

สำหรับผู้ประเมินระดับหลักสูตร




รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร  
ปีการศึกษา ๒๕๖๒

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

วันที่ประเมิน ๕ สิงหาคม ๒๕๖๓

รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

รายนามคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ลงนาม..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวน้ำฝน จันทน์นวล)

ลงนาม..........กรรมการ  
(ผศ.สำรอง ใสละม้าย)

ลงนาม..........กรรมการและเลขานุการ  
(ผศ.พกามาส ปุรินทรภิบาล)

# สารบัญ

หน้า

บทสรุปผู้บริหาร

บทนำ

ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ

## บทสรุปผู้บริหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ เป็นศาสตร์ที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การจัดการธุรกิจอาหารและความรู้ทางด้านโภชนาการ หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการได้ถูกจัดทำขึ้นโดยยึดแนวทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๑ เป็นแผนที่ยึดหลักการปฏิบัติตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยเฉพาะในประเด็นยุทธศาสตร์ด้านความเข้มแข็งภาคเกษตร ความมั่นคงของอาหารและพลังงานที่ประกอบด้วยนโยบายการสร้างมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร สนับสนุนการจัดการและเผยแพร่องค์ความรู้และการพัฒนาคุณภาพอาหาร การส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่เหมาะสมของบุคคลและชุมชน สนับสนุนการสร้างเครือข่ายการผลิตและการบริโภคที่เกื้อกูลกัน การจัดทำหลักสูตรนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการผลิตอาหารประเภทต่าง ๆ ให้มีความปลอดภัย มีคุณภาพและมาตรฐานมีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถตกแต่งอาหารให้สวยงามพร้อมจัดบริการได้ตามมาตรฐาน รวมไปถึงเข้าใจหลักการบริหารจัดการธุรกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ที่ส่วนใหญ่จะพึงพาการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นหลัก นอกจากนี้ยังเป็นการรองรับความเจริญเติบโตและพัฒนาธุรกิจอาหารและการท่องเที่ยวทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศที่มีแนวโน้มการเจริญเติบโตที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการ ทางด้านการเรียนการสอนซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒ – วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓ จำนวน ๕ องค์ประกอบ คือ องค์ประกอบที่ ๑: การกำกับองค์ประกอบที่ ๓: นักศึกษา องค์ประกอบที่ ๔: อาจารย์ องค์ประกอบที่ ๕: หลักสูตรการเรียนการสอนการประเมินผู้เรียนและ องค์ประกอบที่ ๖: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ผลการประเมินในภาพรวมทั้ง ๕ องค์ประกอบพบว่าหลักสูตรฯ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๒๑ อยู่ในระดับคุณภาพดี โดย ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๑๙ อยู่ในระดับคุณภาพดี ด้านกระบวนการ (Process) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๒๕ อยู่ในระดับคุณภาพดี โดยมีค่าคะแนนในแต่ละองค์ประกอบดังนี้

### องค์ประกอบที่ ๑ : การกำกับมาตรฐาน

➤ ผลการประเมิน : ผ่าน

หลักสูตรได้มาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ. ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรฯ มีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน ๕ คน ซึ่งทุกคนเป็นอาจารย์ ประจำหลักสูตรเพียง ๑ หลักสูตร และทำหน้าที่เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ มีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก จำนวน ๒ คน ระดับปริญญาโท จำนวน ๓ คน ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน ๓ คน อีกทั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีคุณวุฒิที่ตรงและสัมพันธ์กับสาขาวิชา ซึ่งเป็นไปกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

### องค์ประกอบที่ ๒ : บัณฑิต

➤ ผลการประเมิน : ไม่มีการประเมิน

### องค์ประกอบที่ ๓: นักศึกษา

- ผลการประเมิน : ๓.๐๐ ระดับคุณภาพปานกลาง  
ตัวบ่งชี้ ๓.๑ การรับนักศึกษา คະแนน ๓.๐๐ ระดับปานกลาง  
ตัวบ่งชี้ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา คະแนน ๓.๐๐ ระดับปานกลาง  
ตัวบ่งชี้ ๓.๓ ผลที่เกิดกับนักศึกษา คະแนน ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

### องค์ประกอบที่ ๔: อาจารย์

- ผลการประเมิน : ๔.๐๐ ระดับคุณภาพดี  
ตัวบ่งชี้ ๔.๑ การบริหารและพัฒนาอาจารย์ คະแนน ๓.๐๐ ระดับปานกลาง  
ตัวบ่งชี้ ๔.๒ คุณภาพอาจารย์ คະแนน ๓.๓๓ ระดับดี  
ตัวบ่งชี้ ๔.๓ ผลที่เกิดกับอาจารย์ คະแนน ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

