รายงานผลการประเมินตนเอง
Self-Assessment Report (SAR)
ตามเกณฑ์ AUN-QA Version 4.0

หลักสูตรเทคโนโลยีการอาหาร

ปรับปรุง พ.ศ. 2565

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ประจำปีการศึกษา 2568

1 มิถุนายน 2568 – 31 พฤษภาคม 2569

คณะกรรมการประเมิน

.....ประธาน

(อาจารย์ศิริพร ตั้งวิบูลย์พาณิชย์)

.....กรรมการ

(อาจารย์วีรนุช วอนเก่าน้อย)

.....กรรมการ

(อาจารย์ปริญญา ทองคำ)

วันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2569

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) จากการประเมินตนเองตามเกณฑ์ AUN-QA พบว่าหลักสูตรในภาพรวมมีผลการดำเนินงานโดยรวมอยู่ในระดับเริ่มมีการดำเนินการถึงมีการดำเนินการอย่างเป็นระบบในบางด้าน โดยมีคะแนนเฉลี่ยรายเกณฑ์ ได้แก่ เกณฑ์คุณภาพที่ 1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELOs) ระดับ 1 เกณฑ์คุณภาพที่ 2 โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา ระดับ 2 เกณฑ์คุณภาพที่ 3 แนวทางการจัดการเรียนการสอน ระดับ 3 เกณฑ์คุณภาพที่ 4 การประเมินผู้เรียน ระดับ 4 เกณฑ์คุณภาพที่ 5 บุคลากรสายวิชาการ ระดับ 2 เกณฑ์คุณภาพที่ 6 การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน ระดับ 3 เกณฑ์คุณภาพที่ 7 สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน ระดับ 3 เกณฑ์คุณภาพที่ 8 ผลผลิตและผลลัพธ์ ระดับ 3 สะท้อนให้เห็นว่าหลักสูตรมีความเข้มแข็งด้านการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลผู้เรียน ขณะที่การออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้และการใช้ข้อมูลจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อพัฒนาหลักสูตรยังต้องได้รับการพัฒนาเพิ่มเติม

ในด้านคุณภาพ หลักสูตรมีการกำหนดปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยและความต้องการของวิชาชีพด้านเทคโนโลยีการอาหาร มีการจัดทำ Curriculum Mapping เชื่อมโยงผลการเรียนรู้ของหลักสูตรสู่รายวิชาอย่างชัดเจน รวมทั้งส่งเสริมการเรียนรู้แบบ Active Learning และการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงผ่านห้องปฏิบัติการ งานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบริการวิชาการ และการเข้าร่วมการแข่งขันทางวิชาการ ส่งผลให้นักศึกษามีโอกาสพัฒนาสมรรถนะทางวิชาชีพและได้รับรางวัลในระดับเครือข่ายและระดับประเทศ ด้านการประเมินผู้เรียน หลักสูตรมีการกำหนดวิธีการประเมินที่หลากหลาย ครอบคลุมทั้งการประเมินก่อนเรียน ระหว่างเรียน และก่อนสำเร็จการศึกษา มีการสื่อสารเกณฑ์การประเมินอย่างชัดเจน มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์และปรับปรุงกระบวนการประเมินอย่างต่อเนื่อง ทำให้การประเมินมีความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้

หลักสูตรมีจุดแข็งด้านการการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการปฏิบัติจริง (Practice-based Learning) และ Active Learning อย่างชัดเจน เชื่อมโยงการเรียนรู้กับชุมชน ภาคอุตสาหกรรม และการพัฒนานวัตกรรมอาหาร นักศึกษามีผลงานวิจัยและรางวัลทางวิชาการที่เป็นรูปธรรม มีระบบการประเมินผู้เรียนที่หลากหลาย ชัดเจน และมีการทวนสอบผลการเรียนรู้ มีการกำหนด Curriculum Mapping เชื่อมโยงผลการเรียนรู้ของหลักสูตรสู่รายวิชา

โดยจุดที่ควรพัฒนา คือ การกำหนด PLOs ยังยึดตามกรอบ TQF เป็นหลัก และยังไม่แสดงความเชื่อมโยงกับ Outcome-Based Education (OBE) อย่างชัดเจน การรวบรวมและวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกยังไม่เป็นระบบเพียงพอ ยังขาดหลักฐานเชิงประจักษ์ที่แสดงการบรรลุ PLOs ในระดับหลักสูตร การใช้ข้อมูลผลลัพธ์บัณฑิต ผู้ใช้บัณฑิต และภาคอุตสาหกรรมในการปรับปรุงหลักสูตรยังมีจำกัด การพัฒนารายวิชาเฉพาะทางรองรับแนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่ยังสามารถเพิ่มเติมได้

หลักสูตรมีข้อเสนอแนะในการพัฒนาดังนี้ ปรับปรุง PLOs ให้สอดคล้องกับแนวคิด Outcome-Based Education และ Bloom’s Taxonomy จัดทำระบบรับฟังและวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างเป็นระบบ พัฒนาระบบติดตามและประเมินการบรรลุ PLOs ในระดับหลักสูตร เพิ่มการใช้ข้อมูลจากผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และสถานประกอบการในการปรับปรุงหลักสูตร ส่งเสริมทักษะด้านภาษาอังกฤษ ดิจิทัล นวัตกรรมอาหาร และความเป็นผู้ประกอบการให้มากขึ้น

หลักสูตรมีแนวทางพัฒนาเร่งด่วนดังนี้ ทบทวนและปรับปรุง PLOs ให้เป็น Outcome-Based Education ก่อนการปรับปรุงหลักสูตรรอบถัดไป จัดทำระบบประเมินการบรรลุ PLOs ระดับหลักสูตรโดยใช้ Exit Exam, Portfolio และ Capstone Project สำรวจความต้องการของผู้ประกอบการ ศิษย์เก่า และผู้ใช้บัณฑิตอย่างเป็นรูปธรรม จัดเก็บข้อมูลผลลัพธ์บัณฑิตและความ

พึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเพื่อใช้เป็นหลักฐานเชิงประจักษ์ พัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับแนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่และมาตรฐานสากลมากยิ่งขึ้น

สรุปโดยรวม หลักสูตรมีพื้นฐานการดำเนินงานที่ดี โดยเฉพาะด้านการจัดการเรียนรู้เชิงปฏิบัติและการประเมินผู้เรียน แต่ควรเร่งพัฒนาระบบการออกแบบและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ตามแนวทาง AUN-QA และ Outcome-Based Education เพื่อยกระดับคุณภาพหลักสูตรสู่มาตรฐานสากลในอนาคต

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ลายเซ็น .....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา)

ประธานหลักสูตร

วันที่รายงาน 31 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2569

ลายเซ็น .....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพรรณ พัวไพบูลย์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รายงาน 31 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2569

ลายเซ็น .....

(อาจารย์ ดร.พรพิษณุ ธรรมปัทม์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รายงาน 31 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2569

ลายเซ็น .....

(อาจารย์ศนันธร พิชัย)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รายงาน 31 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2569

ลายเซ็น .....

(อาจารย์ธนิษฐ์นันท์ ชะยาสินธุ์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รายงาน 31 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2569

สารบัญ

หน้า

คณะกรรมการประเมิน ..... **ก**
บทสรุปผู้บริหาร ..... **ข**
สารบัญ ..... **จ**
ส่วนที่ 1 ข้อมูลหลักสูตรโดยย่อ 1
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ 5
องค์ประกอบที่ 1 : ผลการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ สกอ.
องค์ประกอบที่ 2 : ผลการดำเนินตามเกณฑ์ AUN-QA
ส่วนที่ 3 : สรุปผลการประเมินตนเอง **48**
ผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์ AUN-QA
จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา และแผนพัฒนา

ส่วนที่ 1
ข้อมูลหลักสูตรโดยย่อ

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 2550156110346

ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Technology

2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร)

ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Food Technology)

ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Food Technology)

3. วิชาเอก

- ไม่มี -

4. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

รูปแบบ

☑ ปริญญาตรี 4 ปี ☐ ปริญญาตรี 5 ปี ☐ ประกาศนียบัตรบัณฑิต

☐ ปริญญาโท ☐ ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ☐ ปริญญาเอก

ประเภทของหลักสูตร

☑ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

☐ หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ

☐ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ

☐ หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพ

6. ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถในวิชาชีพ โดยมีทักษะในการปฏิบัติงาน มีคุณธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการทำงานของตนเองและสังคม ตลอดจนสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมทางอาหารเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ

7. ความสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) มีความสำคัญต่อการพัฒนากำลังคนด้านอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ ซึ่งเป็นภาคเศรษฐกิจสำคัญที่มีบทบาทต่อความมั่นคงทางอาหาร การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตร และการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศในระดับภูมิภาคและระดับสากล โดยหลักสูตรมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างครบถ้วน ทั้งด้านการแปรรูปอาหาร การควบคุมคุณภาพและความ

ปลอดภัยอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการจัดการกระบวนการผลิต เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานในสถานประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน

นอกจากนี้ หลักสูตรยังให้ความสำคัญกับการพัฒนาทักษะปฏิบัติ การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา และการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ร่วมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อส่งเสริมให้บัณฑิตสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารที่ตอบสนองต่อพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ทั้งในด้านสุขภาพ ความปลอดภัย ความสะดวกสบาย และความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม อันจะนำไปสู่การเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารไทยในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ

อีกทั้งหลักสูตรยังมุ่งเน้นการปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ เพื่อให้บัณฑิตสามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคม คำนึงถึงผู้บริโภค ชุมชน และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาชุมชน วิสาหกิจท้องถิ่น และผู้ประกอบการด้านอาหารได้อย่างเหมาะสม ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศในยุคเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมและการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในอนาคต

8. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ที่มีคุณสมบัติดังนี้

1) มีคุณธรรม จริยธรรม ซื่อสัตย์ สุจริต มีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพของตน

2) มีความรู้ ความเข้าใจทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ และสามารถนำองค์ความรู้และประสบการณ์ไปปฏิบัติงานทางด้านเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

3) มีทักษะทางปัญญา คิดวิเคราะห์และสามารถแก้ปัญหาที่เหมาะสมกับสถานการณ์ได้

4) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย และสามารถทำงานเป็นทีมได้

5) มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข ภาษาและการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

6) มีทักษะทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้และสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารตามการเปลี่ยนแปลงของโลก

9. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) มีผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO) ดังนี้

1. มีความรู้และความเข้าใจในหลักการและทฤษฎีด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครอบคลุมการแปรรูปอาหาร การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร การวิเคราะห์อาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และพัฒนากระบวนการผลิตอาหารได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

2. มีทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการอาหาร สามารถใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ห้องปฏิบัติการ และเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

3. สามารถออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือสร้างสรรค์นวัตกรรมทางอาหารที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค ตลาด และแนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศ

4. มีความรู้และความสามารถด้านมาตรฐาน คุณภาพ และความปลอดภัยอาหาร รวมถึงสามารถปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในระดับสากล

5. มีทักษะการคิดวิเคราะห์ การสื่อสาร การทำงานเป็นทีม และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การนำเสนอ และการปฏิบัติงานทางวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อสังคม ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนสามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม

7. สามารถบูรณาการองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการอาหารเพื่อพัฒนาชุมชน ผู้ประกอบการ หรืออุตสาหกรรมอาหาร และสามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมและเทคโนโลยีในอนาคตได้

8. มีภาวะผู้นำและแนวคิดด้านผู้ประกอบการ สามารถสร้างโอกาสทางธุรกิจและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารบนพื้นฐานของเศรษฐกิจสร้างสรรค์และการพัฒนาอย่างยั่งยืน

10. โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดังนี้

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร		128	หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		30	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	92	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน		15	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน		77	หน่วยกิต
2.2.1 วิชาบังคับ		68	หน่วยกิต
2.2.2 วิชาเลือก		9	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี		6	หน่วยกิต

11. มาตรฐานผลการเรียนรู้

11.1 คุณธรรม จริยธรรม

นักศึกษาต้องได้รับการพัฒนาให้มีคุณธรรม จริยธรรม ซื่อสัตย์ สุจริต มีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพของตน ดังต่อไปนี้

1) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

2) มีความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ

3) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

4) มีจิตสาธารณะต่อส่วนรวม

11.2 ความรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้ ความเข้าใจทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ และสามารถนำองค์ความรู้และประสบการณ์ไปปฏิบัติงานทางด้านเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ดังต่อไปนี้

1) มีความรู้ในศาสตร์ของสาขาวิชา

2) มีความก้าวหน้าทางวิชาการตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

3) สามารถนำความรู้ไปใช้ในสถานการณ์จริงได้

4) สร้างชิ้นงาน/ผลิตภัณฑ์จากองค์ความรู้ที่เรียนมา

11.3 ทักษะทางปัญญา

นักศึกษาจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญาไปพร้อมกับการมีคุณสมบัติด้านการคิด วิเคราะห์และสามารถแก้ปัญหาที่เหมาะสมกับสถานการณ์ได้ ดังนี้

1) ทำความเข้าใจและสรุปข้อมูลจากงานที่ได้รับมอบหมาย

2) วิเคราะห์และต่อยอดจากข้อมูลจากงานที่ได้รับมอบหมาย

3) แก้ปัญหาจากข้อมูล/กรณีศึกษาและเสนอแนวทางแก้ไขที่สร้างสรรค์

4) นำองค์ความรู้มาใช้ในการสร้างรูปแบบในการแก้ปัญหาอื่น ๆ

11.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบต่อตนเองและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย และสามารถทำงานเป็นทีมได้ ดังต่อไปนี้

1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ

3) เสนอแนะแนวทางในการพัฒนางานของตนเองและงานกลุ่มได้

4) วางแผนงานและบริหารจัดการงานกลุ่มได้

11.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

นักศึกษาต้องมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข ภาษาและการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม ดังต่อไปนี้

1) ใช้สถิติและโปรแกรมสำเร็จรูปพื้นฐานในการทำงาน และใช้คำศัพท์ภาษาอังกฤษพื้นฐานทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางอาหารได้

2) คำนวณทางคณิตศาสตร์และสืบค้นข้อมูลที่เป็นภาษาอังกฤษได้

3) ใช้หลักการทางคณิตศาสตร์สำหรับเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางอาหาร อ่านและทำความเข้าใจภาษาอังกฤษและใช้เทคโนโลยีในการนำเสนอข้อมูลอย่างเหมาะสม

4) นำหลักการทางคณิตศาสตร์มาใช้ในการวางแผน วิเคราะห์และสรุปผล นำเสนอข้อมูลด้วยภาษาอังกฤษอย่างเหมาะสม

12. อาชีพที่สามารถประกอบได้

1) พนักงานในบริษัทเอกชนหรือหน่วยงานต่างของรัฐ ได้แก่ เจ้าหน้าที่วางแผนการผลิต พนักงานควบคุมการผลิต พนักงานควบคุมและประกันคุณภาพ เจ้าหน้าที่ความปลอดภัยด้านอาหาร นักพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างนวัตกรรมอาหาร

2) ข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา สังกัดกระทรวงศึกษาธิการ ทางด้านอาหาร คหกรรม เทคโนโลยีการอาหาร การแปรรูปอาหาร อุตสาหกรรมอาหาร หรืออุตสาหกรรมการเกษตร

3) ตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร การจำหน่ายเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และอื่น ๆ ทางด้านวิทยาศาสตร์หรือด้านอุตสาหกรรมอาหาร

4) ประกอบธุรกิจส่วนตัวทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

5) นักวิจัย ผู้ช่วยนักวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

6) นักโภชนาการในหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน

7) ผู้จัดการ ผู้ช่วยผู้จัดการธุรกิจด้านอาหาร13 สถานที่จัดการเรียนการสอน

13. กรอบมาตรฐานที่ใช้อ้างอิงของหลักสูตร (ระดับชาติหรือ นานาชาติ)

