

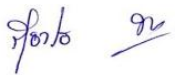

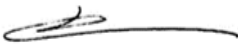
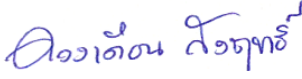



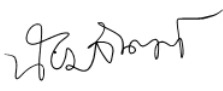
รายงานผลการประเมินตนเองระดับหลักสูตร
ตามเกณฑ์ AUN-QA Version 4.0
ประจำปีการศึกษา 2563
(1 กรกฎาคม 2563 ถึง 30 มิถุนายน 2564)


หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วันที่รายงาน 4 สิงหาคม 2564



ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต การจัดการอาหาร
และบริการถูกต้อง เป็นความจริงทุกประการ

1.  ประธานหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564
(...ดร.สุธาสนี ทองนง...)
2.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564
(..ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธุ์...)
3.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564
(...ผศ.ดร.เสาวณีย์ ชัยเพชร...)
4.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564
(...ผศ.ดวงเดือน สงฤทธิ์...)
5.  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564
(...ผศ.พูลทรัพย์ อินทร์สังข์...)


.....
(ผศ.ดร.น้อมจิตต์ แก้วไทย อันเดร)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
วันที่ 30 มิถุนายน 2564


.....
(...ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธุ์...)
คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร
วันที่ 30 มิถุนายน 2564

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
ปีการศึกษา 2563



คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
(หลักสูตรปรับปรุง)
พ.ศ. 2563

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
ปีการศึกษา 2563



คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประจำปีการศึกษา 2563 เล่มนี้ เป็นการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ซึ่งได้มีการดำเนินงาน ระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม 2563 – วันที่ 30 มิถุนายน 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ มีวัตถุประสงค์ในการผลิตกำลังคน ด้านวิชาชีพบนพื้นฐานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีคุณภาพ มีความรู้ด้านนวัตกรรมการผลิตและมีความสามารถ พร้อมเข้าสู่อาชีพ สามารถทำงานวิจัยเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตอาหารและการให้บริการ ที่มีประสิทธิภาพและ ส่งผลดีต่อผู้บริโภค นอกจากนี้อาจารย์และนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรนี้สามารถใช้ ความรู้ด้านการผลิตอาหาร ที่มีคุณภาพและปลอดภัย ให้บริการวิชาการแก่ชุมชนหรือผู้สนใจ เพื่อยกระดับการผลิตและการบริการอาหารของ ชุมชน ใช้ความรู้ด้านอาหารไทยในการอนุรักษ์วัฒนธรรมการบริโภคของท้องถิ่นและพัฒนาจุดเด่นของอาหารไทยแต่ ละประเภทสู่ตลาดโลกต่อไป รวมทั้งมีจิตสำนึกในการทำนุบำรุงศาสนา อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

การดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร ของ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอนตาม แนวทางของ AUN-QA โดยมีการกำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชา ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจาก สาขาวิชาอื่นหรือหลักสูตรหรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริหารจัดการการเรียนการสอนให้มีผลมาตรฐานการเรียนรู้เป็นไป ตามที่ระบุในหลักสูตร รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของวิชาและรายงานผลการดำเนินการของ รายวิชา เพื่อเป็นมาตรฐานในการติดตามและประเมินคุณภาพการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ อันจะส่งผล ต่อคุณภาพของบัณฑิตตามอัตลักษณ์ นั่นคือ “มีทักษะการสื่อสาร เชี่ยวชาญปฏิบัติ” ซึ่งมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ



สารบัญ

	หน้า
คำคำนำ	3
สารบัญ	4
บทสรุปผู้บริหาร	5
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	8
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	8
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตร	12
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้	17
องค์ประกอบที่ 1 : ผลการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ สกอ.	17
องค์ประกอบที่ 2 : ผลการดำเนินตามเกณฑ์ AUN-QA	29
ส่วนที่ 3 : สรุปผลการประเมินตนเอง	96
ผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์ AUN-QA	96
จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา และแผนพัฒนา	104
ส่วนที่ 4 : ภาคผนวก	124
ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.2)	124
ตารางที่ 1.1-2 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจาก มคอ.2)	126
ตารางที่ 1.1-3 จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย	128
ตารางที่ 1.1-4 จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกมหาวิทยาลัย	134
ตารางที่ 1.1-5 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	135
ตารางที่ 1.1-6 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	143
ส่วนที่ 5 : ภาพกิจกรรมการดำเนินงาน	145



บทสรุปผู้บริหาร

ข้อมูลพื้นฐาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2563 ได้ปรับปรุงมาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันและอนาคตซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว การปรับปรุงหลักสูตรได้ใช้แนวทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) แผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2560-2574) และยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (พ.ศ. 2561-2565) เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้มีความพร้อมเข้าสู่ยุคเศรษฐกิจดิจิทัล มีความสามารถในการแข่งขันโดยมีจุดมุ่งเน้นในการจัดการศึกษาแบบทวิภาคี โดยใช้สถานการณ์จริงจากสถานประกอบการและการสอนด้านทฤษฎีพื้นฐานให้นักศึกษาสามารถใช้พัฒนาความรู้ทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมพร้อมฝึกทักษะฝีมือ ในการพัฒนางานด้านวิชาชีพได้เป็นอย่างดีและสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลกาภิวัตน์

หลักสูตรนี้มีการปรับเปลี่ยนการจัดการเรียนการสอนจากการจัดรายวิชาเรียนแบบภาคเรียนปกติเป็นการจัดการเรียนการสอนแบบโมดูล (Modular System) เพื่อให้นักศึกษาได้เลือกเรียนในกลุ่มวิชาที่สนใจและมีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านมากขึ้น ลดหน่วยกิตรวมจากหลักสูตรเดิม 138 หน่วยกิต เป็น 133 หน่วยกิต โดยลดรายวิชาที่เนื้อหาที่มีความซ้ำซ้อนในกลุ่มวิชาชีพบังคับ 12 หน่วยกิต เพิ่มวิชาด้านนวัตกรรม 3 หน่วยกิต เพิ่มวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพไม่น้อยกว่า 1,080 ชั่วโมง สหกิจศึกษา จำนวน 6 หน่วยกิต (640 ชั่วโมง) นอกจากนี้ยังมีการปรับคำอธิบายรายวิชาต่าง ๆ ให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงมากขึ้น เพื่อมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีความพร้อมในการทำงาน ตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการและสามารถนำประเทศก้าวสู่ยุคไทยแลนด์ 4.0 ได้ตามเป้าหมาย

สรุปผลการประเมินตามเกณฑ์ AUN-QA

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางด้านการเรียนการสอน ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม 2563 – วันที่ 30 มิถุนายน 2564 ตามมาตรฐานของ สกอ. และแนวทางของ AUN-QA Version 4.0 จำนวน 8 ด้าน ได้แก่

- ด้านที่ 1 : ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
- ด้านที่ 2 : โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
ปีการศึกษา 2563





- ด้านที่ 3 : แนวทางการจัดเรียนการสอน
- ด้านที่ 4 : การประเมินผู้เรียน
- ด้านที่ 5 : คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ
- ด้านที่ 6 : การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน
- ด้านที่ 7 : สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน
- ด้านที่ 8 : ผลผลิตและผลลัพธ์

สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์ในแต่ละด้าน จุดแข็งและแนวทางเสริมจุดแข็ง

1. มีการจัดการเรียนการสอนแบบเป็น module ให้เลือกเรียนได้ตามความถนัดของนักศึกษา
2. เกือบทุกรายวิชามีการปฏิบัติจริง ทำให้สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้และปรับตัวในการทำงานได้อย่างรวดเร็ว
3. รายวิชาในหลักสูตรได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัย
4. วัตถุประสงค์และผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และพันธกิจของ คณะอุตสาหกรรมเกษตรและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรยังไม่มีผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ
2. รายวิชาในหลักสูตรยังไม่ได้พัฒนาตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELOs)
3. นำนักศึกษาไปแข่งขันทักษะทางวิชาการนอกสถานที่ให้มากขึ้น
4. ขาดการเทียบเคียงข้อมูล (Benchmark) กับหลักสูตรใกล้เคียงเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ในการปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงานของหลักสูตร
5. อาจารย์ผู้สอนที่มีอยู่บางท่านมีคุณสมบัติสัมพันธ์กับหลักสูตร

แนวทางพัฒนาเร่งด่วน

1. ประชาสัมพันธ์หลักสูตรโดยเน้นให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายมากขึ้น และจัดหาแหล่งทุนต่าง ๆ ให้นักศึกษาเพิ่มขึ้นเพื่อสร้างแรงจูงใจในการเข้าศึกษา
2. สร้างแนวทางเตรียมความพร้อมให้อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรผลิตผลงานวิชาการเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น





3. หาแนวทางจัดการให้นักศึกษาเทียบโอนสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนด
4. ส่งเสริมให้อาจารย์ผู้สอนที่มีคุณวุฒิสัมพันธ์กับหลักสูตรได้ไป upskill ในรายวิชาที่ตนเองสอน



ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

1. ภาพรวมของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



ในปี พ.ศ. 2531 นับเป็นพระมหากรุณาธิคุณที่มีต่อนักเรียนอาชีวศึกษา เมื่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชฯ โปรดเกล้าฯ พระราชทานชื่อให้วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาใหม่ว่า “สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล” มีความหมายว่าสถาบันเทคโนโลยีอันเป็นมิ่งมงคลแห่งพระราชธา เมื่อวันที่ 15 กันยายน พ.ศ. 2531 ประกอบกับการปฏิรูปการศึกษาตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติพุทธศักราช 2542 ที่มุ่งเน้นการกระจายอำนาจการบริหารจัดการสู่สถานศึกษาระดับอุดมศึกษาเพื่อให้สถานศึกษาของรัฐดำเนินการโดยบริหารจัดการได้ด้วยอิสระและมีความคล่องตัวในการบริหารจัดการภายใต้การกำกับดูแลสภาพการศึกษาแห่งชาติ ดังนั้นเพื่อให้สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล มีความคล่องตัวในการบริหารจัดการและยกระดับสถานะสถาบันอุดมศึกษาของรัฐที่เน้นทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อีกทั้งสามารถจัดการศึกษาได้ถึงระดับปริญญาโท ปริญญาเอก จึงได้มีการยกร่างพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ทั้ง 9 แห่งขึ้น โดยมีการรวมวิทยาเขตที่อยู่ใกล้เคียงกันจัดตั้งเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลจำนวน 9 แห่ง

จากพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 ซึ่งได้ประกาศใช้ในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2548 มีผลให้สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลเดิม ตามพระราชบัญญัติสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2518 ปรับเปลี่ยนเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ทั้ง 9 แห่ง

พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 มาตรา 7 กำหนดให้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย เป็นสถาบันอุดมศึกษาด้านวิชาชีพและเทคโนโลยี มีวัตถุประสงค์ให้การศึกษา ส่งเสริมวิชาการและวิชาชีพชั้นสูงที่เน้นการปฏิบัติ ทำการสอน ทำการวิจัย ผลิตครูวิชาชีพ ให้บริการทางวิชาการในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแก่สังคม ทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม





ปัจจุบันมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มีหน่วยงานจัดการศึกษาระดับคณะ จำนวน 15 หน่วยงาน มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 5,806 ไร่ ครอบคลุมพื้นที่ 4 จังหวัด ได้แก่ สงขลา นครศรีธรรมราช ตรังและ ชุมพร แบ่งเขตจัดการศึกษาและการบริหารจัดการออกเป็น 5 พื้นที่ ได้แก่

- 1) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดสงขลา
- 2) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดตรัง
- 3) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ไล่ใหญ่
- 4) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ทุ่งใหญ่
- 5) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ขนอม

2. ปรัชญา/วิสัยทัศน์/พันธกิจของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีปณิธานที่มุ่งผลิต บัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพที่สร้างสรรค์สังคม อย่างยั่งยืน โดยใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยี รวมทั้งองค์ความรู้ที่มีอยู่ร่วมกันขับเคลื่อนภารกิจของมหาวิทยาลัย ไปสู่ องค์กรที่มีความทันสมัย มีใจบริการและคนทำงานอย่างมีความสุขอีกทั้งร่วมกันแก้ไขปัญหาของชุมชนและสังคม อย่างแท้จริง

นับจากการก่อตั้งจนถึงปัจจุบันบัณฑิตแห่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยเป็นผู้ที่มีคุณลักษณะ เฉพาะที่พร้อมจะทำงานด้วยความใส่ใจ ห่วงใย และมีเจตนาร่วมกันที่มุ่งสร้างสรรค์สิ่งดีให้กับสังคมและชุมชน อีกทั้ง พันธกิจและบทบาทหน้าที่ในการผลิตกำลังคนเฉพาะทางที่มีคุณภาพ ตอบสนองอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ ในการสร้างงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมสู่การนำไปใช้ประโยชน์ต่อสังคมหรือสร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์ การ ให้บริการวิชาการแก่สังคมด้วยนวัตกรรมสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนและสืบทอดศิลปวัฒนธรรมบนแนวทางวัฒนธรรม สร้างสรรค์ ซึ่งภารกิจต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนสะท้อนตัวตนที่ชัดเจนของมหาวิทยาลัย “มหาวิทยาลัยนวัตกรรมเพื่อ สังคม”

ปรัชญาการศึกษา : ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ

ปรัชญา : มืออาชีพด้านนวัตกรรม เพื่อพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน

ปณิธาน : มุ่งผลิตนักปฏิบัติมืออาชีพที่สร้างสรรค์สังคม

วัฒนธรรมองค์กร : มีความสุข ทันสมัย ใจบริการ

วิสัยทัศน์ : มหาวิทยาลัยนวัตกรรมเพื่อสังคม





พันธกิจ :

1. ผลิตรำลั่งคนเฉพาะทางที่มีคุณภาพตอบสนององอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ
2. สร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมสู่การนำไปใช้ประโยชน์ต่อสังคมหรือสร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์
3. ให้บริการวิชาการแก่สังคมด้วยนวัตกรรมสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน
4. สืบทอดศิลปวัฒนธรรมบนแนวทางวัฒนธรรมสร้างสรรค์

อัตลักษณ์ : มีทักษะการสื่อสาร เชี่ยวชาญปฏิบัติ

เอกลักษณ์ : สร้างนักปฏิบัติมืออาชีพ

ยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย

1. สร้างความโดดเด่นและเป็นเลิศเฉพาะทางตามอัตลักษณ์เชิงพื้นที่
2. สร้างงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่และก่อให้เกิดคุณค่าทางเศรษฐศาสตร์
3. สร้างนวัตกรรมบริการวิชาการที่ก่อให้เกิดโอกาสทางธุรกิจ
4. สร้างสรรค์มรดกทางวัฒนธรรมบนแนวคิดวิสาหกิจวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน
5. สร้างระบบการบริหารจัดการสมัยใหม่เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง

3. ภาพรวมของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พัฒนามาจากภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งเดิมสังกัดอยู่ในคณะเกษตรศาสตร์นครศรีธรรมราช สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล การจัดตั้งภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตรเกิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2533 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารการออกสู่ตลาดแรงงาน เพื่อพัฒนาประเทศด้านอุตสาหกรรมเกษตรตามนโยบายพัฒนาประเทศด้านอุตสาหกรรมเกษตรในแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 6 และ 7 (พ.ศ. 2530 – 2539) ประกอบกับพื้นที่ภาคใต้ตอนกลางในขณะนั้นยังไม่มีสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาที่ผลิตบัณฑิตทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรรวมถึงการขาดแคลนหน่วยงานราชการที่ให้ความช่วยเหลือด้านการบริการวิชาการแก่กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ที่นับว่าครอบคลุมหลายจังหวัด ได้แก่ นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี กระบี่ ตรังและชุมพร ตามลำดับ ซึ่งพื้นที่เหล่านี้ส่วนใหญ่ประชากรมีอาชีพทางด้านเกษตรกรรม ทำสวนไร่นาเป็นจำนวนมาก การนำความรู้และเทคโนโลยีทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรไปช่วยเหลือกลุ่มเกษตรกรต่างๆเหล่านี้เป็นภารกิจที่สำคัญอีกหนึ่งภารกิจของการจัดตั้งภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตรในขณะนั้น นอกจากนี้คณะเกษตรศาสตร์นครศรีธรรมราชในขณะนั้นได้มีการจัดการเรียนการสอนเพียง ๒ หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาขาฟิสิกส์และสาขาสัตวศาสตร์) และวิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาขาเกษตรศึกษา) การจัดตั้งภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตรจึงช่วยทำให้การจัดการเรียนการสอนทางด้าน



เกษตรศาสตร์ในขณะนั้นมีความสมบูรณ์และครบถ้วนมากยิ่งขึ้น เพราะสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่ได้จากการลงมือปฏิบัติตามอัตลักษณ์ของบัณฑิตคณะเกษตรศาสตร์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน คือ บัณฑิตนักปฏิบัติ มาแปรรูปผลผลิตได้อย่างครบวงจร ดังนั้นภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตรจึงได้จัดตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2533 โดยมีอาจารย์ละออวรรณ ศรีจันทร์ เป็นหัวหน้าภาควิชาคนแรก เปิดทำการเรียนการสอนเพียง 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยรับนักเรียนที่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย สายวิทย์ – คณิต เข้ามาศึกษาระดับปริญญาตรีเป็นระยะเวลา 4 ปี จากนั้นในปี พ.ศ. 2536 ได้เปิดทำการเรียนการสอนเพิ่มอีก 1 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ ต่อมาในปี พ.ศ. 2537 ได้เปิดรับนักศึกษาที่จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรหรือแปรรูปสัตว์น้ำ ศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตร 2 ปี ต่อเนื่อง ปี พ.ศ. 2541 เปิดรับนักศึกษาที่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย สายวิทย์ – คณิต เข้ามาศึกษาระดับปริญญาตรีเป็นระยะเวลา 4 ปี ในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ในปี พ.ศ. 2548 ได้มีการตราพระราชกฤษฎีกาแบ่งสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลออกเป็น 9 มหาวิทยาลัย แยกตามภูมิศาสตร์ที่ตั้ง หน่วยงานต่างๆของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลเดิมที่อยู่ในพื้นที่ภาคใต้จำนวน 5 แห่งจึงได้รวมกันจัดตั้งเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พ.ศ. 2548 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตรในขณะนั้นจึงได้รับการอนุมัติให้จัดตั้งเป็นคณะอุตสาหกรรมเกษตร สังกัดวิทยาเขตนครศรีธรรมราช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประกอบด้วย 3 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพและสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยตั้งแต่บัดนั้นจนถึงปัจจุบันได้มีคำสั่งแต่งตั้งคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อบริหารจัดการงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับคณะฯให้สามารถดำเนินไปอย่างเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ มีวาระในการดำรงตำแหน่งครั้งละ 4 ปี จำนวนทั้งสิ้น 3 คน ดังรายนามต่อไปนี้

1. ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ (พ.ศ. 2549 – พ.ศ. 2554)
2. ผศ.ณรงค์ชัย ชูพูล (พ.ศ. 2554 – พ.ศ. 2558)
3. ผศ.ว่าที่ร้อยตรีปรีชา มุณีศรี (พ.ศ. 2558– พ.ศ. 2562)
4. ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์ (พ.ศ.2562 - ปัจจุบัน)





4. ปรัชญา/วิสัยทัศน์/พันธกิจของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ปรัชญาการศึกษา

ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ทางวิชาการ เชี่ยวชาญทักษะวิชาชีพ มีคุณธรรมและรับผิดชอบต่อสังคม

วิสัยทัศน์

มุ่งพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแบบยั่งยืน

พันธกิจ

- 1.จัดการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติและผู้เรียนที่มีความรู้วิชาการ เชี่ยวชาญวิชาชีพ และมีศักยภาพในการเป็นผู้ประกอบการ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการด้านกำลังคนของสังคมและประเทศในปัจจุบัน
- 2.พัฒนางานวิจัย สร้างนวัตกรรมด้านอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อบูรณาการการเรียนการสอนและการใช้ประโยชน์ของชุมชน สังคม และผู้ประกอบการ
- 3.บริการวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านอุตสาหกรรมเกษตร
- 4.พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นต้นแบบการจำหน่ายเชิงพาณิชย์และเพิ่มรายได้
- 5.พัฒนาระบบการบริหารจัดการองค์กรสมัยใหม่บนพื้นฐานของหลักธรรมาภิบาล
6. ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

ยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะอุตสาหกรรมเกษตร

1. ผลิตบัณฑิตและผู้เรียนที่มีความรู้ทางวิชาการและเชี่ยวชาญทางวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมเกษตรแบบครบวงจร มีความสามารถในการจัดการอาหารและบริการที่สามารถแข่งขันและปรับตัวเข้ากับสภาพการณ์ของสังคมปัจจุบัน
2. การสร้างผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และสร้างนวัตกรรมด้านอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการใช้ประโยชน์ของชุมชน สังคม และผู้ประกอบการ
3. การจัดตั้งศูนย์นวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์
5. การพัฒนาระบบการบริหารจัดการองค์กรสมัยใหม่บนพื้นฐานของหลักธรรมาภิบาล

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ

ปีการศึกษา 2563





ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตร

หลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ประเภท วิชาการ/วิชาชีพหรือปฏิบัติการ
และหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

1. รหัส (14 หลัก) และชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	25581971101634
ชื่อภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
ชื่อภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science Program in Food and Service Management

2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็มภาษาไทย	วิทยาศาสตรบัณฑิต (การจัดการอาหารและบริการ)
ชื่อย่อภาษาไทย	วท.บ. (การจัดการอาหารและบริการ)
ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Food and Service Management)
ชื่อย่อภาษาอังกฤษ	B.Sc. (Food and Service Management)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร หลักสูตรทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยใช้ภาษาอังกฤษไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของทุกรายวิชาใน

หมวดวิชาเฉพาะ

5.4 การรับเข้าศึกษา รับนักศึกษาไทยและ/หรือนักศึกษาต่างชาติที่เข้าใจภาษาไทยเป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัย

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ

ปีการศึกษา 2563





6. ปรัชญาของหลักสูตร

บัณฑิตมีความรู้และทักษะด้านการจัดการอาหารและบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบอาชีพอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม มีการพัฒนาตนเองให้ก้าวทันนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกิดขึ้นตลอดเวลาและนำมาใช้พัฒนาวิชาชีพได้เป็นอย่างดี

7. ความสำคัญของหลักสูตร

การเปลี่ยนแปลงวิถีการดำรงชีวิตของผู้คนในปัจจุบันและความก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยี ทำให้ผู้บริโภคคำนึงถึงผลกระทบของอาหารต่อสุขภาพมากขึ้น โดยต้องการอาหารที่ผลิตโดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ มีความปลอดภัย สะดวกในการบริโภค และสวยงามน่ารับประทาน นอกจากนี้ยังต้องการ การให้บริการที่รวดเร็วเข้าถึง ผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสมและสร้างความประทับใจแก่ผู้บริโภค จากข้อมูลประชากรในปัจจุบัน พบว่าโครงสร้างประชากรของประเทศไทยจะเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์ภายในสิ้นแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2560) การประกาศใช้นโยบายไทยแลนด์ 4.0 โดยเน้นการใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีและความคิดสร้างสรรค์ในการขับเคลื่อนประเทศ เช่น เปลี่ยนจากการเกษตรแบบดั้งเดิมสู่การเกษตรสมัยใหม่ การบริการแบบเดิมซึ่งมีมูลค่าต่ำไปสู่การบริการที่มีมูลค่าสูง เป็นต้น รวมถึงการผลักดันอุตสาหกรรมท่องเที่ยวให้เป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่ทำรายได้หลักให้แก่ประเทศ ทำให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนมีความต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความชำนาญในด้านการจัดการอาหารและบริการ เพื่อตอบสนองการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว นอกจากนี้ยังต้องการบัณฑิตที่มีความสามารถในการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร เพิ่มศักยภาพการแข่งขันของประเทศด้านธุรกิจอาหารในตลาดอาเซียนและตลาดโลก สามารถตอบสนองความต้องการอาหาร ที่หลากหลายและมีคุณภาพในธุรกิจการโรงแรม การท่องเที่ยว โรงพยาบาล ธุรกิจค้าปลีก รวมถึงการจัดการกิจกรรมต่าง ๆ ที่มีการบริการอาหารเข้ามาเกี่ยวข้อง

8. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังต่อไปนี้

8.1 มีคุณธรรม จริยธรรม มีระเบียบวินัย ขยันหมั่นเพียร รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ตลอดจนจรรยาบรรณวิชาชีพ ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

8.2 มีความรู้ด้านทฤษฎี และทักษะวิชาชีพด้านการจัดการอาหารและบริการ และสามารถเรียนรู้นวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสม

8.3 มีทักษะในการวิเคราะห์และสังเคราะห์สถานการณ์ โดยประยุกต์ใช้ความรู้ เหตุผล และวิจารณญาณอย่างเหมาะสม

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ

ปีการศึกษา 2563





8.4 มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับ สามารถพัฒนาตนเองทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ

8.5 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรม เพื่อสนับสนุนงานทางด้าน การจัดการอาหารและบริการ ตลอดจนมีความรู้และสามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล

9. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO)

หลักสูตรได้ทำการทบทวนผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELOs) จากมาตรฐานการเรียนรู้ (TQF) ทั้ง 5 ด้าน มาตรฐานการเรียนรู้ของหลักสูตร และ learning taxonomy สามารถสรุปผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELOs) ได้ดังนี้

1. รู้และเข้าใจกฎหมายและมาตรฐานอาหาร
2. มีสัมมาคารวะ สุภาพอ่อนน้อม
3. ประกอบอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและมีจรรยาบรรณต่อผู้บริโภค
4. มีความรู้ในด้านการประกอบอาหารและธุรกิจอาหารทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
5. บูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง กับสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ/อาหารและโภชนาการ และธุรกิจอาหารได้
6. ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพได้
7. ผลิตอาหารได้ตามหลักวิชาชีพ
8. จัดการอาหารและบริการ/อาหารและโภชนาการ/ธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ
9. ประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
10. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
11. เรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
12. ประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเป็นระบบ
13. สื่อสาร ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพได้





10. โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	31 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข		7 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาพลเมืองดีวิถีประชาธิปไตย		6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร		12 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		6 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	96 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		14 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ		50 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์และภาคสนาม		17 หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาชีพเลือก		15 หน่วยกิต
2.4.1 ด้านวิทยาการการประกอบอาหาร		
2.4.2 ด้านโภชนาการ		
2.4.3 ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร		
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
	รวม	133 หน่วยกิต

11. อาชีพที่สามารถประกอบได้

ประกอบอาชีพในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและ/หรือบริการอาหารทั้งภาครัฐ เอกชน รัฐวิสาหกิจและธุรกิจส่วนตัว เช่น

1. ผู้ประกอบอาหาร
2. นักจัดการธุรกิจอาหาร
3. โภชนากรในโรงพยาบาล
4. นักจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มทั้งในและนอกสถานที่ ธุรกิจร้านอาหารประเภทต่าง ๆ การจัดอาหารในโอกาสต่าง ๆ
5. ตัวแทนจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ด้านอุตสาหกรรมอาหารและ/หรือการบริการ
6. ผู้สอนในสถาบันการศึกษาทางด้านการจัดการอาหารและบริการ หรือสอนและสาธิตการทำอาหารทางสื่อสังคม
7. นักพัฒนาตำรับอาหาร/เมนูอาหาร สำหรับโรงแรม โรงเรียน สถานที่บำบัด สถานดูแลผู้สูงอายุ





ส่วนที่ 2 : ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้

องค์ประกอบที่ 1 : ผลการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ สกอ. (ตัวบ่งชี้ 1.1)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ มีการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานการเรียนรู้เพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา โดยการปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา 2563 ยังไม่ได้ดำเนินการกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELOs) ไว้ เพียงแต่มีการกำหนดจุดประสงค์ของหลักสูตรที่สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัยและคณะที่กล่าวไว้ ดังนี้

สำหรับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ฉบับ พ.ศ. 2558 (ระดับปริญญาตรี)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีภาระหน้าที่ในการบริหาร พัฒนาหลักสูตรและควบคุมคุณภาพการจัดการเรียนการสอน (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ปีการศึกษา 2563	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่าน สภามหาวิทยาลัย)
1. นางสาวอภิญญา วณิชพันธุ์ Ph.D. (Food Microbiology) M.Sc. (Food Processing and Engineering) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	1. นางสาวอภิญญา วณิชพันธุ์ Ph.D. (Food Microbiology) M.Sc. (Food Processing and Engineering) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	
2. นางสาวณีย์ ชัยเพชร Ph.D. (Pharmacy) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	2. นางสาวณีย์ ชัยเพชร Ph.D. (Pharmacy) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	
3.นางสุธาสินี ทองนอก ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน: พัฒนา ผลิตภัณฑ์) วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดการและบริการ)	3.นางสุธาสินี ทองนอก วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดการและบริการ อาหาร) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
ปีการศึกษา 2563





อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ปีการศึกษา 2563	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่าน สภามหาวิทยาลัย)
อาหาร) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)		
4.นางดวงเดือน สงฤทธิ์ วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) ทษ.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร)	4.นางดวงเดือน สงฤทธิ์ วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) ทษ.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร)	
5.นางพุลทรัพย์ อินทร์สังข์ วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการ พัฒนา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	5.นางพุลทรัพย์ อินทร์สังข์ วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการ พัฒนา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	

อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาของหลักสูตรที่เปิดสอน และทำ
หน้าที่สอนและค้นคว้า วิจัย ในสาขาดังกล่าว (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1-1 ถึง 1.1-2)

อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2563	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่าน สภามหาวิทยาลัย)
1. นางสาวอภิญญา วณิชพันธุ์ Ph.D. (Food Microbiology) M.Sc. (Food Processing and Engineering) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	1. นางสาวอภิญญา วณิชพันธุ์ Ph.D. (Food Microbiology) M.Sc. (Food Processing and Engineering) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	
2. นางสาวณีย์ ชัยเพชร Ph.D. (Pharmacy) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	2. นางสาวณีย์ ชัยเพชร Ph.D. (Pharmacy) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	



อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2563	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่าน สภามหาวิทยาลัย)
3.นางสุชาสินี ทองนอก ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน: พัฒนา ผลิตภัณฑ์) วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการ อาหาร) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	3.นางสุชาสินี ทองนอก ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน: พัฒนา ผลิตภัณฑ์) วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการ อาหาร) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	
4.นางดวงเดือน สงฤทธิ์ วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) ทษ.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร)	4.นางดวงเดือน สงฤทธิ์ วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) ทษ.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร)	
5.นางพุลทรัพย์ อินทร์สังข์ วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการ พัฒนา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	5.นางพุลทรัพย์ อินทร์สังข์ วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการ พัฒนา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	

อาจารย์ผู้สอน เป็นอาจารย์ประจำภายในสถาบันที่มีคุณวุฒิในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1-3)

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทาง วิชาการ	รายวิชาที่ สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตร			
1. นางสาวอภิญญา วณิช พันธ์	Ph.D. (Food Microbiology)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ความปลอดภัย ของอาหาร และข้อกำหนด ทางด้ำน สุขาภิบาล



ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
2. นางสาวณีย์ ชัยเพชร	Ph.D. (Pharmacy)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- อาหารฟังก์ชัน - อาหารเอเชีย - อาหารเพื่อสุขภาพ
3. นางสุธาสินี ทองนอก	ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน : พัฒนาผลิตภัณฑ์)	อาจารย์	-การบริการอาหารและเครื่องดื่ม -อาหารจำนวนมากและการพัฒนาสูตรมาตรฐาน -อาหารยุโรป -การจัดเลี้ยง -หลักการประกอบอาหาร
4. นางดวงเดือน สงฤทธิ์	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- เครื่องดื่ม - ไอศกรีม
5. นายจรรยา บุญนำ	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- การควบคุมคุณภาพอาหารและระบบประกันคุณภาพ - ฝึกงานทางการ



ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
			จัดการ อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ 1
6. นางพุลทรัพย์ อินทร์สังข์	วท.ม.(อาหารและโภชนาการเพื่อ การพัฒนา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- การจัดการ อาหารใน สถาบัน - อาหารไทย 2
7.นางศิรินาถ ศรีอ่อนนวล	Ph.D (Natural,Biotic and Social Environment Engineering)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	-จุลินทรีย์ใน อาหาร -ปฏิบัติการ จุลินทรีย์ใน อาหาร
8.นางน้อมจิตต์ แก้วไทย อันเดร	Ph.D. (Biotechnology)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	การสุขาภิบาล อาหารและ การจัดการ สภาพแวดล้อม ของสถาน ประกอบการ
9.นางสาวสายใจ แก้วอ่อน	ปร.ต. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	-จุลินทรีย์ใน อาหาร -ปฏิบัติการ จุลินทรีย์ใน อาหาร
10. นางสาวธนิภานต์ ธร สินธุ์	Ph.D (Food and Nutritional Sciences)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	-โภชนาการ -อาหาร นานาชาติ -



ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
			จิตวิทยา บริการและ พฤติกรรม ผู้บริโภค
11. นายศรีอุบล ทองประดิษฐ์	M.Sc. (Biotechnology)	อาจารย์	การจัดการ วัตถุดิบ
12. นายปรีชา มุณีศรี	วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
13. นายสุภาชิต ชุกกลิ่น	วศ.ด. (วิศวกรรมเคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
14.นางสาวสุวิจักขณ์ ท่านศรีวิจิตร	M. Phill (Chemical Engineering)	อาจารย์	- การเตรียม ความพร้อมสห กิจศึกษา - สหกิจศึกษา ทางการ จัดการ อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ - การเตรียม ความพร้อม การฝึกงาน และสหกิจ ศึกษา - ฝึกงาน ทางการ จัดการ อุตสาหกรรม อาหารและ



ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
			บริการ 2
15.นายกิตติภูมิ ศุภลักษณ์ ปัญญา	วศ.ด.(วิศวกรรมเคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- สัมมนา ทางการ จัดการ อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ
คณะวิทยาศาสตร์			
12.นางวันวิสาข์ เพชรรัตน์มณี	ศศ.ม.(การสอนภาษาอังกฤษใน ฐานะภาษาต่างประเทศ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- สนทนา ภาษาอังกฤษ - การอ่านและ การเขียน ภาษาอังกฤษ - ทักษะการ สื่อสาร ภาษาอังกฤษ
13.นายศักฎาพงศ์ ไชยศร	ศษ.ม. (การส่งเสริมสุขภาพ)	อาจารย์	
14.นายสุคนธ์รัตน์ สวัสดิวงค์	กศ.ม.(ภาษาไทย)	อาจารย์	- ภาษาไทย เพื่อการ สื่อสาร - จริยธรรม สำหรับมนุษย์
15.นางสาวอวยพร วงศ์กุล	ปร.ด. (เคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- เคมีพื้นฐาน - ปฏิบัติการ เคมีพื้นฐาน
๑๖.นางสาวเพียงอ้อ ยี่สา	ปร.ด. (สถิติ)	อาจารย์	คณิตศาสตร์ พื้นฐาน - สถิติและ

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
ปีการศึกษา 2563



ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
			ระเบียบวิธีวิจัย สำหรับ วิทยาศาสตร์
คณะเทคโนโลยีการจัดการ			
18. นางสาวศิริ มุณีศรี	บธ.ม. (การตลาด)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	หลักการตลาด
19. นายเจษฎา รัมย์เย็น	บธ.ม. (การตลาด)	อาจารย์	การจัดการ ธุรกิจอาหาร และบริการ
20. นางสาวมณฑนา แดงเพชร	ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์)	อาจารย์	เศรษฐศาสตร์ ธุรกิจอาหาร
21. นางพนิดา รัตน์สุภา	บธ.ม. (การตลาด)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	การจัดการ เชิงกลยุทธ์ใน อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ
22. นางสาวเย็นจิต นาค พุ่ม	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ)	อาจารย์	การจัดการ ธุรกิจแฟรน ไชส์
23. นางสาวชรัสรา ปาน ทอง	บธ.ม. (การจัดการโลจิสติกส์โซ่ อุปทาน)	อาจารย์	



อาจารย์ผู้สอน เป็นอาจารย์พิเศษนอกสถาบันที่มีคุณวุฒิในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน (ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ) (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1-4)

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
โรงพยาบาลควนขนุน จ.ทลุง			
1. นางสาวพัชรี ใหม่พุ่ม	วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	-	

สถานที่จัดการเรียนการสอน คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

วิทยาเขตทุ่งใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 1.1) เกณฑ์ 5 ข้อ

เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
1	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร <u>ประเภทวิชาการ</u> -ไม่น้อยกว่า 5 คน และ -เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ -ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น	- มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ซึ่งทุกคนเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพียง 1 หลักสูตร และเป็นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา	ตารางที่ 1.1 ตารางที่ 1.2
2	คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร <u>ประเภทวิชาการ</u> -คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน -มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1	- มีคุณวุฒิปริญญาเอก จำนวน 3 คน - มีคุณวุฒิระดับปริญญาโทจำนวน 2 คน - ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 4 คน เป็น - อาจารย์ที่ตรงสาขาวิชาที่เปิดสอน 2 คน และสัมพันธ์กับสาขาวิชา 3 คน - มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง	ตารางที่ 1.1 ตารางที่ 1.2 ตารางที่ 1.5

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ

ปีการศึกษา 2563





เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
<p>รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง <u>ประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ</u> -คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน -มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง -อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ</p>		
<p>3 <u>คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตรประเภทวิชาการ</u> -คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน -มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง -ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร</p>	<p>- มีคุณวุฒิปริญญาเอก จำนวน 3 คน - มีคุณวุฒิระดับปริญญาโทจำนวน 2 คน - ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 4 คน เป็น - อาจารย์ที่ตรงสาขาวิชาที่เปิดสอน 2 คน และสัมพันธ์กับสาขาวิชา 3 คน - มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง</p>	<p>ตารางที่ 1.1 ตารางที่ 1.2 ตารางที่ 1.5</p>
<p>4 <u>คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอนประเภทวิชาการ</u> <u>-อาจารย์ประจำ</u> -คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือ</p>	<p>- อาจารย์ผู้สอนประเภทวิชาการเป็นอาจารย์ในคณะอุตสาหกรรมเกษตรและอาจารย์จากคณะวิทยาศาสตร์และคณะเทคโนโลยีการจัดการ</p>	<p>ตารางที่ 1.3</p>



เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
<p>เทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน</p> <p>-หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ ประกาศใช้คุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้</p> <p><u>-อาจารย์พิเศษ</u></p> <p>-คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและ</p> <p>-มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี</p> <p>-ทั้งนี้ชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น</p>	<p>- อาจารย์ผู้สอนทุกคนจบการศึกษา ระดับปริญญาโท ถึงปริญญาเอก และมีตำแหน่งทางวิชาการเป็นอาจารย์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	
<p>5 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด</p> <p><u>ประเภทวิชาการ</u></p> <p>-ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตรหรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี</p>	<p>- หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558) เริ่มดำเนินการใช้หลักสูตรในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563</p> <p>- สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 7/2562 วันที่ 9 กันยายน 2562</p>	<p>- รายงานการประชุมสภาวิชาการ คราวประชุมครั้งที่ 7/2562 วันที่ 9 กันยายน 2562</p> <p>- รายงานการประชุมสภามหาวิทยาลัยคราวประชุมครั้งที่ 180-8/2562 วันที่ 27 กันยายน 2562</p>



เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
		- สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบ หลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 180- 8/2562 วันที่ 27 กันยายน 2562 จะถึงรอบการปรับปรุงหลักสูตรในปี การศึกษา 2568	

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

(แสดงเครื่องหมาย ให้ตรงกับผลการประเมินข้างต้น)

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลการประเมิน
1.1	ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> หลักสูตรได้มาตรฐาน <input type="checkbox"/> หลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน



องค์ประกอบที่ 2 : ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ AUN-QA

เกณฑ์คุณภาพที่ 1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)

1.1. The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders.

1.2. The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.

1.3. The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problemsolving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).

1.4. The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.

1.5. The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 1.1 การกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังได้รับการจัดทำขึ้นอย่างเหมาะสมตามหลักผลการเรียนรู้ (learning taxonomy) โดยผลการเรียนรู้ที่กำหนดขึ้นสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัยและมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด</p> <p>คณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรประกอบด้วยอาจารย์ในหลักสูตรทุกคน รวมทั้งมีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจำนวน 3 คน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียร่วมในกระบวนการจัดทำหลักสูตรจนสำเร็จ โดยมีการกำหนดหลักคิดการจัดทำหลักสูตรให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป นโยบายการส่งเสริมการเติบโตของอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหารของภาครัฐ การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีและนวัตกรรม นอกจากนี้ ยังตอบสนองแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 แผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี</p>	<p>-การประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อกำหนด ELOs ของหลักสูตร ในวันที่ 1 เมษายน 2564 และสรุป ELOs ที่ได้จากการประชุม</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2560-2574) และการก้าวสู่ประเทศที่พัฒนาตามแนวนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ซึ่งให้ความสำคัญกับการพัฒนาวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม “มืออาชีพด้านนวัตกรรม เพื่อพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน” สอดคล้องกับปรัชญาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยมีปณิธาน “มุ่งผลิตนักปฏิบัติมืออาชีพที่สร้างสรรค์สังคม” เพื่อผลิตบัณฑิตเข้าสู่ตลาดแรงงานให้สอดคล้องกับสาขาการผลิตและบริการ การเปลี่ยนแปลงทางด้านเทคโนโลยี โดยเฉพาะการพัฒนาทุนมนุษย์ด้วยการยกระดับคุณภาพการศึกษา การเรียนรู้ การพัฒนาทักษะพร้อมทั้งส่งเสริมบทบาทสถาบันทางสังคมในการกลม่อเมลาสร้างคนดี มีวินัย มีค่านิยมที่ดีและมีความรับผิดชอบต่อสังคม นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการสร้างสังคมผู้ประกอบการ รวมถึงการเพิ่มความรู้ด้านนวัตกรรมอาหารและการบริการที่สะดวกรวดเร็ว สามารถให้บริการอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ ซึ่งจะส่งผลให้ได้บัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถตอบสนองการแข่งขันทางด้านอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบันได้เป็นอย่างดี</p> <p>เนื่องจากหลักสูตรยังไม่เคยกำหนด ELOs เมื่อรับเกณฑ์การประเมิน AUN-QA จึงทำให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการทบทวนและกำหนด ELOs ระดับหลักสูตรเพื่อนำมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรในครั้งต่อไป ทางหลักสูตรได้จัดประชุมเพื่อทบทวนจุดประสงค์ในการกำหนด ELOs ระดับหลักสูตร โดยให้มีการจำแนกผลการเรียนรู้ที่คาดหวังให้ครอบคลุมทั้งความรู้ ทักษะทั่วไป และทักษะเฉพาะด้าน ซึ่งสามารถพิจารณาการจำแนกได้ตามที่ทางอาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีการประชุมและตกลงกันจากนั้นมีการกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ให้สอดคล้องกับหลักคิดของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐาน TQF และใช้ learning taxonomy มาใช้ในการทำ ELOs ของหลักสูตร และการทำ ELOs ของหลักสูตรการจัดการอาหารและบริการได้นำเอา ปรัชญา/วิสัยทัศน์/พันธกิจของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มากำหนด ELOs ของหลักสูตร</p> <p>หลังจากนั้นหลักสูตรได้ทำการสื่อสาร ELOs ระดับหลักสูตรให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียรับทราบผ่านช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแจ้งทางไลน์กลุ่มอาจารย์ นักศึกษาใหม่แจ้งในวันปฐมนิเทศ และนักศึกษาปัจจุบันแจ้งทางไลน์กลุ่มนักศึกษา</p>	

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
ปีการศึกษา 2563



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 1.2 หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง โดยถูกออกแบบมาและได้รับการจัดรูปแบบอย่างเหมาะสมต่อผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563 ยังไม่เคยกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง แต่มีการออกแบบหลักสูตรจากการสำรวจความต้องการทั้งของนักศึกษา บัณฑิต ผู้ใช้บัณฑิตของแต่ละอาชีพ และนำมาแสดงสมรรถนะของหลักสูตร ซึ่งโครงสร้างหลักสูตรได้กำหนดรายวิชาต่าง ๆ ให้เหมาะสม และสอดคล้องกับสมรรถนะของหลักสูตรโดยมีการกำหนดรายวิชาที่สามารถตอบสนองสมรรถนะไว้อย่างครบถ้วน</p>	<p>มคอ. 2 ภาคผนวก ซ ตารางสรุปสมรรถนะ หลักสูตร</p>
<p>➢ 1.3. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังประกอบด้วยทั้งผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป (ที่เกี่ยวข้องกับสื่อสารต่างๆ ทั้ง การเขียน การพูด การแก้ไขปัญหา เทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการทำงานเป็นทีม ฯลฯ) และผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะทาง (ที่เกี่ยวข้องกับความรู้และทักษะของสาขาวิชา)</p> <p>เนื่องจากหลักสูตรยังไม่เคยกำหนด ELOs เมื่อรับเกณฑ์การประเมิน AUN-QA จึงทำให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการทบทวนและกำหนด ELOs เพื่อนำมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรในครั้งต่อไป ทางหลักสูตรได้จัดประชุมเพื่อทบทวนจุดประสงค์ในการกำหนด ELOs โดยให้มีการจำแนกผลการเรียนรู้ที่คาดหวังให้ครอบคลุมทั้งความรู้ทักษะทั่วไป (Generic) และทักษะเฉพาะด้าน (Specific) ซึ่งสามารถพิจารณาการจำแนกได้ตามที่ทางอาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีการประชุม และตกลงกันจากนั้นมีการกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ให้สอดคล้องกับหลักคิดของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐาน TQF</p>	<p>- มคอ.2 หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร และบริการ (เปรียบเทียบหลักสูตรเก่า กับหลักสูตรใหม่) - การประชุมอาจารย์ ประจำหลักสูตรเพื่อกำหนด ELOs ในวันที่ 1 เมษายน 2564 และสรุป ELOs ที่ได้ จากการประชุม</p>
<p>➢ 1.4 มีการรวบรวมข้อกำหนดหรือความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียครบถ้วน โดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกและสะท้อนให้เห็นในผลการเรียนรู้ที่คาดหวังตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการได้ครบรอบการปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา 2563 ดังนั้นในปีการศึกษา 2562</p>	<p>- รายงานการประชุม อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรการจัดการ อุตสาหกรรมอาหารและ บริการ ครั้งที่ 1/2562</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จึงได้ประชุมร่วมกับคณบดีและรองคณบดีฝ่ายวิชาการเพื่อออกแบบหลักสูตรให้มีความทันสมัยมากขึ้น สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางการศึกษา นวัตกรรม เทคโนโลยีและสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยฯ โดยการปรับเปลี่ยนการเรียนการสอนของหลักสูตรเป็นแบบโมดูล (Modular System) เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนในกลุ่มวิชาที่สนใจและมีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านมากขึ้น</p> <p>การปรับปรุงหลักสูตรได้เริ่มในปีการศึกษา 2562 โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แต่งตั้งคณะกรรมการยกร่างหลักสูตรโดยมีผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่านจากหน่วยงานภาคเอกชน ภาคการศึกษาและศิษย์เก่าของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมดำเนินการยกร่าง 2. คณะกรรมการยกร่างหลักสูตรดำเนินการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร โดยมีหลักคิดในการออกแบบหลักสูตร โดยสำรวจจากความต้องการของผู้ที่สนใจศึกษา และผู้ใช้บัณฑิต 3. วิพากษ์หลักสูตร โดยผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่านจากหน่วยงานภาคเอกชน ภาคการศึกษาและศิษย์เก่าของคณะอุตสาหกรรมเกษตร <p>สรุปประเด็นสำคัญของผลการเรียนรู้ตามความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> : กลุ่มผู้ใช้บัณฑิต คาดหวังที่จะได้บัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม เป็นแบบอย่างที่ดีทั้งการปฏิบัติงานและการวางตัว มีสมรรถนะด้านความรู้ มีทักษะในการคิดอย่างมีวิจารณญาณ สามารถใช้กระบวนการแก้ปัญหาเป็นแนวทางในการปฏิบัติงาน มีทักษะที่ดีในการให้บริการ และมีการพัฒนาตนเองอยู่เสมอ : ศิษย์เก่า ให้ข้อเสนอแนะว่าควรเพิ่มการฝึกทักษะการปฏิบัติงาน เนื่องจากเป็นทักษะที่มีความสำคัญในการทำงานได้อย่างมาก : ผู้บริหารและอาจารย์ ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการปรับปรุงกระบวนการผลิตบัณฑิตด้านการเสริมสร้างทักษะทางปัญญา และประสบการณ์ในการปฏิบัติงานจริงจะช่วยพัฒนาสมรรถนะของผู้เรียนให้ เพิ่มขึ้นได้ <p>-และทางหลักสูตรได้นำเอาความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สรุปได้มา</p>	<p>วันที่ 19 มิถุนายน 2562 และครั้งที่ 3/2562 วันที่ 3 ตุลาคม 2562</p> <p>-รายงานการประชุมสภาวิชาการครั้งที่ 5/2562 และ 7/2562</p> <p>-รายงานการประชุมสภามหาวิทยาลัยครั้งที่ 8/2562</p> <p>-มคอ.2 หลักสูตรการจัดการอาหารและบริการ</p> <p>-รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อกำหนด ELOs ระดับหลักสูตรในวันที่ 1 เมษายน 2564</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ประกอบกรรมการทำ ELOs ระดับหลักสูตร</p> <p>4.นำเสนอขอความเห็นชอบจากสภาวิชาการของมหาวิทยาลัย โดยนำเสนอสภาวิชาการครั้งแรก ในการประชุมครั้งที่ 5/2562 วันที่ 1 กรกฎาคม 2562 คณะกรรมการสภาวิชาการได้มีข้อเสนอแนะและแก้ไข จากนั้นได้นำเสนอสภาวิชาการพิจารณาอีกครั้ง ในการประชุมครั้งที่ 7/2562 วันที่ 9 กันยายน 2562 ซึ่งได้รับความเห็นชอบ และนำเข้าสู่การพิจารณาในการประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 8/2562 วันที่ 27 กันยายน 2562 ซึ่งสภาฯได้ให้ความเห็นชอบให้ใช้หลักสูตรปรับปรุงรับนักศึกษาได้ในปีการศึกษา 2563</p> <p>หลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่มีความแตกต่างจากหลักสูตรเดิมหลายประการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.เปลี่ยนชื่อจากหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการเป็นหลักสูตรการจัดการอาหารและบริการ 2.มีจำนวนหน่วยกิตลดลงจากเดิม โดยเหลือเพียง 133 หน่วยกิต จากเดิม 138 หน่วยกิต โดยลดรายวิชาที่เนื้อหาซ้ำซ้อนในกลุ่มวิชาชีพบังคับ 12 หน่วยกิต เพิ่มวิชาด้านนวัตกรรม 3 หน่วยกิต เพิ่มวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 3.จัดการเรียนการสอนแบบระบบโมดูล(Modular System) เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เฉพาะทางมากขึ้น โดยเน้นให้นักศึกษาจบไปประกอบอาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร การบริการอาหารและเป็นโภชนากร 4.เพิ่มจำนวนชั่วโมงการฝึกงาน จากหลักสูตรเดิมอีก 16 สัปดาห์ เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะปฏิบัติมากขึ้น 5.มีการปรับคำอธิบายรายวิชาต่าง ๆ ให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงด้านต่างๆมากขึ้น 	
<p>➢ 1.5 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจะสามารถบรรลุผลกับผู้เรียนเมื่อสำเร็จการศึกษา</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 ได้คำนึงถึงการบรรลุผลของผู้เรียนตาม ELOs ระดับหลักสูตรที่ได้กำหนดขึ้นจึงจัดให้มีการสอบวัดผลสมรรถนะที่สำคัญ 3 ด้านที่จำเป็นในการทำงานเมื่อสำเร็จการศึกษา ได้แก่ สมรรถนะด้านคอมพิวเตอร์</p>	<p>- ผลการทดสอบสมรรถนะด้านคอมพิวเตอร์ สมรรถนะด้านภาษา และสมรรถนะวิชาชีพ นักศึกษาชั้นปีที่ 4</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
สมรรถนะด้านภาษา และสมรรถนะวิชาชีพ โดยนักศึกษาต้องสอบผ่านทั้ง 3 สมรรถนะ จึงจะสำเร็จการศึกษาได้	

ตารางที่ 2.1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (ความรู้และทักษะทั่วไป/ความรู้และทักษะเฉพาะทาง)

ข้อที่	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	ความรู้และทักษะทั่วไป	ความรู้และทักษะเฉพาะทาง
1.	รู้และเข้าใจกฎหมายและมาตรฐานอาหาร		√
2.	มีสัมมาคารวะ สุภาพอ่อนน้อม	√	
3.	ประกอบอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและมีจรรยาบรรณต่อผู้บริโภค		√
4.	มีความรู้ในด้านการประกอบอาหารและธุรกิจอาหารทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก		√
5.	บูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ/อาหารและโภชนาการ และธุรกิจอาหารได้		√
6.	ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพได้	√	
7.	ผลิตอาหารได้ตามหลักวิชาชีพ		√
8.	จัดการอาหารและบริการ/อาหารและโภชนาการ/ธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ		√
9.	ประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม	√	
10.	ประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ		√



ข้อที่	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	ความรู้และทักษะทั่วไป	ความรู้และทักษะเฉพาะทาง
11.	เรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	√	
12.	ประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเป็นระบบ	√	
13.	สื่อสาร ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพได้	√	

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 3 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 2

ผลการดำเนินงาน ไม่บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 2 โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา (Programme Structure and Content)

2.1. The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.

2.2. The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.

2.3. The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.

2.4. The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.

2.5. The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated.

2.6. The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.

2.7. The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 2.1 ข้อกำหนดของโปรแกรมและหลักสูตรทั้งหมด มีความครอบคลุมทันสมัย และพร้อมใช้งานและมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด</p> <p>หลักสูตรมีปรัชญาการศึกษาที่เป็นกรอบความคิดเกี่ยวกับการพัฒนาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ให้เป็นนักปฏิบัติงานที่มีความรู้ในแขนงต่าง ๆ ที่จำเป็นในปัจจุบันและทันสมัย โดยเน้นให้มีทั้งความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะที่จำเป็น โดยหลักสูตรมีการปรับปรุงตามระยะเวลาที่กำหนด คือ ทุก 5 ปี และได้มีการสื่อสารข้อกำหนดของหลักสูตรหลายช่องทางเพื่อให้ครอบคลุมผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตรทุกกลุ่ม โดยได้ประชาสัมพันธ์ในเว็บไซต์ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร สำหรับผู้ใช้บัณฑิต บัณฑิต นักศึกษา อาจารย์ ผู้บริหาร ประชาชนทั่วไป และนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายที่สนใจเข้า เพื่อให้สามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลนี้ได้ตลอดเวลา นอกจากนี้ยังประชาสัมพันธ์ในแผ่นพับประชาสัมพันธ์การศึกษาต่อคณะอุตสาหกรรมเกษตร และประชาสัมพันธ์ด้วย</p>	<p>-เว็บไซต์คณะ อุตสาหกรรมเกษตร -แผ่นพับประชาสัมพันธ์ การศึกษาคณะ อุตสาหกรรมเกษตร</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>การนำเสนอต่อผู้ปกครองและนักเรียนที่สนใจสมัครเข้าศึกษา และนำเสนอต่อ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 3 ในการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่</p>	
<p>➤ 2.2 การออกแบบหลักสูตรสอดคล้องอย่างสร้างสรรค์และเหมาะสมกับการ บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง</p> <p>การออกแบบการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการอาหารและบริการ เริ่มจากการนำสมรรถนะที่ต้องการซึ่งเป็นผล การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร มาเป็นตัวตั้ง แล้วกำหนดรายวิชาและกระจาย ความรับผิดชอบไปตามรายวิชา ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรได้เข้าร่วมประชุม โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการระบบประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ AUN QA ในวันที่ 5-6 พฤศจิกายน 2563 เพื่อเรียนรู้วิธีการทำผล การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรและรายวิชา นำมาพัฒนาการออกแบบการ จัดการเรียน การสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตรต่อไป</p>	<p>-มคอ.2 หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ อาหารและบริการ</p>
<p>➤ 2.3. ในการออกแบบหลักสูตรมีการคำนึงถึงและนำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วน ได้ส่วนเสียโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกมาออกแบบหลักสูตร</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 ได้ออกแบบหลักสูตร ตามผลการวิเคราะห์ความ ต้องการ และความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) ได้แก่ ผู้ใช้ บัณฑิต บัณฑิต นักศึกษา อาจารย์ ผู้บริหาร ข้อมูลที่ได้นำมาวิเคราะห์และ จัดลำดับความสำคัญ ดังปรากฏในรายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรครั้งที่ครั้งที่ 1/2562 วันที่ 19 มิถุนายน 2562และครั้งที่ 3/2562 วันที่ 3 ตุลาคม 2562 สรุปประเด็นสำคัญ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) กลุ่มผู้ใช้บัณฑิต คาดหวังที่จะได้บัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม เป็นแบบอย่าง ที่ดีทั้งการปฏิบัติงานและการวางตัว มีสมรรถนะด้านความรู้ มีทักษะในการ ปฏิบัติงาน และอดทนต่อการทำงานหนัก พัฒนานตนเองอยู่เสมอ 2) ศิษย์เก่า ให้ข้อเสนอแนะว่าควรเพิ่มการฝึกทักษะการคิดแก้ปัญหาและการ ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เนื่องจากเป็นทักษะที่มีความสำคัญในการ 	<p>มคอ.2 หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ อาหารและบริการ</p> <p>-รายงานการประชุม อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรการจัดการ อุตสาหกรรมอาหารและ บริการ ครั้งที่ 1/2562 วันที่ 19 มิถุนายน 2562 และครั้งที่ 3/2562 วันที่ 3 ตุลาคม 2562</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ทำงานได้อย่างมาก นำมาใช้ในการออกแบบหลักสูตรด้าน3) ผู้บริหารและอาจารย์ ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการปรับปรุงกระบวนการผลิตบัณฑิตด้านการเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์ในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการจะช่วยพัฒนาสมรรถนะของผู้เรียนให้เพิ่มขึ้น</p>	
<p>➢ 2.4 การดำเนินการของหลักสูตรที่เน้นการมีส่วนร่วมเพื่อให้เห็นถึงการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังอย่างชัดเจน</p> <p>ในปีการศึกษา 2563 ฝ่ายวิชาการคณะอุตสาหกรรมเกษตรได้มีการจัดประชุมอาจารย์ในคณะอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อให้ความรู้ในการจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ. 4 ในทุกรายวิชาที่เปิดสอนโดยหลักสูตรก่อนเปิด เพื่อให้มั่นใจว่า มคอ. 3 และ มคอ. 4 มีความชัดเจน ทันสมัย เป็นปัจจุบัน และผลการเรียนรู้รายวิชา มีความเชื่อมโยงและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของหลักสูตรในทุกรายวิชา โดยเน้นให้ผู้รับผิดชอบรายวิชาได้ออกแบบรายวิชา ให้มีความทันสมัย และการวางแผนการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้รายวิชา และผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ตามที่ปรากฏใน curriculum mapping นอกจากนี้ยังกำหนดให้ผู้รับผิดชอบรายวิชา ต้องสรุปผลการดำเนินงานรายวิชา ภายหลังเสร็จสิ้นการจัดการเรียนการสอนตามแบบฟอร์ม มคอ. 5 หรือ มคอ. 6 เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงรายวิชาในปีต่อไป</p>	<p>- การประชุมเพื่อรับฟังการบรรยายในหัวข้อ Outcome Based Learning ทางอุตสาหกรรมเกษตร โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ผศ.ดร.ถาวร จันทโชติ ในวันที่ 10 กันยายน 2563</p>
<p>➢ 2.5 หลักสูตรมีโครงสร้างรายวิชามีการจัดลำดับวิชาอย่างเป็นระบบและเหมาะสม (ตั้งแต่ระดับขั้นพื้นฐาน ระดับกลางไปจนถึงรายวิชาเฉพาะทาง) และมีการบูรณาการ (ซึ่งกันและกัน)</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 ได้ออกแบบการเรียนการสอนอย่างเป็นระบบ เพื่อให้บรรลุผลการเรียนรู้ของหลักสูตรโดยกำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ได้จัดการเรียนในระดับขั้นพื้นฐานก่อน ซึ่งวิชาที่เรียนจะเป็นรายวิชาศึกษาทั่วไป นักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 เรียนในระดับกลาง ซึ่งวิชาที่เรียนจะเป็นรายวิชาพื้นฐานวิชาชีพ และรายวิชาเฉพาะวิชาชีพทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 เรียนรายวิชาเฉพาะทาง และมีการบูรณาการ ซึ่งวิชาที่เรียน</p>	<p>-มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>จะเป็นรายวิชาเฉพาะวิชาชีพทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ วิชาสัมมนา ปัญหาพิเศษ วิชาสหกิจศึกษา</p> <p>โดยหลักสูตรเน้นให้ทุกรายวิชามีการจัดเรียงลำดับเนื้อหาจากง่ายไปยาก และเรียนวิชาทฤษฎีก่อนวิชาภาคปฏิบัติ หรือ เรียนวิชาทฤษฎีพร้อมกับวิชาภาคปฏิบัติ</p>	
<p>➢ 2.6 หลักสูตรที่มีตัวเลือกสำหรับผู้เรียนในการเรียนวิชาเอก และ/หรือความเชี่ยวชาญพิเศษ</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 ได้ออกแบบหลักสูตรโดยคำนึงถึงความต้องการและความถนัดในการเรียนรู้ที่แตกต่างกันของนักศึกษา โดยกำหนดให้มีโมดูลในการศึกษา 6 โมดูล เป็นโมดูลบังคับ 3 โมดูล ได้แก่ โมดูล 1 นวัตกรรมการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร โมดูล 2 การจัดการอาหารและโภชนาการ โมดูล 3 การสร้างผู้ประกอบการ และเป็นโมดูลที่ให้นักศึกษาเลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจ 3 โมดูล ได้แก่ โมดูล 4 ด้านวิทยาการการประกอบอาหาร โมดูล 5 ด้านโภชนาการ และ โมดูล 6 ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร</p>	<p>-มคอ.2 หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ อาหารและบริการ</p>
<p>➢ 2.7 หลักสูตรได้รับการทบทวนเป็นระยะๆ ตามขั้นตอนที่กำหนด เพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรมีความทันสมัยเป็นปัจจุบันและมีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 ได้เริ่มใช้เป็นปีแรก โดยเป็นหลักสูตรที่ปรับปรุงมาจาก หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร บริการหลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558 ซึ่งหลักสูตรต้องมีการปรับปรุงทุก ๆ 5 ปี และได้มีแผนของหลักสูตรที่จะต้องมีการประชุมเพื่อทบทวนผลการดำเนินงานของหลักสูตรทุกปีการศึกษาเพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรมีความทันสมัยเป็นปัจจุบันและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตในภาคอุตสาหกรรม</p>	

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 3 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 3
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 3 แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)


- 3.1. The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.
- 3.2. The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.
- 3.3. The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.
- 3.4. The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and instilling in students a commitment for life-long learning (e.g., commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices).
- 3.5. The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.
- 3.6. The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 3.1 ประสิทธิภาพการศึกษามีความชัดเจนและมีการสื่อสารถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นกิจกรรมในการจัดการเรียนการสอน</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 มีการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยที่มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ เพื่อให้ได้ลักษณะบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความเป็นเลิศทางวิชาการและทักษะปฏิบัติ มีคุณธรรมและความรับผิดชอบ และได้มีการมีการสื่อสารหลายช่องทางเพื่อให้ครอบคลุมผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตรทุกกลุ่ม โดยได้ประชาสัมพันธ์ในเว็บไซต์ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร สำหรับผู้ใช้บัณฑิต บัณฑิต นักศึกษา อาจารย์ ผู้บริหาร ประชาชนทั่วไป และนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายที่สนใจเข้าศึกษา เพื่อให้สามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลนี้ได้ตลอดเวลา นอกจากนี้ยังประชาสัมพันธ์ในเอกสาร</p>	<p>-มคอ.2 หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ อาหารและบริการ</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>แผ่นพับประชาสัมพันธ์การศึกษาต่อคณะอุตสาหกรรมเกษตร และประชาสัมพันธ์ด้วยการนำเสนอต่อผู้ประกอบการและนักเรียนที่สนใจสมัครเข้าศึกษา และนำเสนอต่อนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และ ชั้นปีที่ 3 หลักสูตรเทียบโอน ในการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ โดยมีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ทำให้นักศึกษาบรรลุถึงปรัชญาที่ตั้งไว้ เช่น จัดการเรียนการสอนที่มีทั้งทฤษฎี และปฏิบัติการ มีวิชาฝึกงาน ปัญหาพิเศษ และสหกิจศึกษา เพื่อให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติ ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมแข่งขันทักษะทางวิชาการเพื่อให้นักศึกษามีความเป็นเลิศทางวิชาการ จัดกิจกรรมเพื่อจิตอาสาเพื่อให้นักศึกษามีคุณธรรมและความรับผิดชอบ</p>	
<p>➢ 3.2 มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนรู้</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการอาหารและบริการ ได้รับการอบรมเชิงปฏิบัติการจากฝ่ายวิชาการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร เกี่ยวกับการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม คือ เน้นให้นักศึกษาได้ฝึกทักษะแสดงออกนำเสนอผลงาน แสดงความคิดเห็น คิดเป็นทำเป็น และให้ผู้บรรยายทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษา ที่กระตุ้นให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์โดยการสร้างบรรยากาศในการจัดการเรียนการสอนให้เอื้อต่อการทำกิจกรรมของนักศึกษาและเน้นการสื่อสารแบบแนวราบโดยผู้บรรยายจะแสดงบทบาทเป็นผู้เรียนรู้ไปพร้อม ๆ กับนักศึกษานอกเหนือจากการทำตัวเป็นผู้ให้ความรู้และผู้ประเมิน ซึ่งได้มีการกำหนดรูปแบบการสอนไว้ในมคอ. 3 และมคอ. 4 ของแต่ละรายวิชา</p> <p>และในการเรียนการสอนได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เสนอความคิดเห็นว่าอยากทำอาหารในรูปแบบใด เช่น วิชาอาหารยุโรป ผศ.ดร.ธณิกานต์ ธรสินธุ์ ได้ใช้ความคิดสร้างสรรค์ทำอาหารด้วยตนเอง พุดนำเสนอจานอาหาร และมีการตัดสินให้รางวัลโดยอาจารย์และวิทยากรภายนอกเชิญวิทยากรจากภายนอก คือ Mr. Roberto Chitarrari มาตัดสินการทำอาหารประเภท Pasta และขนมหวานยุโรป</p>	<p>-มคอ.3 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ</p> <p>-การสร้างสรรค้อาหารด้วยตัวเองในวิชาอาหารยุโรป</p> 

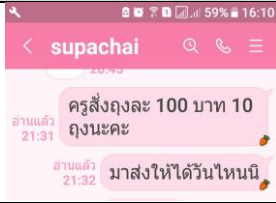


ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 3.3 มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลาย ยึดหยุ่นสอดคล้องกับผู้เรียน</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการอาหารและบริการ มีการจัดการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติทั้งในสถานศึกษา และนอกสถานศึกษา (ฝึกงาน สหกิจศึกษา) เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้อย่างหลากหลาย ในส่วนของการเรียนการสอนในหลักสูตรนั้น จะเน้นการให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในหลายรูปแบบ เช่น ระดมสมองเพื่อคิดเมนูอาหารในการจัดประชุมที่คณะอุตสาหกรรมเกษตร ให้นักศึกษาคิดรูปแบบการจัดงานเลี้ยงแบบต่าง ๆ ให้นักศึกษาแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการคิดสูตรเครื่องดื่ม ให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ที่เรียนมาไปช่วยแก้ปัญหาให้สถานประกอบการในรายวิชาสหกิจศึกษา และให้สถานประกอบการได้มีส่วนร่วมในการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในวิชาสหกิจศึกษา</p>	<p>-รายวิชาฝึกงานของอ.จรรยา</p> <p>-การจัดอบรมของอ.กส. ที่นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดอาหารกลางวัน และอาหารว่าง</p> <p>-วิชาสหกิจศึกษา</p>
<p>➢ 3.4 มีกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อช่วยสนับสนุนส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีแสวงหาความรู้และปลูกฝังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต (เช่น การตั้งคำถามอย่างสร้างสรรค์และมีมีวิจารณ์ญาณ ทักษะในการรับและประมวลผลข้อมูล การนำเสนอแนวความคิดใหม่ๆ และแนวทางปฏิบัติใหม่ๆ)</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการอาหารและบริการ ได้มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อให้มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อการพัฒนาตนเองและอาชีพ ด้วยการสนับสนุนให้นักศึกษามีทักษะการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การใช้งานวิจัย/ นวัตกรรม/เป็นฐานการเรียนรู้ และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นความรู้ เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ เช่น การทำสัมมนา ปัญหาพิเศษ การฝึกงาน สหกิจศึกษา การเข้าร่วมแข่งขันทักษะในการทำอาหาร เมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษาพบว่าสามารถใช้ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อการพัฒนาตนเองและอาชีพ ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้ดี เช่น นางสาวชุตินา ดารา ได้ใช้ความรู้ในการเรียนวิชาอาหารเอเชีย ไปทำเมนูอาหารญี่ปุ่นที่มีความแปลกใหม่ในร้านอาหารของตัวเอง และเป็นเมนูที่ผู้บริโภคชอบและสั่งรับประทานมาก</p> <p>นายศุภชัย ไกรลาส ได้ใช้ความรู้ในวิชาอาหารจำนวนมากและการพัฒนาสูตร</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>มาตรฐานมาต่อยอดในการทำธุรกิจเรียนทอดหลังจากจบการศึกษา ด้านการจัดทำสูตรมาตรฐาน การคิดราคาต้นทุนต่อหน่วย</p>	<p>หลักฐาน/ตารางอ้างอิง</p> <p>The evidence consists of two parts. The top part is a screenshot of a Facebook post from 'Bowwy Chutima' dated May 8, 2019, at 16:10. The post title is 'เมนูอาหารเช่ญี่ปุ่น ep 2 อร่อยอย่างอกใคร' and the content lists ingredients: 'ข้าวปั้นเหน่เตอะทุร์ + หงศ์หซี่ + ข้าวปั้นลูกเจี๊ยบ + หัวปลาหมอนต้มซีอิ๊ว'. The bottom part is a screenshot of a WhatsApp chat with 'supachai' showing a receipt for 'เอามาส่งที่บ้านได้มียะ สั้ง 500 บาท' (Delivered to home, 500 Baht).</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	
<p>➢ 3.5 มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อปลูกฝังผู้เรียน มีความคิดใหม่ๆ มีความคิดสร้างสรรค์ การคิดค้นนวัตกรรมและความคิดของการเป็นผู้ประกอบการ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการอาหารและบริการ ได้กำหนดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อปลูกฝังผู้เรียน ให้มีความคิดใหม่ ๆ มีความคิดสร้างสรรค์ การคิดค้นนวัตกรรมและความคิดของการเป็นผู้ประกอบการ ผ่านรายวิชาในหลักสูตร เช่น วิชาอาหารจำนวนมากและการพัฒนาสูตรมาตรฐาน เทคนิคการนำเสนออาหารศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและสถานที่ นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและได้จัดการเรียนการสอนแบบเป็นโมดูลที่สนับสนุนการคิดค้นนวัตกรรม และการเป็นผู้ประกอบการ ได้แก่ โมดูลนวัตกรรมการผลิต และการควบคุมคุณภาพอาหาร และ โมดูลการสร้างผู้ประกอบการ</p>	<p>-มคอ.2 หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ อาหารและบริการ -มคอ.3 วิชาวิชาอาหาร จำนวนมากและการ พัฒนาสูตรมาตรฐาน เทคนิคการนำเสนอ อาหาร ศิลปะการ ออกแบบการจัดอาหาร และสถานที่</p>
<p>➢ 3.6 กระบวนการและกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนมีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้แน่ใจว่ามีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการอาหารและบริการ ได้กำหนดให้ในปีการศึกษา 2563 ให้ผู้รับผิดชอบรายวิชาได้ออกแบบรายวิชา ปัญหาอุปสรรค ผลการประเมินรายวิชาในปีที่ผ่านมาพร้อมการปรับปรุงแก้ไขให้รายวิชามีความทันสมัย และการวางแผนการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้รายวิชา ตามที่ปรากฏใน curriculum mapping ในเอกสารมคอ. 3 และ มคอ. 4 และให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาปรับปรุงให้สมบูรณ์ก่อนนำไปใช้จัดการเรียนการสอน นอกจากนี้ยังกำหนดให้ผู้รับผิดชอบรายวิชา ต้องสรุปผลการดำเนินงานรายวิชาภายหลังเสร็จสิ้นการจัดการเรียนการสอนตามแบบฟอร์ม มคอ. 5 หรือ มคอ. 6 เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงรายวิชาในปีต่อไป</p>	<p>-การตรวจสอบ มคอ.3 มคอ.4 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการ อาหารและบริการ</p>



เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 3 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 3
ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 4 การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)

4.1. A variety of assessment methods are shown to be used and are shown to be constructively aligned to achieving the expected learning outcomes and the teaching and learning objectives.

4.2. The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.

4.3. The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.

4.4. The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.

4.5. The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.

4.6. Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.

4.7. The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of industry and alignment to the expected learning outcomes.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 4.1 มีวิธีการประเมินผู้เรียนที่หลากหลายและสอดคล้องกันอย่างสร้างสรรค์ เพื่อให้ผู้เรียนบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์การเรียนการสอน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาการจัดการอาหารและบริการ แบ่งการประเมินนักศึกษา เป็น 3 ระดับ ดังนี้</p> <p>1. การประเมินนักศึกษาก่อนรับเข้าศึกษา และรับเข้าศึกษา ใช้วิธีการคัดเลือกโดยการสอบสัมภาษณ์ เพื่อประเมินทัศนคติของผู้สมัครที่มีต่อการศึกษา ในหลักสูตร และประเมินความรู้พื้นฐานที่จำเป็นต่อการศึกษาต่อในหลักสูตร กรณีบางรายการสอบสัมภาษณ์คัดเลือกได้พิจารณาแล้วว่าผู้สมัครคนนี้ยังขาดความรู้ด้านใด ทางหลักสูตรจะสอนปรับพื้นฐานให้นักศึกษาคนดังกล่าวเพิ่มเติม ในปัจจุบันปัญหาของคุณภาพของนักศึกษาแรกเข้า และความแตกต่างของพื้นฐานความรู้ของนักศึกษา ยังคงเป็นหนึ่งในปัญหาหลักของการจัดการการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา โดยเฉพาะในปีการศึกษา 2563 ที่มีนักศึกษาจาก</p>	<p>-แนวปฏิบัติในการรับนักศึกษาของคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>-มคอ.3 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ</p> <p>-เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ</p>

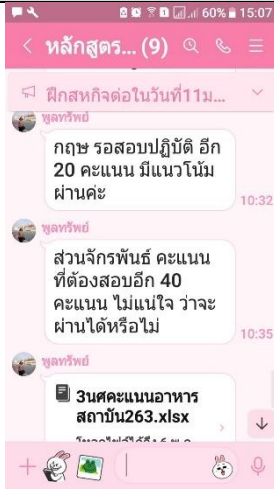


ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>หลายสถาบันเข้ามาศึกษาต่อทำให้พื้นฐานความรู้แตกต่างกันค่อนข้างมาก จึงทำให้หลักสูตรต้องกำชับให้อาจารย์ผู้สอนมีการดูแลนักศึกษาที่มีพื้นฐานความรู้น้อยเป็นพิเศษ เช่น จัดเวลาให้นักศึกษาเข้าปรึกษาปัญหาในการเรียน สอนเพิ่มเติมให้ท้ายชั่วโมงเรียน เป็นต้น</p> <p>2. การประเมินระหว่างการศึกษา เป็นไปตามรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ซึ่งเป็นการ ประเมินผู้เรียนจากรายวิชาบังคับ และรายวิชาเลือกที่ระบุไว้ในแผนการศึกษาของหลักสูตร โดยสอดคล้องกับแนวคิดการสร้างผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ซึ่งครอบคลุมทักษะทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ คุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี ทั้งนี้รายละเอียดดังกล่าวได้มีการระบุไว้ใน รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ซึ่งการประเมินผลขึ้นอยู่กับเกณฑ์ของแต่ละรายวิชา โดยผู้สอนจะแจ้งให้นักศึกษาทราบในชั่วโมงแรกที่มีการเรียนการสอน และแจ้งไว้ใน google classroom</p> <p>3. การประเมินการสำเร็จการศึกษา ประกอบด้วย การสอบผ่านในทุกๆ รายวิชา โดยมีหน่วยกิตครบตามที่หลักสูตรกำหนด การสอบผ่านสมรรถนะ 3 ด้าน ได้แก่ สมรรถนะด้านภาษาอังกฤษ สมรรถนะด้านคอมพิวเตอร์ และสมรรถนะด้านวิชาชีพ โดยเน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ และปฏิบัติงานได้</p>	
<p>➢ 4.2 มีนโยบายการประเมินผลและการอุทธรณ์ผลการประเมินที่ชัดเจน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการอาหารและบริการ มีอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ที่คอยควบคุมกำกับให้หลักสูตรฯ มีการประเมินผลและการอุทธรณ์ผลการประเมินที่ชัดเจน โดยกำหนดให้ทุกรายวิชาเขียนวิธีการประเมินผลไว้ใน มคอ. 3 และต้องแจ้งให้นักศึกษาทราบถึงวิธีการประเมินผล โดยมีการสอบถามความสมัครใจของนักศึกษาด้วย ถ้าเสียงส่วนใหญ่ต้องการปรับเปลี่ยนเกณฑ์การให้คะแนนก็ให้พูดคุยตกลงกัน และบันทึกเกณฑ์การประเมินไว้อย่างเป็นลายลักษณ์อักษร และทุกครั้งที่ทำการประเมินผลทางหลักสูตรได้กำกับดูแลให้ผู้สอนแจ้งผลการประเมินให้นักศึกษาทราบภายใน 2</p>	<p>-มคอ.3 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ</p> <p>-เว็บไซต์ที่ให้นักศึกษาประเมินการสอนของอาจารย์</p> <p>-มคอ.5 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ ที่มีผลการประเมินจาก</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>สัปดาห์</p> <p>นอกจากนี้หลักสูตรฯ มีการประชาสัมพันธ์และกำกับให้นักศึกษาเข้าประเมินรายวิชา ประเมินการสอนของอาจารย์ (นักศึกษาต้องทำการประเมินในเว็บไซต์งานทะเบียนก่อนดูผลการเรียน) และการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ โดยแจ้งนักศึกษาในชั้นเรียน ทัดประกาศ ซึ่งผลการประเมินพบว่านักศึกษามีความพอใจในการให้คำปรึกษาและมีผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ นอกจากนี้ในทุกภาคการศึกษามีการประชุมตักเตือนนักศึกษาร่วมกันของคณาจารย์ในหลักสูตรฯ เพื่อร่วมกันพิจารณาเกรด และติดตาม ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานะของนักศึกษา โดยเฉพาะในรายที่มีปัญหาเรื่องการเรียน หรือปัญหาอื่น ๆ ที่ส่งผล กระทบต่อการเรียน</p> <p>หลักสูตรฯ แจ้งให้นักศึกษาทราบว่านักศึกษาสามารถอุทธรณ์ผลการประเมินได้ในกรณีที่นักศึกษามีข้อสงสัยในผลการประเมิน</p>	<p>นักศึกษา</p> <p>-line กลุ่มอาจารย์ สาขาวิชาการจัดการ อาหารและบริการที่มี การปรึกษากันเรื่องเกรด นักศึกษา</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	
<p>➢ 4.3. มีมาตรฐานและขั้นตอนการประเมินผลผู้เรียนที่ชัดเจน สำหรับติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียนและการสำเร็จการศึกษาของผู้เรียน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ</p> <p>มาตรฐานและขั้นตอนการประเมินผลผู้เรียน หลักสูตร ฯ มีแผนดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้วางแผนให้อาจารย์ผู้จัดการรายวิชาดำเนินการจัดทำเกณฑ์และวิธีการประเมิน นำหนักของการประเมิน รวมถึงช่วงเวลาของการประเมินให้มีความเหมาะสม ชัดเจน ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของนักศึกษา และนำเสนอต่อฝ่ายวิชาการก่อนเปิดภาคการศึกษา 2. อาจารย์ผู้จัดการรายวิชาและอาจารย์ผู้สอนในรายวิชา วางแผนร่วมกันในการสื่อสารกับนักศึกษาเกี่ยวกับการเรียนการสอนรวมถึงรายละเอียดในการวัดประเมินผล <p>การปฏิบัติตามแผน หลักสูตรดำเนินการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้จัดการรายวิชาได้นำเสนอเกณฑ์และวิธีการวัดประเมินผลรายวิชาต่อฝ่ายวิชาการ เพื่อพิจารณาถึงความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา และปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ 2. ผู้จัดการรายวิชาได้ทำงานร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในการออกแบบกิจกรรมการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผลอย่างครอบคลุมทุกมิติของการวัดและประเมินผลทางการศึกษา และได้ดำเนินการแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับการวัด 	<p>-Google classroom ที่มี มคอ.3</p> <p>-มคอ.3 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ</p> <p>-มคอ.5 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ ที่มีผลการประเมินจากนักศึกษา</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ประเมินผลแก่นักศึกษาอย่างครบถ้วน ได้แก่ 1) วิธีการประเมินและเกณฑ์การตัดสินผล การเรียนรู้ ได้แก่ การสอบ การประเมินชิ้นงาน การนำเสนอผลงาน เป็นต้น 2) สัดส่วนการประเมิน 3) เครื่องมือในการประเมิน 4) ช่องทางการสื่อสารเกี่ยวกับการวัดและประเมินผล ได้แจ้งในหลากหลายช่องทาง ได้แก่ ช่วงเริ่มต้นของรายวิชา คู่มือรายวิชา Group Line Google classroom</p> <p>การประเมินและตรวจสอบการดำเนินงาน หลักสูตร ฯ ดำเนินการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จากการประชุมของผู้จัดการรายวิชาและทีมอาจารย์ผู้สอน โดยนำผลการประเมินการจัดการเรียนจากภาคการศึกษาที่ผ่านมาปรับปรุงแล้วออกแบบการเรียนการสอนและการวัดประเมินผล แล้วนำเสนอต่อฝ่ายวิชาการ 2. นักศึกษารับรู้วัตถุประสงค์ของการจัดการเรียนการสอน รวมถึงเกณฑ์การวัดประเมินที่สะท้อนไปยัง ผลการเรียนรู้ ที่กำหนดไว้อย่างชัดเจน โดยทราบจากช่องทางการแจ้งของอาจารย์ ผู้จัดการรายวิชาในวันเริ่มสอนรายวิชามากที่สุด และยังสามารถเข้าไปทบทวนเงื่อนไขการวัดและประเมินผล ได้จากสื่อออนไลน์ที่อาจารย์ผู้จัดการรายวิชาได้สื่อสารไว้ <p>การปรับปรุงการดำเนินงาน หลักสูตร ฯ ดำเนินการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. นำข้อเสนอจาก มคอ. 5 มคอ. 6 มคอ. 7 และผลการทวนสอบมาวางแผนเพื่อปรับการวัดประเมินผล ปีถัดไป 2. พัฒนาคูณภาพการสื่อสารช่องทางอื่นให้สามารถสื่อสารได้ดีขึ้น 	
<p>➢ 4.4 มีวิธีการประเมินผลที่ครอบคลุมวิธีการแบบรูปิก ระยะเวลาการประเมิน การกำหนดเกณฑ์การประเมิน การกระจายค่าน้ำหนักการประเมิน ไปจนถึงเกณฑ์การให้คะแนนและการตัดเกรดที่มีความถูกต้องเชื่อถือได้และเป็นธรรมในการประเมิน</p> <p>การวางแผนประเมินผลผู้เรียน หลักสูตร ฯ ดำเนินการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้มีการวางแผนในการประเมินผู้เรียนให้สอดคล้องตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านของหลักสูตร 2) อาจารย์ผู้จัดการรายวิชาวางแผนร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในการกำหนดวิธีการประเมินและ เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นรายหัวข้อ 	<p>มคอ.3 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ</p> <p>-มคอ.5 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ ที่มีผลการประเมินจากนักศึกษา</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการกำหนดคุณสมบัติผู้สอน การปฏิบัติตามแผน หลักสูตรฯ ดำเนินการ ดังนี้</p> <p>อาจารย์ผู้จัดการรายวิชานำแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อ มาตรฐานผลการเรียนรู้ จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) มา กำหนดผลการเรียนรู้และวัตถุประสงค์ของรายวิชา วางแผน วิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผล โดยระบุรายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการประเมิน เครื่องมือ ประเมิน นำหนักการให้คะแนน สอบกลางภาค และสอบปลายภาค และ เครื่องมือที่ใช้วัดประเมินผล การเรียนรู้ของนักศึกษาที่หลากหลาย เช่น ข้อสอบ การทำรายงาน การนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน มีระบบการบันทึกเข้าเรียน การทดสอบก่อน-หลังเรียน การสอบทักษะปฏิบัติต่าง ๆ ได้มีการแจ้งผลการสอบ ผ่านระบบลงทะเบียน ทั้งนี้ยังมีการช่วยเหลือผู้เรียนที่คะแนนไม่ถึงเกณฑ์หลังผล การสอบกลางภาค เช่น อธิบายหัวข้อที่ผู้เรียนไม่เข้าใจ ทำรายงาน และ Oral test</p> <p>การประเมินผลและการตรวจสอบการดำเนินงาน หลักสูตร ฯ ดำเนินการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) กระบวนการวัดประเมินผลแต่ละรายวิชาของหลักสูตรสามารถวัด ประเมินนักศึกษาได้ตรงตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวังได้ 2) กระบวนการทวนสอบโดยรับข้อมูลป้อนกลับจากผู้สอนพบว่าสามารถ สะท้อนคุณภาพการวัดประเมินผลได้ประเมินความก้าวหน้าของนักศึกษา โดย แสดงในแผนการสอน หรือรายละเอียดของการสอน (มคอ. 3 และ มคอ. 4 และ คู่มือการศึกษาภาคปฏิบัติ) และนำเสนอให้ประธานหลักสูตรให้ความเห็นชอบ ก่อนเปิดภาคการศึกษา และรายงานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายละเอียด ผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ. 5 และ มคอ. 6) <p>การปรับปรุงการดำเนินงาน หลักสูตร ฯ ดำเนินการนำข้อเสนอแนะจากการ ทวนสอบมาปรับปรุงการวัดและการประเมินผลในปีถัดไป</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 4.5 มีวิธีการประเมินเพื่อวัดผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรที่มีความชัดเจน</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการมีวิธีการประเมินผลรายวิชาเพื่อวัดผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังซึ่งระบุในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ที่มีความชัดเจน โดยได้มีการตรวจสอบจากฝ่ายวิชาการ หลักสูตรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา โดยเป็นการตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนเมื่อสิ้นสุด ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามธรรมชาติแต่ละรายวิชา ซึ่งประกอบด้วยมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งในแต่ละด้านที่กล่าวมาจะมีข้อย่อยเพื่อดูความรับผิดชอบของแต่ละรายวิชาว่าสอนแล้วทำให้ผู้เรียนมีมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) โดยพิจารณาตามเกณฑ์การประเมิน ทั้งนี้ถ้าผลการประเมินต่ำกว่าเกณฑ์ ผู้สอนต้องกลับไปพิจารณาทบทวนการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา เพื่อปรับปรุงวิธีสอนหรือรูปแบบการเรียนรู้แล้วนำไปเขียนในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ของ ภาคการศึกษาหรือปีการศึกษาต่อไป</p>	<p>-มคอ.2 หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ อาหารและบริการ -มคอ.3 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการ อาหารและบริการ -มคอ.5 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการ อาหารและบริการ ที่มี ผลการประเมินจาก นักศึกษา</p>
<p>➤ 4.6 มีการให้ข้อมูลป้อนกลับเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียนที่เหมาะสมแก่เวลา และช่วยพัฒนาการเรียนรู้</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ มีการกำกับดูแลให้อาจารย์ผู้สอนแจ้งผลการสอบให้นักศึกษาทราบภายหลังการสอบกลางภาค และสอบย่อย และมหาวิทยาลัยได้กำหนดระยะเวลาการถอนรายวิชา หลังการสอบกลางภาคการศึกษาไปแล้ว หากนักศึกษาได้ผลการสอบกลางภาค ไม่เป็นที่พึงประสงค์ก็สามารถถอนรายวิชานั้นได้ โดยอาจารย์ผู้สอนประกาศคะแนนสอบกลางภาคก่อนระยะเวลาการหมดเขตการถอนรายวิชา นักศึกษารับทราบการกระจายคะแนนของรายวิชาจากอาจารย์ผู้สอน จึงสามารถตัดสินใจในการวางแผนการเรียนของแต่ละรายวิชาหลังการประกาศคะแนนสอบกลาง</p>	<p>-การประชุมอาจารย์ครั้งที่ ที่ 1/2563 วันพุธที่ 21 ตุลาคม 2563 ณ ห้องประชุมอาคาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วาระอื่น ๆ ได้มีการแจ้ง ให้อาจารย์ผู้สอนแจ้งผล การสอบให้นักศึกษา ทราบภายหลังการสอบ กลางภาค และสอบย่อย</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ภาค นักศึกษามีโอกาสปรับปรุงการเรียนเพื่อให้มีผลการเรียนดีขึ้น โดยมีอาจารย์ผู้สอนให้คำแนะนำในการเรียนแก่นักศึกษา	-ปฏิทินการศึกษาจากงานทะเบียน มทร.ศรีวิชัย
<p>➤ 4.7 การประเมินผลผู้เรียนและกระบวนการต่าง ๆ มีการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่ามีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง</p> <p>การทบทวนและปรับปรุงการประเมินผลผู้เรียน และกระบวนการต่าง ๆ หลักสูตร ฯ มีการดำเนินการดังนี้</p> <p>การวางแผนการทบทวน และประเมินผลผู้เรียน หลักสูตร ฯ ดำเนินการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้วางแผนให้อาจารย์ผู้จัดการรายวิชา ดำเนินการทวนสอบเกณฑ์และวิธีการประเมิน หน่วยงานนำหน้าของการประเมิน รวมถึงช่วงเวลาของการประเมิน ว่ามีความเหมาะสม ชัดเจน ตาม กรอบมาตรฐานวิชาชีพและผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของนักศึกษาหรือไม่ และเสนอต่อฝ่ายวิชาการเพื่อรับข้อเสนอแนะ 2. อาจารย์ผู้จัดการรายวิชาและอาจารย์ผู้สอนในรายวิชา วางแผนร่วมกัน ในการทวนสอบเกี่ยวกับการเรียนการสอนรวมถึงรายละเอียดในการวัดประเมินผล <p>การปฏิบัติตามแผน หลักสูตร ฯ ดำเนินการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้จัดการรายวิชาได้ทวนสอบเกณฑ์และวิธีการวัดประเมินผลรายวิชาต่อฝ่ายวิชาการ เพื่อพิจารณาถึงความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา และปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ 2. ผู้จัดการรายวิชาได้ทำงานร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในการทวนสอบกิจกรรมการเรียนการสอน และการประเมินผลอย่างครอบคลุมทุกมิติของการวัดและประเมินผลทางการศึกษา <p>การประเมินและตรวจสอบการดำเนินงาน หลักสูตร ฯ ดำเนินการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จากการประชุมผู้จัดการรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน โดยนำผลการทวนสอบการประเมินผล และการจัดการเรียนการสอนมาปรับปรุงแล้วออกแบบการ 	<p>-หนังสือคำสั่งแจ้งให้มีการส่ง มคอ.3 และ มคอ.5</p> <p>-มคอ.3 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ</p> <p>-มคอ.5 รายวิชาต่าง ๆ ของสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ ที่มีผลการประเมินจากนักศึกษา</p> <p>-Google classroom ที่มี มคอ.3</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>วัดประเมินผล และการจัดการเรียนการสอน แล้วเสนอต่อฝ่ายวิชาการ ทำให้การประเมินผลมีความชัดเจน และเมื่อนำเสนอต่อฝ่ายวิชาการจะทำให้สะท้อนผลการเรียนรู้ที่คาดหวังได้อย่างชัดเจนมากขึ้น สามารถนำการทวนสอบมาใช้ได้ทันกรอบเวลา</p> <p>2. นักศึกษาทราบเกณฑ์การวัดประเมินที่ผ่านการทวนสอบ และสะท้อนไปยังผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้อย่างชัดเจน โดยทราบจากช่องทางการแจ้งของอาจารย์ผู้จัดการรายวิชา และยังสามารถเข้าไปทบทวนเงื่อนไขการวัดและประเมินผล ได้จากสื่อออนไลน์ ที่อาจารย์ผู้จัดการรายวิชาได้สื่อสารไว้</p> <p>การดำเนินการทบทวนและปรับปรุงการประเมินผลผู้เรียน หลักสูตร ฯ ดำเนินการ ดังนี้</p> <p>1. นำข้อเสนอจากผลการทวนสอบมาวางแผนเพื่อปรับการวัดประเมินผล ปีถัดไป</p> <p>2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดให้มีระยะเวลาให้ข้อมูลป้อนกลับที่เป็นมาตรฐาน และครอบคลุมทุกรายวิชา และสื่อสารให้ผู้เกี่ยวข้องทราบในปีการศึกษา 2564</p>	