### องค์ประกอบที่ ๕: หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

- ผลการประเมิน : ๓.๔๔ ระดับคุณภาพดี  
ตัวบ่งชี้ ๕.๑ สารของรายวิชาในหลักสูตร คະแนน ๔.๐๐ ระดับดี  
ตัวบ่งชี้ ๕.๒ การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน คະแนน ๓.๐๐  
ระดับปานกลาง  
ตัวบ่งชี้ ๕.๓ การประเมินผลผู้เรียน คະแนน ๓.๐๐ ระดับปานกลาง  
ตัวบ่งชี้ ๕.๔ ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ คະแนน ๔.๐๐ ระดับดี

### องค์ประกอบที่ ๖: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- ผลการประเมิน : ๓.๐๐ ระดับปานกลาง  
ตัวบ่งชี้ ๖.๑ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในระดับ ๓.๐๐

### สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางการพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์

หลักสูตรฯ มีการดำเนินงานในการบริหารหลักสูตร TQF อย่างต่อเนื่อง อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการประชุมเพื่อติดตามการทำงานเป็นประจำ

### จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

๑. การเพิ่มผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร
๒. การดำเนินงานระบบทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่เป็นรูปธรรม

### แนวทางการพัฒนาเร่งด่วน

## บทนำ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ เป็นศาสตร์ที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การจัดการธุรกิจอาหารและความรู้ทางด้านโภชนาการ หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการได้ถูกจัดทำขึ้นโดยยึดแนวทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๑ เป็นแผนที่ยึดหลักการปฏิบัติตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยเฉพาะในประเด็นยุทธศาสตร์ด้านความเข้มแข็งภาคเกษตร ความมั่นคงของอาหารและพลังงานที่ประกอบด้วยนโยบายการสร้างมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร สนับสนุนการจัดการและเผยแพร่องค์ความรู้และการพัฒนาคุณภาพอาหาร การส่งเสริมพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสมของบุคคลและชุมชน สนับสนุนการสร้างเครือข่ายการผลิตและการบริโภคที่เกื้อกูลกัน การจัดทำหลักสูตรนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการผลิตอาหารประเภทต่าง ๆ ให้มีความปลอดภัย มีคุณภาพและมาตรฐานมีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถตกแต่งอาหารให้สวยงามพร้อมจัดบริการได้ตามมาตรฐาน รวมไปถึงเข้าใจหลักการบริหารจัดการธุรกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ที่ส่วนใหญ่จะพึ่งพาการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นหลัก นอกจากนี้ยังเป็นการรองรับความเจริญเติบโตและพัฒนาธุรกิจอาหารและการท่องเที่ยวทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศที่มีแนวโน้มการเจริญเติบโตที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตารางที่ ๑ ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง ตัวหาร	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน	
<b>องค์ประกอบที่ ๑ การกำกับมาตรฐาน</b>					
ตัวบ่งชี้ ๑.๑ การบริหารจัดการ หลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน	ผ่าน/ไม่ผ่าน		ผ่าน	ได้มาตรฐาน
<b>ระดับปริญญาตรี</b>					
๑. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน			ผ่าน	
๒. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำ หลักสูตร	ผ่าน			ผ่าน	
๑๑. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบ ระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน			ผ่าน	
<b>องค์ประกอบที่ ๒ บัณฑิต</b>					
ตัวบ่งชี้ ๒.๑ คุณภาพบัณฑิตตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	-	-	-	-	-
ตัวบ่งชี้ ๒.๒ (ปริญญาตรี) บัณฑิต ปริญญาตรีที่ไ้ทำงานทำหรือประกอบ อาชีพอิสระ ภายใน ๑ ปี	-	-	-	-	-
<b>องค์ประกอบที่ ๓ นักศึกษา</b>					
ตัวบ่งชี้ ๓.๑ การรับนักศึกษา	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๓.๓ ผลที่เกิดกับนักศึกษา	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
<b>องค์ประกอบที่ ๔ อาจารย์</b>					
ตัวบ่งชี้ ๔.๑ การบริหารและพัฒนา อาจารย์	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๔.๒ คุณภาพอาจารย์	๕.๐๐			๓.๓๓	ดี
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๑ ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก		๒*๑๐๐ ๕	๔๐	๕.๐๐	ดีมาก
		๓*๑๐๐ ๕	๖๐	๕.๐๐	ดีมาก
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๒ ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทาง วิชาการ					