The Institute of Food Technologists (IFT) ซึ่งเป็นสถาบันชั้นนำที่กำหนดมาตรฐานสำหรับหลักสูตรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในระดับสากล การอ้างอิงมาตรฐานนี้จะช่วยยกระดับคุณภาพของหลักสูตรให้ทัดเทียมกับสากลและเพิ่มโอกาสให้กับบัณฑิตในการทำงานในต่างประเทศ

ส่วนที่ 2
ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้

2.1 ผลการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ สกอ. (ตัวบ่งชี้ 1.1)

สำหรับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ฉบับ พ.ศ. 2565 (ระดับปริญญาตรี)

เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ (/) ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (x)	เอกสารหลักฐาน
1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร - ไม่น้อยกว่า 5 คน และ - เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น	/	มคอ. 2 หลักสูตรปรับปรุง 2565
2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน - มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง	/	มคอ. 2 หลักสูตรปรับปรุง 2565
3. คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน - มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง - ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร	/	มคอ. 2 หลักสูตรปรับปรุง 2565
4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน *- อาจารย์ประจำ* - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน - หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้อนุโลมคุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้ *- อาจารย์พิเศษ* - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและ - มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี - ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น	/	มคอ. 2 หลักสูตรปรับปรุง 2565

10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด - ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตรหรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี	/	มคอ. 2 หลักสูตรปรับปรุง 2565 และ 2570

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

(แสดงเครื่องหมาย ☑ ให้ตรงกับผลการประเมินข้างต้น)

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลการประเมิน
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน	☑ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	☑ หลักสูตรได้มาตรฐาน ☐ หลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน

2.2 ผลการดำเนินตามเกณฑ์ AUN-QA

เพื่อให้หลักสูตรรับรู้ถึงระดับคุณภาพของหลักสูตรในแต่ละเกณฑ์ และสามารถปรับปรุงพัฒนาต่อไปได้ การประเมินหลักสูตรใช้เกณฑ์ 7 ระดับ ดังต่อไปนี้

คะแนน	ความหมาย	คุณภาพและระดับความต้องการในการพัฒนา
1	**Absolutely Inadequate** The QA practice to fulfil the criterion is not implemented. There are no plans, documents, evidences or results available. Immediate improvement must be made.	คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน
2	**Inadequate and Improvement is Necessary** The QA practice to fulfil the criterion is still at its planning stage or is inadequate where improvement is necessary. There is little document or evidence available. Performance of the QA practice shows little or poor results.	คุณภาพไม่เพียงพอ จำเป็นต้องมีการปรับปรุง
3	**Inadequate but Minor Improvement Will Make It Adequate** The QA practice to fulfil the criterion is defined and implemented but minor improvement is needed to fully meet them. Documents are available but no clear evidence to support that they have been fully used. Performance	คุณภาพไม่เพียงพอ แต่การปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้มีคุณภาพเพียงพอได้

	of the QA practice shows inconsistent or some results.	
4	**Adequate as Expected** The QA practice to fulfil the criterion is adequate and evidences support that it has been fully implemented. Performance of the QA practice shows consistent results as expected.	มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรตามเกณฑ์
5	**Better Than Adequate** The QA practice to fulfil the criterion is better than adequate. Evidences support that it has been efficiently implemented. Performance of the QA practice shows good results and positive improvement trend.	มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรดีกว่าเกณฑ์
6	**Example of Best Practices** The QA practice to fulfil the criterion is considered to be example of best practices in the field. Evidences support that it has been effectively implemented. Performance of QA practice shows very good results and positive improvement trend.	เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี
7	**Excellent (Example of World-class or Leading Practices)** The QA practice to fulfil the criterion is considered to be excellent or example of world-class practices in the field. Evidences support that it has been innovatively implemented. Performance of the QA practice shows excellent results and outstanding improvement trends.	ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ

รายละเอียดและผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ AUN-QA

เกณฑ์คุณภาพที่ 1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)

Requirement	1	2	3	4	5	6	7
1.1. The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders.	✓						
1.2. The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.	✓						
1.3. The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problem-solving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).		✓					
1.4. The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.		✓					
1.5. The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.		✓					
Overall	1						

เกณฑ์คุณภาพที่ 1 - เกณฑ์ย่อย

1.1. The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรดำเนินการปรับปรุงตามวงรอบทุก 5 ปี หลักสูตรปรับปรุง 2565 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ปรับปรุงมาจาก ผลการเรียนรู้ในกลุ่มมาตรฐานการเรียนรู้ ตามกรอบ TQF 5 ด้าน ของหลักสูตร พ.ศ.2560 ทำการรวบรวมสมรรถนะของบัณฑิตที่พึงประสงค์จากผู้ใช้บัณฑิต (แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต) หน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (โดยการนิเทศนักศึกษาแบบออนไลน์) ศิษย์เก่า (แบบสำรวจ) ศิษย์ปัจจุบัน (สอบถาม)

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร (การประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร) เกณฑ์/ประกาศต่าง ๆ จาก สป.อว. เพื่อรวบรวมนำมาทำเป็นมาตรฐานผลการเรียนรู้หลักสูตรสู่รายวิชาเฉพาะด้าน 5 ด้าน มีทั้งหมด 20 PLOs โดยหลักสูตร ได้สื่อสาร มาตรฐานผลการเรียนรู้หลักสูตรสู่รายวิชนเฉพาะด้าน 5 ด้าน ผ่านทาง Page Facebook ของสาขาวิชา และกลุ่มไลน์ของนักศึกษา ดังตารางที่ 1.1-1

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร อย่างชัดเจน โดยสอดคล้องกับปรัชญา วัตถุประสงค์ของหลักสูตร และพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพ มีสมรรถนะทางวิชาชีพ สามารถพัฒนาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและตอบสนองต่อการพัฒนาท้องถิ่นและประเทศได้

หลักสูตรมีปรัชญาที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถทางวิชาชีพด้านเทคโนโลยีการอาหาร มีทักษะการปฏิบัติงาน มีคุณธรรม จริยธรรม และสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ นอกจากนี้ หลักสูตรยังได้กำหนดวัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ครอบคลุมทั้งด้านคุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ความรับผิดชอบ การสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหาร

ตารางที่ 1.1-1 ช่องทางการสื่อสาร/เผยแพร่ PLOs ของหลักสูตร

กลุ่ม SHs	ช่องทางสื่อสาร	ความถี่
กลุ่ม สป.อว.	ในระบบ CHE-CO ส่งเล่ม มคอ.2 ฉบับที่เป็นปัจจุบัน ที่ได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย	ทุก 5 ปี หรือกรณีที่มีการปรับปรุง
คณะกรรมการบริหารหลักสูตรผู้สอน ศิษย์ปัจจุบัน	สารสนเทศของหลักสูตร และแผ่นพับ ประชุมชี้แจง	ตลอดเวลา หรือตามช่วงที่มีกิจกรรม

หลักสูตรมีแผนในการปรับปรุง PLOs ของหลักสูตร ในปี พ.ศ. 2570 เนื่องจากหลักสูตรครบรอบระยะเวลาการปรับปรุง 5 ปี หลักสูตรมอบหมายให้ประธานหลักสูตร ดำเนินการวางแผนการปรับปรุง กำหนดกลุ่ม SHs ที่จะสำรวจความต้องการ ออกแบบวิธีการเก็บข้อมูลความต้องการของ SHs ในแต่ละกลุ่ม นำมาสกัดเป็นความต้องการ (Needs) เพื่อนำไปกำหนด PLOs โดยใช้ Learning Taxonomy ซึ่งหลักสูตรมีมติร่วมกันว่าจะใช้ Bloom’s Taxonomy ร่วมกับการถอดความจากวิสัยทัศน์ พันธกิจ และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย และคณะ มาประกอบในการจัดทำ PLOs และวางแผนการสื่อสารไปยังกลุ่ม SHs ที่ต้องรับทราบ PLOs ของหลักสูตร

1.2. The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้มอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนร่วมกันจัดทำ CLOs ของทุกรายวิชาของหลักสูตรให้สอดคล้องมาตรฐานผลการเรียนรู้หลักสูตรสู่รายวิชาเฉพาะด้าน 5 ด้าน โดยอาจารย์ผู้สอนได้ทบทวนรายชื่อวิชาจาก มคอ.2 ของหลักสูตร 2560 นำมาสรุปรายวิชาที่กำหนดในหลักสูตรปรับปรุง 2565 และคณะกรรมการบริหารหลักสูตรร่วมกันจัดทำแผนที่กระจายความรับผิดชอบ มาตรฐานผลการเรียนรู้หลักสูตรสู่รายวิชาเฉพาะด้าน 5 ด้าน (Curriculum Mapping) ใน มคอ.2 ของแต่ละรายวิชา

1.3. The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problem-solving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565 คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรได้จัดทำ ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามสมรรถนะทั้ง 5 ด้านของ TQF รวมทั้งสิ้น 20 PLOs อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้พิจารณา ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามสมรรถนะทั้ง 5 ด้านของ TQF พบว่า แสดงดังตารางที่ 1.3-1 และหลักสูตรได้มีการปรับปรุง ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามสมรรถนะทั้ง 5 ด้านของ TQF รวมทั้งสิ้น 20 ข้อ ไปสู่ PLOs ของหลักสูตร และในปี 2570 หลักสูตรครบรอบระยะเวลาการปรับปรุง 5 ปี หลักสูตรมอบหมายให้ประธานหลักสูตร แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการวางแผนการปรับปรุงหลักสูตร เสนอต่อมหาวิทยาลัยต่อไป

ตารางที่ 1.3-1 Generic Outcomes: GLOs และ Subject Specific Outcomes: SSLOs ตามสมรรถนะทั้ง 5 ด้านของ TQF

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง : PLOs	GLO	SSLO	BLOOM's Taxonomy			
			ความรู้	ทักษะ	เจตคติ	Learning Level
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม						
1) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	✓				✓	
2) มีความซื่อสัตยสุจริยอย่างสม่ำเสมอ	✓				✓	
3) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	✓				✓	
4) มีจิตสาธารณะต่อส่วนรวม	✓				✓	
2. ด้านความรู้						
1) มีความรู้ในศาสตร์ของสาขาวิชา		✓	✓			R
2) มีความก้าวหน้าทางวิชาการตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป		✓	✓			U
3) สามารถนำความรู้ไปใช้สถานการณ์จริงได้		✓	✓			Ap
4) สร้างชิ้นงาน/ผลิตภัณฑ์จากองค์ความรู้ที่เรียนมา		✓	✓			Ap
3. ด้านทักษะทางปัญญา						
1) ทำความเข้าใจและสรุปข้อมูลจากงานที่ได้มอบหมาย		✓	✓			U
2) วิเคราะห์และต่อยอดจากข้อมูลจากงานที่ได้รับมอบหมาย		✓	✓			Ap
3) แก้ปัญหาจากข้อมูล/กรณีศึกษาและเสนอแนงทางแก้ไขที่สร้างสรรค์		✓	✓			Ap
4) นำองค์ความรู้มาใช้ในการสร้างรูปแบบในการแก้ปัญหาอื่นๆได้				✓		Ap
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						
1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม	✓				✓	
2) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ	✓				✓	
3) เสนอแนะแนวทางในการพัฒนางานตนเองและงานกลุ่มได้	✓				✓	
4) วางแผนงานและบริหารจัดการงานกลุ่มได้	✓				✓	
5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						

1) ใช้สถิติและโปรแกรมสำเร็จรูปพื้นฐานในการทำงาน และใช้คำศัพท์ภาษาอังกฤษ พื้นฐานทางเทคโนโลยีการอาหาร		✓	✓			An
2) คำนวณทางคณิตศาสตร์และสืบค้นข้อมูลที่เป็นอังกฤษได้		✓	✓			An
3) ใช้หลักการทางคณิตศาสตร์สำหรับเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางอาหาร อ่านและทำความเข้าใจภาษาอังกฤษ และใช้เทคโนโลยีในการนำเสนอข้อมูลอย่างเหมาะสม		✓	✓			Ap
4) นำหลักการทางคณิตศาสตร์มาใช้ในการวางแผน วิเคราะห์และสรุปผลนำเสนอข้อมูลด้วยภาษาอังกฤษ และใช้เทคโนโลยีในการนำเสนอข้อมูลอย่างเหมาะสม		✓	✓			An

1.4. The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 หลังจากกำหนด ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามสมรรถนะทั้ง 5 ด้านของ TQF 20 PLOs แล้ว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รวบรวมข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งภายในและภายนอก เก็บรวบรวมข้อมูลนำมากลั่นกรองและตรวจสอบกับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามสมรรถนะทั้ง 5 ด้าน พบว่ามีความสอดคล้องกันทั้ง 20 PLOs เนื่องจากเป็นกรอบ TQF 5 ด้าน ตามกรอบมาตรฐานของหลักสูตร

หลักสูตรมีแผนในการปรับปรุง PLOs ของหลักสูตร ในปี พ.ศ. 2570 หลักสูตรมอบหมายให้ประธานหลักสูตร ดำเนินการวางแผนการปรับปรุง กำหนดกลุ่ม SHs ที่จะสำรวจความต้องการ ออกแบบวิธีการเก็บข้อมูลความต้องการของ SHs ในแต่ละกลุ่ม ดำเนินการสำรวจ/เก็บข้อมูลความต้องการ นำมาสกัดเป็นความต้องการ (Needs) เพื่อนำไปกำหนด PLOs ที่เป็นไปตามหลักการของ Bloom's Taxonomy ตามที่กรรมการบริหารหลักสูตรกำหนดต่อไป

1.5. The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they gradua

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรแตก PLOs จำนวน 20 PLOs ออกเป็นรายวิชาบังคับ จำนวน 24 รายวิชา และใช้ PLOs เป็นตัวตั้งในการกำหนด CLOs ของทุกรายวิชาบังคับตาม Mapping ใน มคอ. 2 ดังนั้น หลักสูตรจึงดำเนินการประเมินผลนักศึกษาและวัดการบรรลุ PLOs ด้วยการประเมินการบรรลุ CLOs จากรายวิชาบังคับ ที่รับผิดชอบโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และติดตามการบรรลุของนักศึกษาทุกปีโดยอาจารย์ที่ปรึกษา ภายใต้การกับกับติดตามของประธานหลักสูตร โดยนักศึกษาจะบรรลุครบทุก PLOs เมื่อลงทะเบียนและผ่านครบทุกรายวิชาบังคับ ภายในระยะเวลา 4 ปี ตามที่กำหนดระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาไว้ใน มคอ 2

หลักฐานแสดงผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ชื่อหลักฐาน
1-1	มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง 2565) เว็บเพจ https://drive.google.com/drive/folders/1WTzwJ1N2NtDkQlDL7mfySB46WbDgUGED
1-2	สารสนเทศของหลักสูตร เว็บเพจ https://www.facebook.com/foodtechnologyrmu/

เกณฑ์คุณภาพที่ 2 โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา (Programme Structure and Content)

Requirement	1	2	3	4	5	6	7
2.1. The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.		✓					
2.2. The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.		✓					
2.3. The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.		✓					
2.4. The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.		✓					
2.5. The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated.		✓					
2.6. The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.		✓					
2.7. The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.		✓					
Overall		2					

เกณฑ์คุณภาพที่ 2 – เกณฑ์ย่อย

2.1. The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้จัดทำรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification: มคอ.2) และรายละเอียดของรายวิชา (Course Specification: มคอ.3) ที่มีรายละเอียดตาม สป.อว. และมหาวิทยาลัยกำหนด ได้มีการเผยแพร่ข้อมูลหลักสูตรที่เป็นปัจจุบันและเผยแพร่ข้อมูลที่ตรงกันทุกช่องทางการสื่อสาร

