รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ประจำปีการศึกษา 2555
ระหว่างวันที่ 27 - 28 มิถุนายน พ.ศ. 2556

โดย

คณะกรรมการประเมินคุณภาพภายใน

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คำนำ

คณะกรรมการประเมินคุณภาพภายใน ประจำปีการศึกษา 2555 ได้รับมอบหมายจาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ให้ดำเนินการประเมินคุณภาพภายใน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ตามผลการดำเนินงานในรอบปีการศึกษา 2555 (1 มิถุนายน 2555 – 31 พฤษภาคม 2556) ระหว่างวันที่ 27 – 28 มิถุนายน 2556 เพื่อให้เกิดการพัฒนาและปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพอย่างต่อเนื่อง

คณะกรรมการประเมินฯ หวังเป็นอย่างยิ่ง ว่าผลการประเมินคุณภาพครั้งนี้ จะเป็นประโยชน์ โดยตรงต่อ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และเกิดประโยชน์โดยรวมต่อ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คณะกรรมการประเมินคุณภาพภายใน ประจำปีการศึกษา 2555

ประธานคณะกรรมการ ..... (ผศ.ดร.สุริยัน ธัญกิจจานุกิจ)
คณะประมง

รองประธานคณะกรรมการ ..... (รศ.ดร.สันติยา เอกอัคร)
คณะเศรษฐศาสตร์

กรรมการ ..... (นางยุพา ปานแก้ว)
ผู้ทรงคุณวุฒิ

กรรมการและเลขานุการ ..... (นางสาวอรอุมา แก้วมณีโชติ)
สำนักงานประกันคุณภาพ

ผู้ช่วยเลขานุการ ..... (นางสาวสุรีย์ วงศ์อกนิษฐ์)
สำนักงานประกันคุณภาพ

วันที่ 27 – 28 มิถุนายน 2556

สารบัญ

หน้า

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร (Executive Summary) **1**
ประสิทธิผลการสนับสนุนพันธกิจของมหาวิทยาลัย **2**
ประสิทธิผลการดำเนินงานตามแผนพัฒนาปรับปรุงในรอบปีการศึกษา 2554 ..... **2**
ข้อมูลการประกันคุณภาพของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร **3**
วัตถุประสงค์การประเมินคุณภาพภายใน **3**
กำหนดการประเมิน **3**
วิธีการดำเนินงาน **5**
เกณฑ์การประเมิน **5**
ผลการประเมินคุณภาพภายในตามองค์ประกอบคุณภาพ **6**
องค์ประกอบที่ 1 ปรัชญา ปณิธาน วัตถุประสงค์ และแผนดำเนินการ 15
องค์ประกอบที่ 2 ภารกิจหลัก 15
องค์ประกอบที่ 3 การบริหารและการจัดการ 16
องค์ประกอบที่ 4 การเงินและงบประมาณ 16
องค์ประกอบที่ 5 ระบบและกลไกการประกันคุณภาพ 17
องค์ประกอบที่ 6 การพัฒนาและปรับปรุงระบบดำเนินงาน 17
ภาคผนวก **18**
ภาคผนวกที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานผลการดำเนินงาน 19
ภาคผนวกที่ 2 ข้อมูลการสัมภาษณ์ 22
ภาคผนวกที่ 3 ภาพกิจกรรม 25

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร (Executive Summary)

รายงานนี้เป็นการสรุปผลการประเมินคุณภาพภายในของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประจำปีการศึกษา 2555 ตามกระบวนการในระบบประกันคุณภาพของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งดำเนินการประเมินคุณภาพภายใน ระหว่างวันที่ 27 – 28 มิถุนายน พ.ศ. 2556 โดยคณะกรรมการประเมินฯ ได้ประเมินคุณภาพ จากรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ตามรอบปีการศึกษา 2555 (1 มิถุนายน 2555 - 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2556) และได้รวบรวมข้อมูลเพิ่มเติมจากการเยี่ยมชม และการสัมภาษณ์

สำหรับผลการประเมินฯ พบว่า สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มีการดำเนินงานตามระบบและกลไกการประกันคุณภาพ 6 องค์ประกอบ และมีการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้การประเมิน จำนวน 24 ตัวบ่งชี้ โดยหน่วยงานประเมินตนเอง **มีคะแนนเฉลี่ย 4.71 ได้คุณภาพระดับดีมาก** ส่วนผลการประเมินของคณะกรรมการฯ **มีคะแนนเฉลี่ย 4.51 ได้คุณภาพระดับดีมาก** รายละเอียดดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สรุปผลการประเมินคุณภาพภายในตามองค์ประกอบคุณภาพ

องค์ประกอบคุณภาพ	คะแนนการประเมินเฉลี่ย ปีการศึกษา 2555 (เต็ม 5)							
	ปัจจัยนำเข้า		กระบวนการ		ผลผลิต		รวม	
	สถาบัน	กรรมการ	สถาบัน	กรรมการ	สถาบัน	กรรมการ	สถาบัน	กรรมการ
องค์ประกอบที่ 1 ปรัชญา ปณิธาน วัตถุประสงค์ และแผนดำเนินการ	-	-	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
องค์ประกอบที่ 2 ภารกิจหลัก	5.00	5.00	3.75	3.50	4.90	4.90	4.58	4.51
องค์ประกอบที่ 3 การบริหารและจัดการ	5.00	5.00	4.75	4.25	-	-	4.80	4.40
องค์ประกอบที่ 4 การเงินและงบประมาณ	-	-	5.00	4.00	-	-	5.00	4.00
องค์ประกอบที่ 5 ระบบและกลไกการประกันคุณภาพ	-	-	5.00	4.00	-	-	5.00	4.00
องค์ประกอบที่ 6 การพัฒนาและปรับปรุงระบบดำเนินงาน	-	-	5.00	5.00	-	-	5.00	5.00
เฉลี่ยภาพรวม (24 ตัวบ่งชี้)	**5.00**	**5.00**	**4.50**	**4.08**	**4.91**	**4.91**	**4.71**	**4.51**
ระดับคุณภาพ	**ดีมาก**	**ดีมาก**	**ดี**	**ดี**	**ดีมาก**	**ดีมาก**	**ดีมาก**	**ดีมาก**

สำหรับการประเมินคุณภาพภายในครั้งนี้ คณะกรรมการฯ ได้มีการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา และข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางให้หน่วยงานมีการพัฒนาปรับปรุงคุณภาพการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ดังนี้

ภาพรวม

จุดแข็ง

1. มีผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่เป็นจำนวนมาก และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง
2. มีโครงการที่มีผลต่อการพัฒนาและเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนอย่างชัดเจน

