเติมเนื้อหาใหม่ๆ หรือสนับสนุนให้พูดคุยแลกเปลี่ยนในประเด็นใหม่ๆที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ - จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการส่งเสริมให้นิสิตได้เรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้ทั้งแหล่งการเรียนรู้
4 โภชนบำบัด (01006383)	- เพิ่มเนื้อหากายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาเบื้องต้นให้นิสิตที่จะลงทะเบียนเรียนวิชาโภชนบำบัด
5 เรื่องเฉพาะทางอาหารปลอดภัยและโภชนาการ (04802496)	-ปรับเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย
6 เทคนิคการวิจัย (04802499)	- กำหนดส่งหัวข้อเทคนิคการวิจัยและอาจารย์ที่ปรึกษาเทคนิคการวิจัยก่อนเปิดภาคเรียน

3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

- 1) คณะฯ ส่งเสริมให้อาจารย์ออกไปนำเสนอผลงานและตีพิมพ์ผลงานวิชาการ
- 2) วางแผนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ถึงรอบประเมินการสอน เข้ารับการประเมินการสอนเพื่อใช้ในการขอหนดตำแหน่งทางวิชาการ ในรอบปีการศึกษา 2558 มีอาจารย์ที่เสนอรับการประเมินการสอนฯ (ผศ.) ได้แก่ ดร. ชื่นจิต จันทจรุญพงษ์ และดร.สุพัทธา โพธิ์เศษ

แผนปฏิบัติงานใหม่สำหรับปี 2558

	แผนปฏิบัติการ	วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน	ผู้รับผิดชอบ
1	ปรับปรุงหลักสูตร	31 ก.ค. 2559	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ
2	การทบทวนเนื้อหาของรายวิชาในหลักสูตร ทั้งหมด 6 รายวิชา ได้แก่ โภชนบำบัด (01006383) ชีวเคมีโภชนาการ (01402471) หลักการประเมินทางโภชนาการ (04802381) อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ (04802382) เรื่องเฉพาะทางอาหารปลอดภัยและโภชนาการ (04802496) เทคนิคการวิจัย (04802499)	31 พ.ค. 2559	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร:

ลายเซ็น:..... วันที่รายงาน: 19 กรกฎาคม 2558

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร:

ลายเซ็น:..... วันที่รายงาน: 19 กรกฎาคม 2558

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร:

ลายเซ็น:..... วันที่รายงาน: 19 กรกฎาคม 2558

ประธานหลักสูตร:

ลายเซ็น:..... วันที่รายงาน: 19 กรกฎาคม 2558

เห็นชอบโดย:(หัวหน้าภาควิชา)

ลายเซ็น:..... วันที่:.....

เห็นชอบโดย:(คณบดี)

ลายเซ็น:..... วันที่:.....

เห็นชอบโดย:(รองอธิการบดีวิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร)

ลายเซ็น:..... วันที่:.....