



รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ประจำปีการศึกษา 2563

(1 มิถุนายน 2563 – 31 พฤษภาคม 2564)

โดย

คณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร


มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี


## สารบัญ

	หน้า
1. หนังสือรับรองผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในของคณะกรรมการ	1
2. บทสรุปผู้บริหาร	2
3. บทนำ	4
3.1 ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร	4
3.2 ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา	4
4. วิธีประเมิน	5
4.1 การวางแผนและการประเมิน	5
4.2 วิธีการตรวจสอบความถูกต้องน่าเชื่อถือของข้อมูล	7
5. ผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ	8
ตารางที่ 5.1 สรุปผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบ	8
ตารางที่ 5.2 สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพทุกตัวบ่งชี้	15
ตารางที่ 5.3 สรุปผลการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร	16
6. จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา และข้อเสนอแนะของแต่ละองค์ประกอบและมาตรฐาน	17
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	17
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	17
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	17
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	17
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	18
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	18
7. ภาคผนวก	18
กำหนดการตรวจเยี่ยม	18

## 1. หนังสือรับรองผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

ลงชื่อ  ..... ประธานกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุธีรา เข้มทอง)

ลงชื่อ  ..... กรรมการ  
(อาจารย์รสิตา ไสยรินทร์)

ลงชื่อ  ..... กรรมการและเลขานุการ  
(ดร.นิภาภรณ์ มีพันธุ์)

ตามที่คณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ได้ดำเนินการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประจำปีการศึกษา 2563 เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน 2564 โดยได้ทำการวิเคราะห์รายงานการประเมินตนเอง (SAR) ตรวจสอบความถูกต้องและครบถ้วนของเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในแต่ละองค์ประกอบและตัวบ่งชี้ รวมทั้งสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษา ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต ตัวแทนศิษย์เก่า จึงขอรับรองผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรฉบับนี้ทุกประการ

## 2. บทสรุปผู้บริหาร

### ข้อมูลพื้นฐานของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556 เริ่มใช้หลักสูตรตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2556 เมื่อครบรอบปรับปรุงเป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561 และเริ่มใช้หลักสูตรตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561 ปัจจุบันมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 5 ท่าน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาเอกจำนวน 4 ท่าน และดำรงตำแหน่งผู้ช่วย ศาสตราจารย์จำนวน 4 ท่าน ในปีการศึกษา 2563 มีจำนวนนักศึกษาทั้งหมด 36 คน มีบัณฑิตจบการศึกษา 42 คน ที่ไดงานทำคิดเป็นร้อยละ 100 และคุณภาพบัณฑิตเท่ากับ 4.82 คะแนน หลักสูตรได้รับการสนับสนุน ในด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องทั้งงบประมาณจังหวัดและงบประมาณแผ่นดิน โดยในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรได้รับการสนับสนุนครุภัณฑ์จากงบประมาณแผ่นดิน เช่น เครื่องวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ไดแก เครื่องศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางความร้อนของสารตัวอย่าง (DSC) เครื่องปั่นเหวี่ยงสารเห ตกตะกอน (Centrifuge) ชุดหัววัดเนื้อสัมผัส ชุดหาค่า F0 เครื่องวัดแยกสาร (Thin layer chromatography, TLC) เครื่อง Sonicate และเครื่องไทเทรตอัตโนมัติ เป็นต้น ซึ่งนำมาใช้ประโยชน์ทั้งในการเรียนการสอน การ วิจัยและการบริการวิชาการ เกิดผลสัมฤทธิ์อย่างเป็นรูปธรรม โดยมีดำเนินโครงการบริการวิชาการภายใต้การ ดำเนินงานของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ศูนย์บ่มเพาะ (UBI) และกองบริการวิชาการของมหาวิทยาลัย รวมถึงหน่วยงานภายนอก เช่น กรมแรงงาน สาธารณสุขจังหวัด เกษตรจังหวัด ฯลฯ นอกจากนี้ยังนำอุปกรณ์ เครื่องมือดังกล่าวไปใช้ในการดำเนินงานวิจัยของนักศึกษาและอาจารย์ในสาขาวิชา และหลักสูตรได้อำนวย ความสะดวกให้นักศึกษาที่ต้องการหารายได้ระหว่างเรียนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จำหน่าย