จุดที่ควรพัฒนา

1. การประชุมคณะกรรมการประจำหน่วยงาน ไม่ค่อยสม่ำเสมอ ทำให้ไม่สามารถใช้ประโยชน์จากข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการได้อย่างชัดเจน
2. การนำผลการประเมินไปปรับปรุงการบริหารงานยังไม่ครอบคลุมในทุกด้าน
3. การให้ความรู้ด้านจรรยาบรรณแก่บุคลากรยังไม่ชัดเจนและไม่ครอบคลุมบุคลากรทุกกลุ่ม
4. แผนกลยุทธ์ทางการเงิน ปี 2556 – 2560 ยังไม่เป็นรูปธรรม

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการประสานงานให้มีการประชุมคณะกรรมการประจำหน่วยงาน อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อจะทำให้สามารถมีการปรับปรุงแผนปฏิบัติการตามข้อเสนอแนะของกรรมการ
2. ผู้บริหารควรนำผลการประเมินไปปรับปรุงการบริหารงานอย่างเป็นรูปธรรมในทุกๆด้าน
3. ควรเพิ่มรูปแบบการให้ความรู้ด้านจรรยาบรรณแก่บุคลากรและครอบคลุมทุกกลุ่ม
4. สถาบันควรเร่งรัดการจัดทำแผนกลยุทธ์ทางการเงิน ปี 2556 – 2560 อย่างเป็นรูปธรรม และเป็นเชิงรุกเพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป
5. ผู้บริหารควรมีการจัดประชุมบุคลากรอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปีการศึกษา เพื่อระดมความคิดเห็นและการมีส่วนร่วมของบุคลากรอันจะเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการ

ประสิทธิผลการสนับสนุนพันธกิจของมหาวิทยาลัย

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มีผลการดำเนินงานที่สนับสนุนพันธกิจของมหาวิทยาลัยที่โดดเด่น ได้แก่ ด้านการวิจัย และการบริการทางวิชาการ โดยมีผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่เป็นจำนวนมาก และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง อีกทั้งยังมีโครงการบริการทางวิชาการที่โดดเด่นมีผลต่อการพัฒนาและเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนอย่างชัดเจน

ประสิทธิผลการดำเนินงานตามแผนพัฒนาปรับปรุงในรอบปีการศึกษา 2554

การติดตามผลการดำเนินงานตามข้อเสนอแนะจากการประเมินฯ ในรอบปีการศึกษา 2554 พบว่า สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มีการพัฒนาปรับปรุงแก้ไขการดำเนินงานตามแผนพัฒนาปรับปรุงฯ เป็นอย่างดี โดยมีโครงการ/กิจกรรมทั้งหมด จำนวน 28 กิจกรรม มีการดำเนินการแล้ว 20 กิจกรรม อยู่ระหว่างดำเนินการ 6 กิจกรรม และยังไม่ได้ดำเนินการ 2 กิจกรรม ได้แก่

1. โครงการนักวิจัยพบผู้ประกอบการ
2. เอกสารเวียนหน่วยงาน เรื่องความพร้อมการรับนิสิตฝึกงาน

ข้อมูลการประกันคุณภาพของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้ดำเนินการระบบประกันคุณภาพในรูปแบบสำนัก/สถาบัน 6 องค์ประกอบ โดยได้รับการประเมินคุณภาพภายใน จากคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในระดับมหาวิทยาลัยแล้ว 11 ครั้ง ซึ่งผลการประเมินในรอบปีที่ผ่านมา คือ

ครั้งที่ 11 ในรอบปีการศึกษา 2554 (1 มิถุนายน 2554 – 31 พฤษภาคม 2555) ระหว่างวันที่ 12 - 13 กรกฎาคม 2555 พบว่า มีผลการดำเนินงาน จำนวน 24 ตัวบ่งชี้ โดยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารประเมินตนเอง **มีคะแนนเฉลี่ย 4.64 ได้คุณภาพระดับดีมาก** ส่วนผลการประเมินของคณะกรรมการฯ **มีคะแนนเฉลี่ย 4.31 ได้คุณภาพระดับดี**

วัตถุประสงค์การประเมินคุณภาพภายใน

1. เพื่อยืนยันสภาพการดำเนินงานของหน่วยงานและประเมินคุณภาพ ที่สอดคล้องกับระบบการประกันคุณภาพของมหาวิทยาลัย

2. พิจารณาความเชื่อมโยงของทุกองค์ประกอบในระบบประกันคุณภาพของหน่วยงาน และการตอบสนองพันธกิจและเป้าหมายของมหาวิทยาลัย โดยวิเคราะห์จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา และให้ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพของหน่วยงานให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น รวมทั้งการค้นหานวัตกรรมและแนวปฏิบัติที่ดีของหน่วยงาน

3. ติดตามประสิทธิผลการดำเนินงานตามแผนพัฒนาปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของการประเมินคุณภาพภายในที่ผ่านมา

4. เพื่อรายงานผลการประเมินคุณภาพตามมาตรฐานการศึกษาต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสาธารณชน

กรอบการประเมินประสิทธิผลการดำเนินงานจากผลการประเมินคุณภาพภายใน

1. ประสิทธิผลของการดำเนินงานตามภารกิจหลักของหน่วยงาน รวมทั้งด้านการบริหารจัดการ

2. ประสิทธิผลของแผนพัฒนาปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของการประเมินคุณภาพภายในที่ผ่านมา

3. การค้นหานวัตกรรม และแนวปฏิบัติที่ดีของหน่วยงาน หรือผลลัพธ์จากการดำเนินงานตามระบบประกันคุณภาพ

กำหนดการประเมิน

วันพฤหัสบดีที่ 27 มิถุนายน 2556

เวลา 08.00 – 08.45น.	คณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในหารือแนวทางการประเมินในเบื้องต้น **ณ ห้องประกันคุณภาพ ชั้น 3**
เวลา 08.45 – 12.00 น.	คณะกรรมการประเมินฯตรวจสอบเอกสารหลักฐาน
เวลา 12.00 – 13.00 น.	**พักรับประทานอาหารกลางวัน**
เวลา 13.00 – 14.00 น.	คณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในพบผู้บริหารสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร **ณ ห้องละอองฟ้า (305)**

- **ประธานคณะกรรมการฯ**กล่าวแนะนำคณะกรรมการชี้แจงวัตถุประสงค์และแนวทางในการประเมินคุณภาพภายในประจำปีการศึกษา 2555

- ผู้บริหารสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารรายงานผลการดำเนินงานในรอบปีการศึกษา 2555 โดยนำเสนอเฉพาะประเด็นหลักที่สำคัญ ดังนี้

1. สรุปผลการดำเนินงานและการประเมินตนเองตามองค์ประกอบและตัวบ่งชี้การประเมินคุณภาพภายในของหน่วยงาน ทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านปัจจัยนำเข้ากระบวนการ และผลผลิต รวมทั้งผลการประเมินตามมาตรฐานอุดมศึกษา และมุมมองด้านการบริหารจัดการ
2. ประสิทธิผลของการดำเนินงานตามแผนพัฒนาปรับปรุงในรอบปีที่ผ่านมา
3. แนวทางในการพัฒนาปรับปรุงของหน่วยงานในอนาคต
4. นวัตกรรมหรือแนวปฏิบัติที่ดีของหน่วยงาน หรือผลลัพธ์จากการดำเนินงานตามระบบประกัน

