

# รายงานผลการดำเนินงาน

## หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

## (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2553)

รหัสหลักสูตร 25531911104049

(ข้อมูลระหว่างวันที่ 1 สิงหาคม 2557 – 31 กรกฎาคม 2558)


คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี


ประจำปีการศึกษา 2557

วันที่รายงาน 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2558

# การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2553
# คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
# ประจำปีการศึกษา 2557 วันที่รายงาน 10 กรกฎาคม 2558

**รหัสหลักสูตร 25531911104049**

**อาจารย์ประจำหลักสูตร**

| มคอ. 2 | ปัจจุบัน | หมายเหตุ (ว.ด.ป.ที่แต่งตั้ง/เปลี่ยนแปลงพร้อมเหตุผล) |
|---|---|---|
| ผศ.ดร.เจริญ เจริญชัย* | ดร.ประดิษฐา ภาษาประเทศ | วันที่เปลี่ยนแปลง: 18 มิถุนายน 2557<br>เหตุผล: เนื่องจาก ผศ.ดร.เจริญ เจริญชัย ขอลาออกจากหลักสูตรเพื่อไปปฏิบัติหน้าที่ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร |
| ดร.สุภา จุฬคุปต์ | ดร.สุภา จุฬคุปต์ | วันที่แต่งตั้ง: 15 กรกฎาคม 2553 |
| ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ | ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์* | วันที่แต่งตั้ง: 15 กรกฎาคม 2553 |
| ผศ.สาคร ชลสาคร | ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร | วันที่แต่งตั้ง: 15 กรกฎาคม 2553 |
| ผศ.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | ผศ.ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | วันที่แต่งตั้ง: 15 กรกฎาคม 2553 |

* หมายถึง ประธานหลักสูตร

**คุณวุฒิและตำแหน่งอาจารย์ประจำหลักสูตร**

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขา | สถาบันที่สำเร็จการศึกษา | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
|---|---|---|---|---|
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์* | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)<br>วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)<br>วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยรังสิต | 2552<br>2538<br>2534 |
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (Tropical Agriculture: Inter Disciplinary)<br>ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา-ผ้าและเครื่องแต่งกาย) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา | 2552<br>2538<br>2524 |
| ดร.ประดิษฐา ภาษาประเทศ | อาจารย์ | กศ.ด. (การศึกษาปฐมวัย)<br>คศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป) | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | 2554<br>2536<br>2531 |

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขา | สถาบันที่สำเร็จการศึกษา | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
|---|---|---|---|---|
| ดร.สุภา จุฬคุปต์ | อาจารย์ | Ph.D. (Education)<br>ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป-คหกรรมศาสตร์ศึกษา) | Calcutta University, West Bengal, India<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา | 2547<br>2535<br>2529 |
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (Tropical Agriculture)<br>คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)<br>คศ.บ.(ผ้าและเครื่องแต่งกาย) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | 2557<br>2542<br>2533 |

* หมายถึง ประธานหลักสูตร

**อาจารย์ผู้สอน**

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขา | สถาบันที่สำเร็จการศึกษา | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
|---|---|---|---|---|
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)<br>วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)<br>วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยรังสิต | 2552<br>2538<br>2534 |
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (Tropical Agriculture: Inter Disciplinary)<br>ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา-ผ้าและเครื่องแต่งกาย) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา | 2552<br>2538<br>2524 |
| ดร.สุภา จุฬคุปต์ | อาจารย์ | Ph.D. (Education)<br>ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป-คหกรรมศาสตร์ศึกษา) | Calcutta University, West Bengal, India<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา | 2547<br>2535<br>2529 |
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วท.ด. (วิทยาศาสตร์การแพทย์)<br>วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา)<br>วท.บ. (โภชนวิทยา) | มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยมหิดล<br>มหาวิทยาลัยมหิดล | 2554<br>2541<br>2529 |
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจริญ เจริญชัย | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (Food Science & Technology)<br>M.S. (Food Engineering)<br>วท.บ (พัฒนาผลิตภัณฑ์) | University of News South Wales, Sydney, Australia<br>University of News South Wales, Sydney, Australia<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2539<br>2531<br>2529 |

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขา | สถาบันที่สำเร็จการศึกษา | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
|---|---|---|---|---|
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุจิตชญา จิตรวิมล | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ – อาหารและโภชนาการ)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ – อาหารและโภชนาการ) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | 2538<br>2533 |
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (Tropical Agriculture)<br>คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)<br>คศ.บ.(ผ้าและเครื่องแต่งกาย) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | 2557<br>2542<br>2533 |
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรัญญา วรชาติอุดมพงศ์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | คศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก)<br>คศ.บ. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา | 2538<br>2523 |

**อาจารย์พิเศษ**

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขา | สถาบันที่สำเร็จการศึกษา | ปีที่จบการศึกษา |
|---|---|---|---|---|
| รองศาสตราจารย์สุทัศนีย์ บุญโญภาส | รองศาสตราจารย์ | M.A. (Home Economics Education)<br>ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | School of Education Health Nursing and Arts Profession, New York University, U.S.A<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2520<br>2517 |
| ดร.ชาญชัย สิริเกษมเลิศ | อาจารย์ | Ph.D. (Textiles)<br>B.Sc. (Textile Management) | The Hong Kong Polytechnic University<br>University of New South Wales | 2541<br>2536 |
| ดร.รัตนพล มงคลรัฒนาสิทธิ์ | อาจารย์ | Ph.d. (Textile Technology)<br>วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์)<br>วศ.บ. (วิศวกรรมเคมีสิ่งทอ)<br>ศษ.บ. (บริหารการศึกษา) | Technical University of Liberec<br>จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล<br>สุโขทัยธรรมาธิราช | 2554<br>2546<br>2541<br>2541 |
| ดร.รุ่งโรจน์ กมลเดชเดา | อาจารย์ | Ph.d. (Science and Technology Policy)<br>M.S. (Transportation Engineering)<br>วศ.บ. (วิศวกรรมโยธา) | University of Sussex<br>University of California at Berkeley<br>จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย | 2552<br>2544<br>2539 |

**สถานที่จัดการเรียนการสอน** อาคารเรียน.....2.....

จำนวนห้องบรรยาย.....4.....ห้อง / จำนวนห้องปฏิบัติการ.....-.....ห้อง

ได้แก่ - ห้องบรรยาย HET 2105

- ห้องบรรยาย HET 2106
- ห้องบรรยาย HET 2203
- ห้องบรรยาย HET 2205

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

# หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

**องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน**

<table>
<tr><th></th><th>เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน</th></tr>
<tr><td>1</td><td>
จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร<br>
<u>ผลการดำเนินงาน</u><br>
จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร มีทั้งหมด.....5..... คน<br><br>
<table>
<tr><th>ตำแหน่งทางวิชาการ / วุฒิการศึกษา</th><th>อาจารย์</th><th>ผศ.</th><th>รศ.</th><th>ศ.</th></tr>
<tr><td>ปริญญาตรี</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ปริญญาโท</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ปริญญาเอก</td><td>2</td><td>3</td><td></td><td></td></tr>
</table>
<br>
☑ เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด<br>
☐ ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล.....)
</td></tr>
<tr><td>2</td><td>
คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร<br>
<u>ผลการดำเนินงาน</u><br>
<u>สำหรับหลักสูตรปริญญาโท</u> อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีวุฒิไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการรองศาสตราจารย์ขึ้นไป ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กันกับสาขาที่เปิดสอนอย่างน้อย 3 คน คือ<br>
1. ชื่อ ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ คุณวุฒิ ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์<br>
2 ชื่อ ผศ.ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม คุณวุฒิ Ph.D. (Tropical Agriculture: Inter Disciplinary) ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์<br>
3. ชื่อ ดร.ประดิษฐา ภาษาประเทศ คุณวุฒิ กศ.ด. (การศึกษาปฐมวัย) ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์<br>
และอาจารย์ประจำหลักสูตรอีก 2 ท่าน คือ<br>
4. ชื่อ ดร.สุภา จุฬคุปต์ คุณวุฒิ Ph.D. (Education) ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์<br>
5. ชื่อ ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร คุณวุฒิ Ph.D. (Tropical Agriculture) ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
</td></tr>
</table>

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน |
|---|---|

| | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ | อาจารย์ผู้สอน |
|---|---|---|---|---|
| ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ผศ.ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ดร.ประดิษฐา ภาษาประเทศ | ✓ | | | |
| ดร.สุภา จุฬคุปต์ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร | | | | ✓ |

หมายเหตุ ระบุว่าอาจารย์ประจำหลักสูตรแต่ละท่าน ทำหน้าที่ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์/อาจารย์ผู้สอน

**☑ เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด**

**☐ ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล.....)**

**3 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

**ผลการดำเนินงาน**

สำหรับหลักสูตรปริญญาโท อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีวุฒิไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการรองศาสตราจารย์ขึ้นไป ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กันกับสาขาที่เปิดสอนอย่างน้อย 3 คน คือ

1. ชื่อ ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ คุณวุฒิ ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
2. ชื่อ ผศ.ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม คุณวุฒิ Ph.D. (Tropical Agriculture: Inter Disciplinary) ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. ชื่อ ดร.ประดิษฐา ภาษาประเทศ คุณวุฒิ กศ.ด. (การศึกษาปฐมวัย) ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

**☑ เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด**

**☐ ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล.....)**

**4 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน**

**ผลการดำเนินงาน**

1. อาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน มีคุณวุฒิปริญญาโท หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กันกับสาขาที่เปิดสอน และ
2. มีประสบการณ์ด้านการสอน และ
3. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)<br>วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)<br>วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) | 17 ปี | 13 ผลงาน |
| ผศ.ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (Tropical Agriculture: Inter Disciplinary)<br>ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา-ผ้าและเครื่องแต่งกาย) | 33 ปี | 23 ผลงาน |
| ผศ.ดร.เจริญ เจริญชัย | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (Food Science & Technology)<br>M.S. (Food Engineering)<br>วท.บ (พัฒนาผลิตภัณฑ์) | 19 ปี | 7 ผลงาน |
| ผศ.ดร.เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วท.ด. (วิทยาศาสตร์การแพทย์)<br>วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา)<br>วท.บ. (โภชนวิทยา) | 29 ปี | 7 ผลงาน |
| ดร.สุภา จุฬคุปต์ | อาจารย์ | Ph.D. (Education)<br>ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป-คหกรรมศาสตร์ศึกษา) | 29 ปี | 9 ผลงาน |
| ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (Tropical Agriculture)<br>คศ.ม. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)<br>คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย) | 22 ปี | 8 ผลงาน |
| รศ.สุทัศนีย์ บุญโญภาส | รองศาสตราจารย์ | MA (Home Economics Education)<br>ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | 41 ปี | 11 ผลงาน |
| ดร.ชาญชัย สิริเกษมเลิศ | อาจารย์ | Ph.D. (Textiles)<br>B.Sc. (Textile Management) | 12 ปี | 3 ผลงาน |
| ดร.รัตนพล มงคลรัฒนาสิทธิ์ | อาจารย์ | Ph.d. (Textile Technology)<br>วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์)<br>วศ.บ. (วิศวกรรมเคมีสิ่งทอ)<br>ศษ.บ. (บริหารการศึกษา) | 12 ปี | 23 ผลงาน |
| ดร.รุ่งโรจน์ กมลเดชเดชา | อาจารย์ | Ph.d. (Science and Technology Policy)<br>M.S. (Transportation Engineering)<br>วศ.บ. (วิศวกรรมโยธา) | 5 ปี | 1 ผลงาน |

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

### ผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (รายละเอียดงานวิจัย)

| ชื่อ-นามสกุล | ชื่อผลงาน | แหล่งเผยแพร่/ตีพิมพ์ | ปีที่ตีพิมพ์ |
|---|---|---|---|
| ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ | 1) การศึกษากระบวนการหมักขนมจีนโดยใช้เชื้อบริสุทธิ์ | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 | 2554 |
| | 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังถั่วขาวโดยประยุกต์ใช้เทคนิคการออกแบบการทดลอง | วารสารวิศวกรรมศาสตร์ราชมงคลธัญบุรี ปีที่ 10 ฉบับที่ 2 | 2554 |
| | 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นแคลเซียมสูงจากผักพื้นบ้าน | การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 1/2556 วิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย | 2556 |
| | 4) Change of Sensory Characteristic of Fermented Rice Flour and Fermented Rice Noodle (Kanom-Jeen) during fermentation by *Lactobacillus plantarum A1*. | Journal of Applied Sciences Research ISSN 1819-544X (Special issue 2013) | 2013 |
| | 5) Change of Sensory Characteristic of Fermented Rice Flour and Fermented Rice Noodle (Kanom-Jeen) During fermentation by *Lactobacillus plantarum A1*. | The 4th Rajamangala University of Technology Internatoinal Conference | 2013 |
| | 6) Process development of Khanom Jak. | The 5th Rajamangala University of Technology Internatoinal Conference | 2014 |
| | 7) การเปรียบเทียบคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของขนมจากที่ผลิตโดยเครื่องต้นแบบและวิธีดั้งเดิม | การประชุมวิชารระดับชาติทางด้านประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยขอนแก่น | 255 |
| | 8) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตะขบอบแห้ง | Thailand Research Symposium 2014 ภาคโปสเตอร์ | 2557 |
| | 9) การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นห่ออาหารจากซังขนุน | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | 10) การพัฒนาโยเกิร์ตนมมูร่าห์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ประจำปี 2556 การวิจัยและพัฒนา : จากท้องถิ่นสู่ประชาคมอาเซียน | 2556 |
| | 11) การพัฒนาคู่มือการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้ป่วยโรคไตวายเรื้อรัง | การประชุมวิชาการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ครั้งที่ 6 ประจำปี 2556 | 2556 |

| เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 12) ผลของค่าความเป็นกรด-ด่างต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเมือกกระเจี๊ยบเขียว | การประชุมวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ | 2557 |
| | | 13) กรรมวิธีการผลิตตะขบอบแห้ง | อนุสิทธิบัตรเลขที่ 8106 | 2556 – 2560 |
| | ผศ.ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | 1) The Development of Thai Standard Sizes Models. | Journal of Home Economics. Vol. 54: 2(5-8) Bangkok: THAILAND. pp.16-22 | 2011 |
| | | 2) Thai Children Standard Sizes | Report of RMUTP: The 4th International Conference: Textile & Fashion, July 3-4 2012. Bangkok, THATLAND. pp. 125. | 2012 |
| | | 3) Physical Properties and Antibacterial Activity of White Cotton Clothing from Queen Sirikit Support Arts and Crafts Centre and Application for Female who Involved in Religious Activities | Report of RMUTCON: The 4th Rajamangala University of Technology International Conference, July 15-16 2013. Bangkok, THATLAND. pp. 125. | 2013 |
| | | 4) Antibacterial with Microencapsulation from Herbs Essential Oil for Thai Military Uniforms. | Report of International Conference “Fibers for Progress May 21-23, 2014”. Liberec city center, Czech | 2014 |
| | | 5) Properties of Hand Woven Cotton for Thai Children Standard Sizes | International Journal “Advanced Material Research” Vol 900, pp. 715-718 | 2014 |
| | | 6) The Innovation of Thai Silk for Design and Production of Muslim Women Dresses | Report of International Conference “2015 4th International Conference on Manufacture Engineering, Quality and Production System (ICMEQP 2015)” March 14-15, 2015. London: UK. | 2015 |
| | | 7) An Analysis of Factors Affecting the Knitwear Ironing: A Case Study of Hi-Progress Knitting Co.,Ltd | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 8) The Development of Women's Pattern Making by the Anatomy Principle | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |

| เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9) Evaluation of the Efficiency of Flat Pattern Making and Draping Techniques | The "4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 10) Evaluaion of the Efficiency of Ease Techniques for Blouse Arm Holes | The "4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 11) Tailored jacket Pattern for Paricular Shape Women | The "4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 12) Evaluation of Physical properties of Twll weave Morhom fabeic | The "4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 13) ประสิทธิภาพการยับยั้งแบคทีเรียของไมโครเอนแคปซูเลชั้นจากน้ำมันหอมระเหยสมุนไพร. | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 "การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน" | 2556 |
| | | 14) การพัฒนาผ้าไหมพุมเรียงเพื่อเสื้อผ้าสตรีมุสลิม | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 "การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน" | 2556 |
| | | 15) การพัฒนาแบบตัดกางเกงสำหรับสตรีรูปร่างพิเศษ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 "การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน" | 2556 |
| | | 16) การพัฒนากระเป๋าสตรีเศษผ้าเดนิมที่เหลือจากการตัดในโรงงานอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่มไทย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 "การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน" | 2556 |
| | | 17) การพัฒนาหุ่นทำแบบตัดสำหรับสตรีรูปร่างสมบูรณ์ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 "การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน" | 2556 |
| | | 18) การพัฒนาชุดเครื่องนอนเด็กจากผ้าฝ้ายทอมือย้อมสีธรรมชาติเพื่อยับยั้งแบคทีเรีย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 "การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน" | 2556 |
| | | 19) การพัฒนาผ้าคลุมไหล่จากผ้าทอมือกะเหรี่ยงกรณีศึกษาหมู่บ้านกะเหรี่ยงตะเพินคี่ หมู่ 5 ตำบลวังยาว อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 "การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน" | 2556 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 20) เทคโนโลยีการตกแต่งสำเร็จสะท้อนน้ำของผ้าฝ้ายทอมือเพื่อผลิตชุดเชฟ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 21) สมบัติกายภาพของผ้าฝ้ายผสมสแปนเด็กส์ตกแต่งด้วยไมโครแคปซูลกลิ่นน้ำมันหอมระเหย | การประชุมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 วันที่ 26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ | 2558 |
| | | 22) สมบัติผ้าถักที่ตกแต่งสำเร็จด้วยคอลลาเจน | การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (ICMSIT 2015) | 2558 |
| | | 23) การพัฒนาแบบตัดขนาดตัวมาตรฐานสำหรับเครื่องแบบสนามทหารบก | 2015 GRAD. RESEARCH CONFERENCE @ DPU วันเสาร์ที่ 29 กรกฎาคม 2558 | 2558 |
| | ผศ.ดร.เจริญ เจริญชัย | 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นแคลเซียมสูงจากผักพื้นบ้าน | การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 1/2556 วิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย | 2556 |
| | | 2) การประยุกต์เทคโนโลยีกล้าเชื้อยีสต์สำหรับผู้ผลิตขนมตาล | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ | 2555 |
| | | 3) การประยุกต์ใช้กล้าเชื้อบริสุทธิ์ในกระบวนการผลิตข้าวหมากทางการค้า | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ | 2556 |
| | | 4) การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นห่ออาหารจากซังขนุน | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 5) การพัฒนาคู่มือการปรับ เปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้ป่วยโรคไตวายเรื้อรัง | การประชุมวิชาการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ครั้งที่ 6 ประจำปี 2556 | 2556 |
| | | 6) ผลของค่าความเป็นกรด – ด่างต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเมือกกระเจี๊ยบเขียว | การประชุมวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ | 2557 |
| | | 7) การประยุกต์ใช้น้ำมันมะพร้าวทดแทนครีมในผลิตภัณฑ์ไอศกรีม | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ | 2558 |
| | ผศ.ดร.เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์ | 1) Antioxidant and Hypoglycemic Activities of in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells of *Nelumbo nucifera* Gaerth Pollen Extract. | งานประชุมวิชาการประจำปี 2556 คณะแพทย์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ | 2013 |

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 2) Antioxidant and Glucose Transport effect in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells of *Nelumbo nucifera* Root Extract. | International congress and Annual Meeting of the Society for Medical Plant and Natural roduct Reasearch (GA) 2013. | 2013 |
| | 3) Hypoglycemic activities of Syzgium aromaticum Linn flower Extract in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells. | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 | 2013 |
| | 4) การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ต้านเบาหวานในเซลล์กล้ามเนื้อและเซลล์ไขมันของสารสกัดรากบัว | The 1st Conference on Health and Beauty Product. | 2556 |
| | 5) Antioxidant activity of Nelumbo nucifera Gaerth Extract. | การประชุมวิชาสิ่งแวดล้อมและการพัฒนาชนบท ครั้งที่ 5 (ICERD 5) | 2014 |
| | 6) Hypoglycemic Activities Eugenol of Syzgium aromaticum Linn flower Extract in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells. | การประชุมวิชาการนานาชาติ NATPRO 5. | 2014 |
| | 7) การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกของบัวหลวง | งานประชุมวิชาการระดับชาติ งานเกษตรแฟร์นนทรีอีสาน ครั้งที่ 2 “วิชาการก้าวหน้า ภูมิปัญญาแห่งลุ่มน้ำโขง” | 2557 |
| ดร.สุภา จุฬคุปต์ | 1) Antibacterial Activity by Kaempferia Parviflora Microencapsulation and Applications For Textile industry | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 2) Evaluation of Physical properties of Twll weave Morhom fabeic | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 3) Application Of Aromatherapy On Cotton Fabric By Microcapsules | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 4) An Analysis of Factors Affecting the Knitwear Ironing: A Case Study of Hi-Progress Knitting Co.,Ltd | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 5) The Development of Women's Pattern Making by the Anatomy Principle | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 6) การพัฒนากระเป๋าสตรีเศษผ้าเดนิมที่เหลือจากการตัดในโรงงานอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่มไทย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 7) การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าจากเชือกกล้วยมัดย้อม | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ประจำปี 2556 การวิจัยและพัฒนา : จากท้องถิ่นสู่ประชาคมอาเซียน | 2556 |
| | | 8) การพัฒนาดินปั้นเถ้าแกลบสำหรับงานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 2558 |
| | | 9) การพัฒนาเชือกผักบุ้งสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 2558 |
| | ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร | 1) การผลิตเส้นด้ายและผืนผ้าจากใยไผ่ | วารสารรายงานการวิจัยด้านสิ่งทอ Color way ปีที่ 15 เล่มที่ 82 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หน้า 55-58 | 2552 |
| | | 2) The Development of Sesbania Blend Yarn. | The ARAHE 16th Biennial International Congress July 25-29, 2011. At the Institute of management (AIM) Conference Center Makati City. Philippines. | 2554 |
| | | 3) Efficiency Increase Rate of Standard Pattern Making in Garment Industry by Computer. | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion” will be held in Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand from July 3rd to July 4th | 2012 |
| | | 4) The Characterization and Properties of Fiber from Nypa Frutican Wurmb | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 5) Development Of Thai Silk For Seamless Bedding Set Products By 110 Inches Of Loom. | The 2nd International Textiles and Costume Congress 2013. Department of Textile Science, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University. 28-29 October 2013, Bangkok, THAILAND | 2013 |
| | | 6) สวยใส จากใยไผ่สปาขัดผิว | ประชาคมวิจัย. สภาวิจัยแห่งชาติ. | 2556 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 7) Characteristics and Properties of Paper Mulberry Yarns | วารสารวิศวกรรมศาสตร์ ราชมงคลธัญบุรี ปีที่ 12 ฉบับที่ 2 เดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2557 | 2557 |
| | | 8) The Innovation of Thai Silk for Design and Production of Muslim Women Dresses | Report of International Conference “2015 4th International Conference on Manufacture Engineering, Quality and Production System (ICMEQP 2015)” March 14-15, 2015. London: UK. | 2015 |
| | รศ.สุทัศนีย์ บุญโญภาส | 1) Characteristics And Properties Of Hibiscus Yarn | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 2) Evaluation of the Efficiency of Flat Pattern Making and Draping Techniques | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 3) Tailored jacket Pattern for Paricular Shape Women | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 4) Evaluaion of the Efficiency of Ease Techniques for Blouse Arm Holes | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 5) The Characterization and Properties of Fiber from Nypa Frutican Wurmb | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 6) การพัฒนาผ้าคลุมไหล่จากผ้าทอมือกะเหรี่ยงกรณีศึกษาหมู่บ้านกะเหรี่ยงตะเพินคี่ หมู่ 5 ตำบลวังยาว อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 7) การพัฒนาแบบตัดกางเกงสำหรับสตรีรูปร่างพิเศษ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 8) การพัฒนากระเป๋าสตรีเศษผ้าเดนิมที่เหลือจากการตัดในโรงงานอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่มไทย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |

| เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9) การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าจากเชือกกล้วยมัดย้อม | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ประจำปี 2556 การวิจัยและพัฒนา : จากท้องถิ่นสู่ประชาคมอาเซียน | 2556 |
| | | 10) การ□ัฒนาดินปั้นเถ้าแกลบสำหรับงานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 2558 |
| | | 11) การพัฒนาเชือกผักบุ้งสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 2558 |
| | ดร.ชาญชัย สิริเกษมเลิศ | 1) ประสิทธิภาพในการป้องกันรังสียูวีของผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีครามธรรมชาติอย่างเดียวกับผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีครามธรรมชาติและย้อมทับด้วยสีจากเปลือกต้นประดู่ | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 56 ฉบับที่ 3 กันยายน-ธันวาคม 2556, หน้า 40-49 | 2556 |
| | | 2) ประสิทธิภาพในการป้องกันรังสียูวีของผ้าฝ้ายย้อมสีครามธรรมชาติที่มีโครงสร้างการทอและจำนวนครั้งของการย้อมซ้ำต่างกัน | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 57 ฉบับที่ 1 มกราคม-เมษายน 2557, หน้า 11-22 | 2557 |
| | | 3) Characteristics and Properties of Paper Mulberry Yarns | วารสารวิศวกรรมศาสตร์ ราชมงคลธัญบุรี ปีที่ 12 ฉบับที่ 2 เดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2557 | 2557 |
| | ดร.รัตนพล มงคลรัฒนาสิทธิ์ | 1) การย้อมสีธรรมชาติบนผ้าไหมเพื่อป้องกันรังสียูวี | Colourway. 17 (96) (Sep-Oct 2011): 18-21. ISSN: 0859-1849 | 2554 |
| | | 2) มาทำความรู้จักกับวารสารทางด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในระดับนานาชาติ | Colourway. 17 (97) (Nov-Dec 2011): 48-49. ISSN: 0859-1849 | 2554 |
| | | 3) UV Protection property of silk fabric dyed with eucalyptus leaf extract. | The Journal of the Textile Institute. 102 (3) (2011): 272-279. ISSN: 0040-5000 (paper), 1754-2340 (electronic). | 2554 |
| | | 4) แฟชั่นการแต่งกายของชาวญี่ปุ่นช่วงปี พ.ศ. 1881 -2455 | Colourway. 17 (98) (Jan-Feb 2012): 44 - 48. ISSN: 0859-1849 | 2555 |
| | | 5) นวัตกรรมกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอในประเทศญี่ปุ่น | Colourway. 18 (100) (May-Jun 2012): 22-24. ISSN: 0859-1849 | 2555 |
| | | 6) วัสดุสิ่งทอสำหรับการป้องกันคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (ตอนที่ 1) | Colourway. 18 (104) (Jan-Feb 2013): 23-26. ISSN: 0859-1849 | 2556 |
| | | 7) วัสดุสิ่งทอสำหรับการป้องกันคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (ตอนที่ 2: ผ้าไหมป้องกันคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า) | Colourway. 18 (105) (Mar-Apr 2013): 19-21. | 2556 |

| เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 8) Dyeing studies with eucalyptus, quercetin, rutin and tannin: a research on effect of ferrous sulfate mordant | Journal of Textile. (2013):1-7. ISSN: 2314-6044 (electronic). | 2556 |
| | | 9) Ecofriendly dyeing and UV protection properties of wool fabric using natural dye from eucalyptus. | Research Journal of Textile and Apparel. 17 (3) (2013): 29 – 37. ISSN: 1560-6074. | 2556 |
| | | 10) Anevaluation of UV protection imparted by wool fabric dyed with natural dye from eucalyptus leaf | Accepted for publishing in Chiang Mai Journal of Science. | 2556 |
| | | 11) นวัตกรรมสิ่งทอเพื่อสุขภาพ | Colourway. 19(110) (January-February 2014): 19-21. | 2557 |
| | | 12) ความสมดุล ความสบาย และการออกแบบสำหรับชุดชั้น ในสมัยใหม่. | Colourway. 19 (111) (March-April 2014): 26-28. | 2557 |
| | | 13) Characteristics And Properties Of Hibiscus Yarn | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 14) Application Of Aromatherapy On Cotton Fabric By Microcapsules | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 15) The Characterization and Properties of Fiber from Nypa Frutican Wurmb | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 16) ประสิทธิภาพการยับยั้งแบคทีเรียของไมโครเอนแคปซูเลชั้นจากน้ำมันหอมระเหยสมุนไพร. | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 17) การพัฒนาผ้าไหมพุมเรียงเพื่อเสื้อผ้าสตรีมุสลิม | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 18) เทคโนโลยีการตกแต่งสำเร็จสะท้อนน้ำของผ้าฝ้ายทอมือเพื่อผลิตชุดเชฟ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 19) การพัฒนาชุดเครื่องนอนเด็กจากผ้าฝ้ายทอมือย้อมสีธรรมชาติเพื่อยับยั้งแบคทีเรีย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 20) The Innovation of Thai Silk for Design and Production of Muslim Women Dresses | Report of International Conference "2015 4th International Conference on Manufacture Engineering, Quality and Production System (ICMEQP 2015)" March 14-15, 2015. London: UK. | 2015 |
| | | 21) สมบัติกายภาพของผ้าฝ้ายผสมสแปนเด็กส์ตกแต่งด้วยไมโครแคปซูลกลิ่นน้ำมันหอมระเหย | การประชุมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 วันที่ 26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ | 2558 |
| | | 22) สมบัติผ้าถักที่ตกแต่งสำเร็จด้วยคอลลาเจน | การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (ICMSIT 2015) | 2558 |
| | | 23) การพัฒนาแบบตัดขนาดตัวมาตรฐานสำหรับเครื่องแบบสนามทหารบก | 2015 GRAD. RESEARCH CONFERENCE @ DPU วันเสาร์ที่ 29 กรกฎาคม 2558 | 2558 |
| | ดร.รุ่งโรจน์ กมลเดชเดชา | 1) บทวิเคราะห์เปรียบเทียบกรณีศึกษาสถาบันวิจัยเทคโนโลยีระบบขนส่งทางรางในต่างประเทศ (กรณีศึกษาประเทศญี่ปุ่นและเกาหลี) | Journal of Transportation and Logistics, Vol. 3, No. 1, pp. 63-69 สถาบันการขนส่ง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย | 2554 |

☑ **เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด**

☐ **ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล.....)**

**5 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ**

**ผลการดำเนินงาน**

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

1. เป็นอาจารย์ประจำ มีวุฒิปริญญาเอก หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กันกับสาขาที่เปิดสอน และ

2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา (งานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์)

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชา | จำนวนผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง |
|---|---|---|---|
| ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)<br>วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)<br>วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) | 13 ผลงาน |

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

| | | | |
|---|---|---|---|
| ผศ.ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. Tropical Agriculture: Inter Disciplinary<br>ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา-ผ้าและเครื่องแต่งกาย) | 23 ผลงาน |
| ผศ.ดร.เจริญ เจริญชัย | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (Food Science & Technology)<br>M.S. (Food Engineering)<br>วท.บ (พัฒนาผลิตภัณฑ์) | 7 ผลงาน |
| ผศ.ดร.เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วท.ด. (วิทยาศาสตร์การแพทย์)<br>วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา)<br>วท.บ. (โภชนวิทยา) | 7 ผลงาน |
| ดร.สุภา จุฬคุปต์ | อาจารย์ | Ph.D. (Education)<br>ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป-คหกรรมศาสตร์ศึกษา) | 9 ผลงาน |

### ผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (รายละเอียดงานวิจัย)

| ชื่อ-นามสกุล | ชื่อผลงาน | แหล่งเผยแพร่/ตีพิมพ์ | ปีที่ตีพิมพ์ |
|---|---|---|---|
| ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ | 1) การศึกษากระบวนการหมักขนมจีนโดยใช้เชื้อบริสุทธิ์ | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 | 2554 |
| | 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังถั่วขาวโดยประยุกต์ใช้เทคนิคการออกแบบการทดลอง | วารสารวิศวกรรมศาสตร์ราชมงคลธัญบุรี ปีที่ 10 ฉบับที่ 2 | 2554 |
| | 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นแคลเซียมสูงจากผักพื้นบ้าน | การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 1/2556 วิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย | 2556 |
| | 4) Change of Sensory Characteristic of Fermented Rice Flour and Fermented Rice Noodle (Kanom-Jeen) during fermentation by *Lactobacillus plantarum A1*. | Journal of Applied Sciences Research ISSN 1819-544X (Special issue 2013) | 2013 |
| | 5) Change of Sensory Characteristic of Fermented Rice Flour and Fermented Rice Noodle (Kanom-Jeen) During fermentation by *Lactobacillus plantarum A1*. | The 4th Rajamangala University of Technology Internatoinal Conference | 2013 |

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 6) Process development of Khanom Jak. | The 5th Rajamangala University of Technology Internatoinal Conference | 2014 |
| | 7) การเปรียบเทียบคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของขนมจากที่ผลิตโดยเครื่องต้นแบบและวิธีดั้งเดิม | การประชุมวิชาระดับชาติทางด้านประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยขอนแก่น | 2557 |
| | 8) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตะขบอบแห้ง | Thailand Research Symposium 2014 ภาคโปสเตอร์ | 2557 |
| | 9) การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นห่ออาหารจากชังขนุน | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | 10) การพัฒนาโยเกิร์ตนมมูร่าห์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ประจำปี 2556 การวิจัยและพัฒนา : จากท้องถิ่นสู่ประชาคมอาเซียน | 2556 |
| | 11) การพัฒนาคู่มือการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้ป่วยโรคไตวายเรื้อรัง | การประชุมวิชาการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ครั้งที่ 6 ประจำปี 2556 | 2556 |
| | 12) ผลของค่าความเป็นกรด-ด่างต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเมือกกระเจี๊ยบเขียว | การประชุมวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ | 2557 |
| | 13) กรรมวิธีการผลิตตะขบอบแห้ง | อนุสิทธิบัตรเลขที่ 8106 | 2556 – 2560 |
| ผศ.ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | 1) The Development of Thai Standard Sizes Models. | Journal of Home Economics. Vol. 54: 2(5-8) Bangkok: THAILAND. pp.16-22 | 2011 |
| | 2) Thai Children Standard Sizes | Report of RMUTP: The 4th International Conference: Textile & Fashion, July 3-4 2012. Bangkok, THATLAND. pp. 125. | 2012 |
| | 3) Physical Properties and Antibacterial Activity of White Cotton Clothing from Queen Sirikit Support Arts and Crafts Centre and Application for Female who Involved in Religious Activities. | Report of RMUTCON: The 4th Rajamangala University of Technology International Conference, July 15-16 2013. Bangkok, THATLAND. pp. 125. | 2013 |
| | 4) Antibacterial with Microencapsulation from Herbs Essential Oil for Thai Military Uniforms. | Report of International Conference “Fibers for Progress May 21-23, 2014”. Liberec city center, Czech Republic: EU. | 2014 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5) Properties of Hand Woven Cotton for Thai Children Standard Sizes. | International Journal “Advanced Material Research” Vol 900, pp. 715-718. | 2014 |
| | | 6) The Innovation of Thai Silk for Design and Production of Muslim Women Dresses. | Report of International Conference “2015 4th International Conference on Manufacture Engineering, Quality and Production System (ICMEQP 2015)” March 14-15, 2015. London: UK. | 2015 |
| | | 7) An Analysis of Factors Affecting the Knitwear Ironing: A Case Study of Hi-Progress Knitting Co.,Ltd | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 8) The Development of Women's Pattern Making by the Anatomy Principle | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 9) Evaluation of the Efficiency of Flat Pattern Making and Draping Techniques | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 10) Evaluaion of the Efficiency of Ease Techniques for Blouse Arm Holes | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 11) Tailored jacket Pattern for Paricular Shape Women | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 12) Evaluation of Physical properties of Twll weave Morhom fabeic | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 13) ประสิทธิภาพการยับยั้งแบคทีเรียของไมโครเอนแคปซูเลชั้นจากน้ำมันหอมระเหยสมุนไพร. | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 14) การพัฒนาผ้าไหมพุมเรียงเพื่อเสื้อผ้าสตรีมุสลิม | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |

| เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 15) การพัฒนาแบบตัดกางเกงสำหรับสตรีรูปร่างพิเศษ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 16) การพัฒนากระเป๋าสตรีเศษผ้าเดนิมที่เหลือจากการตัดในโรงงานอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่มไทย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 17) การพัฒนาหุ่นทำแบบตัดสำหรับสตรีรูปร่างสมบูรณ์ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 18) การพัฒนาชุดเครื่องนอนเด็กจากผ้าฝ้ายทอมือย้อมสีธรรมชาติเพื่อยับยั้งแบคทีเรีย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 19) การพัฒนาผ้าคลุมไหล่จากผ้าทอมือกะเหรี่ยงกรณีศึกษาหมู่บ้านกะเหรี่ยงตะเพินคี่ หมู่ 5 ตำบลวังยาว อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 20) เทคโนโลยีการตกแต่งสำเร็จสะท้อนน้ำของผ้าฝ้ายทอมือเพื่อผลิตชุดเชฟ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 21) สมบัติกายภาพของผ้าฝ้ายผสมสแปนเด็กส์ตกแต่งด้วยไมโครแคปซูลกลิ่นน้ำมันหอมระเหย | การประชุมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 วันที่ 26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ | 2558 |
| | | 22) สมบัติผ้าถักที่ตกแต่งสำเร็จด้วยคอลลาเจน | การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (ICMSIT 2015) | 2558 |
| | | 23) การพัฒนาแบบตัดขนาดตัวมาตรฐานสำหรับเครื่องแบบสนามทหารบก | 2015 GRAD. RESEARCH CONFERENCE @ DPU วันเสาร์ที่ 29 กรกฎาคม 2558 | 2558 |
| | ผศ.ดร.เจริญ เจริญชัย | 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นแคลเซียมสูงจากผักพื้นบ้าน | การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 1/2556 วิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย | 2556 |
| | | 2) การประยุกต์เทคโนโลยีกล้าเชื้อยีสต์สำหรับผู้ผลิตขนมตาล | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ | 2555 |
| | | 3) การประยุกต์ใช้กล้าเชื้อบริสุทธิ์ในกระบวนการผลิตข้าวหมากทางการค้า | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ | 2556 |

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 4) การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นห่ออาหารจากชังขนุน | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | 5) การพัฒนาคู่มือการปรับ เปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้ป่วยโรคไตวายเรื้อรัง | การประชุมวิชาการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ครั้งที่ 6 ประจำปี 2556 | 2556 |
| | 6) ผลของค่าความเป็นกรด – ด่างต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเมือกกระเจี๊ยบเขียว | การประชุมวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ | 2557 |
| | 7) การประยุกต์ใช้น้ำมันมะพร้าวทดแทนครีมในผลิตภัณฑ์ไอศกรีม | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ | 2558 |
| ผศ.ดร.เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์ | 1) Antioxidant and Hypoglycemic Activities of in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells of *Nelumbo nucifera* Gaerth Pollen Extract. | งานประชุมวิชาการประจำปี 2556 คณะแพทย์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ | 2013 |
| | 2) Antioxidant and Glucose Transport effect in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells of *Nelumbo nucifera* Root Extract. | International congress and Annual Meeting of the Society for Medical Plant and Natural roduct Reasearch (GA) 2013. | 2013 |
| | 3) Hypoglycemic activities of Syzgium aromaticum Linn flower Extract in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells. | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 | 2013 |
| | 4) การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ต้านเบาหวานในเซลล์กล้ามเนื้อและเซลล์ไขมันของสารสกัดรากบัว | The 1st Conference on Health and Beauty Product. | 2556 |
| | 5) Antioxidant activity of Nelumbo nucifera Gaerth Extract. | การประชุมวิชาสิ่งแวดล้อมและการพัฒนาชนบท ครั้งที่ 5 (ICERD 5) | 2014 |
| | 6) Hypoglycemic Activities Eugenol of Syzgium aromaticum Linn flower Extract in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells. | การประชุมวิชาการนานาชาติ NATPRO 5. | 2014 |
| | 7) การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกของบัวหลวง | งานประชุมวิชาการระดับชาติ งานเกษตรแฟร์นนทรีอีสาน ครั้งที่ 2 “วิชาการก้าวหน้า ภูมิปัญญาแห่งลุ่มน้ำโขง” | 2557 |
| ดร.สุภา จุฬคุปต์ | 1) Antibacterial Activity by Kaempferia Parviflora Microencapsulation and Applications For Textile industry | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 2) Evaluation of Physical properties of Twll weave Morhom fabeic | The " 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 3) Application Of Aromatherapy On Cotton Fabric By Microcapsules | The " 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 4) An Analysis of Factors Affecting the Knitwear Ironing: A Case Study of Hi-Progress Knitting Co.,Ltd | The " 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 5) The Development of Women's Pattern Making by the Anatomy Principle | The "4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 6) การพัฒนากระเป๋าสตรีเศษผ้าเดนิมที่เหลือจากการตัดในโรงงานอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่มไทย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 "การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน" | 2556 |
| | | 7) การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าจากเชือกกล้วยมัดย้อม | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ประจำปี 2556 การวิจัยและพัฒนา : จากท้องถิ่นสู่ประชาคมอาเซียน | 2556 |
| | | 8) การพัฒนาดินปั้นเถ้าแกลบสำหรับงานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 2558 |
| | | 9) การพัฒนาเชือกผักบุ้งสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 2558 |
| | ☑ **เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด** | | | |
| | ☐ **ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล.....)** | | | |
| **6** | **คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)**<br>**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**<br>1. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมเป็น <u>อาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก</u> ที่มีวุฒิปริญญาเอก หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กันกับสาขาที่เปิดสอน และ<br>2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา (งานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์) | | | |

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชา | จำนวนผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง |
|---|---|---|---|
| รศ.สุทัศนีย์ บุญโญภาส | รองศาสตราจารย์ | M.A. (Home Economics Education)<br>ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | 11 ผลงาน |
| ผศ.ดร.อภินันท์ วัลภา | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (food Engineering and Bioprocess Technology)<br>วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)<br>วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) | 3 ผลงาน |
| ผศ.ดร.นวลจันทร์ ใจอารีย์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วท.ด. (วิทยาศาสตร์การแพทย์)<br>วท.ม. (เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร)<br>วท.บ. (ผดุงครรภ์) | 5 ผลงาน |
| ผศ.ดร.สุนัน ปานสาคร | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (food Engineering and Bioprocess Technology)<br>M.E. (Post-harvest and Food Process Engineering)<br>วศ.บ (วิศวกรรมอาหาร) | 18 ผลงาน |
| ดร.รัตนพล มงคลรัฒนาสิทธิ์ | อาจารย์ | Ph.d. (Textile Technology)<br>วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์)<br>วศ.บ. (วิศวกรรมเคมีสิ่งทอ)<br>ศษ.บ. (บริหารการศึกษา) | 23 ผลงาน |

### ผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (รายละเอียดงานวิจัย)

| ชื่อ-นามสกุล | ชื่อผลงาน | แหล่งเผยแพร่/ตีพิมพ์ | ปีที่ตีพิมพ์ |
|---|---|---|---|
| รศ.สุทัศนีย์ บุญโญภาส | 1) Characteristics And Properties Of Hibiscus Yarn | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 2) Evaluation of the Efficiency of Flat Pattern Making and Draping Techniques | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 3) Tailored jacket Pattern for Paricular Shape Women | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 4) Evaluaion of the Efficiency of Ease Techniques for Blouse Arm Holes | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |

| เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 5) The Characterization and Properties of Fiber from Nypa Frutican Wurmb | The "4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 6) การพัฒนาผ้าคลุมไหล่จากผ้าทอมือกะเหรี่ยงกรณีศึกษาหมู่บ้านกะเหรี่ยงตะเพินคี่ หมู่ 5 ตำบลวังยาว อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 "การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน" | 2556 |
| | | 7) การพัฒนาแบบตัดกางเกงสำหรับสตรีรูปร่างพิเศษ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 "การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน" | 2556 |
| | | 8) การพัฒนากระเป๋าสตรีเศษผ้าเดนิมที่เหลือจากการตัดในโรงงานอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่มไทย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 "การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน" | 2556 |
| | | 9) การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าจากเชือกกล้วยมัดย้อม | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติประจำปี 2556 การวิจัยและพัฒนา : จากท้องถิ่นสู่ประชาคมอาเซียน | 2556 |
| | | 10) การพัฒนาดินปั้นเถ้าแกลบสำหรับงานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 2558 |
| | | 11) การพัฒนาเชือกผักบุ้งสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 2558 |
| | ผศ.ดร.อภินันท์ วัลภา | 1) การเปลี่ยนแปลงความชื้นและเนื้อสัมผัสของเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในระหว่างการคั่วอบด้วยรังสีอินฟราเรด | ว. วิทย์. กษ. 40(3) (พิเศษ): 85-88. | 2552 |
| | | 2) การออกแบบและพัฒนาเครื่องคั่วเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ด้วยรังสีอินฟราเรด | ว. วิทย์. กษ. 41(3/1) (พิเศษ): 465-468. | 2553 |
| | | 3) การเปลี่ยนแปลงค่าสัมประสิทธิ์การแพร่ของความชื้นในระหว่างการทอดชิ้นมันเทศในน้ำมันปาล์ม | ว. วิทย์. กษ. 43(2) (พิเศษ): 441-444. | 2555 |
| | ผศ.ดร.นวลจันทร์ ใจอารีย์ | 1) Anti-inflammatory effect of Thai traditional drug for muscle pain treatment via nitric oxide and COX-2 inhibitor | Planta Medica Journal of Medicinal and Natural Product Research. Volume 78: 1119. (Abstracts) | 2012 |
| | | 2) Antioxidant activity and phenolic content of eleven Thai medicinal plants for diarrhes treatment | Abstracts and Proceedings of Natural Product for Health and Beauty on November 28-30 | 2012 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3) Antioxidant and Anti-inflammatory Activities of Thai Medicinal Plants in Sahasthara Remedy for Muscle Pain Treatment | J Med Assoc Thai. Vol. 95 (1): S120-125 | 2012 |
| | | 4) Comparison of Antibacterial Activity of The Extracts from Thatbunjob and Terminalia chebula Retz | Abstract for 1st Conference on Graduate Student Network of Thailand GS-NETT. Thammasat university | 2012 |
| | | 5) การศึกษาประสิทธิผลและผลข้างเคียงของสารสกัดรางจืดในการลดความเป็นพิษของเกษตรกรผู้ได้รับสัมผัสสารกำจัดแมลงกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมท (การทดลองทางคลินิกระยะที่ 2) | ธรรมศาสตร์เวชสาร ที่ 12 ฉบับที่ 3 ประจำเดือน กรกฎาคม-กันยายน 2555 | 2555 |
| | ผศ.ดร.สุนัน ปานสาคร | 1) Changes in Free Fatty Acid and Pasting Characteristics of Brown Rice and Parboiled Rice during Storage. | International Conference on Innovation in Food Processing Technology and Engineering, 19-20 January 2009, Asian Institute of Technology: Bangkok. | 2009 |
| | | 2) ศึกษาและออกแบบเครื่องผลิตข้าวกล้องงอกขนาดเล็กในครัวเรือน | วารสารวิศวกรรมศาสตร์ราชมงคลธัญบุรี. 8(1): 61-67. | 2553 |
| | | 3) ออกแบบและสร้างเครื่องคั่วงางอก | วารสารวิศวกรรมศาสตร์ราชมงคลธัญบุรี. 9(2): 51-59. | 2554 |
| | | 4) ออกแบบและสร้างเครื่องคั่วงางอก | การประชุมวิชาการโครงงานวิศวกรรมเกษตรแห่งชาติ ครั้งที่ 18, | 2555 |
| | | 5) Effects of storage temperature on physical and chemical properties of brown rice parboiled brown rice and parboiled paddy | Thai Journal of Agricultural Science. 45(4): 221-231. | 2012 |
| | | 6) ออกแบบและพัฒนาเครื่องคัดขนาดกระเทียม | วารสารแก่นเกษตร. 41(2): 191-198. | 2556 |
| | | 7) พัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์งางอกร่วมกับการคั่วเพื่อการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร | วารสารแก่นเกษตร. 41(3): 305-316. | 2556 |
| | | 8) ผลของการทำแห้งด้วยลมร้อนและการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของน้ำคั้นต้นข้าวอ่อนผง | วารสารวิชาการเกษตร. 31(1):78-89. | 2556 |
| | | 9) พัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์งางอกร่วมกับการคั่วเพื่อการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร. | การประชุมวิชาการโครงงานวิศวกรรมเกษตรแห่งชาติ ครั้งที่ 19 | 2556 |

| เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 10) Changes in physicochemical characteristics of germinated brown rice and brown rice during storage at various temperatures. | Agric Eng Int: CIGR Journal. 15(2): 293-303. | 2013 |
| | | 11) ออกแบบและพัฒนาเครื่องแทงดีบัว | วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย. 20(1): 9-15 | 2557 |
| | | 12) ผลของการทำแห้งด้วยลมร้อนและการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของน้ำคั้นจากต้นอ่อนข้าวหอมมะลิผง | การประชุมวิชาการโครงงานวิศวกรรมเกษตรแห่งชาติ ครั้งที่ 20 | 2557 |
| | | 13) การพัฒนาเครื่องตัดบางรายตอนพันธุ์มันสำปะหลัง | การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 15 | 2557 |
| | | 14) ผลของระดับปริมาณอะไมโลสของข้าวกล้องที่มีต่อคุณลักษณะการดูดซึมน้ำระหว่างกระบวนการแช่ | วารสารแก่นเกษตร. 43(1):121-130. | 2558 |
| | | 15) การพัฒนาเครื่องกะเทาะเมล็ดบัวหลวงแห้ง | วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย. ปีที่ 21 ฉบับที่ 1 ประจำเดือนมกราคม-มิถุนายน 2558 | 2558 |
| | | 16) การศึกษาและทดสอบเครื่องนวดเมล็ดบัวหลวง | วารสารแก่นเกษตร. 43(1):161-170. | 2558 |
| | | 17) กระบวนการผลิตข้าวกล้องงอกหุงสุกแช่เยือกแข็งพันธุ์ไรซ์เบอรี่ | การประชุมวิชาการระดับชาติวิศวกรรมอาหาร ครั้งที่ 1 | 2558 |
| | | 18) ผลของกระบวนการแช่เยือกแข็งและการทำละลายต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของข้าวกล้องงอกหุงสุกแช่เยือกแข็งพันธุ์ไรซ์เบอรี่ | การประชุมวิชาการทางวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ครั้งที่ 11 | 2558 |
| | ดร.รัตนพล มงคลรัฒนาสิทธิ์ | 1) การย้อมสีธรรมชาติบนผ้าไหมเพื่อป้องกันรังสียูวี | Colourway. 17 (96) (Sep-Oct 2011): 18-21. ISSN: 0859-1849 | 2554 |
| | | 2) มาทำความรู้จักกับวารสารทางด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในระดับนานาชาติ | Colourway. 17 (97) (Nov-Dec 2011): 48-49. ISSN: 0859-1849 | 2554 |
| | | 3) UV Protection property of silk fabric dyed with eucalyptus leaf extract. | The Journal of the Textile Institute. 102 (3) (2011): 272-279. ISSN: 0040-5000 (paper), 1754-2340 (electronic). | 2554 |
| | | 4) แฟชั่นการแต่งกายของชาวญี่ปุ่น ช่วงปี พ.ศ. 1881 -2455 | Colourway. 17 (98) (Jan-Feb 2012): 44-48. ISSN: 0859-1849 | 2555 |
| | | 5) นวัตกรรมกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอในประเทศญี่ปุ่น | Colourway. 18 (100) (May-Jun 2012): 22-24. ISSN: 0859-1849 | 2555 |
| | | 6) วัสดุสิ่งทอสำหรับการป้องกันคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (ตอนที่ 1) | Colourway. 18 (104) (Jan-Feb 2013): 23-26. ISSN: 0859-1849 | 2556 |

| เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 7) วัสดุสิ่งทอสำหรับการป้องกันคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (ตอนที่ 2: ผ้าไหมป้องกันคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า) | Colourway. 18 (105) (Mar-Apr 2013): 19-21. | 2556 |
| | | 8) Dyeing studies with eucalyptus, quercetin, rutin and tannin: a research on effect of ferrous sulfate mordant | Journal of Textile. (2013):1-7. ISSN: 2314-6044 (electronic). | 2556 |
| | | 9) Ecofriendly dyeing and UV protection properties of wool fabric using natural dye from eucalyptus. | Research Journal of Textile and Apparel. 17 (3) (2013): 29 – 37. ISSN: 1560-6074. | 2556 |
| | | 10) Anevaluation of UV protection imparted by wool fabric dyed with natural dye from eucalyptus leaf | Accepted for publishing in Chiang Mai Journal of Science. | 2556 |
| | | 11) นวัตกรรมสิ่งทอเพื่อสุขภาพ | Colourway. 19(110) (January-February 2014): 19-21. | 2557 |
| | | 12) ความสมดุล ความสบาย และการออกแบบสำหรับชุดชั้น ในสมัยใหม่ | Colourway. 19 (111) (March-April 2014): 26-28. | 2557 |
| | | 13) Characteristics And Properties Of Hibiscus Yarn | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 14) Application Of Aromatherapy On Cotton Fabric By Microcapsules | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 15) The Characterization and Properties of Fiber from Nypa Frutican Wurmb | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 16) ประสิทธิภาพการยับยั้งแบคทีเรียของไมโครเอนแคปซูเลชั้นจากน้ำมันหอมระเหยสมุนไพร. | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 17) การพัฒนาผ้าไหมพุมเรียงเพื่อเสื้อผ้าสตรีมุสลิม | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 18) เทคโนโลยีการตกแต่งสำเร็จสะท้อนน้ำของผ้าฝ้ายทอมือเพื่อผลิตชุดเชฟ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 19) การพัฒนาชุดเครื่องนอนเด็กจากผ้าฝ้ายทอมือย้อมสีธรรมชาติเพื่อยับยั้งแบคทีเรีย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 20) The Innovation of Thai Silk for Design and Production of Muslim Women Dresses | Report of International Conference “2015 4th International Conference on Manufacture Engineering, Quality and Production System (ICMEQP 2015)” March 14-15, 2015. London: UK. | 2015 |
| | | 21) สมบัติกายภาพของผ้าฝ้ายผสมสแปนเด็กส์ตกแต่งด้วยไมโครแคปซูลกลิ่นน้ำมันหอมระเหย | การประชุมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 วันที่ 26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ | 2558 |
| | | 22) สมบัติผ้าถักที่ตกแต่งสำเร็จด้วยคอลลาเจน | การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (ICMSIT 2015) | 2558 |
| | | 23) การพัฒนาแบบตัดขนาดตัวมาตรฐานสำหรับเครื่องแบบสนามทหารบก | 2015 GRAD. RESEARCH CONFERENCE @ DPU วันเสาร์ที่ 29 กรกฎาคม 2558 | 2558 |
| | ☑ เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด<br>☐ ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล.....) | | | |
| 7 | **คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์**<br>**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**<br>1. อาจารย์อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ <u>เป็นอาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก</u> ที่มีวุฒิปริญญาเอก หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กันกับสาขาที่เปิดสอน และ<br>2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา (งานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์) | | | |

| ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชา | จำนวนผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง |
|---|---|---|---|
| รศ.ดร.สาวิตรี วทัญญูไพศาล | รองศาสตราจารย์ | Ph.D. (Food Microbiology)<br>วท.ม. (จุลชีววิทยา)<br>วท.บ. (จุลชีววิทยา) | 9 ผลงาน |
| ผศ.ดร.พิชญอร ไหมสุทธสกุล | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์)<br>วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร)<br>วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) | 26 ผลงาน |
| ดร.ศิริวรรณ ตี๋ภู่ | อาจารย์ | ปร.ด. (เคมี)<br>วท.ม. (เคมีวิเคราะห์)<br>วท.บ. (ศึกษาศาสตร์) | 6 ผลงาน |

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

| | | | |
|---|---|---|---|
| ดร.พรรณทิพา เจริญไทยกิจ | อาจารย์ | ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์)<br>วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์)<br>วท.บ. (จุลชีววิทยา) | 9 ผลงาน |
| ดร.กนกกานต์ วีระกุล | อาจารย์ | Ph.D. (Food Science & Biotechnology)<br>วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร)<br>วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) | 3 ผลงาน |

### ผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (รายละเอียดงานวิจัย)

| ชื่อ-นามสกุล | ชื่อผลงาน | แหล่งเผยแพร่/ตีพิมพ์ | ปีที่ตีพิมพ์ |
|---|---|---|---|
| รศ.ดร.สาวิตรี วทัญญูไพศาล | 1) การเจริญและกิจกรรมของแบคเทอริโอซินที่สร้างโดยแบคทีเรียกรดแลคติก *Pediococcus acidilactici* CP 7-3 และ *Weissella confusa* CP3-1. | เรื่องเต็มการประชุมวิชาการครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เกษตรนำไทย : อาหารและพลังงานทดแทนสู่สมดุลอย่างยั่งยืน เล่มที่ 8 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร น. 620 – 629. | 2552 |
| | 2) การใช้แบคทีเรียกรดแลคติกที่สร้างแบคเทอริโอซินเป็นหัวเชื้อในการทำไส้กรอกเปรี้ยว. | เรื่องเต็มการประชุมวิชาการครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เกษตรนำไทย : อาหารและพลังงานทดแทนสู่สมดุลอย่างยั่งยืน เล่มที่ 8 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร น. 516 – 523. | 2552 |
| | 3) Potential Use of Lactic Acid Bacteria with Bacteriocin-Like Activity against *Staphylococcus aureus* as Dual Starter Cultures in Thai Fermented Sausage “Sai Krok Prew”. | International Food Research Journal 18 (2) : 697-704. | 2011 |
| | 4) Isolation of microorganisms from biodiesel and diesel oils and preliminary study of their growth in fuel. | The 23rd Annual Meeting of the Thai Society of Biotechnology, p. 128-129. | 2012 |
| | 5) Effect of yeast extract content on bacteriocinogenic activity from *Weissella confusa* CP3-1. | The 23rd Annual Meeting of the Thai Society of Biotechnology, p. 126-127. | 2012 |
| | 6) การประยุกต์ใช้วิธีการหาขอบและ SVM สำหรับการนับจำนวนแบคทีเรียชนิด Staphylococcus. | The 10th International Joint Conference on Computer Science and Software Engineering (JCSSE2013), p. 7 – 12. | 2556 |
| | 7) Biodegradation of grass by rot fungus isolated from cattle faeces. | International Proceeding of Chemical, Biological & Environmental Engineering: Future, Environment and Energy, vol.61 p. 24 – 29. | 2014 |

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 8) การประมวลผลภาพและประยุกต์วิธี SVM ในการนับจำนวนและวัดขนาด Staphylococci จากกล้องจุลทรรศน์ | วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 24 (2): 385 – 397 | 2557 |
| | 9) การเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ที่แยกได้จากน้ำมันไบโอดีเซลและการควบคุมกำจัด | วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 24 (3): 574 – 584 | 2557 |
| ผศ.ดร.พิชญอร ไหมสุทธิสกุล | 1) Encapsulation by spray drying of bioactive Compound from mango seed kernel. | UTCC Journal 30: 80-100 | 2010 |
| | 2) Drivers of target consumer satisfaction for green tea beverage using Kano model. | Proceeding of 36th Congress on Science and Technology of Thailand | 2010 |
| | 3) Customer Need Analysis Towards Thai Plant as Functional Food. | Agricultural Science Journal 41(3/1) (Suppl.): 17-20 | 2010 |
| | 4) Changing of antioxidant activity and phenolic content of mango seed kernel extract during storage | Proceeding of UTCC academic week 2009 | 2010 |
| | 5) Photo stability of mango seed Kernel Extract and Its Encapsulated Product | International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICA AI2010) Food, Health and Trade. | 2010 |
| | 6) Antioxidant potential and phenolic constituents of mango seed kernel from various extraction methods | Kasetsart Journal (natural Science) 43: 290-297. (Impact factor 0.071) | 2010 |
| | 7) Analysis of Customer Satisfaction Survey for Fruit Juice using Kano Model | Proceeding of UTCC academic week 2010 | 2011 |
| | 8) Influence of proteins and polysaccharides on stability of W/O/W emulsion for coating of mango seed kernel extract | Proceeding of 49th Kasetsart University Annual Conference | 2011 |
| | 9) Understanding customer needs for essence of chicken product using Kano model | The 3rd International Conference on Natural Products for Health and Beauty (NATPR03) | 2011 |
| | 10) Effect of oil surfactant and phenolic extract from mango seed kernel on the physicochemical properties of W/O/W emulsions | African Journal of Biotechnology (Accepted impact factor = 0.456) | 2011 |
| | 11) Photo stability of Mango Seed Kernel Extract and Its Encapsulated Product | Thai Journal of Agricultural Science (Accepted) | 2011 |

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 12) Characterization and Stabilization of the Extract from Mango Seed Kernel in a Cosmetic Emulsion | Kasetsart Journal (natural Science) 45: 521-529 (Impact factor 0.071) | 2011 |
| | 13) Characterization and storage stability of the extract of Thai mango (Mangifera indica Linn Cultivar Chok-Anan) seed Kernels | Journal of Food Science and Technologu (Accepted, impact factor = 0.318) | 2011 |
| | 14) Influence of polysaccharides and time during processing on the microencapsulation of mango seed kernel extract | Food Chemistry (Revised, impact factor = 3.146) | 2011 |
| | 15) Antioxidant capacity of extracts and fractions from mango (Mangifera indica Linn) Seed kernels | International Food Research Journal 18: 520-525 | 2011 |
| | 16) Influence of polysaccharides and storage time during processing on the microencapsulation of mango seed kernel extract. | Food Chemistry 134: 1453-1460 | 2012 |
| | 17) Physical characterizations of encapsulated mango seed kernel extract powder prepared by spray drying. | Proceeding of the 2nd international seminar on food and agricultural sciences (ISFAS). | 2012 |
| | 18) Effect of cooking on total phenolic and anthocyanin contents of 9 genotypes from Thai rice grains. | Agricultural Science Journal 43(2) (Suppl.): 669-672. | 2012 |
| | 19) Interaction of tamarind kernel powder, gum arabic and maltodextrin in aqueous solution and microencapsulated system. | Current Nutrition and Food Science, 9 (4): 335-342, 2013 | 2013 |
| | 20) Total phenolic and total anthocyanin content of 9 genotypes of raw and cooked Thai rice including sensory evaluation of mixed rice formula. | The 15$^{th}$ Food Innovation Asia Conference 2013, 13$^{th}$ - 14$^{th}$ June 2013 held at BITEC, Bangna, Thailand. | 2013 |
| | 21) Effect of Extraction Time on Total Phenolic and Soluble Solid Contents from Ripened and Pickled mango seed kernel. | Proceeding of 51$^{th}$ Kasetsart University Annual Conference. | 2013 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 22) Total phenolic and total anthocyanin content of 9 genotypes of raw and cooked Thai rice including sensory evaluation of mixed rice formula. | Proceeding of Food Innovation Asia Conference 2013,1 | 2013 |
| | | 23) Influence of gelatin and NaCl on physical properties and encapsulation efficiency of multiple emulsion containing mango seed kernel extract | proceeding of 13th ASEAN Food Conference,1, 2013 | 2013 |
| | | 24) Tamarind kernel powder, gum arabic and maltodextrin as a novel combination for encapsulating agents. | International Food Research Journal,20 (2): 645-652, 2013 | 2014 |
| | | 25) Effect of extraction on phenolic antioxidant of different Thai rice genotypes. | International Journal of Food Properties,17: 855-865, 2014 | 2014 |
| | | 26) Characterization and storage stability of the extract of Thai mango seed kernel. | journal of food science and technology, 51(8): 1453-1462, 2014 | 2014 |
| | ดร.ศิริวรรณ ตี้ภู่ | 1) Highly Sensitive Pencil-Based Renewable Biosensor for Hydrogen Peroxide Detection With a Novel Bionanomultilayer | International Journal of Electrochemical Science, **7**, 4645-4656. | 2012 |
| | | 2) A New Simple and Rapid Colorimetric Screening Test for Semi-qualitative Analysis of Vitamin C in Fruit Juices Based on Prussian Blue | Journal of Applied Sciences, **12(6)**, 568-574. | 2012 |
| | | 3) Unmodified gold nanoparticles as a simple colorimetric probe for ramoplanin detection | Talanta, **117**, 518–522. | 2013 |
| | | 4) Gold nanoparticles-based colorimetric sensor for cysteine detection | Energy Procedia. 56, 10-18. | 2014 |
| | | 5) การสังเคราะห์ และตรวจสอบสมบัติทางกายภาพและสมบัติการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียของอนุภาคนาโนเงินที่สังเคราะห์โดยวิธีรีดักชันทางเคมี, | Science and Technology RMUTT Journal. 4, 1-10. | 2558 |
| | | 6) การพัฒนาไบโอเซนเซอร์สาหรับวิเคราะห์หาปริมาณไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์โดยตรึงฮอสราดิช เปอร์ออกซิเดสบนพอลิไพโรล และอนุภาคนาโนทอง | วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 20 (1), 1-15. | 2558 |