### การวิเคราะห์ระดับคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร รายงานประกอบคุณภาพ 6 ด้าน

องค์ประกอบที่	จำนวน ตัวบ่งชี้	ปัจจัยนำเข้า (I)	กระบวนการ (P)	ผลลัพธ์ (O)	คะแนน เฉลี่ย	ผลการประเมิน
1	ผ่าน					หลักสูตรได้มาตรฐาน
2	2	-	-	4.91	4.91	ดีมาก
3	3	-	3.50	3.00	3.33	ดี
4	3	5.00	4.00	4.00	4.33	ดีมาก
5	4	-	3.67	5.00	4.00	ดี
6	1	-	4.00	-	4.00	ดี
รวม	13	1	7	5		
เฉลี่ยคะแนนรวมทุกตัวบ่งชี้ ของทุกองค์ประกอบ		5.00	3.71	4.36	4.06	ดีมาก
ผลการประเมิน		ดีมาก	ดี	ดีมาก	ดีมาก	

## การวิเคราะห์มาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ 5 ด้าน ระดับหลักสูตร

มาตรฐานที่	จำนวน ตัวบ่งชี้	คะแนนการประเมินเฉลี่ย				ผลการประเมิน
		I	P	O	คะแนน เฉลี่ย	
						0.01-2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01-3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01-4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01-5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
1	7	5.00	3.67	4.27	4.12	ดีมาก
2	-	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-	-
4	-	-	-	-	-	-
5	6	-	3.75	4.50	4.00	ดี
รวม	13	1	7	5	-	
เฉลี่ยคะแนนรวมทุกตัวบ่งชี้		5.00	3.71	4.36	4.06	ดีมาก
ผลการประเมิน		ดีมาก	ดี	ดีมาก	ดีมาก	

## สรุปจุดเด่นและแนวทางเสริม

## จุดเด่นและแนวทางเสริม

-หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ส่งผลทำให้มีการบริหารหลักสูตรอย่างมีประสิทธิภาพ อย่างไรก็ตามหลักสูตรควรกระตุ้นให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการในระดับชาติหรือนานาชาติอย่างต่อเนื่อง และสม่ำเสมอ

## จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

- บัณฑิตของหลักสูตรเคมีมีงานทำ 100% แต่พบว่าร้อยละของบัณฑิตทำงานไม่ตรงสาขายังสูง หลักสูตรควรแนะนำหรือให้ความรู้แก่นักศึกษาที่ใกล้จะสำเร็จการศึกษาเพื่อให้แนวทางในการประกอบอาชีพและศึกษาต่อ
- ควรเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้หลากหลาย เช่น การจัดกิจกรรมในโรงเรียน การสร้างเพจสาขา และช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ
- หลักสูตรควรวางแผนการใช้ประโยชน์จากครุภัณฑ์ให้เกิดความคุ้มค่า ทั้งในงานบริการวิชาการ งานให้บริการ และงานวิจัย รวมทั้งควรวางแผนการดูแลบำรุงรักษา และการใช้งาน

### 3. บทนำ

#### 3.1 ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร

พ.ศ. 2542 โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอยู่ในสาขาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ เปิดสอนให้กับนักศึกษาภาคปกติรุ่นแรก ณ อาคารเกษตรศาสตร์

พ.ศ. 2543 มีห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร ณ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

พ.ศ. 2545 เปิดสอน ณ อาคารปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถึงปัจจุบัน

ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ และเป้าประสงค์

ปรัชญา: สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมุ่งเน้นสร้างบัณฑิตเพื่อผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยเพื่อเสริมสร้างสุขภาพที่ดี และคำนึงถึงคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพ เป็นที่ยอมรับของสังคมและชุมชนท้องถิ่น

วิสัยทัศน์: พลังวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อสังคมและท้องถิ่น

พันธกิจ: ผลิตบัณฑิตใหม่คุณภาพ ไซเทคโนโลยีที่เหมาะสม สนับสนุนการสร้างองค์ความรู้ด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สามารถนำไปใช้ได้จริง อีกทั้งช่วยตอยอดงานวิจัยและนำไปสู่บริการ วิชาการเพื่อพัฒนาท้องถิ่น และผลิตบัณฑิตใหม่มีคุณธรรมจริยธรรม ตระหนักในการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ของท้องถิ่น ตลอดจนส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตในชุมชน

เป้าประสงค์:

1. เพื่อผลิตบัณฑิตใหม่มีความรู้ความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้สามารถนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มาบูรณาการให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
3. เพื่อผลิตบัณฑิตใหม่มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ

