

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



รายงานผลการดำเนินงานระดับหลักสูตร (มคอ.7)
ประจำปีการศึกษา 2562 **พื้นที่ล่าปาง (รอบ 6 เดือน)**

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

มคอ 2	ปัจจุบัน	คุณวุฒิ	ผลงานวิจัย ย้อนหลัง 5 ปี
วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		
1. นางอรทัย บุญทะวงศ์	1. นางอรทัย บุญทะวงศ์	✓	✓
2. น.ส.นภาพร ดีสนาม	2. ผ.ศ.นภาพร ดีสนาม	✓	✓
3. ร.ศ.วันเพ็ญ จิตรเจริญ	3. ร.ศ.วันเพ็ญ จิตรเจริญ	✓	✓
วิชาเอกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	วิชาเอกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
4. นายธีรวัฒน์ เทพใจกาศ	4. นายธีรวัฒน์ เทพใจกาศ	✓	✓
5. น.ส.ธัญลักษณ์ บัวผัน	5. น.ส.ธัญลักษณ์ บัวผัน	✓	✓
6. นางรุ่งทิวา กองเงิน	6. ผ.ศ.รุ่งทิวา กองเงิน	✓	✓

องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต

ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ข้อมูลพื้นฐาน	ผลการดำเนินงาน
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมด	12 คน
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด	อยู่ในระหว่างดำเนินการ
ร้อยละของบัณฑิตที่ได้รับการประเมินเทียบกับจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	
ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมินบัณฑิต 5 ด้าน TQF	-
ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมินบัณฑิต 6 ด้าน (รวมคุณลักษณะด้านอัตลักษณ์ มทร.ล้านนา)	
ค่าเฉลี่ยของคะแนนประเมินบัณฑิต 5 ด้าน TQF	-
ค่าเฉลี่ยของคะแนนประเมินบัณฑิต 6 ด้าน (รวมคุณลักษณะด้านอัตลักษณ์ มทร.ล้านนา)	

ตัวบ่งชี้ 2.2 : (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนบัณฑิตทั้งหมด (เทียบโอน 1 คน, ป.ตรี 4 ปี 11 คน)	12 คน	100
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ		อยู่ในระหว่างดำเนินการ
จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบการอาชีพอิสระ)		
— ตรงสาขาที่เรียน — ไม่ตรงสาขาที่เรียน		
จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ	0 คน	0
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	0 คน	0
จำนวนบัณฑิตที่ศึกษาต่อ	0 คน	0
จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	0 คน	0
จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	0 คน	0

องค์ประกอบที่ 3 การรับนักศึกษา

3.1.1 การรับนักศึกษา

P	✓
D	✓
C	
A	

หลักสูตรเสนอจำนวนและคุณสมบัติ
ผู้ศึกษารับเข้าปีการศึกษา 2562 ไปยังฝ่าย
วิชาการ มทร.ล้านนา ลำปาง

รอบ 1 : TCAS 1 Portfolio

รอบ 2 : TCAS 2 โควตา

รอบ 3 : ล้านนารับตรง 1

รอบ 4 : TCAS 3 รับตรงร่วม (Admissions)

รอบ 5 : รอบโควตาพิเศษหรือรอบ Extra

สาขาวิชา	หลักสูตร	แผน เสนอรับ	จำนวนผู้สอบผ่าน					รวม	ร้อยละของ เป้าหมาย
			TCAS1	TCAS2	TCAS3	TCAS4	TCAS5		
วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	ป.ตรี 4 ปี	30	1	2	9	-	6	18	60
วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	เทียบโอน	30	-	4	6	-	5	15	50

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

การนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ

P	✓
D	✓
C	
A	

หลักสูตรได้ร่วมกับฝ่ายวิชาการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาด้วยการจัดให้นักศึกษา ป.ตรี หลักสูตร 4 ปี และหลักสูตร ป.ตรี เทียบโอน เรียนวิชาหมวดพื้นฐาน เช่น วิชาแคลคูลัส วิชาหลักเคมี วิชาภาษาอังกฤษ วิชาจุลชีววิทยาทั่วไป

