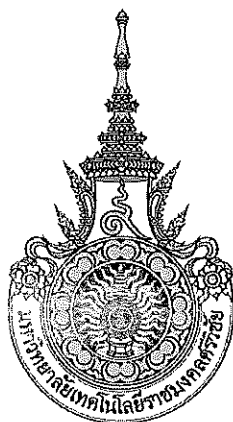


สำหรับผู้ประเมินระดับหลักสูตร



รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร  
ปีการศึกษา ๒๕๖๑

ชื่อหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาอาหารและโภชนา  
คณะศิลปศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

วันที่ประเมิน ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๒

รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร  
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๐) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑  
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

รายนามคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑  
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๐)  
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ลงนาม..........ประธานกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ผกามาส ปุรินทรภิบาล)

ลงนาม..........กรรมการ  
(นายวรารุณี ดวงศิริ)

ลงนาม..........กรรมการและเลขานุการ  
(นางสาวปรีศนีย์ กายพันธ์)

## สารบัญ

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์

## บทสรุปผู้บริหาร

### สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนา เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๐ ซึ่งผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑ ได้คะแนนประเมิน ๓.๕๑ ระดับคุณภาพดี โดยแต่ละองค์ประกอบมีรายละเอียด ดังนี้

องค์ประกอบที่ ๑ : การกำกับมาตรฐาน

ผลการประเมิน : ผ่าน หลักสูตรได้คุณภาพ

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาเป็นหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ ในปีการศึกษา ๒๕๖๑ หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน ๕ คน มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรกำหนด และอยู่ในหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยมีผลงานทางวิชาการมากกว่า ๑ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

๑. หลักสูตรควรมีการวางแผนการนำผลงานทางวิชาการไปตีพิมพ์และเผยแพร่ให้อยู่ในรอบระยะเวลา ๕ ปีเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการปรับปรุงหลักสูตรในรอบถัดไป

องค์ประกอบที่ ๒ : บัณฑิต

ผลการประเมิน : ๓.๙๕ ระดับคุณภาพดี

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนามีบัณฑิตได้งานทำคิดเป็นร้อยละ ๗๐.๖๗ และคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติมีค่าเฉลี่ย ๔.๓๗

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

๑. บัณฑิตได้งานทำไม่ตรงสาขาวิชามีจำนวนค่อนข้างสูงคิดเป็นร้อยละ ๔๑.๕๑ หลักสูตรควรเก็บข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อนำมาใช้วิเคราะห์หาสาเหตุที่ทำให้บัณฑิตได้งานทำไม่ตรงสาขาวิชา

องค์ประกอบที่ ๓ : นักศึกษา

ผลการประเมิน : ๒.๓๓ ระดับคุณภาพปานกลาง

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนามีระบบการรับและแต่งตั้งนักศึกษา โดยมีการกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับลักษณะธรรมชาติของหลักสูตรแต่ยังขาดการประเมินกระบวนการและการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ หลักสูตรมีการจัดกิจกรรมซึ่งเป็นการส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษาตามทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑

สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

๑. ควรมีการเตรียมพร้อมในรายวิชาที่ระบุไว้ในมคอ. ๒ รวมถึงการพิจารณาผลการเรียนนักศึกษาในปีที่ผ่านมา

๒. ไม่ได้นำผลจากการดำเนินการในปีที่ผ่านมาไปปรับปรุงแล้วเขียนผลลัพธ์ให้ชัดเจน

องค์ประกอบที่ ๔ : อาจารย์

ผลการประเมิน : ๒.๘๕ ระดับคุณภาพปานกลาง

หลักสูตรอาหารและโภชนามีระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ระบบการบริหารและพัฒนาอาจารย์มีการประเมินกระบวนการและพัฒนาระบบการ

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

๑. ผลักดันให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทำผลงานทางวิชาการเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ
๒. ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรนำผลงานวิจัยไปตีพิมพ์และเผยแพร่ในวารสารตามฐานข้อมูลระดับชาติและนานาชาติ