#### 3.2 สรุปผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา (ปีการศึกษา 2562)

ข้อเสนอแนะของกรรมการประเมินฯ	ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของกรรมการประเมินฯ
<b>องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน</b>	
-	-
<b>องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต</b>	
บัณฑิตของหลักสูตรมีภาวะการมีงานทำสูง และตรงตามสาขาวิชาหรือศาสตร์ ใดๆก็ตาม หลักสูตรควรพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ ให้กับนักศึกษาปัจจุบัน	ผลการทดสอบภาษาอังกฤษ CEFR ของนักศึกษายังไม่ผ่านเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
<b>องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา</b>	
หลักสูตรควรปรับกลยุทธ์หรือแนวทางการรับ นักศึกษาเชิงรุกและเชิงรับ และมีกระบวนการ เตรียมความพร้อมของนักศึกษาโดยให้สอดคล้อง กับที่ระบุไว้ใน มคอ. 2	หลักสูตรได้นักศึกษาเข้าศึกษาต่อในชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2564 จำนวน 22 คน เพิ่มจากปี 2563 ที่มีนักศึกษาสมัครเพียง 8 คน และไม่สามารถเปิดสอนชั้นปีที่ 1 ได้
หลักสูตรควรกำหนดกลยุทธ์หรือรูปแบบในการ กำกับดูแล ส่งเสริม สนับสนุนให้นักศึกษามีความ	1. นักศึกษามีการคงอยู่เพิ่มขึ้น 2. นักศึกษามีทักษะในศตวรรษที่ 21 ครบทุกด้านและมีทักษะ

ข้อเสนอแนะของกรรมการประเมินฯ	ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของกรรมการประเมินฯ
พร้อมและมีความสุขในการเรียนรู้	การเป็นนวัตกรชุมชน 3. มีผลิตภัณฑ์จากไอเดียของ นักศึกษาจำหน่ายได้เชิงพาณิชย์ 4. นักศึกษา เรียนอย่างมีความสุขและ สามารถสร้าง รายได้ เสริม ให้กับตนเองได้ ในระหว่าง เรียน
หลักสูตรควรพัฒนา เครื่องมือที่ใช้ในการ ประเมินการรับนักศึกษา และประเมินผลการ เรียนรู้ให้เหมาะสมและ สอดคล้องกับหลักสูตร เน้นการมีส่วนร่วมของนักศึกษา	หลักสูตรมีเครื่องมือที่หลากหลายในการประเมิน การรับ นักศึกษาและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในหลักสูตร
<b>องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์</b>	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณภาพทาง วิชาการและคุณวุฒิในระดับสูง อย่างไรก็ตาม หลักสูตรควรสนับสนุน ส่งเสริมให้อาจารย์มีการ ตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยหรือผลงาน ทาง วิชาการในฐานข้อมูล ที่มีค่า Impact factor ที่ สูงขึ้นในฐานวารสารที่สูงขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกคน	อาจารย์ในหลักสูตรมีผลงานตีพิมพ์ ในฐาน TCI 1 จำนวน 3 เรื่อง
<b>องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน</b>	
หลักสูตรควรจัดกิจกรรมที่เน้นการลง พื้นที่ ปฏิบัติงานจริงโดย การบูรณาการกับการ เรียน การสอนเพื่อเป็นการเปิดโลกทัศน์ และพัฒนา ทักษะในการทำงานต่อไปในอนาคต	นักศึกษาได้ลงพื้นที่ปฏิบัติงานจริง โดยบูรณาการในงานบริการ วิชาการ วิจัยและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และความเป็นไทย โดยการบูรณาการกับการเรียนการสอน
หลักสูตรควรเพิ่มทักษะในด้านเทคโนโลยี สารสนเทศ เช่น Microsoft Office โดยเฉพาะ การคำนวณ โปรแกรม SPSS เพื่อเตรียมพร้อม สำหรับการดำเนินงานในอนาคตของนักศึกษา	จัดการเรียนการสอนใช้ โปรแกรม SPSS ใน รายวิชาการวางแผนการทดลองสถิติทางอุตสาหกรรมเกษตร
<b>องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</b>	
หลักสูตรมีครุภัณฑ์/อุปกรณ์ที่ทันสมัยสามารถ สนับสนุนศักยภาพทางด้านวิจัย บริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เพียงพอต่อความ ต้องการของนักศึกษา อย่างไรก็ตามหลักสูตร ควรให้นักศึกษามีส่วนร่วมและมีบทบาทมาก ยิ่งขึ้น และให้ชุมชนมีโอกาสใช้บริการเป็น Co-Working	1. นักศึกษาใช้ครุภัณฑ์/อุปกรณ์ในการเรียนการสอน การวิจัย และหารายได้เสริมระหว่างเรียน 2. ให้บริการการใช้เครื่องมืออุปกรณ์แก่ชุมชน หรือ ผู้ประกอบการที่สนใจ 3. ให้บริการวิชาการและฝึกอบรมแก่ชุมชน และหน่วยงาน ภายนอก

