



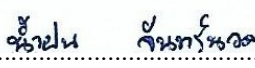
รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร
ปีการศึกษา ๒๕๖๑


หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ
คณะ อุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย


วันที่ประเมิน ๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๒

รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑

รายนามคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตรประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ

ลงนาม..........ประธานกรรมการ
(นางสาวน้ำฝน จันทรนวล)

ลงนาม..........กรรมการ
(ผศ.สำรอง ไสละม้าย)

ลงนาม..........กรรมการและเลขานุการ
(ผศ.พงามาส ปุรินทรภิบาล)

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	๔
บทนำ	๖
ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ	๗
การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร	๙
จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ	๑๐
ภาคผนวก	๑๒

บทสรุปผู้บริหาร

สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางด้านการเรียนการสอนซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖ – วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒ จำนวน ๕ องค์ประกอบ คือ องค์ประกอบที่ ๑: การกำกับมาตรฐานองค์ประกอบที่ องค์ประกอบที่ ๓: นักศึกษาองค์ประกอบที่ ๔: อาจารย์องค์ประกอบที่ ๕: หลักสูตรการเรียนการสอนการประเมินผู้เรียนและองค์ประกอบที่ ๖: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการประเมินในภาพรวมทั้ง ๕ องค์ประกอบ พบว่าหลักสูตรฯ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๒๑ อยู่ในระดับดี โดยด้านปัจจัยนำเข้า (Input) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๐๕ อยู่ในระดับดี ด้านกระบวนการ (Process) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๕๐ 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 : ๓.๑๑ ระดับดี

ตัวบ่งชี้ ๔.๑ การบริหารและพัฒนาอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับดี

ตัวบ่งชี้ ๔.๒ คุณภาพอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ๓.๓๓ ระดับดี

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ร้อยละ ๔๐ = ๕.๐๐

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ร้อยละ ๖๐ = ๕.๐๐

- ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ร้อยละ ๐ = ๐.๐๐

ตัวบ่งชี้ ๔.๓ ผลที่เกิดกับอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

องค์ประกอบที่ ๕ : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

➤ **ผลการประเมิน : ๓.๕๐ ระดับดี**

ตัวบ่งชี้ ๕.๑ สาระของรายวิชาในหลักสูตร ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๕.๒ การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐
ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๕.๓ การประเมินผู้เรียน ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

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 การส่งเสริมพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสมของบุคคลและชุมชน สนับสนุนการสร้างเครือข่ายการผลิตและการบริโภคที่เกื้อกูลกันใน การจัดทำหลักสูตรนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการผลิตอาหารประเภทต่างๆ ให้มีความปลอดภัย มีคุณภาพและมาตรฐานมีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถตกแต่งอาหารให้สวยงามพร้อมจัดบริการได้ตามมาตรฐาน รวมไปถึงเข้าใจหลักการบริหารจัดการธุรกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ที่ส่วนใหญ่จะพึงพาการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นหลัก นอกจากนี้ยังเป็นการรองรับความเจริญเติบโตและพัฒนาธุรกิจอาหารและการท่องเที่ยวทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศที่มีแนวโน้มการเจริญเติบโตที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตารางที่ ๑ ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