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 3 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 2
ผลการดำเนินงาน ไม่บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 5 คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)

5.1. The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re-deployment, termination, and retirement plans) is carried out to ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.

5.2. The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.

5.3. The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.

5.4. The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.

5.5. The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.

5.6. The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and their academic freedom, are well defined and understood.

5.7. The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.

5.8. The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 5.1 มีการวางแผนบุคลากรสายวิชาการ (รวมถึงการสืบทอดตำแหน่ง การเลื่อนตำแหน่ง การโปรโมทขึ้นทำงานในตำแหน่งใหม่ การเลิกจ้างและแผนการเกษียณอายุ) ดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพและปริมาณของบุคลากรทางวิชาการตอบสนองความต้องการด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ</p> <p>- ในปีการศึกษา 2563 ทางหลักสูตรดำเนินการวางแผนการขออัตรากำลังอาจารย์เพื่อมาทดแทนอาจารย์ผู้สอนประจำหลักสูตรทางด้านวิชาชีพคหกรรม</p>	





ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ศาสตร์ซึ่งเป็นการดำเนินการมาอย่างต่อเนื่องจากปีการศึกษา 2562 เพราะทางหลักสูตรมีอาจารย์ผู้สอนประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เกษียณอายุในเดือนกันยายน 2563 จำนวน 2 ท่าน ได้แก่ ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ (ประธานหลักสูตร วท.บ. สาขาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558 ในขณะนั้น) และ ผศ.ชไมพร เพ็งมาก (อาจารย์ผู้สอนประจำหลักสูตร เชี่ยวชาญทางด้านคหกรรมศาสตร์) และในปี พ.ศ. 2564 ผศ. พูลทรัพย์ อินทร์สังข์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ. (การจัดการอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) จะเกษียณอายุราชการในเดือนกันยายน 2564 อย่างไรก็ตามการที่จะได้รับจัดสรรอัตราว่างหรือไม่ขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการฯของมหาวิทยาลัยเป็นสำคัญ และทีมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรชุดเดิม (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) ทราบเป็นอย่างดีและได้พยายามดำเนินการขอรับการจัดสรรอัตราตำแหน่งอาจารย์เพื่อมาทดแทนอาจารย์ผู้สอนที่เกษียณอายุทั้ง 3 ท่านมาอย่างต่อเนื่อง โดยได้ดำเนินการทำบันทึกข้อความเพื่อขอรับการจัดสรรอัตราพนักงานมหาลัยในตำแหน่งอาจารย์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ซึ่งเป็นวุฒิที่คณะขาดแคลนเข้าชั้นวิกฤต ด้วยหลักสูตรมีอาจารย์ทางด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์จำนวน 3 ท่าน และท่านแรกได้แก่ ผศ.ชไมพร เกษียณอายุราชการแล้ว และท่านที่ 2 ได้แก่ ผศ.พูลทรัพย์ กำลังจะเกษียณอายุราชการในปี 2564 ซึ่งหากไม่ได้รับการจัดสรรอัตราว่างมาทดแทน จะทำให้หลักสูตรเหลืออาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์เพียง 1 ท่าน ได้แก่ ดร.สุธาสินี ทองนอก และสรุปผลการดำเนินงานดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ ได้ทำบันทึกข้อความถึงมหาวิทยาลัยขอรับการจัดสรรอัตราว่างพนักงานมหาวิทยาลัย ในตำแหน่งอาจารย์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ แต่ไม่ได้รับการจัดสรรอัตราทดแทน 2. คณบดีนำเสนอประเด็นการขาดแคลนบุคลากรอาจารย์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ต่อที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย เรื่องการนำเสนอแผนพัฒนาและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของคณะอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อให้ที่ประชุมได้รับทราบภาวะวิกฤติด้านผู้สอนเฉพาะวิชาชีพที่จะส่งผลกระทบต่อการทำงานของ 	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>หลักสูตร และที่ประชุมได้ให้ความเห็นให้มหาวิทยาลัยควรจัดสรรอัตรากำลังทดแทนตำแหน่งที่เกษียณอายุราชการหากเป็นกรณีที่มีผลกระทบการจัดการศึกษาและการดำเนินงานของหลักสูตร ดร.สุธาสิณี ทองนอก ประธานหลักสูตร วท.บ. การจัดการอาหารและบริการ ที่ได้รับคัดเลือกให้มาปฏิบัติหน้าที่แทน ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ ที่เกษียณอายุราชการ ได้ทำบันทึกข้อความขอรับการจัดสรรอัตราพนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ ตามมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย เพื่อขออัตราอาจารย์ทางด้านคห-กรรมศาสตร์ ทดแทนอาจารย์ผู้เกษียณอายุราชการ เสนอไปยังมหาวิทยาลัย และต่อมาทางกองบริหารงานบุคคลได้ทำหนังสือแจ้งทางคณะฯจัดสรรอัตราพนักงานมหาวิทยาลัย สายวิชาการ จำนวน 1 อัตรา ให้กับคณะอุตสาหกรรมเกษตร และอยู่ในขั้นตอนการจัดทำคุณสมบัติประจำตำแหน่ง</p>	
<p>➢ 5.2 มีการวัดและติดตามปริมาณงานของบุคลากรสายวิชาการ เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพและคุณภาพของงาน ด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ</p> <p>ทางหลักสูตรฯ และคณะฯ ร่วมกันวัดและติดตามปริมาณงานของบุคลากรสายวิชาการ เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพและคุณภาพของงาน ด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ โดยพิจารณาจากผลงานและหลักฐานแนบในการพิจารณาผลการปฏิบัติราชการตามรอบการประเมิน ซึ่งทำให้เห็นผลงานของบุคลากรสายวิชาการแต่ละท่านอย่างเป็นรูปธรรม</p>	
<p>➢ 5.3 มีการกำหนดสมรรถนะความสามารถของบุคลากรสายวิชาการ การประเมินผล และมีการสื่อสารให้ทราบ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● การกำหนดสมรรถนะความสามารถของบุคลากรสายวิชาการ <p>คณะอุตสาหกรรมเกษตรมีการกำหนดสมรรถนะหลักของอาจารย์ให้สอดคล้องกับพันธกิจของการอุดมศึกษาที่ระบุในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2558 ทั้ง 4 ด้าน ลงในแบบประเมินผลการปฏิบัติราชการ โดเนนตัวชี้วัดที่สามารถใช้ประเมินสมรรถนะการปฏิบัติราชการของบุคลากรสายวิชาการ ตามพันธกิจหลักทั้ง 4 ด้านของการอุดมศึกษา ดังรายละเอียดต่อไปนี้</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>1) ภารกิจด้านที่ 1 ประเมินความสามารถในการจัดการเรียนการสอนและการถ่ายทอดองค์ความรู้ การพัฒนาหลักสูตรให้มีความทันสมัย ยืดหยุ่น สอดคล้องกับความต้องการที่หลากหลายของประเภทสถาบันและสังคม โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาคุณภาพผู้เรียนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ</p> <p>2) ภารกิจด้านที่ 2 ประเมินความสามารถด้านวิจัยและการสร้างนวัตกรรม เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชากรและเศรษฐกิจทั้งในระดับชุมชน ภูมิภาคและประเทศ การสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการวิจัยและสร้างนวัตกรรมระหว่างหน่วยงานของรัฐและภาคเอกชน</p> <p>3) ภารกิจด้านที่ 3 ประเมินความสามารถในการบริการวิชาการ โดยเน้นการบริการวิชาการในรูปแบบการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายใน /ภายนอก เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่และเศรษฐกิจของประชากรในชุมชน กลุ่มวิสาหกิจ ในพื้นที่ที่หน่วยงานตั้งอยู่ให้ดีขึ้นอย่างเป็นรูปธรรม นอกจากนี้ยังเน้นการบูรณาการการเรียนการสอนกับบริการวิชาการหรืองานวิจัยเพื่อให้อาจารย์สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้จริงกับการพัฒนาชุมชนหรือผู้ประกอบการ</p> <p>4) ภารกิจด้านที่ 4 ประเมินภารกิจทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม การอนุรักษ์ฟื้นฟู สืบสาน พัฒนา เผยแพร่ วัฒนธรรม ภูมิปัญญา ท้องถิ่น โดยตัวชี้วัดเน้นการบูรณาการการจัดการเรียนการสอน การวิจัย หรือ การบริการวิชาการร่วมกับภารกิจทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม</p> <p>นอกจากการใช้เกณฑ์พันธกิจการอุดมศึกษาทั้ง 4 ด้าน คณะฯ ยังมีการใช้ตัวชี้วัดแผนการปฏิบัติงานของมหาวิทยาลัยในปีงบประมาณนั้นๆ (หลักฐานคู่มือตัวชี้วัดตามแผนการปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย) และภารกิจที่คณะฯได้รับมอบหมายตามมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย มากำหนดเป็นเกณฑ์การประเมินสมรรถนะการปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการ และสื่อสารให้บุคลากรสายวิชาการทราบผ่านการประชุมบุคลากรสายวิชาการเพื่อจัดทำข้อตกลงในแบบประเมินผลการปฏิบัติราชการส่วนที่คณะฯได้รับสิทธิ์ในการกำหนดเกณฑ์การประเมินของคณะฯเอง (แบบประเมินข้อตกลงการปฏิบัติราชการในส่วนที่คณะฯกำหนด)</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>จากนั้นนำข้อตกลงที่ได้จากมติที่ประชุมมาจัดทำข้อตกลงการประเมินผลการปฏิบัติราชการของอาจารย์ และมีการแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินผลการปฏิบัติราชการของบุคลากรสายสนับสนุนตามสมรรถนะต่างๆที่ได้กำหนดไว้เป็นประจำตามรอบการประเมิน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● การประเมินสมรรถนะในการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่าน จะถูกประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนโดยนักศึกษาผ่านระบบออนไลน์ ตามแบบประเมินที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัยได้กำหนดไว้ในระบบ โดยมหาวิทยาลัยได้กำหนดให้นักศึกษาตอบแลประเมินอาจารย์ผู้สอนในทุกรายวิชา ก่อนที่นักศึกษาจะสามารถเข้าไปดูผลการศึกษาประจำภาคเรียนนั้นๆได้ โดยแบบประเมินจะมีการประเมินการจัดการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ภาคทฤษฎีมีจำนวนตัวชี้วัดที่ถูกประเมินจำนวน 24 ข้อ และภาคปฏิบัติมีตัวชี้วัดที่ถูกประเมินจำนวน 12 ข้อ โดยผู้สอนไม่ควรได้คะแนนต่ำกว่า 3.5 จึงเป็นการประเมินสมรรถนะในการจัดการเรียนการสอนของผู้สอนเป็นประจำทุกภาคการศึกษา และนักศึกษาสามารถเขียนข้อเสนอแนะหรือจุดบกพร่องที่อาจารย์ผู้สอน ประธานหลักสูตร และผู้บริการสามารถเรียกดูข้อมูลในการประเมินดังกล่าวได้</p> <ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่มีอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาใดได้คะแนนประเมินความพึงพอใจในการสอนต่ำกว่า 3.5 คณะบดีจะดำเนินการหารือร่วมกับทางประธานหลักสูตรและรองคณบดีฝ่ายวิชาการฯ เพื่อสอบถามข้อมูลในเบื้องต้นก่อนจะเชิญอาจารย์ผู้สอนท่านดังกล่าวหารือเป็นการส่วนตัวเพื่อพิจารณาปัญหาและอุปสรรคเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นตามข้อเสนอแนะของนักศึกษา 	<p>แบบสอบถามประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนของนักศึกษาที่มีต่ออาจารย์ผู้สอน</p>
<p>➢ 5.4 มีการกำหนดตำแหน่งหน้าที่และจัดสรรบุคลากรสายวิชาการที่มีความเหมาะสมกับคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และความถนัด</p> <p>- ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรฯได้ดำเนินการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อหารือเรื่องการจัดหาอาจารย์ผู้สอนใน</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>รายวิชาต่างๆทดแทนอาจารย์ผู้เกษียณอายุราชการ โดยพิจารณาจากความเหมาะสมและเชี่ยวชาญเฉพาะทางของบุคลากรเป็นสำคัญ ดังรายละเอียดปรากฏในรายงานการประชุมหลักสูตรการจัดการอาหารและบริการ ครั้งที่ 1/2563 วันพุธที่ 21 ตุลาคม 2563 ระเบียบวาระที่ 5.2 เรื่องการจัดการอาจารย์ผู้สอนทดแทนผู้เกษียณอายุราชการ ในรายวิชาของหลักสูตรการจัดการอาหารและบริการ (หลักฐานรายงานการประชุมหลักสูตรการจัดการอาหารและบริการ ครั้งที่ 1/2563 วันพุธที่ 21 ตุลาคม 2563 ณ ห้องประชุมอาคารคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย) โดยสรุปมติจากที่ประชุมดังกล่าวได้ดังต่อไปนี้</p> <p>การจัดการอาจารย์ผู้สอนทดแทนผู้เกษียณอายุราชการ ในรายวิชาของหลักสูตร วท.บ. (สาขาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558 และหลักสูตร วท.บ. (สาขาการจัดการอาหารและบริการ พ.ศ. 2563) เพื่อให้เกิดความต่อเนื่องในการบริหารจัดการรายวิชาที่ ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ และ ผศ. ชไมพร เพ็งมาก เป็นผู้ดำเนินการสอน</p> <p>1.รายวิชา ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ อาจารย์ที่รับผิดชอบแทน รับผิดชอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิชาสุขาภิบาลและความปลอดภัย ผศ.ดร.น้อมจิตต์ แก้วไทย อันเดร - วิชาเตรียมความพร้อมสหกิจ อาจารย์สุวิจักขณ์ ทานศรีวิจิตร - วิชาแปรรูปอาหาร อาจารย์สุวิจักขณ์ ทานศรีวิจิตร <p>2. รายวิชา ผศ. ชไมพร เพ็งมาก อาจารย์ผู้รับผิดชอบแทน รับผิดชอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์ - วิชาขนมไทย ยังไม่มี - วิชาอาหารไทย ยังไม่มี - วิชาโภชนบำบัด ยังไม่มี <p>จากมติในที่ประชุมดังกล่าวพบว่ายังมีบางรายวิชาที่ยังไม่มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบแทนอาจารย์ผู้เกษียณอายุราชการ ซึ่งสาเหตุมาจากการขาดแคลนอาจารย์ที่เชี่ยวชาญในศาสตร์ดังกล่าว ซึ่งจากการที่ทางคณะฯได้รับจัดสรร</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>อัตรากำลังพนักงานมหาวิทยาลัยทดแทนข้าราชการเกษียณอายุราชการจำนวน 1 อัตรา ซึ่งกำลังอยู่ในช่วงจัดทำคุณสมบัติผู้สมัคร ทางหลักสูตรฯได้ดำเนินการกำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครที่จะต้องสามารถสอนในรายวิชาที่ยังขาดแคลนผู้สอนไว้ในรายละเอียดของผู้สมัครเป็นที่เรียบร้อยแล้ว (บันทึกข้อความแจ้งคุณสมบัติของผู้สมัครตำแหน่งอาจารย์ สังกัดคณะอุตสาหกรรมเกษตร)</p>	
<p>➢ 5.5. มีการวัดประเมินผล และการเลื่อนตำแหน่งของบุคลากรสายวิชาการ ที่มีความเหมาะสมตามระบบคุณธรรม ที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัย และการบริการทางวิชาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> • หลักสูตรฯ ร่วมกับคณะฯ ดำเนินการประเมินสมรรถนะการปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ โดยพิจารณาผลการปฏิบัติราชการตามรอบการประเมิน ดังรายละเอียดขั้นตอนในการดำเนินการดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1. ดำเนินการประเมินสมรรถนะการปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการตามภารกิจหลักทั้ง 4 ด้าน โดยคณะฯแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาผลการปฏิบัติราชการขั้นต้น อันประกอบไปด้วยประธานหลักสูตรและอาจารย์ที่ได้รับการแต่งตั้งขั้นต้น เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของการคำนวณและเอกสารหลักฐาน จากนั้นคณะกรรมการชุดที่ 2 อันประกอบด้วยคณะกรรมการบริหารคณะฯ จะดำเนินการพิจารณาขั้นที่ 2 ตามเอกสารหลักฐานแนบประกอบที่บุคลากรสายวิชาการแต่ละท่านจัดทำเสนอมา 2. คณะกรรมการฯ ดำเนินการจัดส่งผลการพิจารณาขั้นต้นให้กับทางมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณากลับกรอง เมื่อผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการกลับกรองฯของมหาวิทยาลัย ทางคณะฯดำเนินการแจ้งผลการพิจารณาให้บุคลากรทราบพร้อมแจ้งกำหนดการทักท้วงผลการประเมิน กรณีที่ผู้ประเมินพิจารณาเห็นว่าผลการพิจารณาในประเด็นใดไม่สอดคล้องกับผลงานหรือหลักฐานที่ปรากฏในเชิงประจักษ์ (บันทึกข้อความแจ้งผลการพิจารณาผลการปฏิบัติราชการขั้นต้นพร้อมแจ้งกำหนดการทักท้วงผลการประเมินการปฏิบัติราชการ) เพื่อให้คณะกรรมการระดับคณะฯ พิจารณาทบทวนอีกครั้ง 	





ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>3. กรณีมีการทักท้วงผลการประเมิน คณะกรรมการระดับคณะฯ จะดำเนินการประชุมเพื่อพิจารณาข้อทักท้วงบนพื้นฐานของหลักฐานประกอบการพิจารณา หลังจากการพิจารณาเสร็จสิ้น จะดำเนินการแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ทักท้วงทราบ พร้อมแจ้งผลการพิจารณาไปยังมหาวิทยาลัย (ตัวอย่างบันทึกข้อความ ทักท้วงผลการประเมินการปฏิบัติราชการ; ตัวอย่างบันทึกข้อความแจ้งผลการพิจารณาการทักท้วงผลการประเมินการปฏิบัติราชการ ตัวอย่างบันทึกข้อความสรุปผลการทักท้วงการประเมินผลการปฏิบัติราชการที่แจ้งมหาวิทยาลัย)</p>	
<p>➢ 5.6 มีการกำหนดบทบาท หน้าที่ ความความรับผิดชอบของบุคลากรสายวิชาการที่ชัดเจน โดยคำนึงถึงคุณธรรมจริยธรรม จรรยาบรรณทางวิชาชีพและเสรีภาพทางวิชาการ และมีการสื่อสารให้ทราบ</p> <p>- ด้วยในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ มีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 2 ท่าน เกษียณอายุราชการ และในปีการศึกษา 2563 จะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 1 ท่าน เกษียณอายุราชการในเดือนกันยายน 2564 นอกจากนี้ในปีการศึกษา 2563 อาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 2 ท่าน คือ ดร.สุธาสินี ทองนอก และ ผศ.ดร.ธณิกานต์ ธรสินธุ์ มีความจำเป็นต้องลาคลอด เป็นเหตุให้ทางหลักสูตรต้องมีการวางแผนเกลี่ยงานและผู้รับชอบบงานต่างๆของหลักสูตรฯ ใหม่ เพื่อสานต่องานช่วงลาคลอดบุตรของอาจารย์ทั้ง 2 ท่าน โดยทางอาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีการประชุมหารือประเด็นดังกล่าว ในการประชุมหลักสูตรการจัดการอาหารและบริการ ครั้งที่ 1/2563 วันพุธที่ 21 ตุลาคม 2563 ณ ห้องประชุมอาคารคณะอุตสาหกรรมเกษตร ระเบียบวาระที่ 3 เรื่อง การพิจารณาภาระงานที่อยู่ในความรับผิดชอบของอาจารย์ในหลักสูตร เพื่อสานต่องานช่วงลาคลอดบุตรของ ดร.สุธาสินี ทองนอก และ ผศ.ดร.ธณิกานต์ ธรสินธุ์ และได้มติเห็นชอบให้มีการปรับเกลี่ยงานให้อาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การเทียบโอนผลการเรียน มอบ ผศ.ดร. ศิริินาด ศรีอ่อนนวล และ ผศ.ดร. สายใจ แก้วอ่อน เป็นผู้รับผิดชอบดูแล (จากเดิมอยู่ในความรับผิดชอบของ ผศ. ละออวรรณ ศรีจันทร์) 2. งานประกันคุณภาพการศึกษา (SAR) มอบ ผศ.ดร.ศิริินาด ศรีอ่อนนวล 	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ผศ.จรรุญ บุญนำ และ คุณเดือนพัชรา จันทร์สุด รับผิดชอบ (เดิมอยู่ในความดูแลของ ผศ. ละองงวรรณ ศรีจันทร์, ดร. สุธาสินี ทองนอก และ ผศ. อภิญา วณิชพันธ์)</p> <p>3. งานที่เกี่ยวกับแผนกลยุทธ์ระยะสั้น (แผนปฏิบัติราชการประจำปี) และแผนกลยุทธ์ระยะยาว (ระยะ 5 ปี) ของหลักสูตร มอบให้ ผศ.ดร.เสาวณีย์ ชัยเพชร รับผิดชอบ (เดิมอยู่ในความดูแลของ ผศ.ละองงวรรณ ศรีจันทร์)</p> <p>4. แผนบริหารความเสี่ยงของหลักสูตร มอบ ผศ.ดร.เสาวณีย์ ชัยเพชร รับผิดชอบ (เดิมอยู่ในความดูแลของ ผศ.ละองงวรรณ ศรีจันทร์)</p> <p>5. การจัดทำข้อเสนอโครงการ ตามคำสั่งของฝ่ายต่างๆ มอบ ผศ.ดร.เสาวณีย์ ชัยเพชร ผู้รับผิดชอบงานแทน ผศ.ดร.ธนิกันต์ ธรสินธุ์</p> <p>6. อาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาเทียบโอน มอบ ผศ.ดร. ศิรินาถ ศรีอ่อนนวล รับผิดชอบแทนระหว่างที่ ผศ.ธนิกันต์ ลาคลอด</p> <p>7. งานสอบสมรรถนะวิชาชีวะ สอบภาษาอังกฤษ สอบ IC3 (เทอม 2/63) มอบ ผศ.ดร.ศิรินาถ ศรีอ่อนนวล รับผิดชอบแทน</p>	
<p>➤ 5.7 มีการกำหนดและวางแผนความต้องการด้านการฝึกอบรมและพัฒนาการของบุคลากรสายวิชาการอย่างเป็นระบบและมีการดำเนินกิจกรรมด้านการฝึกอบรมและพัฒนาที่เหมาะสมเพื่อตอบสนองความต้องการที่ได้กำหนดไว้</p> <p>ด้วยในปีการศึกษา 2563 คณะอุตสาหกรรมเกษตรประสบกับปัญหาการขาดแคลนงบประมาณสนับสนุนด้านการพัฒนาบุคลากร อันเป็นผลสืบเนื่องจากที่ไม่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณแผ่นดินที่จะนำมาใช้ในการพัฒนาบุคลากร ประกอบกับงบประมาณเงินรายได้ของคณะฯมีจำกัด ไม่เพียงพอต่อการสนับสนุนบุคลากรในการพัฒนาตนเองเป็นรายบุคคล ดังนั้นกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาบุคลากรสายวิชาการของทางหลักสูตรในช่วงปีการศึกษา 2563 จึงเป็นการส่งตัวแทนบุคลากรสายวิชาการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆในนามตัวแทนของหลักสูตรในการเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาบุคลากรตามโครงการต่างๆที่ทางวิทยาเขตฯ/มหาวิทยาลัยจัดให้</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 5.8 มีการบริหารจัดการผลการปฏิบัติงาน รวมถึงการให้รางวัลและการยอมรับ เพื่อประเมินคุณภาพที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัยและบริการทางวิชาการ</p> <p>ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรฯมีการบริหารจัดการผลการปฏิบัติงาน รวมถึงการให้รางวัลและการยอมรับ เพื่อประเมินคุณภาพที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัยและบริการทางวิชาการ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none">- การชื่นชมและแสดงความยินดีกับบุคลากรสายวิชาการของหลักสูตร ซึ่งเป็นข้าราชการบำนาญ ราย ผศ.ชไมพร เพ็งมาก ที่ได้เข้าพิธีรับมอบเครื่องราชอิสริยาภรณ์ ชั้นสายสะพาย ประจำปี 2563 เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2564 ที่ผ่านมา ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติฯ ม.อ. หาดใหญ่เนื่องในโอกาส (การประชาสัมพันธ์แสดงความยินดีผ่านหน้า Facebook fan page ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร)- การประชาสัมพันธ์ผลงานการบริการวิชาการ ผลงานวิจัย ของอาจารย์ ในหลักสูตรผ่านทางหน้า Facebook fan page และ website ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร อย่างสม่ำเสมอ (การประชาสัมพันธ์กิจกรรมการบริการวิชาการของบุคลากรในหลักสูตร ผ่านหน้า facebook และ website ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร)- การสนับสนุนค่าตอบแทนในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยในวารสารวิชาการที่เป็นไปตามเกณฑ์ในประกาศของมหาวิทยาลัย	