#### 4. วิธีการประเมิน

##### 4.1 การวางแผนและการประเมิน

###### (1) การเตรียมการและวางแผนก่อนตรวจเยี่ยม

###### 1) ประชุมคณะกรรมการประเมิน

คณะกรรมการประเมินคุณภาพระดับหลักสูตร ได้ประชุมกำหนดตารางและเวลาการ ประเมินหลักสูตร ชี้แจงวัตถุประสงค์ ขอบเขตวิธีการประเมิน แนวทางการวิเคราะห์ข้อมูลในรายละเอียดแต่

ละองค์ประกอบ วางแผนตรวจเยี่ยม ตลอดจนอภิปราย แสดงความคิดเห็น เพื่อให้เข้าใจถึงวิธีการเก็บรวบรวม ข้อมูลหลักฐาน และข้อกำหนดเกณฑ์ในการประเมินไปในทิศทางเดียวกัน

## 2) จัดทำตารางการตรวจประเมินคุณภาพ

จัดทำตารางการตรวจประเมินคุณภาพเป็นลายลักษณ์อักษร แจ้งให้หลักสูตรที่ถูกประเมิน ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน เพื่อให้หลักสูตรสามารถเตรียมเอกสาร นัดหมายบุคคลที่คณะผู้ประเมิน คุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตรต้องการสัมภาษณ์ หรือจัดเตรียมเอกสารที่ผู้ประเมินคุณภาพต้องการ เพิ่มเติม ตลอดจนสามารถเตรียมการด้านอื่น ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยสิ่งที่หลักสูตรต้องจัดเตรียม ได้แก่

- ผู้รับผิดชอบงานประกันคุณภาพระดับหลักสูตร และบุคลากรที่เกี่ยวข้องทั้งหมด
- รายงานการประเมินคุณภาพตนเองระดับหลักสูตร
- หลักฐานที่ระบุในเอกสารรายการประเมิน

## 3) ศึกษาเอกสาร

คณะกรรมการประเมินคุณภาพฯ ศึกษาองค์ประกอบ ตัวบ่งชี้ และเกณฑ์การประเมิน คุณภาพภายใน จากคู่มือการประกันคุณภาพภายใน มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ประจำปีการศึกษา 2563 ตลอดจนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) และ common data set ของหลักสูตรคณะวิทยาศาสตร์ฯ ปีการศึกษา 2563

4) นัดหมายคณะกรรมการประเมินคุณภาพระดับหลักสูตรเพื่อนัดหมายกำหนดการใน หลักสูตรที่รับการประเมิน

5) ประสานงานกับหลักสูตรเพื่อรับอำนวยความสะดวกในด้านต่างๆ ประหยัดเวลาในการ ประเมิน

6) กรณีประเมินออนไลน์ กำหนดให้มีการทดสอบระบบการประชุมออนไลน์เพื่อซักซ้อมการ ประเมินร่วมกันระหว่าง คณะกรรมการประเมินฯ อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ ผู้รับผิดชอบงานประกันคุณภาพของคณะ ทั้งนี้ควรดำเนินการล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓ วัน ก่อนวันตรวจประเมิน

7) หลักสูตรต้องนำข้อมูลและหลักฐานลงในระบบ e-QA.SRU ทั้งหมด โดยดำเนินการให้ เสร็จสิ้นก่อนวันตรวจประเมินอย่างน้อย 7 วัน

## (2) การดำเนินการระหว่างตรวจเยี่ยม

### รูปแบบการประเมิน

2.1) การประชุมออนไลน์ โดยผ่านระบบ cisco webex meetings หรือโปรแกรมอื่นๆ ตาม ความเหมาะสม โดยยึดหลักความสะดวกและประสิทธิภาพสูงสุดในการประเมิน เตรียมการประสานงานแจ้ง ข้อมูลให้กับประธาน หรือกรรมการที่จะประเมินออนไลน์ให้ทราบ จัดเตรียมเอกสารหลักฐานที่สำคัญใน รูปแบบไฟล์ข้อมูล และจัดการประเมินใน ห้องประชุม Creative Learning c และห้องประชุมใหม่ ชั้น 2 สำนักงานคณะวิทย์ฯ ภายใต้มาตรการป้องกันโควิด 19

2.2) การประชุมรูปแบบปกติ ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ม.ราชภัฏสุราษฎร์ธานี ภายใต้มาตรการป้องกันโควิด 19