โครงการ
ปรับพื้นฐาน
วิชาชีพสาขา
อุตสาหกรรม
เกษตร



วันที่	เวลา	หัวข้อสอน		อาจารย์ผู้สอน
6 ก.ค. 62	9.00-10.00	หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น	บรรยาย	ผศ.นภาพร
	10.00-11.00	อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท	บรรยาย	อ.ชณิชา
	13.00-16.00	อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท	ปฏิบัติ	อ.อรทัย
13 ก.ค. 62	9.00-10.00	นมและผลิตภัณฑ์	บรรยาย	อ.สุพัฒน์
	10.00-11.00	เทคโนโลยีรัฐพีช	บรรยาย	ผศ.รุ่งทิวา
	13.00-16.00	เบเกอรี่เบื้องต้น:การทำขนมปัง	ปฏิบัติ	อ.อุบลรัตน์
20 ก.ค. 62	9.00-10.00	เครื่องดื่ม	บรรยาย	รศ.วันเพ็ญ
	10.00-11.00	วัตถุดิบในอาหาร	บรรยาย	อ.ธีรวัฒน์
	11.00-12.00	กฎหมายอาหาร	บรรยาย	อ.ธัญลักษณ์
	13.00-16.0	กระบวนการผลิตน้ำผลไม้	ปฏิบัติ	อ.วัชร

ตัวบ่งชี้ 3.2 : การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

3.2.1 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี

P ✓

D ✓

C

A

ปีการศึกษา 2562 หลักสูตรมอบหมายให้ อ.ที่ปรึกษาช่วยดูแลแผนวิชาเรียนของนักศึกษา ติดตามผลการเรียนของนักศึกษาให้คำปรึกษาด้านวิชาการ ให้คำปรึกษาด้านปัญหาส่วนตัว และงานด้านที่ปรึกษา อื่นๆ ในคาบกิจกรรมศึกษา ในวันพุธเวลา 15.00 น. ของทุกสัปดาห์ หรือขอคำปรึกษาได้ผ่านทางอีเมลของ อาจารย์ที่ปรึกษาได้โดยตรงที่ห้องพักอาจารย์ หรือผ่านการโทรศัพท์, Line ของที่ปรึกษา หรือใน Facebook

สาขาวิชา	หลักสูตร	อ.ที่ปรึกษา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	ป.ตรี 4 ปี	อ.วัชร เทพโยธิน ดร.ปรศนีย์ กองวงศ์
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	เทียบโอน	ผศ.นภาพร ดีสนาม
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (วิชาเอกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)	เทียบโอน	อ.ธีรวัฒน์ เทพใจกาศ

3.2.3 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

P	✓	ลำดับที่	โครงการ/กิจกรรมพัฒนานักศึกษา	ผลการประเมิน
D	✓			
C	✓	1	โครงการการแข่งขันทักษะตอบปัญหาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Fostat	
A		2	โครงการ BRIC : Brawijaya – RMUTL International Class Program 2019	
		3	โครงการ“ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการประยุกต์ใช้เครื่องมือ <u>Microplate Reader</u> สำหรับอุตสาหกรรมและเครื่องดื่ม” วันที่ 11 มิถุนายน 2562 เวลา 08:30-18:00 น. ณ มทร.ล้านนา ลำปาง	
		4	โครงการ“ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการประยุกต์ใช้เครื่องมือ <u>GC-Olfactory port</u> สำหรับอุตสาหกรรมและเครื่องดื่ม” วันที่ 12 มิถุนายน 2562 เวลา 08:30-18:00 น. ณ มทร.ล้านนา ลำปาง	
		5	โครงการ“ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการประยุกต์ใช้เครื่องมือ <u>UV-Vis Spectrophotometer</u> สำหรับอุตสาหกรรมและเครื่องดื่ม” วันที่ 13 มิถุนายน 2562 เวลา 08:30-18:00 น. ณ มทร.ล้านนา ลำปาง	
		6	การแข่งขันทักษะทางวิชาการเกษตรราชมงคล ครั้งที่ 5 วันที่ 30 – 31 มกราคม 2563 แข่งขัน 2 รายการ คือ ฟรุตสลัดในน้ำเชื่อมบรรจุขวดแก้ว และการตรวจคุณภาพอาหารกระป๋อง	ฟรุตสลัด ได้ที่ 2

ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

3.3.1 การคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา

วิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (กรณีหลักสูตร 4 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)				จำนวนที่ลาออกและตัดชื่อออกสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษา 2560 (3)
		2559	2560	2561	2562	
2556	30	0	27	0		3
2557	10	0	0	8		0
2558						
2559						
2560						
2561						
2562						

วิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (กรณีหลักสูตร 2 ปี (เทียบโอน))