ตารางที่ 2.2 จำนวนบุคลากรสายวิชาการ


ประเภท	ชาย	หญิง	รวม		ร้อยละของปริญญาเอก
			จำนวน	FTE	
ศาสตราจารย์	-	-	-	-	-
รองศาสตราจารย์	-	-	-	-	-
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	-	4	4	4	66.67
อาจารย์	-	1	1	1	33.33
อาจารย์พิเศษ	-	-	-	-	-
ผู้บรรยายพิเศษ	-	-	-	-	-
อื่นๆ (ระบุ)	-	-	-	-	-

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 3 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 3
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 6 การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน (Student Support Services)

- 6.1. The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date.
- 6.2. Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.
- 6.3. An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.
- 6.4. Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.
- 6.5. The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders needs. Roles and relationships are shown to be well-defined to ensure smooth delivery of the services.
- 6.6. Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 6.1 มีการกำหนดและประกาศนโยบายการรับผู้เรียน เกณฑ์การรับเข้าและขั้นตอนการรับเข้าเรียนในหลักสูตรอย่างชัดเจน มีการสื่อสารเผยแพร่และเป็นปัจจุบัน</p> <p>- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการมีการกำหนดนโยบายและเกณฑ์การรับเข้าสู่หลักสูตรอย่างชัดเจน สอดคล้องกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยโดยมีการประชาสัมพันธ์เผยแพร่อย่างทั่วถึงและเป็นปัจจุบัน มีการวางแผนการรับนักศึกษาของหลักสูตรตามขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้</p> <p>1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวางแผนการรับนักศึกษาใหม่ โดยศึกษาข้อมูล</p>	<p>- มคอ.2</p> <p>- http://agro-industry.rmutsv.ac.th/</p> 



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>จากแผนการรับนักศึกษา ผลการรับนักศึกษาจากปีการศึกษา 2560-2562 นโยบายของมหาวิทยาลัย และ ทปอ. และกำหนดแผนการรับนักศึกษาให้สอดคล้องกับเกณฑ์การรับเข้าและขั้นตอนการรับเข้าเรียนในหลักสูตร ที่มีการกำหนดไว้ในมคอ.2 ของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร ข้อ 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา</p> <p>2. มีมาตรการสร้างแรงจูงใจให้ผู้มีศักยภาพมาสมัครเข้าศึกษาต่อในหลักสูตร โดยมีประชาสัมพันธ์ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีการประชาสัมพันธ์ทุกช่องทางรวมถึงทางเว็บไซต์ Facebook ของมหาวิทยาลัยและคณะอุตสาหกรรมเกษตร - ประชาสัมพันธ์เชิงรุก โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตรดำเนินกิจกรรมร่วมกับงานแนะแนวและประชาสัมพันธ์ของวิทยาเขต เช่น การแนะแนวศึกษาต่อที่โรงเรียนต่าง ๆ การจัดไลฟ์สดการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของหลักสูตร - ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับทุนการศึกษา เช่น กองทุนเงินกู้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.) ทุนมูลนิธิจุมภฏ พันธุ์ทิพย์ ทุนการศึกษาสมาคมศิษย์เก่ามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ทุน มทร.ศรีวิชัย ทุนมูลนิธิอานันทมหิดล และทุนต่างๆ ตามที่เจ้าของแหล่งทุนจัดสรร <p>3. มีการสื่อสารเผยแพร่ไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย คือ นักเรียนมัธยมปลาย นักเรียนระดับปวส. และข้อมูลเป็นปัจจุบันตรงตามเล่มมคอ.2</p>	
<p>➤ 6.2 มีการวางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาว ของการบริการสนับสนุนทางด้านวิชาการและที่ไม่ใช่ทางวิชาการ เพื่อให้แน่ใจว่าการบริการสนับสนุนงานด้านการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการมีความเพียงพอและมีคุณภาพ</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ มีบริการสนับสนุน เพื่อพัฒนาทักษะของนักศึกษาโดยมีการดำเนินการกิจกรรมตามแผนงานที่จัดทำเพื่อพัฒนาประสบการณ์ ทางวิชาการและวิชาชีพแก่นักศึกษาโดยมีกิจกรรม ดังนี้</p>	<p>-งบประมาณ -โครงการสอนที่สาขาวิชาได้รับการจัดสรร -ภาพกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ -ผลการเลือกตั้งนายกสโมสรนักศึกษา -แบบสำรวจอาหารเลี้ยงเชื้อ</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>- <u>แผนงานระยะสั้น</u></p> <p>: การได้รับงบประมาณโครงการสอน ภาคการศึกษาที่ 1/2563 และ 2/2563</p> <p>: กิจกรรมประธานหลักสูตรพบนักศึกษา เพื่อให้คำปรึกษาด้านวิธีการลงทะเบียน วิชาเรียนที่จะเปิดในแต่ละเทอม การเทียบโอนวิชาเรียน</p> <p>: กิจกรรมพบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้นักศึกษารู้จักกับอาจารย์ที่ปรึกษาของตนเอง และให้มีการพูดคุยให้คำปรึกษาเรื่องการเรียน เรื่องสังคม การใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย</p> <p>: กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ ที่มีการจัดร่วมกับวิทยาเขตนครศรีธรรมราชเป็นการเตรียมความพร้อมเพื่อการหางานทำ และการปรับตัวเพื่อเข้าสู่สังคมของการทำงาน</p> <p>: หลักสูตรสนับสนุนการดำเนินงานของสโมสรนักศึกษาโดยในปีการศึกษา 2563 นักศึกษาสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ คือ นายเกียรติชัย พลสวัสดิ์ ได้รับความไว้วางใจให้ดำรงตำแหน่งนายกสโมสรนักศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร ทำให้นักศึกษาได้มีโอกาสพัฒนาประสบการณ์การทำงาน กิจกรรมต่าง ๆ นอกจากกิจกรรมทางวิชาการ</p> <p>- <u>แผนงานระยะยาว</u></p> <p>: หลักสูตรได้มีการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาเพื่อเข้าร่วมแข่งขันทักษะทางวิชาการ โดยในทุกปีจะมีการจัดงานการประชุมวิชาการ 9 มทร. และหลักสูตรได้มีการประชุมเพื่อพิจารณาว่าทักษะใดที่หลักสูตรสามารถเตรียมนักศึกษาเข้าร่วมแข่งขันได้ หลังจากนั้นจะทำการคัดเลือกนักศึกษา และอาจารย์ที่จะเป็นผู้ฝึกซ้อม แต่ในปีการศึกษา 2563 การเลื่อนการจัดงานเนื่องจากสถานการณ์โรคระบาดโควิด-19</p> <p>: มีการสำรวจความพร้อมในการใช้งานของห้องปฏิบัติการต่าง ๆ เพื่อสนับสนุนการทำวิจัย และการบริการวิชาการของอาจารย์และนักศึกษา</p> <p>: มีการจัดสรรทุนการศึกษาให้นักศึกษาในหลักสูตรทั้งแบบให้ครั้งเดียวในปีการศึกษา หรือให้ต่อเนื่องจนจบการศึกษา ซึ่งมีนักศึกษาของหลักสูตรได้รับจัดสรรทุนอย่างต่อเนื่อง</p>	<p>-แบบสำรวจอุปกรณ์ ห้องปฏิบัติการ</p> <p>สรุปข้อมูลทุนการศึกษา 2561-2563</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 6.3 มีระบบติดตามความก้าวหน้า ผลการเรียนรู้ และการตรวจสอบภาระการเรียนรู้ของผู้เรียนที่เพียงพอ โดยมีการบันทึกไว้อย่างเป็นระบบ โดยมีการให้ข้อมูลย้อนกลับ และข้อเสนอแนะแก่ผู้เรียนและดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้ทันที่หากจำเป็น</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ มีระบบติดตามความก้าวหน้าในการเรียน ผลการเรียนรู้ ภาระการเรียนรู้ของผู้เรียน โดยมีการดำเนินการ ดังนี้</p> <p>-ระบบในการติดตามความก้าวหน้าในด้านการเรียนและการปรับตัวของนักศึกษา หลักสูตรฯ มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีอัตราส่วนอาจารย์ที่ปรึกษาต่อนักศึกษาไม่เกิน 20 คน เพื่อการดูแลนักศึกษาได้อย่างทั่วถึง โดยจัดให้มีการพบนักศึกษาในที่ปรึกษาอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษายังมีการวางแผน ติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษาในเรื่องการเรียนและอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง รายงานสรุปผลการพบนักศึกษาในที่ปรึกษา และเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาทางฝ่ายวิชาการจะส่งสรุปผลการเรียนของนักศึกษาให้ประธานหลักสูตรพิจารณา สำหรับนักศึกษาที่มีปัญหาเรื่องผลการเรียนจะมีการสอบถามถึงสาเหตุจากอาจารย์ผู้สอน และจะแจ้งให้นักศึกษาทราบเพื่อจะได้มีการปรับตัวได้ทันที่ และก่อนปิดภาคการศึกษาประธานหลักสูตรจะพบนักศึกษาทุกชั้นปี เพื่อติดตาม สอบถามปัญหาอุปสรรคในการเรียนที่ผ่านมา และแจ้งให้นักศึกษาทุกคนทำแบบประเมินผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชาก่อนที่จะรับทราบผลการเรียน เพื่อจะได้นำข้อมูลมาปรับปรุงการเรียนการสอนต่อไป</p>	<p>-คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>-เอกสารขอใช้ห้อง AG21 เพื่อให้ประธานหลักสูตรพบปะกับนักศึกษา</p>
<p>1. การพัฒนาศักยภาพในการเรียนของนักศึกษาที่อาจจะสำเร็จการศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษา หลักสูตรวางแผนการดำเนินการโดยการให้อาจารย์ที่ปรึกษารายงาน ตรวจสอบ และประเมินความเสี่ยง นักศึกษาเป็นระยะ เช่น สังเกตจากคะแนนสอบกลางภาค ค่า GPAX ต้องไม่ต่ำกว่า 2.00 มีการรายงานความก้าวหน้านักศึกษาในความดูแลในการประชุมสาขาวิชา และการประชุมคณาจารย์ โดยได้จัดให้มีการทบทวนความรู้เพิ่มเติมในหัวข้อที่ไม่เข้าใจโดยอาจารย์ผู้สอน หรือรุ่นพี่ที่มีศักยภาพ รวมถึงการดูแลเรื่องการสอบสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษ คอมพิวเตอร์ และสมรรถนะวิชาชีพ</p>	<p>-รายงานการประชุมอาจารย์สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการมีรายงานผลการเรียนของนักศึกษาที่มีปัญหา และมอบหมายให้อาจารย์ในสาขาวิชาดูแลนักศึกษากลุ่มนี้เป็นพิเศษ</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>2. ในปีการศึกษา 2563 มีการระบาดของโรคการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโคโรนาไวรัส (COVID-19) ประมาณกลางเดือนเมษายน ซึ่งเป็นช่วงสอบปลายภาค ทางคณะอุตสาหกรรมเกษตรจัดให้มีการสอบในรูปแบบออนไลน์ ซึ่งทางหลักสูตรได้มีการกำชับให้อาจารย์ทำความเข้าใจกับนักศึกษาในเรื่องการสอบผ่านทางระบบไลน์ และในช่วงสอบให้อาจารย์ผู้สอนช่วยแก้ไขปัญหา อุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการสอบทั้งผ่านทางระบบไลน์และให้นักศึกษาโทรศัพท์สอบถามได้ตลอดเวลา</p> <p>3. หลังการสอบปลายภาคปีการศึกษา 2563 กรณีนักศึกษามีปัญหาเรื่องผลการเรียนและอาจจะส่งผลให้สำเร็จการศึกษาล่าช้า ไม่เป็นไปตามแผนการศึกษา หลักสูตรฯ ได้วางแผนร่วมกับ อาจารย์ผู้สอน ผ่านทางระบบไลน์ เพื่อสอบถามถึงสาเหตุของปัญหา และแนวทางแก้ไข เพื่อจะได้แจ้งให้นักศึกษาทราบ และพัฒนาตนเองในส่วนที่มีปัญหาต่อไป</p>	<p>-การติวข้อสอบ สมรรถนะวิชาชีพให้ศุภชัยที่สอบไม่ผ่าน 2 ครั้งแรก ผ่านระบบไลน์ (เนื่องจากสถานการณ์โควิด) จนสอบผ่านในครั้งที่ 3</p>   <p>-ไลน์การสนทนากันของอาจารย์ในสาขาวิชาเรื่องผล</p>

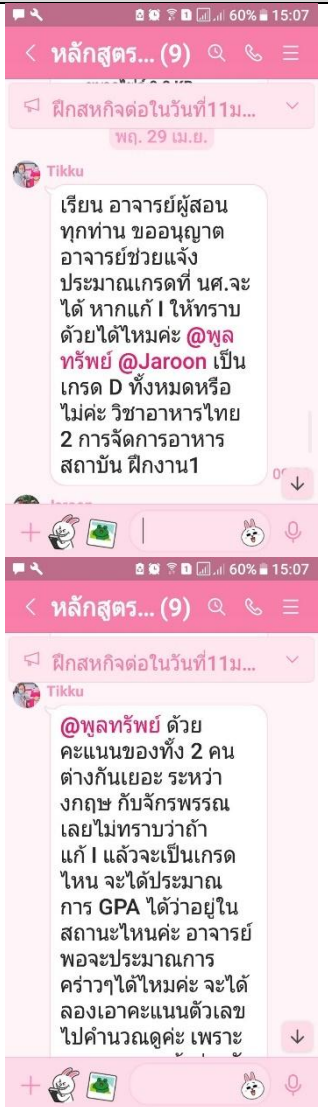


ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	<p>การเรียนรู้ของนักศึกษา</p>  <p>การเรียนของนักศึกษา</p> <p>ฝึกสหกิจต่อในวันที่11ม...</p> <p>เกรตนักศึกษา หลักสูตร FSM ที่มี โหลดไฟล์ได้ถึง 4 พ.ค. 15... ขนาดไฟล์ 1.8 MB</p> <p>อ่านแล้ว 8 15:08</p> <p>รบกวนอาจารย์ทุก ท่านช่วยพิจารณาคะ ไม่แน่ใจว่าตรงตามที่ อ.แต่ละท่านเขียนแจ้ง มาหรือไม่</p> <p>อ่านแล้ว 8 15:09</p> <p>Tikku กฤษ คุมบาง วิชาการ บริการอาหารและ เครื่องดื่ม ได้ F ค่ะ</p> <p>15:16</p> <p>หลักสูตร... (9)</p> <p>ฝึกสหกิจต่อในวันที่11ม...</p> <p>กฤษ คุมบาง ในวิชา อาหารไทย 2 ในการ สอบส่วนนี้ไม่ผ่าน จึง ให้รอสอบแก้ตัว</p> <p>15:19</p> <p>Tikku กฤษ คุมบาง วิชาการบริกา... ใส่แล้วค่ะ</p> <p>อ่านแล้ว 8 15:20</p> <p>พุลทรัพย์ กฤษ คุมบาง ใน วิชาอาหารไทย ...</p> <p>อ่านแล้ว 8</p>

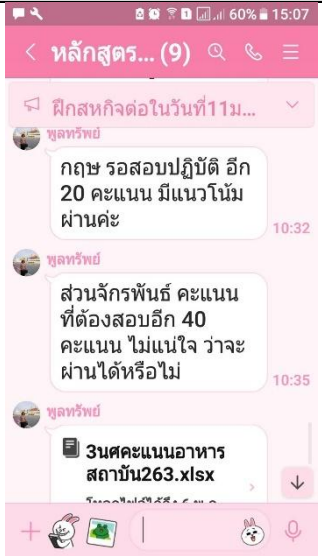


ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	 <p>หลักฐาน/ตารางอ้างอิง</p> <p>WhatsApp Chat Screenshot 1:</p> <p>เรียน อาจารย์ผู้สอน ทุกท่าน ขออนุญาต อาจารย์ช่วยแจ้ง ประมาณเกรดที่ นศ.จะ ได้ หากแก้ I ให้ทราบ ด้วยได้ไหมคะ @พุล ทรัพย์ @Jaron เป็น เกรด D ทั้งหมดหรือ ไม่คะ วิชาอาหารไทย 2 การจัดการอาหาร สถาบัน ฝึกงาน1</p> <p>WhatsApp Chat Screenshot 2:</p> <p>@พุลทรัพย์ ด้วย คะแนนของทั้ง 2 คน ต่างกันเยอะ ระหว่าง ภกษ กับจักรพรรณ เลยไม่ทราบว่าถ้า แก้ I แล้วจะเป็นเกรด ไหน จะได้ประมาณ การ GPA ได้ว่าอยู่ใน สถานะไหนคะ อาจารย์ พอจะประมาณการ คร่าวๆได้ไหมคะ จะได้ ลองเอาคะแนนตัวเลข ไปคำนวณดูคะ เพราะ</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	
<p>➢ 6.4 มีการให้คำแนะนำทางวิชาการ กิจกรรมเสริมหลักสูตร การเข้าแข่งขันของผู้เรียนและการบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่าง ๆ เพื่อปรับปรุงประสบการณ์การเรียนรู้ ทั้งทางด้านความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำงาน</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ มีการให้คำแนะนำทางวิชาการ กิจกรรมเสริมหลักสูตร การเข้าแข่งขันของผู้เรียนและการบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่าง ๆ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การให้คำแนะนำทางวิชาการ โดยจัดวันให้นักศึกษาได้พบกับอาจารย์ที่ปรึกษา ในช่วงเดือนแรกที่เข้ามาเรียนในมหาวิทยาลัยเพื่อให้คำปรึกษาทางวิชาการ การลงทะเบียนรายวิชา การปรับตัว และการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย 2. กิจกรรมเสริมหลักสูตร ทางหลักสูตรได้ให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการ :จัดอาหารเที่ยง และอาหารว่าง ให้แก่ผู้เข้าอบรมโครงการของธกส. :สาธิตการทำพานาคอตตา ให้แก่ผู้เข้าอบรมโครงการของธกส. เพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ที่เรียนมาในวิชาต่าง ๆ มาใช้ทำงานจริง ๆ (ELOs ของหลักสูตร ข้อ 5 7 8 และ 10) <p>:จัดโครงการปัจฉิมนิเทศให้นักศึกษาปี 4 โดยร่วมกับวิทยาเขต นครศรีธรรมราชเพื่อเตรียมความพร้อมในการหางานทำ และการปรับตัวเพื่อเข้าสู่สังคมของการทำงาน</p>	<p>-ขอใช้ห้อง AG21 เพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาได้พบกับนักศึกษา</p> <p>-ภาพถ่ายกิจกรรมนักศึกษาช่วยงานธกส.</p> <p>-ภาพถ่ายงานปัจฉิมนิเทศ</p> <p>-นายอรรถพร พรหมทอง ติวสมรรถนะด้านคอมพิวเตอร์</p> <p>-ผศ.วันวิสาข์ เพชรรัตน์มูณี ติวสมรรถนะภาษาอังกฤษ</p> <p>-ผศ.ดร.ศิรินาถ ศรีอ่อนนวล ติวสอบสมรรถนะวิชาชีพ</p> <p>-ใบแจ้งประกันหมู่</p> <p>-รูปภาพหอพักภายในมหาวิทยาลัย</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>3. การเข้าแข่งขันของผู้เรียน เนื่องจากทุกปีจะมีการจัดงานประชุมวิชาการ 9 มทร. ซึ่งทางหลักสูตรได้ประชุมเพื่อพิจารณาทักษะที่หลักสูตรสามารถเตรียมนักศึกษาเข้าร่วมแข่งขันได้ คือ การทำฟรุตสลัด และชาละเปา และได้จัดเตรียมนักศึกษาเพื่อเข้าร่วมแข่งขันในทักษะดังกล่าว แต่ในปีนี้มีสถานการณ์การแพร่ระบาดของของโรคติดเชื้อโคโรนาไวรัส (COVID-19) จึงต้องเลื่อนการจัดงานออกไป (ELOs ของหลักสูตร ข้อ 3 4 5 7 8 และ 9)</p> <p>4. การบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่าง ๆ ได้จัดการสอนเพิ่มเติมนอกเวลาเรียน ในการสอบสมรรถนะด้านต่าง ๆ ส่งผลให้นักศึกษาของหลักสูตรสอบผ่านทุกสมรรถนะ (ELOs ของหลักสูตร ข้อ 1 4 5 9 12 และ 13)</p> <p>วิทยาเขตมีบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านสวัสดิการรักษายาบาลสำหรับนักศึกษาทุกคน โดยมีระบบประกันอุบัติเหตุหมู่</p> <p>วิทยาเขตมีบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านสวัสดิการหอพักภายในมหาวิทยาลัยสำหรับนักศึกษาทุกคน</p>	
<p>➢ 6.5 มีการกำหนดสมรรถนะ ความสามารถของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ชัดเจน เกี่ยวข้องกับความสามารถในการให้บริการผู้เรียน มีการกำหนดวิธีการประเมินผลที่มีความชัดเจน เพื่อให้มั่นใจว่า สามารถให้บริการได้อย่างราบรื่น มีประสิทธิภาพแก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหรือผู้มารับบริการได้อย่างมีราบรื่นและมีประสิทธิภาพ</p> <p>- หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการไม่มีเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน แต่การให้บริการผู้เรียนจะบริการโดยเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนของคณะอุตสาหกรรมเกษตร และ เจ้าหน้าที่สายสนับสนุนประจำวิทยาเขตนครศรีธรรมราช (ได้แก่ การบริการของศูนย์วิทยบริการ)</p> <p>คณะอุตสาหกรรมเกษตรมีอัตรากำลังบุคลากรสายสนับสนุน จำนวน 13 คน ได้แก่ บุคลากรห้องปฏิบัติการ จำนวน 2 คน</p> <ul style="list-style-type: none"> - บุคลากรด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวน 1 คน - บุคลากรฝ่ายบริหารและวางแผน จำนวน 3 คน - บุคลากรฝ่ายวิชาการและวิจัย จำนวน 2 คน 	<p>- รายละเอียดของงานในหน้าที่เจ้าหน้าที่สายสนับสนุน</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<ul style="list-style-type: none"> - บุคลากรฝ่ายพัฒนานักศึกษา จำนวน 1 คน - บุคลากรด้านอื่นๆ (ช่างเทคนิค/แม่บ้าน) จำนวน 4 คน <p>และคณะฯ ได้มอบหมายภาระงานให้รับผิดชอบ และประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ ในด้านการพัฒนาหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ระบบทะเบียน สื่อการเรียนการสอน หอพัก และกิจกรรมนักศึกษา เป็นต้น</p> <p>นอกจากบุคลากรสายสนับสนุนที่สนับสนุนการดำเนินงานของคณะฯ แล้ว บุคลากรสายสนับสนุนในหน่วยงานต่าง ๆ ของวิทยาเขตนครศรีธรรมราช ได้ทำหน้าที่ในการสนับสนุนการบริหารจัดการ การจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และบริการต่าง ๆ ของคณะฯ ด้วย ได้แก่ งานทะเบียน ศูนย์ภาษา ศูนย์คอมพิวเตอร์ ห้องสมุด ส่วนกิจการหอพักนักศึกษา เป็นต้น</p>	
<p>➢ 6.6 มีการประเมินผลการให้บริการและช่วยเหลือผู้เรียน โดยมีการเทียบเคียงสมรรถนะ ปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการมีการประเมินผลการให้บริการและช่วยเหลือผู้เรียน โดยได้ดำเนินการผ่านระบบการประเมินผลการให้บริการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในทุกปีการศึกษา และผลการประเมินที่ได้จะแจ้งมายังคณะอุตสาหกรรมเกษตร และ หลักสูตรเพื่อการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง 	-การประเมินสายสนับสนุน



ตารางที่ 2.3 จำนวนเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน

เจ้าหน้าที่สนับสนุน	ต่ำกว่าปริญญาตรี	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	จำนวนทั้งหมด
บุคลากรห้องสมุด	ใช้ห้องสมุดจากส่วนกลางของมหาวิทยาลัยฯ				
บุคลากร ห้องปฏิบัติการ	-	2	-	-	2
บุคลากรด้าน เทคโนโลยีสารสนเทศ	-	-	1	-	1
บุคลากรด้านงาน บริการนักศึกษา (ฝ่าย บริหารและวางแผน)	-	3	-	-	3
บุคลากรด้านงาน บริการนักศึกษา (ฝ่าย วิชาการและวิจัย)	-	2	-	-	2
บุคลากรด้านงาน บริการนักศึกษา (ฝ่าย พัฒนานักศึกษา)	-	-	1	-	1
อื่นๆ (แม่บ้านประจำ อาคาร และเจ้าหน้าที่ ดูแลความเรียบร้อย ภายนอกอาคาร)	4	-	-	-	4
จำนวนทั้งหมด	4	7	2	-	13



ตารางที่ 2.4 ปริมาณนักศึกษาปีแรก (ห้าปีย้อนหลัง)

จำนวนนักศึกษาปีแรก (ห้าปีย้อนหลัง) คณะอุตสาหกรรมเกษตร						
สาขาวิชา	ปีการศึกษา					
	2559	2560	2561	2562	2563	2564
หลักสูตร 4 ปี						
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ	12	10			0	0
สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ	0	0	0	0	4	18
หลักสูตร 2 ปี						
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ	0	0	18	36	0	0
สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ	0	0	0	0	37	37
รวมทั้งสิ้น	12	10	21	40	41	55

ตารางที่ 2.5 จำนวนนักเรียนทั้งหมด (ห้าปีย้อนหลัง)

1. นักศึกษาหลักสูตร 4 ปี

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง) ในแต่ละปีการศึกษา					
	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ชั้นปีที่ 5	ชั้นปีที่ 6
2558	-	-	-	-	-	-
2559	12	7	7	6	-	-
2560	10	9	9	9	-	-
2561	3	3	3	-	-	-
2562	4	4	-	-	-	-
2563	4	3	-	-	-	-
รวม	33	26	19	15	-	-

หมายเหตุ: นักศึกษาที่อยู่เกินกว่าอายุของหลักสูตร ให้นำรวมอยู่ในช่องนักศึกษาตกค้าง



2. นักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง) ในแต่ละปีการศึกษา					
	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ชั้นปีที่ 5	ชั้นปีที่ 6
2560	-	-	-	-	-	-
2561	-	-	18	18	-	-
2562	-	-	36	34	13	-
2563	-	-	37	34	-	-
รวม	-	-	91	86	13	-

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 3 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 2
ผลการดำเนินงาน ไม่บรรลุเป้าหมาย





เกณฑ์คุณภาพที่ 7 สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure)

7.1. The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.

7.2. The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.

7.3. A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.

7.4. The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.


7.5. The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure that enables the campus community to fully exploit information technology for teaching, research, service, and administration.

7.6. The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.

7.7. The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.





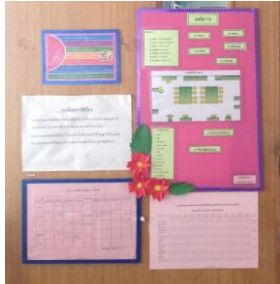
7.8. The competences of the support staff rendering services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.

