



## รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตรปีการศึกษา 2557

ชื่อหลักสูตรที่รับการประเมิน หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ.....  
สังกัดภาควิชา เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ..... คณะ ทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร.....  
วัน/เดือน/ปี ที่ประเมิน 25 สิงหาคม 2558.....

### 1. บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

#### จุดเด่น

1. หลักสูตรมีการสร้างเครือข่ายต่างประเทศเพื่อเป็นช่องทางในการส่งเสริมให้นิสิตไปฝึกงาน.
2. มีกระบวนการการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการองค์ความรู้ด้านการวิจัยเข้ากับกระบวนการเรียนการสอน ทำให้นิสิตมีทักษะและประสบการณ์ ส่งผลให้ได้รับรางวัลระดับชาติ.

#### โอกาสในการพัฒนา

1. ควรมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ.
2. ควรส่งเสริมให้นิสิตมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงานในเวทีระดับนานาชาติ.
3. ควรมีการนำการวิจัยในชั้นเรียนมาใช้ในการพัฒนากระบวนการเรียนการสอนต่อไป....
4. ควรเพิ่มรายวิชาโภชนศาสตร์คลินิกและพิษวิทยา เพื่อให้รองรับ/สอดคล้องกับวิชาชีพนักกำหนดอาหาร. (ในกรณีที่หลักสูตรต้องการให้เป็นทางเลือกแก่นิสิต).
5. ควรบูรณาการความรู้/การเรียนการสอน/การวิจัย กับชุมชน

## 2. รายนามคณะผู้ประเมิน

- ประธาน.....(ดร.ชัยวุฒิ บัวเนี่ยว)  
สังกัด คณะสาธารณสุขศาสตร์  
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- กรรมการ.....(อาจารย์เดชทัช คลายโศภัก์)  
สังกัด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
- กรรมการ.....(อาจารย์บุศรารวรรณ ไชยะ)  
สังกัดมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
- เลขานุการ.....(นางพัชริน อุทัยสา)  
สังกัดมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

### 3. บทนำ

#### 3.1 ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร

หลักสูตรอาหารปลอดภัยและโภชนาการเป็นหลักสูตรเปิดใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. เพื่อผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรี ที่มีความรู้ความสามารถในการควบคุมการผลิตอาหารที่ได้มาตรฐาน มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนเข้าใจถึงความสำคัญของโภชนาการทางอาหาร
2. เพื่อเตรียมความพร้อมบุคลากรด้านการควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยอาหารให้ทันต่อความเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบัน
3. เพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยและโภชนาการ ให้เป็นพื้นฐานการศึกษาค้นคว้าวิจัยในสาขาและสาขาที่เกี่ยวข้อง
4. เพื่อเป็นการขยายโอกาสทางการศึกษาสู่ภูมิภาคตะวันออกเฉียงเหนือและตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น

หลักสูตรอาหารปลอดภัยและโภชนาการได้รับการพิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 25/2552 เมื่อวันที่ 29 เดือน ตุลาคม พ.ศ.2552 ได้รับการอนุมัติเห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 11/2553 เมื่อวันที่ 28 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2553 และได้กำหนดเปิดสอน เมื่อเดือน มิถุนายน พ.ศ.2555

#### 3.2 ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา

- ไม่มีการประเมินในรอบปีที่ผ่านมา

#### 4. ผลการประเมินตามตัวบ่งชี้

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้	ผลการประเมิน	การแปลความหมาย
<b>คะแนนเฉลี่ย</b>	<b>2.58</b>	<b>ระดับคุณภาพปานกลาง</b>
<b>1 การกำกับมาตรฐาน</b>	<b>ผ่าน</b>	<b>หลักสูตรได้มาตรฐาน</b>
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดย สกอ.		
1) จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	/	
2) คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	/	
3) คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	/	
4) คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	/	
5) คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	-	
6) คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)	-	
7) คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	-	
8) การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา	-	
9) ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา	-	
10) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ	-	
11) การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	/	
12) การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	/	
<b>2 บัณฑิต</b>	<b>0.00</b>	<b>ไม่มีบัณฑิต</b>
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	0.00	
2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	0.00	
<b>3 นักศึกษา</b>	<b>2.00</b>	<b>ระดับคุณภาพน้อย</b>
3.1 การรับนักศึกษา	2.00	
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	2.00	
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	2.00	
<b>4 อาจารย์</b>	<b>2.44</b>	<b>ระดับคุณภาพปานกลาง</b>
4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	2.00	
4.2 คุณภาพอาจารย์	3.33	
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	2.00	
<b>5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน</b>	<b>3.00</b>	<b>ระดับคุณภาพปานกลาง</b>
5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	3.00	
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	2.00	
5.3 การประเมินผู้เรียน	2.00	
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5.00	
<b>6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</b>	<b>3.00</b>	<b>ระดับคุณภาพปานกลาง</b>
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	3.00	

#### หมายเหตุ

องค์ประกอบที่ 2 ไม่สามารถประเมินได้ เนื่องจากยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา

## 5. ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่	ผลการประเมิน				การแปลความหมาย
	Input	Process	Output	เฉลี่ย	
1	ผ่าน				หลักสูตรได้มาตรฐาน
2	-	-	0.00	0.00	ไม่มีบัณฑิต
3	2.00	-	-	2.00	ระดับคุณภาพน้อย
4	2.44	-	-	2.44	ระดับคุณภาพปานกลาง
5	3.00	3.00	-	3.00	ระดับคุณภาพปานกลาง
6	-	3.00	-	3.00	ระดับคุณภาพปานกลาง
<b>รวม</b>	<b>2.33</b>	<b>3.00</b>	<b>0.00</b>	<b>2.58</b>	<b>ระดับคุณภาพปานกลาง</b>
	ระดับคุณภาพปานกลาง	ระดับคุณภาพปานกลาง	ไม่มีบัณฑิต	ระดับคุณภาพปานกลาง	

## 6. รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและโอกาสในการพัฒนา

### องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

จุดเด่น

.....ไม่มีบัณฑิต.....

โอกาสในการพัฒนา

.....ไม่มีบัณฑิต.....

### องค์ประกอบที่ 3 : นิสิต

จุดเด่น

1. นิสิตได้รับรางวัลด้านนวัตกรรม ความคิดริเริ่มในโครงการค้นหาสุดยอดนวัตกรรมอาหารในงานเกษตรแฟร์นนทบุรีอีสาน ครั้งที่ 1.
2. มีเครือข่ายกับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศ เป็นช่องทางในการส่งเสริมนิสิตไปฝึกงาน.....

โอกาสในการพัฒนา

ควรมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้นิสิตเข้าไปมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงานในเวทีระดับนานาชาติ.....

### องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์

จุดเด่น

อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกร้อยละ 80 และมีผลงานทางวิชาการ.....

โอกาสในการพัฒนา

ควรมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ.....

## องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

จุดเด่น

1. หลักสูตรมีการบูรณาการงานวิจัยเข้ากับการจัดการเรียนการสอน....
2. มีการทำวิจัยในชั้นเรียนเพื่อปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร...

โอกาสในการพัฒนา

ควรเพิ่มเนื้อหาด้านโภชนาการคลินิกและพิษวิทยาในหลักสูตร.

## องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

จุดเด่น

-----

โอกาสในการพัฒนา

-----

ภาพกิจกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตรปีการศึกษา 2557  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