- คณะกรรมการซักถามผู้บริหารทุกระดับ เพิ่มเติม

เวลา 14.00 – 15.00 น. เยี่ยมชมสภาพจริงการดำเนินงาน

- โรงงาน 1, 2
- ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร
- ฝ่ายวิจัยเคมี 1 ฝ่าย

เวลา 15.00 – 16.30 น. คณะกรรมการประเมินฯสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสอดคล้องกับตัวบ่งชี้

ผู้รับบริการ

- ผู้รับบริการโครงการพัฒนาวิชาการ
- ผู้ประกอบการที่บริการศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร
- นิสิตเข้าร่วมกับฝึกอบรมโครงการครัวไทย
- บริษัทรับซื้อผลิตภัณฑ์ขายส่งโปรตีนเกษตร

บุคลากร

หัวหน้าฝ่าย 4 คน

- หัวหน้าฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์
- หัวหน้าศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร
- หัวหน้าฝ่ายการตลาด
- หัวหน้าสำนักงานเลขานุการ

นักวิจัย 5 คน

- นางสาวกัษมาพร ปัญต๊ะบุตร ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป
- นางสาวอรไท สวัสดิชัยกุล ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ
- นายวิชชา ตรีสุวรรณ ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ
- นางสาวนราพร พรหมไกรวร ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร
- นางสาววนิดา ปานอุทัย ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์

บุคลากรประเภทอื่นๆ

- นางสาวเอสา ฝ่ายโรงงาน
- นางสาวอัญชนา ฝ่ายจัดเลี้ยง
- นางสาวเกียรติคุณ ฝ่ายการตลาด

วันศุกร์ที่ 28 มิถุนายน 2556

เวลา 08.30 – 10.30 น. คณะกรรมการประเมินฯสรุปผลการประเมินคุณภาพภายใน (ต่อ) **ณ ห้องประกันคุณภาพ ชั้น 3**

เวลา 10.30 – 12.00 น. คณะกรรมการประเมินฯรายงานสรุปผลการประเมินคุณภาพภายในด้วยวาจาให้ผู้บริหารและบุคลากรของสถาบันฯรับทราบ **ณ ห้องละอองฟ้า 305**

วิธีการดำเนินงาน

คณะกรรมการประเมินคุณภาพภายใน สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประจำปีการศึกษา 2555 ได้ศึกษารายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report - SAR) แบบเก็บข้อมูลดิบ และแบบเก็บข้อมูลพื้นฐาน (Common data set) ของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ตามผลการดำเนินงานในรอบปีการศึกษา 2555 ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2555 ถึง 31 พฤษภาคม 2556 และหลักฐานเพื่อการประเมินตามรายการที่ระบุไว้ในรายงานการประเมินตนเอง และได้รวบรวมข้อมูลเพิ่มเติมจากการเยี่ยมชม และการสัมภาษณ์

เกณฑ์การประเมิน

เกณฑ์การประเมินภาพรวมของทุกองค์ประกอบ และรายตัวบ่งชี้ มีคะแนนเต็ม 5 คะแนน ซึ่งเป็นการประเมินตามเกณฑ์ 5 คะแนน ส่วนการบรรลุเป้าหมาย และพัฒนาการ ไม่มีคะแนน สำหรับการแปลความหมายผลการประเมินตามเกณฑ์ 5 คะแนน ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 0.00 - 1.50	หมายถึง	การดำเนินงานต้องปรับปรุงเร่งด่วน
คะแนนเฉลี่ย 1.51 – 2.50	หมายถึง	การดำเนินงานต้องปรับปรุง
คะแนนเฉลี่ย 2.51 – 3.50	หมายถึง	การดำเนินงานระดับพอใช้
คะแนนเฉลี่ย 3.51 – 4.50	หมายถึง	การดำเนินงานระดับดี
คะแนนเฉลี่ย 4.51 – 5.00	หมายถึง	การดำเนินงานระดับดีมาก

สำหรับการประเมินคุณภาพภายในครั้งนี้ คณะกรรมการฯ ได้ดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดเพื่อให้หน่วยงานสามารถพัฒนาคุณภาพการดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง สอดรับกับนโยบายและสถานการณ์ที่

เปลี่ยนแปลงทั้งจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดสำหรับการพัฒนามหาวิทยาลัย

ผลการประเมินคุณภาพภายในตามองค์ประกอบคุณภาพ

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มีการดำเนินงานตามระบบและกลไกการประกันคุณภาพ 6 องค์ประกอบ และมีการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ประเมิน จำนวน 24 ตัวบ่งชี้ โดยหน่วยงานประเมินตนเอง มีคะแนนเฉลี่ย **4.71 ได้คุณภาพระดับดีมาก** ส่วนผลการประเมินของคณะกรรมการฯ มีคะแนนเฉลี่ย **4.51 ได้คุณภาพระดับดีมาก** โดยสามารถสรุปผลการดำเนินงานรายองค์ประกอบ ได้ตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ผลการประเมินคุณภาพภายในรายองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้		หน่วย	เป้าหมาย		ผลการดำเนินงาน ปี 2555				ผลการประเมิน (เต็ม 5)		หมายเหตุ
			2555	2556	ส.อาหาร		กรรมการ		ส.อาหาร	กรรมการ	
					ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)	ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)			
คะแนนเฉลี่ยภาพรวมตามตัวบ่งชี้ของ สถาบัน (บังคับ 24 ตัวบ่งชี้ +เพิ่ม 1 ตัวบ่งชี้)									4.73	4.53	
คะแนนเฉลี่ยภาพรวมตามตัวบ่งชี้ของ สถาบัน (บังคับ 24 ตัวบ่งชี้)									4.71	4.51	
องค์ประกอบที่ 1 ปรัชญา ปณิธาน วัตถุประสงค์ และแผนดำเนินการ 1 ตัวบ่งชี้									5.00	5.00	
1.1	กระบวนการพัฒนาแผน	ข้อ	8	8	8		8		5.00	5.00	
1.2	ผลการพัฒนาตามจุดเน้นจุดเด่นที่ส่งผลสะท้อนป็นเอกลักษณ์ของสถาบัน	ข้อ	5	5	5		5		5.00	5.00	
องค์ประกอบที่ 2 ภารกิจหลัก									4.58	4.51	
2.1	ระบบและกลไกการพัฒนางานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์	ข้อ	7	7	5		4		3.00	3.00	ขาดข้อที่ 3 การจัดการให้ความรู้ด้านจรรยาบรรณาแก่นักวิจัยประจำ
2.2	ระบบและกลไกการจัดการความรู้จากงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์	ข้อ	6	6	6		6		5.00	5.00	
2.3	เงินสนับสนุนงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ต่อจำนวนนักวิจัยประจำ	บาท	250,000	250,000	23,761,282.00 / 45.50	522,225.98	23,882,137.00 / 45.50	524,882.13	5.00	5.00	

