**รายงานการประเมินตนเอง ปีการศึกษา 2565**

**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**

**คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้**

[**ส่วนที่ 1 : ส่วนนำ**](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTUz&method=inline)

1.1 บทสรุปผู้บริหาร

1.2 วิธีการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง

1.3 ข้อมูลพื้นฐาน

**ส่วนที่ 2 : การประเมินตนเอง**

[ตัวบ่งชี้ 1.1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTY5&method=inline)

[ที่กำหนดโดย สป.อว.](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTY5&method=inline)

[Criterion 1 Expected Learning Outcome](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTU1&method=inline)

[Criterion 2 Programme Structure and Content](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTU3&method=inline)

[Criterion 3 Teaching and Learning Approach](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTU4&method=inline)

[Criterion 4 Student Assessment](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTU5&method=inline)

[Criterion 5 Academic Staff](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTYw&method=inline)

[Criterion 6 Student Support Services](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTYy&method=inline)

[Criterion 7 Facilities and Infrastructure](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTY3&method=inline)

[Criterion 8 Output and Outcomes](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTY0&method=inline)

[**ส่วนที่ 3 : การวิเคราะห์จุดแข็งและข้อจำกัดของหลักสูตร**](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTY1&method=inline)

3.1 จุดแข็งและข้อจำกัดของหลักสูตร

3.2 ผลการประเมินตนเองของหลักสูตร

3.3 แผนการพัฒนาของหลักสูตร

**ส่วนที่ 4 : ภาคผนวก**

[**รายงานประเมินตนเองหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (PDF File)**](https://erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=NTY5NTY4&method=inline)