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)				จำนวนที่ลาออกและตัดชื่อออกสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษา 2560 (3)
		2559	2560	2561	2562	
2556	9	6	0	0		3
2557	5	0	1	0		4
2558	9	0	4	0		5
2559						
2560						
2561						
2562						

อัตราการคงอยู่

วิชาเอก พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (กรณีหลักสูตร 2 ปี (เทียบโอน))

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)				จำนวนที่ลาออกและตัดชื่อออกสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษา 2560 (3)
		2559	2560	2561	2562	
2557	0	0	0	0		0
2558	19	0	0	0		0
2559						
2559	18		17			1
2560	11				1+9	1
2561	14					
2562	5					

วิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (กรณีหลักสูตร 4 ปี)

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	90	100	100	

วิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (กรณีหลักสูตร 2 ปี (เทียบโอน))

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	35.71		-	

วิชาเอก พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (กรณีหลักสูตร 2 ปี (เทียบโอน))

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	50	90	100	

องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์

ตัวบ่งชี้ 4.1 : การบริหารและพัฒนาอาจารย์



4.1.1 การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.1.2 การบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรได้ทบทวนจำนวนผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิตรงตามหลักสูตรและสาขาวิชาที่สัมพันธ์ มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ในการสอนการค้นคว้าวิจัย หรือมีผลงานทางวิชาการวิชาทางวิชาชีพไม่น้อยกว่า 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ยังไม่มีผู้เกษียณอายุราชการ จึงยังไม่ได้มีการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.1.3 การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ในปีการศึกษา 2562 ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพท.ลำปางทุกคนได้รับการพัฒนาตามแผนที่ระบุในมคอ.2 ยกเว้นการขอตำแหน่งวิชาการ (อยู่ในระหว่างดำเนินการ)

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ประชุม/อบรม/สัมมนา (รายการ)
ดร.อรรถัย บุญทะวงศ์	4
ผศ.นภาพร ดีสนาม	3
รศ.ดร.วันเพ็ญ จิตรเจริญ	3
ดร.ธัญลักษณ์ บัวผัน	2
อ.ธีรวัฒน์ เทพใจกาศ	4
ผศ.รุ่งทิวา กองเงิน	3

ในปีการศึกษา 2561 เขตพื้นที่สนับสนุนงบประมาณสำหรับพัฒนาบุคลากร 5,000 บาทต่อคนต่อปีการศึกษา ในปีการศึกษา 2562 เขตพื้นที่สนับสนุนงบประมาณสำหรับพัฒนาบุคลากรเพิ่มขึ้นเพียง 500 บาท ดังนั้นจึงไม่มีผลต่อการพัฒนาบุคลากรเพิ่มขึ้น ควรสนับสนุนงบประมาณต่อคนต่อปีให้มากขึ้น เนื่องจากปัจจุบันมีค่าลงทะเบียนค่อนข้างสูงในการประชุมวิชาการ และควรจัดให้มีงบประมาณสำหรับการจัดทำผลงานทางวิชาการเพื่อสร้างแรงจูงใจให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีอัตราการคงอยู่เพิ่มขึ้น

ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์

ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก

ผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ..5...

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรทั้งหมด	คุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			ร้อยละอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่มีวุฒิปริญญาเอก
	ตรี	โท	เอก	
ลำปาง 6 คน	-	3	3	50

ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ

ผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ..4.16..

จำนวนอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งหมด	อาจารย์	ตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร			ร้อยละอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มี ตำแหน่งทางวิชาการ
		ผศ.	รศ.	ศ.	
ลำปาง 6 คน	3	2	1	-	50

ผลงานวิชาการของอาจารย์

ผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ..5..

บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.20)

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ค่าน้ำหนัก (จำนวนผลงาน)
1. ผ.ศ.นภาพร ดีสนาม	0.2 (1)
2. นางอรทัย บุญทะวงศ์	0.2 (1)
3. นายธีรวัฒน์ เทพใจกาศ	0.6 (3)
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ (ค่าน้ำหนัก 0.80)	
ผ.ศ.นภาพร ดีสนาม	0.8 (1)
รวม	1.8 (6)

ค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร = $1.8 \times 100 / 6 = 30$
หลักสูตรปริญญาตรีคะแนนเต็ม 5 ร้อยละ 20 ขึ้นไป

ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

ปีการศึกษา 2560		ปีการศึกษา 2561		ปีการศึกษา 2562	
จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง	ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์	จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง	ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์	จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง	ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์
ไม่มี	100	ไม่มี	100	ไม่มี	100

ความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการบริหารและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในปีการศึกษา 2562 มีค่าเฉลี่ย 4.16 อยู่ในระดับพึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ พื้นที่ลำปาง (คะแนนเต็ม 5.00)		
ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562
4.14	4.19	4.16

องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

P



5.1.1 หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรและ

D



วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

C

A

การปรับปรุงหลักสูตร 2560 เป็นผลมาจากหลักสูตรปรับปรุง 2555 ในปีการศึกษา 2562 ยังไม่ได้มีการปรับปรุงหลักสูตร การจัดทำสมรรถนะของหลักสูตรอยู่ในระหว่างดำเนินการ และการทวนสอบหลักสูตรตามTQF อยู่ในระหว่างดำเนินการ

หลักสูตรวทอ.ได้จัดโปรแกรมร่วมสอนกับมหาวิทยาลัย Brawijaya ประเทศอินโดนีเซีย ภายใต้โครงการ BRIC : Brawijaya – RMUTL International Class Program 2019 รายวิชาที่แลกเปลี่ยนการเรียนการสอน ได้แก่

1. BSCFT204 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. BSCFT210 การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร
3. BSCFT212การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและแผนธุรกิจ
4. BSCFT124 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

ผลการประเมินความพึงพอใจหลักสูตรของนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย (รหัส 59) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประจำปีการศึกษา 2562 จากผู้ตอบแบบสอบถาม 13 คน มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจทั้ง 7 ข้ออยู่ที่ระดับ ปานกลางถึงมาก (3.71 คะแนน)

5.1.2 การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ



รายวิชา มีการปรับปรุงให้ทันสมัยตลอดเวลา เช่น รายวิชาสัมมนาฯ มีการนำข้อมูลจากการสืบค้นบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติมาใช้ประกอบการจัดการเรียนการสอน เพื่อฝึกพัฒนาทักษะการอ่าน การตีความ การสรุปความของนักศึกษา และมีการกำหนดให้นักศึกษาสืบค้นบทความวิจัยที่มีความทันสมัยย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี

ใน 1/2562 รายวิชา BSCFT203 วิชา สัมมนาทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และ BSCFT103 วิชา สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จัดกิจกรรมให้นักศึกษาทั้ง 2 วิชาเอก นำเสนอสัมมนาร่วมกันจำนวน 32 คน 32 ผลงาน ช่วง 23 ส.ค. ถึง 7 ต.ค. 2562

กิจกรรมเสริมแลกเปลี่ยนการบรรยายให้ความรู้ทางวิชาการ (Guest speaker) ภายใต้โปรแกรมร่วมสอนกับมหาวิทยาลัย Brawijaya ประเทศอินโดนีเซีย ภายใต้โครงการ BRIC : Brawijaya – RMUTL International Class Program 2019

1. ดร.ธัญลักษณ์ บัวผัน, ผศ.ดร.จิรภา พงษ์จันตา และ ผศ.ดร.นิอร โฉมศรี บรรยายหัวข้อ “How to do a student research project”, “Research for community” and “Why you should learn BRIC program 2019” ณ Faculty of Agricultural Technology University ประเทศอินโดนีเซีย โดยมีนักศึกษาอินโดนีเซีย สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ชั้นปี ที่ 2 จำนวนทั้งสิ้น 40 ราย
2. Dr. Wenny บรรยายหัวข้อ “Coffee and flavor” and “Why you should learn BRIC program” ณ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มีนักศึกษาสาขาอุตสาหกรรมเกษตร วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และวิชาเอกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 50 คน ร่วมกิจกรรมและมีการถามตอบ

ตัวบ่งชี้ 5.2 : การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

P ✓

5.2.1 การพิจารณากำหนดผู้สอน

D ✓

C ✓

A

ในปีการศึกษา 2562 พื้นที่ลำปาง ได้ดำเนินการปรับเปลี่ยนผู้รับผิดชอบรายวิชาใหม่และผู้ร่วมสอนหลายวิชาเนื่องจากมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเพิ่มขึ้น 2 ท่านคือ **ดร.ปรีศนีย์ กองวงศ์** (กลับจากลาศึกษาต่อและย้ายมาจาก มทร.ล้านนา เชียงราย) และ**ดร.เสกสรร วงศ์ศิริ** (ช่วยราชการ) และมีอาจารย์จากสถาบันวิจัยเทคโนโลยีการเกษตร มทร.ล้านนา ลำปาง เพิ่มขึ้น 1 ท่านคือ **ดร.พยุงศักดิ์ มะโนชัย** (กลับจากลาศึกษาต่อ) ซึ่งมีคุณสมบัติของผู้สอนที่มีคุณวุฒิและความเชี่ยวชาญความสอดคล้องกับหลักสูตร