### ขั้นตอนการตรวจประเมิน

- 1) กรณีประเมินแบบออนไลน์ ให้เปิดห้องประชุมออนไลน์ก่อนการประเมินไม่น้อยกว่า 30 นาที
- 2) คณะกรรมการประเมินฯ ประชุมเพื่อวางแผนการประเมินร่วมกัน



- 3) พิธีเปิด (Opening Meeting)
- 4) การนำเสนอผลการดำเนินงานของหลักสูตร
- 5) คณะกรรมการประเมินฯ ตรวจสอบผลการดำเนินงานและเอกสาร/หลักฐาน
- 6) การสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้เสีย
  - อาจารย์ประจำหลักสูตร และ/หรือ อาจารย์ผู้สอน
  - บุคลากรสายสนับสนุน(ถ้ามี)
  - นักศึกษา 3-5 คน
  - ศิษย์เก่า โดยเตรียมเบอร์โทรศัพท์ของศิษย์เก่าที่จะสัมภาษณ์ 2-3 คน
  - ผู้ใช้บัณฑิต โดยเตรียมเบอร์โทรศัพท์ของผู้ใช้บัณฑิตที่จะสัมภาษณ์ 1-2 คน
- 7) คณะกรรมการประเมินฯ นำเสนอผลการประเมินด้วยวาจาและปิดการประชุม (Close Meeting)

กรณีที่มีการประเมินองค์ประกอบมีรายการหลักฐานไม่ชัดเจน หรือกรรมการต้องการข้อมูลหลักฐานเพิ่มเติม **หลักสูตรต้องดำเนินการเสนอหลักฐานให้เสร็จสิ้นภายใน 3 วัน นับจากวันตรวจประเมิน**

8) หลังการเสร็จการประเมิน หลักสูตร ประเมินอภิमानคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษา ภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา พ.ศ.2563 เพื่อเป็นการติดตามและปรับปรุงคุณภาพผู้ประเมินฯ และคณะกรรมการประเมินคุณภาพระดับหลักสูตรทุกท่าน ประเมินทำการประเมินคุณภาพการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพภายใน ระดับหลักสูตร ใน 2 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านความพร้อมในการรับการประเมิน และ 2) ด้านการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษา

### (3) การดำเนินการหลังตรวจเยี่ยม

หลังการตรวจเยี่ยมมีการสรุปผลการตรวจประเมินของคณะกรรมการฯ ร่วมกัน การระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับจุดอ่อน จุดแข็งของหลักสูตร รวมถึงข้อเสนอแนะ เลขานุการคณะกรรมการตรวจประเมิน จัดทำรายงานผลการประเมินหลักสูตรต่อและคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภายใน 7 วัน เพื่อคณะฯ นำเสนอต่อยังหลักสูตรนำไปปรับปรุงและพัฒนาต่อไป

## 4.2 วิธีการตรวจสอบความถูกต้องน่าเชื่อถือของข้อมูล

คณะกรรมการตรวจประเมินฯ ใช้วิธีการตรวจสอบจากเอกสารที่ได้ดำเนินการของหลักสูตรฯ ในปีการศึกษา 2563 และปีการศึกษาที่เกี่ยวข้อง อีกทั้งมีการสัมภาษณ์นักศึกษา และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงของข้อมูลที่ปรากฏภายในรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ของหลักสูตรฯ กับการให้สัมภาษณ์ของนักศึกษาและคณาจารย์

5. ผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตารางที่ 5.1 สรุปผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563		คะแนนประเมิน โดยคณะกรรมการ	หมายเหตุ (ระบุข้อมูล กรณีให้คะแนนในตัวบ่งชี้ กระบวนการ ระดับ 4 หรือ 5 ต้องมี คำอธิบายผลการปรับปรุงที่เป็นรูปธรรม)
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)		
		ตัวหาร			
<b>องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน</b>					
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตาม เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน			ผ่าน	หลักสูตรมีการบริหารจัดการหลักสูตรตาม เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปริญญาตรีที่กำหนด โดย สกอ. พ.ศ. 2558
<b>เกณฑ์การประเมิน</b>					
1) จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน			ผ่าน	
2) คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน			ผ่าน	
3) คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน			ผ่าน	
4) คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	ผ่าน			ผ่าน	
5) คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษา การค้นคว้าอิสระ					
6) คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)					
7) คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์					

ตารางที่ 5.1 สรุปผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ (ต่อ)