7.9. The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.




ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 7.1 มีทรัพยากรทางกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการดำเนินการหลักสูตรรวมถึงเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ และเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ เพียงพอ</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ มีการกำกับ ดูแลการดำเนินงานเพื่อให้คณาจารย์และ นักศึกษาได้มีทรัพยากรทาง</p>	<p>-รูปถ่ายห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ</p> 





ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>กายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการดำเนินการหลักสูตร ที่เพียงพอ มีประสิทธิภาพ และพร้อมใช้งานอยู่ตลอดเวลา ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีโสตทัศนูปกรณ์ภายในห้องเรียนที่พร้อมใช้งาน สามารถสนับสนุนการเรียนการสอนแบบ Active Learning ได้ 2. มีอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเรียน การสอน จำนวนเพียงพอ โดยมีอาจารย์ และเจ้าหน้าที่วิทยาศาสตร์ให้คำแนะนำการใช้งานแก่นักศึกษา และบำรุงรักษาเครื่องมืออยู่เสมอ 3. มีระบบ WI-FI ความเร็วสูงที่สามารถเข้าถึง และระบบมีความเสถียร จัดเตรียมไว้สำหรับบริการนักศึกษาในการค้นคว้าในรูปเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ สามารถรองรับการใช้งานได้อย่างทั่วถึง 4. หลักสูตรฯ ได้มอบหมายให้นักวิทยาศาสตร์ และช่างประจำคณะฯ ได้ทำการตรวจสอบอุปกรณ์ และเครื่องมือที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนก่อนเปิดภาคการศึกษาให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และเพียงพอ 	  
<p>➢ 7.2 มีห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่มีความทันสมัยพร้อมใช้งานและสามารถปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการมีห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์ เช่น ห้องปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ห้องปฏิบัติการทางด้านการจัดการอาหารและบริการ เช่น ห้องครัวร้อน ห้องครัวเย็น ห้องเรียนการบริการอาหาร และมีเครื่องมือในการปฏิบัติการและอุปกรณ์พื้นฐานต่าง ๆ</p> <p>ที่มีความทันสมัยและเพียงพอต่อการสนับสนุนการเรียนการสอนของหลักสูตร และมีการใช้งานอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>ในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโคโรนาไวรัส (COVID-19) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้รับผิดชอบรายวิชา ได้ร่วมกันประชุมเพื่อวางแผนออกแบบการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการทดลอง ซึ่งจัดขึ้นหลังจากสถานการณ์แพร่ระบาดคลี่คลายในระดับหนึ่ง โดยมหาวิทยาลัยประกาศให้</p>	<p>-รูปถ่ายห้องปฏิบัติการ</p>  <p>-ตารางการใช้ห้องปฏิบัติการ</p> 

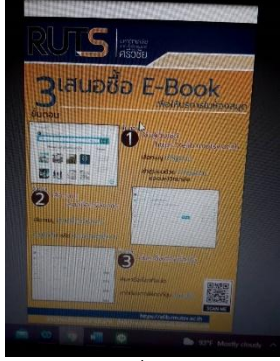





ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>นักศึกษา กลับเข้ามาในมหาวิทยาลัยได้ และให้จัดการเรียนการสอนที่ตอบสนองต่อนโยบาย Social Distancing ของมหาวิทยาลัย โดยทำการสลับกลุ่มนักศึกษาในการเรียนปฏิบัติการให้มีจำนวนนักศึกษาไม่เกิน 10 คน ในห้องเรียน</p>	
<p>➢ 7.3 มีการจัดเตรียมห้องสมุดดิจิทัลเพื่อให้สอดคล้องกับความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ มีห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์และระบบเครือข่าย และมีนักวิชาการคอมพิวเตอร์ดูแลระบบและการทำงานของนักศึกษา นอกจากนี้วิทยาลัยเกษตรกรรมราชและคณะอุตสาหกรรมเกษตร ได้มีบริการเครือข่ายอินเทอร์เน็ตแก่นักศึกษาเพื่อสนับสนุนให้มีการเรียนรู้และเข้าถึงแหล่งค้นคว้าและสืบค้นข้อมูลได้จากทุกที่ โดยห้องสมุดมีการตอบรับวารสารต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศเพื่อให้เป็นที่ค้นคว้าเอกสารทั้งในด้านการเรียนการสอนและงานวิจัย ห้องสมุดมีการสอบถามถึงความต้องการหนังสือ ตำราต่างประเทศมายังอาจารย์ผู้สอนเพื่อจัดหาหนังสือเข้าห้องสมุดในแต่ละปีการศึกษา ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ที่นักศึกษาสามารถเข้าไปใช้บริการเพื่อหาเอกสารที่สำคัญคือ Sciencedirect มีบริการเครื่องคอมพิวเตอร์ และโปรแกรม ต่าง ๆ เช่น โปรแกรมทางสถิติ ที่มีความจำเป็นต่อการเรียนการสอนและวิจัยทางวิทยาศาสตร์</p>	<p>-รูปถ่ายห้องคอมพิวเตอร์</p>  <p>-รูปถ่ายจุดให้บริการอินเทอร์เน็ต</p>  <p>-รูปถ่ายห้องสมุด</p> 

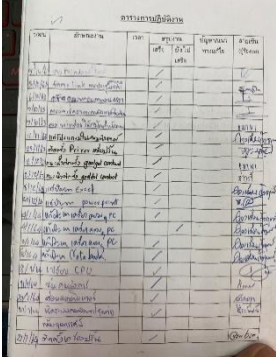



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	 <p>-หนังสือสำรวจความ ต้องการหนังสือจาก ห้องสมุด :เรียน คณาจารย์ทุกท่าน ขอสำรวจความต้องการ ทรัพยากรสารสนเทศ อิเล็กทรอนิกส์ (e-Book) ครั้ง ที่ 3 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 โดยสามารถดู รายชื่อหนังสือที่ตัวแทน จำหน่ายเสนอมาหรือเสนอ รายชื่อเพื่อดำเนินการจัดซื้อ ผ่านทาง เว็บไซต์ http://elib.rmutsv.a c.th เมนูเสนอซื้อทรัพยากร ภายในวันที่ 18 มิถุนายน 2564 ตามรายละเอียด เอกสารที่แนบมาพร้อมนี้</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	 <p>-ฐานข้อมูลที่คณาจารย์และนักศึกษาเข้าถึงได้</p>  <p>-โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่ให้บริการนักศึกษา</p> 
<p>➢ 7.4 มีการติดตั้งระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อตอบสนองความต้องการของบุคลากรและผู้เรียน</p> <p>คณะอุตสาหกรรมเกษตรและ วิทยาเขตนครศรีธรรมราช จัดให้มีจุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตระบบไร้สาย ให้ครอบคลุมบริเวณต่าง ๆ ของคณะฯ ทำให้สามารถสืบค้นข้อมูลผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตอย่างทั่วถึงและพอเพียง นอกจากนี้ยังติดตั้งจุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตระบบไร้สายทุกชั้นทุกอาคารเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับนักศึกษาทำให้สามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลได้ง่ายขึ้น และมีระบบ software เช่น LMS google classroom google application Microsoft office 365 ที่นักศึกษาใช้งานได้</p>	<p>-รูปถ่ายจุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตระบบไร้สายบริเวณต่าง ๆ ของคณะ</p>  <p>-หลักฐานการให้บริการแก้ปัญหาด้านคอมพิวเตอร์</p>







ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	 
<p>➢ 7.5 มหาวิทยาลัยมีการจัดเตรียมโครงสร้างพื้นฐานด้านคอมพิวเตอร์และระบบเครือข่ายที่สามารถเข้าถึงได้ในพื้นที่ในมหาวิทยาลัย โดยสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการและการบริหารงานได้อย่างเต็มที่</p> <p>มหาวิทยาลัยได้มีบริการเครือข่ายอินเทอร์เน็ตแก่นักศึกษาเพื่อ สนับสนุนให้มีการเรียนรู้และเข้าถึงแหล่งค้นคว้าและสืบค้นข้อมูล โดยมี</p> <ul style="list-style-type: none"> : สำนักวิทยบริการที่จัดให้มีฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์และระบบสืบค้นข้อมูลที่ทันสมัย เพียงพอ และมีคุณภาพพร้อมใช้งานที่เกี่ยวข้องกับทางการจัดการอาหารและบริการ : ศูนย์คอมพิวเตอร์จัดสรรให้มีคอมพิวเตอร์และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนการสอน และงานวิจัย การให้บริการอินเทอร์เน็ต Wifi, และโปรแกรมคอมพิวเตอร์ต่าง ๆ เช่น เพื่อพัฒนาระบบงานคอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อการใช้งานอย่างทั่วถึงและสะดวกยิ่งขึ้น : คณะอุตสาหกรรมเกษตรมีห้องคอมพิวเตอร์ที่ใช้สำหรับการเรียนการสอนและการสืบค้นข้อมูลไว้ให้บริการนักศึกษา นอกจากนี้ยังมีเจ้าหน้าที่ให้บริการแก้ปัญหาเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ และบริการให้คำปรึกษาด้านคอมพิวเตอร์ทุกด้านให้กับบุคลากรและนักศึกษา 	<p>-รูปถ่ายจุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตระบบไร้สายบริเวณต่าง ๆ ของวช.นศ.</p>  <p>-รูปถ่ายห้องคอมพิวเตอร์ของวช.นศ.</p>  <p>-รูปถ่ายห้องคอมพิวเตอร์ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>




ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	
<p>➢ 7.6 มีการกำหนดและดำเนินการตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย รวมถึงในการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ</p> <p>: <u>ด้านสิ่งแวดล้อม</u> หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารจัดการเรียนการสอน ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช พื้นที่ทุ่งใหญ่ ซึ่งมีพื้นที่สองพันกว่าไร่และมีคณะเกษตรศาสตร์ที่ปลูกพืชสวนจึงทำให้พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นสีเขียว อากาศดีไม่มีปัญหาเรื่องมลภาวะทางอากาศ และบริเวณหน้าคณะฯ ได้จัดเป็นสวนหย่อมมีต้นไม้ และดอกไม้ทำให้มีความสวยงามในภาพรวม มีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย และกล้องวงจรปิด มีการจัดทำระบบดูแลนักศึกษาโดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิด</p> <p>: <u>ด้านสุขภาพ</u> มีห้องพยาบาลของวิทยาเขตนค.สำหรับการปฐมพยาบาลและการดูแลรักษาเบื้องต้น มีรถฉุกเฉินที่สามารถนำส่งนักศึกษาในกรณีเจ็บป่วยหรือเกิดอุบัติเหตุไปยังโรงพยาบาลทุ่งใหญ่ หรือทุ่งสงได้อย่างทัน่วงทีและเหมาะสม</p> <p>: <u>ด้านความปลอดภัย</u> จัดให้มีระบบรักษาความปลอดภัยภายในวิทยาเขตนค. โดยติดกล้องวงจรปิดทั่ววิทยาเขต และมีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยออกตรวจตราความปลอดภัยตามอาคารต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอ นอกจากนี้ทางคณะฯ สนับสนุนให้มีการติดตั้งกล้องวงจรปิดตามตึกเรียนของคณะฯ ด้วย</p> <p>แต่อย่างไรก็ตามคณะฯ ยังไม่มีการจัดพื้นที่เพื่อการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ</p>	<p>-รูปถ่ายพื้นที่สีเขียวภายในวช.</p>  <p>-รูปถ่ายสวนหย่อมหน้าคณะฯ</p>  <p>-รูปถ่ายจุดดูแลความปลอดภัยของยาม</p>  <p>-รูปถ่ายกล้องวงจรปิดในคณะฯ</p>

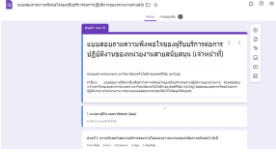


ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	 <p>-ห้องพยาบาลของวช. -เบอร์กุ๊ยกัย รถกุ๊ยกัย 0898721212 คุณเขียว มูลนิธิปูอินทร์</p>
<p>➢ 7.7 มหาวิทยาลัยมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพ สังคมและจิตใจที่เอื้อต่อการเรียน การวิจัยและคุณภาพชีวิตส่วนบุคคล</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร จัดการเรียนการสอน ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช พื้นที่ทุ่งใหญ่ ซึ่งในวิทยาเขตมีพื้นที่สีเขียว และมีพื้นที่สำหรับการทำกิจกรรมต่าง ๆ เช่น โรงยิม สนามฟุตบอล สนามบาส อย่างเพียงพอ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลมีความใกล้ชิดกันเพราะส่วนใหญ่อยู่ร่วมกันในวิทยาเขต ฯ</p> <p>คณะฯ มีเครื่องมือและห้องปฏิบัติการที่มีเครื่องมือชั้นสูงที่ส่งเสริมการทำวิจัยของอาจารย์ มีตลาดจำหน่ายอาหารในเวลาเย็นโดยนักศึกษา ศิษย์เก่า และบุคคลทั่วไปในวิทยาเขต นศ. เพื่อความสะดวกในการใช้ชีวิต</p>	<p>-รูปการทำกิจกรรมของนักศึกษา</p>   <p>-ห้องปฏิบัติการเครื่องมือชั้นสูง</p>  <p>-รูปการจำหน่ายอาหารของนักศึกษาหน้าหอพัก</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 7.8 มีการกำหนดสมรรถนะของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ทำหน้าที่ให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อให้แน่ใจว่าเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนมีทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร ไม่มีเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนประจำหลักสูตร แต่มีเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่คณะ ฯ มอบหมายให้ช่วยงานในหลักสูตรตามบทบาทหน้าที่ของแต่ละคน เช่น มีการกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบเพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนการวิจัยและกิจการนักศึกษาและมีการจัดอบรมโดยมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาในด้านต่าง ๆ ของฝ่ายสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - บุคลากรห้องปฏิบัติการ จำนวน 2 คน - บุคลากรด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวน 1 คน - บุคลากรฝ่ายบริหารและวางแผน จำนวน 3 คน - บุคลากรฝ่ายวิชาการและวิจัย จำนวน 2 คน - บุคลากรฝ่ายพัฒนานักศึกษา จำนวน 1 คน 	<p>-หน้าที่ของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนของคณะฯ</p> <p>-การอบรมเรื่องงานประกันคุณภาพการศึกษา</p> <p>-การอบรมเรื่องการจัดซื้อจัดจ้าง</p> <p>-การอบรมเรื่องความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการ</p>
<p>➢ 7.9 มีการประเมินและการปรับปรุงคุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุดห้องปฏิบัติการไอทีและบริการนักศึกษา)</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ ได้เข้าร่วมกิจกรรมประกันคุณภาพ (5 ส) ทั้งห้องเรียน และห้องปฏิบัติการ จึงมีการปรับปรุงคุณภาพห้องต่าง ๆ ให้ได้มาตรฐานตลอดทุกปีการศึกษา มีผู้รับการร้องเรียนของนักศึกษาในกรณีที่ไม่ได้รับความสะดวกในเรื่องต่าง ๆ มีระบบการประเมินบุคลากรทั้งสายสนับสนุนและสายวิชาการในการให้บริการนักศึกษาผ่านระบบการประเมินของมหาวิทยาลัย</p>	<p>-รูปถ่ายการจัดทำ 5ส ห้องต่าง ๆ</p>   <p>Before 5 ส.</p> 



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	<p>-รูปถ่ายตู้รับเรื่อง ร้องเรียน</p> <p>-เว็บไซต์การประเมิน บุคลากรของ มหาวิทยาลัย</p>  <p>-สรุปผลการประเมิน ความพึงพอใจของ นักศึกษา</p>

เป้าหมายของปีนี้
ผลการดำเนินงาน

: ระดับ 3

ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 2

ไม่บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 8 ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)

8.1. The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

8.2. Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

8.3. Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

8.4. Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.

8.5. Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 8.1 มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคันและเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา เพื่อใช้ในการปรับปรุง</p> <p>-หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตมีระบบการกำกับติดตามอัตราการจบการศึกษา โดย อัตราการออกกลางคัน และเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษาโดยการรายงานข้อมูลในแต่ละปีการศึกษาผ่านทางระบบสารสนเทศงานการเรียนการสอนจากงานทะเบียนของวิทยาเขต และฝ่ายวิชาการของคณะอุตสาหกรรมเกษตรโดยพบว่าในปีการศึกษา 2563 นักศึกษาของสาขาวิชามีค่าร้อยละการจบการศึกษาภายในกำหนด 2 ปี (นักศึกษาเทียบโอน) = ร้อยละ 100 ค่าร้อยละการจบการศึกษาภายในกำหนด 4 ปี (นักศึกษาหลักสูตร 4 ปี) = ร้อยละ 50</p> <p>ค่าร้อยละการออกกลางคันของนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน = ร้อยละ 5.56 ค่าร้อยละการออกกลางคันของนักศึกษาหลักสูตร 4 ปี = ร้อยละ 50</p> <p>เมื่อมีการติดตามอัตราการจบการศึกษา และอัตราการออกกลางคันของนักศึกษาในสาขาวิชาจะเห็นได้ว่าอัตราการจบการศึกษาของนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอนมีแนวโน้มลดลง ส่วนอัตราการจบการศึกษาของนักศึกษาหลักสูตร 4 ปี มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และอัตราการออกกลางคันของนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอนมี</p>	<p>-รายงานข้อมูลการจบการศึกษาผ่านทางระบบสารสนเทศงานการเรียนการสอนจากงานทะเบียนของวิทยาเขต และฝ่ายวิชาการของคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>แนวโน้มเพิ่มขึ้นส่วนอัตราการออกกลางคันของนักศึกษาหลักสูตร 4 ปี มีแนวโน้มลดลง ซึ่งปัญหาส่วนใหญ่ของนักศึกษาที่ออกกลางคัน คือ ปัญหาเรื่องการปรับตัว เรื่องเศรษฐกิจ ออกตามระเบียบวัดผล</p> <p>สาขาวิชา ยังไม่มีการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคันและเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา เพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย ซึ่งหลังจากการอบรมเกณฑ์การประเมินคุณภาพ AUN-QA ทางสาขาวิชาได้มีการพูดคุยถึงประเด็นดังกล่าว เพื่อให้เกิดการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคันและเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรฯ</p>	
<p>➢ 8.2 มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการได้งานทำ การเป็นผู้ประกอบการและการศึกษาต่อของผู้เรียน เพื่อใช้ในการปรับปรุง</p> <p>- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ มีการเก็บข้อมูลอัตราการได้งานทำ การเป็นผู้ประกอบการและการศึกษาต่อของผู้เรียน โดย พบว่าในปีการศึกษา 2562 มีบัณฑิตที่จบการศึกษา ทั้งสิ้น 5 คน ซึ่งในการเก็บข้อมูล พบว่า มีบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษารอกข้อมูล 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีอัตราการได้งานทำคิดเป็นร้อยละ 80 ยังไม่ได้ทำงานและมีได้ศึกษาต่อ คิดเป็นร้อยละ 20</p> <p>สาขาวิชา ยังไม่มีการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะอัตราการได้งานทำ การเป็นผู้ประกอบการและการศึกษาต่อของผู้เรียน เพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย ซึ่งหลังจากการอบรมเกณฑ์การประเมินคุณภาพ AUN-QA ทางสาขาวิชาได้มีการพูดคุยถึงประเด็นดังกล่าว เพื่อให้เกิดการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการได้งานทำ การเป็นผู้ประกอบการและการศึกษาต่อของผู้เรียน</p>	<p>-แบบสำรวจข้อมูลการมีงานทำของบัณฑิต</p>
<p>➢ 8.3 มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะในการทำงานวิจัยของผู้เรียนที่สอดคล้องตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่วิชาการเพื่อปรับปรุง</p> <p>ในการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการทางหลักสูตรได้มีวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งนักศึกษาต้องมีการ</p>	<p>-รายงานวิชาสหกิจศึกษาของนักศึกษาที่จบการศึกษาในปีการศึกษา 2562</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ทำงานวิจัยที่ตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการภายใต้การกำกับ ดูแล ของอาจารย์ที่ปรึกษาร่วมกับผู้ประกอบการ และต้องมีการนำเสนอผลงานวิจัย ให้กับสถานประกอบการ</p> <p>สาขาวิชา ยังไม่มีการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะในการทำงาน วิจัยของผู้เรียนที่สอดคล้องตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อใช้ ในการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย ซึ่งหลังจากการอบรมเกณฑ์การประเมิน คุณภาพ AUN-QA ทางสาขาวิชาได้มีการพูดคุยถึงประเด็นดังกล่าว เพื่อให้เกิด การกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะในการทำงานวิจัยของผู้เรียนที่ สอดคล้องตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p>	
<p>➢ 8.4 มีระบบกำกับติดตามข้อมูลเพื่อแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จของหลักสูตร ตามเป้าหมายที่มีการจัดตั้งและกำหนดขึ้น</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 ได้ตั้งเป้าหมายอัตราการสำเร็จการศึกษาตาม ระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด (ระยะเวลา 4 ปี และระยะเวลา 2 ปี สำหรับ นักศึกษาเทียบโอน) โดยนักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาได้ต้องมีเกรดเฉลี่ยตลอด หลักสูตรไม่ต่ำกว่า 2.00 และต้องผ่านการทดสอบสมรรถนะทั้ง 3 สมรรถนะ เพื่อให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร โดยมอบหมายให้อาจารย์ที่ ปรึกษา และ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทำหน้าที่ติดตาม ตรวจสอบ ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาในแต่ละภาค การศึกษา และต้องนำเสนอ ผลการเรียนของนักศึกษาที่มีปัญหา เช่น ผลการสอบกลางภาคได้คะแนนต่ำกว่า ร้อยละ 50 หรือ นักศึกษาที่มี GPAX < 2.00 หรือนักศึกษาที่มีผลการเรียนใน รายวิชาของสาขาต่ำกว่าระดับ C เพื่อหาแนวทางช่วยเหลือผ่านระบบอาจารย์ ที่ปรึกษาและการจัดแผนการเรียนของนักศึกษากลุ่มเสี่ยงเป็นรายบุคคล ในกรณี ที่นักศึกษาสอบไม่ผ่านในรายวิชาที่เป็นรายวิชาของสาขาวิชา อาจารย์ประจำ หลักสูตรได้กำหนดให้มีการพิจารณา การเปิดสอนในรายวิชาดังกล่าวเพิ่มเติม เพื่อให้ นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาได้ภายในเวลา 4 ปี หรือ 2 ปี ตามที่ กำหนดไว้ในผลการดำเนินงาน และนักศึกษาทุกคนต้องผ่านการทดสอบ สมรรถนะทั้ง 3 สมรรถนะ พบว่า นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา</p>	<p>ตาราง 2.8</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
2563 มีอัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด 4 ปี และ 2 ปี คิดเป็นร้อยละ 50 และ 100 ตามลำดับ	
<p>➢ 8.5 มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างๆ เพื่อใช้ในการปรับปรุง</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการมีระบบการกำกับติดตาม ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างๆ เพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร จากแบบสอบถามหรือการสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์ โดยใช้ข้อมูลจากการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อการปฏิบัติงานและคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยมีการเก็บข้อมูลทั้งสิ้น 3 คน จาก นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา 5 คน คิดเป็นค่าร้อยละ 60 ซึ่งระดับความพึงพอใจต่อความสามารถในการปฏิบัติงานและคุณลักษณะของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากสาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มทร.ศรีวิชัย โดยรวมพบว่า ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อความสามารถในการปฏิบัติงาน 5 ด้าน ในภาพรวมอยู่ในระดับพึงพอใจ เท่ากับ 4.81 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าใน 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม เท่ากับ 4.81 2) ด้านความรู้ เท่ากับ 4.80 3) ด้านทักษะทางปัญญา เท่ากับ 4.60 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ เท่ากับ 5.00 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เท่ากับ 4.80 6) ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต มทร.ศรีวิชัย เท่ากับ 4.67</p>	แบบสำรวจความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย



ตารางที่ 2.6 อัตราการคงอยู่ อัตราการออกกลางคัน และสำเร็จการศึกษา (ห้าปีซ้อนหลัง)

1. นักศึกษาหลักสูตร 4 ปี

ปีการศึกษาที่ รับเข้า (ตั้งแต่ปี การศึกษาที่ เริ่มใช้ หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง) ในแต่ละปีการศึกษา											
	ชั้นปี ที่ 1	ชั้นปี ที่ 2	ชั้นปี ที่ 3	ชั้นปี ที่ 4	ชั้นปี ที่ 5	ชั้นปี ที่ 6	ลาออก/สิ้นสุดสภาพ ระหว่างศึกษา		สำเร็จการศึกษา		ตกค้าง	
							คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ
2558	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2559	12	7	7	6	-	-	6*	50	6	50	-	-
2560	10	9	9	9	-	-	1*	10	9	90	-	-
2561	3	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2562	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2563	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
รวม	33	26	19	15	-	-	7	21.21	15	45.45	-	-

หมายเหตุ*

- นักศึกษาเข้าปีการศึกษา 2559 รายงานตัวเข้าศึกษา 12 คน และไม่มาเรียน จำนวน 5 คน และพ้นสภาพในปีการศึกษาที่ 2/2563 จำนวน 1 คน
- นักศึกษาแรกเข้าปีการศึกษา 2560 รายงานตัวเข้าศึกษา จำนวน 10 คน ไม่มาเรียน จำนวน 1 คน

2. นักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน

ปีการศึกษาที่ รับเข้า (ตั้งแต่ปี การศึกษาที่ เริ่มใช้ หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง) ในแต่ละปีการศึกษา											
	ชั้นปี ที่ 1	ชั้นปี ที่ 2	ชั้นปี ที่ 3	ชั้นปี ที่ 4	ชั้นปี ที่ 5	ชั้นปี ที่ 6	ลาออก/สิ้นสุดสภาพ ระหว่างศึกษา		สำเร็จการศึกษา		ตกค้าง	
							คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ
2560	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2561	-	-	18	18	-	-	1	5.56	18	100	-	-
2562	-	-	36	34	13	-	3	8.33	20	55.56	13	36.11
2563	-	-	37	34	-	-	3	8.11	-	-	-	-
รวม	-	-	91	86	13	-	7	7.69	38	41.76	13	14.29

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
ปีการศึกษา 2563





หมายเหตุ:

- นักศึกษาแรกเข้าปีการศึกษา 2561 รายงานตัวเข้าศึกษา จำนวน 18 คน ไม่มาเรียน จำนวน 1 คน คงเหลือ 17 คน และในปีการศึกษาที่ 1/2562 มีนักศึกษาย้ายสาขาจาก วทอ. 1 คน คือ นางสาวนิตภาวดี ทองพรหม
- นักศึกษาแรกเข้าปีการศึกษา 2562 จำนวน 36 คน ไม่มาเรียน 2 คน พันสภาพในภาคการศึกษาที่ 2/63 จำนวน 1 คน
- นักศึกษาแรกเข้าปีการศึกษา 2563 รายงานตัวเข้าศึกษา จำนวน 37 คน ไม่มาเรียน จำนวน 3 คน

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 1 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 1
ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย



ส่วนที่ 3 : สรุปผลการประเมินตนเอง

ผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์ AUN-QA (เป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ)

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
1. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)				
1.1	The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders.	3	2	
1.2	The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.	3	2	
1.3	The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problemsolving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).	3	2	
1.4	The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.	3	2	
1.5	The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.	3	2	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		3	2	

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
ปีการศึกษา 2563





เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
2. โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา (Programme Structure and Content)				
2.1	The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.	3	3	
2.2	The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.	3	3	
2.3	The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.	3	3	
2.4	The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.	3	3	
2.5	The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated.	3	3	
2.6	The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.	3	3	
2.7	The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.	3	3	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		3	3	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
3. แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)				
3.1	The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.	3	3	
3.2	The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.	3	3	
3.3	The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.	3	3	
3.4	The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and instilling in students a commitment for life-long learning (e.g., commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices).	3	3	
3.5	The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.	3	3	
3.6	The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.	3	3	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		3	3	
4. การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)				
4.1	A variety of assessment methods are shown to be used and are shown to be constructively aligned to achieving the expected learning outcomes and the teaching and learning objectives.	3	2	
4.2	The assessment and assessment-appeal policies are	3	2	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
	shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.			
4.3	The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.	3	2	
4.4	The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.	3	2	
4.5	The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.	3	2	
4.6	Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.	3	2	
4.7	The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of industry and alignment to the expected learning outcomes.	3	2	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		3	2	
5. คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)				
5.1	The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re-deployment, termination, and retirement plans) is carried out to ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.	3	3	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
5.2	The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.	3	3	
5.3	The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.	3	3	
5.4	The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.	3	3	
5.5	The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.	3	3	
5.6	The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and their academic freedom, are well defined and understood.	3	3	
5.7	The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.	3	3	
5.8	The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.	3	3	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		3	3	
6. การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน (Student Support Services)				
6.1	The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown	3	3	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
	to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date.			
6.2	Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.	3	2	
6.3	An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.	3	3	
6.4	Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.	3	2	
6.5	The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders needs. Roles and relationships are shown to be well-defined to ensure smooth delivery of the services.	2	2	
6.6	Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.	2	2	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		3	2	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
7. คุณภาพบุคลากรสายสนับสนุน (Support Staff Quality)				
7.1	The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.	3	3	
7.2	The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.	3	3	
7.3	A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.	3	2	
7.4	The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.	3	3	
7.5	The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure that enables the campus community to fully exploit information technology for teaching, research, service, and administration.	3	3	
7.6	The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.	3	2	
7.7	The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.	3	2	
7.8	The competences of the support staff rendering services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.	2	2	
7.9	The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.	2	2	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		3	2	
8. ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)				
8.1	The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	1	1	
8.2	Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	1	1	
8.3	Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	1	1	
8.4	Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.	1	1	
8.5	Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	1	1	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		1	1	
ระดับคะแนนในภาพรวมทั้งหมด		3	2	



จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา และแผนพัฒนา

เกณฑ์	รายละเอียด
1. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)	
1.1	The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders.
	จุดเด่น -หลักสูตรยังไม่มีผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง แต่ได้มีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง สำหรับนำมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป
	จุดที่ควรพัฒนาหลัก -นำผลการเรียนรู้ที่คาดหวังไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป
	แผนพัฒนา -สื่อสารผลการเรียนรู้ที่คาดหวังไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มก่อนการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป
1.2	The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.
	จุดเด่น -มีรายวิชาต่าง ๆ ที่เหมาะสม และสอดคล้องกับสมรรถนะของหลักสูตร
	จุดที่ควรพัฒนา -นำผลการเรียนรู้ที่คาดหวังไปกำหนดรายวิชาของหลักสูตร
	แผนพัฒนา -นำผลการเรียนรู้ที่คาดหวังไปกำหนดรายวิชาของหลักสูตรในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป
1.3	The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problemsolving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).
	จุดเด่น - ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังที่กำหนดขึ้นจากการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรมีผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ครอบคลุมทั้ง 2 ด้าน คือ ผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป และผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะทาง
	จุดที่ควรพัฒนา -กระจายผลการเรียนรู้ที่คาดหวังลงสู่รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร
	แผนพัฒนา -กระจายผลการเรียนรู้ที่คาดหวังลงสู่รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป
1.4	The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.



