



รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (วท.บ.)  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ประจำปีการศึกษา 2558  
(1 สิงหาคม 2558 – 31 กรกฎาคม 2559)



รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (วท.บ.)  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ประจำปีการศึกษา 2558  
(1 สิงหาคม 2558 – 31 กรกฎาคม 2559)

## บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี-  
การเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มีผลการดำเนินงานในปีการศึกษา 2558 ได้มาตรฐาน  
ตามมาตรฐานการศึกษาระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และมีระดับคุณภาพอยู่ในระดับดี (3.33 คะแนน) ตาม  
เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 6 องค์กรประกอบ (14 ตัวบ่งชี้) โดยองค์กรประกอบที่ 1  
(ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร "ผ่าน" ตาม  
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และมีจำนวน 1 องค์กรประกอบ อยู่ในระดับดีมาก (องค์กรประกอบที่ 2) มีจำนวน  
2 องค์กรประกอบ อยู่ในระดับดี (องค์กรประกอบที่ 4 และ 5) และมีจำนวน 2 องค์กรประกอบ อยู่ในระดับปานกลาง  
(องค์กรประกอบที่ 3 และ 6)

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันวิสาข์ กระแสร์คูปต์)

ประธานคณะกรรมการ

วันที่ 1/สิงหาคม/2559

รายนามคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร

ลงชื่อ.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วินวิสาข์ กระแสร์คุปต์)  
ประธานคณะกรรมการ

ลงชื่อ.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จักรี รัชมีฉาย)  
กรรมการ

ลงชื่อ.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เนตรนภิส แก้วช่วย)  
กรรมการและเลขานุการ

## บทนำ

### 1. ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ชื่อย่อ วท.บ. (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร)

Bachelor of Science Program in Food Science and Technology

สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

รหัสหลักสูตร 25501911104485

### วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทัศนคติที่ดีและความซื่อสัตย์ต่อวิชาชีพมีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบ ต่อองค์กรและสังคม
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บนพื้นฐานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการพัฒนาอาชีพได้อย่างเหมาะสม
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถประยุกต์ความรู้ในการทำงานสร้างสรรค์นวัตกรรมนำความรู้มาใช้แก้ปัญหาของตนเองและสังคม
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถเป็นทั้งผู้นำและผู้ตามที่ดีรวมทั้งสามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้
5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถวิเคราะห์เชิงตัวเลขมีความสามารถด้านการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ
6. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะพร้อมทำงานหรือประกอบอาชีพส่วนตัวทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้

### คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของหลักสูตร

1. มีทัศนคติที่ดีและความซื่อสัตย์ต่อวิชาชีพมีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อองค์กรและสังคม
2. มีความรู้ความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารบนพื้นฐานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการพัฒนาอาชีพได้อย่างเหมาะสม
3. ประยุกต์ความรู้ในการทำงานสร้างสรรค์นวัตกรรมนำความรู้มาใช้แก้ปัญหาของตนเองและสังคม
4. มีคุณธรรม จริยธรรม มีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ มีความรับผิดชอบในหน้าที่ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร

มคอ. 2	ปัจจุบัน	หมายเหตุ (ว.ด.ป.ที่แต่งตั้ง/เปลี่ยนแปลงพร้อม เหตุผล)
นางสาวอัญชลินทร์ สิงห์คำ	นางสาวอัญชลินทร์ สิงห์คำ	28 พฤศจิกายน 2557 (ปรับปรุงหลักสูตร)
นายประดิษฐ์ คำหนองไผ่	นายประดิษฐ์ คำหนองไผ่	28 พฤศจิกายน 2557 (ปรับปรุงหลักสูตร)
นายวัฒนา วิริวุฒิก	นายวัฒนา วิริวุฒิก	28 พฤศจิกายน 2557 (ปรับปรุงหลักสูตร)
นางสาวนพร ลากส่งผล	นางสาวนพร ลากส่งผล	28 พฤศจิกายน 2557 (ปรับปรุงหลักสูตร)
นางสาวลลิตา ศิริวัฒนานนท์	นางสาวลลิตา ศิริวัฒนานนท์	28 พฤศจิกายน 2557 (ปรับปรุงหลักสูตร)