ตัวบ่งชี้		หน่วย	เป้าหมาย		ผลการดำเนินงาน ปี 2555				ผลการประเมิน (เต็ม 5)		หมายเหตุ
			2555	2556	ส.อาหาร		กรรมการ		ส.อาหาร	กรรมการ	
					ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)	ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)			
2.4	ระบบและกลไกการบริการทางวิชาการแก่สังคม	ข้อ	4	5	4		3		4.00	3.00	ขาดข้อที่ 4, 5 การประเมินผลกับการวิจัย
2.5	กระบวนการบริการทางวิชาการให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม	ข้อ	5	5	3		3		3.00	3.00	
2.6	ร้อยละของนักวิจัยที่ทำหน้าที่สนับสนุนการเรียนการสอนต่อนักวิจัยทั้งหมด	ร้อยละ	30	30.00	19.00 / 41.50	45.78	19.00 / 41.50	45.78	5.00	5.00	
2.7	ระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ค่าเฉลี่ย	<=3.51	<=3.51	8,103.88 / 1,962	4.13	8,103.88 / 1,962.00	4.13	4.13	4.13	
2.8	งานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	ร้อยละ	30.00	30.00	17.25 / 51.50	33.50	21.75 / 51.50	42.2	5.00	5.00	

ตัวบ่งชี้		หน่วย	เป้าหมาย		ผลการดำเนินงาน ปี 2555				ผลการประเมิน (เต็ม 5)		หมายเหตุ
			2555	2556	ส.อาหาร		กรรมการ		ส.อาหาร	กรรมการ	
					ตัวตั้ง ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)	ตัวตั้ง ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)			
	จำนวนนักวิจัยทั้งหมด	คน			51.50		51.50				
	มีการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ/ระดับนานาชาติ หรือมีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI	ผลงาน			7	1.75	3	0.75			
	มีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติที่มีชื่อปรากฏอยู่ในประกาศของ สมศ.	ผลงาน			1	0.50	2	1.00			
	มีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่มีชื่อปรากฏอยู่ในประกาศของ สมศ.	ผลงาน				0.00	0	0.00			

ตัวบ่งชี้		หน่วย	เป้าหมาย		ผลการดำเนินงาน ปี 2555				ผลการประเมิน (เต็ม 5)		หมายเหตุ
			2555	2556	ส.อาหาร		กรรมการ		ส.อาหาร	กรรมการ	
					ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)	ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)			
	มีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลการจัดอันดับวารสาร SJR(SCImago Journal Rank: www.scimagojr.com) ในปีล่าสุดใน subject category ที่ตีพิมพ์ หรือมีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่มีชื่อปรากฏอยู่ในฐานข้อมูลสากล ISI และ Scopus	ผลงาน			15	15.00	20	20.00			
	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบันหรือจังหวัด	ผลงาน				0.00		0.00			
	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	ผลงาน				0.00		0.00			
	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	ผลงาน				0.00		0.00			

ตัวบ่งชี้		หน่วย	เป้าหมาย		ผลการดำเนินงาน ปี 2555				ผลการประเมิน (เต็ม 5)		หมายเหตุ
			2555	2556	ส.อาหาร		กรรมการ		ส.อาหาร	กรรมการ	
					ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)	ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)			
	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน	ผลงาน				0.00		0.00			
	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ	ผลงาน				0.00		0.00			
2.9	งานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	20	20	11.00 / 51.50	21.36	11.00 / 51.50	21.36	5.00	5.00	
	การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ	เรื่อง			5		4				
	การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย	เรื่อง			1		1				
	การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์	เรื่อง			5		6				
	การใช้ประโยชน์ทางอ้อมของงานสร้างสรรค์	เรื่อง			0		0				
2.10	ผลการนำความรู้และประสบการณ์จากการให้บริการวิชาการมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนและ/หรือการวิจัย	ร้อยละ	30	30	12.00 / 30.00	40.00	12.00 / 30.00	40.00	5.00	5.00	
	- ใช้การพัฒนาการเรียนการสอน	เรื่อง			6		6				

ตัวบ่งชี้		หน่วย	เป้าหมาย		ผลการดำเนินงาน ปี 2555				ผลการประเมิน (เต็ม 5)		หมายเหตุ
			2555	2556	ส.อาหาร		กรรมการ		ส.อาหาร	กรรมการ	
					ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)	ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)			
	- ใช้การพัฒนาการวิจัย	เรื่อง			6		6				
	- ใช้การพัฒนาการเรียนการสอนและการวิจัย	เรื่อง			0		0				
	- โครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการทั้งหมด	เรื่อง			30		30				
2.11	ผลการเรียนรู้และเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนหรือองค์กรภายนอก	ข้อ	5	5	5		5		5.00	5.00	
2.12	การพัฒนาสุนทรียภาพในมิติทางศิลปะและวัฒนธรรม	ข้อ	5	5	5		5		5.00	5.00	
2.13	ผลการชี้นำและ/หรือแก้ปัญหาสังคมในประเด็นที่ 1 ภายในสถาบัน (ด้านปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง)	ข้อ	4	5	4		4		5.00	5.00	
2.14	ผลการชี้นำและ/หรือแก้ปัญหาสังคมในประเด็นที่ 2 ภายนอกสถาบัน (เพื่อความกินดีอยู่ดีของชาติ)	ข้อ	4	4	4		4		5.00	5.00	

ตัวบ่งชี้		หน่วย	เป้าหมาย		ผลการดำเนินงาน ปี 2555				ผลการประเมิน (เต็ม 5)		หมายเหตุ
			2555	2556	ส.อาหาร		กรรมการ		ส.อาหาร	กรรมการ	
					ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)	ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)			
องค์ประกอบที่ 3 การบริหารและการจัดการ									**4.80**	**4.40**	
3.1	ภาวะผู้นำของคณะกรรมการประจำหน่วยงาน และผู้บริหารทุกระดับของหน่วยงาน	ข้อ	7	7	7		6		5.00	4.00	ขาดข้อที่ 4
3.2	การพัฒนาสถาบันสู่สถาบันเรียนรู้	ข้อ	5	5	5		5		5.00	5.00	
3.3	ระบบบริหารความเสี่ยง	ข้อ	6	6	6		5		5.00	4.00	ขาดข้อ 6
3.4	ระบบการพัฒนาบุคลากร	ข้อ	6	6	6		5		4.00	4.00	ขาดข้อที่ 5 จรรยาบรรณบุคลากร
3.5	ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาความรู้ และทักษะวิชาชีพที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ	ร้อยละ	80	80	143.50 / 166.00	86.45	143.50 / 166.00	86.45	5.00	5.00	
องค์ประกอบที่ 4 ระบบและกลไกการเงินและงบประมาณ									**5.00**	**4.00**	
4.1	ระบบและกลไกการเงินและงบประมาณ	ข้อ	7	7	7		6		5.00	4.00	ขาดข้อ 4

