1. บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา มีผลการดำเนินงานในปีการศึกษา 2558 ได้มาตรฐานตามมาตรฐานการศึกษาระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และมีระดับคุณภาพอยู่ในระดับปานกลาง (2.82 คะแนน) ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 6 องค์ประกอบ (13 ตัวบ่งชี้) โดยองค์ประกอบที่ 1 (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร **"ผ่าน"**ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และมีจำนวน 1 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดีมาก (องค์ประกอบที่ 2) มีจำนวน 1 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดี (องค์ประกอบที่ 4) มีจำนวน 1 องค์ประกอบ อยู่ในระดับปานกลาง (องค์ประกอบที่ 5) และมีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับน้อย (องค์ประกอบที่ 3, 6)

ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้

องค์ประกอบ	ตัวบ่งชี้	คะแนน
1. การกำกับมาตรฐาน	1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	**ผ่าน**
2. บัณฑิต	2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	3.82
	2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	4.91
	คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 2	**4.37**
3. นักศึกษา	3.1 การรับนักศึกษา	2
	3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	2
	3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	2
	คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 3	**2**
4. อาจารย์	4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	3
	4.2 คุณภาพอาจารย์	4.44
	4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	3
	คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 4	**3.48**
5. หลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผู้เรียน	5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	2
	5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	2
	5.3 การประเมินผู้เรียน	2

องค์ประกอบ	ตัวบ่งชี้	คะแนน
	5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	3.5
	คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 5	**2.38**
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	2
	คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 6	**2**
	คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 2 – องค์ประกอบที่ 6	**2.82**

ตารางสรุปผลและวิเคราะห์คุณภาพหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	I	P	O	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน 0.01 – 2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01 – 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01 – 4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01 – 5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
1	**ผ่าน**						หลักสูตรได้มาตรฐาน
2	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2 -	2	-	-	4.37	4.37	**ดีมาก**
3		3	2	-	-	2	**น้อย**
4		3	3.48	-	-	3.48	**ดี**
5		4	2	2.5	-	2.38	**ปานกลาง**
6		1	-	2	-	2	**น้อย**
รวม		**13**	**7**	**4**	**2**	**2.82**	**ปานกลาง**
ผลการประเมิน			**2.63**	**2.38**	**4.37**		

สรุปผลการประเมินในภาพรวม

จุดเด่น	แนวทางเสริม
บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก	—
จุดที่ควรพัฒนา	**ข้อเสนอแนะ**
—	1. หลักสูตรมีระบบและกลไกในการดำเนินงานครบทุกองค์ประกอบ แต่ขาดการประเมินกระบวนการเพื่อปรับปรุงผลการดำเนินงาน
—	2. จากการสัมภาษณ์อาจารย์ประจำหลักสูตร ได้ข้อเสนอแนะในการบริหารหลักสูตร ดังนี้ การปรับปรุงหลักสูตรในปี 2560 หลักสูตรควรแยกเป็นหลักสูตรเดี่ยว โดยให้แต่ละพื้นที่บริหารหลักสูตรเอง เนื่องจากพบปัญหาในการบริหารหลักสูตร (รวม) ดังนี้ -การจัดทำ มคอ.3-มคอ.7 (รวม) ไม่สามารถทำให้แล้วเสร็จตามเวลา -การสื่อสารและการประชุมขาดประสิทธิภาพเนื่องจากอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่สามารถเข้าประชุมพร้อมกันได้ -ผลการประเมินโดยเฉลี่ยของ 3 พื้นที่ ไม่สามารถสะท้อนภาพของการบริหารงานหลักสูตรที่แท้จริง

2. รายนามคณะกรรมการผู้ประเมิน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาอุตสาหกรรมการเกษตร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม พ.ศ. 2559

ชื่อ - สกุล	สังกัด	ปฏิบัติหน้าที่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา รตนะมโน	มหาวิทยาลัยแม่โจ้	ประธาน
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประชุมพร ชัยศรี	มทร.ล้านนา น่าน	กรรมการ
ดร.ปัทม์ ปราณอมรกิจ	มทร.ล้านนา ลำปาง	กรรมการและเลขานุการ

3. บทนำ

3.1 ข้อมูลพื้นฐาน/ประวัติ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.2 ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินในปีที่ผ่านมา

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. วิธีประเมิน

4.1 วัตถุประสงค์ในการประเมิน

1. ตรวจสอบและประเมินการดำเนินงานของหลักสูตรตามระบบและกลไกที่สถาบันนั้นๆ กำหนดขึ้น ทั้งนี้โดยการวิเคราะห์/เปรียบเทียบผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในทุกองค์ประกอบคุณภาพว่าเป็นไปตามเกณฑ์และได้มาตรฐานที่กำหนดไว้
2. ให้หลักสูตรทราบสถานภาพของตนเอง อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางในการพัฒนาคุณภาพไปสู่เกณฑ์และมาตรฐานที่ตั้งไว้
3. ให้หลักสูตรทราบจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา/ปรับปรุง ตลอดจนได้รับข้อเสนอแนะในการพัฒนาการดำเนินงานเพื่อส่งเสริมจุดแข็งและพัฒนาจุดที่ควรปรับปรุงของหลักสูตร เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

4.2 การวางแผนการประเมิน

1. การเตรียมการและวางแผนก่อนการตรวจเยี่ยม
2. ศึกษา SAR วิเคราะห์ดัชนีบ่งชี้ และองค์ประกอบการประกันคุณภาพการศึกษาของ สกอ. ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร รวบรวมหลักฐานข้อมูลเพิ่มเติมโดย
    1) สังเกตจากสภาพจริงด้วยการเยี่ยมชม
    2) สัมภาษณ์ และจดบันทึก
        - อาจารย์ประจำหลักสูตร
        - อาจารย์ผู้สอน
        - บุคลากรและเจ้าหน้าที่ในหลักสูตร
        - นิสิต/ศิษย์เก่า
        - ผู้ใช้บัณฑิต
    3) ศึกษาจากเอกสาร

5. ผลการประเมิน

5.1 ผลการประเมินคุณภาพรายตัวบ่งชี้

องค์ประกอบ	ตัวบ่งชี้	ผ่านเกณฑ์/ไม่ผ่านเกณฑ์	เหตุผลที่ไม่ผ่านเกณฑ์
1. การกำกับมาตรฐาน	1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่านเกณฑ์	
	เกณฑ์การประเมิน		
	1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่านเกณฑ์	
	2. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่านเกณฑ์	
	11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่านเกณฑ์	
	ผลการประเมินองค์ประกอบที่ 1	**ผ่านเกณฑ์**	

องค์ประกอบ	ตัวบ่งชี้	คะแนน	หมายเหตุ
2. บัณฑิต	2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	3.82	
	2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	4.91	
	เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 2	**4.37**	
3. นักศึกษา	3.1 การรับนักศึกษา	2	
	3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	2	
	3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	2	
	เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 3	**2**	
4. อาจารย์	4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	3	
	4.2 คุณภาพอาจารย์	4.44	
	4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	3	
	เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 4	**3.48**	

5. หลักสูตร การเรียน การสอน การประเมินผู้เรียน	5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	2	
	5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	2	
	5.3 การประเมินผู้เรียน	2	
	5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	3.5	
	เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 5	**2.38**	
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	2	
	คะแนนองค์ประกอบที่ 6	**2**	
	คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 2 – องค์ประกอบที่ 6		**2.82**

5.2ตารางวิเคราะห์ผลการประเมิน ระดับหลักสูตร

ตารางสรุปผลและวิเคราะห์คุณภาพหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	I	P	O	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน 0.02 – 2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01 – 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01 – 4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01 – 5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
1	ผ่าน						หลักสูตรได้มาตรฐาน
2	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2 -	2	-	-	4.37	4.37	ดีมาก
3		3	2	-	-	2	น้อย
4		3	3.48	-	-	3.48	ดี
5		4	2	2.5	-	2.38	ปานกลาง
6		1	-	2	-	2	น้อย
รวม		**13**	**7**	**4**	**2**	**2.82**	ปานกลาง
ผลการประเมิน			**2.63**	**2.38**	**4.37**		

5.3 จุดเด่น/แนวทางเสริม/จุดที่ควรพัฒนา/ข้อเสนอแนะ รายองค์ประกอบ

องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต

จุดเด่น	แนวทางเสริม
บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก	บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากสาขานี้มีคุณภาพในระดับดีมาก แต่หลักสูตรควรมีการเสริมทักษะทางด้านภาษาต่างประเทศ และทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศให้กับนักศึกษาเพิ่มขึ้น
จุดที่ควรพัฒนา	**ข้อเสนอแนะ**
–	–

องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา

จุดเด่น	แนวทางเสริม
–	–

จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะ
–	1. ควรเพิ่มการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้มากขึ้น ในด้านเนื้อหา และการประกอบอาชีพ เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจและมีความสนใจเข้าศึกษาในหลักสูตรเพิ่มขึ้น 2. ควรเตรียมความพร้อมของนักศึกษา ทางด้านวิชาพื้นฐาน และวิชาชีพพื้นฐาน เพื่อให้นักศึกษาสามารถคงอยู่ตลอดหลักสูตร

องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์

จุดเด่น	แนวทางเสริม
–	ควรส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิ และขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น
จุดที่ควรพัฒนา	**ข้อเสนอแนะ**
–	–

องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

จุดเด่น	แนวทางเสริม
–	–
จุดที่ควรพัฒนา	**ข้อเสนอแนะ**
–	1. ควรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมคอ.3 และ 4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษาในทุกเขตพื้นที่ 2. จากการประเมินด้านการบริหารจัดการหลักสูตร พบว่าการบริหารหลักสูตรรวมไม่มีประสิทธิภาพในการบริหารจัดการได้ดีเท่าที่ควร เช่น -การสื่อสาร การประชุมที่ขาดประสิทธิภาพ เนื่องจากอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่สามารถเข้าประชุมพร้อมกันได้ -การจัดทำ มคอ.3-มคอ.7 (รวม) ไม่สามารถทำให้แล้วเสร็จตามเวลา -ผลการประเมินโดยเฉลี่ยของ 3 พื้นที่ ไม่สามารถสะท้อนภาพของการบริหารงานหลักสูตรในแต่ละพื้นที่ได้อย่างแท้จริง

	ดังนั้น การปรับปรุงหลักสูตรในปี 2560 ควรแยกเป็นหลักสูตรเดี่ยว โดยให้แต่ละพื้นที่บริหารหลักสูตรเอง

องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

จุดเด่น	แนวทางเสริม
–	–
จุดที่ควรพัฒนา	**ข้อเสนอแนะ**
–	หลักสูตรควรมีการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์และนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการศึกษา เพื่อให้ตรงกับความต้องการทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