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

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน	
		ตัวหาร			
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๒ ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทาง วิชาการ	๕.๐๐	๓	๖๐	๕.๐๐	ระดับคุณภาพดี มาก
		๕			
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๓ ผลงานวิชาการของ อาจารย์ประจำหลักสูตร	๕.๐๐	๐	๐	๐.๐๐	ไม่มีผลคะแนน
		๕			
ตัวบ่งชี้ ๔.๓ ผลที่เกิดกับอาจารย์	๔.๐๐			๓.๐๐	ระดับคุณภาพ ปานกลาง
องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน					
ตัวบ่งชี้ ๕.๑ สารของรายวิชาใน หลักสูตร	๓.๐๐			๓.๐๐	ระดับคุณภาพ ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๕.๒ การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการสอน	๓.๐๐			๓.๐๐	ระดับคุณภาพ ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๕.๓ การประเมินผู้เรียน	๓.๐๐			๓.๐๐	ระดับคุณภาพ น้อย
ตัวบ่งชี้ ๕.๔ ผลการดำเนินงาน หลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	๕.๐๐			๕.๐๐	ระดับคุณภาพดี มาก
องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					
ตัวบ่งชี้ ๖.๑ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๓.๐๐			๓.๐๐	ระดับคุณภาพ ปานกลาง
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้				๓.๒๑	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							หลักสูตรได้มาตรฐาน
๒	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ ในองค์ประกอบที่ ๒ -๖		-	-	-	-	
๓		๓	๓.๐๐	-	-	๓.๐๐	ระดับคุณภาพปานกลาง
๔		๓	๓.๑๑	-	-	๓.๑๑	ระดับคุณภาพดี
๕		๔	๓.๐๐	๓.๖๗	-	๓.๕๐	ระดับคุณภาพดี
๖		๑	-	๓.๐๐	-	๓.๐๐	ระดับคุณภาพปานกลาง
รวม		๑๑	๓.๐๕	๓.๕๐	-	๓.๒๑	ระดับคุณภาพดี
ผลการประเมิน			ระดับคุณภาพดี	ระดับคุณภาพดี	-		

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 จากที่สู่อุ่นน้อง เพื่อที่จะกระตุ้นให้มีนักศึกษาเพิ่มขึ้น	

องค์ประกอบที่ ๔ อาจารย์(หมวด ๒)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-อาจารย์ประจำหลักสูตรดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
อาจารย์ประจำหลักสูตรควรมีการนำเสนอผลงาน ทางวิชาการครบทุกคนและถ้าเป็นไปได้ควรมีทุก	

ปีเพื่อตบโจทย์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน	
---	--

องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน(หมวด ๔)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้(หมวด ๕)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

ภาคผนวก



กำหนดตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ
วันจันทร์ที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๒
ณ ห้องประชุม AG๑๑ อาคารคณะอุตสาหกรรมเกษตร

.....

เวลา	รายละเอียด
๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น.	- คณะกรรมการตรวจประเมิน ประชุมปรึกษาหารือ
๐๙.๓๐-๑๐.๐๐ น.	- พิธีเปิดการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร โดยคณบดี คณะ อุตสาหกรรมเกษตร - ประธานหลักสูตร แนะนำหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร และนำเสนอผลการดำเนินงานของ หลักสูตร - ประธานกรรมการตรวจประเมิน แนะนำคณะกรรมการ ชี้แจงวัตถุประสงค์ ขั้นตอนในการตรวจ ประเมินฯ
๑๐.๐๐-๑๒.๐๐ น.	- คณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร • ตรวจประเมินระดับหลักสูตร/ตรวจเอกสารหลักฐาน • สัมภาษณ์อาจารย์ประจำหลักสูตร นักศึกษาปัจจุบัน,ตัวแทนศิษย์เก่า และ ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต
๑๒.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๒.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- คณะกรรมการตรวจประเมินระดับหลักสูตร/ตรวจเอกสารหลักฐาน (ต่อ)
๑๕.๐๐-๑๖.๐๐ น.	- คณะกรรมการประชุมพิจารณาผลการตรวจ
๑๕.๐๐-๑๖.๐๐ น.	- คณะกรรมการตรวจประเมินฯ รายงานผลการตรวจประเมินด้วยวาจา

พักรับประทานอาหารว่าง ช่วงที่ ๑ : ๑๐.๔๕-๑๑.๐๐ น. และช่วงที่ ๒ : ๑๔.๐๐-๑๔.๑๕ น.

- หมายเหตุ :
- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
 - ขอให้หลักสูตรประสานงานผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อรับการสัมภาษณ์จากคณะกรรมการในช่วงเวลาที่กำหนด (กรณีไม่สะดวกเข้าร่วมประชุม สามารถสัมภาษณ์ผ่านทางโทรศัพท์ได้)
 - ตัวแทนนักศึกษาปัจจุบัน จำนวน ๓ คน