องค์ประกอบที่ ๕ : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

ผลการประเมิน : ๓.๖๓ ระดับคุณภาพดี

หลักสูตรอาหารและโภชนามีเนื้อหาทันสมัยก้าวหน้าทางวิทยาการ มีการวางระบบผู้สอนและกระบวนการเรียนการสอน แต่ยังคงขาดการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

๑. ควรมีการบูรณาการการเรียนการสอนให้ครบทุกพันธกิจ
๒. การทำการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ให้เป็นระบบ

องค์ประกอบที่ ๖ : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการประเมิน : ๓.๐๐ ระดับคุณภาพปานกลาง

หลักสูตรมีการให้ความสำคัญกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษา อาจารย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการสนับสนุนการเรียนการสอน มีการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์และนักศึกษาที่มีต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

๑. หลักสูตรควรมีการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เกี่ยวกับศาสตร์เฉพาะทางของการเรียนในหลักสูตรอาหารและโภชนา

แนวทางพัฒนาเร่งด่วน ๓ - ๕ ข้อ

1. ผลักดันให้อาจารย์นำผลงานวิชาการไปตีพิมพ์และเผยแพร่ในวารสารวิชาการซึ่งเป็นฐานข้อมูลระดับชาติและนานาชาติ
2. จัดทำแนวทางการส่งเสริมให้อาจารย์ศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก
3. ส่งเสริมให้อาจารย์ที่มีอายุงานถึงเกณฑ์ที่กำหนดจัดทำผลงานเพื่อให้มีตำแหน่งทางวิชาการในระดับที่สูงขึ้น

## บทนำ

### ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร (โดยสังเขป)

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนา ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๐ เป็นศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแขนงหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการผลิตบัณฑิตเพื่อรองรับการพัฒนาธุรกิจและบริการด้านอาหารพร้อมทั้งมีคุณธรรม จริยธรรมเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณภาพบัณฑิตของมหาวิทยาลัยที่มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ของตน มีความสามารถเรียนรู้ สร้างและประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง สามารถปฏิบัติงานและสร้างงานเพื่อพัฒนาสังคมให้สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล

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		ได้มาตรฐาน
<b>ระดับปริญญาตรี</b>					
๑. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร			ผ่าน		ได้มาตรฐาน
๒. คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร			ผ่าน		ได้มาตรฐาน
๓. คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร			ผ่าน		ได้มาตรฐาน
๔. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน			ผ่าน		ได้มาตรฐาน
๑๐. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบ ระยะเวลาที่กำหนด			ผ่าน		ได้มาตรฐาน
<b>องค์ประกอบที่ ๒ บัณฑิต</b>					
ตัวบ่งชี้ ๒.๑ คุณภาพบัณฑิตตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	๔.๐๐	๑๑๓.๖๕	๔.๓๗	๔.๓๗	ระดับคุณภาพดีมาก
		๒๖			
ตัวบ่งชี้ ๒.๒ (ปริญญาตรี) บัณฑิต ปริญญาตรีที่ดำเนินงานทำหรือประกอบ อาชีพอิสระ ภายใน ๑ ปี	ร้อยละ ๙๐	๕๓	๗๐.๖๗	๓.๕๓	ระดับคุณภาพดี
		๗๕			
<b>องค์ประกอบที่ ๓ นักศึกษา</b>					
ตัวบ่งชี้ ๓.๑ การรับนักศึกษา	๓		๒	๒	ระดับคุณภาพน้อย
ตัวบ่งชี้ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	๓		๓	๓	ระดับคุณภาพปาน กลาง
ตัวบ่งชี้ ๓.๓ ผลที่เกิดกับนักศึกษา	๓		๒	๒	ระดับคุณภาพน้อย
<b>องค์ประกอบที่ ๔ อาจารย์</b>					
ตัวบ่งชี้ ๔.๑ การบริหารและพัฒนา อาจารย์	๓		๓	๓	ระดับคุณภาพ ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๔.๒ คุณภาพอาจารย์	๓				น้อย/ปานกลาง/ ดี/ดีมาก

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน	
		ตัวหาร			
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๑ ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ ๒๐	0 5	0.00	0.00	ไม่มีผลคะแนน
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๒ ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทาง วิชาการ	ร้อยละ ๒๐	1 5	20.00	1.67	ระดับคุณภาพน้อย
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๓ ผลงานวิชาการของ อาจารย์ประจำหลักสูตร	ร้อยละ ๒๐	0.60 5	12.00	3.00	ระดับคุณภาพปาน กลาง
ตัวบ่งชี้ ๔.๓ ผลที่เกิดกับอาจารย์	๓		๔	๔	ระดับคุณภาพดี
<b>องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน</b>					
ตัวบ่งชี้ ๕.๑ สาระของรายวิชาใน หลักสูตร	๓		๓	๓	ระดับคุณภาพปาน กลาง
ตัวบ่งชี้ ๕.๒ การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการสอน	๓		๓	๓	ระดับคุณภาพปาน กลาง
ตัวบ่งชี้ ๕.๓ การประเมินผู้เรียน	๓		๓	๓	ระดับคุณภาพดี
ตัวบ่งชี้ ๕.๔ ผลการดำเนินงาน หลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	๑๐๐		ร้อยละ ๙๓.๗๕	๔.๕	ระดับคุณภาพดีมาก
<b>องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</b>					
ตัวบ่งชี้ ๖.๑ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๓		๓	๓	ระดับคุณภาพ ปานกลาง
<b>เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้</b>				๓.๑๕	ระดับคุณภาพดี



ตารางที่ ๒ การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบ ที่	คะแนน ผ่าน	จำนวน ตัวบ่งชี้	I	P	O	คะแนน เฉลี่ย	ผลการประเมิน ๐.๐๑-๒.๐๐ ระดับคุณภาพน้อย ๒.๐๑-๓.๐๐ ระดับคุณภาพปาน กลาง ๓.๐๑-๔.๐๐ ระดับคุณภาพดี ๔.๐๑-๕.๐๐ ระดับคุณภาพดี มาก
๑	ไม่ผ่านการประเมิน						หลักสูตรได้มาตรฐาน
๒	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ใน องค์ประกอบที่ ๒ -๖	๒		-	๒.๑, ๒.๒	3.95	ระดับคุณภาพดี
๓		๓	๓.๑ , ๓.๒ , ๓.๓	-	-	2.33	ระดับคุณภาพปานกลาง
๔		๓	๔.๑ , ๔.๒ , ๔.๓	-	-	2.85	ระดับคุณภาพปานกลาง
๕		๔	๕.๑	๕.๒ , ๕.๓ , ๕.๔	-	3.63	ระดับคุณภาพดี
๖		๑	-	๖.๑	-	3.00	ระดับคุณภาพปานกลาง
รวม		๑๓	๗	๔	๒		
ผลการ ประเมิน			2.65	3.63	3.95	๓๑๕	ระดับคุณภาพดี

จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ

๑. ผลการสัมภาษณ์ประธานหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
-	-

๒. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษาปัจจุบัน

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
<p>๑. เครื่องมือ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนไม่มีความพร้อม ไม่เพียงพอกับจำนวนผู้เรียน</p> <p>๒. อาจารย์ผู้สอนไม่สามารถอธิบายศัพท์เทคนิคซึ่งเป็นภาษาอังกฤษให้นักศึกษาเข้าใจได้ว่าคำศัพท์แต่ละตัวที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารต้องใช้คำไหนแตกต่างกันอย่างไร</p>	

๓. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนผู้สำเร็จการศึกษา

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
๑. วิชาที่ได้เรียนไปสามารถนำไปใช้ในการทำงานได้ เช่น คนใช้โรคนี้อาจต้องกินอาหารประเภทไหน	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
<p>๑. ทักษะด้านภาษาที่ต้องเพิ่มเติมสำหรับใช้ในการทำงาน</p> <p>๒. ควรมีการเพิ่มเติมรายวิชาที่เน้นรูปแบบอาหารใหม่ๆ ที่เป็นที่ยอมรับในปัจจุบันให้มากขึ้น เช่น การทานโปรตีนมากขึ้นแต่งดทานคาร์โบไฮเดรต</p>	