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563		คะแนนประเมิน โดยคณะกรรมการ	หมายเหตุ (ระบุข้อมูล กรณีให้คะแนนในตัวบ่งชี้ กระบวนการ ระดับ 4 หรือ 5 ต้องมี คำอธิบายผลการปรับปรุงที่เป็นรูปธรรม)
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)		
		ตัวหาร			
8) การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จ การศึกษา					
9) ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา					
10) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการ ค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามี ผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ					
11) การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่ กำหนด	ผ่าน			ผ่าน	
<b>องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต</b>					
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	4.51 คะแนน	139.71	4.82	4.82	
		29			
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิต ปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี	5 คะแนน	$(42*100)/10 = 90$	5.00	5.00	
		$(100*5)/100 = 5.00$			

ตารางที่ 5.1 สรุปผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ (ต่อ)

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563		คะแนนประเมิน โดยคณะกรรมการ	หมายเหตุ (ระบุข้อมูล กรณีให้คะแนนในตัวบ่งชี้ กระบวนการ ระดับ 4 หรือ 5 ต้องมี คำอธิบายผลการปรับปรุงที่เป็นรูปธรรม)
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)		
		ตัวหาร			
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาโท) ผลงานของนักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่					
<b>องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา</b>					
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา	4 คะแนน	ผ่านระดับ 3		3.00	
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	4 คะแนน	ผ่านระดับ 4		4.00	หลักสูตรมีการปรับปรุง/พัฒนาระบบการ พัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้าง ทักษะการเรียนรู้ มุ่งเน้นให้นักศึกษาให้มี ทักษะด้านวิจัยและนวัตกรรมอย่างเป็น รูปธรรมส่งผลให้นักศึกษามีคุณลักษณะการ เป็นนวัตกรรม ชุมชน สร้างผลิตภัณฑ์และ จำหน่ายเชิงพาณิชย์ เช่น ผลิตภัณฑ์กึ่งแปรรูป นอกรอบจำหน่ายผ่าน Shopee สร้าง นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและส่งเข้า ประกวดในโครงการ Smart Start Idea by GSB Stratup ออมสิน ได้รับรางวัลชมเชย
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	4 คะแนน	ผ่านระดับ 3		3.00	

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563		คะแนนประเมิน โดยคณะกรรมการ	หมายเหตุ (ระบุข้อมูล กรณีให้คะแนนในตัวบ่งชี้ กระบวนการ ระดับ 4 หรือ 5 ต้องมี คำอธิบายผลการปรับปรุงที่เป็นรูปธรรม)
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)		
		ตัวหาร			
<b>องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์</b>					
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	4 คะแนน	ผ่านระดับ 4		4.00	หลักสูตรมีการปรับปรุง/พัฒนาระบบ ส่งเสริมแลพัฒนาอาจารย์อย่างป็นรูปธรรม ส่งผลให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมี งานวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนทุกคนทั้งใน รูปแบบของงานวิจัยเดี่ยว ชุดโครงการวิจัย และมีโครงการบริการวิชาการตามพระรา โชบาย การส่งเสริมพัฒนาอาชีพในพื้นที่ต่าง ๆ รวมทั้งงานบริการวิชาการต่าง ๆ ที่ร่วม กับหน่วยงานภายในและตามคำร้องขอของ หน่วยงานภายนอก
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์	5 คะแนน	$(5+5+5)/3=5.00$		5.00	
ตัวบ่งชี้ 4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ประจำ หลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	80	$(4*100)/5 = 80$ $(80*5)/20 = 20$	5.00	5.00	
ตัวบ่งชี้ 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ประจำ หลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	80	$(4*100)/5 = 80$ $(80*5)/60 = 6.67$	5.00	5.00	
ตัวบ่งชี้ 4.2.3 ผลงานทางวิชาการของ อาจารย์ประจำหลักสูตร	20	$(2.4*100)/5 = 48$ $(48*5)/20 = 12$	5.00	5.00	

ตารางที่ 5.1 สรุปผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ (ต่อ)