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง ตัวหาร	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน	
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๓ ผลงานวิชาการของ อาจารย์ประจำหลักสูตร		๐*๑๐๐	๐	๐.๐๐	ไม่มีคะแนน
		๕			
ตัวบ่งชี้ ๔.๓ ผลที่เกิดกับอาจารย์	๔.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
<b>องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน</b>					
ตัวบ่งชี้ ๕.๑ สาระของรายวิชาใน หลักสูตร	๓.๐๐			๔.๐๐	ดี
ตัวบ่งชี้ ๕.๒ การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการสอน	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๕.๓ การประเมินผู้เรียน	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๕.๔ ผลการดำเนินงาน หลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	๕.๐๐	๑๐*๑๐๐	๙๐.๙๑	๔.๐๐	ดี
		๑๑			
<b>องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</b>					
ตัวบ่งชี้ ๖.๑ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
<b>เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้</b>				<b>๓.๒๑</b>	<b>ดี</b>



ตารางที่ ๒ การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	I	P	O	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน ๐.๐๑-๒.๐๐ ระดับคุณภาพน้อย ๒.๐๑-๓.๐๐ ระดับคุณภาพปานกลาง ๓.๐๑-๔.๐๐ ระดับคุณภาพดี ๔.๐๑-๕.๐๐ ระดับคุณภาพดีมาก
๑	ผ่านการประเมิน						หลักสูตรได้มาตรฐาน
๒	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ ๒-๖	-	-	-	-	-	-
๓		๓	๓.๐๐	-	-	๓.๐๐	ระดับคุณภาพปานกลาง
๔		๓	๓.๑๑	-	-	๓.๑๑	ระดับคุณภาพดี
๕		๔	๔.๐๐	๓.๓๓	-	๓.๕๐	ระดับคุณภาพดี
๖		๑	-	๓.๐๐	-	๓.๐๐	ระดับคุณภาพปานกลาง
รวม		๑๑	๗	๔	-		
ผลการประเมิน			๓.๑๙	๓.๒๕	-	๓.๒๑	ระดับคุณภาพดี
			ระดับคุณภาพดี	ระดับคุณภาพดี	-		

จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ

๑. ผลการสัมภาษณ์ประธานหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
	-

๑. ผลการสัมภาษณ์นักศึกษา

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
๑.ควรมีทัศนศึกษาออกสถานที่เพิ่มประสบการณ์ทางวิชาชีพให้มากขึ้น ๒.อยากให้มีห้องครัวต้นแบบใช้ในการฝึกวิชาชีพให้ได้มาตรฐาน ๓.อุปกรณ์การทำปฏิบัติการของรายวิชา ควรมีให้เพียงพอ ๔.ระบบสาธารณูปโภค ๕.ทักษะทางด้านภาษาอังกฤษ ๖.ทักษะการนำเสนอในที่ชุมชน	

ผลการประเมินในภาพรวมของแต่ละองค์ประกอบคุณภาพ

องค์ประกอบที่ ๑ การกำกับมาตรฐาน(หมวด ๑)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

องค์ประกอบที่ ๒ บัณฑิต(หมวด ๓)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
-	-

องค์ประกอบที่ ๓ นักศึกษา(หมวด ๓)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
	-

องค์ประกอบที่ ๔ อาจารย์(หมวด ๒)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
- มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เป็นไปตามเกณฑ์และมีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบในการบริหารจัดการหลักสูตร	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
- การเพิ่มขึ้นของผลงานทางด้านวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	

องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน(หมวด ๔)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
- การบริหารจัดการในการทวนสอบ ควรดำเนินการให้เห็นเป็นรูปธรรม	-

องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้(หมวด ๕)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
	-



กำหนดการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ  
วันพุธที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

.....

เวลา	รายละเอียด
๐๙.๐๐-๑๐.๐๐	- คณะกรรมการตรวจประเมินประชุมปรึกษาหารือ ผ่านระบบออนไลน์ Google Meet
๑๐.๐๐-๑๐.๑๕ น.	- อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้เกี่ยวข้องลงทะเบียนเข้าระบบผ่านระบบออนไลน์ Google Meet
๑๐.๑๕-๑๒.๐๐ น.	- พิธีเปิดการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร โดยคณบดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร - ประธานหลักสูตร แนะนำหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร และนำเสนอผลการดำเนินงานของหลักสูตร - ประธานกรรมการตรวจประเมิน แนะนำคณะกรรมการ ชี้แจงวัตถุประสงค์ขั้นตอนในการตรวจประเมินฯ - คณะกรรมการตรวจประเมินระดับหลักสูตร/ตรวจเอกสารหลักฐาน - สัมภาษณ์อาจารย์ประจำหลักสูตร นักศึกษาปัจจุบัน, ตัวแทนศิษย์เก่า และตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต
๑๒.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๒.๐๐-๑๔.๐๐ น.	- คณะกรรมการตรวจประเมินระดับหลักสูตร/ตรวจเอกสารหลักฐาน (ต่อ)
๑๔.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- คณะกรรมการประชุมพิจารณาผลการตรวจ และรายงานผลการตรวจประเมินด้วยวาจา

หมายเหตุ : - กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม