

รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร  
ปีการศึกษา ๒๕๕๙

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ  
คณะ อุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย


วันที่ประเมิน ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๐

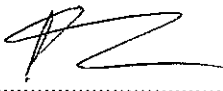


รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ประจำปีการศึกษา 2559  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

รายนามคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตรประจำปีการศึกษา 2559  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ลงนาม.....<sup>น้ำฝน</sup> <sup>จันทร์นวล</sup>.....ประธานกรรมการ  
(นางสาวน้ำฝน จันทร์นวล)

ลงนาม..........กรรมการ  
(ผศ.สำรอง ไส้ละม้าย)

ลงนาม..........กรรมการและเลขานุการ  
(ผศ.ณรงค์ชัย ชูพูล)

## สารบัญ

บทสรุปผู้บริหาร	หน้า
บทนำ	๔
ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ	๕
การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร	๖
จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ	๗
	๑๐

## บทสรุปผู้บริหาร

### สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางด้านการเรียนการสอนซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๕๘ - วันที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๐ จำนวน ๕ องค์ประกอบ คือ องค์ประกอบที่ ๑: การกำกับมาตรฐานองค์ประกอบที่ องค์ประกอบที่ ๓: นักศึกษาองค์ประกอบที่ ๔: อาจารย์องค์ประกอบที่ ๕: หลักสูตรการเรียนการสอนการประเมินผู้เรียนและองค์ประกอบที่ ๖: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการประเมินในภาพรวมทั้ง ๕ องค์ประกอบ พบว่าหลักสูตรฯ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๑๙ อยู่ในระดับดี โดยด้านปัจจัยนำเข้า (Input) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๑๖ อยู่ในระดับดี ด้านกระบวนการ (Process) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๒๕ อยู่ในระดับดี โดยมีค่าคะแนนในแต่ละองค์ประกอบดังนี้

#### องค์ประกอบที่ ๑ : การกำกับมาตรฐาน

##### ➤ ผลการประเมิน : ผ่าน

การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดย สกอ

#### องค์ประกอบที่ ๒ : บัณฑิต

ไม่มีการประเมิน เนื่องจากยังไม่มีบัณฑิต

#### องค์ประกอบที่ ๓ : นักศึกษา

##### ➤ ผลการประเมิน : ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๓.๑ การรับนักศึกษา ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๓.๓ ผลที่เกิดกับนักศึกษา ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

#### องค์ประกอบที่ ๔ : อาจารย์

##### ➤ ผลการประเมิน : ๓.๓๗ ระดับดีมาก

ตัวบ่งชี้ ๔.๑ การบริหารและพัฒนาอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับน้อย

ตัวบ่งชี้ ๔.๒ คุณภาพอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ๔.๑๑ ระดับดีมาก

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ร้อยละ ๒๐ = ๕.๐๐

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ร้อยละ ๔๐ = ๓.๓๓

- ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ร้อยละ ๑๖ = ๔.๐๐

ตัวบ่งชี้ ๔.๓ ผลที่เกิดกับอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

#### องค์ประกอบที่ ๕ : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

##### ➤ ผลการประเมิน : ๓.๒๕ ระดับดี

ตัวบ่งชี้ ๕.๑ สารระของรายวิชาในหลักสูตร ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๕.๒ การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐  
ระดับ

ปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๕.๓ การประเมินผู้เรียน ผลการประเมินตนเอง ๒.๐๐ ระดับน้อย

ตัวบ่งชี้ ๕.๔ ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ผลการ  
ประเมินตนเอง ๕.๐๐ ระดับดีมาก

องค์ประกอบที่ ๖ : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

➤ ผลการประเมิน : ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

๖.๑ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ การประเมินผู้เรียน ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

## บทนำ

หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการได้ถูกจัดทำขึ้นโดยยึดแนวทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๑ เป็นแผนที่ยึดหลักการปฏิบัติตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยเฉพาะในประเด็นยุทธศาสตร์ด้านความเข้มแข็งภาคเกษตร ความมั่นคงของอาหารและพลังงาน ที่ประกอบด้วยนโยบายการสร้างมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร สนับสนุนการจัดการและเผยแพร่องค์ความรู้และการพัฒนาคุณภาพอาหาร การส่งเสริมพฤติกรรมผู้บริโภคที่เหมาะสมของบุคคลและชุมชน สนับสนุนการสร้างเครือข่ายการผลิตและการบริโภคที่เกื้อกูลกันใน การจัดทำหลักสูตรนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการผลิตอาหารประเภทต่างๆ ให้ความปลอดภัย มีคุณภาพและมาตรฐานมีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถตกแต่งอาหารให้สวยงามพร้อมจัดบริการได้ตามมาตรฐาน รวมไปถึงเข้าใจหลักการบริหารจัดการธุรกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ที่ส่วนใหญ่จะพึ่งพาการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นหลัก นอกจากนี้ยังเป็นการรองรับความเจริญเติบโตและพัฒนารัฐกิจอาหารและการท่องเที่ยวทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศที่มีแนวโน้มการเจริญเติบโตที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตารางที่ ๑ ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน	
		ตัวหาร			
<b>องค์ประกอบที่ ๑ การกำกับมาตรฐาน</b>					
ตัวบ่งชี้ ๑.๑ การบริหารจัดการ หลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน		ผ่าน/ไม่ผ่าน	ผ่าน	ได้มาตรฐาน
<b>ระดับปริญญาตรี</b>					
๑. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน			ผ่าน	
๒. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำ หลักสูตร	ผ่าน			ผ่าน	
๑๑. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบ ระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน			ผ่าน	
<b>องค์ประกอบที่ ๒ บัณฑิต</b>					
ตัวบ่งชี้ ๒.๑ คุณภาพบัณฑิตตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	-	-	-	-	-
ตัวบ่งชี้ ๒.๒ (ปริญญาตรี) บัณฑิต ปริญญาตรีที่ได้ออกทำหรือประกอบ อาชีพอิสระ ภายใน ๑ ปี	-	-	-	-	-
<b>องค์ประกอบที่ ๓ นักศึกษา</b>					
ตัวบ่งชี้ ๓.๑ การรับนักศึกษา	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๓.๓ ผลที่เกิดกับนักศึกษา	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
<b>องค์ประกอบที่ ๔ อาจารย์</b>					
ตัวบ่งชี้ ๔.๑ การบริหารและพัฒนา อาจารย์	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๔.๒ คุณภาพอาจารย์	๕.๐๐			๔.๑๑	ดีมาก
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๑ ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	๕.๐๐	๑ ๕	๒๐	๕.๐๐	ดีมาก
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๒ ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทาง	๕.๐๐	๒ ๕	๔๐	๓.๓๓	ดี



ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน	คะแนน ประเมิน	
วิชาการ		ตัวหาร			
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๓ ผลงานวิชาการของ อาจารย์ประจำหลักสูตร	๕.๐๐	๐.๘๐	๑๖	๔.๐๐	ดี
		๕			
ตัวบ่งชี้ ๔.๓ ผลที่เกิดกับอาจารย์	๔.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน					
ตัวบ่งชี้ ๕.๑ สารของรายวิชาใน หลักสูตร	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๕.๒ การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการสอน	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๕.๓ การประเมินผู้เรียน	๓.๐๐			๒.๐๐	น้อย
ตัวบ่งชี้ ๕.๔ ผลการดำเนินงาน หลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	๕.๐๐			๕.๐๐	ดีมาก
องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					
ตัวบ่งชี้ ๖.๑ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้				๓.๑๙	ดี

ตารางที่ ๒ การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	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							
๒	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ ในองค์ประกอบที่ ๒ -๖		-	-	-	-	
๓		๓	๓.๐๐	-	-	๓.๐๐	ระดับคุณภาพปานกลาง
๔		๓	๓.๓๗	-	-	๓.๓๗	ระดับคุณภาพดี
๕		๔	๓.๐๐	๓.๓๓	-	๓.๒๕	ระดับคุณภาพดี
๖		๑	-	๓.๐๐	-	๓.๐๐	ระดับคุณภาพปานกลาง
รวม		๑๑	๓.๑๖	๓.๒๕		๓.๑๙	ระดับคุณภาพดี
ผลการประเมิน				ระดับคุณภาพดี	ระดับคุณภาพดี		

จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ

๑. ผลการสัมภาษณ์ประธานหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
คุณวุฒิของอาจารย์ประจำหลักสูตรตรงตามกรอบ คุณวุฒิและมีผลงานทางวิชาการ	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

ผลการประเมินในภาพรวมของแต่ละองค์ประกอบคุณภาพ

องค์ประกอบที่ ๑ การกำกับมาตรฐาน(หมวด ๑)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

องค์ประกอบที่ ๒ บัณฑิต(หมวด ๓)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

องค์ประกอบที่ ๓ นักศึกษา(หมวด ๓)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
ควรมีประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้มากกว่านี้ เช่น การออกแนะแนว การสร้างสื่อของหลักสูตรโดยตรง จากพี่สู่น้อง เพื่อที่จะกระตุ้นให้นักศึกษาเพิ่มขึ้น	

องค์ประกอบที่ ๔ อาจารย์(หมวด ๒)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
- ย เจริญ ประจักษ์ หลักสูตรดี แรงบันดาลใจทางวิชาการ	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
อาจารย์ประจำหลักสูตรควรจะมีการนำเสนอผลงานทางวิชาการครบทุกคนและถ้าเป็นไปได้ควรจะมีทุกปีเพื่อตบโจทย์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน	

องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน(หมวด ๔)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้(หมวด ๕)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

# ภาคผนวก



กำหนดตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (SAR) ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๙  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ  
วันศุกร์ที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๐  
ณ ห้องประชุมสำนักงานคณบดี อาคารคณะอุตสาหกรรมเกษตร ชั้น ๒

.....

เวลา	รายละเอียด
๐๘.๓๐-๐๙.๐๐ น.	- คณะกรรมการตรวจประเมิน ประชุมปรึกษาหารือ ณ ห้องประชุมสำนักงานคณบดี อาคารคณะอุตสาหกรรมเกษตร
๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น.	- พิธีเปิดการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (SAR) ระดับหลักสูตร ประจำปี การศึกษา ๒๕๕๙ - ประธานหลักสูตร กล่าวต้อนรับคณะกรรมการ แนะนำหลักสูตร/อาจารย์ประจำ หลักสูตร และนำเสนอผลการดำเนิน SAR ของหลักสูตร - ประธานกรรมการตรวจประเมิน แนะนำคณะกรรมการ ชี้แจงวัตถุประสงค์ ขั้นตอน ในการตรวจประเมินฯ
๐๙.๓๐-๑๖.๐๐ น.	- ตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (SAR) ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๙ <ul style="list-style-type: none"><li>• ตรวจประเมินระดับหลักสูตร/ตรวจเอกสารหลักฐาน</li><li>• สัมภาษณ์อาจารย์ประจำหลักสูตร นักศึกษาปัจจุบัน,ตัวแทนศิษย์เก่า และ ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต</li></ul>
๑๖.๐๐-๑๖.๓๐ น.	- คณะกรรมการตรวจประเมิน สรุปผลการตรวจประเมินด้วยวาจา