ตารางที่ 2.1-1 รายละเอียดหลักสูตร (มคอ.2)

รายละเอียดหลักสูตร (Programme Specification)	แสดงไว้ที่	แหล่งเผยแพร่
1- ชื่อสถาบัน/หน่วยงาน (มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม)	มคอ.2	- คู่มือนักศึกษา - เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย
2- สถานที่จัดการเรียนการสอน (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)	มคอ.2	
3- รายละเอียดการรับรองโดยหน่วยงานวิชาชีพ (ถ้ามี)	-ไม่มี-	

4- ชื่อปริญญา (วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร)	มคอ.2	- Facebook ของสาขาวิชา - แผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตร - การแจ้งนักศึกษาทราบในวันปฐมนิเทศ ไฟล์ PDF
5- ชื่อหลักสูตร (วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร)	มคอ.2	
6- ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLOs 20 ข้อ)	มคอ.2	
7- เกณฑ์การรับเข้าหรือข้อกำหนดการรับเข้า	มคอ.2	
8- หน่วยงานที่อ้างอิง	-ไม่มี-	
9- โครงสร้างหลักสูตร หน่วยกิต (128หน่วยกิต)	มคอ.2	
10- วันที่ได้รับอนุมัติจากสภา มรม. ในการประชุมครั้งที่ 2/2565 วันที่ 25 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565	มคอ.2	

2.2. The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes

ผลการดำเนินงาน

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ได้ออกแบบหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 โดยใช้สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร (มคอ.2 หมวด 1 หัวข้อ 1.11 หน้า 4) นำมาจัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) จำนวน 20 ข้อ จากนั้นได้กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังรายชั้นปี (YLOs) (มคอ.2 หมวด 1 หัวข้อ 1.14 หน้า 7) กำหนดโครงสร้างและจำนวนหน่วยกิตของหลักสูตร กำหนดผลการเรียนรู้กลยุทธ์การเรียนการสอนและการประเมินผล ใน มคอ.2 หมวด 4 หน้า 55 ในหมวดวิชาเฉพาะ กำหนดการพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านตามกรอบมาตรฐานการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษา (TQF) ทั้ง 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และนำมาจัดทำ มคอ.3 ของแต่ละรายวิชา

2.3. The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.

ผลการดำเนินงาน

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนดแผนพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรใน มคอ.2 หมวด 2 หน้า 9-11 กำหนดหัวข้อแผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง วางแผนกลยุทธ์ในการพัฒนา โดยดำเนินการตามสถานการณ์ในโลกปัจจุบัน ความต้องการของภาครัฐและเอกชน โดยได้ดำเนินการรวบรวมข้อมูลจากรายงานการประเมินผลหลักสูตร ประเมินผลจากการจัดการเรียนการสอนแต่ละรายวิชา ประเมินผลความรู้ ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมหรือโครงการ และจากการนิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กรรมการบริหารหลักสูตรวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกัน เพื่อนำไปปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรต่อไป

2.4. The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clea

ผลการดำเนินงาน

จากแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาเฉพาะ (Curriculum Mapping) ใน มคอ.2 หมวด 4 หน้า 55-59 หลักสูตรได้กำหนดมาตรฐานผลการเรียนรู้จากมาตรฐาน TQF ไว้ทั้งหมด 20 ข้อ มาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง 20 ข้อ มีรายวิชาทั้งหลักสูตรที่ส่งผลให้บรรลุทุกข้อ

2.5. The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated.

ผลการดำเนินงาน

จาก มคอ.2 หมวด 3 หน้า 17-32 หลักสูตรมีจำนวนหน่วยกิต โครงสร้างของหลักสูตร แผนการเรียน หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ หมวดวิชาเลือกเสรี เป็นไปตามเกณฑ์ที่ สป.อว. กำหนด หลักสูตรได้มีการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังรายชั้นปี (YLOs) (มคอ.2 หน้า 7-8) และได้กำหนดลำดับรายวิชาในแผนการเรียนตาม Learning Level (มคอ.2 หน้า 23-30) เพื่อให้ตรงตามสมรรถนะของแต่ละชั้นปีที่กำหนด

2.6. The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีการกำหนดรายวิชาบังคับและรายวิชาเลือก ดังแสดงใน มคอ.2 หน้า 16-22 ไว้ดังนี้ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน (วิชาบังคับและวิชาเฉพาะสาขา) ไม่น้อยกว่า 77 หน่วยกิต วิชาเลือกสาขา ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต ในกลุ่มรายวิชาเลือกสาขาได้ถูกกำหนดโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรซึ่งได้ประชุมและพิจารณากำหนดรายวิชาตามสถานการณ์ปัจจุบันและแนวโน้มความต้องการของตลาด

2.7. The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรได้ดำเนินการทบทวนหลักสูตรหรือปรับปรุงหลักสูตร (มคอ.2) เป็นประจำตามวงรอบทุก 5 ปี และดำเนินการทบทวนหลักสูตรเป็นรายปีตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษา และได้กำหนดการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรไว้ใน มคอ.2 หมวด 2 หมวด 5 และหมวด 8 ดำเนินการทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและกลยุทธ์การสอน โดยรวบรวมข้อเสนอแนะและข้อมูลจากการประเมินของนักศึกษา อาจารย์ผู้สอน ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารหลักสูตร และดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร (มคอ.2) ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร

หลักฐานแสดงผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ชื่อหลักฐาน
2.1-1	- คู่มือนักศึกษา
2.1-2	- เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย เว็บเพจ https://www.rmu.ac.th/
2.1-3	- Facebook ของสาขาวิชา เว็บเพจ https://www.facebook.com/foodtechnologyrmu/
2.1-4	- แผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตร

เกณฑ์คุณภาพที่ 3 แนวทางการจัดเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)

Requirement	1	2	3	4	5	6	7
3.1. The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.			✓				
3.2. The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.			✓				
3.3. The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.			✓				
3.4. The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and instilling in students a commitment for life-long learning (e.g., commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices).			✓				
3.5. The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.			✓				
3.6. The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.		✓					
Overall			3				

เกณฑ์คุณภาพที่ 3 – เกณฑ์ย่อย

3.1. The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities

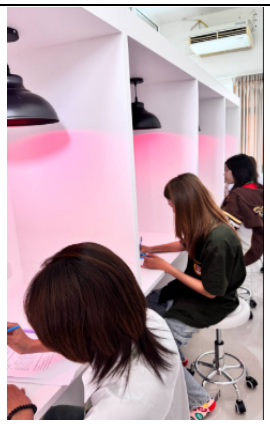
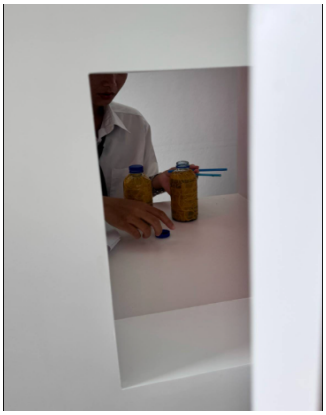
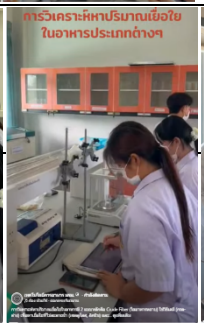
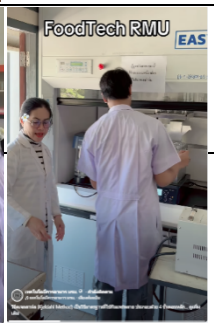
ผลการดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามได้กำหนดปรัชญาการศึกษาไว้ว่า "**บัณฑิตนักปฏิบัติเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตและรับผิดชอบต่อสังคมท้องถิ่น**" จากปรัชญาการศึกษาดังกล่าวคณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้นำไปสู่การออกแบบวิธีการจัดการเรียนการสอน โดยกำหนดแนวทางการจัดการเรียนการสอนในแต่ละวิชาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาเป็น "**บัณฑิตนักปฏิบัติ**" เช่น การการเรียนรู้ผ่านการฝึกปฏิบัติจริง หลักสูตรสนับสนุน "**การเรียนรู้ตลอดชีวิต (lifelong learning)** " โดยจัดให้มีห้องพักนักศึกษาเป็นพื้นที่ส่วนกลางที่นักศึกษาทุกชั้นปีสามารถมานั่งสืบค้นได้ตลอดเวลาผ่าน Wi-Fi ของมหาวิทยาลัย เป็นพื้นที่ให้นักศึกษาได้ผ่อนคลาย ได้พบปะแลกเปลี่ยนความรู้กันระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้อง นอกจากนี้หลักสูตรยังมีเอกสารรายงานการวิจัยที่นักศึกษาสามารถยืมไปค้นคว้าได้ และแต่ละรายวิชามีการจัดทำ google classroom หรือ ไดร์ฟคลาวด์ (Cloud Drive) ในการจัดเก็บเอกสารประกอบการสอน สื่อการสอน ให้นักศึกษาเข้าถึงได้ตลอดเวลา นอกจากนี้หลักสูตรยังส่งเสริมให้นักศึกษาได้เรียนรู้ "**รับผิดชอบต่อ**

สังคมท้องถิ่น" ผ่านการทำกิจกรรม การถ่ายทอดความรู้สู่ชุมชน ได้มีส่วนร่วมในการสร้างผลงานที่ช่วยเพิ่มคุณค่าให้กับชุมชนท้องถิ่นและเพื่อสร้างจิตสำนึกในการรับใช้สังคม

เพื่อให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความเข้าใจที่ตรงกัน คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้สื่อสารปรัชญาการศึกษาไปยังผู้เรียน ผู้ใช้บัณฑิตและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย บุคคลภายนอกผ่านหลากหลายช่องทาง ระดับภายนอกคณะฯ เช่น แหล่งฝึก ได้แก่ website ของคณะฯ ผู้บริหารสื่อสารไปยังอาจารย์และสายสนับสนุนผ่านการประชุมอาจารย์และบุคลากร และระดับสาขาวิชาซึ่งเป็นผู้มีความสำคัญมากที่สุดถ่ายทอดโดยการประชุมสาขาวิชา เพื่อจัดการเรียนการสอนแต่ละรายวิชาให้นำปรัชญาการศึกษาไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนไปใช้อย่างครบถ้วน และสื่อสารให้นักศึกษา ผ่านช่องทาง website คณะฯ และการปฐมนิเทศ

ในปีการศึกษา 2568 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้นำปรัชญาการศึกษาดังกล่าวมาเป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอน ยกตัวอย่างเช่น

มีการจัดการเรียนการสอนโดยเน้นให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติจริง		
รายวิชา 5007488 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	 	https://www.facebook.com/share/p/1AxNuFUBd5/
รายวิชา 5007221 หลักการแปรรูปอาหาร		https://www.facebook.com/share/p/1ACqdtsGV2/
รายวิชา 5007307 หลักการวิเคราะห์อาหาร	  	ปฏิบัติการหาปริมาณไขมันในอาหาร https://www.facebo

		ok.com/reel/1937497963499787 ปฏิบัติการวิเคราะห์ปริมาณเยื่อใย https://www.facebook.com/reel/709600082064548 วิธีคเจลดาห์ล https://www.facebook.com/reel/1343115270455345
รายวิชา 5007311 จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร		https://www.facebook.com/reel/1241421873956952
รายวิชา 5007323 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร วิธีการพาสเจอไรซ์น้ำผลไม้		https://www.facebook.com/reel/1446804539784403

กิจกรรมการศึกษาดูงาน		
หลักสูตรเทคโนโลยีการอาหาร ได้พานักศึกษาไปเรียนรู้ เรื่อง การใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยระบบรีทอร์ท ณ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลย มหาวิทยาลัยขอนแก่น		https://www.facebook.com/foodtechnologyrmu/posts/pfbid0QkNAVGyHTRndcr1mQpNSFmPfYatVyoZcbnFJo3_HmEpLYGLNjoYCGcVBySHTXEotMl?rdid=RAMSnojwYi7PD92s#
กิจกรรมบริการวิชาการและการเรียนรู้ร่วมกับชุมชน		
สำนักงานเกษตรจังหวัดมหาสารคาม จัดโครงการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยมีกิจกรรมหลักคือส่งเสริมการผลิตพืชเศรษฐกิจหลักของจังหวัด กิจกรรมย่อยยกระดับมาตรฐานการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์สินค้า กิจกรรมย่อยที่ 5 อบรมการถ่ายทอดความรู้เรื่องการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับเกษตรกรผู้ผลิตมันแกวในพื้นที่อำเภอบรบือและอำเภอกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม โดยใช้พื้นที่สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ร่วมกับบุคลากรในสาขาวิชาและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร		https://www.facebook.com/foodtechnologyrmu/posts/pfbid031Fe6MBEGEdK6bMzoweTNTECSK9KVuScbXi1ZMUVdzJ79mBHFSxDsgXGoWpL82wbxl?rdid=0XSLEBMaCe9VRQ7u#

จากการจัดการเรียนการสอนโดยหลักสูตรฯ มีการดำเนินการภายใต้ปรัชญาการศึกษา ทำให้นักศึกษามีความรู้ เกิดทักษะและมีความพร้อมในการเข้าร่วมการแข่งขันทางด้านวิชาการและวิชาชีพ ดังนี้

กิจกรรมการแข่งขัน	ภาพกิจกรรม	หลักฐาน
นักศึกษาได้รับรางวัล รองชนะเลิศอันดับ 1 การแข่งขันทักษะการทดสอบลักษณะทางประสาทสัมผัส แข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพทางการเกษตร เครือข่ายราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 11 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร		https://www.facebook.com/foodtechnologyrmu/posts/pfbid0vQrwC74kzUMKvDUNJSVh9yLDD7A8bLi9n7LT7HELrkZ5Uq2yi6BMZEUMDAVwZrWml?rdid=oY3ODA8LR91Kl6hy#
นักศึกษาได้รับรางวัลชมเชย การแข่งขันทักษะด้านการทดสอบทางประสาทสัมผัส การแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพด้านการทดสอบทางประสาทสัมผัส ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์		https://www.facebook.com/foodtechnologyrmu/posts/pfbid02mEu5WvVVK3uva397qXJDTwBDCGnJJz6aAdBt1E1pLHmkuuzjd9JcWgrBorJnHuhnl?rdid=g6mumhgZvWln1ZOq#
นักศึกษาได้รรับรางวัลชนะเลิศ ในระดับคณะ และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับมหาวิทยาลัย ด้านกลุ่มเศรษฐกิจและเกษตร โครงการยกระดับนวัตกรรมชุมชนด้วยกระบวนการวิศวกรสังคม เปิดบ้านวิศวกรสังคมปีที่ 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม โดยมีการนำเสนอและถ่ายทอดนวัตกรรมชุมชนในพื้นที่จังหวัดมหาสารคาม		https://www.facebook.com/foodtechnologyrmu/posts/pfbid0Wv2ecFNHhuTSkXL4xUuDrDK6jYGAkPm35wc1Puno1Vh9Rg5ZNgZ4TjdMtVScJs5il?rdid=yziiqRGeT6oj3c0p#

นักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขัน FoSTAT - Nestlé Quiz Bowl 2025 การแข่งขันตอบปัญหาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพมหานคร		https://www.facebook.com/foodtechnologyrmu/posts/pfbid0MH6HOzdkJuAqhheRTph333MpuUnZeqjvgcfoXKXqa8p9weGV7NP5kbLV8SQEj1KSl?rdid=zHBFSt6D1Mm5rkwl#
นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร เข้าร่วมการแข่งทักษะวิชาการและวิชาชีพทางการเกษตร เครือข่ายราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 11 ในการแข่งขัน 4 รายการ ได้แก่ การตอบคำถามทางเทคโนโลยีการอาหาร การแข่งขันนวัตกรรมอาหาร การแข่งขันไทเทรตและแข่งขันการทดสอบทางประสาทสัมผัส วันที่ 3 - 6 กุมภาพันธ์ 2569 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร		https://www.facebook.com/foodtechnologyrmu/posts/pfbid02sbowCJM5W8QZod5de6yG5WAmznC3mjvPhNQgpkWrVckxxUotymemh9odjgwqrDaQl?rdid=ksS3lDACzEkpEtOj#

3.2. The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process

ผลการดำเนินงาน

มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมรับผิดชอบในกระบวนการเรียนรู้ ดังนี้

1. การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจเลือกเรียนรู้ในหัวข้อที่สนใจ ภายใต้กรอบการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้/ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังรายวิชา แล้วสื่อสารทำความเข้าใจกับนักศึกษา ตั้งแต่ปฐมนิเทศรายวิชา เช่น รายวิชา 5007362 เทคนิคการวิจัยทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางอาหาร 1 และรายวิชา 5007361 สัมมนาทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางอาหาร เปิดโอกาสให้นักศึกษาทำวิจัยและเลือกหัวข้อสัมมนาที่ตนเองสนใจ ภายโต้การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา ทำให้นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อการเรียนรู้ของตนเอง และมีแรงจูงใจในการทำวิจัยและสัมมนาเพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้ยังมีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการถามตอบเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเพื่อนร่วมชั้นเรียนและนักศึกษาชั้นปีอื่น ๆ ที่เข้ารับฟังการนำเสนอ ส่งผลให้นักศึกษามีทักษะการคิดวิเคราะห์ การสื่อสาร การทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดีขึ้น

2. การประเมินการเรียนการสอน หลักสูตรฯ ได้เปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาโดยจัดให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นในการประเมินการเรียนการสอนทุกรายวิชาเมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา โดยใช้แบบประเมินกลางของมหาวิทยาลัยและแบบประเมินจากหลักสูตร ซึ่งประกอบไปด้วยการประเมินผู้สอน การประเมินภาพรวมการจัดการเรียนการสอนของรายวิชาและการประเมินทรัพยากรสนับสนุนการเรียนรู้ประเมินภาพรวมเมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา และประเมินหลักสูตรเมื่อสำเร็จการศึกษา นำข้อมูลจากผลการประเมินวงรอบที่ผ่านมานำมาปรับใช้ในวงรอบถัดไป

3. ปลายปีการศึกษา 2568 ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกับนักศึกษาชั้นปีที่ 1, 2 และ 3 วางแผนการจัดการศึกษาปีการศึกษา 2569 ร่วมกัน (master plan) ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาที่สำคัญ คือ ด้วยในปีการศึกษา 2568 นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 65) ทั้งรุ่น สามารถจบการศึกษาได้ภายใน 3 ปีครึ่ง แต่เพื่อการลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคเรียนที่ไม่แน่นจนเกินไป นักศึกษาชั้นปีที่ 1, 2 และ 3 ขอจัดแผนการศึกษาให้สำเร็จการศึกษาได้ภายใน 4 ปีตามหลักสูตร

3.3. The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students

ผลการดำเนินงาน:

หลักสูตรฯ มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ด้วยตนเองจากการฝึกปฏิบัติ (active learning) การจัดกิจกรรม active learning แต่ละรายวิชามีวิธีการที่แตกต่างกันไปตามลักษณะวิชา ยกตัวอย่างเช่น

รายวิชา 5007362 เทคนิคการวิจัยทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางอาหาร 1 และรายวิชา 5007463 เทคนิคการวิจัยทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางอาหาร 2 นี้มุ่งเน้นให้นักศึกษาเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริงในกระบวนการวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหาร โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาเลือกอาจารย์ที่ปรึกษาด้วยตนเอง และเลือกหัวข้อโครงการวิจัยตามความสนใจ ภายใต้การให้คำปรึกษาและติดตามจากอาจารย์ที่ปรึกษาอย่างต่อเนื่อง นักศึกษาได้เรียนรู้กระบวนการวางแผนดำเนินการวิจัย วิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอผลงานอย่างเป็นระบบ รูปแบบการจัดการเรียนรู้ในรายวิชานี้สอดคล้องกับแนวทาง Project-Based Learning และ Active Leaming อย่างเด่นชัด เนื่องจากนักศึกษาเป็นผู้กำหนดทิศทางการเรียนรู้ของตนเอง มีบทบาทสำคัญในการตัดสินใจ วางแผน และดำเนินงานงานวิจัย ซึ่งช่วยส่งเสริมความรับผิดชอบ ความคิดสร้างสรรค์ และทักษะการแก้ปัญหาอย่างมีระบบ

จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ด้วยตนเองจากการฝึกปฏิบัติ (active learning) ส่งผลให้นักศึกษาเกิดความภาคภูมิใจและมีความมั่นใจในการนำเสนอผลงาน หลักสูตรจึงมีการส่งเสริมให้นักศึกษานำผลงานวิจัยไปเผยแพร่ในเวทีวิชาการะดับท้องถิ่นหรือระดับชาติ ในการแข่งขันนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร งานแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพทางด้านการเกษตรเครือข่ายราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 11 หัวข้อการแข่งขัน “นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นสู่อนาคตที่ยั่งยืน” “Innovative Local Foods for Sustainable Future” ชื่อเรื่อง การผลิตผลิตภัณฑ์ผงแกงอ่อมจากผลพลอยได้ในกระบวนการผลิต (by-product) น้ำปลาร้า



รายวิชา 5007361 สัมมนาทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางอาหาร รายวิชานี้มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะการสื่อสารทางวิชาการ โดยนักศึกศึกษาจะเลือกหัวข้อทางเทคโนโลยีการอาหารที่สนใจ ศึกษา ค้นคว้า และนำเสนอหน้าชั้นเรียน พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้มีการอภิปราย ซักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับเพื่อนร่วมชั้นเรียนและอาจารย์ผู้สอน รูปแบบการเรียนรู้ของวิชานี้ส่งเสริม Active Learning โดยตรง เนื่องจากนักศึกษาเป็นผู้ขับเคลื่อนการเรียนรู้ผ่านการเตรียมข้อมูลและการนำเสนอ การถาม-ตอบในชั้นเรียนทำให้นักศึกษาเกิดการคิดวิเคราะห์และเรียนรู้จากความคิดเห็นของเพื่อนร่วมชั้น ผลที่ได้คือ นักศึกษามีความมั่นใจในการสื่อสารทางวิชาการมากขึ้น มีทักษะการอภิปรายอย่างมีเหตุผล และสามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้สู่บริบทจริงได้ดีขึ้น

3.4. The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and instilling in students a commitment for life-long learning (e.g., commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices)

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีแนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลายทั้งในและนอกห้องเรียน เพื่อส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (life-long learning) โดยใช้กลยุทธ์ที่มุ่งเน้น "การเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง" และ "การบูรณาการองค์ความรู้กับสถานการณ์จริง" แนวทางประกอบไปด้วย การศึกษาดูงาน ณ สถานที่ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชา เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจเชิงลึก การส่งเสริมให้นักศึกษานำเสนอผลงานวิชาการในเวทีระดับท้องถิ่นและระดับชาติ เพื่อสร้างแรงจูงใจและฝึกการสื่อสารทางวิชาการ การมีส่วนร่วมในการบริการวิชาการให้กับชุมชนท้องถิ่น โดยได้ดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีการเรียนรู้และปลูกฝังให้มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ดังนี้

ทักษะการเรียนรู้	รายวิชา/กิจกรรม	กิจกรรมการเรียนรู้
1. ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต 2. ทักษะการเรียนรู้อย่างมีวิจารณญาณ 3. ทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น 4. ทักษะด้านเทคโนโลยีและการเข้าถึงข้อมูล 5. ทักษะการสื่อสาร	รายวิชา 5007311 จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร	นำนักศึกษาไปเรียนรู้ เรื่อง การใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยระบบรีทอร์ท ณ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
	รายวิชา 5007323 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	ส่งเสริมให้นักศึกษาได้เรียนรู้และบูรณาการความรู้ในการแก้ปัญหาร่วมกับชุมชน ด้วยการแปรรูปของว่างจากท้องถิ่น เพิ่มมูลค่าจากถั่วและกล้วย เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้าให้กับชุมชน อ.กุดรัง จ.มหาสารคาม ในโอกาสนี้นักศึกษาได้เข้าร่วมแข่งขัน " กิจกรรมเปิดบ้านวิศวกรสังคม คณะเทคโนโลยีการเกษตร" และได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

	รายวิชา 5007463 เทคนิคการวิจัยทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางอาหาร 2	ส่งเสริมให้นักศึกษานำผลงานวิจัยไปเผยแพร่ในเวทีวิชาการระดับท้องถิ่นหรือระดับชาติ ในการแข่งขันนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร งานแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพทางด้านการเกษตรเครือข่ายราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 11 ด้วยผลงานเรื่องการผลิตผลิตภัณฑ์ผงแกงอ่อมจากผลพลอยได้ในกระบวนการผลิต (by-product) น้ำปลาร้า
	กิจกรรมบริการวิชาการ: อบรมการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับเกษตรกรผู้ผลิตมันแกว	หลักสูตรได้ส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการอบรม การถ่ายทอดความรู้เรื่องการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับเกษตรกรผู้ผลิตมันแกวในพื้นที่อำเภอบรบือและอำเภอกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย ส่งผลให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้มากขึ้น มีทักษะการคิดวิเคราะห์ การตั้งคำถาม และการเชื่อมโยงเนื้อหากับบริบทจริงได้ดีขึ้น นักศึกษาที่นำเสนอผลงานในเวทีวิชาการได้รับข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ และสามารถใช้ประสบการณ์นั้นในการพัฒนาโครงงาน การทำวิจัยหรือศึกษาต่อในระดับสูงได้ แนวทางนี้สอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาที่มุ่งเน้นการปฏิบัติจริง และการพัฒนาผู้เรียนให้มีความสามารถในการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต

3.5. The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อปลูกฝังผู้เรียน มีความคิดสร้างสรรค์ การคิดค้นนวัตกรรมและมีแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ ดังนี้

การส่งเสริม	วิชา/กิจกรรม	ภาพกิจกรรม	ตัวอย่างผลงานนักศึกษา
1. ความคิดใหม่ 2. ความคิดสร้างสรรค์	5007240 การสร้างทักษะของผู้ประกอบการทางอาหาร วิชานี้มีการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษามีแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ เรียนรู้เทคนิควิธีการสร้างธุรกิจใหม่ กลยุทธ์การ		https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1zS7-

3. การสร้างนวัตกรรม 4. แนวคิดของผู้ประกอบการ	ยกระดับการจัดการธุรกิจอาหารให้มีความสามารถในการแข่งขัน มีทักษะเพื่อการจัดการร้านอาหาร ได้แก่ ทักษะด้านการบริหารจัดการ ทักษะด้านการทำบัญชี ทักษะการจัดการสินค้าคงคลัง การจัดการระบบครัว การตลาดและการจัดโปรโมชัน การบริการลูกค้า และการนำนวัตกรรมอาหารขึ้นทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา		QTxsNwBOKWxt6j3-0yyRCil078-H คลิปการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ https://www.facebook.com/reel/1400882244723789

3.6. The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมการทำงานและสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ดังนี้

1. กระบวนการและกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนมีความสอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมการทำงานผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ดังรายละเอียดหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (มคอ.2)

2. การจัดทำ มคอ.3 ที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรตาม Curiculum Mapping รายละเอียดหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (มคอ.2) โดยมีการปรับปรุงในทุกภาคเรียน ซึ่งปรากฏตามรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5 - มคอ.6)

หลักฐานแสดงผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ชื่อหลักฐาน
3-1	รายละเอียดหลักสูตร มคอ.2 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เว็บเพจ https://drive.google.com/drive/folders/1WTzwJ1N2NtDkQlDL7mfySB46WbDgUGED
3-2	รายละเอียดรายวิชา มคอ.3 ปีการศึกษา 2568 เว็บเพจ https://drive.google.com/drive/folders/1WTzwJ1N2NtDkQlDL7mfySB46WbDgUGED
3-3	รายละเอียดรายวิชา มคอ.5 ปีการศึกษา 2568 เว็บเพจ https://drive.google.com/drive/folders/1WTzwJ1N2NtDkQlDL7mfySB46WbDgUGED

เกณฑ์คุณภาพที่ 4 การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)

Requirement	1	2	3	4	5	6	7
4.1. A variety of assessment methods are shown to be used and are shown to be constructively aligned to achieving the expected learning outcomes and the teaching and learning objectives.				✓			
4.2. The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.				✓			
4.3. The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.				✓			
4.4. The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.				✓			
4.5. The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.				✓			
4.6. Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.				✓			
4.7. The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of industry and alignment to the expected learning outcomes.				✓			
Overall				4			

เกณฑ์คุณภาพที่ 4 - เกณฑ์ย่อย

4.1. A variety of assessment methods are shown to be used and are shown to be constructively aligned to achieving the expected learning outcomes and the teaching and learning objectives

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรแบ่งการประเมินนักศึกษาเป็น 3 ระดับ ดังนี้

1) การประเมินนักศึกษาก่อนรับเข้าศึกษา และรับเข้าศึกษา

ใช้วิธีการคัดเลือกโดยการสอบสัมภาษณ์ เพื่อประเมินทัศนคติ และเจตคติต่อวิชาชีพของผู้สมัครที่มีต่อการศึกษาในหลักสูตร และประเมินความรู้พื้นฐานที่จำเป็นต่อการศึกษาต่อในหลักสูตร กรณีนักศึกษาบางราย กรรมการสอบสัมภาษณ์คัดเลือก

ได้พิจารณาแล้วว่าผู้สมัครคนนี้ยังขาดความรู้ด้านใด ทางหลักสูตรจะแนะนำให้ศึกษาหาความรู้เพิ่มเติม มีการสอบวัดระดับความรู้พื้นฐานและสอนปรับพื้นฐานให้นักศึกษาที่ไม่ผ่านเกณฑ์ก่อนเข้าเรียนตามโครงสร้างหลักสูตร

2) การประเมินระหว่างการศึกษา

เป็นไปตามรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ซึ่งเป็นการประเมินผู้เรียนจากรายวิชาเฉพาะ และรายวิชาเลือกที่ระบุไว้ในแผนการศึกษาของหลักสูตร โดยสอดคล้องกับแนวคิดการสร้างผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ซึ่งครอบคลุมทักษะทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ คุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษาะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี ทั้งนี้รายละเอียดดังกล่าวได้มีการระบุไว้ใน รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ซึ่งการประเมินผลขึ้นอยู่กับเกณฑ์ของแต่ละรายวิชา โดยผู้สอนจะแจ้งให้นักศึกษาทราบในคาบแรกที่มีการเรียนการสอน และแจ้งไว้ใน Course syllabus

3) การประเมินการสำเร็จการศึกษา

ประกอบด้วย การสอบผ่านในทุกรายวิชา โดยมีหน่วยกิตครบตามที่หลักสูตรกำหนด การสอบผ่านสมรรถนะ 3 ด้าน ได้แก่ สมรรถนะด้านภาษาอังกฤษ สมรรถนะด้านคอมพิวเตอร์ ซึ่งจัดสอบโดยส่วนกลางของมหาวิทยาลัย และสมรรถนะด้านวิชาชีพ หรือ สอบ Exit Exam (การสอบประเมินความรู้ของนักศึกษาก่อนสำเร็จการศึกษา) ซึ่งจัดสอบโดยส่วนกลางของคณะร่วมกับหลักสูตร

