

รายงานผลการดำเนินการหลักสูตร
วิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร
ประจำปีการศึกษา 2563

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
คณะ/ภาควิชา/สาขาวิชา	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่1. ข้อมูลโดยทั่วไป

1. หลักสูตร
วิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร
2. ระดับคุณวุฒิ
ปริญญาตรี
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ดร.อารณี โชติโก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์มน สุวรรณคำ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิราภรณ์ อนันตชัยพัฒนา

ดร.กิตติคุณ วรรณณะสวัสดิ์

นางสาวศิริลักษณ์ สุรินทร์

ประธานหลักสูตร

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
4. วันที่รายงาน
31 พฤษภาคม 2564
5. ปีการศึกษาที่รายงาน
ปีการศึกษา 2563
6. สถานที่ตั้ง
อาคารสถาบันวิจัยเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หมวดที่2. ข้อมูลเชิงสถิติ

1. จำนวนนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่รับเข้าในปีการศึกษาที่รายงาน
จำนวน 29 คน
2. จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรในปีที่รายงาน
 - 2.1 จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาก่อนกำหนดเวลาของหลักสูตร
ไม่มี
 - 2.2 จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามกำหนดเวลาของหลักสูตร
ไม่มี

2.3 จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาหลังกำหนดเวลาของหลักสูตร
ไม่มี

2.4 จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาเอกต่างๆ
ไม่มี

3. รายละเอียดเกี่ยวกับอัตราการสำเร็จการศึกษา

3.1 ร้อยละนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามกำหนดเวลาของหลักสูตร
0.00 %

3.2 ข้อสังเกตเกี่ยวกับปัจจัยหลัก หรือสาเหตุที่มีผลกระทบอย่างเด่นชัดต่อการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา
ไม่มี

4. จำนวนและร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนการศึกษาของหลักสูตรในแต่ละปี

ปริญญาตรี ภาคปกติ

ชั้นปีที่	จำนวนนักศึกษาแต่ละชั้นปี	จำนวนนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนการศึกษา	ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนการศึกษา
1	27	25	92.59

5. อัตราการเปลี่ยนแปลงจำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา

6. ปัจจัยหรือสาเหตุที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษาตามแผนการศึกษา

1. ความสามารถในการเรียนและผลการเรียนของนักศึกษาต่ำจนไม่สามารถผ่านเกณฑ์การวัดและประเมินผลตามประกาศของมหาวิทยาลัย
2. นักศึกษามีความต้องการเปลี่ยนสาขาวิชาหลังจากที่เข้ามาศึกษา
3. ปัจจัยทางการเงินของนักศึกษาและความต้องการทุนการศึกษาแบบเต็มจำนวน

7. ภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิตภายในระยะ 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา
ไม่มี

8. การวิเคราะห์ผลที่ได้
ไม่มี

หมวดที่3. การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร

1 การเปลี่ยนแปลงภายในสถาบัน(ถ้ามี) ที่มีผลกระทบต่อหลักสูตรในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา
ไม่มี

2 การเปลี่ยนแปลงภายนอกสถาบัน(ถ้ามี) ที่มีผลกระทบต่อหลักสูตรในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา
ไม่มี

หมวดที่4. ข้อมูลสรุปของรายวิชาในหลักสูตร

1 สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษา/ปีการศึกษา

[illegible]

01110022-62:มองสังคมอย่างนักวิจัย	ภาพรวมทั้งหมด	168	161	80	35	24	15	3	4	-	5	-	-	-	-	-	2
01210017-62:การค้นคว้าและการเขียนรายงานเชิงวิชาการ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	849	812	152	144	187	185	109	27	8	35	1	-	-	-	-	1
01210019-62:การพัฒนาบุคลิกภาพ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	849	817	21	105	302	272	94	13	10	30	-	-	-	-	-	2
01210020-62:จิตวิทยาประยุกต์เพื่อการทำงาน	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	404	383	18	34	68	93	78	40	52	20	1	-	-	-	-	-
01210024-62:ทักษะการเรียนรู้สู่ความสำเร็จ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	669	636	78	177	190	133	54	4	-	33	-	-	-	-	-	-
01320001-62:ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	4	4	3	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
01320003-62:สนทนาภาษาอังกฤษ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	60	55	5	8	9	22	10	1	-	4	-	-	-	-	-	1
01610003-62:นันทนาการ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	2,224	2,125	1,546	272	170	91	37	-	9	89	6	-	-	-	-	4

01610014-62:ทักษะกีฬาเพื่อสุขภาพ	เฉพาะหลักสูตร	29	28	16	2	6	2	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	1,000	944	718	80	80	17	30	6	13	54	1	-	-	-	-	1
09000001-62:ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	1,346	1,277	311	325	307	162	92	39	41	59	4	-	-	-	-	6
09000002-62:การใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่องานมัลติมีเดีย	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	698	649	191	202	159	64	20	8	5	39	9	-	-	-	-	1
09111151-63:แคลคูลัส 1	เฉพาะหลักสูตร	29	26	1	-	1	3	7	8	6	3	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	29	26	1	-	1	3	7	8	6	3	-	-	-	-	-	-
09121002-62:สถิติเบื้องต้นสำหรับนักนวัตกรรม	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	105	100	4	6	14	18	23	20	15	4	1	-	-	-	-	-
09210129-63:เคมีพื้นฐาน	เฉพาะหลักสูตร	29	26	-	-	2	7	8	6	3	3	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	29	26	-	-	2	7	8	6	3	3	-	-	-	-	-	-
09210130-63:ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	เฉพาะหลักสูตร	29	28	-	-	2	4	13	8	1	1	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	29	28	-	-	2	4	13	8	1	1	-	-	-	-	-	-
	เฉพาะหลักสูตร	29	28	2	1	8	5	5	4	3	1	-	-	-	-	-	-