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563		คะแนนประเมิน โดยคณะกรรมการ	หมายเหตุ (ระบุข้อมูล กรณีให้คะแนนในตัวบ่งชี้ กระบวนการ ระดับ 4 หรือ 5 ต้องมี คำอธิบายผลการปรับปรุงที่เป็นรูปธรรม)
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)		
		ตัวหาร			
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4 คะแนน	ผ่านระดับ 4		4.00	อัตราการคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร และความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการ บริหารหลักสูตรมีแนวโน้มที่ดี
<b>องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน</b>					
ตัวบ่งชี้ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	4 คะแนน	ผ่านระดับ 4		4.00	หลักสูตรมีการปรับปรุง/พัฒนาออกแบบ หลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตรอย่าง เป็นรูปธรรมส่งผลให้ได้หลักสูตร “นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ” ที่ให้ ความสำคัญกับสุขภาพของคนทุกช่วงวัย และส่งเสริมการนำวัตถุดิบทางการเกษตร มาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม จัดการเรียน การสอนโดยมุ่งเน้นให้เกิดสมรรถนะในแต่ ละชั้นปี มีรายวิชาที่ทันสมัยรองรับการ เปลี่ยนแปลงของสังคมและเศรษฐกิจด้าน การจัดการอาหารและความมั่นคงทาง อาหารอย่างยั่งยืน
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการสอน	4 คะแนน	ผ่านระดับ 4		4.00	หลักสูตรมีการปรับปรุง/พัฒนาการจัดการ เรียนการสอนให้มีการบูรณาการกับการวิจัย

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563		คะแนนประเมิน โดยคณะกรรมการ	หมายเหตุ (ระบุข้อมูล กรณีให้คะแนนในตัวบ่งชี้ กระบวนการ ระดับ 4 หรือ 5 ต้องมี คำอธิบายผลการปรับปรุงที่เป็นรูปธรรม)
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)		
		ตัวหาร			
					และการบริการวิชาการอย่างเป็นรูปธรรม มีการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบสนองความต้องการของชุมชน และถ่ายทอดประยุกต์ใช้ให้เกิดมูลค่าเพิ่มสร้างรายได้เสริมขึ้นได้จริงในชุมชนท้องถิ่น เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกะปิและกุ้งแปรรูปให้กับชุมชนท่าเคย การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแผ่นและผงสำเร็จรูป และช่วยสร้างนักศึกษาให้เกิดคุณลักษณะในการเป็นวิศวกรสังคมหรือนวัตกรรมชุมชน กล่าวคือ สามารถวิเคราะห์ศักยภาพชุมชน ยกย่ององค์ความรู้ในชุมชน สร้างนวัตกรรมเพื่อการแก้ปัญหาชุมชน และสร้างความยั่งยืนในการแก้ปัญหาเชิงพื้นที่บนฐานข้อมูลชุมชน
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	3 คะแนน	ผ่านระดับ 3		3.00	
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	5 คะแนน	$(9 \times 100) / 9 = 100$	5.00	5.00	
		$(100 \times 5) / 100 = 5$			
<b>องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</b>					

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563		คะแนนประเมิน โดยคณะกรรมการ	หมายเหตุ (ระบุข้อมูล กรณีให้คะแนนในตัวบ่งชี้ กระบวนการ ระดับ 4 หรือ 5 ต้องมี คำอธิบายผลการปรับปรุงที่เป็นรูปธรรม)
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)		
		ตัวหาร			
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4 คะแนน	ผ่านระดับ 4		4.00	หลักสูตรมีการใช้ประโยชน์จากสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้ที่ได้รับสนับสนุนอย่างเป็นรูปธรรม ส่งผลให้นักศึกษาสามารถสร้างนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์อาหารจากอุปกรณ์การแปรรูปเบ เกอร์แลส่งเข้าประกวดในโครงการ Smart Start Idea by GSB Stratup ออมสิน ได้รับรางวัลชมเชย อาจารย์มีผลงานวิจัย และรับการตีพิมพ์บทความวิจัยในวารสาร ระดับชาติจำนวน 3 เรื่อง ชุมชนได้รับการ ถ่ายทอดความรู้และการใช้บริการเครื่องมือ ในรูปแบบของโครงการบริการวิชาการ จำนวน 5 โครงการ
เฉลี่ยคะแนนรวมทุกตัวบ่งชี้				4.06	
ผลการประเมิน				ระดับดีมาก	



ตารางที่ 5.2 สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพทุกตัวบ่งชี้

องค์ประกอบคุณภาพ	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน
		0.01 - 2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01 - 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01 - 4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01 - 5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน	หลักสูตรได้มาตรฐาน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	4.91	ระดับดีมาก
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	3.33	ระดับดี
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	4.33	ระดับดีมาก
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	4.00	ระดับดี
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4.00	ระดับดี
<b>ผลการประเมิน</b>	<b>4.06</b>	<b>ระดับดีมาก</b>