เกณฑ์	รายละเอียด
	<p>จุดเด่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรฯ ได้พัฒนาผลการเรียนรู้ตามความต้องการ และความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - ควรสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เป็นนักศึกษาปัจจุบันด้วย <p>แผนพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - สำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เป็นนักศึกษาปัจจุบันในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป
1.5	<p>The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.</p> <p>จุดเด่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาทุกคนต้องสอบสมรรถนะ 3 ด้านก่อนจบหลักสูตร <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - สอนเสริมสมรรถนะทั้ง 3 ด้าน ก่อนการสอบ <p>แผนพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดให้มีการสอนเสริมสมรรถนะทั้ง 3 ด้านสำหรับนักศึกษาที่จะจบหลักสูตรในทุกภาคการศึกษา
2. โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา (Programme Structure and Content)	
2.1	<p>The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.</p> <p>จุดเด่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรมีปรัชญาการศึกษาที่เป็นกรอบความคิดเกี่ยวกับการพัฒนาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ให้เป็นนักปฏิบัติงานที่มีความรู้ในแขนงต่าง ๆ ที่จำเป็นในปัจจุบันและทันสมัย <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้เสียทั้งหมดโดยเฉพาะผู้ใช้บัณฑิต <p>แผนพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - เพิ่มช่องทางการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้เสียทั้งหมด
2.2	<p>The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.</p> <p>จุดเด่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - การออกแบบการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาการจัดการอาหารและบริการ เริ่มจากการนำสมรรถนะที่ต้องการซึ่งเป็นผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรมาเป็นตัวตั้ง แล้วกำหนดรายวิชาและกระจายความรับผิดชอบไปตามรายวิชา



เกณฑ์	รายละเอียด
	<p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-เรียนรู้วิธีการทำผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรและรายวิชา</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-เรียนรู้วิธีการทำผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรและรายวิชา เพื่อนำมาพัฒนาการออกแบบการจัดการเรียน การสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตรต่อไป</p>
2.3	<p>The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>- ได้ออกแบบหลักสูตรตามผลการวิเคราะห์ความต้องการ และความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ครอบคลุมทั้งผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และผู้บริหารและอาจารย์</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-การสำรวจความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียควรสำรวจศิษย์ปัจจุบันด้วย</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-สำรวจความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เป็นศิษย์ปัจจุบันในการทำหลักสูตรครั้งต่อไป</p>
2.4	<p>The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-อาจารย์ผู้สอนทุกคนมีส่วนร่วมในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้รายวิชา และผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ตามที่ปรากฏใน curriculum mapping</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-</p>
2.5	<p>The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-หลักสูตรมีการจัดลำดับวิชาอย่างเป็นระบบและเหมาะสม โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ได้จัดการเรียนในระดับขั้นพื้นฐานก่อน นักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 เรียนในระดับกลาง ซึ่งวิชาที่เรียนจะเป็นรายวิชาพื้นฐานวิชาชีพ และรายวิชาเฉพาะวิชาชีพทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 เรียนรายวิชาเฉพาะทาง และมีการบูรณาการ</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-</p>



เกณฑ์	รายละเอียด
	แผนพัฒนา -
2.6	The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.
	จุดเด่น -หลักสูตรได้คำนึงถึงความต้องการและความถนัดในการเรียนรู้ที่แตกต่างกันของนักศึกษา จึงกำหนดให้มีโมดูลในการศึกษา 6 โมดูล เป็นโมดูลบังคับ 3 โมดูล ได้แก่ โมดูล 1 นวัตกรรมการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร โมดูล 2 การจัดการอาหารและโภชนาการ โมดูล 3 การสร้างผู้ประกอบการ และเป็นโมดูลที่ให้นักศึกษาเลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจ 3 โมดูล ได้แก่ โมดูล 4 ด้านวิทยาการการประกอบอาหาร โมดูล 5 ด้านโภชนาการ และ โมดูล 6 ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา -
2.7	The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.
	จุดเด่น -(หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 ได้เริ่มใช้ในปีแรกจึงยังไม่มีบททบทวน)
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา -ต้องมีการประชุมเพื่อทบทวนผลการดำเนินงานของหลักสูตรทุกปีการศึกษาเพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรมีความทันสมัยเป็นปัจจุบันและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตในภาคอุตสาหกรรม
3. แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)	
3.1	The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.
	จุดเด่น -ปรัชญาการศึกษามีความชัดเจนและแสดงให้เห็นถึงลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์
	จุดที่ควรพัฒนา -เพิ่มปรัชญาของหลักสูตรในเว็บไซต์ของคณะอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการสื่อสารถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในหลายช่องทางและหลายกลุ่ม (ในเว็บไซต์มีแต่ปรัชญาการศึกษาของคณะอุตสาหกรรมเกษตร)



เกณฑ์	รายละเอียด
	<p>แผนพัฒนา</p> <p>-เพิ่มปรัชญาการศึกษาของหลักสูตรในเว็บไซต์ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
3.2	<p>The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-หลักสูตรจัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม คือ เน้นให้นักศึกษาได้ฝึกทักษะแสดงออกนำเสนอผลงาน แสดงความคิดเห็น คิดเป็นทำเป็น และได้มีการกำหนดรูปแบบการสอนไว้ในมคอ. 3 และมคอ. 4 ของแต่ละรายวิชา</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-จัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมทุกรายวิชา</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-กำหนดให้ทุกรายวิชาที่สอนโดยอาจารย์ในคณะอุตสาหกรรมเกษตรจัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม</p>
3.3	<p>The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติทั้งในสถานศึกษา และนอกสถานศึกษา (ฝึกงาน สหกิจศึกษา) เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้อย่างหลากหลาย</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-เพิ่มการฝึกงานภายในให้หลากหลายรูปแบบเพื่อรับมือกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-จัดรูปแบบการฝึกงานภายในโดยให้นักศึกษาทำจากที่บ้านได้เพื่อรับมือกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา เช่น ให้นักศึกษาทำรายการอาหารด้วยวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นเพื่อนำมาประกอบอาหารโดยนักศึกษาจะต้องถ่ายคลิปวิดีโอส่งเพื่อแสดงถึงการเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การสุขาภิบาล ขั้นตอนการปรุง การจัดจาน การเสิร์ฟโดยให้คนในครอบครัวให้คะแนนความชอบ</p>
3.4	<p>The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and instilling in students a commitment for life-long learning (e.g., commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices).</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-หลักสูตร ได้กำหนดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อให้นักเรียนรู้อย่างตลอดชีวิต เพื่อการพัฒนาตนเองและอาชีพ ด้วยการสนับสนุนให้นักศึกษามีทักษะการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การใช้งานวิจัย/ นวัตกรรม/เป็นฐานการเรียนรู้ และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นความรู้ เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ เช่น การทำสัมมนา ปัญหาพิเศษ การฝึกงาน สหกิจศึกษา การเข้าร่วมแข่งขันทักษะในการทำอาหาร</p>



เกณฑ์	รายละเอียด
	จุดที่ควรพัฒนา -นำนักศึกษาไปแข่งขันทักษะการจัดการอาหารและบริการให้มากขึ้น
	แผนพัฒนา -นำนักศึกษาไปแข่งขันทักษะการจัดการอาหารและบริการให้มากขึ้นในปีการศึกษาต่อ ๆ ไป
3.5	The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.
	จุดเด่น -หลักสูตรจัดการเรียนการสอนแบบเป็นโมดูลที่สนับสนุนการคิดค้นนวัตกรรม และการเป็นผู้ประกอบการ ได้แก่ โมดูล นวัตกรรมการผลิตและการควบคุมคุณภาพอาหาร และ โมดูลการสร้างผู้ประกอบการ
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา -
3.6	The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.
	จุดเด่น -มีการกำหนดให้ทุกรายวิชาเสนอการปรับปรุงแก้ไขให้รายวิชามีความทันสมัยทุกภาคการศึกษาตามแบบฟอร์มในมคอ. 3 มคอ. 4 และ มคอ.5 มคอ.6
	จุดที่ควรพัฒนา -ติดตามการปรับปรุงแก้ไขรายวิชาให้เป็นไปตามที่เสนอไว้
	แผนพัฒนา -ตั้งคณะกรรมการติดตามการปรับปรุงแก้ไขรายวิชาให้เป็นไปตามที่เสนอไว้
4. การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)	
4.1	A variety of assessment methods are shown to be used and are shown to be constructively aligned to achieving the expected learning outcomes and the teaching and learning objectives.
	จุดเด่น -มีการประเมินนักศึกษา 3 ระดับ ก่อนรับเข้าศึกษา ระหว่างการศึกษา และสำเร็จการศึกษา เพื่อการจัดรูปแบบการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์การเรียนการสอนของหลักสูตร
	จุดที่ควรพัฒนา -การสอนปรับพื้นฐานที่ครอบคลุมทุกการเรียนรู้ที่จำเป็นต้องใช้ในการเรียนในหลักสูตรและนักศึกษาต้องสอบผ่านเกณฑ์ เช่น การเทียบบัญชีไตรยางค์ เลขยกกำลัง เป็นต้น



เกณฑ์	รายละเอียด
	<p>แผนพัฒนา</p> <p>-หลักสูตรทำแบบสอบถามอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับความรู้ที่ต้องการให้มีในการเรียนปรับพื้นฐาน</p>
4.2	<p>The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-มีการประเมินผลและการอุทธรณ์ผลการประเมินที่ชัดเจน โดยกำหนดให้ทุกรายวิชาเขียนวิธีการประเมินผลไว้ใน มคอ. 3 และแจ้งให้นักศึกษารับทราบวิธีการประเมินผล ทั้งแจ้งโดยตรง และประกาศใน LMS google classroom</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-เพิ่มร้อยละการประเมินรายวิชาและให้นักศึกษาเขียนความคิดเห็น และข้อเสนอแนะให้มากขึ้น</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-ประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาเขียนความคิดเห็น และข้อเสนอแนะนอกเหนือจากการประเมินแบบให้ค่าคะแนน</p>
4.3	<p>The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-มีมาตรฐานและขั้นตอนการประเมินผลผู้เรียนที่ชัดเจน และมีการดำเนินการโดยใช้รูปแบบ PDCA</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-</p>
4.4	<p>The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-มีวิธีการประเมินผลที่ครอบคลุมในหลากหลายรูปแบบ</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-</p>
4.5	<p>The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-วิธีการประเมินผลรายวิชาเพื่อวัดผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังซึ่งระบุในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) มี</p>



เกณฑ์	รายละเอียด
	ความชัดเจน ครบถ้วน และมีการตรวจสอบจากฝ่ายวิชาการ
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา -
4.6	Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.
	จุดเด่น -มีการให้ข้อมูลย้อนกลับเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียนทุกครั้งที่ทำ การประเมิน
	จุดที่ควรพัฒนา -ประกาศให้นักศึกษาที่อาจจะสอบไม่ผ่านในรายวิชาทราบ ภายในระยะเวลาที่คิดว่านักศึกษาจะเตรียมตัวในการเพิ่มระดับคะแนนให้ผ่านได้
	แผนพัฒนา -ให้อาจารย์ทุกท่านประกาศให้นักศึกษาที่อาจจะสอบไม่ผ่านในรายวิชาทราบ ภายในระยะเวลาที่คิดว่านักศึกษาจะเตรียมตัวในการเพิ่มระดับคะแนนให้ผ่านได้ ในทุกภาคการศึกษา
4.7	The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of industry and alignment to the expected learning outcomes.
	จุดเด่น -การประเมินผลผู้เรียนและกระบวนการต่าง ๆ มีการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง ตามกระบวนการ PDCA
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา -
5. คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)	
5.1	The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re-deployment, termination, and retirement plans) is carried out to ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.
	จุดเด่น - มีการเตรียมการและดำเนินการเรื่องการสรรหาบุคลากรผู้สอนทดแทนผู้ที่กำลังจะเกษียณอายุราชการล่วงหน้าเป็นระยะเวลา 2 ปี ก่อนการเกษียณอายุราชการของบุคลากรในหลักสูตรเพื่อแก้ไขปัญหาการขาดแคลนบุคลากรผู้สอนในระหว่างการเจรจาขอสับส่นอัตรากำลังทดแทนจากทางมหาวิทยาลัย ที่มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้วางแผนและดำเนินการแก้ไขปัญหาอย่างต่อเนื่อง อาทิเช่น การปรับแผนการเรียนการสอนเพื่อให้สอดคล้องกับอัตราที่มีอยู่ในปัจจุบันเป็นการปรับรายวิชาอื่นมาสอนทดแทนเป็นระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา การจัดสรรบุคลากรในคณะฯ



เกณฑ์	รายละเอียด
	<p>เข้ามาเป็นทีมกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อเพิ่มศักยภาพในการทำงานและขับเคลื่อนหลักสูตร ในขณะที่เดียวกันก็ดำเนินการติดต่อประสานหาอาจารย์พิเศษเพื่อทำการสอนในรายวิชาที่อาจารย์ผู้เกษียณอายุราชการเคยรับผิดชอบ การทาบทามบุคลากรจากหน่วยงานภายในและภายนอกอื่น ๆ ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางมาสอนทดแทน และเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร แทนอาจารย์ที่เกษียณอายุราชการ จึงเป็นการทำงานที่มีการวางแผนเป็นลำดับขั้นตอนในการแก้ไขปัญหา เพื่อไม่ให้กระทบกับการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร และการบริหารหลักสูตรเพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของ สกอ.</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>- การปรับ mindset ของบุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุน ที่ส่วนใหญ่ยึดติดกับการทำงานรูปแบบเดิมๆ ปรับตัวที่จะเรียนรู้เทคโนโลยีได้ค่อนข้างช้า หรือไม่ยินดีที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อตอบสนองนโยบายของหน่วยงานและมหาวิทยาลัย การมีข้อจำกัดและการตั้งเงื่อนไขในการทำงานโดยให้ความสำคัญกับเรื่องภาระงานส่วนตัวหรือเรื่องส่วนตัวมาก่อนส่วนรวม เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ส่งผลกระทบต่อภาพรวมในการขับเคลื่อนและพัฒนาการทำงานในภาพรวมของหลักสูตร ประกอบกับหน่วยงานมีงบประมาณที่ได้รับจัดสรรค่อนข้างจำกัด จึงประสบความลำบากในการบริหารจัดการค่อนข้างมาก และด้วยสภาพสังคมและเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไป หน่วยงานต้องการบุคลากรที่มีความสามารถที่หลากหลาย เป็น multifunctions และผู้ที่มีความสามารถในการปรับตัวในการทำงาน เพื่อช่วยกันขับเคลื่อนและพัฒนาองค์กรให้เจริญก้าวหน้ามากกว่าในปัจจุบัน</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>- หลักสูตรวางแผนการติดต่อสรรหากุคลากรสายวิชาการเพื่อมาทดแทนอาจารย์ที่เกษียณอายุราชการ ซึ่งได้รับจัดสรรอัตรากำลังมาจากมหาวิทยาลัยเป็นที่เรียบร้อยแล้ว นอกจากนี้ได้วางแผนการจัดส่งบุคลากรไป reskill-upskill ในด้านวิชาการเพื่อเพิ่มพูนความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพในการจัดการเรียนการสอน การทำวิจัย และการบริการวิชาการ</p> <p>- หลักสูตรกำลังดำเนินการวางแผนจัดตั้งเป็นศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานผู้ประกอบการไทยระดับ 1 ด้วยมุ่งหวังจะผลักดันให้นักศึกษาที่สนใจจะประกอบอาชีพการเป็นก๊ก หรือผู้ช่วยเซฟ ได้รับรองมาตรฐานรายการดังกล่าวก่อนจบการศึกษา ซึ่งจะเปิดโอกาสในการได้งานทำของนักศึกษามากยิ่งขึ้น</p>
5.2	<p>The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>- บุคลากรในหลักสูตรจะถูกมอบหมายรายวิชาที่รับผิดชอบในการเรียนการสอน เน้นตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพเฉพาะด้านของแต่ละท่าน เพื่อให้สอดคล้องกับการถ่ายทอดความเชี่ยวชาญนั้นๆ ไปยังผู้เรียน และจัดเก็ตรายวิชาให้มีความเหมาะสมกับอาจารย์ผู้สอนแต่ละท่านมีจำนวนชั่วโมงในการสอนที่ใกล้เคียงกัน เพื่อสามารถบริหารจัดการเวลาในการทำงานบริการวิชาการและงานวิจัยได้ ซึ่งอาจารย์ในหลักสูตรโดยส่วนใหญ่ก็จะมีภาระโหลตงานสอนค่อนข้างต่ำ ไม่เกิน 10 คาบ/1 สัปดาห์ ยกเว้นอาจารย์เฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการบางท่าน ที่จะมีชั่วโมงสอนมากกว่าอาจารย์เฉพาะทางด้านอื่น เนื่องด้วยจำนวนรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและโภชนาการในหลักสูตรซึ่งเป็นหมวด</p>



เกณฑ์	รายละเอียด
	<p>วิชาพื้นฐานวิชาชีพมีจำนวนค่อนข้างมาก สำหรับงานด้านบริการวิชาการและการวิจัย ส่วนใหญ่อาจารย์ทุกท่านก็จะมีงานที่เกี่ยวข้องกับบริการวิชาการและการวิจัย ทั้งในรูปแบบหัวหน้าโครงการหรือผู้ร่วมโครงการ</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-การ Reskill/ upskill / new skill ของบุคลากรเพื่อให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางที่ทันสมัยตลอดเวลา</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-การจัดส่งบุคลากรเพื่อไป upskill ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการนำความรู้มาใช้ในการจัดการเรียนการสอน โดยเฉพาะในรายวิชาที่อาจารย์ผู้สอนเดิมได้เกษียณอายุราชการไปแล้ว ตัวอย่างเช่น การบริการอาหารและเครื่องดื่ม อาหารไทย เพื่อเพิ่มพูนทักษะความเชี่ยวชาญ</p>
5.3	<p>The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-บุคลากรผู้สอนมีคุณสมบัติด้านวิชาการและสมรรถนะความเชี่ยวชาญวิชาชีพตรงกับหลักสูตรที่ทำการจัดการเรียนการสอน ด้วยหลักสูตรดำเนินการจัดการเรียนการสอนภายใต้เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 การประเมินประสิทธิภาพในการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนถูกประเมินด้วยระบบการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อผู้สอนในทุกรายวิชาหลังเสร็จสิ้นการสอนในแต่ละภาคการศึกษา นอกจากนี้มหาวิทยาลัยมีการกำหนดการสอบวัดสมรรถนะของผู้สอนในแต่ละปีประมาณ และมีการประเมินติดตามจากผลการสอบสมรรถนะที่ได้กำหนดไว้ หรือให้มีการแสดงผลสัมฤทธิ์ของการพัฒนาตนเองด้านสมรรถนะต่างๆในรูปแบบของประกาศนียบัตร ผู้สอนจึงได้รับการพัฒนาสมรรถนะต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาชีพและความเชี่ยวชาญอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-บุคลากรและหลักสูตรควรร่วมกันวางแผนการพัฒนาตนเองในสมรรถนะวิชาชีพและสมรรถนะด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน การบริการวิชาการ และการวิจัย โดยไม่กระทบกับภาระงานหลัก</p> <p>- มหาวิทยาลัยควรมีการจัดโปรแกรมการพัฒนาทักษะต่างๆที่จะเป็นต่อการทำงานของผู้สอนเป็นรายปี เพื่อให้บุคลากรสามารถเข้าถึงและเลือกกิจกรรมที่เหมาะสมกับตนเองในการเรียนได้อย่างอิสระ และไม่มีค่าใช้จ่าย</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-การจัดทำแผนเพื่อส่งบุคลากรในหลักสูตรไปเพิ่มพูนทักษะวิชาชีพที่จำเป็นเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน การบริการวิชาการ และการวิจัย</p>
5.4	<p>The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>- มีการจัดแบ่งงานที่รับผิดชอบในหลักสูตร มอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ที่อยู่ในคณะกรรมการบริหารหลักสูตรแต่ละท่านมีหน้าที่รับผิดชอบภารกิจต่างๆที่หลักสูตรต้องรับผิดชอบดูแลอย่างทั่วถึง ดังรายละเอียดปรากฏในรายงานการประชุมหลักสูตรการจัดการอาหารและบริการ ครั้งที่ 1/2563 วันพุธที่ 21 ตุลาคม</p>



เกณฑ์	รายละเอียด
	<p>2563 นอกจากนี้ในรายงานการประชุมดังกล่าวยังได้ระบุการจัดหาผู้สอนในรายวิชาต่างๆมาทดแทนอาจารย์ผู้เกษียณอายุราชการโดยพิจารณาจากความเหมาะสมในด้านความเชี่ยวชาญของอาจารย์แต่ละท่าน สำหรับรายวิชาที่ยังไม่สามารถจัดหาอาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญมาสอนแทนได้ ได้วางแผนให้การปรับแผนการเรียนเพื่อให้มีระยะเวลาที่มากพอในการสรรหาอาจารย์ท่านใหม่ที่เกี่ยวข้องเฉพาะทางมาทดแทน</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-ความร่วมมือในการช่วยกันทำงานและการให้ความสำคัญกับการทำงานเพื่อส่วนรวมของบุคลากรในหลักสูตร เพื่อพัฒนาหลักสูตรให้มีความเข้มแข็ง และบริหารจัดการหลักสูตรได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-การวางแผนจัดหาอาจารย์มาทดแทนตำแหน่งอาจารย์ที่เกษียณอายุราชการ เพื่อแก้ไขปัญหาการขาดแคลนผู้สอนในรายวิชาเฉพาะ และการส่งเสริมให้อาจารย์ไป reskill-upskill เพื่อเพิ่มพูนทักษะสมรรถนะทางวิชาชีพเพื่อความเชี่ยวชาญเฉพาะทางของบุคลากรในหลักสูตร</p>
5.5	<p>The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-ผลการพิจารณาการปฏิบัติราชการประจำปีงบประมาณ ได้ใช้ระบบที่กำหนดโดยมหาวิทยาลัย ซึ่งตัวชี้วัดมีความครอบคลุมทุกภารกิจหลักทั้งการเรียนการสอน การวิจัย และบริการวิชาการ ซึ่งอาจารย์ทุกท่านต้องทำเหมือนกัน อีกส่วนหนึ่งเป็นชี้วัดที่กำหนดขึ้นโดยบุคลากรและผู้บริหารของหน่วยงานร่วมกัน ซึ่งมีทั้งตัวชี้วัดที่อาจารย์สามารถเลือกได้อย่างอิสระหรือตัวชี้วัดที่คณะฯบังคับซึ่งจะเป็นตัวชี้วัดที่คณะฯจำเป็นต้องทำการขับเคลื่อนเพื่อตอบสนองตัวชี้วัดของมหาวิทยาลัย และการปฏิบัติตามเกณฑ์ข้อบังคับของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ซึ่งการพิจารณาผลการประเมินการปฏิบัติราชการจะให้ผู้ถูกประเมินจัดทำข้อมูลเอกสารหลักฐานที่ได้ดำเนินการในแต่ละรอบการประเมินพิจารณาโดยประธานหลักสูตรเป็นเบื้องต้น ตามมาด้วยผู้บริหารระดับคณะฯเพื่อทวนสอบ มีการเปิดโอกาสให้ผู้ถูกประเมินสามารถแนบหลักฐานหรือชี้แจงเพิ่มเติมเพื่อประกอบการพิจารณาหากไม่เห็นด้วยกับผลการประเมินที่หน่วยงานได้พิจารณาในรอบแรก เพื่อเป็นการทวนสอบ</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-การทำความเข้าใจเกณฑ์ตัวชี้วัดในแบบประเมินปฏิบัติราชการให้สอดคล้องตรงกัน เนื่องจากบางครั้งแต่ละบุคคลตีความตัวชี้วัดแตกต่างกัน</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-การจัดทำตัวชี้วัดเพื่อขับเคลื่อนภารกิจที่ทำหายหรือที่หลักสูตรและคณะฯต้องการส่งเสริมให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในประเด็นนั้นๆอย่างเป็นรูปธรรม</p> <p>-การประเมินผลการปฏิบัติราชการแบบ 360 องศา เปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของหลักสูตรได้มีโอกาสประเมินอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อรับฟังข้อมูลอย่างครอบคลุมมากขึ้น</p>



เกณฑ์	รายละเอียด
5.6	<p>The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and their academic freedom, are well defined and understood.</p> <p>จุดเด่น -มหาวิทยาลัยจัดทำข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยประมวลจริยธรรมของมหาวิทยาลัย พ.ศ. 2564 ซึ่งเป็นไปตามพระราชบัญญัติการอุดมศึกษา พ.ศ. 2562 ที่ครอบคลุมบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรทุกภาคส่วนของมหาวิทยาลัย ไว้เป็นแนวทางในการประพฤติและปฏิบัติตนในการทำงาน มีกลไกส่งเสริม ตรวจสอบและบังคับใช้ข้อบังคับดังกล่าว</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา -ควรมีแนวทางการประชาสัมพันธ์และกระตุ้นและให้บุคลากรทุกภาคส่วนได้รับทราบรายละเอียดและแนวทางในการนำรายละเอียดในข้อบังคับดังกล่าวมาปฏิบัติและยึดถือเป็นแนวปฏิบัติในการทำงาน</p> <p>แผนพัฒนา -ประชาสัมพันธ์ข้อบังคับว่าด้วยประมวลจริยธรรมของมหาวิทยาลัยเป็นระยะๆ ผ่านทางช่องทางสื่อประชาสัมพันธ์ของคณะฯ เพื่อสร้างการรับรู้แก่บุคลากรของคณะฯ จัดกิจกรรมส่งเสริมจริยธรรมคุณธรรมของบุคลากร หรือส่งเสริมการเข้าร่วมกิจกรรมด้านสร้างเสริมคุณธรรมจริยธรรมของบุคลากร</p>
5.7	<p>The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.</p> <p>จุดเด่น -คณะฯ ประสบปัญหาด้านงบประมาณ ทำให้ขาดแคลนงบประมาณในการส่งบุคลากรไปพัฒนาเพิ่มพูนความรู้วิชาการและทักษะวิชาชีพ อย่างไรก็ตามมหาวิทยาลัยมีการสนับสนุนงบประมาณให้อาจารย์ไปพัฒนาทักษะ reskill-upskill-newskill โดยในปี 2563 ได้มีการวางแผนการจัดส่งบุคลากรของหลักสูตรและคณะฯ ไป reskill-upskill ด้านการทำผลิตภัณฑ์นมที่กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ซึ่งได้ขอความอนุเคราะห์จาก ดร.อำพล วรวิจิตรธรรม ผู้อำนวยการกองฯ ในการจัดส่งบุคลากรของคณะฯ ไปอบรม เพื่อนำความรู้ที่ได้รับมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นมชนิดใหม่ให้กับทางสหกรณ์โคนมจังหวัดพัทลุง ตามการทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือกับทางมหาวิทยาลัย</p> <p>-การจัดส่งบุคลากรเข้ารับการอบรมและพัฒนาตนเองตามโครงการของมหาวิทยาลัย ทั้งด้านการจัดการเรียนการสอน การทำวิจัย การพัฒนาตนเองด้านการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ดำเนินการโดยเปิดโอกาสให้บุคลากรสมัครเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาตนเองได้อย่างอิสระตามความสนใจ หรือกรณีที่มีการจำกัดจำนวนคน จะใช้รูปแบบการให้ทางหลักสูตรเป็นผู้เสนอรายชื่อบุคลากรที่มีความเหมาะสมกับกิจกรรมนั้นๆ เข้าร่วมกิจกรรม</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา -การจัดทำแผนพัฒนาบุคลากรของหลักสูตร ในการไปเพิ่มพูนทักษะต่างๆ ที่มีความจำเป็นต่อการทำงานในภารกิจต่างๆ ทั้ง 4 ด้านของอาจารย์</p>



เกณฑ์	รายละเอียด
	<p>แผนพัฒนา</p> <p>-การสำรวจความต้องการพัฒนาตนเองของบุคลากรในหลักสูตร เพื่อนำมาทำแผนพัฒนาและหาแนวทางการรองรับงบประมาณสนับสนุนในการพัฒนาตนเอง หรือจัดส่งบุคลากรไปพัฒนาตนเองผ่านช่องทางอื่นๆตามทักษะที่สนใจและไม่มีค่าใช้จ่าย</p>
5.8	<p>The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-มีการประชาสัมพันธ์ ผลงาน/รางวัล/ผลการประเมินการปฏิบัติราชการของบุคลากรที่ได้คะแนนสูงสุด รวมถึงผลงานของนักศึกษาที่ได้รับรางวัลต่างๆ ผ่านทางบอร์ดประชาสัมพันธ์ การติดป้ายไว้นิพนธ์หน้าคณะฯ เว็บไซต์คณะฯ สื่อออนไลน์ของคณะ เพื่อเป็นการให้เกียรติ ยกย่องเชิดชู และขอบคุณเจ้าของผลงาน และเป็นการสร้างแรงบันดาลใจให้บุคคลอื่นๆ ได้นำไปเป็นตัวอย่างในการพัฒนางานของตนเองต่อไป</p> <p>-มีประกาศมหาวิทยาลัยสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการไปนำเสนอผลงานวิจัย</p> <p>-มีประกาศมหาวิทยาลัยสนับสนุนค่าตอบแทนการตีพิมพ์บทความทางวิชาการที่เป็นไปตามเกณฑ์ประกาศของมหาวิทยาลัย</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-ควรมีการสร้างแรงบันดาลใจ แรงกระตุ้นให้บุคลากรและนักศึกษามีการสร้างสรรค์ผลงาน และการส่งผลงานเพื่อเข้าสู่การประกวดแข่งขันสร้างชื่อเสียงให้แก่ตนเองและหน่วยงานให้เป็นที่รู้จักต่อสังคมภายนอกมากยิ่งขึ้น</p> <p>-การผลักดันให้อาจารย์นำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบ oral presentation มากกว่าการเข้าร่วมแบบ poster presentation เพื่อสร้าง impact ของชิ้นงานที่สูงขึ้น</p> <p>-การส่งเสริมนักศึกษาให้สร้างสรรค์ชิ้นงานเพื่อการประกวดแข่งขันตามสาขาวิชาชีพอื่นๆ</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-การจัดทำข้อเสนอโครงการสร้างนวัตกรรมและการประกวดแข่งขันผลงานของนักศึกษาเพื่อหางบประมาณมาจัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะให้กับนักศึกษา หรือกิจกรรมการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาเพื่อการสร้างชิ้นงาน นวัตกรรม หรือการนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมทางวิชาการ</p> <p>-การส่งเสริมให้อาจารย์พัฒนาโครงการวิจัยหรือบริการวิชาการเพื่อสร้างชิ้นงานและนวัตกรรม</p>
6. การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน(Student Support Services)	
6.1	<p>The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-มีการกำหนดนโยบายและเกณฑ์การรับเข้าสู่หลักสูตรชัดเจน และสอดคล้องกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย</p>