ตัวบ่งชี้		หน่วย	เป้าหมาย		ผลการดำเนินงาน ปี 2555				ผลการประเมิน (เต็ม 5)		หมายเหตุ
			2555	2556	ส.อาหาร		กรรมการ		ส.อาหาร	กรรมการ	
					ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)	ตัวตั้ง / ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือสัดส่วน)			
องค์ประกอบที่ 5 ระบบและกลไกการประกันคุณภาพ									**5.00**	**4.00**	
องค์ประกอบที่ 5 ระบบและกลไกการประกันคุณภาพ (2 ตัวบ่งชี้)									**5.00**	**4.50**	
5.1	ระบบและกลไกการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน	ข้อ	9	9	9		8		5.00	4.00	ขาดข้อที่ 5
5.2	ร้อยละของจำนวนโครงการพัฒนาวิชาการที่เพิ่มจากปีที่ผ่านมา	ร้อยละ	10		3.00 / 22.00	13.64	3.00 / 22.00	13.64	5.00	5.00	
องค์ประกอบที่ 6 การพัฒนาและปรับปรุงระบบดำเนินงาน									**5.00**	**5.00**	
6.1	ระดับความสำเร็จของการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการดำเนินงาน	ข้อ	5	5	5		5		5.00	5.00	

องค์ประกอบที่ 1 ปรัชญา ปณิธาน วัตถุประสงค์ และแผนดำเนินการ

การประเมินผลการดำเนินงานในภาพรวมของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร องค์ประกอบที่ 1 ปรัชญา ปณิธาน วัตถุประสงค์ และแผนดำเนินการ จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ พบว่า หน่วยงานประเมินตนเอง **มีคะแนนเฉลี่ย 5.00 ได้คุณภาพระดับดีมาก** และผลการประเมินของคณะกรรมการฯ **มีคะแนนเฉลี่ย 5.00 ได้คุณภาพระดับดีมาก** เช่นกัน

คณะกรรมการประเมินฯ มีการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา และข้อเสนอแนะ จากผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 1 ปรัชญา ปณิธาน วัตถุประสงค์ และแผนงานสรุปได้ดังนี้

จุดแข็ง

1. สถาบันมีปรัชญา ปณิธาน และวัตถุประสงค์ของการจัดตั้งหน่วยงานที่ชัดเจน

จุดที่ควรพัฒนา

1. การประชุมคณะกรรมการประจำหน่วยงาน ไม่ค่อยสม่ำเสมอ ทำให้ไม่สามารถใช้ประโยชน์จากข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการได้อย่างชัดเจน

ข้อเสนอแนะ

1. สถาบันควรจัดทำแผนดำเนินการในเชิงรุกและควรใช้ประโยชน์จากผลการประเมินนำมาประกอบแผนปฏิบัติการประจำปี
2. ควรมีการประสานงานให้มีการประชุมคณะกรรมการประจำหน่วยงาน อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อจะทำให้สามารถมีการปรับปรุงแผนปฏิบัติการตามข้อเสนอแนะของกรรมการ

องค์ประกอบที่ 2 ภารกิจหลัก

การประเมินผลการดำเนินงานภาพรวมของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร องค์ประกอบที่ 2 ภารกิจหลัก จำนวน 14 ตัวบ่งชี้ พบว่า หน่วยงานประเมินตนเอง **มีคะแนนเฉลี่ย 4.58 ได้คุณภาพระดับดีมาก** ส่วนผลการประเมินของคณะกรรมการฯ **มีคะแนนเฉลี่ย 4.51 ได้คุณภาพระดับดีมาก**

คณะกรรมการประเมินฯ มีการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา และข้อเสนอแนะ จากผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 2 ภารกิจหลัก สรุปได้ดังนี้

จุดแข็ง

1. มีผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่เป็นจำนวนมาก และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง
2. มีโครงการที่มีผลต่อการพัฒนาและเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนอย่างชัดเจน
3. มีความพร้อมในเรื่องบุคลากรวิจัย ครุภัณฑ์ และห้องปฏิบัติการ

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการบูรณาการงานวิจัยที่ตอบสนองต่อวิสัยทัศน์ของสถาบันให้เพิ่มขึ้น
2. ควรดำเนินการติดตามและประเมินผลของการจัดสรรงบประมาณเพื่อเป็นทุนวิจัยหรืองานสร้างสรรค์และการสนับสนุนพันธกิจด้านการวิจัยตามอัตลักษณ์ของสถาบัน

องค์ประกอบที่ 3 การบริหารและการจัดการ

การประเมินผลการดำเนินงานภาพรวมของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร องค์ประกอบที่ 3 การบริหารและการจัดการ จำนวน 5 ตัวบ่งชี้ พบว่า หน่วยงานประเมินตนเอง **มีคะแนนเฉลี่ย 4.80 ได้คุณภาพระดับดีมาก** ส่วนผลการประเมินของคณะกรรมการฯ **มีคะแนนเฉลี่ย 4.40 ได้คุณภาพระดับดี**

คณะกรรมการประเมินฯ มีการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา และข้อเสนอแนะ จากผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 3 การบริหารและจัดการ สรุปได้ดังนี้

จุดที่ควรพัฒนา

1. การนำผลการประเมินไปปรับปรุงการบริหารงานยังไม่ครอบคลุมในทุกด้าน
2. การให้ความรู้ด้านจรรยาบรรณแก่บุคลากรยังไม่ชัดเจนและไม่ครอบคลุมบุคลากรทุกกลุ่ม
3. ขาดการจัดประชุมบุคลากรอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปีการศึกษา

ข้อเสนอแนะ

1. ผู้บริหารควรนำผลการประเมินไปปรับปรุงการบริหารงานอย่างเป็นรูปธรรมในทุกๆด้าน
2. ควรเพิ่มรูปแบบการให้ความรู้ด้านจรรยาบรรณแก่บุคลากรและครอบคลุมทุกกลุ่ม
3. ผู้บริหารควรมีการจัดประชุมบุคลากรอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปีการศึกษา

องค์ประกอบที่ 4 การเงินและงบประมาณ

การประเมินผลการดำเนินงานภาพรวมของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร องค์ประกอบที่ 4 การเงินและงบประมาณ จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ พบว่า หน่วยงานประเมินตนเอง **มีคะแนนเฉลี่ย 5.00 ได้คุณภาพระดับดีมาก** ส่วนผลการประเมินของคณะกรรมการฯ **มีคะแนนเฉลี่ย 4.00 ได้คุณภาพระดับดี**