4.2. The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร มีการประเมินผลและการอุทธรณ์ผลการประเมินที่ชัดเจน โดยกำหนดให้ทุกรายวิชาเขียนวิธีการประเมินผลไว้ใน มคอ. 3 และต้องแจ้งให้นักศึกษาทราบถึงวิธีการประเมินผล โดยมีการสอบถามความสมัครใจของนักศึกษาด้วย โดยให้จัดทำในคาบแรกของการจัดการเรียนการสอน และทุกครั้งที่ทำการประเมินผลทางหลักสูตรได้กำกับดูแลให้ผู้สอนแจ้งผลการประเมินให้นักศึกษาทราบ นอกจากนี้หลักสูตร มีการประชาสัมพันธ์และกำกับให้นักศึกษาเข้าประเมินรายวิชา ประเมินการสอนของอาจารย์ (นักศึกษาต้องทำการประเมินในเว็บไซต์สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนก่อนดูผลการศึกษา) โดยแจ้งนักศึกษาในชั้นเรียน หรือ Group Line หรือ Chat Messenger ซึ่งผลการประเมินพบว่านักศึกษามีความพอใจในการให้คำปรึกษา นอกจากนี้ในทุกภาคการศึกษามีการประชุมตัดเกรดนักศึกษาร่วมกันของอาจารย์ในหลักสูตรกับคณะเพื่อร่วมกันพิจารณาเกรด และติดตาม ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานะของนักศึกษา โดยเฉพาะในรายที่มีปัญหาเรื่องการเรียน หรือปัญหาอื่น ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อการเรียน หลักสูตรแจ้งให้นักศึกษาทราบว่านักศึกษาสามารถอุทธรณ์ผลการประเมินได้ในกรณีที่นักศึกษามีข้อสงสัยในผลการประเมิน

4.3. The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.

ผลการดำเนินงาน

1) หลักสูตรมีแผนดำเนินการขั้นตอนการประเมินผลผู้เรียน ดังนี้

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้วางแผนให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดทำเกณฑ์และวิธีการประเมิน รวมถึงช่วงเวลาของการประเมินให้มีความเหมาะสม ชัดเจน ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของนักศึกษา และนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรก่อนเปิดภาคการศึกษา

อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรวางแผนร่วมกันในการสื่อสารกับนักศึกษาเกี่ยวกับการเรียนการสอนรวมถึงรายละเอียดในการวัดประเมินผล

2) การปฏิบัติตามแผน หลักสูตรดำเนินการ ดังนี้

ผู้สอนได้นำเสนอเกณฑ์และวิธีการวัดประเมินผลรายวิชาต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อพิจารณาถึงความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา และปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

อาจารย์ผู้สอนออกแบบกิจกรรมการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผลอย่างครอบคลุมทุกมิติของการวัดและประเมินผลทางการศึกษา และได้ดำเนินการแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับการวัดประเมินผลแก่นักศึกษาอย่างครบถ้วน ได้แก่ 1) วิธีการประเมินและเกณฑ์การตัดสินผล การเรียนรู้ ได้แก่ การสอบ การประเมินชิ้นงาน การนำเสนอผลงาน เป็นต้น 2) สัดส่วนการประเมิน 3) เครื่องมือในการประเมิน 4) ช่องทางการสื่อสารเกี่ยวกับการวัดและประเมินผล ได้แจ้งในหลากหลายช่องทาง ได้แก่ คาบแรกของรายวิชา Course Syllabus, Group Line หรือ Chat Messenger

3) การประเมินและตรวจสอบการดำเนินงาน หลักสูตรดำเนินการ ดังนี้

ประชุมหลักสูตรโดยนำผลการประเมินการจัดการเรียนจากภาคการศึกษาที่ผ่านมามาปรับปรุงแล้วออกแบบการเรียนการสอนและการวัดประเมินผล

นักศึกษารับรู้วัตถุประสงค์ของการจัดการเรียนการสอน รวมถึงเกณฑ์การวัดประเมินที่สะท้อนไปยังผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้อย่างชัดเจน โดยทราบจากช่องทางการแจ้งของอาจารย์ ในคาบแรกของการสอนรายวิชามากที่สุด และยังสามารถเข้าไปทบทวนเงื่อนไขการวัดและประเมินผล ได้จาก Course Syllabus และสื่อออนไลน์ ที่อาจารย์ได้สื่อสารไว้

4) การปรับปรุงการดำเนินงาน หลักสูตรดำเนินการ ดังนี้

4.1) นำข้อเสนอจาก มคอ. 5 มคอ. 6 และผลการทวนสอบมาวางแผนเพื่อปรับการวัดประเมินผล ปีถัดไป

4.2) พัฒนาคุณภาพการสื่อสารช่องทางอื่นให้สามารถสื่อสารได้ดีขึ้น

4.4. The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.

ผลการดำเนินงาน

1) หลักสูตรดำเนินการวางแผนประเมินผลผู้เรียน ดังนี้

1.1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการวางแผนในการประเมินผู้เรียนให้สอดคล้องตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านของหลักสูตร

1.2) อาจารย์ผู้สอนได้กำหนดวิธีการประเมินและเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1.3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการกำหนดคุณสมบัติผู้สอน

2) การปฏิบัติตามแผน หลักสูตรดำเนินการ ดังนี้

อาจารย์ผู้สอนนำแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) มากำหนดผลการเรียนรู้และวัตถุประสงค์ของรายวิชา วางแผนวิธีการเรียนการสอนและวิธีการประเมินผล โดยระบุ

รายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการประเมิน เครื่องมือ ประเมิน น้ำหนักการให้คะแนน สอบกลางภาค และสอบปลายภาค และเครื่องมือที่ใช้วัดประเมินผล การเรียนรู้ของนักศึกษาที่หลากหลาย เช่น ข้อสอบ การทำรายงาน การนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน มีระบบการบันทึก เข้าเรียน การทดสอบก่อน-หลังเรียน การสอบทักษะปฏิบัติต่าง ๆ ทั้งนี้ยังมีการช่วยเหลือผู้เรียนที่คะแนนไม่ถึงเกณฑ์หลังผลการสอบกลางภาค เช่น อธิบายหัวข้อที่ผู้เรียนไม่เข้าใจ ทำรายงาน สอบทักษะปฏิบัติ และสอบปากเปล่า

3) การประเมินผลและการตรวจสอบการดำเนินงานหลักสูตร ดำเนินการดังนี้

3.1) กระบวนการวัดประเมินผลแต่ละรายวิชาของหลักสูตรสามารถวัดประเมินนักศึกษาได้ตรงตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวังได้

3.2) กระบวนการทวนสอบโดยรับข้อมูลป้อนกลับจากผู้สอนพบว่า สามารถสะท้อนคุณภาพการวัดประเมินผลได้ประเมินความก้าวหน้าของนักศึกษา โดยแสดงในแผนการสอน หรือรายละเอียดของการสอน (มคอ. 3 และ มคอ. 4 และcourse syllabus) และนำเสนอให้ประธานหลักสูตรให้ความเห็นชอบก่อนเปิดภาคการศึกษา และรายงานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายละเอียดผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ. 5 และ มคอ. 6)

การปรับปรุงการดำเนินงาน หลักสูตรดำเนินการนำข้อเสนอแนะจากการทวนสอบมาปรับปรุงการวัดและการประเมินผลในปีถัดไป

4.5. The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีวิธีการประเมินผลรายวิชาเพื่อวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่คาดหวังซึ่งระบุในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ที่มีความชัดเจน โดยได้มีการตรวจสอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และคณะ หลักสูตรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาโดยเป็นการตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนเมื่อสิ้นสุด ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามธรรมชาติแต่ละรายวิชา ซึ่งประกอบด้วยมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งในแต่ละด้านที่กล่าวมาจะมีข้อย่อยเพื่อดูความรับผิดชอบของแต่และรายวิชาว่าสอนแล้วทำให้ผู้เรียนมีมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) โดยพิจารณาตามเกณฑ์การประเมิน ทั้งนี้ถ้าผลการประเมินต่ำกว่าเกณฑ์ ผู้สอนต้องกลับไปพิจารณาทบทวนการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา เพื่อปรับปรุงวิธีสอนหรือรูปแบบการเรียนรู้แล้วนำไปปรับปรุงในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ของภาคการศึกษาหรือปีการศึกษาต่อไป

4.6. Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีการกำกับดูแลให้อาจารย์ผู้สอนแจ้งผลการสอบให้นักศึกษาทราบภายหลังการสอบเก็บคะแนน และสอบกลางภาค และมหาวิทยาลัยได้กำหนดระยะเวลาการถอนรายวิชาหลังการสอบกลางภาคการศึกษาไปแล้ว หากผู้เรียนได้ผลการสอบกลางภาคไม่เป็นที่พึงประสงค์สามารถถอนรายวิชานั้นได้ โดยอาจารย์ผู้สอนประกาศคะแนนสอบกลางภาคก่อนระยะเวลาการหมดเขตการถอนรายวิชา นักศึกษารับทราบการกระจายคะแนนของรายวิชาจากอาจารย์ผู้สอน จึงสามารถตัดสินใจในการวางแผนการเรียนของแต่ละรายวิชาหลังการประกาศคะแนนสอบกลางภาค นักศึกษามีโอกาสปรับปรุงการเรียนเพื่อให้มีผลการเรียนดีขึ้น โดยมีอาจารย์ผู้สอนให้คำแนะนำในการเรียนแก่นักศึกษา

4.7. The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of industry and alignment to the expected learning outcome

ผลการดำเนินงาน

การทบทวนและปรับปรุงการประเมินผลผู้เรียน และกระบวนการต่าง ๆ หลักสูตรมีการดำเนินการดังนี้

1) การวางแผนการทบทวน และประเมินผลผู้เรียน หลักสูตรดำเนินการ ดังนี้

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้วางแผนให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการทวนสอบเกณฑ์และวิธีการประเมิน หน่วยน้ำหนักของการประเมิน รวมถึงช่วงเวลาของการประเมิน ว่ามีความเหมาะสม ชัดเจน ตามกรอบมาตรฐานวิชาชีพและผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของนักศึกษาหรือไม่ และเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อรับข้อเสนอแนะ

อาจารย์ผู้สอนทวนสอบกี่ยวกับการเรียนการสอนรวมถึงรายละเอียดในการวัดประเมินผล

2) การปฏิบัติตามแผน หลักสูตรดำเนินการดังนี้

ผู้สอนได้ทวนสอบเกณฑ์และวิธีการวัดประเมินผลรายวิชาต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อพิจารณาถึงความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา และปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

อาจารย์ผู้สอนทำการทวนสอบกิจกรรมการเรียนการสอน และการประเมินผลอย่างครอบคลุมทุกมิติของการวัดและประเมินผลทางการศึกษา

3) การประเมินและตรวจสอบการดำเนินงาน หลักสูตรดำเนินการดังนี้

จากการที่อาจารย์ผู้สอนนำผลการทวนสอบการประเมินผลและการจัดการเรียนการสอนมาปรับปรุง แล้วออกแบบการวัดประเมินผลและการจัดการเรียนการสอน แล้วเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทำให้การประเมินผลมีความชัดเจน สะท้อนผลการเรียนรู้ที่คาดหวังได้อย่างชัดเจนมากขึ้น สามารถนำการทวนสอบมาใช้ได้ทันกรอบเวลา

นักศึกษาทราบเกณฑ์การวัดประเมินที่ผ่านการทวนสอบ และสะท้อนไปยังผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้อย่างชัดเจน โดยทราบจากช่องทางการแจ้งของอาจารย์ผู้สอน และยังสามารถเข้าไปทบทวนเงื่อนไขการวัดและประเมินผลได้จาก Course Syllabus และสื่อออนไลน์ ที่อาจารย์ได้สื่อสารไว้

4) การดำเนินการทบทวนและปรับปรุงการประเมินผลผู้เรียน หลักสูตรดำเนินการดังนี้

นำข้อเสนอจากผลการทวนสอบมาวางแผนเพื่อปรับการวัดประเมินผลปีถัดไป

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดให้มีระยะเวลาให้ข้อมูลป้อนกลับที่เป็นมาตรฐาน และครอบคลุมทุกรายวิชา และสื่อสารให้ผู้เกี่ยวข้องทราบในปีการศึกษา 2569

หลักฐานแสดงผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ชื่อหลักฐาน
1.	มคอ. 3 และ มคอ. 4 เว็บเพจ https://drive.google.com/drive/folders/1WTzwJ1N2NtDkQlDL7mfySB46WbDgUGED
2.	มคอ. 5 และ มคอ. 6 เว็บเพจ https://drive.google.com/drive/folders/1WTzwJ1N2NtDkQlDL7mfySB46WbDgUGED
3.	รายงานผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ ปีการศึกษา 2568 เว็บเพจ https://drive.google.com/drive/folders/1WTzwJ1N2NtDkQlDL7mfySB46WbDgUGED

เกณฑ์คุณภาพที่ 5 บุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)

Requirement	1	2	3	4	5	6	7
5.1. The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re-deployment, termination, and retirement plans) is carried out to ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.		✓					
5.2. The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.		✓					
5.3. The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.			✓				
5.4. The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.				✓			
5.5. The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.		✓					
5.6. The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and their academic freedom, are well defined and understood.		✓					
5.7. The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.		✓					
5.8. The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.		✓					
Overall		2					

เกณฑ์คุณภาพที่ 5 – เกณฑ์ย่อย

5.1. The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re-deployment, termination, and retirement plans) is carried out to ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรฯ มีการวางแผนอัตรากำลังและเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการของสายวิชาการทั้งระยะสั้น-ระยะยาว มีการติดตามแผนและความคืบหน้าอย่างต่อเนื่อง โดยหลักสูตรมีแผนอัตรากำลังของอาจารย์ในหลักสูตรและแผนการรองรับการทดแทนอาจารย์เกษียณ และมีการส่งเสริมให้อาจารย์พัฒนาตนเอง และมีการติดตามความคืบหน้าการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรทุก 6 เดือน และมีระบบอาจารย์พี่เลี้ยงให้แก่อาจารย์ใหม่

1. จำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์: ปัจจุบันหลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 5 ท่าน และอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด 6 ท่าน มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ที่ สกอ. กำหนด คือมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 3 ท่าน ปริญญาโท 2 ท่าน และมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการใน 5 ปีย้อนหลัง นอกจากนี้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (มคอ. 2)

2. การบริหารจัดการอาจารย์ที่กำลังปฏิบัติงาน: หลักสูตรได้สนับสนุนการทำงานวิจัยและบริการวิชาการของอาจารย์ทุกท่าน และได้เร่งรัดการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ โดยได้แจ้งผ่านระบบการประเมิน TOR อีกทั้งคณะยังได้สอบถามระยะเวลาการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ทุกคนทุก 6 เดือน (ด้วยเอกสารและอีเมลล์) ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรสามารถบรรลุภารกิจด้านการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการตามทิศทางของสาขาวิชาฯ ในปีการศึกษา 2568 สาขาวิชาฯ มีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 6 ท่าน ซึ่งดำรงตำแหน่งทางวิชาการ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์) จำนวน 2 ท่าน

3. อาจารย์เกษียณอายุราชการ: สาขาวิชาฯ ไม่มีอาจารย์ที่เกษียณอายุราชการในปีการศึกษา 2568 แล้ว แต่จะมีอาจารย์ที่จะเกษียณอายุราชการในปี 2571 จำนวน 1 ท่าน คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา ซึ่งทางสาขาวิชา ฯ ได้มีการวางแผนรองรับภาระงานที่เกิดขึ้นให้กับอาจารย์รุ่นกลางและรุ่นใหม่เรียบร้อยแล้ว