เกณฑ์	รายละเอียด
	จุดที่ควรพัฒนา -เพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ให้มากขึ้น และแรงจูงใจในการเข้าเรียน
	แผนพัฒนา -เพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ในสื่อวิทยุท้องถิ่น อินสตาแกรม ทวิตเตอร์ และจัดหาทุนการศึกษา สถานที่ในการฝึกงานที่หลากหลาย
6.2	Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.
	จุดเด่น -มีการวางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาว ของการบริการสนับสนุนทางด้านวิชาการและที่ไม่ใช่ทางวิชาการ
	จุดที่ควรพัฒนา -เพิ่มแผนการขอครุภัณฑ์
	แผนพัฒนา -ทำการสำรวจความต้องการวัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อเตรียมการขอครุภัณฑ์
6.3	An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.
	จุดเด่น -มีระบบติดตามความก้าวหน้า ผลการเรียนรู้ และการตรวจสอบภาระการเรียนรู้ของผู้เรียน และมีการให้ข้อมูลย้อนกลับ
	จุดที่ควรพัฒนา -เพิ่มการบันทึกระบบติดตามความก้าวหน้า ผลการเรียนรู้ และการตรวจสอบภาระการเรียนรู้ของผู้เรียน ให้สามารถตรวจสอบได้
	แผนพัฒนา -ประสานงานกับเจ้าหน้าที่ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ให้จัดทำระบบบันทึกติดตามความก้าวหน้า ผลการเรียนรู้ และการตรวจสอบภาระการเรียนรู้ของผู้เรียน
6.4	Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.
	จุดเด่น -หลักสูตรมีการให้คำแนะนำทางวิชาการ และกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่หลากหลาย
	จุดที่ควรพัฒนา -เพิ่มการนำนักศึกษาไปแข่งทักษะต่าง ๆ ให้หลากหลาย (ปัจจุบันมีแต่การแข่งขันทักษะการทำอาหาร) เช่น ด้านเครื่องดื่ม



เกณฑ์	รายละเอียด
	ด้านการตกแต่งงาน และสถานที่ แผนพัฒนา -ตั้งกรรมการด้านเตรียมนักศึกษาไปแข่งทักษะ และจัดหาแหล่งทุนในการทำกิจกรรมเสริมหลักสูตร
6.5	The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders needs. Roles and relationships are shown to be well-defined to ensure smooth delivery of the services.
	จุดเด่น -หลักสูตรไม่มีเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน แต่มีการให้บริการผู้เรียนได้โดยเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนของคณะอุตสาหกรรมเกษตร และ เจ้าหน้าที่สายสนับสนุนประจำวิทยาเขตนครศรีธรรมราช
	จุดที่ควรพัฒนา -กำหนดหน้าที่ของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนในการให้บริการกับหลักสูตรให้ชัดเจน และมีหนังสือแต่งตั้งคำสั่งอย่างเป็นทางการ
	แผนพัฒนา -เสนอให้คณะฯมีการกำหนดหน้าที่ของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนในการให้บริการกับหลักสูตรให้ชัดเจน และมีหนังสือแต่งตั้งคำสั่งอย่างเป็นทางการ
6.6	Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.
	จุดเด่น -หลักสูตรมีการประเมินผลทำให้การบริการและช่วยเหลือผู้เรียน โดยดำเนินการผ่านระบบการประเมินผลทำให้บริการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในทุกปีการศึกษา
	จุดที่ควรพัฒนา -เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกัน หรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ
	แผนพัฒนา -เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกัน หรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ ในปีการศึกษาต่อไป
7. คุณภาพบุคลากรสายสนับสนุน (Support Staff Quality)	
7.1	The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.
	จุดเด่น -หลักสูตรมีการกำกับดูแลให้คณาจารย์และนักศึกษาได้มีทรัพยากรทางกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการ



เกณฑ์	รายละเอียด
	ดำเนินการหลักสูตร ที่เพียงพอ มีประสิทธิภาพ และพร้อมใช้งานอยู่ตลอดเวลา
	จุดที่ควรพัฒนา -จัดให้มีทรัพยากรที่ทันสมัย เช่น กระดานอัจฉริยะ
	แผนพัฒนา -นำเสนอความจำเป็นในการมีทรัพยากรทางกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ทันสมัย
7.2	The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.
	จุดเด่น -หลักสูตรมีห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์ และห้องปฏิบัติการทางการจัดการอาหารและบริการ และมีเครื่องมือในการปฏิบัติการและอุปกรณ์พื้นฐานต่าง ๆ ที่มีความทันสมัยและเพียงพอต่อการสนับสนุนการเรียนการสอนของหลักสูตร
	จุดที่ควรพัฒนา -จัดหาเครื่องมือในการปฏิบัติการและอุปกรณ์พื้นฐานต่าง ๆ เพิ่มเติม เนื่องจากแนวโน้มการเพิ่มขึ้นของจำนวนนักศึกษา
	แผนพัฒนา -เสนอขอเครื่องมือในการปฏิบัติการและอุปกรณ์พื้นฐานต่าง ๆ ในทุกปีการศึกษา
7.3	A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.
	จุดเด่น -
	จุดที่ควรพัฒนา -จัดหาฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ที่นักศึกษาสามารถเข้าไปใช้บริการเพื่อหาเอกสารที่สำคัญเพิ่มเติม และจัดให้มีเอกสารประกอบการเรียนด้านการจัดการอาหารและบริการเพิ่มขึ้น
	แผนพัฒนา -ประสานงานกับวิทยาเขตนครศรีธรรมราชให้จัดหาฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ที่นักศึกษาสามารถเข้าไปใช้บริการ และแจ้งรายชื่อเอกสารประกอบการเรียนด้านการจัดการอาหารและบริการที่ต้องการทุกปีการศึกษา
7.4	The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.
	จุดเด่น -
	จุดที่ควรพัฒนา -ไฟฟ้าดับบ่อยทำให้การเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตขัดข้อง ส่งผลให้การเรียนการสอนไม่สามารถดำเนินไปได้



เกณฑ์	รายละเอียด
	<p>แผนพัฒนา</p> <p>-ประสานงานกับวิทยาเขตนครศรีธรรมราชเพื่อจัดให้มีการสำรองไฟในกรณีฉุกเฉิน</p>
7.5	<p>The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure that enables the campus community to fully exploit information technology for teaching, research, service, and administration.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-เพิ่มจุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-ประสานกับวิทยาเขตนครศรีธรรมราชในการเพิ่มจุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตในพื้นที่หอพัก คณะฯ และวิทยาเขตนครศรีธรรมราช</p>
7.6	<p>The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-หลักสูตรจัดการเรียนการสอน ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช พื้นที่ทุ่งใหญ่ ซึ่งมีพื้นที่สองพันกว่าไร่และมีพืชสวน ไม้ดอก ไม้ประดับมากมายจึงทำให้พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นสีเขียว อากาศดีไม่มีปัญหาเรื่องมลภาวะ</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-เพิ่มการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-เสนอให้มีการจัดการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษเมื่อต้องมีการปรับปรุงอาคารเรียนของคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
7.7	<p>The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.</p> <p>จุดเด่น</p> <p>-คณะอุตสาหกรรมเกษตรมีเครื่องมือและห้องปฏิบัติการที่มีเครื่องมือขั้นสูงที่ส่งเสริมการทำวิจัยของอาจารย์</p> <p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-คุณภาพชีวิตด้านการเดินทาง น้ำกินน้ำใช้ที่สะอาดและเพียงพอในทุกฤดูกาล การจำหน่ายอาหารในทุกช่วงเวลา</p> <p>แผนพัฒนา</p> <p>-ประสานงานกับวิทยาเขตเพื่อจัดให้มีการเดินทางที่สะดวก น้ำกินน้ำใช้ที่สะอาดและเพียงพอในทุกฤดูกาล คณะฯ วางแผนการจำหน่ายอาหารทั้งเวลาเช้า เที่ยง และเย็นโดยบุคลากร และนักศึกษา</p>



เกณฑ์	รายละเอียด
7.8	The competences of the support staff rendering services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.
	จุดเด่น -ฝ่ายสนับสนุนได้รับการอบรมเพื่อเพิ่มศักยภาพในการทำงานอย่างต่อเนื่อง
	จุดที่ควรพัฒนา -กำหนดหน้าที่ของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนในการให้บริการกับหลักสูตรให้ชัดเจน และมีหนังสือแต่งตั้งคำสั่งอย่างเป็นทางการ
	แผนพัฒนา -เสนอให้คณะฯมีการกำหนดหน้าที่ของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนในการให้บริการกับหลักสูตรให้ชัดเจน และมีหนังสือแต่งตั้งคำสั่งอย่างเป็นทางการ
7.9	The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.
	จุดเด่น -หลักสูตรมีการปรับปรุงคุณภาพห้องต่าง ๆ ให้ได้มาตรฐานทุกปีการศึกษา มีผู้รับภาระร้องเรียนของนักศึกษาในกรณีที่ ไม่ได้รับความสะดวกในเรื่องต่าง ๆ มีระบบการประเมินบุคลากรทั้งสายสนับสนุนและสายวิชาการในการให้บริการ นักศึกษา
	จุดที่ควรพัฒนา -มีการกำกับดูแลคุณภาพห้องต่าง ๆ ให้ได้มาตรฐานพร้อมใช้งานตลอดเวลาทั้งปีการศึกษา
	แผนพัฒนา -จัดให้มีการลงรายการตรวจสอบความสะอาด และความเรียบร้อยของการจัดเก็บอุปกรณ์หลังการใช้งานทุกครั้ง
8. ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)	
8.1	The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.
	จุดเด่น -หลักสูตรมีระบบการกำกับติดตามอัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคัน และเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษาทุก ปีการศึกษาเพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการกำกับให้อัตราการจบการศึกษาตามกำหนดเพิ่มขึ้น
	จุดที่ควรพัฒนา -เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกัน หรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ
	แผนพัฒนา -เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกัน หรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ ในปีการศึกษา ต่อไป



เกณฑ์	รายละเอียด
8.2	Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.
	จุดเด่น -หลักสูตรมีการเก็บข้อมูลอัตราการได้งานทำ การเป็นผู้ประกอบการและการศึกษาต่อของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป
	จุดที่ควรพัฒนา -เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกัน หรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ
	แผนพัฒนา -เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกัน หรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ ในปีการศึกษาต่อไป
8.3	Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.
	จุดเด่น -หลักสูตรมีวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งนักศึกษาต้องมีการทำงานวิจัยที่ตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์
	จุดที่ควรพัฒนา -เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกัน หรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ
	แผนพัฒนา -เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกัน หรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ ในปีการศึกษาต่อไป
8.4	Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.
	จุดเด่น -หลักสูตรมีการกำกับติดตามข้อมูลเพื่อแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จของหลักสูตรตามเป้าหมายที่มีการจัดตั้งและกำหนดขึ้น
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา -
8.5	Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.



เกณฑ์	รายละเอียด
	จุดเด่น -หลักสูตรมีระบบการกำกับติดตาม ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่าง ๆ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร
	จุดที่ควรพัฒนา -เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกัน หรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ
	แผนพัฒนา -เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกัน หรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ ในปีการศึกษาต่อไป



ส่วนที่ 4 : ภาคผนวก

ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.2)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับ หลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	นางสาวอภิญญา วนิชพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. M.Sc. วท.บ.	Food Microbiology Food Processing and Engineering วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	สัมพันธ์กับหลักสูตร	University of Nottingham	2554
						University Putra Malaysia	2546
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2537
2	นางเสาวณีย์ ชัยเพชร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Pharmacy วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร	สัมพันธ์กับหลักสูตร	Kinki University, Japan	2555
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
						มศว.มหาสารคาม	2536
3	นางสุราสินี ทองนอก	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม.	เกษตรเขตร้อน เทคโนโลยีการจัดและบริการ อาหาร	ตรงกับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2562
						สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2552



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับ หลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ		มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2549
4	นางดวงเดือน สงฤทธิ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	สัมพันธ์กับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
			ทษ.บ.	เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร		สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2534
5	นางพุลทรัพย์ อินทร์สังข์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา	ตรงกับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยมหิดล	2543
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ		วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2529



ตารางที่ 1.1-2 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจาก มคอ.2)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับ หลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	นางสาวอภิญญา วนิชพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. M.Sc. วท.บ.	Food Microbiology Food Processing and Engineering วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	สัมพันธ์กับหลักสูตร	University of Nottingham	2554
						University Putra Malaysia	2546
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2537
2	นางสาวณีย์ ชัยเพชร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Pharmacy วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร	สัมพันธ์กับหลักสูตร	Kinki University, Japan	2555
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
						มศว.มหาสารคาม	2536
3	นางสุธาสินี ทองนอก	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. คศ.บ.	เกษตรเขตร้อน เทคโนโลยีการจัดและบริการ อาหาร อาหารและโภชนาการ	ตรงกับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2562
						สถาบันเทคโนโลยีพระจอม	2552
						เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2549
4	นางดวงเดือน สงฤทธิ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร	สัมพันธ์กับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับ หลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
			ทษ.บ.	เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร		สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้	2534
5	นางพุลทรัพย์ อินทร์สังข์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการเพื่อการ พัฒนา อาหารและโภชนาการ	ตรงกับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยมหิดล วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	2543 2529



ตารางที่ 1.1-3 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
		ทางวิชาการ	(ทุกระดับการศึกษา)		สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
คณะอุตสาหกรรมเกษตร						
1	นางพุลทรัพย์ อินทร์สังข์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยมหิดล	2543
			คศ.บ.		วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	2529
2	นางเสาวณีย์ ชัยเพชร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Pharmacy วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร	Kinki University, Japan	2555
			วท.ม.		มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
			วท.บ.		มศว.มหาสารคาม	2536
3	นายจรูญ บุญนำ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีการผลิตพืช	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
			วท.บ.		สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง	2530
4	นางดวงเดือน สงฤทธิ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
			ทษ.บ.		สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2534
5	นางสาว อภิญญา วณิชพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Microbiology Food Processing aond Engineering	University of Nottingham	2554
			M.Sc.		University Putra Malaysia สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
		ทางวิชาการ	(ทุกระดับการศึกษา)		สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		2537
6	นางสุธาสินี ทองนอก	อาจารย์	ปร.ด.	เกษตรเขตร้อน	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2562
			วท.ม.	เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2552
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ฉะเชิงเทรา	2549
7	นางจรีพร เชื้อเจ็ดตน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542
			ทษ.บ.	เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2533
8	นายกิตติภูมิ ศุภลักษณ์ปัญญา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2553
			วศ.ม.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548
			วท.บ.	เคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544
9	นางสาวผกามาส ปรีนทรภิบาล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2533
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2527
10	นายสุภาชาติ ชุกกลิ่น	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554
			วศ.ม.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547
			วท.บ.	เทคโนโลยีวัสดุภัณฑ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
		ทางวิชาการ	(ทุกระดับการศึกษา)		สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
11	นางสาวรุ่งทิพย์ จุฑะมงคล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2532
			วท.บ.	ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2528
12	นาง น้อมจิตต์ แก้วไทย อันเดร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Biotechnology	Royal Institute of Technology (Sweden)	2554
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2537
13	ว่าที่ ร้อยตรี ปรีชา มุณีศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2539
			วท.บ.	สัตวศาสตร์	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2535
14	นายศรีอุบล ทองประดิษฐ์	อาจารย์	M.Sc.	Biotechnology	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2550
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2537
15	นางสาวสายใจ แก้วอ่อน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542
			วท.บ.	ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2537



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
		ทางวิชาการ	(ทุกระดับการศึกษา)		สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
16	นางสาวสุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร	อาจารย์	M.Phill	Chemical Engineering	University of Birmingham(England)	2562
			วศ.ม.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2546
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2540
17	นายณรงค์ชัย ชูพูล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
			วท.บ.	สัตวศาสตร์	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2529
18	นางสาวธนิภานต์ ธรสินธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Food and Nutritional Science	University of Reading (England)	2556
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
			วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2543
19	นางศิรินาถ ศรีอ่อนนวล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Natural, Biotic and Social Environment Engineering	University of Yamanashi, Japan	2552
			วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2540
			วท.บ.	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2537



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
		ทางวิชาการ	(ทุกระดับการศึกษา)		สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี						
20	นางวันวิสาข์ เพ็ชรรัตน์มณี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม.	การสอนภาษาอังกฤษในฐานะภาษา ประเทศ	มศว.ประสานมิตร	2548
			ศศ.บ.	ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2531
21	นางสาวอวยพร วงศ์กุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D	สาขาวิชาเคมี	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2554
			วท. ม.	เคมีวิเคราะห์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
			ศษ.บ.	เคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2538
22	นายสุคนธ์รัตน์ สวัสดิ์กุล	อาจารย์	กศ.ม	ภาษาไทย	มหาวิทยาลัยทักษิณ	2554
			ค.บ.	ภาษาไทย	มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช	2548
คณะเทคโนโลยีการจัดการ						
23	นางสาวธิรนนท์ วัฒนโยธิน	อาจารย์	บธ.ม.	การจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2553
			วท.บ.	วิศวกรรมซอฟต์แวร์	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2551



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
		ทางวิชาการ	(ทุกระดับการศึกษา)		สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
24	นายเจษฎา ร่มเย็น	อาจารย์	บธ.ม.	การตลาด	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2555
			บธ.บ.	การจัดการ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2549
25	นางสาวเย็นจิต นาคพุ่ม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	บธ.ม.	บริหารธุรกิจ	มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย	2551
			บธ.บ.	การตลาด	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2548
26	นางสาวพนิดา รัตนสุภา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	บธ.ม.	การตลาด	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2547
			บธ.บ.	การตลาด	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2539
27	นางสาววิตรี มุณีศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	บธ.ม.	การตลาด	มหาวิทยาลัยบูรพา	2545
			บธ.บ.	ธุรกิจศึกษาการตลาด	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2548
28	นางสาวกฤติกา จินาชาญ	อาจารย์	วท.ม.	การจัดการโลจิสติกส์และ ซัพพลายเชน	มหาวิทยาลัยศรีปทุม	2553
			ศศ.บ.	การท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2549
29	นางสาวมณฑนา แดงเพชร	อาจารย์	ศ.ม.	เศรษฐศาสตร์มหัศจรรย์	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2555
			ศ.บ.	เศรษฐศาสตร์บัณฑิต	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2553



ตารางที่ 1.1-4 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกมหาวิทยาลัย

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน/ตำแหน่ง	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	นางสาวพัชรี ใหม่พุ่ม	นักโภชนาการ ณ โรงพยาบาลควนขนุน จังหวัดพัทลุง	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร		



ตารางที่ 1.1-5 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
1	ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธุ์	การคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกที่ผลิตสารแบคทีเรียโอซินจากอาหารทะเลหมักพื้นบ้านภาคใต้ที่สามารถยับยั้งการเติบโตของเชื้อก่อโรคทางเดินอาหาร (ต่อเนื่อง 2 ปี)	ผู้ร่วมโครงการ	616,300	2561-2562	-	/	-	วช.
		โครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562:การพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงพริก	ผู้ร่วมโครงการ	195,000	2562	-	-	/	คลินิกเทคโนโลยี
		โครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562:การพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์สวนสลุงู่วิต	ผู้ร่วมโครงการ	195,000	2562	-	-	/	คลินิกเทคโนโลยี





ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
		โครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562: การพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวนบ้านนายช่าง	ผู้ร่วมโครงการ	195,000	2562	-	-	/	คลินิกเทคโนโลยี
2	ผศ.ดร.เสาวณีย์ ชัยเพชร	การประยุกต์ใช้สารแบคทีเรียโอซินจากเชื้อ Enterococcus faecium PDS-R9 ในปลาดุกกร้า	ผู้ร่วมวิจัย 20%	406,000	2559	-	/	-	วช
		ผลของการแปรรูปและการเก็บรักษาต่อฤทธิ์ต้านเภสัชวิทยาของพืชสมุนไพรในผลิตภัณฑ์แผ่นข้าวยาอบกรอบ	หัวหน้าโครงการ 80%	370,000	2560	-	/	-	วช
		การใช้ประโยชน์จากเห็ดนางฟ้าทางอุตสาหกรรมเกษตรแบบบูรณาการใช้ของเหลือทิ้ง	หัวหน้าแผนงานวิจัย 100%	1,000,000	2560	-	-	/	สกว.
		การใช้ประโยชน์จากเห็ดนางฟ้าทางอุตสาหกรรมเกษตรแบบบูรณาการใช้ของเหลือทิ้ง โครงการย่อยที่ 1 การศึกษาการผลิตแหมมเห็ดนางฟ้าและคุณประโยชน์ด้านต่างๆ จากแหมมเห็ด	ผู้ร่วมวิจัย 15%	350,000	2560	-	-	/	สกว.





ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
		ผลของการแปรรูปต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพและเภสัชวิทยาของพืชสมุนไพรภาคใต้ในการผลิตผงข้าวยาคลุกเครื่องและผลิตภัณฑ์ (ปีที่ 1)	หัวหน้าโครงการ 60%	390,000	2561	-	/	-	วช
		การคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกที่ผลิตสารแบคทีเรียโอซินจากอาหารทะเลหมักพื้นบ้านภาคใต้ที่สามารถยับยั้งการเติบโตของเชื้อก่อโรคทางเดินอาหาร	ผู้ร่วมวิจัย 15%	356,000	2561	-	/	-	วช
		โครงการการยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร	ผู้ร่วมโครงการ	750,000	2561	-	-	/	คลินิกเทคโนโลยี
		ผลของการแปรรูปต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพและเภสัชวิทยาของพืชสมุนไพรภาคใต้ในการผลิตผงข้าวยาคลุกเครื่องและผลิตภัณฑ์ (ต่อเนื่องปีที่ 2)	หัวหน้าโครงการ 70%	274,100	2562	-	/	-	วช
		การคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกที่ผลิตสารแบคทีเรียโอซินจากอาหารทะเลหมักพื้นบ้านภาคใต้ที่สามารถยับยั้งการเติบโตของเชื้อก่อโรคทางเดินอาหาร (ต่อเนื่องปีที่ 2)	ผู้ร่วมวิจัย 15%	260,300	2562	-	/	-	วช





ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
		การขับเคลื่อนห่วงโซ่ของธุรกิจอาหารทะเลในจังหวัดตรัง เพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานรากของชุมชนประมงชายฝั่ง	ผู้ร่วมวิจัย 12%	3,920,400	2563	-	-	/	สกสว
		การพัฒนาเทคนิคโครมาโตกราฟีของเหลวสมรรถนะสูงแบบอัลตราโดยใช้ของเหลวไอออนิกเป็นสารเติมแต่งเฟสเคลื่อนที่สำหรับวิเคราะห์หาปริมาณสารกลุ่มปีตาอะโกนิสต์ที่ตกค้างในเนื้อสัตว์	ผู้ร่วมวิจัย 30%	50,000	2563	/			
		นวัตกรรมเพื่อยกระดับคุณภาพโรบัสต้าพันธุ์พื้นเมืองและผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ปลูกกาแฟเทือกเขาบรรทัด อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง	หัวหน้าโครงการ 30%	400,000	2563			/	สกสว
		การวิจัยและพัฒนาเพื่อยกระดับแปงสาคุและผลิตภัณฑ์ในชุมชนโคกสะบ้า อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง	ผู้ร่วมวิจัย 20%	380,000	2563			/	สกสว
		การวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าลูกเต๋อยสู่การยกระดับเศรษฐกิจฐานรากของกลุ่มเกษตรกรอำเภอนาโยง จังหวัดตรัง	ผู้ร่วมวิจัย 5%	400,000	2563			/	สกสว





ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
		การพัฒนาศักยภาพการผลิตและกระบวนการแปรรูปเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการพริกไทยพันธุ์ปะเหลียนตลอดห่วงโซ่อุปทาน อำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง	ผู้ร่วมวิจัย 15%	500,000	2563			/	สกสว
		การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตไก่ดำบ้านเขาหลัก จังหวัดตรังเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน	ผู้ร่วมวิจัย 15%	460,000	2563			/	สกสว
3	ผศ.ดวงเดือน สงฤทธิ	การจัดการทรัพยากรป่าจากโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนตำบลขนานบาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช	หัวหน้าโครงการ 50%	260,000	2559	-	-	/	สกอ.
		การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลจากแบบผง เพื่อขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า OTOP (ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 210,000 บาท ดำเนินการเบิกเงินงวดที่ 1 จำนวน 156,000 บาท ไม่สามารถดำเนินงานได้ตามแผนงาน ส่งคืนเงินงวดที่ 2 จำนวน 104,000 บาท)		210,000	2559	-	-	/	คลินิกเทคโนโลยี





ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
		การใช้ประโยชน์จากสารประกอบฟีนอลิกจากข่าลิงและขมิ้นชัน เป็นสารต้านออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์เนื้อไก่	ผู้ร่วมวิจัย 20%	316,400	2560	-	/	-	
		อิทธิพลของกัมต่อความคงตัว คุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของน้ำบัวบกผสมน้ำสับปะรดบรรจุขวดแก้วผ่านกระบวนการสเตอริไรเซชัน	ผู้ร่วมวิจัย 20%	45,000	2561	/	-	-	
		ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตซอสผอและผงด้วยโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์	ผู้ร่วมวิจัย 30%	35,000	2562	/	-	-	
		ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตขนมไทยอบแห้งและโรงอบพลังงานแสงอาทิตย์	ผู้ร่วมวิจัย 30%	35,000	2562	/			
		โครงการการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงนครสู่มาตรฐานเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและการสื่อสารการตลาด	ผู้ร่วมวิจัย 3%	850,000	2562	-	-	/	





ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
		การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช	ผู้ร่วมวิจัย 10%	372,000	2563	-	-	/	กองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม
		การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มเครื่องแกงปักษ์ใต้ ในจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อเพิ่มมูลค่าบนฐานศักยภาพและทรัพยากรพื้นถิ่น	ผู้ร่วมวิจัย 7%	1,125,000	2563	-	-	/	สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.)
4	ผศ.พูลทรัพย์ อินทร์สังข์	การจัดการทรัพยากรป่าจากโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนตำบลขนานบาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช	ผู้ร่วมวิจัย 10%	260,000	2559	-	-	/	สกอ.
		โอกาสและทางเลือกของชุมชนกลุ่มเกษตรกรฝั่งทะเลอ่าวไทย:การพัฒนาศักยภาพมะม่วงในเชิงพาณิชย์	หัวหน้าโครงการ 50%	650,000	2560	-	/	-	



ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
		ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตซอสผอมและผงด้วยโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์	หัวหน้าโครงการ 70%	35,000	2562	/	-	-	
		ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตขนมไทยอบแห้งและโรงอบพลังงานแสงอาทิตย์	หัวหน้าโครงการ 70%	35,000	2562	/	-	-	
		โครงการการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงนครสู่มาตรฐานเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและการสื่อสารการตลาด	ผู้ร่วมวิจัย 2.30%	850,000	2562	-	-	/	

หมายเหตุ สุธาสินี *ศรีวิไล เปลี่ยนนามสกุลเป็น ทองนอก





ตารางที่ 1.1-6 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับ ที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/ จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม้ฉบับซ้ำ	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
1	กิจกรรมการยับยั้งการเจริญเติบโตเชื้อแบคทีเรียก่อโรคเต้านมอักเสบในโคนม: <i>Staphylococcus aureus</i> และ <i>Streptococcus agalactiae</i> ของสารสกัดหยาบจากชาชนิดต่าง ๆ	อภิญญา วณิชพันธ์.	วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (ฉบับพิเศษ) : 268-280.	
2	Quantitative determination of stilbenoids and dihydrocoumarins in <i>Shorea roxburghii</i> and evaluation of their hepatoprotective activity.	Ninomiya K., Chaipech S., Kunikata Y., Yagi R., Pongpiriyadacha Y., Muraoka O and Morikawa T.	Int. J. Mol. Sci. 18(2) : 451-465.	
3	ผลของปริมาณผงโปรตีนไก่และสายพันธุ์ข้าวต่อคุณภาพเอกซ์ทรูเดตจากแป้งข้าวกล้องสังข์หยดพัทลุงและแป้งข้าวกล้องขาวดอกมะลิ 105.	สุธาสินี ศรีวิไล*, ปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์, นื่องนุช ศิริวงศ์ และณัฐริรา อ่อนน้อม.	วารสารวิทยาศาสตร์ มศว. 34 (1): 109-124.	
4	อิทธิพลของอุณหภูมิบาร์เรลและความชื้นของตัวอย่างป้อนต่อคุณภาพทางเคมี กายภาพ และประสาทสัมผัสของเอกซ์ทรูเดตโปรตีนสูงจากแป้งข้าวกล้องขาวดอกมะลิ 105.	สุธาสินี ศรีวิไล*, ปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์, นื่องนุช ศิริวงศ์ และพรราวตา จันทโร.	วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 36 (3) : 158-167.	



ลำดับ ที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/ จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
5	Effect of extrusion conditions on quality of the extrudates made from Sungyod Phatthalung rice. The International Conference on Science and Technology (Supported by IEEE).	Sriwilai,S., Chalermchaiwat, P. and Raungrusmee, S.	Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Pathum Thani, Thailand. 7 - 8 December 2017, pp. 124-134.	
6	การใช้ประโยชน์จากสารประกอบฟีนอลิกจากข้าลิ่งและมันชันเป็นสารต้านออกซิเดชัน. การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ และระดับชาติ ราชภัฏวิจัย ครั้งที่ 5	จรีพร เชื้อเจ็ดตน เกียรติศักดิ์ สร้อยสุวรรณ และดวงเดือน สงฤทธิ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี, 2-5 ธันวาคม 2561, หน้า 59-63.	
7	Nutrients value and antioxidant content of indigenous vegetables from Southern Thailand.	Insung, P.	Food Chemistry. 173: 838-846.	

หมายเหตุ สุธาสินี *ศรีวิไล เปลี่ยนนามสกุลเป็น ทองนอก



ส่วนที่ 5 : ภาพกิจกรรมการดำเนินงาน