คุณวุฒิและตำแหน่งอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ - สาขาวิชา	สำเร็จจาก	ปีที่จบ
1	นางสาวอัญชลินทร์ สิงห์คำ*	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล	2545 2538
2	นายประดิษฐ์ คำหนองไผ่	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล	2544 2539
3	นายวัฒนา วิริวุฒิก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีทางอาหาร) วท.บ.(เทคโนโลยีชีวภาพ)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2538 2533
4	นางสาวนพร ลากส่งผล	อาจารย์	วท.ด.(เทคโนโลยีทางอาหาร)  วท.บ.(เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2555 2548
5	นางสาวลลิตา ศิริวัฒนานนท์	อาจารย์	Ph.D.(Agricultural Engineering) Ms.(Agricultural Engineering) วท.บ.(เทคโนโลยีการอาหาร)	Tokyo University of Agricultural, Japan Tokyo University of Agricultural, Japan มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2552 2549 2547

อาจารย์ผู้สอน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
นายเจริญ เจริญชัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Doctor of Philosophy (Food Science and Technology)	University of New South Wales	2538
		Master of Applied Science (Food Engineering)	University of New South Wales	2532
		วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2529
นายวัฒนา วิริวุฒิก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีทางอาหาร)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2538
		วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2533
นายประดิษฐ์ คำหนองไผ่	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2544
		วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2539
นางสาวอัญชลินทร์ สิงห์คำ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2545
		วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2538
นางสาวนันทชนก นันทะไชย	อาจารย์	ปร.ด. (ชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2550
		วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546
		วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2541
นางสาวอินทิดา ลิจันทรพร	อาจารย์	ปร.ด. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2552
		วท.ม. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2542
		วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยสยาม	2538
นางสาวปาไลดา ตั้งอนุรัตน์	อาจารย์	ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
		วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
นางสาวลลิตา ศิริพัฒนานนท์	อาจารย์	Ph.D. (Agricultural Engineering)	Tokyo University of Agriculture	2552
		M.Eng. (Agricultural Engineering)	Tokyo University of Agriculture	2549
		วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2546
นางสาวนพพร ลากส่งผล	อาจารย์	วท.ด. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2555
		วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2548
นางสาวศรินญา สังข์สัญญา	อาจารย์	ปร.ด (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557
		วทบ. (อุตสาหกรรมเกษตร) เกียรตินิยมอันดับ 2	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548
นางสาวสุภาพร ร่มโพธิ์ไทร	อาจารย์	คอบ.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2543

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีจบการศึกษา
นายอภิรักษ์ วัลภา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	D.Eng. (Food Engineering and Bio Process)	Asian Institute of Technology	2550
		วท.ม. (วิศวกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2539
		วท.บ.(เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2535

สถานที่จัดการเรียนการสอน

อาคารเรียน ภาคบรรยาย (อาคารเฉลิมพระเกียรติ)  
 ภาคปฏิบัติการ (อาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1,2)  
 จำนวนห้องบรรยาย 7 ห้อง/จำนวนห้องปฏิบัติการ 10 ห้อง  
 คณะเทคโนโลยีการเกษตรมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



จำนวนนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ปีการศึกษา 2558 (ข้อมูล ณ วันที่ 12 กรกฎาคม 2559)

สาขาวิชา	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ชั้นปีที่ 5	รวม
สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	93 คน	132 คน	82 คน	115 คน	.....คน	.....คน

## 2. ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา

1. จัดแบ่งกลุ่มการเรียนรู้ตามความรู้และประสบการณ์ของอาจารย์ผู้สอนให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน

2. คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้ดำเนินการเขียนของบประมาณประจำปีเพื่อนำมาใช้ในการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือสำหรับการเรียนการสอน

3. สาขาได้ทำการปรับปรุงห้องเรียนเพิ่มเติมโดยใช้อาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1มาใช้ในการเรียนการสอนหลังได้รับการปรับปรุงอาคารใหม่ และสาขาได้เขียนโครงการเพื่อเสนอของบประมาณในการจัดซื้ออุปกรณ์ เช่น โพรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เพิ่มเติม และในปีงบประมาณ 2560 อาคารเฉลิมพระเกียรติได้รับอนุมัติให้ปรับปรุงอาคารใหม่ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพด้านการเรียนการสอน

4. สาขาได้ดำเนินการเสนอแผนอัตรากำลังคนเพื่อให้ได้รับการจัดสรรแทนอัตราเดิม เนื่องจากอัตราเดิมได้ลาออกจากราชการทำให้เจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอ

ผลการประเมินตามตัวบ่งชี้

องค์ประกอบ	ตัวบ่งชี้	ผ่านเกณฑ์/ ไม่ผ่านเกณฑ์	ระบุเหตุผลหาก ไม่ผ่านเกณฑ์
1. การกำกับมาตรฐาน	1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการ อุดมศึกษา		
	<b>เกณฑ์การประเมิน</b>		
	1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓	
	2. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓	
	3. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		
	4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน		
	5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและ อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ		
	6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)		
	7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์		
	8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา		
	ผลการประเมินองค์ประกอบที่ 1		ผ่านเกณฑ์

องค์ประกอบ	ตัวบ่งชี้	คะแนน	หมายเหตุ
2. บัณฑิต	2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.16	
	2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	4.11	
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 2		4.14	
3. นักศึกษา	3.1 การรับนักศึกษา	3	
	3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	3	
	3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	2	
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 3		2.67	
4. อาจารย์	4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	3.	
	4.2 คุณภาพอาจารย์	5	
	4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	3	
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 4		3.67	
5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	3	
	5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการเรียนการสอน	3	
	5.3 การประเมินผู้เรียน	2	
	5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5	
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 5		3.25	
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน	3	
ผลการประเมินองค์ประกอบที่ 6		3	
คะแนนเฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบ		3.33	

ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

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	ผ่านการประเมิน						หลักสูตรได้มาตรฐาน
2	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2-6	2	-	-	4.14	4.14	ระดับคุณภาพดีมาก
3		3	2.67	-	-	2.67	ระดับคุณภาพปานกลาง
4		3	3.67	-	-	3.67	ระดับคุณภาพดี
5		4	3.00	3.33	-	3.25	ระดับคุณภาพดี
6		1	-	3.00	-	3.00	ระดับคุณภาพปานกลาง
รวม		2-6	13	3.14	3.25	4.14	3.33
ผลการประเมิน			ระดับคุณภาพดี	ระดับคุณภาพดี	ระดับคุณภาพดีมาก		

รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและโอกาสในการพัฒนาในภาพรวมของหลักสูตร

จุดเด่น
- คุณภาพของอาจารย์ วุฒิปริญญาเอก ตำแหน่งทางวิชาการ รวมทั้งตีพิมพ์เผยแพร่ - มีงานวิจัยตีพิมพ์ต่างประเทศ
โอกาสในการพัฒนา
- การเขียนรายงาน มคอ.7 ยังไม่ชัดเจนในส่วนการประเมินกระบวนการ ควรจัดอบรมการเขียน SAR มคอ.ควรศึกษาถ่ายทอดการเขียน มคอ.7 ให้เข้าใจและชัดเจน - การประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ใน 3 ปี - ขาดการกำกับติดตาม มคอ.3 4 5 6

รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและโอกาสในการพัฒนา

องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

จุดเด่น
- บัณฑิตได้งานทำและเป็นที่พึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
โอกาสในการพัฒนา
-

องค์ประกอบที่ 3: นักศึกษา

จุดเด่น
-
โอกาสในการพัฒนา
1. นักศึกษามีอัตราการคงอยู่น้อย ควรพิจารณาปรับกระบวนการ เพื่อให้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาเพิ่มขึ้น 2. อัตราการสำเร็จการศึกษาภายในหลักสูตร ควรปรับกระบวนการเพื่อให้นักศึกษาสามารถสำเร็จภายในหลักสูตรเพิ่มขึ้น

องค์ประกอบที่ 4: อาจารย์

จุดเด่น
- อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณภาพทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณ และควรเสริมให้อาจารย์มีผลงานทางวิชาการมากขึ้น รวมทั้งควรมีแผนให้อาจารย์เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการและการศึกษาต่อที่ชัดเจน
โอกาสในการพัฒนา
-

องค์ประกอบที่ 5: หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

จุดเด่น
-
โอกาสในการพัฒนา
1. ขาดการประเมินผู้เรียนตามผลการเรียนรู้ ตามกรอบ TQF ควรมีการประเมินนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ตามผลการเรียนรู้ตามกรอบ TQF โดยใช้ curriculum mapping ในการประเมิน 2. ขาดการกำกับและติดตาม มคอ.3, 4, 5, 6 และขาดการประเมินที่ชัดเจน ควรมีการพิจารณา มคอ.3, 4, 5, 6 โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ครบถ้วน ก่อนนำเข้าไปในระบบ

องค์ประกอบที่ 6: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

จุดเด่น
-
โอกาสในการพัฒนา
-