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

| | | | |
|---|---|---|---|
| ดร.พรรณทิพา เจริญไทยกิจ | 1) Physicochemical properties and Consumer Acceptance of Wheat-Germinated Brown Rice Bread during Storage time | Journal of Food Science. Vol.75 (6): S333-S339. | 2010 |
| | 2) Germination Conditions Affect Selected Quality of Composite Wheat-Germinated Brown Rice Flour and Bread Formulations | Journal of Food Science. Vol.75 (6): S312-S318. | 2010 |
| | 3) Optimizing germination conditions of brown rice for use in wheat-germinated brown rice bread making | IFT Annual meeting &Food Expo® July 17-20, 2010. Chicago, Illinois, USA. (Finalist poster competition) | 2010 |
| | 4) Composite wheat-germinated Brown Rice Flour: Selected Physicochemical Properties and Bread Application | International Journal of Food Science and Technology. 47(1): 75-82 | 2012 |
| | 5) Quality of bread formulation partially substituted with glutinous rice flour | The 14th Food Innovation Asia Conference 2012. 14th -15th June 2012. Bitec Bangna, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 6) Effects of pineapple pomace fiber on the selected quality of mixed flour and bread formulation | Food Innovation Asia Conference 2013. 13th -14th June 2013. Bitec Bangna, Bangkok, Thailand | 2013 |
| | 7) Effect of yeast strains and natural flavoring agent on mulberry liquor product quality | Food Innovation Asia Conference 2013. 13th -14th June 2013. Bitec Bangna, Bangkok, Thailand. | 2013 |
| | 8) Effects of different emulsifiers on the quality of bread with pineapple pomace fiber | Food Innovation Asia Conference 2014. 12th -13th June 2014. Bitec Bangna, Bangkok, Thailand | 2014 |
| | 9) Quality of different rice varieties and factors influencing consumer willingness-to-purchase rice and rice-based products | 17th -19th February 2015. Lincoln University, Lincoln, New Zealand | 2015 |
| ดร.กนกกานต์ วีระกุล | 1) Extraction and Bleaching of Cellulose from Banana Peels | FCC 2010 International Conference on Food Safety and Security under Changing Climate, December, 6 – 7, 2010, Parkroyal Hotel, Penang, Malaysia | 2010 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 2) Peeling of gingers as evaluated by image analysis techniques: A study for pickled ginger process | International Food Research Journal 18(4): 1387 – 1392 | 2011 |
| | 3) การผลิตน้ำส้มสายชูจากวัสดุเหลือทิ้งจากกล้วย | วารสารเกษตรนเรศวร 14(2): 1 – 12 | 2555 |

☑ **เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด**

☐ **ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล.....)**

8 **การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา**

**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**

เฉพาะหลักสูตรแผน ก เท่านั้น

<u>หลักสูตรปริญญาโท</u>

ต้องเป็นรายงานสืบเนื่องฉบับเต็มในการประชุมวิชาการ (proceedings) หรือวารสารหรือสิ่งพิมพ์วิชาการซึ่งอยู่ในรูปแบบเอกสารหรือ สื่ออิเล็กทรอนิกส์

| ชื่อ-นามสกุล ผู้สำเร็จการศึกษา | ชื่อผลงาน | แหล่งเผยแพร่/ตีพิมพ์/ปีที่ตีพิมพ์ | ค่าน้ำหนัก |
|---|---|---|---|
| นางสาวปุญญิศา โยนกรอง | การประยุกต์ใช้น้ำมันมะพร้าวทดแทนครีมในผลิตภัณฑ์ไอศกรีม | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปี 57 ฉบับที่ 3 เดือนกันยายน – ธันวาคม 2557 | 0.60 |
| นางสาวณุกานดา ภัทรปุตรานนท์ | สมบัติกายภาพของผ้าฝ้ายผสม สแปนเด็กส์ตกแต่งด้วยไมโครแคปซูลกลิ่นน้ำมันหอมระเหย | การประชุมหาดใหญ่วิชาการ ระดับชาติ ครั้งที่ 6 วันที่ 26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ | 0.20 |
| นางสาวกนกวรรณ กันทะกัน | การพัฒนาดินปั้นเถ้าแกลบสำหรับงานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 0.20 |
| นายสุวัฒน์ สิงห์เทพ | การพัฒนาเชือกผักบุ้งสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 0.20 |
| นางาสวระพีพรรณ จันสุราช | การพัฒนาแบบตัดขนาดตัวมาตรฐานสำหรับเครื่องแบบสนามทหารบก | 2015 GRAD. RESEARCH CONFERENCE @ DPU วันเสาร์ที่ 29 กรกฎาคม 2558 | 0.20 |

☑ **เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด**

☐ **ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล.....)**

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน |
|---|---|
| 9 | **ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา**<br>**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**<br>อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ อาจารย์ 1 คน : นักศึกษา 5 คน<br>จำนวนนักศึกษาที่อยู่ในเกณฑ์จะต้องได้รับคำปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ.....18.....คน |

| ชื่อ-นามสกุล (อาจารย์ประจำของมหาวิทยาลัยในสาขาวิชาหรือสาขาที่สัมพันธ์กัน) | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชา | จำนวนนักศึกษาที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก (คน) | | รวมทั้งหมด |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | วิทยานิพนธ์ | ค้นคว้าอิสระ | |
| ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)<br>วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)<br>วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) | 5 | - | 5 |
| ผศ.ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. Tropical Agriculture: Inter Disciplinary<br>ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา-ผ้าและเครื่องแต่งกาย) | 4 | - | 4 |
| ผศ.ดร.เจริญ เจริญชัย | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (Food Science & Technology)<br>M.S. (Food Engineering)<br>วท.บ (พัฒนาผลิตภัณฑ์) | 2 | - | 2 |
| ผศ.ดร.เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วท.ด. (วิทยาศาสตร์การแพทย์)<br>วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา)<br>วท.บ. (โภชนวิทยา) | 2 | - | 2 |
| ดร.สุภา จุฬคุปต์ | อาจารย์ | Ph.D. (Education)<br>ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป-คหกรรมศาสตร์ศึกษา) | 5 | - | 5 |

<u>หมายเหตุ</u> วิธีการแก้ไข หากพบว่า สัดส่วนจำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ประจำมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ให้อยู่ในดุลพินิจของมหาวิทยาลัยแต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 10 โดยอาจารย์ที่ปรึกษาท่านนั้นจะต้องมีศักยภาพพร้อมที่จะดูแลนักศึกษาได้มากกว่า 5 คน

**☑ เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด**

**☐ ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล.....)**

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน |
|---|---|
| 10 | **อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ**<br>**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**<br>ควรมีอย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปี โดยนับรวมปีที่ประเมิน<br>**ผลงานวิจัยภายในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (รายละเอียดงานวิจัย)** |

| ชื่อ-นามสกุล | ชื่อผลงาน | แหล่งเผยแพร่/ตีพิมพ์ | ปีที่ตีพิมพ์ |
|---|---|---|---|
| ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ | 1) การศึกษากระบวนการหมักขนมจีนโดยใช้เชื้อบริสุทธิ์ | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 | 2554 |
| | 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังถั่วขาวโดยประยุกต์ใช้เทคนิคการออกแบบการทดลอง | วารสารวิศวกรรมศาสตร์ราชมงคลธัญบุรี ปีที่ 10 ฉบับที่ 2 | 2554 |
| | 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นแคลเซียมสูงจากผักพื้นบ้าน | การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 1/2556 วิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย | 2556 |
| | 4) Change of Sensory Characteristic of Fermented Rice Flour and Fermented Rice Noodle (Kanom-Jeen) during fermentation by *Lactobacillus plantarum A1*. | Journal of Applied Sciences Research ISSN 1819-544X (Special issue 2013) | 2013 |
| | 5) Change of Sensory Characteristic of Fermented Rice Flour and Fermented Rice Noodle (Kanom-Jeen) During fermentation by *Lactobacillus plantarum A1*. | The 4th Rajamangala University of Technology Internatoinal Conference | 2013 |
| | 6) Process development of Khanom Jak. | The 5th Rajamangala University of Technology Internatoinal Conference | 2014 |
| | 7) การเปรียบเทียบคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของขนมจากที่ผลิตโดยเครื่องต้นแบบและวิธีดั้งเดิม | การประชุมวิชาระดับชาติทางด้านประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยขอนแก่น | 2557 |
| | 8) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตะขบอบแห้ง | Thailand Research Symposium 2014 ภาคโปสเตอร์ | 2557 |
| | 9) การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นห่ออาหารจากชังขนุน | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | 10) การพัฒนาโยเกิร์ตนมมูร่าห์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ประจำปี 2556 การวิจัยและพัฒนา : จากท้องถิ่นสู่ประชาคมอาเซียน | 2556 |

| เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 11) การพัฒนาคู่มือการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้ป่วยโรคไตวายเรื้อรัง | การประชุมวิชาการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ครั้งที่ 6 ประจำปี 2556 | 2556 |
| | | 12) ผลของค่าความเป็นกรด-ด่างต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเมือกกระเจี๊ยบเขียว | การประชุมวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ | 2557 |
| | | 13) กรรมวิธีการผลิตตะขบอบแห้ง | อนุสิทธิบัตรเลขที่ 8106 | 2556 – 2560 |
| | ผศ.ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | 1) The Development of Thai Standard Sizes Models. | Journal of Home Economics. Vol. 54: 2(5-8) Bangkok: THAILAND. pp.16-22 | 2011 |
| | | 2) Thai Children Standard Sizes | Report of RMUTP: The 4th International Conference: Textile & Fashion, July 3-4 2012. Bangkok, THATLAND. pp. 125. | 2012 |
| | | 3) Physical Properties and Antibacterial Activity of White Cotton Clothing from Queen Sirikit Support Arts and Crafts Centre and Application for Female who Involved in Religious Activities. | Report of RMUTCON: The 4th Rajamangala University of Technology International Conference, July 15-16 2013. Bangkok, THATLAND. pp. 125. | 2013 |
| | | 4) Antibacterial with Microencapsulation from Herbs Essential Oil for Thai Military Uniforms. | Report of International Conference “Fibers for Progress May 21-23, 2014”. Liberec city center, Czech Republic: EU. | 2014 |
| | | 5) Properties of Hand Woven Cotton for Thai Children Standard Sizes. | International Journal “Advanced Material Research” Vol 900, pp. 715-718. | 2014 |
| | | 6) The Innovation of Thai Silk for Design and Production of Muslim Women Dresses. | Report of International Conference “2015 4th International Conference on Manufacture Engineering, Quality and Production System (ICMEQP 2015)” March 14-15, 2015. London: UK. | 2015 |
| | | 7) An Analysis of Factors Affecting the Knitwear Ironing: A Case Study of Hi-Progress Knitting Co.,Ltd | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 8) The Development of Women's Pattern Making by the Anatomy Principle | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |

| เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 9) Evaluation of the Efficiency of Flat Pattern Making and Draping Techniques | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 10) Evaluaion of the Efficiency of Ease Techniques for Blouse Arm Holes | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 11) Tailored jacket Pattern for Paricular Shape Women | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 12) Evaluation of Physical properties of Twll weave Morhom fabeic | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | | 13) ประสิทธิภาพการยับยั้งแบคทีเรียของไมโครเอนแคปซูเลชั้นจากน้ำมันหอมระเหยสมุนไพร. | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 14) การพัฒนาผ้าไหมพุมเรียงเพื่อเสื้อผ้าสตรีมุสลิม | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 15) การพัฒนาแบบตัดกางเกงสำหรับสตรีรูปร่างพิเศษ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 16) การพัฒนากระเป๋าสตรีเศษผ้าเดนิมที่เหลือจากการตัดในโรงงานอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่มไทย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 17) การพัฒนาหุ่นทำแบบตัดสำหรับสตรีรูปร่างสมบูรณ์ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 18) การพัฒนาชุดเครื่องนอนเด็กจากผ้าฝ้ายทอมือย้อมสีธรรมชาติเพื่อยับยั้งแบคทีเรีย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 19) การพัฒนาผ้าคลุมไหล่จากผ้าทอมือกะเหรี่ยงกรณีศึกษาหมู่บ้านกะเหรี่ยงตะเพินคี่ หมู่ 5 ตำบลวังยาว อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 20) เทคโนโลยีการตกแต่งสำเร็จสะท้อนน้ำของผ้าฝ้ายทอมือเพื่อผลิตชุดเชฟ | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 21) สมบัติกายภาพของผ้าฝ้ายผสมสแปนเด็กส์ตกแต่งด้วยไมโครแคปซูลกลิ่นน้ำมันหอมระเหย | การประชุมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 วันที่ 26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ | 2558 |
| | | 22) สมบัติผ้าถักที่ตกแต่งสำเร็จด้วยคอลลาเจน | การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (ICMSIT 2015) | 2558 |
| | | 23) การพัฒนาแบบตัดขนาดตัวมาตรฐานสำหรับเครื่องแบบสนามทหารบก | 2015 GRAD. RESEARCH CONFERENCE @ DPU วันเสาร์ที่ 29 กรกฎาคม 2558 | 2558 |
| | ผศ.ดร.เจริญ เจริญชัย | 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นแคลเซียมสูงจากผักพื้นบ้าน | การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 1/2556 วิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย | 2556 |
| | | 2) การประยุกต์เทคโนโลยีกล้าเชื้อยีสต์สำหรับผู้ผลิตขนมตาล | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ | 2555 |
| | | 3) การประยุกต์ใช้กล้าเชื้อบริสุทธิ์ในกระบวนการผลิตข้าวหมากทางการค้า | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ | 2556 |
| | | 4) การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นห่ออาหารจากซังขนุน | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |
| | | 5) การพัฒนาคู่มือการปรับ เปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้ป่วยโรคไตวายเรื้อรัง | การประชุมวิชาการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ครั้งที่ 6 ประจำปี 2556 | 2556 |
| | | 6) ผลของค่าความเป็นกรด – ด่างต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของเมือกกระเจี๊ยบเขียว | การประชุมวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ | 2557 |
| | | 7) การประยุกต์ใช้น้ำมันมะพร้าวทดแทนครีมในผลิตภัณฑ์ไอศกรีม | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ | 2558 |
| | ผศ.ดร.เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์ | 1) Antioxidant and Hypoglycemic Activities of in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells of *Nelumbo nucifera* Gaerth Pollen Extract. | งานประชุมวิชาการประจำปี 2556 คณะแพทย์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ | 2013 |
| | | 2) Antioxidant and Glucose Transport effect in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells of *Nelumbo nucifera* Root Extract. | International congress and Annual Meeting of the Society for Medical Plant and Natural roduct Reasearch (GA) 2013. | 2013 |

## เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 3) Hypoglycemic activities of Syzgium aromaticum Linn flower Extract in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells. | การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 | 2013 |
| | 4) การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ต้านเบาหวานในเซลล์กล้ามเนื้อและเซลล์ไขมันของสารสกัดรากบัว | The 1st Conference on Health and Beauty Product. | 2556 |
| | 5) Antioxidant activity of Nelumbo nucifera Gaerth Extract. | การประชุมวิชาสิ่งแวดล้อมและการพัฒนาชนบท ครั้งที่ 5 (ICERD 5) | 2014 |
| | 6) Hypoglycemic Activities Eugenol of Syzgium aromaticum Linn flower Extract in L6 muscle cells and 3T3-L1 adipose cells. | การประชุมวิชาการนานาชาติ NATPRO 5. | 2014 |
| | 7) การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกของบัวหลวง | งานประชุมวิชาการระดับชาติงานเกษตรแฟร์นนทรีอีสาน ครั้งที่ 2 “วิชาการก้าวหน้า ภูมิปัญญาแห่งลุ่มน้ำโขง” | 2557 |
| ดร.สุภา จุฬคุปต์ | 1) Antibacterial Activity by Kaempferia Parviflora Microencapsulation and Applications For Textile industry | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 2) Evaluation of Physical properties of Twll weave Morhom fabric | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 3) Application Of Aromatherapy On Cotton Fabric By Microcapsules | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 4) An Analysis of Factors Affecting the Knitwear Ironing: A Case Study of Hi-Progress Knitting Co.,Ltd | The “ 4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 5) The Development of Women's Pattern Making by the Anatomy Principle | The “4th RMUTP International Conference: Textiles and Fashion Pullman Bangkok King Power, Bangkok, Thailand | 2012 |
| | 6) การพัฒนากระเป๋าสตรีเศษผ้าเดนิมที่เหลือจากการตัดในโรงงานอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่มไทย | การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 “การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน” | 2556 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 7) การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าจากเชือกกล้วยมัดย้อม | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ประจำปี 2556 การวิจัยและพัฒนา : จากท้องถิ่นสู่ประชาคมอาเซียน | 2556 |
| | 8) การพัฒนาดินปั้นเถ้าแกลบสำหรับงานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 2558 |
| | 9) การพัฒนาเชือกผักบุ้งสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 2558 |

☑ **เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด**

☐ **ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล.....)**

**11 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด**

**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**

| รอบระยะเวลา / หลักสูตร | ปีการศึกษาที่พัฒนา | ปีการศึกษาที่ใช้จัดการศึกษา | การพิจารณา |
|---|---|---|---|
| หลักสูตรเดิม | 2553-2557 | 2558 | สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตรปรับปรุง ในคราวประชุมครั้งที่ 3/2553 เมื่อวันที่ 8 เมษายน 2553<br><br>สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.)รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตร เมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2553 |
| หลักสูตรปัจจุบัน | 2558-2562 | 2563 | ปัจจุบันเป็นการใช้หลักสูตร ปีที่ 1 ของรอบระยะเวลา |

**เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน**

กระบวนการปรับปรุงหลักสูตร ดำเนินการดังนี้

| กระบวนการ | ผลการดำเนินงาน (อธิบายผลการดำเนินงานในแต่ละกระบวนการ) |
|---|---|
| 1. แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรฯ | คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ที่ 169.1/2552 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ |
| 2. วิเคราะห์ความต้องการใช้บัณฑิต/ตลาดแรงงาน ความพร้อมของคณะ คู่แข่ง และจุดเด่นของหลักสูตร เพื่อจัดทำกรอบแนวคิด | **ความต้องการใช้บัณฑิต/ตลาดแรงงาน** บัณฑิตนักปฏิบัติเชี่ยวชาญเทคโนโลยี<br>**ความพร้อมของคณะ** คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีเครื่องมือ และอาจารย์ประจำที่มีความรู้ความสามารถ<br>**คู่แข่ง** ไม่ได้เป็นสาขาคหกรรมศาสตร์แต่เป็นบริหารคหกรรมศาสตร์ และขาดอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิเพียงพอ<br>**จุดเด่นของหลักสูตร** หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มีการจัดการเรียนการสอนเป็นหลักสูตร 2 ปี ตามแผน ก แบบ ก2 ลักษณะเดียว ซึ่งเป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัยโดยจัดให้มีการทำวิทยานิพนธ์ที่นำเอาเทคโนโลยีมาใช้ เพื่อให้นักศึกษาได้มีการเรียนรู้และฝึกการทดลองปฏิบัติงานจริง นักศึกษามีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาของตน และสามารถปฏิบัติงานได้จริง สมกับคำว่า “บัณฑิตนักปฏิบัติ” |
| 3. จัดทำ (ร่าง) หลักสูตร มคอ. 2 และเสนอ สวท. ตรวจสอบ (ร่าง) หลักสูตร | สวท. เห็นชอบในการนำหลักสูตรเข้าเสนอต่อคณะกรรมการบริหารวิชาการและวิจัย |
| 4. สวท. นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรต่อคณะกรรมการบริหารวิชาการและวิจัย | คณะกรรมการบริหารวิชาการและวิจัย เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 2/2553 วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2553 |
| 5. สวท. นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรต่อสภาวิชาการ | สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัยฯ ในการประชุมครั้งที่ 3/3553 วันที่ 3 มีนาคม 2553 |
| 6. สวท. นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรต่อคณะกรรมการด้านหลักสูตรและการเรียนการสอน ของสภามหาวิทยาลัย | สภามหาวิทยาลัยฯ อนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 3/2553 วันที่ 8 เมษายน 2553 |

| | เกณฑ์การประเมิน/ผลการดำเนินงาน | |
|---|---|---|
| | 7. สวท. แจ้งสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) เพื่อรับทราบและให้ความเห็นชอบ | สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตร เมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2553 |
| | ☑ **เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด**<br>☐ **ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล.....)** | |
| 12 | **การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ**<br>**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**<br>มีการดำเนินงานครบถ้วนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติข้อ 1-5 | |

| ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) | ผลการดำเนินงานและเอกสารอ้างอิง/หลักฐาน | เปรียบเทียบผลการดำเนินงานกับเกณฑ์ | |
|---|---|---|---|
| | | ผ่านเกณฑ์ | ไม่ผ่านเกณฑ์ |
| 1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร | - เอกสารรายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน | ✓ | |
| 2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี) | - มคอ. 2 หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2553) | ✓ | |
| 3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา | - รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ภาคการศึกษาที่ 1/2557 จำนวน 5 วิชา<br>- รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ภาคการศึกษาที่ 2/2557 จำนวน 10 วิชา | ✓ | |
| 4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | - รายงานผลการดำเนินงานรายวิชา (มคอ.5) ภาคการศึกษาที่ 1/2557 จำนวน 5 วิชา<br>- รายงานผลการดำเนินงานรายวิชา (มคอ.5) ภาคการศึกษาที่ 2/2557 จำนวน 10 วิชา | ✓ | |
| 5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา | - รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) ประจำปีการศึกษา 2557 จำนวน 15 รายวิชา โดยกำหนดเสร็จในวันที่ 10 ก.ค. 58 | ✓ | |

**<u>หมายเหตุ</u>** ผลการดำเนินงานใน ข้อ1 ข้อ 2 และข้อ 3 จะต้องอยู่ในระบบสารสนเทศเพื่อการดำเนินงานตามกรอบคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) โดยใช้โปรแกรม Vision Net ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มทร.ธัญบุรี

1. รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)
2. รายงานผลการดำเนินงานรายวิชา (มคอ.5)
3. รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7)

# หมวดที่ 2 อาจารย์

**อธิบายผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ต่อไปนี้**

| ตัวบ่งชี้/ผลการดำเนินงาน |
|---|

**องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์**

**ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 : การบริหารและพัฒนาอาจารย์**

**ผลการดำเนินงาน**

1. การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

เมื่อมีการลาออกของอาจารย์ประจำหลักสูตร หลักสูตรต้องรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ซึ่งการลาออกแบ่งออกเป็น 2 กรณี คือ กรณีที่รู้ล่วงหน้า ได้แก่ เนื่องจากการเกษียรหรือการลาศึกษาต่อ และกรณีลาออกกะทันหัน หลักสูตรจะมีวิธีการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร 2 วิธีคือ