09311148-63:หลักชีววิทยา	ภาพรวมทั้งหมด	29	28	2	1	8	5	5	4	3	1	-	-	-	-	-	-
09311149-63:ปฏิบัติการหลักชีววิทยา	เฉพาะหลักสูตร	29	29	1	2	8	11	4	-	3	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	29	29	1	2	8	11	4	-	3	-	-	-	-	-	-	-
ภาคการศึกษาที่ 2																	
00100101-62:อัตลักษณ์แห่งราชมงคลธัญบุรี	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	944	937	734	109	67	15	2	6	4	5	1	-	-	-	-	1
00100201-62:มหาวิทยาลัยสีเขียว	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	98	97	58	22	16	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
00100202-62:การคิดเชิงออกแบบ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	83	83	15	19	36	11	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
01110012-62:ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	174	169	47	49	43	20	5	3	2	4	1	-	-	-	-	-
01110022-62:มองสังคมอย่างนักวิจัย	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	58	58	8	11	14	15	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-
01210019-62:การพัฒนาบุคลิกภาพ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	182	181	19	44	52	42	11	5	8	-	-	-	-	-	-	1

01210020-62:จิตวิทยาประยุกต์เพื่อการทำงาน	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	326	321	22	53	93	98	36	8	11	5	-	-	-	-	-	-
01210024-62:ทักษะการเรียนรู้สู่ความสำเร็จ	เฉพาะหลักสูตร	25	24	10	9	3	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	79	75	14	33	25	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	1
01320001-62:ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	1,888	1,808	429	370	332	252	189	131	105	72	6	-	-	-	-	2
01320002-62:ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	58	58	15	12	17	7	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-
01320003-62:สนทนาภาษาอังกฤษ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	26	23	10	4	4	1	1	1	2	-	3	-	-	-	-	-
01320007-62:ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	31	30	5	5	8	5	2	5	-	1	-	-	-	-	-	-
01330002-62:การสนทนาภาษาจีนเบื้องต้น	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	93	91	31	20	9	17	13	-	1	-	2	-	-	-	-	-
01610003-62:นันทนาการ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	96	94	72	13	9	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-

01610014-62:ทักษะกีฬาเพื่อสุขภาพ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	500	491	326	57	51	33	21	3	-	7	1	-	-	-	-	1
09000001-62:ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	510	479	195	78	85	41	31	15	34	28	-	1	-	-	-	2
09000002-62:การใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่องานมัลติมีเดีย	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	100	97	49	24	9	6	6	1	2	2	1	-	-	-	-	-
09121002-62:สถิติเบื้องต้นสำหรับนักธรรม	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	158	155	2	6	10	21	33	59	24	-	1	-	-	-	-	2
09212102-63:เคมีอินทรีย์ 1	เฉพาะหลักสูตร	25	25	-	2	1	4	6	9	3	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	26	26	-	2	1	4	6	10	3	-	-	-	-	-	-	-
09212103-63:ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1	เฉพาะหลักสูตร	25	23	2	6	5	5	2	2	1	2	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	25	23	2	6	5	5	2	2	1	2	-	-	-	-	-	-
09312263-63:จุลชีววิทยาทั่วไป	เฉพาะหลักสูตร	25	25	1	5	8	5	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	26	26	1	5	9	5	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-
09312264-63:ปฏิบัติการ	เฉพาะหลักสูตร	25	25	8	4	5	5	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	ภาพรวมทั้งหมด	25	25	8	4	5	5	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-
09410155-63:ฟิสิกส์เบื้องต้น	เฉพาะหลักสูตร	25	23	4	5	8	4	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	25	23	4	5	8	4	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-
09410156-63:ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	เฉพาะหลักสูตร	25	23	4	5	8	2	3	1	-	2	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	26	24	4	5	8	2	4	1	-	2	-	-	-	-	-	-
09512101-63:อุตสาหกรรมอาหาร	เฉพาะหลักสูตร	25	25	2	16	6	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	25	25	2	16	6	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-

ภาคการศึกษาที่ 3

00100101-62:อัตลักษณ์แห่งราชชมงคลธัญบุรี	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	215	206	169	22	10	1	3	-	1	6	3	-	-	-	-	-
01320002-62:ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	40	40	11	11	8	6	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
01320003-62:สนทนาภาษาอังกฤษ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	50	48	4	7	8	8	10	4	7	2	-	-	-	-	-	-
01320007-62:ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	130	128	25	49	20	13	20	1	-	1	-	-	-	-	-	1

01320018-62:การพัฒนาทักษะการเขียน	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	29	26	-	6	6	6	5	3	-	2	1	-	-	-	-	-
01610003-62:นันทนาการ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	154	147	131	8	7	-	1	-	-	4	3	-	-	-	-	-
01610014-62:ทักษะกีฬาเพื่อสุขภาพ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	55	49	39	6	4	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-
09000001-62:ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	62	62	13	24	21	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
09121002-62:สถิติเบื้องต้นสำหรับนักนวัตกรรม	เฉพาะหลักสูตร	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ภาพรวมทั้งหมด	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26

2 การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการศึกษาไม่ปกติ

ไม่มี

3 การเปิดรายวิชาในภาคหรือปีการศึกษา

- 3.1 รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนตามแผนการศึกษา และเหตุผลที่ไม่ได้เปิดสอน