ตารางที่ 5.1-1 ตารางสรุปจำนวนบุคลากรสายวิชาการ

ประเภท	ชาย	หญิง	รวม		ร้อยละของปริญญาเอก
			จำนวน	FTE	
ศาสตราจารย์					ร้อยละ 50
รองศาสตราจารย์					
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1	1	2	17.5	
อาจารย์	1	3	4	8.75	
อาจารย์พิเศษ					
ผู้บรรยายพิเศษ					
อื่นๆ (ระบุ)					

5.2. The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.

ผลการดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยกำหนดภาระงานขั้นต่ำตามตำแหน่งทางวิชาการและตำแหน่งบริหาร โดยกำหนดให้มีการประเมินผลการปฏิบัติงานตามภาระงาน และประเมินสมรรถนะของอาจารย์ตามตำแหน่งทางวิชาการ ปีละ 2 ครั้ง โดยก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษาคณะจะแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจประเมินผลการปฏิบัติงาน ดำเนินการตรวจประเมินและแจ้งผลการประเมินกลับให้ผู้ถูกประเมินลงนามรับทราบก่อนส่งผลการประเมินให้มหาวิทยาลัย

5.3. The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.

ผลการดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยกำหนดสมรรถนะของอาจารย์ไว้ 4 สมรรถนะ ได้แก่ 1) การเรียนการสอน 2) การวิจัย 3) การบริการวิชาการ และ 4) อื่น ๆ (การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม งานบริหาร การบริหารงานหลักสูตร ฯลฯ) โดยอาจารย์จะต้องจัดทำข้อตกลงภาระงานตามมาตรฐานปีละ 2 ครั้ง (ข้าราชการ) และ 1 ครั้ง (พนักงานมหาวิทยาลัย) ผ่านระบบประเมินแบบออนไลน์ จากการประเมินดังกล่าวทำให้หลักสูตรสามารถกำหนด ตรวจสอบ ติดตาม และประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ได้ และสามารถสื่อสารกลับด้วยการให้ข้อเสนอแนะในการพัฒนาตัวเองของอาจารย์แต่ละท่านได้อีกด้วย นอกจากนั้นยังได้รับการตรวจสอบและติดตามจากคณะและมหาวิทยาลัย โดยมหาวิทยาลัยมีนโยบายปรับเลื่อนเงินเดือนไม่เกิน 6% สำหรับอาจารย์ทุกท่านตามระดับตำแหน่งทางวิชาการ จึงทำให้อาจารย์ต้องเร่งพัฒนาสมรรถนะเพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการให้เร็วขึ้น

5.4. The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรได้กำหนดภาระงานด้านการเรียนการสอน การวิจัย และบริการวิชาการ ที่เหมาะสมกับคุณวุฒิ ประสบการณ์และความถนัดของอาจารย์แต่ละท่าน โดยเริ่มตั้งแต่การรับอาจารย์ใหม่ที่ได้กำหนดคุณสมบัติและความเชี่ยวชาญตามที่หลักสูตรต้องการ เมื่อรับอาจารย์ใหม่เข้ามาแล้ว หลักสูตรได้กำหนดภาระงานให้กับอาจารย์ใหม่ทั้งงานสอน งานวิจัย และงานบริการวิชาการที่ตรงกับความเชี่ยวชาญและถนัด ในขณะที่อาจารย์แต่ละคนจะรับผิดชอบสอนในรายวิชาและชุดวิชาที่ตัวเองมีความถนัดและเชี่ยวชาญ ส่วนภาระงานด้านวิจัยและบริการวิชาการนั้น หลักสูตรได้ให้ความอิสระทางวิชาการกับอาจารย์ทุกคนในการวิจัยและบริการวิชาการในศาสตร์ /สาขาชำนาญการ และประเด็นความสนใจของอาจารย์แต่ละท่าน อย่างไรก็ตามจากการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เห็นชอบร่วมกันที่จะกำหนดแนวทางงานวิจัยและงานบริการวิชาการใ นลักษณะการบูรณาการศาสตร์/สาขาชำนาญการ

5.5. The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัยใช้ระบบคุณธรรมในการส่งเสริมความก้าวหน้าให้กับอาจารย์โดยคำนึงถึงการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ ในขณะที่การขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการนั้น มหาวิทยาลัยได้ใช้เกณฑ์ตามประกาศสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษาฯ ในการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการและยึดหลักความเป็นธรรม ซึ่งปัจจุบันได้เปิดโอกาสให้อาจารย์สามารถใช้ได้ทั้งผลงานทางวิชาการและงานบริการชุมชนในการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ซึ่งในปีการศึกษา 2568 ยังไม่มีผู้ได้รับตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มจากเดิมที่มีอยู่จำนวน 2 ท่าน

5.6. The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and their academic freedom, are well defined and understo

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์ทุกท่านได้รับการแจ้งสิทธิ ผลประโยชน์ บทบาท ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ และความเป็นอิสระทางวิชาการในการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ส่วนกองบริหารงานบุคคลของมหาวิทยาลัยได้แจ้งสิทธิและผลประโยชน์ของอาจารย์อยู่เสมอผ่านทางเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย กลุ่มไลน์คณะฯ กลุ่มไลน์สาขาวิชาฯ นอกจากนี้กองบริหารงานบุคคลยังเอกสารออนไลน์เรื่องการประเมินและปรับเลื่อนเงินเดือน การตรวจสุขภาพประจำปีกับโรงพยาบาลมหาสารคาม การทำประกันอุบัติเหตุกลุ่ม สิทธิ์การเบิกจ่ายตรงและกองทุนประกันสังคม และแผนการลงทุนในกองทุนสำรองเลี้ยงชีพ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมี Facebook ของบุคลากรข้าราชการและพนักงานมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นช่องทางในการแจ้งข่าวสารเรื่องสิทธิและผลประโยชน์ต่าง ๆ ให้อาจารย์ได้ทราบ

5.7. The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรและคณะฯ มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาการเรียนการสอนที่ทางมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานอื่น ๆ ได้จัดทำขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำเนินงานของหลักสูตรและเทคนิคการเรียนการสอนแบบ active learning ต่าง ๆ และการเข้าร่วมอบรมที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย และงานบริการวิชาการ ทั้งนี้ความต้องการในการพัฒนาตนเองของอาจารย์ในหลักสูตร ได้ถูกสำรวจทุก 6 เดือน ผ่านแผนพัฒนารายบุคคล (IDP) และอาจารย์ในหลักสูตรสามารถแจ้งความจำนงในการเข้าร่วมกิจกรรมบางอย่างได้โดยตรงที่พิจารณาแล้วเห็นว่าสอดคล้องกับการพัฒนาตนเอง โดยอาจารย์สามารถยื่นหนังสือขออนุมัติเข้ารับการฝึกอบรมเรื่องต่าง ๆ มายังประธานสาขาวิชาฯ เมื่อประธานสาขาวิชาฯ อนุมัติในเบื้องต้นแล้ว จะส่งต่อให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติอีกครั้งหนึ่ง สำหรับการดำเนินงานของหลักสูตรได้กระตุ้นและส่งเสริมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เข้าร่วมอย่างน้อยปีละ 1 กิจกรรม ในปีการศึกษา 2568 กิจกรรมการฝึกอบรมและพัฒนาส่วนใหญ่ที่บุคลากรสายวิชาการเข้าร่วมแบ่งออกเป็นด้านการเรียนการสอน ด้านการวิจัย และด้านอื่น ๆ เช่น 1. ด้านการเรียนการสอน 1.1) การอบรมผู้ประเมิน AUN-QA Ver.4 1.2) อบรมเทคนิคการเรียนการสอนแบบ active learning ต่าง ๆ 2. ด้านการวิจัย เช่น การเขียนตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ มาตรฐานต่าง ๆ เป็นต้น อบรมจริยธรรมการวิจัยในคน เป็นต้น

5.8. The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.

ผลการดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยกำหนดให้มีการประเมินผลการปฏิบัติงาน (แบบ ป.มรม.) สำหรับบุคลากรข้าราชการมีการประเมินปีละ 2 ครั้ง ส่วนพนักงานมหาวิทยาลัยและพนักงานเงินรายได้ประเมิน 1 ครั้ง/ปี ซึ่งภาระงานของอาจารย์มี 4 ประเภท คือ 1. ภาระงานสอน 2. ภาระงานวิจัย 3. ภาระงานบริการวิชาการ และ 4. ภาระงานบริหารและอื่น ๆ ซึ่งผู้ได้คะแนนระดับดีเด่นมีโอกาสได้รับการปรับเลื่อนขั้นเงินเดือนสูงกว่าระดับดีมากและระดับดี ทั้งนี้ระดับคะแนนการประเมินและการปรับเลื่อนเงินเดือนจะสอดคล้องกับภาระงานทั้ง 4 ด้าน ซึ่งสามารถนำมาใช้ในการประเมินสมรรถนะของอาจารย์ได้ คณะฯ มีการสร้างแรงจูงใจมอบใบประกาศเกียรติ

คุณแก่บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนในการปฏิบัติงาน ซึ่งดำเนินการเป็นประจำทุกปี โดยให้หลักสูตรเสนอรายชื่อบุคลากรไปยังคณะแล้วคณะกรรมการภายในจะดำเนินการพิจารณาคุณสมบัติและผลงานของผู้ได้รับการเสนอชื่อต่อไป ผู้ คณะฯ จะดำเนินการยกย่อง เชิดชูเกียรติ ผู้ได้รับรางวัลต่าง ๆ โดยแสดงความยินดีในโอกาสสำคัญของคณะ เช่น งานประชุมก่อนเปิดภาคเรียน งานปีใหม่ รวมทั้งประกาศผ่านช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ เว็บไซต์คณะฯ และ Facebook page ติดป้ายประกาศของหน่วยงาน/สาขาวิชา/ห้องเรียนต่าง ๆ และจอทีวีระบบ digital signage เพื่อการประชาสัมพันธ์ของคณะฯ เพื่อเป็นการสร้างขวัญและกำลังใจแก่บุคลากรที่ได้รับรางวัล และเป็นแรงจูงใจที่จะกระตุ้นให้มีความตั้งใจในการพัฒนาตนเองและงานต่อไป

หลักฐานแสดงผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ชื่อหลักฐาน
1	รายละเอียดหลักสูตร มคอ.2 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เว็บเพจ https://drive.google.com/drive/folders/1WTzwJ1N2NtDkQlDL7mfySB46WbDgUGED
2	IDP

เกณฑ์คุณภาพที่ 6 การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน (Student Support Services)

Requirement	1	2	3	4	5	6	7
6.1. The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date				✓			
6.2. Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.				✓			
6.3. An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.				✓			
6.4. Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.			✓				
6.5. The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders needs. Roles and relationships are shown to be well-defined to ensure smooth delivery of the services.			✓				
6.6. Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.			✓				
Overall			3				

เกณฑ์คุณภาพที่ 6 – เกณฑ์ย่อย

6.1. The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรได้มีการกำหนดนโยบายการรับเข้า และหลักเกณฑ์คุณสมบัติของนักศึกษา ใน มคอ.2 หมวด 3 หน้า 14-15 มีการประชาสัมพันธ์การรับสมัครผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook, TikTok และแผ่นพับประชาสัมพันธ์ ผ่านเว็บไซต์ระบบการสมัครออนไลน์ของมหาวิทยาลัย โดยมีแผนการับนักศึกษา คือ โครงการรับด้วย Portfolio, เด็กดี (พัฒนาท้องถิ่น), รับตรงโดยคณะ

ดำเนินการรอบ 1, รับตรงโดยคณะดำเนินการรอบ 2, รับตรงโดยคณะดำเนินการรอบ 3 จำนวนนักศึกษาของหลักสูตรดังแสดงใน ตารางที่ 6.1-1 และตารางที่ 6.1-2

ตารางที่ 6.1-1 ปริมาณนักศึกษาปีแรก (ห้าปีย้อนหลัง)

ปีการศึกษา	ผู้สมัคร		
	จำนวนที่สมัครเรียน	จำนวนที่ประกาศรับ	จำนวนที่รับเข้า/จำนวนที่ลงทะเบียน
2568	30	25	15
2567	36	25	17
2566	28	25	14
2565	41	25	23
2564	34	25	14

ตารางที่ 6.1-2 จำนวนนักศึกษาทั้งหมด (ห้าปีย้อนหลัง)

ปีการศึกษา	นักศึกษา			
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4
2568	15	15	XX	XX
2567	17	15	15	XX
2566	14	6	6	6
2565	23	15	15	15
2564	14	9	9	9

หมายเหตุ กรณีที่หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นจำนวนเวลา 5 ปี ให้ระบุ ปีที่ 1- ปีที่ 5 และ > ปีที่ 5

6.2. Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีการกำหนดแผนระยะสั้นและระยะยาวของกิจกรรมทางวิชาการและไม่ใช่วิชาการของหลักสูตรดังแสดงใน ตารางที่ 6.2-1

ตารางที่ 6.2-1 กิจกรรมทางวิชาการและไม่ใช่วิชาการของหลักสูตร

โครงการ/กิจกรรมของหลักสูตร	ประเภทของโครงการ		แผนการดำเนินงานของโครงการ		
	วิชาการ	ไม่ใช่วิชาการ	ภาคเรียน	ปีการศึกษา	ตลอดหลักสูตร
1. โครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมพี่พบน้อง)		✓	✓	✓	✓

โครงการ/กิจกรรมของหลักสูตร	ประเภทของโครงการ		แผนการดำเนินงานของโครงการ		
	วิชาการ	ไม่ใช่วิชาการ	ภาคเรียน	ปีการศึกษา	ตลอดหลักสูตร
2. โครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมบายเนียร์)		✓	✓	✓	✓
3. โครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมตรวจประกันภายในระดับหลักสูตร)	✓		✓	✓	✓
4. โครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมเรียนรู้ประสบการณ์นอกสถานที่)	✓		✓	✓	✓
5. โครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพด้านเกษตร เครือข่ายราชภัฏทั่วประเทศ)	✓		✓	✓	✓
6. โครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมต้อนรับน้องใหม่)		✓	✓	✓	✓
7. โครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมแข่งขันตอบปัญหาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร (FoSTAT – Nestlé Quiz Bowl))	✓		✓	✓	✓
8. โครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมฝึกปฏิบัติวิชาชีพ ผลิตอาหารกระป๋องด้วยเครื่องจักรระบบไอน้ำ)	✓		✓	✓	✓

6.3. An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.

ผลการดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยมีระบบการติดตามความก้าวหน้า ติดตามเกรด และติดตามผลการเรียนทางระบบ Regis.rmu.ac.th ของมหาวิทยาลัย ซึ่งนักศึกษาสามารถติดตามผลการลงทะเบียน และผลการศึกษาได้

6.4. Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรได้ดำเนินการจัดทำกิจกรรมเสริมหลักสูตรในปีการศึกษา 2568 จำนวน 1 โครงการ ได้แก่ โครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา ประกอบด้วยกิจกรรมย่อยจำนวน 8 กิจกรรม ดังนี้

1. กิจกรรมพี่พบน้อง
2. กิจกรรมบายเนียร์
3. กิจกรรมตรวจประกันภายในระดับหลักสูตร
4. กิจกรรมเรียนรู้ประสบการณ์นอกสถานที่
5. กิจกรรมแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพด้านเกษตร เครือข่ายราชภัฏทั่วประเทศ
6. กิจกรรมต้อนรับน้องใหม่
7. กิจกรรมแข่งขันตอบปัญหาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร (FoSTAT – Nestlé Quiz Bowl)
8. กิจกรรมฝึกปฏิบัติวิชาชีพ ผลิตอาหารกระป๋องด้วยเครื่องจักรระบบไอน้ำ

6.5. The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders.

ผลการดำเนินงาน

เจ้าหน้าที่ฝ่ายสนับสนุนของหลักสูตรคือ นักวิทยาศาสตร์ จำนวน 1 ท่าน การกำหนดสมรรถนะและการประเมินสมรรถนะกำหนดไว้ในการประเมินภาระงานในแบบประเมิน ป.มรม. ตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้การประเมินสมรรถนะจะดำเนินการจากการประเมินตนเองและถูกประเมินโดยผู้บังคับบัญชา และนำผลการประเมินส่งต่อไปยังระบบการประเมินบุคลากรของมหาวิทยาลัยต่อไป

ตารางที่ 6.5-1 จำนวนเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน

เจ้าหน้าที่สนับสนุน	ต่ำกว่าปริญญาตรี	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	จำนวนทั้งหมด
บุคลากรห้องสมุด					
บุคลากรห้องปฏิบัติการ			1		
บุคลากรด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ					
บุคลากรด้านงานบริหารงานบุคคล					
บุคลากรด้านงานบริการนิสิต (ระบุประเภทงานบริการ)					
อื่นๆ (ระบุ)					
จำนวนทั้งหมด			1		

6.6. Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.

ผลการดำเนินงาน

ระบบการให้บริการของมหาวิทยาลัยมีระบบการประเมินความพึงพอใจของการให้บริการโดยมีคะแนนการประเมิน

หลักฐานแสดงผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ชื่อหลักฐาน
6-1	ระบบสมัครนักศึกษา https://e-admission.rmu.ac.th/
6-2	ระบบติดตามผลการเรียน https://regis.rmu.ac.th/registrar/home.asp
6-3	แบบรายงานผลการดำเนินการโครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมพี่พบน้อง)
6-4	แบบรายงานผลการดำเนินการโครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมบายเนียร์)
6-5	แบบรายงานผลการดำเนินการโครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมตรวจประกันภายในระดับหลักสูตร)
6-6	แบบรายงานผลการดำเนินการโครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมเรียนรู้ประสบการณ์นอกสถานที่)
6-7	แบบรายงานผลการดำเนินการโครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพด้านเกษตร เครือข่ายราชภัฏทั่วประเทศ)
6-8	แบบรายงานผลการดำเนินการโครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมต้อนรับน้องใหม่)
6-9	แบบรายงานผลการดำเนินการโครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมแข่งขันตอบปัญหาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร (FoSTAT – Nestlé Quiz Bowl))
6-10	แบบรายงานผลการดำเนินการโครงการพัฒนาทักษะวิชาการและวิชาชีพนักศึกษา (กิจกรรมฝึกปฏิบัติวิชาชีพ ผลิตอาหารกระป๋องด้วยเครื่องจักรระบบไอน้ำ)

เกณฑ์คุณภาพที่ 7 สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure)

Requirement	1	2	3	4	5	6	7
7.1. The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.			✓				
7.2. The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.			✓				
7.3. A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.				✓			
7.4. The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.				✓			
7.5. The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure that enables the campus community to fully exploit information technology for teaching, research, service, and administration.				✓			
7.6. The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.			✓				
7.7. The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.				✓			
7.8. The competences of the support staff rendering services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.			✓				
7.9. The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.			✓				
Overall			3				

เกณฑ์คุณภาพที่ 7 –เกณฑ์ย่อย

7.1. The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.

ผลการดำเนินงาน

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จัดการเรียนการสอนอยู่ที่ อาคาร 18 สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร และ อาคาร 35 คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ซึ่งประกอบไปด้วยห้องประชุม ห้องเรียน ห้องพักอาจารย์ ห้องพักเจ้าหน้าที่นักวิทยาศาสตร์ ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร และห้องสำหรับเรียนรู้ด้วยตนเอง จากข้อมูลพบว่าสาขามีอุปกรณ์การเรียนการสอน เช่น จอทีวี โปรเจคเตอร์ และระบบอินเทอร์เน็ตไร้สาย ช่วยสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพ

ห้องปฏิบัติการเพียงพอสำหรับการเรียนการสอนรายวิชาทางเทคโนโลยีการอาหาร ทำให้นักศึกษามีโอกาสฝึกทักษะอย่างรอบด้าน หลักสูตรมีแผนการปรับปรุงการจัดห้องเรียนหรือจัดซื้อครุภัณฑ์ใหม่ ๆ อย่างต่อเนื่อง

7.2. The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.

ผลการดำเนินงาน

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มีนโยบายในการพัฒนาและจัดหาเครื่องมือวิทยาศาสตร์และห้องปฏิบัติการให้ทันสมัยทันต่อเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลง และเหมาะสมกับรายวิชาที่เปิดสอน เพื่อให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และความต้องการของตลาดแรงงาน โดยเน้นความปลอดภัย ความพร้อมใช้งาน และประสิทธิภาพสูงสุดในการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ มีการจัดซื้อและบำรุงรักษาเครื่องมือวิทยาศาสตร์อย่างสม่ำเสมอ โดยมอบหมายเจ้าหน้าที่วิทยาศาสตร์เป็นผู้ดูแลหลัก มีแผนการตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือวิทยาศาสตร์ตามรอบระยะเวลา ห้องปฏิบัติการมีการติดตั้งอุปกรณ์พื้นฐานและเครื่องมือเฉพาะทาง เช่น เครื่องมือวิเคราะห์อาหาร และเครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร มีการอบรมให้แก่นักศึกษาและอาจารย์ให้ใช้งานเครื่องมืออย่างถูกต้องก่อนเข้าสู่ปฏิบัติการ และมีคู่มือการใช้งานของเครื่องมือแต่ละประเภท ทำให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในรายวิชาปฏิบัติการที่ดีขึ้น และนักศึกษาสามารถใช้เครื่องมือวิเคราะห์ผลในงานวิจัยระดับปริญญาตรีได้จริง

7.3. A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรเทคโนโลยีการอาหาร ใช้โครงสร้างพื้นฐานแหล่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญภายในมหาวิทยาลัย ได้แก่ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับนักศึกษาใช้บริการค้นคว้า หาความรู้จากหนังสือ ตำรา วารสาร วิทยานิพนธ์ รายงานการวิจัย สื่ออิเล็กทรอนิกส์และฐานข้อมูลทางเทคโนโลยี โดยสามารถสืบค้นแบบออนไลน์ผ่านระบบอินเทอร์เน็ตทั้งระบบสายและไร้สายที่จัดให้บริการโดยไม่มีค่าใช้จ่าย นอกจากนี้หลักสูตรได้แนะนำให้นักศึกษาใช้แหล่งสารสนเทศออนไลน์นอกมหาวิทยาลัย ที่สามารถใช้เพื่อการศึกษา ค้นคว้าได้โดยไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียม ได้แก่ ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ฉบับเต็ม (ThaiLIS) และฐานข้อมูล Google Scholar รวมทั้งหลักสูตรมีแผนจัดอบรมนักศึกษาเรียนรู้การใช้ฐานข้อมูล การประเมินความน่าเชื่อถือของแหล่งข้อมูล และการอ้างอิงทางวิชาการ

7.4. The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students

ผลการดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยจัดให้มีระบบเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ เพื่อตอบสนองความจำเป็นของอาจารย์ เจ้าหน้าที่ และผู้เรียน ได้แก่ ระบบการจองรถสำหรับอาจารย์ บุคลากร ที่สามารถดำเนินการผ่านเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย รวมทั้ง ระบบการลงทะเบียนที่ใช้สำหรับการลงทะเบียนเรียน ดูผลการเรียน ชำระค่าธรรมเนียม และดำเนินการด้านวิชาการอื่น ๆ อย่างครบวงจร และระบบการจองห้องประชุม ทำให้บุคลากรสามารถใช้ระบบจองรถและห้องประชุมได้อย่างสะดวก รวดเร็ว ลดภาระการประสานงานแบบเอกสาร

7.5. The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure that enables the campus community to fully exploit information technology for teaching, research, service, and administration

ผลการดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยมีการจัดหาเครื่องคอมพิวเตอร์และโครงสร้างพื้นฐานเครือข่ายที่เข้าถึงได้ง่าย โดยบุคลากรและนักศึกษาสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนการสอน การวิจัย การบริการ และการบริหารงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ ทั้งจากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ บริการห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ นอกจากนี้ มหาวิทยาลัย มีการจัดหาโปรแกรมที่มีลิขสิทธิ์ เช่น โปรแกรม Windows สำหรับบริการให้บุคลากร และนักศึกษา ติดตั้งในเครื่องแบบ Desk top หรือ Note book ในขณะเดียวได้ติดตั้งเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ทั่วทุกอาคารในมหาวิทยาลัย ทั้งในรูปแบบสายและรูปแบบไร้สาย

7.6. The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรใช้แนวทางการดำเนินงานของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารในการกำหนดมาตรการด้านสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัย และสุขภาพ โดยจัดทำเป็นประกาศของคณะ และสื่อสารไปยังบุคลากรทุกคน โดยดำเนินงานตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม เรื่อง มาตรการรักษาสิ่งแวดล้อมในสถานที่ทำงาน พ.ศ. 2567 ที่สอดคล้องกับแนวคิด “Green University” และเป้าหมายการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสุทธิเป็นศูนย์ (Net Zero Emissions) มีมาตรฐานทางด้านความปลอดภัยและมาตรฐานทางด้านสุขภาพในการกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 รวมถึงมหาวิทยาลัยมีการจัดให้บริการกลุ่มบุคคลที่มีความต้องการพิเศษ เช่น ทางลาด

7.7. The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.

ผลการดำเนินงาน

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จัดการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามและมีพื้นที่สำหรับการทำกิจกรรมต่าง ๆ เช่น โรงยิม สนามฟุตบอล สนามบาสเก็ตบอล ทางเดิน ที่รับประทานอาหาร เป็นต้น มีศูนย์แพทย์ให้คำปรึกษาหากมีปัญหาด้านสุขภาพ มีศูนย์อาหารอย่างเพียงพอ มีห้องสำหรับศึกษาเรียนรู้ ทำวิจัย และให้คำปรึกษากับนักศึกษาอย่างใกล้ชิด

ส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างนักศึกษา อาจารย์ และบุคลากร ผ่านกิจกรรมสาขา การให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด และการใช้ชีวิตร่วมกันในพื้นที่มหาวิทยาลัย ทำให้นักศึกษาใช้บริการพื้นที่ต่าง ๆ ได้อย่างครอบคลุม ทั้งเพื่อการเรียนรู้ พักผ่อน และออกกำลังกาย

7.8. The competences of the support staff rendering services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.

ผลการดำเนินงาน

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มีเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน เป็นเจ้าหน้าที่รับผิดชอบให้ความสะดวกและสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน การวิจัยและกิจการนักศึกษา เช่น การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ห้องปฏิบัติการ การช่วยเหลืออาจารย์และนักศึกษาในการใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ ที่กำหนดสมรรถนะโดยกองบริหารงานบุคคลของมหาวิทยาลัย มีการประเมินผลการปฏิบัติงาน ปีละ 2 ครั้ง และมีการแจ้งผลการประเมินให้รับทราบเพื่อนำผลมาพัฒนาและปรับปรุง ทำให้เจ้าหน้าที่สามารถให้บริการได้ตรงเวลา มีความถูกต้อง และได้รับความพึงพอใจจากอาจารย์และนักศึกษา หลักสูตรมีแผนจัดส่งเจ้าหน้าที่เข้ารับการอบรมเพิ่มเติม เช่น การใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์รุ่นใหม่ และความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ

7.9. The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.

ผลการดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยมีการประเมินคุณภาพของสิ่งสนับสนุนอย่างต่อเนื่องผ่านทางหน้าเว็บไซต์ของหน่วยงาน และการประเมินของระบบสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษา/อาจารย์ ต่อหลักสูตร รวมทั้งสิ่งสนับสนุนการศึกษาของมหาวิทยาลัย ที่ดำเนินการโดยสำนักมาตรฐานและประกันคุณภาพการศึกษา เช่น ห้องสมุดและแหล่งเรียนรู้ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศของมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการบริการสิ่งอำนวยความสะดวกที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น ห้องสมุดและแหล่งเรียนรู้อื่น ๆ ผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์

หลักฐานแสดงผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ชื่อหลักฐาน
7-1	ระบบจองรถ ระบบจองยานพาหนะออนไลน์ ม.ราชภัฏมหาสารคาม (rmu.ac.th)
7-2	ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม เรื่อง มาตรการรักษาสิ่งแวดล้อมในสถานที่ทำงานของมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม เว็บเพจ chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://center.rmu.ac.th/web2026/file/P09.pdf
7-3	ภาพถ่ายสำนักงาน ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ สิ่งสนับสนุนการเรียน อาคาร สิ่งอำนวยความสะดวก ของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

เกณฑ์คุณภาพที่ 8 ผลผลิตและผลลัพธ์

Requirement	1	2	3	4	5	6	7
8.1. The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.			✓				
8.2. Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.			✓				
8.3. Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.			✓				
8.4. Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.			✓				
8.5. Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.			✓				
Overall			3				

เกณฑ์คุณภาพที่ 8 –เกณฑ์ย่อย

8.1. The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีอัตราการจบการศึกษาปีการศึกษา 2564 ร้อยละ 73.68 และปีการศึกษา 2565 ร้อยละ 65.22 ส่วนของอัตราของผู้เรียนที่ออกกลางคันมีแนวโน้มลดลง จากจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าศึกษา ปีการศึกษา 2566 ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 35.71 ปีการศึกษา 2567 ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 29.41 และปีการศึกษา 2568 คิดเป็นร้อยละ 6.67

หลักสูตรได้จัดประชุมเพื่อมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 1 ท่าน ทำหน้าที่รับผิดชอบการเก็บผลการประเมินและข้อร้องเรียนจากกิจกรรมการรับนักศึกษา และการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 นอกจากนั้นเพื่อความชัดเจนในเรียนการจัดการเรียนการสอนและการจัดการข้อร้องเรียนหลักสูตรได้จัดทำ “การสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม” ของหลักสูตรเอง ควบคู่ไปกับการทำการประเมินจากสำนักมาตรฐานและประกันคุณภาพ โดยทำการประเมินครอบคลุมทุกด้าน และออกแบบการประเมินให้นักศึกษาทุกคนได้เขียนข้อร้องเรียน และนำผลการสำรวจและข้อร้องเรียนมาพิจารณาและปรับปรุง โดยได้ดำเนินการปรับปรุงแล้ว คือ เพิ่มอุปกรณ์เครื่องครัว และระบบน้ำ โดยสาขาได้ดำเนินการจัดซื้อเพื่อให้พร้อมสำหรับปีการศึกษา 2569 เพื่อลดอัตราของผู้เรียนที่ออกกลางคันและเพิ่มอัตราของผู้เรียนที่จบภายใน 4 ปี

ตารางที่ 8.1-1 อัตราการจบการศึกษาและอัตราการออกกลางคัน (ห้าปีย้อนหลัง) (กรณีหลักสูตร 4 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนนักศึกษาแรกเข้า	ร้อยละของผู้เรียนที่จบภายใน			ร้อยละของผู้เรียนที่ออกกลางคัน			
		3 ปี	4 ปี	>4 ปี	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4 ขึ้นไป
2564	19	-	73.68			26.32		
2565	23	-	65.22			34.78		
2566	14	-	-			35.71		
2567	17	-	-			29.41		
2568	15	-	-			6.67		

8.2. Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

ผลการดำเนินงาน

ปีการศึกษา 2568 หลักสูตรได้ทำการสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตระดับปริญญาตรี เพื่อประเมินร้อยละของจำนวนบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี พบว่า มีบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้รับการจ้างงาน ตลอดจนการประกอบอาชีพอิสระ การเป็นผู้ประกอบการ และการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น ภายใน 1 ปี เท่ากับ 8 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 ซึ่งเท่ากับปีการศึกษา 2567