1) การคัดเลือกจากอาจารย์ในคณะ โดยคณะกรรมการหลักสูตรประชุมพิจารณาคัดเลือก ตามคุณสมบัติอาจารย์ให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรด้านคุณวุฒิ ความรู้ ความสามารถประสบการณ์ งานวิจัย ตำแหน่งทางวิชาการ โดยประธานหลักสูตรนำเสนอผู้ผ่านการคัดเลือกต่อคณะเพื่อให้คณะพิจารณาให้ความเห็นชอบตามลำดับ หากคณะเห็นชอบ ดำเนินการเสนอชื่อผู้ผ่านการพิจารณาต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติ หากไม่เห็นชอบ คณะจะส่งให้คณะกรรมการหลักสูตรกลับมาพิจารณาอีกครั้ง
2) การรับสมัครจากภายนอก โดยคณะกรรมการหลักสูตรประชุมร่วมกันกำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครและทำหนังสือเสนอคณะ เพื่อเป็นไปตามระบบการรับสมัครของมหาวิทยาลัยฯ แต่การสมัครกระบวนการจะดำเนินการโดยเร่งด่วน

หลักจากได้อาจารย์ประจำหลักสูตรจากวิธีที่ 1 หรือ 2 แล้ว หลักสูตรจัดการปฐมนิเทศอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ ในหัวข้อเรื่อง การบริหารจัดการหลักสูตร กฎระเบียบ ภาระหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยหลักสูตร

**หมายเหตุ :** ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรได้มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตร เนื่องจาก ผศ.ดร.เจริญ เจริญชัย ขอลาออกจากหลักสูตรเพื่อไปปฏิบัติหน้าที่ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรจึงทำการคัดเลือกอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ตามวิธีที่ 1 และจากการคัดเลือกหลักสูตรได้ ดร.ประดิษฐา ภาษาประเทศ มาปฏิบัติหน้าที่อาจารย์ประจำหลักสูตร และได้มอบหมายให้ ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ มาปฏิบัติหน้าที่ประธานหลักสูตร แทน ผศ.ดร.เจริญ เจริญชัย

หลังจากได้อาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ มีการประเมินกระบวนการรับและแต่งตั้งในด้านหลักเกณฑ์ที่ใช้ในการรับ ถ้าพบข้อบกพร่องในการทำงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ ถ้าพบข้อบกพร่องของหลักเกณฑ์ในการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ คณะกรรมการหลักสูตรควรจัดประชุม เพื่อปรับปรุงเกณฑ์การพิจารณาให้ได้อาจารย์ที่มีคุณสมบัติครบถ้วน

นอกจากนี้หลักสูตรยังได้จัดทำแผนแสดงอัตรากำลังสำรองเพื่อใช้ประกอบการพิจารณาคัดเลือกอาจารย์ประจำหลักสูตรถ้ามีการลาออกของอาจารย์ประจำหลักสูตรดังนี้

**ตัวบ่งชี้/ผลการดำเนินงาน**

| วิชาเอก | จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกในแต่ละปีการศึกษา | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2558 | 2559 | 2560 | 2561 | 2562 |
| อาหารและโภชนาการ | - | - | 1 คน | - | 1 คน |
| สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม | 1 คน | - | - | 1 คน | - |
| งานประดิษฐ์ | - | 1 คน | - | - | - |

2. ระบบการบริหารอาจารย์

หลักสูตรได้ทำการบริหารหลักสูตร โดยมีสวัสดิการจากส่วนต่างๆ คือ มหาวิทยาลัยฯ มีการให้สวัสดิการตามสิทธิข้าราชการ, การประกันอุบัติเหตุของมหาวิทยาลัย, มีระบบสหกรณ์ในการออมและกู้ยืม, มีการจัดสรรบ้านพักและมีสถานพยาบาล ในส่วนของคณะมีการสนับสนุนให้นำเสนอผลงานทางงวิชาการ, บริการวิชาการ และหลักสูตรมีการจัดเลี้ยงอาหารทุกครั้งที่มีการประชุม, มีการจัดประชุมนอกสถานที่และการรับประทานอาหารร่วมกัน, การจัดห้องประชุมของหลักสูตรที่เป็นสัดส่วน, มีสิ่งอำนวยความสะดวกแก่อาจารย์ประจำหลักสูตร และหลักสูตรจัดเจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกด้านการเรียนการสอนให้อาจารย์

3. การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

ในกรณีที่เป็นอาจารย์รับเข้าใหม่จากภายนอกตามวิธีที่ 2 ต้องผ่านกระบวนการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ของมหาวิทยาลัย ในส่วนของหลักสูตรจะมีการปฐมนิเทศของหลักสูตร โดยเมื่อได้อาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่แล้ว หลักสูตรจะดำเนินการตามแผนการพัฒนาอาจารย์ใหม่ คือ จัดประชุมเพื่อแนะนำอาจารย์ประจำหลักสูตร, หลักสูตร, ภาระงาน, กิจกรรมต่างๆ และร่วมกันกำหนดหัวข้อการพัฒนาอาจารย์ในแต่ละปี เพื่อจัดทำแผนการจัดและของบประมาณในการดำเนินการ และให้อาจารย์กำหนดแผนการพัฒนาส่วนบุคคล เช่น การฝังตัว การนำเสนอวิจัย หรือการเข้าร่วมอบรม ให้สอดคล้องกับการเรียนการสอนและวิทยานิพนธ์ หลังจากนั้นหลักสูตรดำเนินการพัฒนาอาจารย์ตามแผนที่กำหนด ทำการประเมินผลการพัฒนาอาจารย์แต่ละท่าน แล้วนำผลการประเมินที่ได้มาปรับปรุงข้อบกพร่องและกำหนดแนวทางการพัฒนาอาจารย์ในปีต่อไป

หมายเหตุ : ในปีการศึกษา 2557 หัวข้อที่อาจารย์ร่วมกันกำหนด คือ โครงการเสริมสร้างวิสัยทัศน์ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ โดยมีอาจารย์เข้าร่วมทั้งหลักสูตร, โครงการอบรมการเขียนบทความวิจัย โดยมีอาจารย์เข้าร่วมทั้งหลักสูตร, โครงการฝังตัวในสถานประกอบการ มีอาจารย์เข้าร่วม จำนวน 2 ท่าน และการนำเสนอผลงานวิจัย มีอาจารย์เข้าร่วม จำนวน 2 ท่าน

นอกจากนี้หลักสูตรมีการเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการ โดยจัดสถานที่สำหรับอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้สะดวกต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และจัดทำ KM เรื่อง การเขียนรายงานวิจัยเพื่อการตีพิมพ์

และจากการประชุมเพื่อกำหนดแผนพัฒนาในปีต่อไป หัวข้อที่ได้รับการกำหนด คือ การเขียนบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ ระดับบัณฑิตศึกษา

**องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์**

**ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 : คุณภาพอาจารย์ประจำหลักสูตร**

**ผลการดำเนินงาน**

ในปีการศึกษา 2557 มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ปฏิบัติงานจริงจำนวน ...5..... คน ลาศึกษาต่อจำนวน....-.... คน มีคุณวุฒิปริญญาเอก ....5..... คน และดำรงตำแหน่งทางวิชาการ.....3..... คน

**- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก.....100.....**

สำหรับหลักสูตรปริญญาโท

$$\text{เกณฑ์คะแนนการประเมิน} = \frac{\text{ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก}}{60} \times 5$$

$$\text{คะแนนผลการประเมินในปีนี้} = \frac{100}{60} \times 5 = ..6.67..(5.00)..$$

**- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ.....60.....**

สำหรับหลักสูตรปริญญาโท

$$\text{เกณฑ์คะแนนการประเมิน} = \frac{\text{ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ}}{80} \times 5$$

$$\text{คะแนนผลการประเมินในปีนี้} = \frac{60}{80} \times 5 = .....3.75.....$$

**- จำนวนผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร**

| ชื่อ-นามสกุล | ชื่อผลงาน | แหล่งเผยแพร่/ตีพิมพ์ | ค่าน้ำหนัก |
|---|---|---|---|
| ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ | 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตะขบอบแห้ง | Thailand Research Symposium 2014 ภาคโปสเตอร์ | 0.20 |
| ผศ.ดร.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม | 1) The Innovation of Thai Silk for Design and Production of Muslim Women Dresses. | Report of International Conference “2015 4th International Conference on Manufacture Engineering, Quality and Production System (ICMEQP 2015)” March 14-15, 2015. London: UK. | 0.40 |
| | 2) สมบัติกายภาพของผ้าฝ้ายผสมสแปนเด็กส์ตกแต่งด้วยไมโครแคปซูลกลิ่นน้ำมันหอมระเหย | การประชุมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 วันที่ 26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ | 0.20 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 3) สมบัติผ้าถักที่ตกแต่งสำเร็จด้วยคอลลาเจน | การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (ICMSIT 2015) | 0.20 |
| | 4) การพัฒนาแบบตัดขนาดตัวมาตรฐานสำหรับเครื่องแบบสนามทหารบก | 2015 GRAD. RESEARCH CONFERENCE @ DPU วันเสาร์ที่ 29 กรกฎาคม 2558 | 0.20 |
| ดร.สุภา จุฬคุปต์ | 1) การพัฒนาดินปั้นเถ้าแกลบสำหรับงานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 0.20 |
| | 2) การพัฒนาเชือกผักบุ้งสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 0.20 |

| ประเภทงาน | ระดับคุณภาพ | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0.20 | 0.40 | 0.60 | 0.80 | 1.00 | ผลรวมถ่วงน้ำหนัก |
| จำนวนงานวิจัยที่ตีพิมพ์ | 6 | 1 | - | - | - | 1.60 |
| จำนวนงานสร้างสรรค์ที่เผยแพร่ | - | - | - | - | - | - |
| รวมทั้งหมด | 6 | 1 | - | - | - | 1.60 |

<u>สำหรับหลักสูตรปริญญาโท</u>

$$\text{เกณฑ์คะแนนการประเมิน} = \frac{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร}}{40} \times 5$$

$$\text{คะแนนผลการประเมินในปีนี้} = \frac{32}{40} \times 5 = 4$$

**องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์**

**ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 : ผลที่เกิดกับอาจารย์**

**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**

1. ในปี 2557 หลักสูตรมีอาจารย์ลดลง 1 ท่าน เนื่องจากย้ายไปเป็นประธานหลักสูตรใหม่ และหลักสูตรได้มีการบริหารจัดการคัดเลือกอาจารย์ประจำหลักสูตรได้ตามคุณลักษณะที่กำหนด ภายในระยะเวลา 6 เดือน และเมื่อครบกำหนดระยะเวลาประเมิน คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้ประชุมเพื่อทำการประเมิน พบว่าอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้ดี คณะกรรมการหลักสูตรจึงเห็นว่าเกณฑ์ที่ใช้ในการพิจารณาดีอยู่แล้ว
2. หลักสูตรมีการจัดประเมินความพึงใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารจัดการหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ซึ่งจากผลประเมินพบว่าอาจารย์ประจำหลักสูตรมีความพึงพอใจโดยรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}$ = 4.67) ซึ่งแบ่งออกเป็นด้านต่างๆ ดังนี้

- ด้านการบริหารและพัฒนาอาจารย์ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}$ = 4.63)
- ด้านกระบวนการบริหารหลักสูตร อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}$ = 4.72)
- ด้านกระบวนการเรียนการสอน อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}$ = 4.72)
- ด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}$ = 4.64)

3. หลักสูตรติดตามผลการขอตำแหน่งทางวิชาการ พบว่า มีอาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น 1 ท่าน และอีก 2 ท่านอยู่ในระหว่างการดำเนินงาน

# หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

**อธิบายผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ต่อไปนี้**

ข้อมูลนักศึกษา

| ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) | จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง) ในแต่ละปีการศึกษา | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2553 | 2554 | 2555 | 2556 | 2557 |
| 2553 | **14** | 14 | 3 | 2 | 1 |
| 2554 | | **19** | 19 | 7 | 7 |
| 2555 | | | **8** | 6 | 5 |
| 2556 | | | | **7** | 7 |
| 2557 | | | | | **16** |

**ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา**

ผลกระทบจำนวนนักศึกษารับเข้าลดลงในช่วงปีการศึกษา 2555-2556 เนื่องจากในช่วงนั้นเกิดสถานการณ์น้ำท่วม อีกทั้งเกิดจากปัญหาภาวะเศรษฐกิจที่ตกต่ำ ทำให้มีผู้เข้ามารับการศึกษาน้อย แต่ในช่วงปีการศึกษา 2557 ก็ได้มีจำนวนนักศึกษาใหม่เพิ่มมากขึ้น และสภาพการแข่งขันในการจัดการศึกษาในระดับปริญญาโทสูงขึ้น

**ตัวบ่งชี้/ผลการดำเนินงาน**

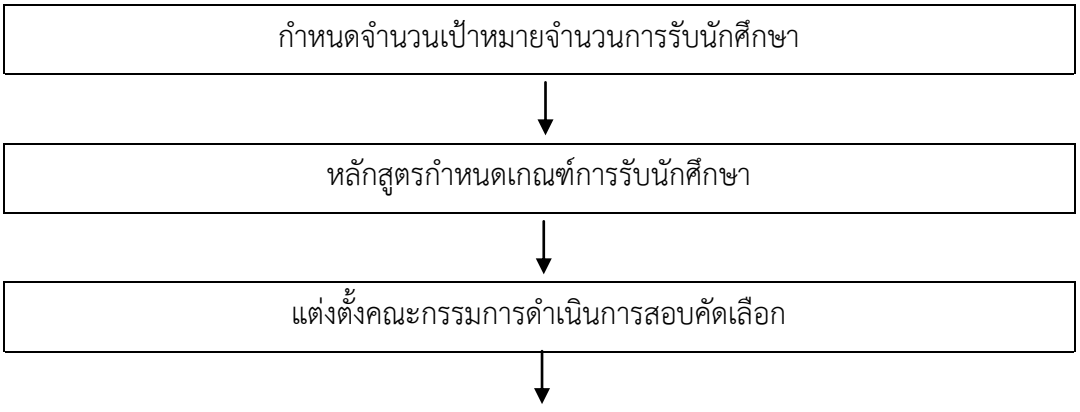
**องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา**

**ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 : การรับนักศึกษา**

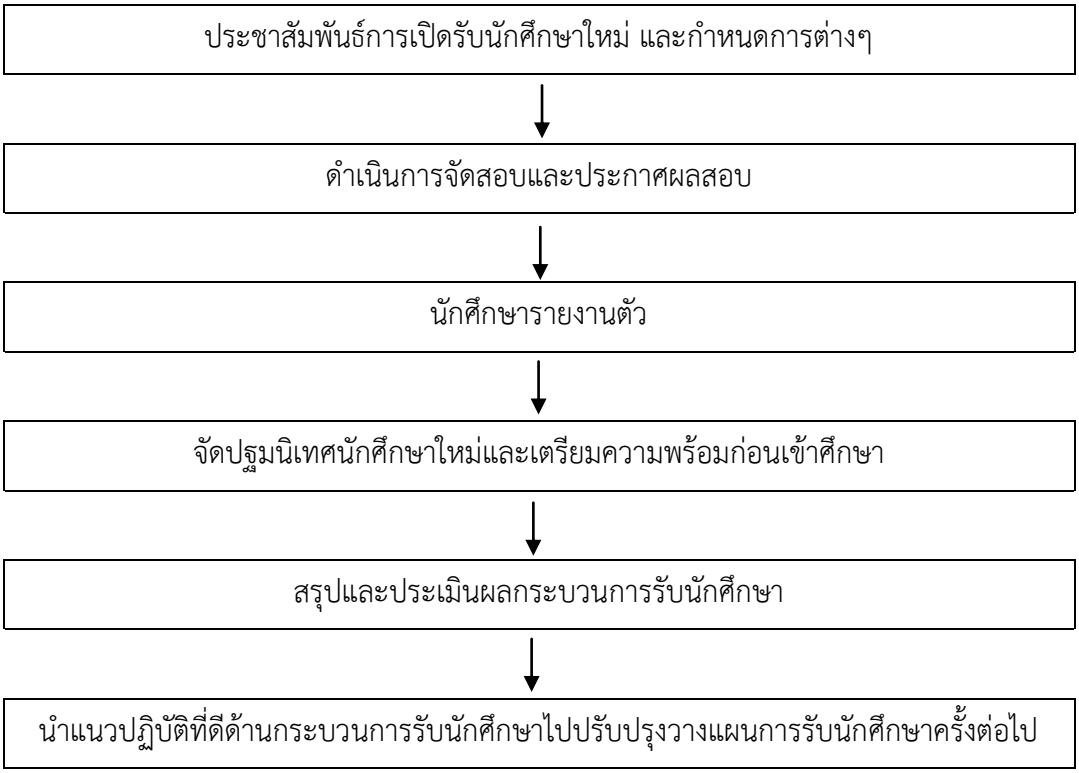
**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**

1. การรับนักศึกษา

การรับนักศึกษาหลักสูตรมีระบบและกลไกการรับนักศึกษาเป็นไปตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัยฯ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มีการจัดประชุมวางแผนระดับหลักสูตรเกี่ยวกับการกำหนดแผนรับนักศึกษาเป็นแผนรับ 5 ปี โดยหลักสูตรได้กำหนดแผนรับนักศึกษาปีละ 15 คน โดยคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ประกอบด้วย การรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิทยาศาสตรบัณฑิต หรือสาขาวิชาอื่นๆ ที่ผ่านเกณฑ์การทดสอบพื้นฐานคหกรรมศาสตร์ และมีคุณสมบัติอื่นๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2549 นอกจากนี้หลักสูตรมีโครงการออกประชาสัมพันธ์หลักสูตรต่อกลุ่มเป้าหมาย เช่น การแจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาปริญญาตรีชั้นปีสุดท้าย และการออกตั้งบูธประชาสัมพันธ์ในงานต่างๆ ซึ่งการดำเนินงานการรับนักศึกษามีระบบการดำเนินงาน ดังนี้



**ตัวบ่งชี้/ผลการดำเนินงาน**




ระบบและกลไกการรับนักศึกษา

| ระบบ/ขั้นตอน | วิธีการดำเนินงาน | กลไก/ ผู้รับผิดชอบ | เอกสารที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|---|
| 1. กำหนดจำนวนเป้าหมายจำนวนการรับนักศึกษา | หลักสูตรกำหนดจำนวนเป้าหมายจำนวนการรับนักศึกษา โดยคำนึงถึงสัดส่วนของอาจารย์ต่อจำนวนนักศึกษา | กรรมการหลักสูตร | 1. แผนการรับนักศึกษา<br>2. รายงานการประชุมหลักสูตร |
| 2. หลักสูตรกำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษา | 1. หลักสูตรกำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษา การทดสอบข้อเขียนในเรื่องความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การทดสอบความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกลุ่มวิชาที่เลือกเรียน และการสอบสัมภาษณ์<br>2. เกณฑ์คุณสมบัติของผู้สมัครสอบดำเนินการตามเกณฑ์ที่ปรากฏในมคอ.2 | 1. หลักสูตร<br>2. สำนักบัณฑิตศึกษา | เกณฑ์การรับสมัครนักศึกษาในประกาศรับนักศึกษา |
| 3. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการสอบคัดเลือก | 1. มหาวิทยาลัยดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการสอบคัดเลือก | 1. หลักสูตร<br>2. สำนักบัณฑิตศึกษา | 1. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการสอบคัดเลือก ประจำปี 2557 |

| ตัวบ่งชี้/ผลการดำเนินงาน | | | |
|---|---|---|---|
| | 2. หลักสูตรดำเนินการจัดสอบตามกระบวนการทดสอบ เช่น การสอบข้อเขียน การสอบสัมภาษณ์ | | |
| 4. ประชาสัมพันธ์การเปิดรับนักศึกษาใหม่ และกำหนดการต่างๆ | สำนักบัณฑิตศึกษาประกาศเกณฑ์การรับสมัครผ่านช่องทางเว็บไซต์ | 1. สำนักบัณฑิตศึกษา<br>2. หลักสูตร | เว็บไซต์ http://www.grad.rmutt.ac.th/ |
| 5. ดำเนินการจัดสอบและประกาศผลสอบ | ดำเนินการจัดสอบและประกาศผลสอบ โดยสรุปผลการสอบส่งให้สำนักบัณฑิตศึกษาดำเนินการประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษา | 1. คณะกรรมการดำเนินการสอบ<br>2. สำนักบัณฑิตศึกษา<br>3. หลักสูตร | ประกาศผลสอบ |
| 6. นักศึกษารายงานตัว | นักศึกษาตรวจสอบรายชื่อผู้มีสิทธิเข้าศึกษาและนำเอกสารหลักฐานมารายงานตัวในวันที่กำหนด | 1. หลักสูตร<br>2. สำนักบัณฑิตศึกษา | บัญชีรายชื่อนักศึกษา |
| 7. จัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่และเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา | การจัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ระดับปริญญาโท | กรรมการหลักสูตร | โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2557 |
| 8. สรุปและประเมินผลกระบวนการรับนักศึกษา | หลักสูตรจัดการประชุมเพื่อพิจารณาจุดเด่น จุดด้วย กระบวนการรับนักศึกษา เพื่อนำมาใช้ในการดำเนินหารพัฒนาปรับปรุงการรับนักศึกษาใหม่ครั้งต่อไป | กรรมการหลักสูตร | รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร |
| 9. นำแนวปฏิบัติที่ดีด้านกระบวนการรับนักศึกษาไปปรับปรุงวางแผนการรับนักศึกษาครั้งต่อไป | นำแนวทางปฏิบัติที่ดีในกระบวนการรับนักศึกษาไปปรับปรุงในการวางแผนการรับนักศึกษาครั้งต่อไป | กรรมการหลักสูตร | รายงานสรุปผลในรูปของแผนปรับปรุง |

2. การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

หลักสูตรจัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อชี้แจงกฎระเบียบ สิ่งอำนวยความสะดวกในการศึกษาที่คณะและหลักสูตรจัดให้ แนะนำอาจารย์หลักสูตร แจกคู่มือนักศึกษาเพื่อยึดถือเป็นแนวทางปฏิบัติจนสำเร็จการศึกษา เปิดโอกาสให้รุ่นพี่ได้พบปะแนะนำการเตรียมตัวเรียนกับรุ่นน้อง จัดกิจกรรมละลายพฤติกรรมเพื่อส่งเสริมการทำงานเป็นทีมให้นักศึกษาช่วยเหลือกันในด้านวิชาการ โดยจากการจัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ เท่ากับ 4.63