ไม่มี
- 3.2 วิธีแก้ไขกรณีที่มีการสอนเนื้อหาในรายวิชาไม่ครบถ้วน

ไม่มี

หมวดที่5. การบริหารหลักสูตร

5. การบริการหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อ สัมฤทธิ์ผล ตาม วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหในอนาคต
1. ห้องปฏิบัติการและครุภัณฑ์เฉพาะทาง มีจำนวนไม่เพียงพอต่อการเรียนการสอนของหลักสูตร และการทำวิจัย	1. นักศึกษาไม่สามารถฝึกปฏิบัติได้อย่างเต็มที่ 2. ทักษะปฏิบัติการเฉพาะทางของนักศึกษาลดลง	การแก้ไข อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมร่วมกันและมีมติ ดังนี้ 1. มอบหมายให้ ดร.กิตติคุณ วรรณณะสวัสดิ์ และผศ.ดร.จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัฒนา ดำเนินการสอบถามใบเสนอราคาจากผู้จำหน่ายพร้อมจัดทำรายละเอียดของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อเสนอของบประมาณตามระเบียบมหาวิทยาลัย 2. ทำการปรับปรุงห้องบรรยาย และห้องปฏิบัติการ เมื่อได้รับการอนุมัติงบประมาณให้เหมาะสมและเพียงพอ

หมวดที่6. สรุปการประเมินหลักสูตร

1. การประเมินจากผู้ที่กำลังจะสำเร็จการศึกษา

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินของนักศึกษาเทอมสุดท้าย

ไม่มี

1.2 ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมินข้อ 1.1

ไม่มี

2. การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน

ไม่มี

2.2 ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมินข้อ 2.1

ไม่มี

3. การประเมินคุณภาพหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ

3.1 ผลการดำเนินงานของหลักสูตร

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	KPI ที่ต้อง ดำเนินการในปี การศึกษา 2562 (มาจาก มคอ. 2)	ผลการดำเนินงานและเอกสารอ้างอิง/หลักฐาน	เปรียบเทียบผล การดำเนินงาน กับเกณฑ์	
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และ ทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อย ปีการศึกษาละ 2 ครั้ง		ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตร มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อวางแผนการสอน การติดตาม และทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร จำนวน 6 ครั้ง	ผ่าน	

2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิ สาขา/สาขาวิชา		หลักสูตรมีการดำเนินงานตามรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 2 และสอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ	ผ่าน	
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และ รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และมคอ. 4 อย่าง น้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาค การศึกษาให้ครบทุกรายวิชา		หลักสูตรมีจัดทำรายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ.3จำนวน 17 วิชา ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา ครบทุกรายวิชา	ผ่าน	
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของ รายวิชา และรายงานผลการดำเนินการ ของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ. 5 และมคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลัง สิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุก รายวิชา		หลักสูตรมีการจัดทำผลการดำเนินการของรายวิชาตามแบบ รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา มคอ.5 จำนวน 17 วิชา หลังเสร็จสิ้นภาคการศึกษาใน 30 วัน ครบทุกรายวิชา	ผ่าน	
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของ หลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา		หลักสูตรมีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตาม แบบรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร มคอ.7 แล้วเสร็จภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	ผ่าน	
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาในหมวดวิชาชีพเฉพาะ ที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา		หลักสูตรมีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของ นักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 จำนวน 2 วิชา ได้แก่ ปฏิบัติการหลักชีววิทยา และ อุตสาหกรรมอาหาร คิด เป็นร้อยละ 16.67 ของรายวิชาที่เปิดสอนในปี 2563 เนื่องจาก หลักสูตรเปิดสอนเป็นปีแรก จึงมีรายวิชาชีพเฉพาะไม่ครบร้อยละ 25 ทั้ง 2 ภาคการศึกษา		ไม่ผ่าน
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียน การสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การ ประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมิน การดำเนินงานในรายงาน ใน มคอ. 7 ปีที่ แล้ว		ยังไม่มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การ สอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ เนื่องจากหลักสูตรเพิ่งเริ่มเปิด สอนในปีการศึกษา 2563 เป็นปีการศึกษาแรก จึงยังไม่มีผล ประเมินการดำเนินงานในปีที่ผ่านมา		
8. อาจารย์ใหม่ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ หรือคำแนะนำด้าน การจัดการเรียนการ สอน และจัดให้มีระบบอาจารย์พี่เลี้ยง		หลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่ จำนวน 5 คน จึงได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการการเตรียมความพร้อมอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เมื่อวันที่ 22 สิงหาคม 2563 ณ คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมี ผศ.ดร.สิริแซ พงษ์สวัสดิ์ ที่ ปรีกษามหาวิทยาลัยด้านงานประกันคุณภาพ และอธิการ อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ดูแลงานด้าน ยุทธศาสตร์เกษตรและอาหาร เป็นวิทยากรอบรม	ผ่าน	
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการ พัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่าง น้อยปีละ หนึ่งครั้ง		อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคน ได้รับการพัฒนาในด้านวิชาการและ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยการเข้าร่วมอบรม หรือการสัมมนา	ผ่าน	
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการจัดการ เรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา	-	-	-	-

วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง				
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5		เนื่องจากหลักสูตรเพิ่งเริ่มสอนในปีการศึกษา 2563 เป็นปีการศึกษาแรก จึงไม่มีผลการประเมินระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย โดยหลักสูตรวางแผนสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ เริ่มตั้งแต่ปีการศึกษา 2566	-	
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5		เนื่องจากหลักสูตรเพิ่งเริ่มเปิดการสอนในปีการศึกษา 2563 เป็นปีการศึกษาแรก จึงไม่มีผลการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ โดยหลักสูตรวางแผนจะเริ่มสำรวจความพึงพอใจ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2567	-	
13. กรณีหลักสูตรมีการกำหนดเพิ่ม				
14. กรณีหลักสูตรมีการกำหนดเพิ่ม				
รวมตัวบ่งชี้ในปี	8		8	
จำนวนตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านเฉพาะตัวบ่งชี้ที่ 1-5	5		5	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ 1-5	100		100	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ดำเนินการผ่าน	8		7	1
ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี	100		87.50	

3.2 เกณฑ์การประเมิน

ตามที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 และเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2557

หมวดที่ 7. คุณภาพของการสอน

1. การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รหัสชื่อวิชา (เฉพาะวิชาชีพ)	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
มี (คะแนนเฉลี่ย)	ไม่มี			
09-311-148 รายวิชาปฏิบัติการหลักชีววิทยา	1/2563	4.11	-	ปรับปรุงสื่อการสอนและเอกสารประกอบการสอนให้ดีขึ้น
09-512-101 รายวิชาอุตสาหกรรมอาหาร	2/2563	4.25	-	วางแผนบริหารความเสี่ยงการเกิดโรคระบาดหรือแผนการในการรับมือ/แนวทางปฏิบัติที่ส่งผลให้ไม่สามารถลงพื้นที่เพื่อศึกษาดูงานได้

2. ประสิทธิภาพของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
คุณธรรมจริยธรรม	ข้อคิดเห็นของผู้สอน - นักศึกษาปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อปฏิบัติและนักศึกษารับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายและส่งงานตรงเวลา	-

	ข้อเสนอแนะจากนักศึกษา ไม่มี	
ความรู้	ข้อคิดเห็นของผู้สอน - นักศึกษายังไม่มีความเข้าใจในความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์มากพอและไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้ภาคปฏิบัติและทฤษฎีได้ ข้อเสนอแนะจากนักศึกษา - นักศึกษามีปัญหาเรื่องการเรียนรายวิชาแคลคูลัส	- สาขาวิชาฯ ได้จัดกิจกรรม “โครงการพี่ตัวน้อง...เตรียมพร้อมก่อนสอบ” ในรายวิชาแคลคูลัส จากการสัมภาษณ์นักศึกษาพบว่า นักศึกษามีความพร้อมและมั่นใจในการทำข้อสอบมากขึ้น
ทักษะทางปัญญา	ข้อคิดเห็นของผู้สอน - นักศึกษายังขาดความคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ และยังไม่ขาดสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องเพื่อนำไปสู่การสร้างสรค์นวัตกรรม ข้อเสนอแนะจากนักศึกษา ไม่มี	- สาขาวิชาฯ ได้จัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมทักษะการเรียนรู้และการสร้างนวัตกรรมคือ 1. กิจกรรมเติมความรู้สู่การเป็นผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร 2. เข้าร่วมการประกวดโครงการ RMUTT THE IDOL ด้านนวัตกรรม
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ข้อคิดเห็นของผู้สอน - นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีมได้ดีและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งภายในทีมได้ดี แต่อย่างไรก็ตามนักศึกษาจะจับเฉพาะกลุ่มเพื่อนที่มีความสนิทกันเท่านั้น ข้อเสนอแนะจากนักศึกษา ไม่มี	- สาขาวิชาฯ จัดกิจกรรม "พิธีบายศรีสู่ขวัญและรับเป็นศิษย์" เพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษา โดยมอบหมายให้นักศึกษาเป็นผู้จัดกิจกรรมในครั้งนี้
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ข้อคิดเห็นของผู้สอน - นักศึกษายังขาดทักษะในการสืบค้นข้อมูลที่ต้องการและยังขาดเทคนิคการนำเสนอข้อมูล ข้อเสนอแนะจากนักศึกษา ไม่มี	- สาขาวิชาฯ จัดกิจกรรม “การสืบค้นแหล่งข้อมูลทางวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร”
ทักษะพิสัย	ข้อคิดเห็นของผู้สอน - นักศึกษาสามารถใช้เครื่องมือในการจำแนก และวิเคราะห์เชิงคุณภาพและปริมาณสารได้อย่างเหมาะสมสามารถใช้และจัดเก็บสารเคมี วัสดุทางเคมี รวมถึงการปฏิบัติตัวในห้องปฏิบัติการได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยผู้เรียนมีทักษะในการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์หรือคณิตศาสตร์ ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ข้อเสนอแนะจากนักศึกษา ไม่มี	-

3. การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่เพื่อชี้แจงหลักสูตรภายใต้โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ การเตรียมความพร้อมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร เมื่อวันที่ 22 สิงหาคม 2563 ,จำนวนอาจารย์ใหม่ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 5 คน จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ 9 คน

4. กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน	สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	
โครงการยกระดับสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพกลุ่มอุตสาหกรรมชีวภาพสาขาวิชาชีพเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร ชั้น 5 จัดโดย: สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ สถานที่: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน วันที่: 15 ตุลาคม 2563	ผศ.ดร. อารณี โชติโก	ได้รับการฝึกอบรมกระบวนการแปรรูปอาหารด้านเทคโนโลยีชีวภาพ กรรมวิธีการถนอมอาหาร มีทักษะในการประเมินและการวิเคราะห์แผนปฏิบัติการทางด้านเทคโนโลยีชีวภาพอาหาร และปฏิบัติตามเกณฑ์การใช้เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร
การแต่งและเรียบเรียงตำรา/หนังสือ เพื่อใช้ในการขอตำแหน่งทางวิชาการ ผศ. รศ. และ ศ. จัดโดย: มทร.ธัญบุรี สถานที่: ห้องวิทยบงกช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วันที่: 5 มกราคม 2564	ผศ.ดร. อารณี โชติโก	ได้รับการฝึกอบรมกระบวนการแปรรูปอาหารด้านเทคโนโลยีชีวภาพ กรรมวิธีการถนอมอาหาร มีทักษะในการประเมินและวิเคราะห์แผนปฏิบัติการทางด้านเทคโนโลยีชีวภาพอาหาร และปฏิบัติตามเกณฑ์การใช้เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร
การศึกษาดูงานและอบรมหลักสูตร Specialty Coffee Association Green Coffee and Coffee processing จัดโดย: บริษัทภูเรือ จำกัด สถานที่: บ้านป่าเมี่ยง อ.แจ้ซ้อน จังหวัดลำปาง วันที่: 25-28 กุมภาพันธ์ 2564	ผศ.ดร. อารณี โชติโก	การพัฒนาและสร้างนวัตกรรมหมักเมล็ดกาแฟ และการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น เพื่อ up-skill และ re-skill สำหรับผู้ประกอบการ
กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร จัดโดย: สถาบันอาหาร สถานที่: โรงแรมเอส.ดี.เอเวนิว กรุงเทพฯ วันที่: 2 มีนาคม 2564	ผศ.ดร. อารณี โชติโก	เพิ่มเติมความรู้ ความเข้าใจ รวมถึงแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในเรื่องของกฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารทั้งของไทย และของต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศที่เป็นคู่ค้าสำคัญ และนำความรู้ที่ได้มาใช้เป็นแนวทางการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับรายวิชาที่เกี่ยวข้อง
โครงการ Laser Leveling ช่วยเรื่องการให้น้ำในแปลงข้าวอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล จัดโดย: กองพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรมกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมร่วมกับ มทร.ธัญบุรี สถานที่: ศรีพายุหะแทรกเตอร์ จำกัด อ.เมือง จ.นครสวรรค์ วันที่: 25 กรกฎาคม 2563	ผศ.ดร.มโน สุวรรณคำ	ได้รับความรู้ในการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่มาพัฒนากระบวนการปลูกข้าวอย่างมีประสิทธิภาพสำหรับเพิ่มผลผลิตในแปลงนาข้าว และเพื่อเพิ่มพูนความรู้แก่ชาวเกษตรกรในการทำนาข้าวสมัยใหม่
โครงการใช้ความรู้เทคโนโลยีโดรนสำหรับหว่านปุ๋ยและพ่นสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช การรดน้ำ การให้ฮอร์โมน และถ่ายภาพ	ผศ.ดร.มโน สุวรรณคำ	ได้รับความรู้ในการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้ในด้านต่าง ๆ เพื่อเพิ่มผลผลิตในธุรกิจอาหาร และสามารถนำความรู้ที่ได้มาใช้ในการประกอบการเรียนการสอน

วิเคราะห์/ตรวจโรคพืช จัดโดย: กองพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรมกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมร่วมกับ มทร.ธัญบุรี สถานที่: ศาลาประชามหุ้บ้านสมบัติเจริญ อ.เสิงสาง จ.นครราชสีมา วันที่: 1 สิงหาคม 2563		
การศึกษาดูงานและอบรมหลักสูตร Specialty Coffee Association Green Coffee and Coffee processing จัดโดย: บริษัทภูเรือ จำกัด สถานที่: บ้านป่าเมี่ยง อ.แจ้ซ้อน จ.ลำปาง วันที่: 25-28 กุมภาพันธ์ 2564	ผศ.ดร.มนัสวรรณคำ	การพัฒนาและสร้างนวัตกรรมการหมักเมล็ดกาแฟ และการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น เพื่อ up-skill และ re-skill สำหรับผู้ประกอบการ
โครงการยกระดับสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพกลุ่มอุตสาหกรรมชีวภาพสาขาวิชาชีพเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร ชั้น 5 จัดโดย: สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ สถานที่: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน วันที่: 15 ตุลาคม 2563	ผศ.ดร.จิราภรณ์ อนันต์ ชัยพัทธนา	ได้รับการฝึกอบรมกระบวนการแปรรูปอาหารด้านเทคโนโลยีชีวภาพ กรรมวิธีการถนอมอาหาร มีทักษะในการประเมินและการวิเคราะห์แผนปฏิบัติการทางด้านเทคโนโลยีชีวภาพอาหาร และปฏิบัติตามเกณฑ์การใช้เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร
หลักสูตรสร้างโอกาสธุรกิจและถอดรหัสความสำเร็จ Biotechnology จัดโดย: สถาบันพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สถานที่: โรงแรมเซนจูรี่พาร์ค กรุงเทพฯ วันที่: 26-27 พฤศจิกายน 2563	ผศ.ดร.จิราภรณ์ อนันต์ ชัยพัทธนา	ประโยชน์ต่อการเรียนการสอนและการวิจัยด้านการพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ เพื่อตอบโจทย์นโยบายประเทศ
โครงการทุนส่งเสริมวิชาชีพวิจัยและเตรียมตัวเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ใหม่ จัดโดย: กองบริหารงานบุคคล มทร.ธัญบุรี สถานที่: ห้องสวดมนต์ มทร.ธัญบุรี วันที่: 14 ธันวาคม 2563	ผศ.ดร.จิราภรณ์ อนันต์ ชัยพัทธนา	ได้รับความรู้เกี่ยวกับกฎเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ของปี 2560 และ 2563 ว่ามีความแตกต่างกันอย่างไร และในเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่ง ของปี 2563 จะต้องเตรียมตัวในการขอตำแหน่งอย่างไร รวมทั้งได้รับฟังแหล่งทุนสำหรับขอทุนวิจัย เพื่อที่จะได้ส่งขอทุนได้ตรงตามกรอบเป้าหมายของแหล่งทุน โดยความรู้ที่ได้รับจะนำไปใช้ในการเตรียมตัวขอตำแหน่งทางวิชาการ และขอทุนวิจัย
ระบบการจัดการด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและอาหารความปลอดภัย (GMP & HACCP) จัดโดย: คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี สถานที่: คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วันที่: 17 ธันวาคม 2563	ผศ.ดร.จิราภรณ์ อนันต์ ชัยพัทธนา	สามารถใช้ความรู้ไปถอดถอดแก่นักศึกษาให้สอบผ่านสมรรถนะของสาขาวิชาชีพ

โครงการยกระดับสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพกลุ่มอุตสาหกรรมชีวภาพสาขาวิชาชีพเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร ชั้น 5 จัดโดย: สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ สถานที่: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน วันที่: 15 ตุลาคม 2563	ดร.กิตติคุณ วรรณะ สวาสดี	ได้รับการฝึกอบรมกระบวนการแปรรูปอาหารด้านเทคโนโลยีชีวภาพ กรรมวิธีการถนอมอาหาร มีทักษะในการประเมินและการวิเคราะห์แผนปฏิบัติการทางด้านเทคโนโลยีชีวภาพอาหาร และปฏิบัติตามเกณฑ์การใช้เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร
โครงการทุนส่งเสริมวิชาชีพวิจัยและเตรียมตัวเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ใหม่ จัดโดย: กองบริหารงานบุคคล มทร.ธัญบุรี สถานที่: ห้องสงค์ธนาพิทักษ์ มทร.มกค ธัญบุรี วันที่: 14 ธันวาคม 2563	ดร.กิตติคุณ วรรณะ สวาสดี	ได้รับความรู้เกี่ยวกับกฎเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ของปี 2560 และ 2563 ว่ามีความแตกต่างกันอย่างไร และในเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่ง ของปี 2563 จะต้องเตรียมตัวในการขอตำแหน่งอย่างไร รวมทั้งได้รับฟังแหล่งทุนสำหรับขอทุนวิจัย เพื่อที่จะได้ส่งขอทุนได้ตรงตามกรอบเป้าหมายของแหล่งทุน โดยความรู้ที่ได้รับจะนำไปใช้ในการเตรียมตัวขอตำแหน่งทางวิชาการ และขอทุนวิจัย
การศึกษาดูงานและอบรมหลักสูตร Specialty Coffee Association Green Coffee and Coffee processing จัดโดย: บริษัทภูเรือ จำกัด สถานที่: บ้านป่าเมี่ยง อ.แจ้ซ้อน จังหวัดลำปาง วันที่: 25-28 กุมภาพันธ์ 2564	ดร. กิตติคุณ วรรณะ สวาสดี	การพัฒนาและสร้างนวัตกรรมการหมักเมล็ดกาแฟ และการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น เพื่อ up-skill และ re-skill สำหรับผู้ประกอบการ
ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด จัดโดย: บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด สถานที่: มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ วันที่: 3-7 พฤศจิกายน 2563	ดร.ศิริลักษณ์ สุรินทร์	ได้รับความรู้เกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อคุณภาพของอาหารในภาชนะปิดสนิทที่มีความเป็นกรดและชนิดปรับกรด รวมถึงเครื่องมือเข้าเชื้อแบบต่าง ๆ ที่ใช้ในโรงงานอุตสาหกรรม การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับการฆ่าเชื้อ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยความรู้ที่ได้รับจะนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนวิชาที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีและวิศวกรรมการแปรรูปอาหาร ซึ่งจะเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการสอนให้นักศึกษาเข้าใจเนื้อหาได้ดีขึ้น
โครงการทุนส่งเสริมวิชาชีพวิจัยและเตรียมตัวเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ใหม่ จัดโดย: กองบริหารงานบุคคล มทร.ธัญบุรี สถานที่: ห้องสงค์ธนาพิทักษ์ มทร.มกค ธัญบุรี วันที่: 14 ธันวาคม 2563	ดร.ศิริลักษณ์ สุรินทร์	ได้รับความรู้เกี่ยวกับกฎเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ของปี 2560 และ 2563 ว่ามีความแตกต่างกันอย่างไร และในเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่ง ของปี 2563 จะต้องเตรียมตัวในการขอตำแหน่งอย่างไร รวมทั้งได้รับฟังแหล่งทุนสำหรับขอทุนวิจัย เพื่อที่จะได้ส่งขอทุนได้ตรงตามกรอบเป้าหมายของแหล่งทุน โดยความรู้ที่ได้รับจะนำไปใช้ในการเตรียมตัวขอตำแหน่งทางวิชาการ และขอทุนวิจัย
ระบบการจัดการด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและอาหารความปลอดภัย (GMP & HACCP) จัดโดย: คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี สถานที่:คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย	ดร.ศิริลักษณ์ สุรินทร์	สามารถใช้ความรู้ไปถอดทอดแก่นักศึกษาให้สอบผ่านสมรรถนะของสาขาวิชาชีพ