๔. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนผู้ประกอบการ/นายจ้าง

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
1. การจัดอาหาร เทคนิคการทำอาหารโดดเด่นกว่า คนที่ไม่ได้จบด้านนี้มา 2. นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ดี มีใจบริการแก้ไข ปัญหาเฉพาะหน้าได้เป็นอย่างดี	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑. ปรับรูปแบบการจัดอาหารให้มีความทันสมัย มากขึ้น เช่น ค็อกเทล นอกจากความสวยแล้ว อยากให้มีความทันสมัย โดดเด่นมากขึ้น	

ผลการประเมินในภาพรวมของแต่ละองค์ประกอบคุณภาพ

องค์ประกอบที่ ๑ การกำกับมาตรฐาน (หมวด ๑)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
-	-

องค์ประกอบที่ ๒ บัณฑิต (หมวด ๓)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑. ร้อยละการได้งานทำของบัณฑิตต่ำ ๒. ผลการประเมินคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษามีค่าเฉลี่ยที่ไม่สูงมากนัก	๑. เก็บข้อมูลเพื่อหาสาเหตุของการไม่ได้งานทำของบัณฑิตแล้วนำมาใช้ในการปรับปรุงแก้ไข ๒. หลักสูตรควรมีการวิเคราะห์คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแยกตามด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยแล้วนำผลที่ได้มาหาสาเหตุ แก้ไขปรับปรุงเพื่อให้บัณฑิตมีคุณลักษณะตรงตามมาตรฐานคุณวุฒิ

องค์ประกอบที่ ๓ นักศึกษา (หมวด ๓)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑. ควรมีการเตรียมพร้อมในรายวิชาที่ระบุไว้ในมคอ. ๒ รวมถึงการพิจารณาผลการเรียนนักศึกษาในปีที่ผ่านมา ๒. ไม่ได้นำผลจากการดำเนินการในปีที่ผ่านมา มาปรับปรุงแล้วเขียนผลลัพธ์ให้ชัดเจน	

องค์ประกอบที่ ๔ อาจารย์ (หมวด ๒)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑. ผลักดันให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทำผลงานทางวิชาการเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ ๒. ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรนำผลงานวิจัยไปตีพิมพ์และเผยแพร่ในวารสารตามฐานข้อมูลระดับชาติและนานาชาติ	

องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน (หมวด ๔)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑. ควรมีการบูรณาการการเรียนการสอนให้ครบทุกพันธกิจ ๒. การทำการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ให้เป็นระบบ	

องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (หมวด ๕)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑. หลักสูตรควรมีการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เกี่ยวกับศาสตร์เฉพาะทางของการเรียนในหลักสูตรอาหารและโภชนา	

# ภาคผนวก

## กำหนดการ

กำหนดการตรวจประเมินคุณภาพภายในระดับหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนา

ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ระหว่างวันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๑

เวลา	กำหนดการ/รายละเอียด
๐๘.๓๐ น.-๐๙.๐๐น.	คณะกรรมการประเมินฯ ประชุมปรึกษาหารือร่วมกัน
๐๙.๐๐ น. -๑๐.๐๐ น.	- - เปิดประชุม - ประธานคณะกรรมการประเมินฯ ชี้แจงวัตถุประสงค์ในการตรวจประเมินคุณภาพภายใน ระดับหลักสูตร แนะนำทีมผู้ตรวจประเมินฯ - ประธานหลักสูตรบรรยายสรุปผลการดำเนินงานของหลักสูตร
๑๐.๐๐ น. -๑๒.๐๐ น.	ตรวจเอกสารหลักฐานตามองค์ประกอบที่ ๑-๓
๑๒.๐๐ น. -๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ น. -๑๕.๐๐ น.	ตรวจสอบเอกสารหลักฐานตามองค์ประกอบ ๔-๖
๑๕.๐๐ น. -๑๖.๐๐ น.	- สัมภาษณ์ประธานหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร - สัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษาปัจจุบัน - สัมภาษณ์ตัวแทนผู้สำเร็จการศึกษา - สัมภาษณ์ตัวแทนผู้ประกอบการ/นายจ้าง
๑๖.๐๐ น. -๑๖.๓๐ น.	- คณะกรรมการประชุมสรุปผลการตรวจประเมิน - สรุปจุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา ข้อเสนอแนะ