ในปีการศึกษาที่ 2557 พบว่า เมื่อเข้าเรียนนักศึกษามีปัญหาด้านความสามารถในการสืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลต่างๆ และการตรวจสอบการคัดลอกข้อมูลของมหาวิทยาลัยได้ หลักสูตรจึงมีการจัดให้นักศึกษาได้เข้าอบรมการใช้โปรแกรม Turnitin เพื่อนำมาใช้ในการตรวจสอบการคัดลอกข้อมูล และอบรมการใช้โปรแกรมสืบค้นฐานข้อมูลงานวิจัย จากการประเมินความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมอบรมดังกล่าว พบค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ เท่ากับ 4.25

**ตัวบ่งชี้/ผลการดำเนินงาน**

จากเหตุผลข้างต้นหลักสูตรยังมีการวางแผนการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาของนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2558 โดยมีการเพิ่มกิจกรรมการจัดอบรมเกี่ยวกับการสืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลต่างๆ ของมหาวิทยาลัย นอกเหนือจากการจัดปฐมนิเทศ

**องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา**

**ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 : การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา**

**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**

**1. การควบคุมระบบการดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา**

1) แจ้ง Website สำหรับ Download คู่มือการจัดทำวิทยานิพนธ์ พร้อมสำเนาคู่มือการจัดทำวิทยานิพนธ์ให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
2) กำหนดอัตราส่วนอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ต่อนักศึกษาไม่เกิน 1:5
3) มอบอาจารย์ที่ปรึกษาจัดตารางการเข้าพบที่ชัดเจน
4) มอบอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และนักศึกษาร่วมกำหนดแผนการส่งบทความวิจัยเพื่อการตีพิมพ์เพื่อให้สอดคล้องกับระยะเวลาในการขอจบ
5) หลักสูตรประชาสัมพันธ์การรับพิจารณาบทความวิจัยของวารสารหรืองานประชุมวิชาการต่างๆ ที่เป็นปัจจุบัน บน Facebook ของหลักสูตรเพื่อแจ้งให้อาจารย์และนักศึกษาทราบ
6) การจัดทำไลน์กลุ่มเพื่อเป็นช่องทางติดต่อสื่อสารระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

**2. การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในทศวรรษที่ 21**

หลักสูตรได้กำหนดคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษาที่สำคัญ 3 ประการ คือ บุคลิกภาพ ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบตลอดจนมีวินัยในตนเอง และ จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ซึ่งนอกเหนือจากผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ดังนั้นหลักสูตรจึงจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรและจัดการเรียนการสอน ดังนี้

1) กิจกรรมนักศึกษาที่ส่งผลต่อการพัฒนาคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของหลักสูตร ได้แก่ โครงการนักวิชาชีพคหกรรมศาสตร์สร้างอาชีพชุมชน และโครงการเสริมสร้างวิสัยทัศน์ต่อวิชาชีพ คหกรรมศาสตร์
2) กิจกรรมการพัฒนานักศึกษาที่ครอบคลุมกิจกรรมเสริมสร้างความยึดมั่นผูกพันกับศิลปะและวัฒนธรรม ได้แก่ โครงการเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์กับวัฒนธรรมไทย “คหกรรมศาสตร์ก้าวไกลวัฒนธรรมไทยสู่อาเซียน”
3) กิจกรรมพัฒนานักศึกษาที่ช่วยเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ได้แก่ โครงการเสริมสร้างวิสัยทัศน์ต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
4) จัดให้นักศึกษาใหม่ทุกคนเข้าทดสอบความรู้ความสามารถด้านภาษาต่างประเทศ (RT-TEP) เพื่อวัดระดับความรู้ทางด้านภาษา

เมื่อสิ้นสุดทุกโครงการมีการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการและมีการจัดประชุมคณะกรรมการประจำหลักสูตรเพื่อแจ้งผลการดำเนินงาน และหาแนวทางการปรับปรุงการจัดกิจกรรมครั้งต่อไป

และในปี 2557 มีการสำรวจความต้องการของนักศึกษาในหัวข้อที่ต้องการให้หลักสูตรจัดกิจกรรมการพัฒนานักศึกษา เพื่อใช้ในการวางแผนการจัดกิจกรรมด้านการพัฒนา ผลการสำรวจพบว่า นักศึกษาต้องการให้มีการจัดกิจกรรมการพัฒนานักศึกษาในหัวข้อการเขียนบทความวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ จากเหตุผล ดังกล่าวข้างต้นในปี 2558 หลักสูตรจึงได้จัดทำโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อเรื่อง การเขียนบทความวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ให้กับนักศึกษา

**ตัวบ่งชี้/ผลการดำเนินงาน**

**องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา**

**ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 : ผลที่เกิดกับนักศึกษา**

**ผลการดำเนินงาน**

อัตราการคงอยู่

ข้อมูลจำนวนนักศึกษา นับถึงสิ้นปีการศึกษา 2557 เป็นดังนี้

| ปีการศึกษาที่รับเข้า | จำนวนที่รับเข้า | จำนวนที่สำเร็จการศึกษา | จำนวนที่คงอยู่ | จำนวนที่หายไป |
|---|---|---|---|---|
| 2553 | 14 | 12<br>85.71% | 1<br>7.14% | 1<br>7.14% |
| 2554 | 19 | 14<br>73.68% | 5<br>26.32% | - |
| 2555 | 8 | 3<br>37.50% | 3<br>37.50% | 2<br>25.00% |
| 2556 | 7 | 1<br>14.29% | 6<br>85.71% | - |
| 2557 | 18 | - | 16<br>88.89% | 2<br>11.11% |

จากข้อมูลของปีการศึกษา 2553-2557 มีอัตราการคงอยู่เท่ากับร้อยละ 92.42 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาของหลักสูตรเท่ากับร้อยละ 43.75 ในจำนวนที่ไม่สำเร็จการศึกษาตามกำหนดเวลา ซึ่งนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษาตามกำหนดระยะเวลาของหลักสูตร เนื่องจากนักศึกษาใช้เวลาในการจัดทำวิทยานิพนธ์เกิน 2 ปี

หลักสูตรได้ดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาปริญญาโททุกชั้นปี ในปีการศึกษา 2557 ผลการประเมินโดยรวม ผู้ประเมินมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}$ = 4.57) โดยมีคะแนนความพึงพอใจในด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตสูงสุด ($\bar{x}$ = 4.75) และมีนักศึกษาให้ข้อเสนอแนะในเรื่องต่างๆ ประกอบด้วย ควรจัดสัมมนาให้รุ่นพี่ที่สำเร็จการศึกษาแล้วมาพบแนะนำการวางแผนการเรียนให้รุ่นน้อง ควรมีกิจกรรมศึกษาดูงานทุกๆปี ควรจัดศึกษาดูงานต่างประเทศ ห้องสมุดคณะควรมีการเปิดทำการวันเสาร์ – อาทิตย์

ในปีการศึกษา 2557 ไม่มีข้อร้องเรียนด้านการเรียนการสอน อาจเนื่องจากหลักสูตรมีการตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาประจำตัวนักศึกษาที่เข้ามาแต่ละรุ่น ทำให้เกิดความใกล้ชิดระหว่างอาจารย์กับนักศึกษา หากนักศึกษามีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว แต่พบว่ามีข้อร้องเรียนเกี่ยวกับสิ่งอำนวยความสะดวก ได้แก่ น้ำในห้องน้ำไม่ไหล หลักสูตรจึงแจ้งไปยังฝ่ายอาคารสถานที่ เพื่อให้ทำการตรวจสอบถังเก็บน้ำทุกๆวันศุกร์

**จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา**

| ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) | ปีการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา | 2554 | 2555 | 2556 | 2557 |
|---|---|---|---|---|---|
| 2553 | จำนวน | 10 | 1 | 1 | |
| | ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น | 71.43 | 7.14 | 7.14 | |
| 2554 | จำนวน | | 10 | 2 | 2 |
| | ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น | | 52.63 | 10.53 | 10.53 |
| 2555 | จำนวน | | | 1 | 2 |
| | ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น | | | 12.50 | 25.00 |
| 2556 | จำนวน | | | | 1 |
| | ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น | | | | 14.29 |

**องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต**

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 : คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ**

**ผลการดำเนินงาน**

หลักสูตรได้ดำเนินการสำรวจคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติจากผู้ใช้บัณฑิต ที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2556 จำนวน 4 คน มีผู้ใช้บัณฑิตตอบแบบประเมินคุณภาพกลับมา จำนวน 3 คน มีค่าเฉลี่ยคะแนนประเมินเท่ากับ 4.23 จากคะแนนเต็ม 5

**องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต**

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 : การเผยแพร่ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา**

**ผลการดำเนินงาน**

| นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา | ชื่อผลงาน | แหล่งเผยแพร่ | ค่าน้ำหนัก |
|---|---|---|---|
| นางสาวปุญญิศา โยนกรอง | การประยุกต์ใช้น้ำมันมะพร้าวทดแทนครีมในผลิตภัณฑ์ไอศกรีม | วารสารคหเศรษฐศาสตร์ | 0.60 |
| ว่าที่ รต.หญิง สุรัตน์วดี วงค์คลัง | การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมของบัวหลวง | การประชุมวิชาการระดับชาติ เกษตรแฟร์นนทรีอีสาน ครั้งที่ 2 “วิชาการก้าวหน้า ภูมิปัญญาแห่งลุ่มน้ำโขง” | 0.20 |
| | การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของบัวหลวง | วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 45 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) พฤษภาคม – สิงหาคม 2557 | 0.80 |
| นางสาวณุกานดา ภัทรปุตรานนท์ | สมบัติกายภาพของผ้าฝ้ายผสมสแปนเด็กส์ตกแต่งด้วยไมโครแคปซูลกลิ่นน้ำมันหอมระเหย | การประชุมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 วันที่ 26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ | 0.20 |

| นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา | ชื่อผลงาน | แหล่งเผยแพร่ | ค่าน้ำหนัก |
|---|---|---|---|
| นางสาวกนกวรรณ กันทะกัน | การพัฒนาดินปั้นเถ้าแกลบสำหรับงานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 0.20 |
| นายสุวัฒน์ สิงห์เทพ | การพัฒนาเชือกผักบุ้งสำหรับผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ | การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 25-26 มิถุนายน 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ | 0.20 |
| นายณัฐพงษ์ ปัญญาคุณ | สมบัติผ้าถักที่ตกแต่งสำเร็จด้วยคอลลาเจน | การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (ICMSIT 2015) | 0.20 |
| นางสาวระพีพรรณ จันสุราช | การพัฒนาแบบตัดขนาดตัวมาตรฐานสำหรับเครื่องแบบสนามทหารบก | 2015 GRAD. RESEARCH CONFERENCE @ DPU วันเสาร์ที่ 29 กรกฎาคม 2558 | 0.20 |

สำหรับหลักสูตรปริญญาโท

| ประเภทงาน | ระดับคุณภาพ | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0.10 | 0.20 | 0.40 | 0.60 | 0.80 | 1.00 | ผลรวมถ่วงน้ำหนัก |
| จำนวนงานวิจัยที่ตีพิมพ์ | - | 6 | - | 1 | 1 | - | 2.60 |
| จำนวนงานสร้างสรรค์ที่เผยแพร่ | - | - | - | - | - | - | - |
| รวมทั้งหมด | - | 6 | - | 1 | 1 | - | 2.60 |

$$\text{เกณฑ์คะแนนการประเมิน} = \frac{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์หรือเผยแพร่ของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา}}{40} \times 5$$

$$\text{คะแนนผลการประเมินในปีนี้} = \frac{52}{40} \times 5 = 6.5 \ (5.00)$$

# หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตรข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

## สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา

| รหัส ชื่อวิชา | ภาค/ปีการศึกษา | ร้อยละการกระจายของเกรด | | | | | | | | | จำนวนนักศึกษา | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | I | ลงทะเบียน | สอบผ่าน |
| 06810501วิทยาการครอบครัวและผู้บริโภค | 1/2557 | 14 56% | 3 12% | 6 24% | - | - | - | - | 2 8% | - | 25 | 23 |
| 06810503:เทคโนโลยีการจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 1/2557 | 7 38.89% | 3 16.67% | 6 33.33% | - | - | - | - | 1 5.56% | 1 5.56% | 18 | 16 |
| 06810504:สถิติและการวิจัยคหกรรมศาสตร์ | 1/2557 | 7 38.89% | 5 27.78% | 4 22.22% | 1 5.56% | - | - | - | 1 5.56% | - | 18 | 17 |
| 06810505:สัมมนา | 1/2557 | 5 62.50% | 3 37.50% | - | - | - | - | - | - | - | 8 | 8 |
| 06810506:จริยธรรมในอาชีพคหกรรมศาสตร์ | 1/2557 | 22 88% | 1 4% | - | - | - | - | - | 1 4% | 1 4% | 25 | 23 |
| 06810502:เทคโนโลยีในงานคหกรรมศาสตร์ | 2/2557 | 10 62.50% | 4 25.00% | - | - | - | - | - | 2 12.50% | - | 16 | 14 |
| 06811501:นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม | 2/2557 | 3 60% | 1 20% | 1 20% | - | - | - | - | - | - | 5 | 5 |
| 06811503:การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม | 2/2557 | 2 40% | 1 20% | 2 40% | - | - | - | - | - | - | 5 | 5 |
| 06811507:ทัศนมิติในงานสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม | 2/2557 | 3 60% | 1 20% | 1 20% | - | - | - | - | - | - | 5 | 5 |
| 06812501:การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ | 2/2557 | 5 83.33% | - | - | - | - | - | - | 1 16.67% | - | 6 | 5 |
| 06812502:เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร | 2/2557 | 1 16.67% | 3 50.00% | 1 16.67% | - | - | - | - | 1 16.67% | - | 6 | 5 |
| 06812506:ทัศนมิติในงานอาหารและโภชนาการ | 2/2557 | 5 83.33% | - | - | - | - | - | - | 1 16.67% | - | 6 | 5 |
| 06813502:การบริหารจัดการนวัตกรรมงานประดิษฐ์ | 2/2557 | 3 60% | 1 20% | - | - | - | - | - | 1 20% | - | 5 | 4 |
| 06813503:นวัตกรรมเพื่อชุมชน | 2/2557 | 3 60% | 1 20% | - | - | - | - | - | 1 20% | - | 5 | 4 |
| 06813509:ทัศนมิติในงานประดิษฐ์ | 2/2557 | 3 60% | - | 1 20% | - | - | - | - | 1 20% | - | 5 | 4 |

**คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล**

**ตัวบ่งชี้/ผลการดำเนินงาน**

**องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน**

**ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 : สาระของรายวิชาในหลักสูตร**

**ผลการดำเนินงาน**

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรใหม่ เปิดการเรียนการสอนตั้งแต่ปีการศึกษา 2553 หลักสูตรได้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ในด้านการส่งเสริมกิจกรรม การสืบค้นงานวิจัยจากฐานข้อมูล นำงานวิจัยใหม่ๆมาประกอบการเรียนการสอน เพิ่มการศึกษาดูงานสอดแทรกเข้าไปในทุกรายวิชา เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการเรียนการสอนจากประสบการณ์ตรง ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หลักสูตรต้องได้รับการปรับปรุง ตามระยะเวลาที่กำหนดในปีที่ 5 ที่เปิดทำการสอน โดยหลักสูตรมีกระบวนการปรับปรุง ดังนี้

**กระบวนการปรับปรุงหลักสูตร**

ขั้นตอนที่ 1

1.1 คณะแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 (TQF) หลังจากนั้นคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรทำการวิเคราะห์และสังเคราะห์ลักษณะของการกำหนดหลักสูตรรายวิชาที่มีความทันสมัย โดยมีการจัดเก็บข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรด้วยวิธีการดังต่อไปนี้

(1) สำรวจความคิดเห็นจากกลุ่มบัณฑิต

(2) สำรวจความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ

(3) สำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิต

1.2 คณะจัดทำกรอบแนวคิดในการปรับปรุงหลักสูตร

1.3 สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน (สวท.) นำเสนอคณะกรรมการด้านหลักสูตรและการเรียนการสอนของสภามหาวิทยาลัย

กรณี มติที่ประชุมไม่เห็นชอบ ให้คณะพิจารณาทบทวน หากประสงค์จะดำเนินการให้แก้ไขปรับปรุงแล้วนำเสนอกลับเข้าสู่ขั้นตอนที่ 1 ข้อ 1.2

กรณี มติที่ประชุมเห็นชอบ (หากมีข้อเสนอแนะให้คณะปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ) แล้วให้ดำเนินการในขั้นตอนที่ 2

ขั้นตอนที่ 2

2.1 คณะจัดทำ (ร่าง) หลักสูตร (มคอ.2) ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้

(1) เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2548
(สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาโท หรือหลักสูตรระดับปริญญาเอก)

(2) กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552
(Thai Qualification Framework of Higher Education) (TQF: HEd)

2.2 คณะส่ง (ร่าง) หลักสูตรให้ สวท. ตรวจสอบความถูกต้อง

2.3 สวท. ตรวจสอบ (ร่าง) หลักสูตรให้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และให้คณะปรับปรุงแก้ไข (ถ้ามี)

2.4 สวท. นำเสนอคณะกรรมการบริหารงานวิชาการและวิจัย

กรณี มติที่ประชุมไม่เห็นชอบ ให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข แล้วกลับเข้าสู่ขั้นตอนที่ 2

กรณี มติที่ประชุมเห็นชอบ (หากมีข้อเสนอแนะให้คณะปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ) แล้วให้ดำเนินการในขั้นตอนที่ 3

ขั้นตอนที่ 3

3.1 คณะส่ง (ร่าง) หลักสูตรให้ สวท. ตรวจสอบความถูกต้อง

3.2 สวท. ตรวจสอบ (ร่าง) หลักสูตรอีกครั้ง รวมทั้งกรณีการปรับแก้ตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการบริหารงานวิชาการและวิจัย

3.3 สวท. นำเสนอสภาวิชาการมหาวิทยาลัยฯ

กรณี มติที่ประชุมไม่เห็นชอบ ให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข แล้วกลับเข้าสู่ขั้นตอนที่ 3

กรณี มติที่ประชุมเห็นชอบ (หากมีข้อเสนอแนะให้คณะปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ) แล้วให้ดำเนินการในขั้นตอนที่ 4

ขั้นตอนที่ 4

4.1 คณะส่ง (ร่าง) หลักสูตรให้ สวท. ตรวจสอบความถูกต้อง

4.2 สวท. ตรวจสอบ (ร่าง) หลักสูตรอีกครั้ง รวมทั้งกรณีการปรับแก้ตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสภาวิชาการมหาวิทยาลัยฯ

4.3 สวท. นำเสนอคณะกรรมการด้านหลักสูตรและการเรียนการสอน ของสภามหาวิทยาลัยฯ

กรณี มติที่ประชุมไม่เห็นชอบ ให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข แล้วกลับเข้าสู่ขั้นตอนที่ 4

กรณี มติที่ประชุมเห็นชอบ (หากมีข้อเสนอแนะให้คณะปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ) แล้วให้ดำเนินการในขั้นตอนที่ 5

ขั้นตอนที่ 5

5.1 คณะส่ง (ร่าง) หลักสูตรให้ สวท. ตรวจสอบความถูกต้อง

5.2 สวท. ตรวจสอบ (ร่าง) หลักสูตรอีกครั้ง รวมทั้งกรณีการปรับแก้ตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการด้านหลักสูตรและการเรียนการสอนของสภามหาวิทยาลัยฯ

5.3 สวท. นำเสนอสภามหาวิทยาลัยฯ

กรณี มติที่ประชุมไม่เห็นชอบ ให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข แล้วกลับเข้าสู่ขั้นตอนที่ 5

กรณี มติที่ประชุมเห็นชอบ (หากมีข้อเสนอแนะให้คณะปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ) แล้วให้ดำเนินการในขั้นตอนที่ 6

ขั้นตอนที่ 6

6.1 คณะจัดส่งหลักสูตร (มคอ.2) ฉบับสมบูรณ์ให้ สวท.