รายวิชา	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562
BSCFT132 การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรม	อ.สุพัฒน์ ไต้เวชศาสตร์	อ.ปรีศนีย์ กองวงศ์
BSCFT012 วิศวกรรมอาหาร 2	อ.รัตนพล พนมวัน ณ ออยุธยา	อ.พยุงศักดิ์ มะโนชัย
BSCFT103 สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	อ. นภาพร ดีสนาม	อ.เสกสรร วงศ์ศิริ
BSCFT129 อาหารเสริมสุขภาพ	อ.ธีรวัฒน์ เทพใจภาค	อ.ปรีศนีย์ กองวงศ์

5.2.2 การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ. 4 และการจัดการเรียนการสอน

P ✓

D ✓

C ✓

A

หลักสูตรได้ทำหนังสือแจ้งอาจารย์เจ้าของวิชาได้จัดทำ มคอ.3 และมคอ.4 ล่วงหน้าก่อนเปิดภาคเรียนใน e-mail และ Line กลุ่มของสาขา โดยกำหนดวันเวลาที่ส่งตามปฏิทินการศึกษา 2562 จากส่วนกลาง และให้อัพโหลดมคอ.3 และมคอ.4 ทุกวิชาใน tqf.rmutl.ac.th ภาคเรียนที่ 1-2/2562

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 มีมคอ.3 และมคอ.4 จำนวน 43 รายวิชา ซึ่งไม่สามารถตรวจสอบในระบบได้ทั้งหมด แต่ผู้รับผิดชอบรายวิชาทุกวิชาได้ส่งในระบบครบแล้ว ส่วนใหญ่เป็นวิชาที่อาจารย์สถาบันวิจัยเทคโนโลยีการเกษตรเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา รวมทั้งหลายวิชาทางวิชาเอกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น ฝึกงาน ปัญหาพิเศษ สัมมนา กลุ่มวิชาซีพีเลือก ไม่พบในรายการที่ให้ตรวจสอบในระบบ ซึ่งหลักสูตรได้แจ้งปัญหาดังกล่าวไปยังคณะวทก. ทราบแล้ว **จึงอยู่ในช่วงรอการดำเนินการแก้ไขระบบ และยังอยู่ในช่วงการทวนสอบ**

5.2.3 การจัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติ ในระดับป.ตรี

P	✓	นักศึกษาฝึกงานหลักสูตรระดับปริญญาตรีเทียบโอน รหัส 60	
		ภาคเรียนที่ 1/62	
D	✓	วิชาเอกพัฒนาผลิตภัณฑ์	สถานที่ฝึกงาน
		อาหาร	
C	✓	นางสาวจิรัฐติกา ะภาเภท	ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุ
		นายคมสัน คำเมืองใจ	สัตว์ เชียงใหม่
A		นางสาวจิรัฐติกา ะภาเภท	ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุ
		นายคมสัน คำเมืองใจ	สัตว์ เชียงใหม่
		นางสาวชรินทร์ ฐิติธนา	บริษัท ฟู้ดเฮ็ดแก้วเมท ไทยแลนด์
		ภรณ์	กทม.
		นายชินวัตร ภูดอนทอง	บริษัท บีฟู้ดโปรดักส์ โรงงานแปรรูป
		นางสาวบุร็สกร สาระพันธ์	ไก่ปรุงสุก (BFI-CPD) จ.ลพบุรี
		นายธีรภัทร สุขเพชร	บริษัท พีเอ เอส พีซผลส่งออกและ
		นางสาววนิดา ทาเหล็ก	ไซโล จำกัด จ.สุโขทัย
		นางสาวรพีพรรณ พุทธโกษา	บริษัท เวลด์แนชเซอรัลฟู้ด จำกัด จ.
		นายศุภิพัฒน์ ดวงชัยยา	ลำพูน
	นางสาวณ ภัทร เปียงป็น	บริษัท แหนมไบโอเทค จำกัด จ.	
		เชียงใหม่	
		วิชาเอกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
		นางสาวรัชฎาพรรณ บุษยีน	บริษัท เชียงใหม่เฮลตี้โปรดักส์ จำกัด
		นางสาวพิชญา สุภาวงศ์	จ.เชียงใหม่