คณะกรรมการประเมินฯ มีการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา และข้อเสนอแนะ จากผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 4 การเงินและงบประมาณ สรุปได้ดังนี้

จุดที่ควรพัฒนา

1. แผนกลยุทธ์ทางการเงิน ปี 2556 – 2560 ยังไม่เป็นรูปธรรม
2. การจัดทำรายงานทางการเงินและนำเสนอต่อคณะกรรมการประจำหน่วยงานยังไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

ข้อเสนอแนะ

1. ควรเร่งรัดการจัดทำแผนกลยุทธ์ทางการเงิน ปี 2556 – 2560 อย่างเป็นรูปธรรม และเป็นเชิงรุกเพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป
2. ควรมีการจัดทำรายงานทางการเงินและนำเสนอต่อคณะกรรมการประจำหน่วยงานอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

แนวปฏิบัติที่ดี

1. มีการนำข้อมูลไปใช้วิเคราะห์รายรับ และค่าใช้จ่าย และวิเคราะห์สถานะทางการเงิน และความมั่นคงอย่างต่อเนื่อง

องค์ประกอบที่ 5 ระบบและกลไกการประกันคุณภาพ

การประเมินผลการดำเนินงานภาพรวมของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร องค์ประกอบที่ 5 ระบบและกลไกการประกันคุณภาพ จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ และตัวบ่งชี้อัตลักษณ์เพิ่มเติม จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ ได้ 5.00 คะแนน พบว่า หน่วยงานประเมินตนเอง **มีคะแนนเฉลี่ย 5.00 ได้คุณภาพระดับดีมาก** ส่วนผลการประเมินของคณะกรรมการฯ **มีคะแนนเฉลี่ย 4.00 ได้คุณภาพระดับดี**

คณะกรรมการประเมินฯ มีการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา และข้อเสนอแนะ จากผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 5 ระบบและกลไกการประกันคุณภาพ สรุปได้ดังนี้

จุดแข็ง

1. สถาบันมีกิจกรรมการสร้างเครือข่ายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการประกันคุณภาพระหว่างมหาวิทยาลัยที่เข้มแข็งและเป็นรูปธรรมอย่างต่อเนื่อง

ข้อเสนอแนะ

1. ควรแสดงเอกสารผลสรุปการเทียบเคียงผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ของแผนกลยุทธ์ทุกตัวบ่งชี้ที่สามารถเทียบเคียงได้ระหว่างผลการดำเนินงานในรอบปีที่ผ่านมากับผลการดำเนินงานในปัจจุบัน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงผลการดำเนินงานให้ดียิ่งขึ้น

องค์ประกอบที่ 6 การพัฒนาและปรับปรุงระบบดำเนินงาน

การประเมินผลการดำเนินงานภาพรวมของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร องค์ประกอบที่ 6 การพัฒนาและปรับปรุงระบบดำเนินงาน จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ พบว่า หน่วยงานประเมินตนเอง **มีคะแนนเฉลี่ย 5.00 ได้คุณภาพระดับดีมาก** และผลการประเมินของคณะกรรมการฯ **มีคะแนนเฉลี่ย 5.00 ได้คุณภาพระดับดีมาก** เช่นกัน

คณะกรรมการประเมินฯ มีการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา และข้อเสนอแนะ จากผลการดำเนินงานในองค์ประกอบที่ 6 การพัฒนาและปรับปรุงระบบดำเนินงาน สรุปได้ดังนี้

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการจัดทำกระบวนงานหลักด้านการวิจัยให้เป็นรูปธรรมและมีความชัดเจน
2. ควรใช้ข้อมูลตามความต้องการของผู้รับบริการเพื่อประกอบการจัดทำหรือทบทวนกระบวนการดำเนินงานหลัก

ภาคผนวก

ภาคผนวกที่ 1

ข้อมูลพื้นฐานผลการดำเนินงาน

ข้อมูลพื้นฐาน		หน่วย	ผลการดำเนินงาน ปี 2555	
			หน่วยงาน	กรรมการ
องค์ประกอบที่ 1 ปรัชญา ปณิธาน วัตถุประสงค์ และแผนดำเนินการ				
1	กระบวนการพัฒนาแผน	ข้อ	8	8
2	ผลการพัฒนาตามจุดเน้นจุดเด่นที่ส่งผลสะท้อนปีนเอกลักษณ์ของสถาบัน	ข้อ	5	5
องค์ประกอบที่ 2 ภารกิจหลัก				
3	ระบบและกลไกการพัฒนางานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์	ข้อ	5	4
4	ระบบและกลไกการจัดการความรู้จากงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์	ข้อ	6	6
5	เงินสนับสนุนงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์	บาท	522,225.98	524,882.13
6	ระบบและกลไกการบริการทางวิชาการแก่สังคม	ข้อ	4	3
7	กระบวนการบริการทางวิชาการให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม	ข้อ	3	3
8	จำนวนนักวิจัยที่ทำหน้าที่สนับสนุนการเรียนการสอน	คน		
9	ระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ค่าเฉลี่ย	4.13	4.13
10	งานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่	ร้อยละ	33.5	42.2
11	จำนวนนักวิจัยทั้งหมด	คน	51.5	51.5
12	จำนวนนักวิจัยประจำที่ปฏิบัติงานจริง (ไม่นับรวมผู้ลาศึกษาต่อ)	คน	45.5	45.5
13	จำนวนนักวิจัยประจำที่ลาศึกษาต่อ	คน	5	5
14	มีการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ/ระดับนานาชาติ หรือมีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI	ผลงาน	7	3
15	มีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติที่มีชื่อปรากฏอยู่ในประกาศของ สมศ.	ผลงาน	1	2
16	มีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่มีชื่อปรากฏอยู่ในประกาศของ สมศ.	ผลงาน	-	-
17	มีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลการจัดอันดับวารสาร SJR (SCImago Journal Rank: www.scimagojr.com) ในปีล่าสุดใน subject category ที่ตีพิมพ์ หรือมีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่มีชื่อปรากฏอยู่ในฐานข้อมูลสากล ISI และ Scopus	ผลงาน	15	20

ข้อมูลพื้นฐาน		หน่วย	ผลการดำเนินงาน ปี 2555	
			หน่วยงาน	กรรมการ
18	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบันหรือจังหวัด	ผลงาน	-	-
19	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	ผลงาน	-	-
20	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	ผลงาน	-	-
21	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน	ผลงาน	-	-
22	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ	ผลงาน	-	-
23	จำนวนนักวิจัยประจำที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพด้านงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์	คน	46	46
24	จำนวนนักวิจัยประจำที่ได้รับความรู้ด้านจรรยาบรรณการวิจัย	คน	46	46
25	จำนวนผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่มีการยื่นการจดทะเบียนสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตร	ผลงาน	-	-
26	จำนวนเงินสนับสนุนงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์จากภายในสถาบัน	บาท	21.55	21.55
27	จำนวนเงินสนับสนุนงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์จากภายนอกสถาบัน	บาท		
28	งานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์	เรื่อง	11	11
29	การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ	เรื่อง	5	4
30	การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย	เรื่อง	1	1
31	การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์	เรื่อง	5	6
32	การใช้ประโยชน์ทางอ้อมของงานสร้างสรรค์	เรื่อง	0	0
33	ผลการนำความรู้และประสบการณ์จากการให้บริการวิชาการมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนและ/หรือการวิจัย	ร้อยละ	40	40
34	- ใช้การพัฒนาการเรียนการสอน	เรื่อง	6	6
35	- ใช้การพัฒนาการวิจัย	เรื่อง	6	6
36	- ใช้การพัฒนาการเรียนการสอนและการวิจัย	เรื่อง	0	0
37	- โครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการทั้งหมด	เรื่อง	30	30
38	ผลการเรียนรู้และเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนหรือองค์กรภายนอก	ข้อ	5	5
39	การพัฒนาสุนทรียภาพในมิติทางศิลปะและวัฒนธรรม	ข้อ	5	5
40	ผลการชี้นำและ/หรือแก้ปัญหาสังคมในประเด็นที่ 1 ภายในสถาบัน (ด้านปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง)	ข้อ	4	4

ข้อมูลพื้นฐาน		หน่วย	ผลการดำเนินงาน ปี 2555	
			หน่วยงาน	กรรมการ
41	ผลการชี้นำและ/หรือแก้ปัญหาสังคมในประเด็นที่ 2 ภายนอกสถาบัน (เพื่อความกินดีอยู่ดีของชาติ)	ข้อ	4	4
องค์ประกอบที่ 3 การบริหารและการจัดการ				
42	ภาวะผู้นำของคณะกรรมการประจำหน่วยงาน และผู้บริหารทุกระดับของหน่วยงาน	ข้อ	7	6
43	การพัฒนาสถาบันสู่สถาบันเรียนรู้	ข้อ	5	5
44	ระบบบริหารความเสี่ยง	ข้อ	6	5
45	ระบบการพัฒนาบุคลากร	ข้อ	6	5
46	จำนวนบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาความรู้ และทักษะวิชาชีพที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ	คน	143.5	143.5
47	จำนวนบุคลากรทั้งหมด	คน	166	166
48	จำนวนบุคลากรประจำที่ปฏิบัติงานจริง (ไม่นับรวมผู้ลาศึกษาต่อ)	คน	194	194
49	จำนวนบุคลากรประจำที่ลาศึกษาต่อ	คน	6	6
องค์ประกอบที่ 4 ระบบและกลไกการเงินและงบประมาณ				
50	ระบบและกลไกการเงินและงบประมาณ	ข้อ	7	6
องค์ประกอบที่ 5 ระบบและกลไกการประกันคุณภาพ				
51	ระบบและกลไกการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน	ข้อ	9	8
องค์ประกอบที่ 6 การพัฒนาและปรับปรุงระบบดำเนินงาน				
52	ระดับความสำเร็จของการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการดำเนินงาน	ข้อ	5	5

ภาคผนวกที่ 2
ข้อมูลการสัมภาษณ์

ข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้รับบริการ จำนวน 4 คน

1. รับทราบข้อมูลจากคำแนะนำของลูกค้า
2. ความรวดเร็วในการให้บริการเป็นไปตามระยะเวลาที่กำหนด และมีความพึงพอใจต่อการให้บริการ
3. การสั่งซื้อผลิตภัณฑ์โปรตีนเกษตร ในระยะแรกกำลังการผลิตเป็นไปตามความต้องการของลูกค้าแต่ในระยะหลังทางสถาบันมีการวางแผนการผลิตเอง เพื่อให้เป็นไปตามความต้องการของลูกค้าและตลาดมากขึ้นโดยเฉพาะในช่วงเทศกาลกินเจ และทางสถาบันควรมีบริการเสริมในเรื่องการจัดส่งเพิ่มเติม
4. สถาบันมีการกำหนดราคาขายที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับจำนวนที่สั่งซื้อ เช่น ถ้าสั่งซื้อเป็นจำนวนมากราคาจะถูกกว่าการสั่งในปริมาณน้อย และขนาดของผลิตภัณฑ์มีความหลากหลาย
5. โปรตีนเกษตร เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และในด้านคุณภาพยังเป็นที่ 1 ในสายตาของผู้ประกอบการ ดังนั้นควรมีการวางแผนการตลาดที่ดีเนื่องจากในปัจจุบันมีตลาดคู่แข่งมากขึ้น เช่น ควรมีการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เป็นต้น
6. การให้บริการ เมื่อเทียบกับบริษัทเอกชนจะสะดวกรวดเร็วกว่า แต่ค่าใช้จ่ายบางอย่างแพงกว่า แต่ก็เลือกใช้บริการที่สถาบันฯ เพราะสามารถขอรับ อย. ได้เลย
7. การวิเคราะห์ผลในห้องปฏิบัติการ ไม่เป็นไปตามกำหนดระยะเวลา
8. มีความพึงพอใจต่อหลักสูตรการอบรม และได้รับความรู้ที่ดี ราคาค่าอบรมไม่แพงอยู่ในเกณฑ์ที่รับได้ และมีเจ้าของธุรกิจ ผู้ประกอบการมาเข้าร่วมอบรม โดยมีวิทยากรซึ่งเป็นเชฟที่มีชื่อเสียง
9. สิ่งที่เหนือความคาดหวัง คือสามารถให้บริการนอกเวลาและวันหยุดราชการได้

นักวิจัย 5 คน

1. นักวิจัยเข้าใหม่ มีความพอใจในการทำงาน และควรจัดให้มีนักวิจัยพี่เลี้ยง โดยที่นักวิจัยรุ่นน้องสามารถเลือกนักวิจัยรุ่นพี่ที่ตนเองอยากมีปฏิสัมพันธ์ด้วยได้
2. พนักงานที่มีอายุงานเฉลี่ย 2-7 มีความพึงพอใจในการทำงาน เพราะที่สถาบันฯ ให้โอกาสในการทำงานได้อย่างเต็มศักยภาพ และให้โอกาสในการเพิ่มพูนความรู้
3. อนาคตของสถาบันฯ ที่บุคลากรอยากเห็น คือการที่สถาบันมีความมุ่งหวังในการพัฒนางานวิจัยหรือนวัตกรรมที่สนับสนุนให้เกิดงานวิจัยที่สามารถช่วยเหลือภาครัฐ เอกชน ได้ หรือควรมีความร่วมมือระหว่างภายในและภายนอกสถาบันให้มากยิ่งขึ้น
4. สถาบันฯ ควรพัฒนานวัตกรรมและงานวิจัยให้มีความโดดเด่นามวิสัยทัศน์ที่ตั้งไว้

5. ควรมีการสร้างเครือข่ายทั้งภายในและภายนอกสถาบันให้มากยิ่งขึ้น
6. จุดที่ควรพัฒนาในความเห็นของนักวิจัย
    - ควรจะมีห้องพยาบาลภายในสถาบันฯ
    - เพิ่มอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำวิจัย และเพิ่มบุคลากรด้านวิจัย
    - เป็นผู้นำทางด้านนวัตกรรมอาหาร และควรมีการทดสอบความรู้โดยมีการตรวจสอบความรู้ก่อนที่จะถ่ายทอดความรู้นั้นๆ
    - เครื่องมือไม่เพียงพอ และบุคลากรมีจำนวนน้อย
    - สร้างความเข้มแข็งภายในองค์กร โดยการบูรณาการระหว่างสาขาให้มากยิ่งขึ้น

หัวหน้าฝ่าย 4 คน

1. อยากให้สถาบันพัฒนาอย่างไร
    - เรื่องการหารายได้เข้าสถาบัน ควรมีการพัฒนาการให้บริการที่ดีกว่านี้ และถือว่าเป็นโอกาสที่ดีเพราะหน่วยงานอื่นในมหาวิทยาลัยยังไม่มี มีการใช้ทรัพยากรที่คุ้มค่า และสามารถอยู่ได้ด้วยตนเอง
    - ควรมีระบบที่เอื้อต่อการทำงาน เริ่มตั้งแต่ครัว และห้องทำงานอื่นๆ
    - สถาบันฯ สมารถให้บริการนอกเวลาราชการได้
    - ปัญหาในการทำงานคือ บุคลากรติดระบบราชการ การทำงานต้องทำงานในเวลาราชการเท่านั้น ใช้ถึงแม้จะการให้ OT ก็ยังไม่มีใครอยากทำ
    - อยากให้สถาบันเดินตามวิสัยทัศน์ของสถาบันได้อย่างแท้จริง ปัจจุบันยังไม่เพียงพอ แต่ที่พึงทางวิชาการเข้มแข็ง แต่ยังขาดผลงานวิจัยหรือนวัตกรรมทางอาหาร
    - อยากให้สถาบันได้รับรางวัลและเงินทุน เพิ่มมากขึ้น และการตีพิมพ์ผลงานควรมีความโดดเด่นมากกว่านี้ ทั้งนี้เนื่องจากปัจจุบันการหาแหล่งทุนค่อนข้างยาก และต้องอาศัยความสนิทหรือมีผู้เชี่ยวชาญที่มีชื่อเสียงมากพอจึงจะได้รับการสนับสนุน
    - อยากให้ศูนย์วิเคราะห์มีความเข้มแข็งทางวิชาการ และมีความน่าเชื่อถือ มีการทำงานที่เร็วรวดถึงแม้จะยังขาดอุปกรณ์เครื่องมือ และกำลังคน
2. หากออกนอกระบบ
    - คิดว่าสามารถออกนอกระบบได้ เนื่องจากมหาวิทยาลัยมีศักยภาพสูง
    - บุคลากรทุกคนควรทำหน้าที่ของตนเองอย่างเต็มความสามารถ เพื่อช่วยขับเคลื่อนงานให้ดียิ่งขึ้น
    - การเขียนเสนอโครงการวิจัยบางครั้งไม่ผ่าน
    - ควรมีการเปรียบเทียบผลการดำเนินงานของหน่วยงานที่มีภารกิจใกล้เคียงกัน

- มีความเชื่อมั่นในบุคลากรว่ามีศักยภาพในการทำงานสูง แต่สถาบันควรกำหนดนโยบายการขับเคลื่อนให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น

บุคลากร 3 คน

1. ความต้องการอยากให้หน่วยงานพัฒนา
   - การนำเทคโนโลยีใหม่ๆเข้ามาใช้มากขึ้น เนื่องจากเครื่องมือมีน้อย และค่อนข้างเก่า
   - การปรับปรุงห้องครัว (พื้นลื่น) และมีเครื่องมือที่ทันสมัย เป็นต้น
   - เจ้าหน้าที่ส่วนใหญ่ต้องทำงานตลอด ไม่ค่อยได้ออกไปพัฒนาตนเอง
   - มีความภาคภูมิใจมากที่ได้อยู่การตลาด ถึงแม้ว่าสถาบันฯ เป็นเพียงหน่วยงานเล็กๆแต่สามารถหารายได้ให้สถาบันฯ เป็นจำนวนมาก และให้ผู้ที่มีความชำนาญการมาช่วยในการให้ข้อเสนอแนะและสร้างความคิดใหม่ๆ ให้มากยิ่งขึ้น เช่น การออกแบบผลิตภัณฑ์ การตลาดและอื่นๆ เป็นต้น
2. ความคาดหวังต่อสถาบัน
   - ควรมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆและมีการผลิตที่มีประสิทธิภาพ ทำให้สามารถแข่งขันได้กับบริษัทเอกชนได้
   - ความมั่นคงในตำแหน่งหน้าที่การงาน

ภาคผนวกที่ 3

ภาพกิจกรรม

คณะกรรมการประเมินฯ พบผู้บริหารหน่วยงาน
วันที่ 27 มิถุนายน 2556

ผู้บริหารหน่วยงาน รายงานผลการดำเนินงาน
วันที่ 27 มิถุนายน 2556

คณะกรรมการประเมินฯ ตรวจเอกสารหลักฐาน
วันที่ 27 มิถุนายน 2556

คณะกรรมการประเมินฯ สัมภาษณ์ผู้ใช้บริการหน่วยงาน
วันที่ 27 มิถุนายน 2556

คณะกรรมการประเมินฯ สัมภาษณ์นักวิจัย
วันที่ 27 มิถุนายน 2556

คณะกรรมการประเมินฯ สัมภาษณ์บุคลากร
วันที่ 27 มิถุนายน 2556

ภาพกิจกรรม (ต่อ)

คณะกรรมการฯ ตรวจเยี่ยมชมหน่วยงาน
วันที่ 27 มิถุนายน 2556

คณะกรรมการฯ ตรวจเยี่ยมชมหน่วยงาน
วันที่ 27 มิถุนายน 2556

คณะกรรมการฯ ตรวจเยี่ยมหน่วยงาน
วันที่ 27 มิถุนายน 2556

คณะกรรมการฯ สรุปผลการประเมินฯ
วันที่ 28 มิถุนายน 2556

คณะกรรมการประเมินฯ รายงานสรุปผลการประเมินคุณภาพภายในให้ผู้บริหารและบุคลากรรับทราบ วันที่ 28 มิถุนายน 2556

คณะกรรมการประเมินฯ ถ่ายภาพร่วมกับผู้บริหารและบุคลากรของหน่วยงาน
วันที่ 28 มิถุนายน 2556