6.2 สวท. ตรวจสอบหลักสูตร (มคอ.2) ฉบับสมบูรณ์ รวมทั้งกรณีการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยฯ

6.3 สวท. เสนอ สกอ. เพื่อรับทราบการให้ความเห็นชอบ

6.4 สกอ. รับทราบการให้ความเห็นชอบ และแจ้งต่อมหาวิทยาลัยฯ

6.5 สวท. แจ้งผลการรับทราบการให้ความเห็นชอบของ สกอ.ให้คณะ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

**หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร**

ผลการปรับปรุงหลักสูตรมีการกำหนดแนวคิดหลักสำหรับการออกแบบหลักสูตร ดังนี้ จากการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร ในยุคไร้พรมแดนได้ส่งผลกระทบต่อบทบาทหน้าที่การทำงานของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะการทำงานในระดับผู้บริหารที่เกี่ยวข้องในสายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ สามารถพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งการพัฒนาความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีและวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ถูกพัฒนาเพื่อตอบสนองต่อปัญหาของงานด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นการสร้างองค์ความรู้ใหม่ เทคโนโลยีทางด้านกระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การปรับปรุงคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ และสามารถประยุกต์เทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันได้ในระดับสากล รวมทั้งสร้างนักวิจัยที่มีความรู้ความสามารถในการทำงานด้านการวิจัยที่มีคุณภาพและใช้งานได้จริง ตลอดจนสอดคล้องต่อแนวทางในการพัฒนาประเทศเพื่อการแข่งขันในระดับภูมิภาคและระดับโลกต่อไป

**วัตถุประสงค์ของหลักสูตร**

1) เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย จรรยาบรรณต่อวิชาชีพ
2) เพื่อผลิตนักวิจัยด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในกลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ กลุ่มวิชางานประดิษฐ์ และกลุ่มวิชาการพัฒนาการเด็กและครอบครัว ที่มีความรู้และสามารถใช้เทคนิคการวิจัยอย่างเป็นระบบในการดำเนินการวิจัย ตลอดจนเผยแพร่ในรูปแบบต่างๆ ต่อกลุ่มนักวิชาการ นักวิชาชีพ บุคคลในชุมชน และอุตสาหกรรมได้
3) เพื่อผลิตมหาบัณฑิตนักปฏิบัติด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในกลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ กลุ่มวิชางานประดิษฐ์ และกลุ่มวิชาการพัฒนาการเด็กและครอบครัว ที่สามารถวิเคราะห์และประยุกต์ใช้ผลงานวิจัยในการพัฒนาการปฏิบัติในวิชาชีพ และบูรณาการงานด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์ด้านอื่นๆได้
4) เพื่อผลิตมหาบัณฑิตนักบริหารจัดการด้านเทคโนโลยีคหกรรรมศาสตร์ในกลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ กลุ่มวิชางานประดิษฐ์ และกลุ่มวิชาการพัฒนาการเด็กและครอบครัว ที่สามารถแสดงออกอย่างมีอิสระต่อการจัดการแก้ปัญหาทั้งที่คาดการณ์ได้และคาดการณ์ไม่ได้ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นและแสดงออกซึ่งสภาวะผู้นำได้อย่างเหมาะสม

**การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์วิชานั้นๆ**

ด้วยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรที่ครบรอบกำหนดตามกรอบระยะเวลาของหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558) ในการนี้ คณะฯ ได้จัดทำ (ร่าง) หลักสูตรฯ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้อง ทันสมัย และตรงกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย คือ “มหาวิทยาลัยนักปฏิบัติมืออาชีพชั้นนำด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และนวัตกรรม

ในระดับประเทศ ก้าวสู่ระดับสากล” สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 ที่ให้ความสำคัญกับการพัฒนาคนและสังคมให้มีคุณภาพ รวมทั้งสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจด้วยฐานความรู้เทคโนโลยี นวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ บนพื้นฐานการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสมและทันสมัยกับสถานการณ์ปัจจุบันและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานโดยเฉพาะข้อผูกพันที่จะเป็นประชาคมอาเซียนในปลายปี 2558 และเพื่อให้โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตรมีความถูกต้องกับข้อมูลที่เป็นจริงในสถานการณ์ปัจจุบัน โดยได้ทำการปรับปรุงหลักสูตร ดังต่อไปนี้

1) ปรับเปลี่ยนอาจารย์ประจำหลักสูตร ตามการเปลี่ยนแปลงของบุคลากรภายในองค์กร
2) ปรับเปลี่ยนวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552
3) จัดทำแผนพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษาให้มีความเป็นเลิศในการวิจัยในแขนงต่างๆ ของเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ใฝ่รู้ รู้รอบ รู้ลึก สร้างสรรค์และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรม จริยธรรม และระเบียบวินัย มีทักษะทางวิชาชีพ การสื่อสาร การบริหารงานวิจัยและการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย มีความรับผิดชอบและตระหนักในบทบาทของตนเองต่อสังคมโลก และมีความสามารถด้านการใช้ภาษาอังกฤษ
4) จัดทำคำอธิบายรายวิชาให้มีความทันสมัย ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานโดยเฉพาะข้อผูกพันที่จะเป็นประชาคมอาเซียนในปลายปี 2558
5) ปรับเปลี่ยนแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) ให้มีความสอดคล้องกับเนื้อหาของแต่ละรายวิชา

**องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน**

**ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 : การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน**

**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**

**1. การพิจารณากำหนดผู้สอน** มีขั้นตอนดังนี้

1) กรรมการประจำหลักสูตรกำหนดผู้สอนโดยใช้ผลการประเมินผลการเรียนการสอนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5 สำหรับผู้ที่มีผลการสอนต่ำกว่าเกณฑ์ คณะกรรมการประจำหลักสูตรจะประชุมพิจารณาหารือร่วมกับอาจารย์ผู้สอน และให้ผู้สอนทำแผนการปรับปรุงแก้ไข และติดตามคะแนนการประเมินรอบใหม่ ถ้าคะแนนยังต่ำกว่าเกณฑ์ 3.5 คะแนน จากคะแนนเต็ม 5 คะแนน คณะกรรมการหลักสูตรจะประชุมกำหนดตัวผู้สอนใหม่ ซึ่งจากการประเมินผลการเรียนการสอน ในปีการศึกษา 2557 ไม่มีอาจารย์ผู้สอนท่านใดได้คะแนนการประเมินต่ำกว่า 3.5 และผลการประเมินการสอนโดยรวมทั้ง 15 รายวิชา มีคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 4.50 จากคะแนนเต็ม 5 คะแนน
2) กรรมการประจำหลักสูตรกำหนดรายวิชาให้ผู้สอนกระจายไปยังรายวิชาต่างๆ ที่เป็นวิชาบังคับ เพื่อให้ผู้เรียนในหลักสูตรได้เรียนรู้กับผู้สอนที่มีความหลากหลาย กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนสอนในวิชาบังคับไม่ควรเกิน 2 วิชา หรือผู้เรียนไม่ควรเรียนกับอาจารย์คนเดิมเกินกว่า 2 วิชา/ภาคการศึกษา ซึ่งในปีการศึกษา 2557 ไม่มีอาจารย์ผู้สอนท่านใดสอนวิชาบังคับเกิน 2 วิชา หรือไม่มีอาจารย์คนเดิมสอนเกิน 2 วิชา/ภาคการศึกษา

3) การพิจารณาผู้สอนคำนึงถึงความชำนาญในเนื้อหาที่สอน ผลงานวิจัยหรือประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชานั้นๆ

**2. การกำกับติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3) การจัดการเรียนการสอน**

1) คณะฯ มีการกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจะต้องส่ง มคอ.3 ก่อนวันเปิดภาคเรียนเป็นเวลา 30 วัน
2) คณะกรรมการประจำหลักสูตรกำกับติดตามให้ผู้สอนทำการจัดทำ มคอ.3 โดยจะทำการตรวจเช็คการจัดส่งก่อนกำหนดเวลา 2 สัปดาห์ และส่งข้อความติดตามรายบุคคล และถ้าอาจารย์ผู้สอนท่านใดไม่ส่งภายในระยะเวลาที่กำหนดจะจัดทำรายงานเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการประจำหลักสูตร เพื่อประกอบการพิจารณาการกำหนดตัวผู้สอนต่อไป
3) กำหนดให้มีการประเมินการสอนโดยผู้เรียนปลายภาคการศึกษา และมีการนำผลการประเมินเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการประจำหลักสูตร หากพบว่ามีผลการประเมินต่ำกว่าเกณฑ์ จะดำเนินการแก้ไขและติดตามผล

**3. การควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา ให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์**

1) แนะนำนักศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์ในวิชาที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยขณะศึกษาตั้งแต่ชั้นปีที่ 1 เลือกทำหัวข้อวิจัยตามความสนใจของตนเองภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ในขั้นต้น
2) แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษา ตลอดจนเป็นประเด็นหัวข้อวิจัยที่ร่วมสมัย สนองความต้องการและเป็นประโยชน์ต่อสังคม สอดคล้องกับปรัชญาของหลักสูตรนั้นๆ โดยจะมีวิชาสัมมนาที่ช่วยพัฒนาหัวข้อวิทยานิพนธ์ให้มีความเหมาะสม
3) จัดสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ โดยให้นักศึกษานำเสนอหัวข้อและแนวคิดทางการวิจัย นำเสนอและตอบข้อซักถามของคณะอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ภายในภาคการศึกษาต้นของปีการศึกษาในชั้นปีที่ 2
4) กำกับ ส่งเสริม ควบคุมผลงานวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาให้ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

**4. การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา ที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์**

1) แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ประจำ 1 ท่าน สามารถเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโทได้ไม่เกิน 5 คน ตามเกณฑ์มาตรฐานที่ สกอ. กำหนด
2) แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก เน้นบุคคลที่เป็นอาจารย์นอกระดับอุดมศึกษาที่สังกัดมหาวิทยาลัย มีวุฒิปริญญาเอก และมีประสบการณ์ในหัวข้อวิทยานิพนธ์
3) แต่งตั้งกรรมการสอบโครงร่างและรายงานวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์จะเน้นให้โครงสร้างกรรมการสอบมีความเหมาะสม มีตำแหน่งทางวิชาการ ไม่ใช่เป็นอาจารย์ที่เพิ่งสำเร็จการศึกษามาใหม่ๆ
4) ไม่ควรเปลี่ยนอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เว้นแต่มีเหตุสุดวิสัย ตามนโยบายของสำนักบัณฑิตศึกษา

**5. การช่วยเหลือ กำกับ ติดตาม ในการทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระและการตีพิมพ์ผลงานในระดับบัณฑิตศึกษา**

1) หลักสูตรจะแจ้งเตือนให้นักศึกษาทำรายงานความก้าวหน้าการดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ก่อนการลงทะเบียนในทุกภาคการศึกษา และให้อาจารย์ที่ปรึกษาลงนามรับทราบทุกครั้งก่อนการลงทะเบียน
2) หลักสูตรแจ้งแหล่งข้อมูลที่เป็นปัจจุบันใน Facebook ของหลักสูตร เพื่อให้เป็นข้อมูลสำหรับพิจารณาการเลือกสถานที่ตีพิมพ์
3) อาจารย์ที่ปรึกษาแจ้งตารางการเข้าพบให้นักศึกษาทราบ
4) หลักสูตรสนับสนุนให้มีการเผยแพร่ผลงานวิจัยโดยให้นักศึกษาจัดทำบทความวิจัยในช่วงกำลังทำวิทยานิพนธ์ โดยสามารถนำเสนอผลการวิจัยบางส่วนในที่ประชุมวิชาการหรือตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่กำหนด

จากการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน พบว่าในปีการศึกษา 2557 การกำหนดการสอนไม่มีอาจารย์ได้รับคะแนนประเมินการสอนต่ำกว่าเกณฑ์ และไม่มีอาจารย์เดิมสอนเกิน 2 วิชาต่อภาคการศึกษา ส่วนการติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3) พบว่า ทุกรายวิชาส่งครบตามกำหนดเวลา อัตราส่วนระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษาต่อนักศึกษาเป็นไปตามที่กำหนดคือ 1:5 จากการที่หลักสูตรแจ้งแหล่งข้อมูลที่เป็นปัจจุบันใน Facebook ของหลักสูตร เพื่อให้เป็นข้อมูลสำหรับพิจารณาการเลือกสถานที่ตีพิมพ์ทำให้นักศึกษาสามารถเข้าถึงแหล่งเผยแพร่ผลงานทางวิชาการได้ง่ายขึ้น และการที่หลักสูตรจะแจ้งเตือนให้นักศึกษาทำรายงานความก้าวหน้าการดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ก่อนการลงทะเบียนในทุกภาคการศึกษา และให้อาจารย์ที่ปรึกษาลงนามรับทราบทุกครั้งก่อนการลงทะเบียน ทำให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์สามารถติดตามความก้าวหน้าของการดำเนินวิทยานิพนธ์ได้ง่ายขึ้น

**องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน**

**ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 : การประเมินผู้เรียน**

**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**

1. การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

การประเมินผลการศึกษาจะกระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาแต่ละภาคการศึกษา โดยให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน (Grade) ซึ่งระดับคะแนน ค่าระดับคะแนน และผลการศึกษาเป็นดังนี้

| ระดับคะแนน | ค่าระดับคะแนน | ผลการศึกษา | |
|---|---|---|---|
| A | 4.0 | ดีเลิศ | ( Excellent ) |
| B+ | 3.5 | ดีมาก | ( Very Good ) |
| B | 3.0 | ดี | ( Good ) |
| C+ | 2.5 | ค่อนข้างดี | ( Fairly Good ) |
| C | 2.0 | พอใช้ | ( Fair ) |
| D+ | 1.5 | ค่อนข้างพอใช้ | ( Poor) |
| D | 1.0 | อ่อน | ( Very Poor ) |
| F | 0 | ตก | ( Fail ) |
| S | - | สอบผ่าน / เป็นที่พอใจ | ( Satisfactory ) |

| | | |
|---|---|---|
| U | - | สอบไม่ผ่าน / ไม่เป็นที่น่าพอใจ ( Unsatisfactory ) |
| I | - | การวัดผลรายวิชายังไม่สมบูรณ์ ( Incomplete ) |
| W | - | ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด ( Withdrawal ) |
| AU | - | เข้าร่วมฟังบรรยาย |

การสอบภาษาต่างประเทศ ให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน ดังนี้

| ระดับคะแนน | ผลการศึกษา |
|---|---|
| S | สอบผ่าน / เป็นที่พอใจ ( Satisfactory ) |
| U | สอบไม่ผ่าน / ไม่เป็นที่พอใจ ( Unsatisfactory ) |

2. การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
    1) คณะกรรมการหลักสูตรรวบรวมผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาทุกรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษามาตรวจสอบความถูกต้อง
    2) คณะฯ แต่งตั้งคณะกรรมการอนุมัติผลการเรียนและตรวจทานความถูกต้อง
    3) คณะกรรมการอนุมัติผลการเรียนและตรวจทานความถูกต้องร่วมกันพิจารณาการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาแต่ละรายวิชา หากพบข้อผิดพลาดจะเชิญอาจารย์ประจำรายวิชามาชี้แจงการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
    4) หากข้อมูลมีการแก้ไข อาจารย์ประจำรายวิชาจะนำไปแก้ไขและนำมาส่งมอบให้คณะกรรมการอนุมัติผลการเรียนและตรวจทานความถูกต้องตรวจสอบการประเมินผลต่อไป

3. การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ. 5 มคอ.6 และมคอ.7)
    1) คณะฯ มีการกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจะต้องส่ง มคอ.5 หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาภายใน 30 วัน
    2) คณะกรรมการประจำหลักสูตรกำกับติดตามให้ผู้สอนทำการจัดทำ มคอ.5 โดยจะทำการตรวจเช็คการจัดส่งก่อนกำหนดเวลา 2 สัปดาห์ และส่งข้อความติดตามรายบุคคล และถ้าอาจารย์ผู้สอนท่านใดไม่ส่งภายในระยะเวลาที่กำหนดจะจัดทำรายงานเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการประจำหลักสูตร เพื่อประกอบการพิจารณาการกำหนดตัวผู้สอนต่อไป
    3) คณะกรรมการหลักสูตรร่วมกันจัดทำ มคอ.7 ภายในระยะเวลา 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา

4. การประเมินวิทยานิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา

    การประเมินผลวิทยานิพนธ์ให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน ดังนี้

| ระดับคะแนน | ผลการศึกษา |
|---|---|
| P | ผ่าน ( Pass ) |
| F | ตก ( Fail ) |

จากการดำเนินการประเมินผู้เรียนในปีการศึกษาที่ 2557 หลักสูตรได้ดำเนินการตามขั้นตอนข้างต้นพบว่าวิชาที่เปิดสอนมีจำนวน 15 วิชา แบ่งเป็นภาคการศึกษาที่ 1 จำนวน 5 วิชา และภาคการศึกษาที่ 1 จำนวน 10 วิชา

นักศึกษาส่วนใหญ่มีผลการเรียนอยู่ในระดับไม่ต่ำกว่า B ดังแสดงในตารางสรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนใน ปีการศึกษา 2557 (หน้า 58) โดยวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติมี 2 วิชาดังแสดงในตารางการวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ (หน้า 68) นักศึกษาได้ผ่านการสอบภาษาต่างประเทศ โดยมีระดับคะแนนเป็น S มีจำนวน 8 คน ระดับคะแนน U จำนวน 9 คน นักศึกษาที่ลงวิทยานิพนธ์ทุกคนมีระดับคะแนน P หลักสูตรมีการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตรจาก มคอ. 5 ของทุกรายวิชาตามกำหนดเวลาเพื่อจัดทำ มคอ.7 เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา

จากผลการดำเนินงานข้างต้น หลักสูตรได้ประชุมนักศึกษาเพื่อให้แนวทางในการพัฒนาภาษาต่างประเทศแก่นักศึกษา โดยจัดแนวทางในการเลือกให้นักศึกษา 2 แนวทาง ประกอบด้วย การสอบมาตรฐานการเรียนรู้ภาษาต่างประเทศ RT – TEP และการให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนภาษาต่างประเทศในปีการศึกษาต่อไป

**องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน**

**ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 : ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ**

| ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) | KPI ที่ต้องดำเนินการในปีการศึกษา 2557 (มาจาก มคอ.2) | ผลการดำเนินงานและเอกสารอ้างอิง/หลักฐาน | เปรียบเทียบผลการดำเนินงานกับเกณฑ์ | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ผ่านเกณฑ์ | ไม่ผ่านเกณฑ์ |
| 1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร | อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการประชุม จำนวน 6 ครั้ง ในรอบปีการศึกษา โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุมอย่างน้อยร้อยละ 80 | เอกสารายงานการประชุม | ✓ | |
| 2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี) | มีการจัดทำ มคอ.2 ตั้งแต่ปีการศึกษา 2553 และมีการปรับปรุงหลักสูตรปี 2558 | หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2553) | ✓ | |
| 3. มีรายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ.3 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา | จัดทำรายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ.3 ของภาคเรียนที่ 1 จำนวน 5 วิชา ภาคเรียนที่ 2 จำนวน 10 วิชา | มคอ.3 ปีการศึกษา 2557 | ✓ | |
| 4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ตามแบบ มคอ.5 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ตามแบบ มคอ.5 ของภาคเรียนที่ 1 จำนวน 5 วิชา ภาคเรียนที่ 2 จำนวน 10 วิชา | มคอ.5 ปีการศึกษา 2557 | ✓ | |

| ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) | KPI ที่ต้องดำเนินการในปีการศึกษา 2557 (มาจาก มคอ.2) | ผลการดำเนินงานและเอกสารอ้างอิง/หลักฐาน | เปรียบเทียบผลการดำเนินงานกับเกณฑ์ | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ผ่านเกณฑ์ | ไม่ผ่านเกณฑ์ |
| 5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา | จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ในวันที่ 31 ก.ค. 58 | มคอ.7 ปีการศึกษา 2557 | ✓ | |
| 6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา | มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2557 จำนวน 10 รายวิชา (100 %) | รายงานผลการทวนสอบ | ✓ | |
| 7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว | มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนจาก มคอ.7 จากปีการศึกษา 2556 ในการส่งเสริมกิจกรรมการเรียนการสอน เช่น การศึกษาดูงาน การเชิญวิทยากรที่มีความรู้และประสบการณ์ | ผลการประเมินการสอน | ✓ | |
| 8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน | มีการปฐมนิเทศอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ จำนวน 1 ท่าน คือ ดร.ประดิษฐา ภาษาประเทศ | รายงานผลการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ | ✓ | |
| 9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง | อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่าน เข้าร่วมการพัฒนาทางวิชาการ 2 โครงการ ได้แก่ การเขียนบทความวิจัย และโครงการเสริมสร้างวิสัยทัศน์ต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | รายงานผลการดำเนินโครงการ | ✓ | |
| 10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี | บุคลากรสายสนับสนุนการเรียนการสอน ได้เข้าร่วมโครงการพัฒนาทางวิชาการ จำนวน 5 โครงการ | รายงานผลการดำเนินโครงการและหนังสือเชิญเข้าร่วมอบรม | ✓ | |

| ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) | KPI ที่ต้องดำเนินการในปีการศึกษา 2557 (มาจาก มคอ.2) | ผลการดำเนินงานและเอกสารอ้างอิง/หลักฐาน | เปรียบเทียบผลการดำเนินงานกับเกณฑ์ | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ผ่านเกณฑ์ | ไม่ผ่านเกณฑ์ |
| 11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ไม่น้อยกว่า 3.50 จากระดับคะแนน 5.00 | ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในปีการศึกษา 2557 | ผลการประเมินความพึงพอใจ | ✓ | |
| 12. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | ระดับความพึงพอใจของ น.ศ. ชั้นปีสุดท้าย ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรมีเฉลี่ย 4.42 | รายงานผลความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร | ✓ | |
| 13. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้มหาบัณฑิตที่มีต่อมหาบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้มหาบัณฑิตต่อมหาบัณฑิตใหม่ เฉลี่ย 4.23 จากคะแนนเต็ม 5.0 | รายงานผลความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ | ✓ | |
| 14. นักศึกษามีงานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 | การเก็บข้อมูลจากนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2556 จำนวน 4 คน | รายงานผลภาวการณ์มีทำของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2556 | ✓ | |
| รวมตัวบ่งชี้ในปีนี้ | | | 14 | |
| จำนวนตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่าน เฉพาะตัวบ่งชี้ที่ 1-5 | | | 5 | |
| ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ 1-5 | | | 100 | |
| จำนวนตัวบ่งชี้ในปีนี้ที่ดำเนินการผ่าน | | | 14 | |
| ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปีนี้ | | | 100 | |

**การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ**

| รหัส ชื่อวิชา | ภาคการศึกษา | ความผิดปกติ | การตรวจสอบ | เหตุที่ทำให้ผิดปกติ | มาตรการแก้ไข |
|---|---|---|---|---|---|
| 06812501 การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ | 2/2557 | นักศึกษาได้เกรด A จำนวน 5 คน และเกรด F จำนวน 1 คน | ผู้สอนชี้แจงให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรทราบวิธีการสอนและการประเมินผล | เนื่องจากวิชาการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ สอบเก็บคะแนนและมีคะแนนจากการบ้านในระหว่างที่เรียนทำให้นักศึกษามีผลคะแนนที่ดี | เพิ่มวิธีการประเมินโดยพิจารณาจากการแสดงออกในการวิเคราะห์โจทย์ปัญหาในระหว่างการเรียน |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 06812506 ทัศนมิติในงานอาหารและโภชนาการ | 2/2557 | นักศึกษาได้เกรด A จำนวน 5 คน และเกรด F จำนวน 1 คน | ผู้สอนชี้แจงให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรทราบวิธีการสอนและการประเมินผล | วิชาทัศนมิติในงานอาหารและโภชนาการ ได้ให้นักศึกษาทำงานตามที่ได้รับมอบหมายส่งเป็นรายบุคคล ซึ่งนักศึกษาสามารถทำงานส่งได้อย่างเรียบร้อยสมบูรณ์ | ควรตั้งหลักเกณฑ์ในการประเมินผลให้ละเอียดขึ้น เน้นการมอบหมายงานที่ต้องทำการวิเคราะห์เพิ่มมากขึ้น |

**รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา**

ดำเนินการเปิดสอนตารางสอนในแต่ละภาคการศึกษาทุกวิชา

| รหัส ชื่อวิชา | ภาคการศึกษา | เหตุผลที่ไม่เปิดสอน | มาตรการที่ดำเนินการ |
|---|---|---|---|
| - | - | - | - |

**รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา**

ไม่ปรากฏรายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา 2557

| รหัส ชื่อวิชา | ภาคการศึกษา | หัวข้อที่ขาด | สาเหตุที่ไม่ได้สอน | วิธีแก้ไข |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | - | - |

## คุณภาพของการสอน

**การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน**

**รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน**

| รหัสชื่อวิชา (เฉพาะวิชาชีพ) | ภาคการศึกษา | ผลการประเมินโดยนักศึกษา | | แผนการปรับปรุง |
|---|---|---|---|---|
| | | มี (คะแนนเฉลี่ย) | ไม่มี | |
| 06810501วิทยาการครอบครัวและผู้บริโภค | 1/2557 | 4.437 | - | เพิ่มการศึกษาดูงาน หน่วยงานที่เกี่ยวกับครอบครัวมากขึ้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ในการแก้ปัญหาด้านครอบครัว |
| 06810503:เทคโนโลยีการจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 1/2557 | 4.361 | - | เพิ่มกิจกรรมให้นักศึกษาได้ฝึกทักษะ จัดเนื้อหาให้ทันสมัย และให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมมากขึ้น |
| 06810504:สถิติและการวิจัยคหกรรมศาสตร์ | 1/2557 | 4.583 | - | 1. เน้นการอ่านบทความวิจัยที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อวิทยานิพนธ์<br>2. นำเสนอการวางแผนการทดลองที่จะใช้ในการทำวิทยานิพนธ์โดยได้ผ่านการเห็นชอบจากที่ปรึกษา |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 06810505:สัมมนา | 1/2557 | 3.750 | - | ควรเพิ่มเติมกิจกรรมและวิธีการสอนเกี่ยวกับการนำเสนอผลงานวิชาการของนักศึกษาและสื่อการเรียนการสอนภาษาอังกฤษ |
| 06810506:จริยธรรมในอาชีพคหกรรมศาสตร์ | 1/2557 | 4.507 | - | 1. จัดกิจกรรมให้นักศึกษาประเมินตนเองของด้านจริยธรรมตั้งแต่ก่อนเรียนและหลังเรียน<br>2. เรียนกรณีศึกษาเพิ่ม และให้นักศึกษาวิเคราะห์เป็นรายบุคคล<br>3. ปรับเนื้อหาหลักสูตรสำหรับจริยธรรมของผู้ประกอบวิชาชีพธุรกิจคหกรรมศาสตร์<br>4. จัดโครงการพัฒนานักศึกษาทางจริยธรรมโดยวิธีธรรมปฏิบัติ ในสัปดาห์ที่ 5-6 และเตรียมโครงการถ่ายทอดวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ให้พร้อมเพื่อดำเนินโครงการในสัปดาห์ที่ 14<br>5. สัปดาห์ที่ 15 จัดประชุมสัมมนานักศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและข้อเสนอแนะในการดำเนินโครงการครั้งต่อไป |
| 06810502:เทคโนโลยีในงานคหกรรมศาสตร์ | 2/2557 | 4.464 | - | ควรเพิ่มเติมกิจกรรมและวิธีการสอนเกี่ยวกับนวัตกรรมงานวิจัยเพิ่มเติมและนำเสนอผลงานเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ระหว่างผู้เรียน |
| 06811501:นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม | 2/2557 | 4.690 | - | 1. มีการปรับแก้เอกสารการสอนบางส่วนจากภาษาอังกฤษเป็นภาษาไทยเพื่อความเข้าใจที่ดีขึ้นของนักศึกษา<br>2. จัดให้มีการดูงานในโรงงานสิ่งทอเพื่อความเข้าใจในเนื้อหาการสอนให้ดีขึ้น |
| 06811503:การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม | 2/2557 | 4.476 | - | เพิ่มกิจกรรมให้นักศึกษาได้ฝึกทักษะ จัดเนื้อหาให้ทันสมัย และให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมมากขึ้น |
| 06811507:ทัศนมิติในงานสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม | 2/2557 | 4.452 | - | - |
| 06812501:การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ | 2/2557 | 4.971 | - | เพิ่มการวิเคราะห์ผลิตอาหารและโภชนาการโดยขยายตลาดของผลิตภัณฑ์ให้กว้างขึ้น |
| 06812502:เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร | 2/2557 | 4.814 | - | พานักศึกษาไปเยี่ยมชมสถานประกอบการให้มีความหลากหลายมากขึ้น |
| 06812506:ทัศนมิติในงานอาหารและโภชนาการ | 2/2557 | 4.757 | - | 1. การจัดทำรวมเล่มตำราประกอบการเรียนการสอนเพื่อความสะดวกแก่อาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา<br>2. จัดให้นักศึกษาได้ทำบทคัดย่อ/ บทความเต็มและเข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการจริงเพื่อประกอบการเรียนรู้ในวิชาที่เรียน |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 06813502:การบริหารจัดการนวัตกรรมงานประดิษฐ์ | 2/2557 | 4.619 | - | ปรับเนื้อหาให้ทันสมัยสอดคล้องกับนวัตกรรมในยุคปัจจุบัน |
| 06813503:นวัตกรรมเพื่อชุมชน | 2/2557 | 4.310 | - | ฝึกให้นักศึกษาลงท้องที่หรือศึกษาสำรวจชุมชนที่หลากหลายทำเป็นโครงการพัฒนาเป็นนวัตกรรมให้แต่ละชุมชน |
| 06813509:ทัศนมิติในงานประดิษฐ์ | 2/2557 | 4.310 | - | ศึกษาและวิเคราะห์หน่วยงานทางคหกรรมศาสตร์ |

**ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม**

รายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดในปีการศึกษา 2557 จำนวน 15 รายวิชา ได้รับการประเมินผลจากนักศึกษา เฉลี่ยร้อยละ 86.5 โดยมีผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี-ดีมาก (คะเนนอยู่ในช่วง 3.75-4.97 จากคะแนนเต็ม 5)

**ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน**

| มาตรฐานผลการเรียนรู้ | สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ | แนวทางแก้ไขปรับปรุง |
|---|---|---|
| คุณธรรมจริยธรรม | - อาจารย์ผู้สอนในทุกวิชาควรตระหนักถึงการปลูกฝังคุณธรรมจริยธรรมในทุกรายวิชา | - เชิญอาจารย์หรือบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์จากภายนอกมาถ่ายทอดประสบการณ์เพื่อเป็นต้นแบบ<br>- ควรมีการสอดแทรกเกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรม |
| ความรู้ | - ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษายังมีข้อจำกัด เนื่องจากนักศึกษามีภาระจากงานประจำ<br>- นักศึกษามีพัฒนาการในการประยุกต์ความรู้ด้านทฤษฎีกับการปฏิบัติงานจริง เมื่อเข้ามาศึกษาต่อ | - เพิ่มเวลาให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองในชั่วโมง |
| ทักษะทางปัญญา | - นักศึกษาที่ยังไม่เคยทำงานจะขาดทักษะในการคิดและแก้ไขปัญหา<br>- นักศึกษามีความกล้าและมีความมั่นใจในการตัดสินใจแก้ปัญหามากขึ้น | - เพิ่มทักษะการคิดและแก้ไขปัญหาให้นักศึกษาโดยใช้กรณีศึกษา<br>- ในการทำกรณีศึกษาควรมีการจัดเป็นกลุ่มโดยกำหนดให้ในกลุ่มมีทั้งนักศึกษาที่ทำงานแล้วและไม่เคยทำงานอยู่ด้วยกันเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนแนวความคิด |
| ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | - นักศึกษายังขาดความมั่นใจในการสื่อสารกับบุคคลอื่นๆ เพื่อการเก็บข้อมูลวิจัย<br>- บางครั้งการออกถ่ายทอดความรู้ยังอธิบายได้ไม่ชัดเจน | - จัดกิจกรรมบริการสังคมเพื่อให้นักศึกษาฝึกความมั่นใจในการสื่อสารกับบุคคลอื่น |
| ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | - นักศึกษายังมีความเข้าใจในการใช้สถิติเบื้องต้นอยู่ในเกณฑ์ต่ำ<br>- นักศึกษาบางคนไม่มีพื้นฐานการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป<br>- การใช้ภาษาอังกฤษยังอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง | - เพิ่มการบูรณาการและการอ่านบทความวิจัย เพื่อเพิ่มความสามารถในการแปลความทางสถิติ<br>- เพิ่มการใช้ภาษาอังกฤษในการเรียนการสอน |

**การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ (อาจารย์ใหม่ หมายถึง อาจารย์ใหม่ทุกคน)**

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร ☑ มี ❑ ไม่มี

จำนวนอาจารย์ใหม่ .....1.....คน จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ .....1.....คน

**กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน**

| กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม | จำนวน | | สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ |
|---|---|---|---|
| | อาจารย์ | บุคลากรสายสนับสนุน | |
| 1. โครงการอบรมเพื่อเพิ่มความรู้ด้านการเขียนบทความวิจัย | 12 คน | - | การจัดอบรมเรื่อง “การเขียนบทความวิจัยเพื่อการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการทั้งในและต่างประเทศ” เป็นการเพิ่มความรู้เกี่ยวกับกระบวนการเขียนและตีพิมพ์งานวิจัยเพื่อให้ได้รับการตอบรับ เทคนิคหรือวิธีการทดลองใหม่ๆ และแนวโน้มของงานวิจัยในปัจจุบันและอนาคต |
| 2. โครงการส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตนักวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | 3 คน | - | โครงการส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตนักวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ทำให้ได้เรียนรู้เทคนิคใหม่ๆ เช่น การใช้การเล่าเรื่องในการสอนคุณธรรมจริยธรรม |
| 3. โครงการเสริมสร้างวิสัยทัศน์ต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | 11 คน | 3 คน | โครงการเสริมสร้างวิสัยทัศน์ต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ทำให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความเข้าใจในงานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์เพิ่มมากยิ่งขึ้น |
| 4. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การวิเคราะห์ข้อมูลทางการศึกษาด้วยโปรแกรมสถิติ” | 2 คน | 1 คน | ผู้เข้าร่วมโครงการทุกท่านมีทักษะในการวิเคราะห์ข้อมูลโดยโปรแกรมทางสถิติได้ดียิ่งขึ้น |
| 5. การประชุมนานาชาติด้านอาหารประจำปี 2558 | 1 คน | - | ผู้เข้าร่วมการประชุมได้ร่วมแลกเปลี่ยนแนวคิดและประสบการณ์ในด้านอาหารร่วมกับนักวิจัย, อาจารย์, ผู้ประกอบการ นิสิต/นักศึกษา และผู้ที่เกี่ยวข้อง |
| 6. โครงการฝังตัวในสถานประกอบการ | 2 คน | - | ผู้เข้าร่วมโครงการได้นำความรู้ที่ได้รับจากการฝังตัวในสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ในกิจกรรมการจัดการเรียนให้ดียิ่งขึ้น |
| 7. การใช้งานระบบ ERP | - | 1 คน | มีความเข้าใจในการเข้าใช้งานในระบบ ERP มากยิ่งขึ้น |
| 8. อบรมโปรแกรมระบบเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ (E-office) | - | 1 คน | ผู้เข้าร่วมอบรมมีความเข้าใจในกระบวนการใช้โปรแกรมระบบเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ (E-office) |
| 9. โครงการเทคนิคการบริหารเวลาเพื่อให้ประสบความสำเร็จ | - | 1 คน | ผู้เข้าร่วมโครงการได้เรียนรู้วิธีการบริหารเวลาให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการทำงาน |

# หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

**การบริหารหลักสูตร**

| ปัญหาในการบริหารหลักสูตร | ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร | แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต |
|---|---|---|
| - เมื่อนักศึกษาศึกษาเกินระยะเวลาที่กำหนดไม่มีระบบให้นักศึกษามารายงานความก้าวหน้าต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ก่อนลงทะเบียนในเทอมต่อไป | - นักศึกษาไม่จบตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด | - แจ้งสำนักบัณฑิตศึกษาระงับการลงทะเบียนนักศึกษาที่เรียนเกินระยะเวลา เพื่อให้มาพบอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ก่อนจึงจะให้ลงทะเบียนในเทอมต่อไป<br>- ให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์มีการจัดให้นักศึกษารายงานความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ทุกภาคการศึกษา |

**สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**

| **ตัวบ่งชี้/ผลการดำเนินงาน** |
|---|
| **องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**<br>**ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**<br>**<u>ผลการดำเนินงาน</u>**<br>มหาวิทยาลัยฯ มีส่วนสนับสนุนการเรียนรู้โดยจัดให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ประกอบไปด้วย สำนักงานวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ WIFI ฐานข้อมูลสืบค้นงานวิจัย สาธารณูปโภค และการจัดทัศนียภาพรอบๆ มหาวิทยาลัยให้สวยงาม<br>คณะฯ มีส่วนสนับสนุนการเรียนรู้โดยจัดให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วย ห้องเรียน อุปกรณ์โสต WIFI<br>หลักสูตร มีส่วนสนับสนุนการเรียนรู้โดยจัดให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบไปด้วย คอมพิวเตอร์ เครื่องพิมพ์ กระดาษ เอกสารประกอบการสอน เจ้าหน้าที่ และมีการวางแผนเพื่อจัดหาทรัพยากร โดยวิเคราะห์จากความต้องการของนักศึกษา<br>ในปี 2557 หลักสูตรได้ทำการสำรวจความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัย, คณะ และหลักสูตรจัดสรรให้และสำรวจความต้องการของนักศึกษาเกี่ยวกับสิ่งที่ต้องการให้หลักสูตรจัดหาเพิ่มเติม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพเพื่อนำไปเขียนของบประมาณ 2559 ต่อไป พบว่า จากการสำรวจนักศึกษาต้องการตู้เก็บหนังสือเอกสารเพื่อการสืบค้นและอ้างอิง หลักสูตรจึงจัดทำคำขอลงในปีงบประมาณ 2559 |

# หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

| ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน | ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร | การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร |
|---|---|---|
| ควรมีการเพิ่มวิธีการในการเรียนการสอนโดยให้นักศึกษาได้ลองปฏิบัติจริง หรือพาไปดูการทำงานจริงในสถานประกอบการให้มากขึ้น | ควรมีการรักษาคุณภาพและพัฒนาคุณภาพด้านการตีพิมพ์ผลงานของนักศึกษา รวมทั้งพัฒนาวิธีการติดตามนักศึกษาที่ไม่จบตามเวลา | - วางแผนการตีพิมพ์เพื่อให้นักศึกษาสามารถตีพิมพ์ในวารสารได้มากขึ้น<br>- กำหนดกลไกในการติดตามนักศึกษาที่ไม่จบในระยะเวลาที่กำหนด เพื่อลดจำนวนนักศึกษาตกค้าง |

**สรุปการประเมินหลักสูตร**

การประเมินจากผู้ที่สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่สำรวจ) วันที่สำรวจ 24 มกราคม 2558

| ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน | ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน |
|---|---|
| ผู้สำเร็จการศึกษามีความพึงพอใจในภาพรวมต่ออาจารย์ผู้สอนอยู่ในระดับมากที่สุด ( $\overline{X}$ = 4.62) รองลงมามีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนการสอนและต่อการเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของผู้เรียน ( $\overline{X}$ = 4.49) ต่อการวัดประเมินผล ( $\overline{X}$ = 4.48) ต่อหลักสูตร ( $\overline{X}$ = 4.29) และต่อสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ ( $\overline{X}$ = 4.14) ตามลำดับ | คณาจารย์ในหลักสูตรมีความพึงพอใจต่อการประเมิน ซึ่งโดยภาพรวมผู้สำเร็จการศึกษามีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนการสอน โดยระดับคะแนนเฉลี่ยทุกด้านเป็น 4.40 ซึ่งอยู่ในระดับมาก แสดงให้เห็นว่าการบริหารจัดการของหลักสูตรทั้งการคัดเลือกอาจารย์ผู้สอน การจัดการเรียนการสอน การวัดประเมินผลของหลักสูตรที่มีประสิทธิภาพ |
| **ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน** จากผลการประเมิน พบว่า ความพึงพอใจของผู้ประเมินต่อสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ อยู่ในระดับที่ต่ำที่สุด ดังนั้นเพื่อเป็นการตอบสนองความพึงพอใจของนักศึกษา หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิตจึงได้ดำเนินการจัดทำแหล่งเรียนรู้ เพื่อการศึกษาหาความรู้ให้แก่นักศึกษาในหลักสูตร เพื่อเอื้อต่อการเข้ามาเรียนรู้ของนักศึกษา | | |

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

ในส่วนผู้ใช้บัณฑิตได้มีส่วนให้ข้อมูลเพื่อแนะนำหลักสูตรในการผลิตบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของตลาด ผ่านการประเมินความพึงพอใจผู้ใช้บัณฑิต การวิพากษ์หลักสูตร (อ้างอิงแบบสอบถาม, แบบวิพากษ์, คำสั่งวิพากษ์) เพื่อร่วมแสดงความคิดเห็นและให้ข้อเสนอแนะต่างๆ

กระบวนการประเมิน

1. รวบรวมรายชื่อ ที่อยู่ของบัณฑิต
2. ส่งแบบประเมิน พร้อมชี้แจงระยะเวลาในการส่งกลับ
3. รวบรวมข้อมูล ข้อเสนอแนะ เพื่อทำการวิเคราะห์ผลการประเมิน
4. นำข้อเสนอแนะที่ได้เข้าที่ประชุมคณะกรรมการประจำหลักสูตร, ทำการวางแผนเพื่อปรับปรุงคุณภาพบัณฑิต และการส่งกลับแบบประเมินให้เป็นไปตามกำหนด (มากกว่าร้อยละ 20)

| ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน | ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน |
|---|---|
| - ควรเพิ่มทักษะทางด้านภาษา | - เห็นด้วย เพื่อให้นักศึกษามีทักษะด้านภาษาให้มากขึ้น จึงควรสอดแทรกทักษะด้านการใช้ภาษาอังกฤษเข้าไปในแต่ละรายวิชาด้วย |
| ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน<br>หลักสูตรมีแผนการพัฒนาศักยภาพด้านภาษาของนักศึกษา โดยในวิชาสัมมนาจะจัดให้นักศึกษานำเสนองานวิจัย โดยให้ทำ slide นำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ | |

# หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

**ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา**

| แผนดำเนินการ | กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ | ผู้รับผิดชอบ | ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ |
|---|---|---|---|
| 1. โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ประจำปีการศึกษา 2557 | 12 ต.ค. 2557 | คณะกรรมการหลักสูตร | สำเร็จตามแผน |
| 2. โครงการนักวิชาชีพคหกรรมศาสตร์สร้างอาชีพสู่ชุมชน | 10 พ.ค. 2558 | คณะกรรมการหลักสูตร | สำเร็จตามแผน |
| 3. โครงการเสริมสร้างวิสัยทัศน์ต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | 10 พ.ค. 2558 | คณะกรรมการหลักสูตร | สำเร็จตามแผน |
| 4. โครงการแนะแนวสัญจรการศึกษาต่อระดับปริญญาโท ประจำปี 2557 | 10 พ.ค. 2558 | คณะกรรมการหลักสูตร | สำเร็จตามแผน |

**ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร**

1. ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)
   ให้นักศึกษาเรียนวิชาบังคับก่อนในปี 1

2. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชาฯ)
   ปรับเนื้อหาให้ทันสมัย เน้นการเรียนแบบมีส่วนร่วม ส่งเสริมภาวะความเป็นผู้นำ กระตุ้นให้มีความคิดสร้างสรรค์ และให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการประเมิน

3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน
   3.1 ส่งเสริมให้อาจารย์เข้าร่วมการอบรมสัมมนาตามสาขาที่มีความเชี่ยวชาญ อย่างน้อยคนละ 1 งาน/ปี
   3.2 ส่งเสริมให้บุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมสัมมนาที่เป็นประโยชน์ต่อการปฏิบัติงาน
   3.3 จัดโครงการพัฒนาอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน ร่วมกันเพื่อเกิดความสัมพันธ์ที่ดีในการปฏิบัติงาน
   3.4 จัดโครงการพัฒนาอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน ในการศึกษาดูงานการจัดการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาร่วมกับมหาวิทยาลัยอื่น

**แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปี 2558**

ระบุแผนการปฏิบัติการแต่ละแผน วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน และผู้รับผิดชอบ

| แผนดำเนินการ | กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ | ผู้รับผิดชอบ | ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ |
|---|---|---|---|
| 1. โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2558 | 15 ส.ค. 2558 | คณะกรรมการหลักสูตร | |
| 2. โครงการอบรมการเขียนบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ | 31 ม.ค. 2559 | คณะกรรมการหลักสูตร | |
| 3. โครงการจิตอาสา | 31 พ.ค. 2559 | คณะกรรมการหลักสูตร | |
| 4. โครงการส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม | 31 พ.ค. 2559 | คณะกรรมการหลักสูตร | |
| 5. โครงการนักวิชาชีพคหกรรมศาสตร์สร้างอาชีพสู่ชุมชน | 31 พ.ค. 2559 | คณะกรรมการหลักสูตร | |

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 10 กรกฎาคม 2558

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 10 กรกฎาคม 2558

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 10 กรกฎาคม 2558

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 10 กรกฎาคม 2558

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 10 กรกฎาคม 2558

ประธานหลักสูตร : คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 10 กรกฎาคม 2558

เห็นชอบโดย : อาจารย์อรพินท์ สุขยศ (หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์)

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 10 กรกฎาคม 2558

เห็นชอบโดย : นางสาวจีรวัฒน์ เหรียญอารีย์ (คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 10 กรกฎาคม 2558

**เอกสารประกอบรายงาน**

1. สำเนารายงานรายวิชาทุกวิชา
2. วิธีการให้คะแนนตามกำหนดเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการประเมิน
3. ข้อสรุปผลการประเมินของบัณฑิตที่จบการศึกษาในปีที่ประเมิน
4. ข้อสรุปผลการประเมินจากบุคคลภายนอก