นักศึกษาฝึกงาน 1/2562	สถานที่ฝึกงาน	อาจารย์นเทศน์
นางสาวชรินทร์ ฐิติธนาภรณ์	บริษัท ฟู้ดเฮ็ดแก้วเมท ไทยแลนด์ กทม.	อ.ธีรวัฒน์ เทพใจภาค วันที่ 9 ส.ค. 2562
นางสาวรพีพรรณ พุทธโกษา นายศุภิพัฒน์ ดวงชัยยา	บริษัท เวลด์แนช เซอรัลฟู้ด จำกัด จ.ลำพูน	อ.ธีรวัฒน์ เทพใจภาค วันที่ 23 ส.ค. 2562
นางสาวจิรัฐติกา ะภาเภท นายคมสัน คำเมืองใจ	ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เชียงใหม่	อ.ธีรวัฒน์ เทพใจภาค อ.นภาพร ดีสนาม อ.อุบลรัตน์ พรหมพัง วันที่ 10 ก.ย. 2562
นางสาวณ ภัทร เปียงป็น	บริษัท แหนมไบโอเทค จำกัด จ.เชียงใหม่	อ.ธีรวัฒน์ เทพใจภาค อ.นภาพร ดีสนาม อ.ชณิชา จินาการ วันที่ 11 ก.ย. 2562
นางสาวรัชฎาพรรณ บุษยีน นางสาวพิชญา สุภาวงศ์	เชียงใหม่เฮลตี้โปรดักส์ จำกัด จ.เชียงใหม่	อ.นภาพร ดีสนาม ครั้งที่ 1 วันที่ 13 สิงหาคม 2562 อ.ธีรวัฒน์ เทพใจภาค อ.นภาพร ดีสนาม อ.ชณิชา จินาการ ครั้งที่ 2 วันที่ 11 ก.ย. 2562
นายธีรภัทร สุขเพชร นางสาววนิดา ทาเหล็ก	บริษัท พีเอ เอส พีซผลส่งออกและไซโล จำกัด จ.สุโขทัย	อ.นภาพร ดีสนาม อ.ธัญลักษณ์ บัวผัน วันที่ 16 ก.ย. 2562
นายชินวัตร ภูดอนทอง นางสาวบุร็สกร สาระพันธ์	บริษัท บีฟู้ดโปรดักส์ โรงงานแปรรูปไก่ปรุงสุก	อ.นภาพร ดีสนาม อ.ธัญลักษณ์ บัวผัน

5.2.4 การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย บริการวิชาการแก่สังคม และทำนบารุงศิลปวัฒนธรรม

		รายวิชาที่บูรณาการกับงานวิจัย	กิจกรรม/โครงการ	ผลการประเมิน
P	✓	1. วิชา ปัญหาพิเศษ เรื่อง ผลของการใช้พลาสมาในเนื้อหมูบดในสภาวะอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์แฮมโดยนางสาวนฤมล แซ่เฮ้อ	โครงการวิจัย ผลการใช้พลาสมาเร่งดันไฟฟ้าสูงเป็นแหล่งไนโตรเจนในเนื้อหมูในการผลิตแฮม ประจำปีงบประมาณ 2562	ผ่าน
D	✓	2. วิชา เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และประมง	โครงการส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาพัฒนานวัตกรรมเชิงสร้างสรรค์ตอบโจทย์ความต้องการต่อสังคมและชุมชน ไทยแลนด์ 4.0 (Young Inventors) จัดโดยคณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ เรื่อง ข้าวคลุกอั่วทอด (Deep fried ball with Northern Thai style sausage) โดย น.ส.วรรณิกา โมงบุตร น.ส.สิรินทิพย์ วงศ์ษา น.ส.จิรวรรณ โกสุโท และ น.ส.กิตติมา จำปายศ	ได้รับรางวัลชมเชย
C	✓	3. วิชา เทคโนโลยีอาหารพื้นบ้าน	โครงการส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาพัฒนานวัตกรรมเชิงสร้างสรรค์ตอบโจทย์ความต้องการต่อสังคมและชุมชน ไทยแลนด์ 4.0 (Young Inventors) จัดโดยคณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวก่ำเหลือใช้จากกระบวนการผลิตข้าวแต๋นเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกข้าวก่ำสมุนไพร โดยนางสาวกาญจนา ดวงฟูคำ นางสาวนฤมล แซ่เฮ้อ และนางสาวกุลธิชา สุขภูวงค์ และเรื่อง สาकुสมุนไพรสอดไส้ น้ำพริกอ่องเพื่อสุขภาพ โดยนางสาวภคมณ เจียรณัย นางสาวปภัสสร ต๊ะมา และนางสาวจิรฎา อินยาศรี	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวก่ำเหลือใช้จากกระบวนการผลิตข้าวแต๋นเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกข้าวก่ำสมุนไพร ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ และสาकुสมุนไพรสอดไส้ น้ำพริกอ่องเพื่อสุขภาพได้รับรางวัลชมเชย
A				
		รายวิชาที่บูรณาการกับงานบริการวิชาการ	กิจกรรม/โครงการ	
		1. วิชา อาหารเสริมสุขภาพ	โครงการชาวบ้านอ่องหำรอบรู้สุขภาพ ปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ห่างไกลโรคเบาหวานและโรคความดันโลหิตสูง เรื่อง อาหารสำหรับบุคคลพิเศษหรือผู้ป่วยเฉพาะโรค บูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการโดยนำนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมให้ความรู้เรื่อง “คุกกี้ธัญพืช” อาหารว่างสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน หัวหน้าโครงการจัดโดย นักศึกษาพยาบาลศาสตร์บัณฑิตชั้นปีที่ 4 วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนีนครลำปาง	
		2. วิชา ปัญหาพิเศษ เรื่อง การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์น้ำพริกกากหมู โดย น.ส.นราวดี ราชสีห์	โครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ฯ (การพัฒนาสูตรน้ำพริกกากหมูและไส้อั่วจากวัตถุดิบเหลือใช้ในกระบวนการผลิตแคบหมู) ณ ห้างหุ้นส่วนจำกัด นายแม่ ไทยฟู้ดโปรดักส์ อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง ประจำปีงบประมาณ 2562	
		3. วิชา ปัญหาพิเศษ เรื่อง การใช้สารให้ความคงตัวในการพัฒนาคุณภาพเครื่องตีม้านมข้าว โดย น.ส.จิรฎา อินยาศรี	โครงการ การพัฒนากระบวนการผลิตเครื่องตีม้านมข้าวอินทรีย์ เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ ณ ห้างหุ้นส่วนจำกัด อยู่ไรซ์มิลค์ อ.เมือง จ.ลำปาง ภายใต้โครงการส่งเสริมให้บุคลากรวิจัยในสถาบันอุดมศึกษาไปปฏิบัติงานเพื่อแก้ไขปัญหาและเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตให้กับภาคอุตสาหกรรม (Talent Mobility) ประจำปีงบประมาณ 2562	

ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน

5.3.1 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

ในปีการศึกษา 2562 ผู้รับผิดชอบรายวิชาต้องจัดทำ มคอ.3 มคอ.4 ส่งในระบบ ซึ่งมีการกำหนดแผนการประเมินผลการเรียนรู้ภายใน ที่สอดคล้องกับ Curriculum mapping ตามที่กำหนดใน มคอ.2 ก่อนเปิดภาคเรียน หลังจากนั้นหลักสูตรอนุมัติ มคอ.3 และมคอ.4 ในระบบ **ซึ่งอยู่ในระหว่างดำเนินการทวนสอบตามกรอบมาตรฐาน TQF**

5.3.2 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

อยู่ในระหว่างดำเนินการทวนสอบ

ก่อนเปิดภาคเรียน 1/2562 ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมและพิจารณารายวิชาที่จะต้องทวนสอบ จำนวน 8 รายวิชา จาก 16 รายวิชาที่สาขาอุตสาหกรรมเกษตรเป็นผู้รับผิดชอบ และแจ้งผู้รับผิดชอบคือ

1. ทักษะวิชาชีพทางวทอ. 1
2. การควบคุมคุณภาพอาหาร
3. เคมีอาหาร 1
4. วิศวกรรมอาหาร 1
5. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ฯ
6. จุลชีววิทยาอาหาร
7. สถิติและวางแผนการทดลองทางอุตสาหกรรมเกษตร
8. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

5.3.3 การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร

(มคอ. 5 มคอ.6 และ มคอ.7)

อยู่ในระหว่างดำเนินการทวนสอบ

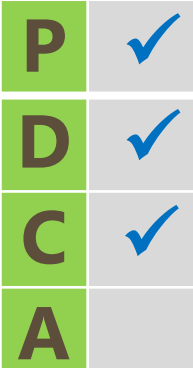
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนำข้อมูลจาก มคอ.5 ในแต่ละรายวิชามาประเมินการดำเนินการหลักสูตร (มคอ.7) ตามตัวบ่งชี้และเป้าหมายที่กำหนดไว้ใน มคอ.2

หลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำรายละเอียดรายวิชา (มคอ.3, มคอ.4) รายงานผลรายวิชา มคอ.5, มคอ.6 และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ตามระยะเวลาที่กำหนด หลักสูตรยังมีการรวบรวมผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษาในแต่ละรายวิชา เพื่อนำมาปรับปรุงรายวิชาและการบริหารหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นต่อไป

ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติตามที่ระบุใน มคอ. 2

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ลำปาง
<p>1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง</p>	<p>ประชุมสาขาจำนวน 4 ครั้ง ครั้งที่ 1 วันที่ 8 ก.ค. 2562 ครั้งที่ 2 วันที่ 30 ก.ค. 2562 ครั้งที่ 3 วันที่ 25 พ.ย. 2562 ครั้งที่ 4 วันที่ 11 ธ.ค. 2562 โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบร่วมประชุมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 (หลักฐานแนบ)</p>
<p>2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา</p>	<p>หลักสูตรมี มคอ.2 ที่สอดคล้องกับ TQF โดยผ่านความเห็นชอบหลักสูตรจาก สกอ.เมื่อวันที่ 6 พ.ค. 2560 และได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ 114 เมื่อวันที่ 5 ม.ค. 2561</p>
<p>3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร อย่างน้อยก่อนเปิดภาคการศึกษา</p>	<p>มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 มีจำนวน 43 รายวิชา และ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562 มี 37 รายวิชา ดังในระบบ https://lms.rmutl.ac.th/tqf</p>
<p>4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา</p>	<p>มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 มีจำนวน 43 รายวิชา และ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562 มี 37 รายวิชา ดังในระบบ https://lms.rmutl.ac.th/tqf</p>

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ลำปาง
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	มีรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของวิชาเอก/วิชาบังคับที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของวิชาเอก <u>ภาคเรียนที่ 1/2562</u> ทวนสอบ 8 รายวิชา ต่อวิชาบังคับที่เปิดสอน 23 รายวิชา <u>ภาคเรียนที่ 2/2562</u> ทวนสอบ 9 รายวิชา ต่อวิชาบังคับที่เปิดสอน 30 รายวิชา
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปี 2561
8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	ไม่มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาวิชาการและวิชาชีพ ดังรายละเอียดใน องค์กร 4
10. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	นักศึกษาปีสุดท้ายจำนวน 13 คน ตอบแบบสอบถามความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตร มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ที่ระดับ ปานกลางถึงมาก (3.71 คะแนน)
11. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	
รวมตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในปีนี้	
จำนวนตัวบ่งชี้ที่มีการดำเนินงานผ่าน	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ดำเนินงานผ่านในปี	



องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรได้ดำเนินการจัดหาและปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยก่อนเปิดภาคเรียนคณะกรรมการหลักสูตร ได้สำรวจความพร้อมของห้องเรียน ครุภัณฑ์ประจำห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตร แล้วแจ้งให้คณะกรรมการหลักสูตรทราบ

หัวข้อ	คะแนนความพึงพอใจของนักศึกษา (คะแนน)		
	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562
1. อาคารเรียนห้องเรียนห้องปฏิบัติการโรงงานแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรมีความพร้อมต่อการจัดการศึกษา	3.85	3.83	3.18
2. ทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้เช่นอุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศห้องสมุด/หนังสือแหล่งเรียนรู้ฐานข้อมูลมีความเหมาะสมต่อการจัดการศึกษา	3.57	3.7	3.25
3. มีการดูแล รักษาสภาพแวดล้อม และทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.62	3.96	3.35
4. เทคโนโลยีที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับยุคสมัย	3.66	3.93	3.28
5. การจัดพื้นที่/สถานที่สำหรับนักศึกษาและอาจารย์ได้พบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนสนทนา หรือ ทำงานร่วมกัน	3.66	4.33	3.31
6. มีบริการคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ตความเร็วสูง	3.28	4.12	2.93
คะแนนเฉลี่ย	3.6	3.97	3.22