



รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร
ปีการศึกษา ๒๕๕๘

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๕๔)
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

วันที่ประเมิน ๒๒ สิงหาคม ๒๕๕๙



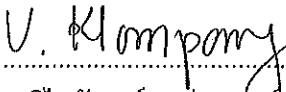
รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร
ปีการศึกษา ๒๕๕๘

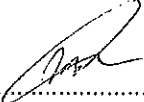
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๕๔)
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

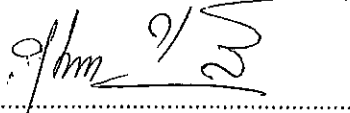
วันที่ประเมิน ๒๒ สิงหาคม ๒๕๕๘

รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

รายนามคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ลงนาม..... ประธานกรรมการ
(ดร.วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์)

ลงนาม..... กรรมการ
(นางสาวนุชานฎา นิลอ)

ลงนาม..... กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุมนา ปาระรัตน์)

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	๑
บทนำ	๓
ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ	๔
การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร	๖
จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ	๗
ภาคผนวก	๑๐

บทสรุปผู้บริหาร

ผลการประเมินในภาพรวมทั้ง ๖ องค์ประกอบ ๑๓ ตัวบ่งชี้ พบว่าหลักสูตรฯ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๒.๗๓ อยู่ในระดับคุณภาพปานกลาง โดยด้านปัจจัยนำเข้า (Input) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๒.๔๓ อยู่ในระดับคุณภาพปานกลาง ด้านกระบวนการ (Process) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๒.๖๓ อยู่ในระดับคุณภาพปานกลาง และด้านผลผลิต (Output) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๔๘ อยู่ในระดับดี โดยมีค่าคะแนนในแต่ละองค์ประกอบดังนี้

องค์ประกอบที่ ๑ : การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรเป็นไปตามมาตรฐานกรอบคุณวุฒิ

สรุปจุดแข็ง

มีอาจารย์ที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์ตามหลักเกณฑ์ทั้ง ๕ คน

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

-

องค์ประกอบที่ ๒ : บัณฑิต

ผลการประเมิน : ๓.๔๘ ระดับคุณภาพดี

สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

-

องค์ประกอบที่ ๓ : นักศึกษา

ผลการประเมิน : ๒.๐๐ ระดับคุณภาพน้อย

สรุปจุดแข็ง

- ยังไม่มี

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

- พัฒนากระบวนการรับนักศึกษาเพื่อให้ได้นักศึกษาตามคุณสมบัติและจำนวนตามแผนการรับนักศึกษา
- ส่งเสริมและพัฒนาให้นักศึกษาให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ โดยจัดทำกิจกรรมหรือโครงการที่เสริมทักษะการเรียนรู้ทั้ง ๔ กลุ่มหลัก

องค์ประกอบที่ ๔ : อาจารย์

ผลการประเมิน : ๓.๐๐ ระดับคุณภาพปานกลาง

สรุปจุดแข็ง

มีอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

- ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิที่สูงขึ้น

องค์ประกอบที่ ๕ : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

ผลการประเมิน : ๒.๖๓ ระดับคุณภาพปานกลาง

สรุปจุดแข็ง

- มีระบบและกลไกของสาระรายวิชาในหลักสูตร การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

๑. ดำเนินการตามระบบอย่างเป็นรูปธรรม เห็นผลได้ชัดเจนตามกระบวนการจัดการเรียนการสอน
๒. ควรมีการประเมินกระบวนการดำเนินงานให้ครบทุกด้านเพื่อไปสู่แผนการปรับปรุงและการดำเนินการที่ดี

องค์ประกอบที่ ๖ : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการประเมิน : ๒.๐๐ ระดับคุณภาพน้อย

สรุปจุดแข็ง

-

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

๑. ควรมีการประเมินระบบและกลไกสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เห็นผลอย่างเป็นรูปธรรมเพื่อนำไปสู่การพัฒนาสิ่งสนับสนุนให้มีความเพียงพอต่อความต้องการของนักศึกษาในปีการศึกษาถัดไป

แนวทางพัฒนาเร่งด่วน ๓ – ๕ ข้อ

๑. เร่งพัฒนากระบวนการรับนักศึกษาเพื่อให้ได้จำนวนนักศึกษาตามแผนการรับ
๒. ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิที่สูงขึ้น

บทนำ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประมง เปิดสอนครั้งแรกเมื่อ ปีการศึกษา ๒๕๓๙ ได้มีการปรับปรุงหลักสูตรครั้งที่ ๑ เมื่อปี ๒๕๔๗ ปรับปรุงหลักสูตรครั้งที่ ๒ เมื่อปี ๒๕๕๑ และเปิดรับนักศึกษาเรื่อยมาจนในปี พ.ศ. ๒๕๕๔ ได้มีการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประมง (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๕๑) เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๕๔) เพื่อให้หลักสูตรมีความครอบคลุม ทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาทาง ด้านอุตสาหกรรมอาหารของประเทศที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว สามารถตอบสนองต่อความต้องการด้านกำลังคนที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจอาหารของประเทศ เพื่อรองรับการขยายตัวของธุรกิจ ซึ่งนำไปสู่การพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคม

การดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอน โดยมีการกำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชา ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นหรือหลักสูตรหรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริหารจัดการการเรียนการสอนให้มีผลมาตรฐานการเรียนรู้เป็นไปตามที่ระบุในหลักสูตร รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์ ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของวิชาและรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เพื่อเป็นมาตรฐานในการติดตามและ ประเมินคุณภาพการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ อันจะส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิตตามอัตลักษณ์ นั่นคือ “บัณฑิตนักปฏิบัติ”

ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตารางที่ ๑ ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง ตัวหาร	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน	
องค์ประกอบที่ ๑ การกำกับมาตรฐาน					
ตัวบ่งชี้ ๑.๑ การบริหารจัดการหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดย สกอ.	ผ่าน	ผ่าน			ได้มาตรฐาน
ระดับปริญญาตรี					
๑. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน	ผ่าน			
๒. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน	ผ่าน			
๑๑. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน	ผ่าน		✓	
องค์ประกอบที่ ๒ บัณฑิต					
ตัวบ่งชี้ ๒.๑ คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	๔.๐๐	๑๔.๘๘	๔.๙๖	๔.๙๖	ดีมาก
		๓			
ตัวบ่งชี้ ๒.๒ (ปริญญาตรี) บัณฑิตปริญญาตรีที่ได้อ่านทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน ๑ ปี	ร้อยละ ๗๐	๓.๐๐	๓.๐๐	๓.๐๐	ปานกลาง
		๑			
องค์ประกอบที่ ๓ นักศึกษา					
ตัวบ่งชี้ ๓.๑ การรับนักศึกษา	๓.๐๐			๒.๐๐	น้อย
ตัวบ่งชี้ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนาการศึกษา	๒.๐๐			๒.๐๐	น้อย
ตัวบ่งชี้ ๓.๓ ผลที่เกิดกับนักศึกษา	๒.๐๐			๒.๐๐	น้อย
องค์ประกอบที่ ๔ อาจารย์					
ตัวบ่งชี้ ๔.๑ การบริหารและพัฒนาอาจารย์	๓.๐๐			๑.๐๐	น้อย
ตัวบ่งชี้ ๔.๒ คุณภาพอาจารย์	๕.๐๐			๕.๐๐	ดีมาก

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน	
		ตัวหาร			
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๑ ร้อยละของ อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มี คุณวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ ๒๐	๑	ร้อยละ ๒๐.๐๐	๕.๐๐	ดีมาก
		๕			
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๒ ร้อยละของ อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ ๘๐	๔	ร้อยละ ๘๐.๐๐	๕.๐๐	ดีมาก
		๕			
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๓ ผลงาน วิชาการของอาจารย์ประจำ หลักสูตร	ร้อยละ ๒๐	๓.๒๐	ร้อยละ ๖๔.๐๐	๕.๐๐	ดีมาก
		๕			
ตัวบ่งชี้ ๔.๓ ผลที่เกิดกับ อาจารย์	๓.๐๐			๓.๐๐	น้อย
องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน					
ตัวบ่งชี้ ๕.๑ สารของ รายวิชาในหลักสูตร	๓.๐๐			๒.๐๐	น้อย
ตัวบ่งชี้ ๕.๒ การวางระบบ ผู้สอนและกระบวนการ จัดการเรียนการสอน	๓.๐๐			๒.๐๐	น้อย
ตัวบ่งชี้ ๕.๓ การประเมิน ผู้เรียน	๓.๐๐			๒.๐๐	น้อย
ตัวบ่งชี้ ๕.๔ ผลการ ดำเนินงานหลักสูตรตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ร้อยละ ๘๐	๙	ร้อยละ ๙๐	๔.๕๐	ดีมาก
		๑๐			
องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					
ตัวบ่งชี้ ๖.๑ สิ่งสนับสนุน การเรียนรู้	๒.๐๐			๒	น้อย
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้				๒.๗๓	ปานกลาง

ตารางที่ ๒ การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวป่งชี้	I	P	O	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน ๐.๐๑-๒.๐๐ ระดับคุณภาพน้อย ๒.๐๑-๓.๐๐ ระดับคุณภาพปานกลาง ๓.๐๑-๔.๐๐ ระดับคุณภาพดี ๔.๐๑-๕.๐๐ ระดับคุณภาพดีมาก
๑	ผ่านการประเมิน						หลักสูตรได้มาตรฐาน
๒	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวป่งชี้ในองค์ประกอบที่ ๒-๖	๒	-	-	๓.๙๘	๓.๙๘	ระดับคุณภาพดี
๓		๓	๒.๐๐	-	-	๒.๐๐	ระดับคุณภาพน้อย
๔		๓	๓.๐๐	-	-	๓.๐๐	ระดับคุณภาพปานกลาง
๕		๔	๒.๐๐	๒.๘๓	-	๒.๖๓	ระดับคุณภาพปานกลาง
๖		๑	-	๒.๐๐	-	๒.๐๐	ระดับคุณภาพน้อย
รวม		๑๓	๗	๔	๒		
ผลการประเมิน			๒.๔๓	๒.๖๓	๓.๙๘	๒.๗๓	ระดับคุณภาพปานกลาง

จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ

๑. ผลการสัมภาษณ์ประธานหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
๑. อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ	๑. ส่งเสริมให้อาจารย์ทำวิจัยและลาศึกษาต่อในระดับคุณวุฒิที่สูงขึ้น
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑. กระบวนการรับนักศึกษาให้เป็นไปตามแผน ๒. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๑. ประเมินกระบวนการรับเพื่อหาวิธีการได้มาซึ่งนักศึกษาตามแผนการรับ ๒. จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้เพียงพอต่อความต้องการของนักศึกษา

๒. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษาปัจจุบัน

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
-	-

๓. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนผู้สำเร็จการศึกษา ยังไม่มีผู้ใช้บัณฑิต เนื่องจากรับนักศึกษาเป็นปีแรก

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

๔. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนผู้ประกอบการ/นายจ้าง ยังไม่นายจ้าง เนื่องจากรับนักศึกษาเป็นปีแรก

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

ผลการประเมินในภาพรวมของแต่ละองค์ประกอบคุณภาพ

องค์ประกอบที่ ๑ การกำกับมาตรฐาน (หมวด ๑)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
๑. หลักสูตรเป็นไปตามมาตรฐานกรอบคุณวุฒิ	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

องค์ประกอบที่ ๒ บัณฑิต (หมวด ๓)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

องค์ประกอบที่ ๓ นักศึกษา (หมวด ๓)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑. พัฒนาระบบการรับนักศึกษาเพื่อให้ได้ นักศึกษาตามคุณสมบัติและจำนวนตามแผนการรับ นักศึกษา ๒. ส่งเสริมและพัฒนาให้นักศึกษาให้มีทักษะการเรียนรู้ ในศตวรรษที่ ๒๑ โดยจัดทำกิจกรรมหรือโครงการที่ เสริมทักษะการเรียนรู้ทั้ง ๔ กลุ่มหลัก	

องค์ประกอบที่ ๔ อาจารย์ (หมวด ๒)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
๑. มีอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑. ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิที่ สูงขึ้น	

องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน (หมวด ๔)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
๑. มีระบบและกลไกของสาระรายวิชาในหลักสูตร การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียน การสอน	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑. ดำเนินการตามระบบอย่างเป็นรูปธรรม เห็น ผลได้ชัดเจนตามกระบวนการจัดการเรียนการสอน ๒. ควรมีการประเมินกระบวนการดำเนินงานให้ครบ ทุกด้านเพื่อไปสู่แผนการปรับปรุงและการดำเนินที่ดี	

องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (หมวด ๕)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑. ควรมีการประเมินระบบและกลไกสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้ที่เห็นผลอย่างเป็นรูปธรรมเพื่อนำไปสู่การ พัฒนาสิ่งสนับสนุนให้มีความเพียงพอต่อความ ต้องการของนักศึกษาในปีการศึกษาถัดไป	

ภาคผนวก



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

กำหนดการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร (ป.ตรี)

ณ ห้องประชุมสำนักงานคณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง

วันจันทร์ที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๕๘

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	- เตรียมความพร้อมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน
๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	- เปิดประชุม - ประธานผู้ประเมินชี้แจงวัตถุประสงค์ในการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน แนะนำสมาชิก และชี้แจงตารางตรวจประเมิน
๐๙.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	- สัมภาษณ์ - ประธานหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร - ตรวจสอบหลักฐานต่าง ๆ ที่หลักสูตรจัดเตรียมไว้
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- สัมภาษณ์ - ตัวแทนนักศึกษาปัจจุบัน (นางสาวชนิษฐา บัวทอง เบอร์โทรศัพท์ ๐๖๒-๕๖๙-๖๔๙๙) - ตัวแทนผู้สำเร็จการศึกษา (นางสาวอารีรัตน์ เสนทรัพย์ เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๘-๘๓๘-๑๗๖๕) - ตัวแทนผู้ประกอบการ/นายจ้าง (คุณจิราพร แซ่หลี่ บริษัท D&G Food Supply เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๑-๐๘๖-๕๐๔๙)
๑๕.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	สรุปผลการประเมินโดยคณะกรรมการผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

: พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐-๑๐.๔๕ น. และ เวลา ๑๔.๓๐-๑๔.๔๕ น.