เทคโนโลยีราชชมงคลธัญบุรี วันที่: 17 ธันวาคม 2563		
โครงการยกระดับสมรรถนะบุคคลตาม มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพกลุ่ม อุตสาหกรรมชีวภาพสาขาวิชาชีพ เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร ชั้น 5 จัดโดย: สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ สถานที่: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยา เขตกำแพงแสน วันที่: 15 ตุลาคม 2563	ดร.อัฐพล อิสสระ	ได้รับการฝึกอบรมกระบวนการแปรรูปอาหารด้านเทคโนโลยีชีวภาพ กรรมวิธี การถนอมอาหาร มีทักษะในการประเมินและวิเคราะห์แผนปฏิบัติการด้าน เทคโนโลยีชีวภาพอาหาร และปฏิบัติตามเกณฑ์การใช้เทคโนโลยีชีวภาพทาง อาหาร
โครงการทุนส่งเสริมวิชาชีพวิจัยและเตรียม ตัวเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ใหม่ จัดโดย: กองบริหารงานบุคคล มทร.ธัญบุรี สถานที่: ห้องส่งคณานิเทศฯ มทร.มธ ธัญบุรี วันที่: 14 ธันวาคม 2563	ดร.อัฐพล อิสสระ	ได้รับความรู้เกี่ยวกับกฎเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ของปี 2560 และ 2563 ว่ามีความแตกต่างกันอย่างไร และในเกณฑ์การ เข้าสู่ตำแหน่ง ของปี 2563 จะต้องเตรียมตัวในการขอตำแหน่งอย่างไร รวมทั้ง ได้รับฟังแหล่งทุนสำหรับขอทุนวิจัย เพื่อที่จะได้ส่งขอทุนได้ตรงตามกรอบ เป้าหมายของแหล่งทุน โดยความรู้ที่ได้รับจะนำไปใช้ในการเตรียมตัวขอ ตำแหน่งทางวิชาการ และขอทุนวิจัย
ระบบการจัดการด้านสุขลักษณะที่ดีในการ ผลิตอาหารและอาหารความปลอดภัย (GMP & HACCP) จัดโดย: คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชชมงคลธัญบุรี สถานที่: คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชชมงคลธัญบุรี วันที่: 17 ธันวาคม 2563	ดร. อัฐพล อิสสระ	สามารถใช้ความรู้ไปถอดถอดแก่นักศึกษาให้สอบผ่านสมรรถนะของสาขา วิชาชีพ
การประเมินความเสี่ยงของอาหารปลอม (Food Fraud) จัดโดย: สถาบันอาหาร สถานที่: โรงแรมรอยัลริเวอร์ ถ.เจริญสนิท วงศ์ กรุงเทพฯ วันที่: 12 มีนาคม 2564	ดร. อัฐพล อิสสระ	สามารถดำเนินการประเมินความเสี่ยงวัตถุดิบ ปัจจัยการผลิต สารเคมีตลอดจน บรรจุภัณฑ์ให้ครอบคลุมอันตรายด้านปลอม ปลอมปน พร้อมทั้งมีการกำหนด มาตรฐานตรวจติดตาม ควบคุม ป้องกันอย่างถูกต้องเหมาะสมกับระบบ มาตรฐานที่ทางโรงงานนำไปประยุกต์ใช้ และนำความรู้ที่ได้มาใช้เป็นแนว ทางการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับรายวิชาที่เกี่ยวข้อง
การศึกษาดูงานและอบรมหลักสูตร Specialty Coffee Association Green Coffee and Coffee processing จัดโดย: บริษัทภูเรือ จำกัด สถานที่: บ้านป่าเมี่ยง อ.แจ้ห่ม จ.ลำปาง วันที่: 25-28 กุมภาพันธ์ 2564	ดร. อัฐพล อิสสระ	การพัฒนาและสร้างนวัตกรรมการหมักเมล็ดกาแฟ และการพัฒนาหลักสูตร ระยะสั้น เพื่อ up-skill และ re-skill สำหรับผู้ประกอบการ
โครงการยกระดับสมรรถนะบุคคลตาม มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพกลุ่ม อุตสาหกรรมชีวภาพสาขาวิชาชีพ เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร ชั้น 5	ดร.วสิษฐ แผ้ว ประเสริฐ	ได้รับการฝึกอบรมกระบวนการแปรรูปอาหารด้านเทคโนโลยีชีวภาพ กรรมวิธี การถนอมอาหาร มีทักษะในการประเมินและการวิเคราะห์แผนปฏิบัติการ ทางด้านเทคโนโลยีชีวภาพอาหาร และปฏิบัติตามเกณฑ์การใช้เทคโนโลยีชีวภาพ ทางอาหาร

