

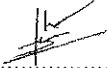


รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร
ปีการศึกษา 2558

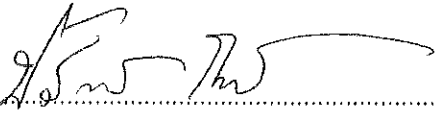
ชื่อหลักสูตร หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

รายนามคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร
ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘ หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ลงนาม..........ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ผกามาศ ปุรินทรภิบาล)

ลงนาม..........กรรมการ
(นายศิววงศ์ เพชรจุล)

ลงนาม..........กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวปรัดณี กายพันธ์)

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	๔
บทนำ	๗
ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ	๘
การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร	๑๐
จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ	๑๑

บทสรุปผู้บริหาร

สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

หลักสูตรอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มีการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรจากผลการดำเนินงานประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘ ตั้งแต่วันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๕๘ - ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๕๙ โดยได้รับการตรวจประเมินเมื่อวันที่ ๒๓ สิงหาคม ๒๕๕๙ โดยมีคะแนนในการประเมินโดยภาพรวมได้เท่ากับ ๒.๙๕ ซึ่งมีคุณภาพในระดับปานกลาง โดยมีการประเมินจำนวน ๖ องค์ประกอบ คือ องค์ประกอบที่ ๑: การกำกับมาตรฐาน องค์ประกอบที่ ๒: บัณฑิต องค์ประกอบที่ ๓: นักศึกษา องค์ประกอบที่ ๔: อาจารย์ องค์ประกอบที่ ๕: หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน และองค์ประกอบที่ ๖: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรผ่านได้มาตรฐาน

สรุปจุดแข็ง

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

1. ควรจัดทำแผนรองรับอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าสู่วาระเกษียณ

องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

ผลการดำเนินงาน 4.29 ผลการดำเนินงานมีคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก

สรุปจุดแข็ง

1. วิชาชีพยังเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน

องค์ประกอบที่ 3: นักศึกษา

ผลการดำเนินงาน 2.00 ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพน้อย

สรุปจุดแข็ง

1. หลักสูตรได้รับการยอมรับทำให้มีผู้มาสมัครเรียนมากกว่าจำนวนแผนรับ

จุดที่ควรพัฒนา

1. รูปแบบการประเมินความพึงพอใจควรสะท้อนให้ทราบได้ถึงปัญหาเพื่อจะได้นำไปทบทวนแก้ไข

ปรับปรุง

แนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

1. การประเมินความพึงพอใจสามารถทำได้มากกว่า หนึ่งช่องทาง
องค์ประกอบที่ 4: อาจารย์

ผลการดำเนินงาน 2.69 ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพปานกลาง

สรุปจุดแข็ง

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

1. ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีผลงานทางวิชาการ

องค์ประกอบที่ 5: หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน..

ผลการดำเนินงาน 3.67 ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพดี

จุดที่ควรพัฒนาและ

1. การประเมินผู้เรียนที่สามารถสะท้อนให้ทราบถึงจุดที่ควรพัฒนาของผู้เรียน

แนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

1. กำหนดแนวทางประเมินเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าว

องค์ประกอบที่ 6: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน 3.00 ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับปานกลาง

สรุปจุดแข็ง

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

แนวทางพัฒนาเร่งด่วน 3 – 5 ข้อ

1. ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร
2. หลักสูตรที่ได้รับการปรับปรุงศาสตร์ให้ทันสมัย
3. คุณภาพนักศึกษา ได้แก่ ทักษะทางภาษาอังกฤษ บุคลิกภาพความเชื่อมั่นในตนเอง เป็นต้น

บทนำ

ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2555) ปรับปรุงจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2551) เริ่มดำเนินการใช้หลักสูตรในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2555

สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 13/2554

วันที่ 7 พฤศจิกายน 2554

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 10/2554

วันที่ 23 ธันวาคม 2554

ซึ่งจำเป็นต้องมีแนวทาง และจุดมุ่งหมายให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาของชาติ และสอดคล้องกับสภาพสังคม เศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไป เพื่อให้การเรียนการสอนมีการพัฒนา และมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เนื่องจากปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจทางสังคม ตลาดแรงงาน มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ให้ความสำคัญกับการพัฒนาหลักสูตรให้ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีมาอย่างต่อเนื่อง จึงได้จัดให้มีการปรับปรุงหลักสูตรขึ้นในปีพุทธศักราช 2555 เพื่อให้ทันสมัยและตอบสนองต่อความต้องการของสังคมทั้งในปัจจุบันและอนาคตที่มีการเปลี่ยนแปลงมาก

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีการพัฒนาหลักสูตรเพื่อผลิตบัณฑิตให้สอดคล้องกับการพัฒนาธุรกิจและงานบริการต่างๆ ทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติด้านวิชาชีพในการดำเนินธุรกิจที่มีคุณธรรม จริยธรรมตามมาตรฐานคุณภาพบัณฑิตของมหาวิทยาลัย มีความรู้ความสามารถในการดำเนินการจัดการด้านอาหารและโภชนาการ สามารถบริการและถ่ายทอดความรู้ ประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง สามารถปฏิบัติงานและสร้างงานเพื่อพัฒนาสังคม ซึ่งสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยเน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติระดับอุดมศึกษา ให้มีความรู้ที่รู้จริง และมีความพร้อมเข้าสู่อาชีพ สามารถสร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมสู่การผลิต การบริการที่สามารถถ่ายทอดและสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการให้บริการวิชาการกับสังคม

หลักสูตรฉบับนี้ประกอบด้วยข้อมูลทั่วไป ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ โครงสร้างของหลักสูตร ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา การพัฒนาอาจารย์ การประกันคุณภาพหลักสูตร การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรฉบับนี้ จะสามารถนำไปใช้ในการเรียนการสอนได้สอดคล้องกับปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลิตบัณฑิตออกสู่ตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และตรงตามวัตถุประสงค์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตารางที่ 1 ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนนประเมิน	
		ตัวหาร			
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน					
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.			ผ่าน		ได้มาตรฐาน
ระดับปริญญาตรี					
1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร			ผ่าน		
2. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร			ผ่าน		
11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด			ผ่าน		
12. การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตร และการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ			ผ่าน		
12.1 อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและ ทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร			ผ่าน		
12.2 มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติหรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา			ผ่าน		
12.3 มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิด			ผ่าน		

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนนประเมิน	
		ตัวหาร			
สอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุก กระบวนวิชา					
12.4 จัดทำรายงานผลการดำเนินการ ของกระบวนวิชาและรายงานผลการ ดำเนินการของประสบการณ์ ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาค การศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุก กระบวนวิชา			ผ่าน		
12.5 จัดทำรายงานผลการดำเนินการ ของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา			ผ่าน		
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต					
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ			4.17	4.17	
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาตรี) บัณฑิต ปริญญาตรีที่ดำเนินงานทำหรือประกอบ อาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี	ร้อยละ 80	105x100 119	88.24	4.41 (88.24x5)/100	บัณฑิตได้งานทำ 105คนจากการ สำรวจ 119 คน
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาโท) ผลงานของ นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาใน ระดับปริญญาโทที่ได้รับ การตีพิมพ์ และหรือเผยแพร่					
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาเอก) ผลงานของ นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาใน ระดับปริญญาเอกที่ได้รับ การตีพิมพ์ และหรือเผยแพร่					
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา					

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนนประเมิน	
		ตัวหาร			
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา				2	
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา				2	
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา				2	
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์					
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนา อาจารย์				2	
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์				4.06	
ตัวบ่งชี้ 4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ 20	1x100 5	20	5	
ตัวบ่งชี้ 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทาง วิชาการ	ร้อยละ 20	5x100 10	ร้อยละ 50	4.17	
ตัวบ่งชี้ 4.2.3 ผลงานวิชาการของ อาจารย์ประจำหลักสูตร	ร้อยละ 10	0x100 5	ร้อยละ 12	3	
ตัวบ่งชี้ 4.2.4 จำนวนบทความของ อาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ ได้รับการอ้างอิงในวารสารระดับชาติ หรือนานาชาติต่อจำนวนอาจารย์ ประจำหลักสูตร					ไม่ประเมิน เนื่องจาก มหาวิทยาลัย ไม่เปิดสอน ในระดับ ปริญญาเอก
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์				2	
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน					
ตัวบ่งชี้ 5.1 สาระของรายวิชาใน หลักสูตร				2	
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการสอน				2	

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับ คุณภาพ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)	คะแนนประเมิน	
		ตัวหาร			
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน				2	
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงาน หลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ				5	(12/12) ประเมิน 12 ข้อ และผ่านทุกข้อ
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้				3	
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้				2.82	

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	I	P	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	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ใน องค์ประกอบที่ 2 -6	2	-	-	4.17,4.41	4.29	ระดับคุณภาพดีมาก
3		3	2, 2, 2	-	-	2.00	ระดับคุณภาพน้อย
4		3	2, 4.06, 2	-	-	2.69	ระดับคุณภาพปานกลาง
5		4	2	2, 2, 5	-	2.75	ระดับคุณภาพปานกลาง
6		1	-	3	-	3.00	ระดับคุณภาพปานกลาง
รวม		13	2.29	3.00	4.29	2.82	ระดับคุณภาพปานกลาง
ผลการประเมิน			ระดับคุณภาพปานกลาง	ระดับคุณภาพปานกลาง	ระดับคุณภาพดีมาก		

จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ

1. ผลการสัมภาษณ์ประธานหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
1.เพิ่มผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	1.กำหนดมาตรการที่ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีผลงานทางวิชาการ

2. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษาปัจจุบัน

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
1.เป็นหลักสูตรที่ตรงกับความต้องการของนักศึกษาที่สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ 2.ระบบของอาจารย์ที่ปรึกษาสามารถให้คำแนะนำในเรื่องของการเรียนการสอนได้ดี	1.พัฒนาทักษะทางวิชาชีพให้สอดคล้องกับวิถีปฏิบัติงานจริงนอกเหนือจากทำปฏิบัติการในชั้นเรียน 2.สร้างระบบ e-book บันทึกข้อมูลปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหา เพื่อเป็นคู่มือสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
1.อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา 2.ทักษะทางภาษาอังกฤษ เพราะสถานประกอบการที่มีมาตรฐานจะมีการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ รวมทั้งการสอบสัมภาษณ์เพื่อเข้ารับการฝึกงาน 3.องค์ความรู้ของการกำหนดโภชนาการอาหารควรได้รับการพัฒนาในเชิงลึก	1.กำหนดมาตรการป้องกันเพิ่มเติมจากการมีมาตรการแก้ปัญหาที่มีอยู่เดิม 2.จัดทำแผนให้นักศึกษาได้รับการพัฒนาทางภาษาอังกฤษอย่างต่อเนื่องตั้งแต่แรกเข้า 3.จัดหาโปรแกรมสนับสนุนการเรียนการสอนในหัวข้อดังกล่าว

3. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนผู้สำเร็จการศึกษา

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
1.สามารถปรับและประยุกต์ใช้ความรู้ได้จากการเรียนการสอนเพื่อใช้ในการทำงานได้	1.ควรมีสวนย์ไว้บริการข้อมูลทางวิชาการแก่ศิษย์เก่า(ที่จบใหม่ช่วง 1-5ปี)กรณีต้องการขอการสนับสนุนความรู้ทางวิชาการไปเสริมการปฏิบัติงานในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
1.การเพิ่มเติมการเรียนในวิชาภาษาอังกฤษ	1.จัดทำแผนเพื่อการนำไปพัฒนาศิษย์ปัจจุบันให้ได้รับการปรับปรุงทักษะทางภาษาอังกฤษ หรือ ทักษะทางวิชาชีพอื่นๆ

4. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนผู้ประกอบการ/นายจ้าง

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
1.บัณฑิตมีความซื่อสัตย์ 2.บัณฑิตสามารถปฏิบัติงานได้ตามกำหนด	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
1.บัณฑิตขาดทักษะพื้นฐานในวิชาชีพและความ อดทนในการปฏิบัติงาน 2.อยากให้อาจารย์ปลูกฝังให้นักศึกษามีความมั่นใจ กล้าตัดสินใจและความคิดสร้างสรรค์	1.ปรับปรุงแนววิธีสอนเพื่อให้นักศึกษามีความ เชี่ยวชาญในทักษะพื้นฐานซึ่งเป็นทักษะที่สำคัญใน วิชาชีพ 2.เสริมกิจกรรมที่สามารถพัฒนานักศึกษาได้มีความ มั่นใจในการปฏิบัติงาน โดยเฉพาะการมอบหมาย ชิ้นงานรายบุคคล

ผลการประเมินในภาพรวมของแต่ละองค์ประกอบคุณภาพ

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน(หมวด 1)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต(หมวด 3)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
1.นักศึกษาเรียนจบสามารถมีงานทำในอัตราที่สูง	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา(หมวด 3)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
1.หลักสูตรได้รับการยอมรับทำให้มีผู้มาสมัครเรียนมากกว่าจำนวนแผนรับ	1.พัฒนาระบบการคัดเลือกผู้เรียนเพื่อให้มีอัตราคงอยู่ที่ระดับสูง
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
1.รูปแบบการประเมินความพึงพอใจควรสะท้อนให้ทราบได้ถึงปัญหาเพื่อจะได้นำไปทบทวนแก้ไขปรับปรุง	1.การประเมินความพึงพอใจสามารถทำได้มากกว่าหนึ่งช่องทาง

องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์(หมวด 2)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
1.เพิ่มผลงานทางวิชาการรองอาจารย์ประจำหลักสูตร	1.กำหนดมาตรการส่งเสริมให้.อาจารย์ประจำหลักสูตร มีผลงานทางวิชาการ

องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน(หมวด 4)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
1 การประเมินผู้เรียนที่สามารถสะท้อนให้ทราบถึงจุดที่ควรพัฒนาของผู้เรียน	1. กำหนดแนวทางประเมินเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าว

องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้(หมวด 5)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

ภาคผนวก

กำหนดการตรวจประเมินประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘

หลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

วันที่ ๒๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ณ ห้องประชุม คณะศิลปศาสตร์

เวลา	กิจกรรม
๐๘.๐๐-๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียน
๐๘.๓๐-๐๙.๐๐ น.	คณะกรรมการตรวจประเมินระดับหลักสูตร ประชุมวางแผนการตรวจประเมิน
๐๙.๐๐-๐๙.๑๕ น.	คณบดีคณะศิลปศาสตร์ กล่าวต้อนรับคณะกรรมการตรวจประเมิน -แนะนำหลักสูตร โดยประธานหลักสูตร
๐๙.๑๕-๑๒.๐๐ น.	-ตรวจประเมินระดับหลักสูตร (เอกสาร/หลักฐาน)
๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ น.	ตรวจประเมินระดับหลักสูตร -สัมภาษณ์ประธานหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร -สัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษาปัจจุบัน ตัวแทนผู้สำเร็จการศึกษา และตัวแทน ผู้ประกอบการ/นายจ้าง
๑๕.๐๐-๑๕.๔๕ น.	-ตรวจประเมินระดับหลักสูตร (เอกสาร/หลักฐาน) (ต่อ)
๑๕.๔๕-๑๖.๑๕ น.	-คณะกรรมการตรวจประเมินประชุมสรุปผลการตรวจประเมิน
๑๖.๑๕-๑๖.๓๐ น.	-คณะกรรมการตรวจประเมินรายงานผลการตรวจด้วยวาจา
๑๖.๓๐ น.	ปิดการประชุม