ตารางที่ 5.3 สรุปผลการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	ปัจจัยนำเข้า (I)	กระบวนการ (P)	ผลลัพธ์ (O)	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน
							0.01 - 2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01 - 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01 - 4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01 - 5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
1	ผ่านการประเมิน						หลักสูตรได้มาตรฐาน
2	เฉลี่ยคะแนนรวมทุกตัวบ่งชี้ ในองค์ประกอบที่ 2-6	2	-	-	2.1, 2.2 (4.91)	4.91	ดีมาก
3		3	-	3.1, 3.2 (3.50)	3.3 (3.00)	3.33	ดี
4		3	4.2 (5.00)	4.1 (4.00)	4.3 (4.00)	4.33	ดีมาก
5		4	-	5.1, 5.2, 5.3 (3.67)	5.4 (5.00)	4.00	ดี
6		1	-	6.1 (4.00)	-	4.00	ดี
		13	1	7	5		
เฉลี่ยคะแนนรวมทุกตัวบ่งชี้ของทุกองค์ประกอบ			5.00	3.71	4.36	4.06	ดีมาก
ผลการประเมิน			ดีมาก	ดี	ดีมาก	ดีมาก	

6. จุดเด่นและแนวทางเสริม จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ :

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

จุดเด่นและแนวทางเสริม

-

จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

-

แนวปฏิบัติที่ดี/นวัตกรรม (ถ้ามี)

องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต

จุดเด่นและแนวทางเสริม

-

จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

- หลักสูตรควรมีการจัดโครงการกิจกรรมสำหรับนักศึกษาทุกชั้นปี แต่อย่างไรก็ดีควรเพิ่มโครงการกิจกรรมสำหรับศิษย์เก่าเพื่อให้ความรู้ใหม่ ๆ อันเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพแก่ศิษย์เก่าต่อไป

แนวปฏิบัติที่ดี/นวัตกรรม (ถ้ามี)

องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา

จุดเด่นและแนวทางเสริม

- มีจำนวนนักศึกษาที่สนใจเข้าเรียนในปีการศึกษา 2564 เพิ่มขึ้น สามารถเปิดกลุ่มเรียนได้ ซึ่งเป็นผลจากการปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษา

จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

- ควรเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้หลากหลาย เช่น การจัดกิจกรรมในโรงเรียน การสร้างเพจสาขา และช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ

- หลักสูตรควรมีการจัดกิจกรรมแนะนำหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่ใกล้จะสำเร็จการศึกษาเพื่อให้แนวทางในการประกอบอาชีพและศึกษาต่อ

แนวปฏิบัติที่ดี/นวัตกรรม (ถ้ามี)

องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์

จุดเด่นและแนวทางเสริม

-

จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

-หลักสูตรควรกระตุ้นให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการในระดับชาติหรือนานาชาติอย่างต่อเนื่อง และสม่ำเสมอ

แนวปฏิบัติที่ดี/นวัตกรรม (ถ้ามี)

-

**องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน**

จุดเด่นและแนวทางเสริม

-

จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

-

แนวปฏิบัติที่ดี/นวัตกรรม (ถ้ามี)

**องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**

จุดเด่นและแนวทางเสริม

จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

- หลักสูตรได้รับครุภัณฑ์จำนวนมากควรมีการวางแผนใช้ประโยชน์ การดูแลบำรุงรักษา การให้บริการ ทั้งแก่หน่วยงานภายในและภายนอก รวมทั้งการจัดหาสถานที่จัดวางอุปกรณ์และเครื่องมือต่าง ๆ

แนวปฏิบัติที่ดี/นวัตกรรม (ถ้ามี)

ข้อเสนออื่นๆ

**7. ภาคผนวก**

**7.1 กำหนดการตรวจเยี่ยม**

เวลา	กิจกรรมการดำเนินงาน
09.00-10.30 น.	คณะกรรมการประชุม แลกเปลี่ยนผลการประเมินหลักสูตร
10.30-10.45 น.	รับประทานอาหารว่าง
10.45-12.00 น.	หลักสูตรนำเสนอผลการดำเนินงาน คณะกรรมการซักถาม ตรวจสอบเอกสารหลักฐาน
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-13.30 น.	คณะกรรมการซักถาม (ต่อ) ตรวจสอบเอกสารหลักฐาน
13.30-14.30 น.	การสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย - นักศึกษา 3-5 คน - ศิษย์เก่า 3-5 คน - ผู้ใช้บัณฑิต 1-2 คน
14.30-14.45 น.	รับประทานอาหารว่าง
14.45-15.45 น.	คณะกรรมการประชุมสรุปผลการประเมินหลักสูตร
15.45-16.30 น.	หลักสูตรรับฟังผลการประเมิน ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม