

แผนพัฒนาคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง น่าน และพิษณุโลก


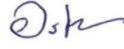




ปีการศึกษา 2563

รายงานข้อมูล ณ วันที่.....13....กันยายน.....พ.ศ..2563....

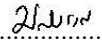
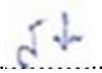



ลงนาม........(ผู้รายงาน)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นภาพร ดีสนาม)

ลงนาม.......... (ประธานหลักสูตร)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นภาพร ดีสนาม)




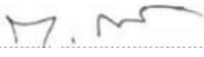

เห็นชอบโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เขตพื้นที่ลำปาง

1.  หัวหน้าหลักสูตร เขตพื้นที่ลำปาง
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นภาพร ตีสนาม)
2.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(ดร. อรทัย บุญทะวงค์)
3.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(รองศาสตราจารย์ ดร. วันเพ็ญ จิตรเจริญ)
4.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
(ดร. ธัญลักษณ์ บัวผัน)
5.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งทิวา กองเงิน)
6.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
(อาจารย์ธีรวัฒน์ เทพใจกาศ)

เห็นชอบโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เขตพื้นที่น่าน

1.  หัวหน้าหลักสูตร เขตพื้นที่น่าน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มลิวรรณ์ กิจชัยเจริญ)
2.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(ดร.สุทธิดา ปัญญาอินทร์)
3.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ)
4.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประกิต ทิมชำ)
5.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(อาจารย์บุษบา มะโนแสน)

เห็นชอบโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เขตพื้นที่พิษณุโลก

1.  หัวหน้าหลักสูตร เขตพื้นที่พิษณุโลก
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฉลิมพล ถนอมวงศ์)
2.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. อรรณพ ทศนอุดม)
3.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ ธีระสาโรช)
4.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. กฤษดา กาวิวงศ์)
5.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. สุรียาพร นิพรัมย์)

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้/ เกณฑ์การประเมิน	ผลจากการประเมิน คุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2562		แผนการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2563				ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ประเมินฯ ปีการศึกษา 2562
	ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน, ไม่ผ่าน	การดำเนินการ/กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณ	เป้าหมาย 2563		
					ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน	
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน							
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ กำหนดโดย สกอ.		ผ่าน	ติดตาม ตรวจสอบ ปรับปรุง ข้อมูลของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และ อาจารย์ผู้สอนที่มีคุณสมบัติสอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐาน และข้อกำหนด อย่างสม่ำเสมอ			ผ่าน	ไม่มี
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต							
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.14		กำกับ ติดตามบัณฑิตทุกคนให้ครบในการกรอกข้อมูล สำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตในระบบออนไลน์ของ มหาวิทยาลัย พร้อมตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล		4.2		- ควรตรวจสอบความถูกต้องของ ตัวเลขในรายงาน

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้/ เกณฑ์การประเมิน	ผลจากการประเมิน คุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2562		แผนการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2563				ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ประเมินฯ ปีการศึกษา 2562
	ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน, ไม่ผ่าน	การดำเนินการ/กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณ	เป้าหมาย 2563		
					ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน	
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาตรี) บัณฑิตปริญญา ตรีที่ได้ออกทำหรือประกอบ อาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี	4.17			-	4.2		
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาโท) ผลงานของ นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา ในระดับปริญญาโทที่ได้รับ การ ตีพิมพ์และหรือเผยแพร่	-	-	-	-	-	-	-

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้/ เกณฑ์การประเมิน	ผลจากการประเมิน คุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2562		แผนการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2563				ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ประเมินฯ ปีการศึกษา 2562
	ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน, ไม่ผ่าน	การดำเนินการ/กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณ	เป้าหมาย 2563		
					ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน	
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาเอก) ผลงานของ นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา ในระดับปริญญาเอกที่ได้รับ การตีพิมพ์และหรือเผยแพร่	-	-	-	-	-	-	-
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา							
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา	3		ปรับปรุงวิธีการเขียนรายงานให้สอดคล้องกับบริบท		4		- ในรายงานควรเขียนเกี่ยวกับ ปัญหาที่พบในระบบงานหรือ กระบวนการทำงาน (เพื่อใช้เป็น คะแนนในลำดับที่ 2) และข้อ แก้ไขในปัญหานั้น (เพื่อใช้เป็น

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้/ เกณฑ์การประเมิน	ผลจากการประเมิน คุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2562		แผนการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2563				ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ประเมินฯ ปีการศึกษา 2562
	ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน, ไม่ผ่าน	การดำเนินการ/กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณ	เป้าหมาย 2563		
					ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน	
							คะแนนในลำดับที่ 3) เพื่อให้เห็น พัฒนาการของระบบที่มีการ ปรับปรุงให้ดีขึ้นจากปีที่แล้ว
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	3				4		
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	2						ในรายงานควรมีการกำหนด รูปแบบข้อมูลของแต่ละวิทยาเขต ให้เหมือนกัน และมีการรวม

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้/ เกณฑ์การประเมิน	ผลจากการประเมิน คุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2562		แผนการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2563				ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ประเมินฯ ปีการศึกษา 2562
	ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน, ไม่ผ่าน	การดำเนินการ/กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณ	เป้าหมาย 2563		
					ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน	
							ข้อมูลของวิทยาเขตเป็นข้อมูล ภาพรวม
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์							
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	2		วิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นและข้อแก้ไขในการบริหาร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กิจกรรมที่ส่งเสริมและ พัฒนาผู้รับผิดชอบหลักสูตร เช่น การสร้างและการพัฒนา คุณภาพผลงานทางวิชาการ เพื่อการขอกำหนดตำแหน่ง ทางวิชาการที่สูงขึ้น (การอบรม สัมมนา และโครงการเชิง ปฏิบัติการ ในการจัดการเรียนรู้เกี่ยวกับการเขียนเอกสาร ประกอบการสอน / เอกสารคำสอน / ตำรา หรือเอกสาร				ในรายงานควรเขียนเกี่ยวกับ ปัญหาที่พบในระบบงานหรือ กระบวนการทำงาน (เพื่อใช้เป็น คะแนนใน ระดับที่ 2) และข้อ แก้ไขในปัญหานั้น (เพื่อใช้เป็น คะแนนในระดับที่ 3) เพื่อให้เห็น

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้/ เกณฑ์การประเมิน	ผลจากการประเมิน คุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2562		แผนการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2563				ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ประเมินฯ ปีการศึกษา 2562
	ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน, ไม่ผ่าน	การดำเนินการ/กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณ	เป้าหมาย 2563		
					ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน	
			ทางวิชาการ อื่นๆ เพื่อประกอบการขอกำหนดตำแหน่ง ทางวิชาการ ที่สอดคล้องกับโครงการของคณะ และเขต พื้นที่)				พัฒนาการของระบบที่มีการ ปรับปรุงให้ดีขึ้นจากปีที่แล้ว
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์	5		ประชุม วางแผน กำกับ ติดตามอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร และส่งเสริม พัฒนาการนำเสนอผลงานวิจัยใน ระดับชาติ นานาชาติ หรือการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ		5		หลักสูตรควรวางแผนและติดตาม ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมี ผลงานตีพิมพ์ เผยแพร่อย่าง สม่ำเสมอเพื่อคงคุณสมบัติของ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อย่าง ต่อเนื่อง
ตัวบ่งชี้ 4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ประจำ หลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5				5		
ตัวบ่งชี้ 4.2.2	5				5		

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้/ เกณฑ์การประเมิน	ผลจากการประเมิน คุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2562		แผนการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2563				ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ประเมินฯ ปีการศึกษา 2562
	ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน, ไม่ผ่าน	การดำเนินการ/กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณ	เป้าหมาย 2563		
					ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน	
ร้อยละของอาจารย์ประจำ หลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทาง วิชาการ							
ตัวบ่งชี้ 4.2.3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ ประจำหลักสูตร	5				5		
ตัวบ่งชี้ 4.2.4 จำนวนบทความของอาจารย์ ประจำหลักสูตรปริญาเอกที่ ได้รับการอ้างอิงในวารสาร							

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้/ เกณฑ์การประเมิน	ผลจากการประเมิน คุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2562		แผนการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2563				ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ประเมินฯ ปีการศึกษา 2562
	ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน, ไม่ผ่าน	การดำเนินการ/กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณ	เป้าหมาย 2563		
					ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน	
ระดับชาติหรือนานาชาติต่อ จำนวนอาจารย์ประจำ หลักสูตร							
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4		ปรับปรุงการเขียนรายงานในรูปแบบภาพรวมทั้งสามพื้นที่		4.5		ในรายงานควรมีการรวมข้อมูล ของทุกวิทยาเขตเป็นข้อมูล ภาพรวม
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน							
ตัวบ่งชี้ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	4		ปรับปรุงวิธีการเขียนรายงาน		4.5		หลักสูตร ควรนำข้อมูลการ วิเคราะห์ขั้นตอนการด าเนินงาน โครงการ BRIC มาเขียนไว้ในส่วน ของ “การประเมินกระบวนการ”

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้/ เกณฑ์การประเมิน	ผลจากการประเมิน คุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2562		แผนการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2563				ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ประเมินฯ ปีการศึกษา 2562
	ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน, ไม่ผ่าน	การดำเนินการ/กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณ	เป้าหมาย 2563		
					ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน	
							และชี้ให้เห็นถึงปัญหาที่เกิดขึ้น และเขียนรายงานวิธีการ แก้ปัญหาและผลลัพธ์ไว้ในส่วน ของ “การปรับปรุงกระบวนการ”
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการ สอน	2		ปรับปรุงวิธีการเขียนรายงาน วิเคราะห์ปัญหาการกำหนด ผู้สอน การบูรณาการการเรียนการสอนกับพันธกิจ และข้อ แก้ไข				ควรมีการรายงานผลการประเมิน กระบวนการ (1) การกำหนด ผู้สอน (2) การบูรณาการการ จัดการ เรียนการสอนกับพันธกิจ อื่น ให้ชัดเจน โดยชี้ให้เห็นถึง ปัญหาของขั้นตอนการทำงาน
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	2		วิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นในการทวนสอบ และข้อแก้ไข			3	ควรมีการรายงานผลการประเมิน กระบวนการทวนสอบให้ชัดเจน

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้/ เกณฑ์การประเมิน	ผลจากการประเมิน คุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2562		แผนการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2563				ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ประเมินฯ ปีการศึกษา 2562
	ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน, ไม่ผ่าน	การดำเนินการ/กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณ	เป้าหมาย 2563		
					ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน	
							โดยชี้ให้เห็นถึงปัญหาของขั้นตอน การทำงาน
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5		- สร้างแบบสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย - โครงการกำกับติดตาม การสำรวจภาวะมีงานทำของ บัณฑิต		5		ควรมีการวิเคราะห์คะแนนความ พึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย หรือบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพ หลักสูตรและความพึงพอใจของ ผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เพื่อ หาประเด็นที่ควรปรับปรุง
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้							
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	2		กำกับ ติดตาม การมีส่วนร่วมในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการ เรียนรู้ และการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและ		3		ควรมีการรายงานผลการประเมิน กระบวนการ (1) การมีส่วนร่วม ของอาจารย์ (2) การประเมิน

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้/ เกณฑ์การประเมิน	ผลจากการประเมิน คุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2562		แผนการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2563				ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ประเมินฯ ปีการศึกษา 2562
	ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน, ไม่ผ่าน	การดำเนินการ/กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณ	เป้าหมาย 2563		
					ผลลัพธ์ (ค่าเฉลี่ย/ ร้อยละ)	คะแนน/ ผ่าน	
			อาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ วิเคราะห์ปัญหา ข้อ แก้ไข และการดำเนินการปรับปรุง				ความ พึงพอใจของนักศึกษาและ อาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการ เรียนรู้ ให้ชัดเจน โดยชี้ให้เห็นถึง ปัญหาของขั้นตอนการทำงาน