จัดโดย: สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ สถานที่: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน วันที่: 15 ตุลาคม 2563		
โครงการทุนส่งเสริมวิชาชีพวิจัยและเตรียมตัวเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ใหม่ จัดโดย: กองบริหารงานบุคคล มทร.ธัญบุรี สถานที่: ห้องส่งค์ธนาพิทักษ์ มทร.มธคล ธัญบุรี วันที่: 14 ธันวาคม 2563	ดร.วลีวรรณ แจ้ง ประเสริฐ	ได้รับความรู้เกี่ยวกับกฎเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ของปี 2560 และ 2563 ว่ามีความแตกต่างกันอย่างไร และในเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่ง ของปี 2563 จะต้องเตรียมตัวในการขอตำแหน่งอย่างไร รวมทั้งได้รับฟังแหล่งทุนสำหรับขอทุนวิจัย เพื่อที่จะได้ส่งขอทุนได้ตรงตามกรอบเป้าหมายของแหล่งทุน โดยความรู้ที่ได้รับจะนำไปใช้ในการเตรียมตัวขอตำแหน่งทางวิชาการ และขอทุนวิจัย
ระบบการจัดการด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและอาหารความปลอดภัย (GMP & HACCP) จัดโดย: คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี สถานที่: คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วันที่: 17 ธันวาคม 2563	ดร.วลีวรรณ แจ้ง ประเสริฐ	สามารถใช้ความรู้ไปถอดถอดแก่นักศึกษาให้สอบผ่านสมรรถนะของสาขาวิชาชีพ
กฎหมายอาหารและการขออนุญาตด้านอาหาร (16 มีนาคม 2564) จัดโดย: สถาบันอาหาร สถานที่: โรงแรมเอส.ดี.อเวนิว กรุงเทพฯ วันที่: 16 มีนาคม 2564	ดร.วลีวรรณ แจ้ง ประเสริฐ	เพิ่มเติมความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของการขออนุญาตผลิตอาหารและวิธีการขึ้นขอทะเบียนตำรับอาหารและนำความรู้ที่ได้มาใช้เป็นแนวทางการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับรายวิชาที่เกี่ยวข้อง
โครงการทุนส่งเสริมวิชาชีพวิจัยและเตรียมตัวเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ใหม่ จัดโดย: กองบริหารงานบุคคล มทร.ธัญบุรี สถานที่: ห้องส่งค์ธนาพิทักษ์ มทร.มธคล ธัญบุรี วันที่: 14 ธันวาคม 2563	อ.ศศิประภา อัครวิบูลย์	ได้รับความรู้เกี่ยวกับกฎเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. ของปี 2560 และ 2563 ว่ามีความแตกต่างกันอย่างไร และในเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่ง ของปี 2563 จะต้องเตรียมตัวในการขอตำแหน่งอย่างไร รวมทั้งได้รับฟังแหล่งทุนสำหรับขอทุนวิจัย เพื่อที่จะได้ส่งขอทุนได้ตรงตามกรอบเป้าหมายของแหล่งทุน โดยความรู้ที่ได้รับจะนำไปใช้ในการเตรียมตัวขอตำแหน่งทางวิชาการ และขอทุนวิจัย
การคำนวณต้นทุน และการตั้งราคาเพื่อการส่งออก จัดโดย: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ สถานที่: ออนไลน์ วันที่: 4-5 มีนาคม 2564	อ.ศศิประภา อัครวิบูลย์	เพิ่มเติมความรู้ ความเข้าใจในการคำนวณต้นทุน และการตั้งราคาเพื่อการส่งออก พร้อมทั้งนำความรู้ที่ได้มาใช้เป็นแนวทางการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับรายวิชาที่เกี่ยวข้อง
ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจส่งออก (15-19 มี.ค. 64) จัดโดย: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ สถานที่: ออนไลน์ วันที่: 15-19 มีนาคม 2564	อ.ศศิประภา อัครวิบูลย์	ได้ทำความรู้จักและสร้างเครือข่าย เพิ่มเติมความรู้ ความเข้าใจ ขั้นตอนการดำเนินธุรกิจนำเข้า-ส่งออก การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออก การบรรจุผลิตภัณฑ์สำหรับการส่งออก รวมถึง Business Canvas และนำความรู้ที่ได้มาใช้เป็นแนวทางการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

หมวดที่8. ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมินอิสระ

1. ข้อคิดเห็นหรือสาระที่ได้รับการเสนอแนะจากผู้ประเมิน
ไม่มี
2. แนวทางการแก้ไข/ปรับปรุง
ไม่มี

หมวดที่9. แผนการดำเนินงานเพื่อการพัฒนาหลักสูตร

1. ผลการดำเนินการต่อเนื่องจากรายงานปีที่แล้ว
ไม่มี
2. ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร
ไม่มี
3. แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
สนับสนุนให้อาจารย์ประจำสาขาฯ เข้ารับศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก จำนวน 1 คน	30 มิถุนายน 2564	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	
สนับสนุนให้อาจารย์สามารถยื่นขอตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้นจำนวน 1 คน	30 มิถุนายน 2564	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	
สนับสนุนและส่งเสริมให้อาจารย์ในสาขาวิชาฯ จำนวน 1 ท่านได้รับงบประมาณสนับสนุนวิทยจากภายนอกในฐานะหัวหน้าโครงการ	30 มิถุนายน 2564	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	
จัดสรรและจัดหาห้องปฏิบัติการเฉพาะทาง ครุภัณฑ์ และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพิ่มเติมให้กับนักศึกษาและอาจารย์	30 มิถุนายน 2564	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	
กำหนดรายวิชาซีพที่มีการบูรณาการกับพันธกิจด้านต่าง ๆ ให้มีจำนวนเพิ่มขึ้น อย่างน้อย 50% ของรายวิชาที่เปิดสอน	30 มิถุนายน 2564	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	
ปรับปรุงแผนการเรียนรู้เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับรายวิชาซีพ ตั้งแต่ชั้นปีที่ 1	30 มิถุนายน 2564	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	

เสนอประธานหลักสูตร/หัวหน้าภาควิชา

เพื่อทราบผลการดำเนินงานของหลักสูตร และพิจารณาแผนการดำเนินงานปรับปรุงที่เสนอ

ลงชื่อ

(.....)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รายงาน

รับทราบและเห็นชอบ ตามแผนดำเนินงานปรับปรุงที่เสนอ

ลงชื่อ

(.....)

ประธานหลักสูตร

วันที่รายงาน

รับทราบและเห็นชอบ ตามแผนดำเนินงานปรับปรุงที่เสนอ

ลงชื่อ

(.....)

คณบดี

วันที่รายงาน