ตารางที่ 8.2-1 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตและการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้นภายในเวลา 1 ปี

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
1. จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	9	-
2. จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	8	88.89
3. จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)		
• ตรงสาขาที่เรียน	3	37.50
• ไม่ตรงสาขาที่เรียน	2	25.00
4. จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ	2	25.00
5. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา/ระหว่างเข้าศึกษา	-	-
6. จำนวนบัณฑิตที่ศึกษาต่อ	-	-
7. จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	-	-
8. จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	1	12.50
9. ร้อยละของบัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	8	100.00

8.3. Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีการดำเนินการส่งเสริมและประเมินเพื่อการพัฒนาอย่างต่อเนื่องในด้านงานวิจัยและงานสร้างสรรค์แล้วเกิดผลดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความความพึงพอใจต่อคุณภาพอาจารย์ด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ อยู่ในระดับมากที่สุด (4.80 คะแนน)
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรอยู่ในระดับมากที่สุด (5.00 คะแนน)
5. อาจารย์มีจำนวนผลงานวิจัยตีพิมพ์ในปีการศึกษา 2568 ที่ผ่านมาจำนวน 5 เรื่อง ซึ่งสูงกว่าปีการศึกษาที่ผ่านมา

ตารางที่ 8.3- ประเภทและจำนวนสิ่งพิมพ์งานวิจัย

ปี (ปฏิทิน)	ประเภทผลงานตีพิมพ์						
	Proceeding ระดับชาติ	Proceeding ระดับ นานาชาติ/ อนุสิทธิบัตร	TCI กลุ่ม 2	TCI กลุ่ม 1	วารสาร ระดับ นานาชาติ/ สิทธิบัตร/ ตำรา	รวม	จำนวน ผลงาน ตีพิมพ์ต่อ บุคลากร
2568	1				4	5	0.83

8.4. Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรได้ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อวิเคราะห์ผลลัพธ์หรือความสำเร็จของหลักสูหตร เช่น จำนวนนักศึกษาแรกรับ อัตราการคงอยู่ การตกออก การลาออก อัตราการสำเร็จการศึกษา ระยะเวลาการศึกษาโดยเฉลี่ย ร้อยละการได้งานทำของบัณฑิต ผลงานวิจัย และผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์และนักศึกษา เพื่อแสดงให้เห็นภาพรวมในการดำเนินงานของหลักสูตร ได้แก่ จุดแข็ง จุดอ่อน จุดที่ควรพัฒนา และหาแนวทางปรับปรุงผลผลิตและผลลัพธ์ของหลักสูตรให้ดีขึ้น

8.5. Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement

ผลการดำเนินงาน

ปีการศึกษา 2568 หลักสูตรได้จัดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนทำการประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตร จากระบบสำรวจความพึงพอใจอาจารย์ต่อหลักสูตรปีการศึกษา 2568 จำนวน 5 ด้าน ที่จัดทำโดยสำนักมาตรฐานและ

ประกันคุณภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ได้แก่ 1) ด้านการรับและแต่งตั้งอาจารย์ 2) ด้านการบริหารอาจารย์ 3) ด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ 4) ด้านการบริหารหลักสูตร และด้านกระบวนการเรียนการสอน

ผลรายงานจากระบบ ณ วันที่ 27 พฤษภาคม พ.ศ. 2569 ได้แจ้งผลการประเมินมีค่าเฉลี่ย คะแนนความพึงพอใจอยู่ที่ 4.95 จากคะแนนเต็ม 5 ซึ่งมีคะแนนอยู่ในระดับมาก

หลักฐานแสดงผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ชื่อหลักฐาน
8-1	ข้อมูลนักศึกษาที่คงอยู่และสำเร็จการศึกษา จากระบบบริการการศึกษา https://regis.rmu.ac.th/
8-2	แบบสำรวจและผลสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำและประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี ปีการศึกษา 2568
8-3	ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เว็บเพจ https://drive.google.com/drive/folders/1WTzwJ1N2NtDkQlDL7mfySB46WbDgUGED
8-4	ความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตร

ส่วนที่ 3
สรุปผลการประเมินตนเอง

3.1 ผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์ AUN-QA

ผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์ AUN-QA (เป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ)

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
1.	**Expected Learning Outcomes**			
1.1	The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders	2	1	
1.2	The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.	2	1	
1.3	The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problem solving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).	2	2	
1.4	The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.	2	2	
1.5	The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.	2	2	
Overall Opinion		**2**	**1**	

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
2. Programme Structure and Content				
2.1	The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.	2	2	
2.2	The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.	2	2	
2.3	The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.	2	2	
2.4	The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.	2	2	
2.5	The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated	2	2	
2.6	The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.	2	2	
2.7	The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.	2	2	
Overall Opinion		**2**	**2**	
3. Teaching and Learning Approach				
3.1	The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.	3	3	

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
3.2	The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.	3	3	
3.3	The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.	3	3	
3.4	The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and instilling in students a commitment for life-long learning (e.g. commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices).	3	3	
3.5	The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.	3	3	
3.6	The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.	3	2	
Overall Opinion		**3**	**3**	
4. Student Assessment				
4.1	A variety of assessment methods are shown to be used and are shown to be constructively aligned to achieving the expected learning outcomes and the teaching and learning objectives.	4	4	
4.2	The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.	4	4	
4.3	The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.	4	4	

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
4.4	The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.	4	4	
4.5	The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.	4	4	
4.6	Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.	4	4	
4.7	The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of industry and alignment to the expected learning outcomes.	4	4	
Overall Opinion		**4**	**4**	
5. Academic Staff				
5.1	The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re-deployment, termination, and retirement plans) is carried out to ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.	3	2	
5.2	The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.	3	2	
5.3	The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.	3	3	
5.4	The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.	4	4	

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
5.5	The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.	3	2	
5.6	The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and their academic freedom, are well defined and understood.	3	2	
5.7	The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.	3	2	
5.8	The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.	3	2	
Overall Opinion		**3**	**2**	
6. การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน (Student Support Services)				
6.1	The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date.	4	4	
6.2	Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.	4	4	
6.3	An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be	4	4	

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
	systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.			
6.4	Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.	4	3	
6.5	The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders needs. Roles and relationships are shown to be well-defined to ensure smooth delivery of the services.	4	3	
6.6	Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.	4	3	
Overall Opinion		**4**	**3**	
7. Facilities and Infrastructure				
7.1	The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.	4	3	
7.2	The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.	4	3	
7.3	A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.	4	4	
7.4	The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.	4	4	
7.5	The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure	4	4	

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
	that enables the campus community to fully exploit information technology for teaching, research, service, and administration.			
7.6	The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.	4	3	
7.7	The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.	4	4	
7.8	The competences of the support staff rendering services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.	4	3	
7.9	The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.	4	3	
Overall Opinion		**4**	**3**	
8. Output and Outcomes				
8.1	The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	4	3	
8.2	Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	4	3	
8.3	Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	4	3	

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
8.4	Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.	4	3	
8.5	Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	4	3	
Overall Opinion		4	3	
Overall Opinion (1-8)		4	2	

3.2 จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา และแผนพัฒนา

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
1. Expected Learning Outcomes					
1.1	The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders		หลักสูตรปรับปรุงปี พ.ศ. 2570 เน้นพัฒนาดังนี้ 1. หลักสูตรสร้าง PLOs ตามหลัก Learning Taxonomy - PLOs มีความชัดเจน วัดได้และเห็นตรงกัน - PLOs ทุกข้อของหลักสูตรขึ้นต้นด้วย Action Verb และกำหนด Leaning Level 2. PLOs ของหลักสูตรสอดคล้องกับวิสัยทัศน์/พันธกิจ/อัตลักษณ์ของคณะและมหาวิทยาลัย 3. หลักสูตรมีการกำหนดกลุ่ม SHs ไว้อย่างชัดเจน (ผู้ใช้บัณฑิต แหล่งฝึก ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน คณะกรรมการบริหารหลักสูตร)		หลักสูตรมีแผนปรับปรุงการจัดทำ PLOs ในการปรับปรุงหลักสูตรวงรอบ (5 ปี) ปี พ.ศ. 2570 ให้สอดคล้องกับหลัก Taxonomy เพื่อให้ง่ายต่อการวัดและประเมินผล ภายใต้การกำกับติดตามของประธานหลักสูตร
1.2	The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are		หลักสูตรปรับปรุงควรใช้ PLOs เป็นตัวตั้งในการกำหนดรายวิชาบังคับ และจาก มคอ		

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
	appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.		2 (Curriculum Mapping) หลักสูตรมีการกระจาย PLOs ลงสู่รายวิชา		
1.3	The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problem solving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).		หลักสูตรปรับปรุงควรกำหนด PLOs ของหลักสูตรครอบคลุมทั้ง GLOs และ SSLOs		
1.4	The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.		หลักสูตรปรับปรุงควรสร้าง PLOs มาจาก Need/Requirement ของ SHs 4 กลุ่ม (ผู้ใช้บัณฑิต/แหล่งฝึก ศิษย์ปัจจุบัน ศิษย์เก่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)		

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
			ควรมีการใช้แบบสอบถาม การสัมภาษณ์ออนไลน์ การประชุมภายใน เป็นเครื่องมือ ในการสกัด SHs'Need ก่อนยกร่างหลักสูตร		
1.5	The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.		หลักสูตรปรับปรุงปี พ.ศ. 2570 ควรดำเนินการดังนี้ 1. หลักสูตรกำหนดระยะเวลาการบรรลุ PLOs ตามระยะเวลาการศึกษา 4 ปี ที่กำหนดไว้ในแผนการเรียนตามเล่ม มคอ 2 2. หลักสูตรใช้การบรรลุ CLOs ในรายวิชาบังคับ จำนวน 25 รายวิชา เป็นตัววัดการบรรลุ PLOs โดยให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาเป็นผู้รับผิดชอบวัดการบรรลุ CLOs ของแต่ละรายวิชา และติดตามการบรรลุทุกปีการศึกษาโดยอาจารย์ที่ปรึกษา ภายใต้การกำกับติดตามของประธานหลักสูตร		

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
2. Programme Structure and Content					
2.1	The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.	โครงสร้างหลักสูตรมีความหลากหลายและทันสมัย			
2.2	The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.				
2.3	The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.	มีการสร้างหลักสูตรโดยการนำ Feedback จากผู้ใช้บัณฑิตและศิษย์เก่า			
2.4	The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.	รายวิชาของหลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้			
2.5	The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced	โครงสร้างของหลักสูตรมีครบตามเกณฑ์การสร้างหลักสูตรและมีวิชาบูรณาการ			

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
	(progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated				
2.6	The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.				
2.7	The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.	หลักสูตรมีการทบทวนทุก 1 ปี และปรับปรุงตามวงรอบทุก 5 ปี			
3. Teaching and Learning Approach					
3.1	The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.		ควรมีตัวชี้วัดที่สะท้อนผลลัพธ์เชิงปริมาณ หรือ Feedback จากนักศึกษาเพิ่มเติม เช่น แบบสอบถามความเข้าใจเกี่ยวกับปรัชญาการศึกษา		
3.2	The teaching and learning activities are shown to allow students to participate	สาขามีความโดดเด่นในด้านการให้นักศึกษามีส่วนร่วม ซึ่งสอดคล้องกับแนวทาง			

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
	responsibly in the learning process.	Outcome-based Education			
3.3	The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.	หลักสูตรเน้นการสอนแบบ Active learning ทุกรายวิชา			
3.4	The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and instilling in students a commitment for life-long learning (e.g. commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices).				
3.5	The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.	สาขามีความโดดเด่นในด้านการส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งสอดคล้องกับแนวทาง Outcome-based Education			
3.6	The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to	สาขามีความโดดเด่นในด้านการให้นักศึกษามี การพัฒนาเนื้อหาตามบริบทอุตสาหกรรม			

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
	ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.	ซึ่งสอดคล้องกับแนวทาง Outcome-based Education			
4. Student Assessment					
4.1	A variety of assessment methods are shown to be used and are shown to be constructively aligned to achieving the expected learning outcomes and the teaching and learning objectives.				
4.2	The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.				
4.3	The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to	มีการสอบ Exit-exam ทั้งภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ และสัมภาษณ์ ก่อนการสำเร็จการศึกษา			

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
	students, and applied consistently.				
4.4	The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.				
4.5	The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.				
4.6	Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.				
4.7	The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of				

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
	industry and alignment to the expected learning outcomes.				
5. Academic Staff					
5.1	The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re-deployment, termination, and retirement plans) is carried out to ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.	หลักสูตรมีการวิเคราะห์ รวบรวมข้อมูล นำส่งให้คณะจัดทำแผนแผนอัตรากำลังของคณะเทคโนโลยีการเกษตร			
5.2	The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.	1. มหาวิทยาลัยกำหนดภาระงานขั้นต่ำตามตำแหน่งทางวิชาการและตำแหน่งบริหาร 2. และกำหนดให้มีการวัดและประเมินผลปีละ 2 ครั้ง ภายใต้การกำกับติดตามของคณบดี 3. มีการแจ้งผลการประเมินให้ผู้ถูกประเมินลงนามรับทราบ			

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
5.3	The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.	หลักสูตรมีการพัฒนาสมรรถนะ โดยการส่งอาจารย์เข้ารับการอบรมอย่างต่อเนื่อง			หลักสูตรวางแผนกำหนดกระบวนการวัดและประเมินผลสมรรถนะ ในปีการศึกษา 2569 ภายใต้การกำกับติดตามของประธานหลักสูตร
5.4	The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.	หลักสูตรจัดสรรภาระงานตามคุณวุฒิ ประสบการณ์ และความเชี่ยวชาญ			
5.5	The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.				
5.6	The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and				

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
	their academic freedom, are well defined and understood.				
5.7	The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.				
5.8	The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.	มหาวิทยาลัยและคณะมีการยกย่องเชิดชู สร้างขวัญและกำลังใจ และสนับสนุนค่าตอบแทนเผยแพร่ผลงานวิจัย ส่วนในระดับหลักสูตรมีการยกย่องเชิดชูเพื่อสร้างแรงบันดาลใจผ่านช่องทางออนไลน์ของหลักสูตร			
6. การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน (Student Support Services)					
6.1	The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be				

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
	clearly defined, communicated, published, and up-to-date.				
6.2	Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.				
6.3	An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.				

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
6.4	Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.	หลักสูตรมีการส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการแข่งขันรายการแข่งขันต่าง ๆ			
6.5	The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders needs. Roles and relationships are shown to be well-defined to ensure smooth delivery of the services.				
6.6	Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.				

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
7. Facilities and Infrastructure					
7.1	The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.	หลักสูตรมีอุปกรณ์/เครื่องมือ อาคารเรียน ห้องปฏิบัติการที่เพียงพอ พร้อมใช้และทันสมัย			
7.2	The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.	หลักสูตรมีเครื่องอุปกรณ์ทาง ห้องปฏิบัติการที่ทันสมัย			
7.3	A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.				
7.4	The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.				
7.5	The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure that enables the campus community to fully				

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
	exploit information technology for teaching, research, service, and administration.				
7.6	The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.				
7.7	The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.				
7.8	The competences of the support staff rendering services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.				
7.9	The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to				

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
	be subjected to evaluation and enhancement.				
8. Output and Outcomes					
8.1	The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.				
8.2	Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	บัณฑิตมีอัตราการได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษาภายใน 1 ปี มากกว่าร้อยละ 80			
8.3	Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.				
8.4	Data are provided to show directly the achievement of the				

เกณฑ์	รายละเอียด	จุดเด่น (Straight)	จุดที่ควรพัฒนา (AFI)	ผลการดำเนินงานปีการศึกษา	แผนการดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา
	programme outcomes, which are established and monitored.				
8.5	Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.				

การดำเนินงานพัฒนาและปรับปรุงด้านอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....