



รายงานการประเมินตนเองระดับหลักสูตร
ประจำปีการศึกษา 2562
(1 กรกฎาคม 2562 ถึง 30 มิถุนายน 2563)

หลักสูตรอาหารและโภชนาการ สาขาเกษตรศาสตร์
คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



ในขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร
และโภชนาการถูกต้อง เป็นความจริงทุกประการ

1. ประธานหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2563
(.....นางจินตนา...เจริญเนตรกุล.....)
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2563
(.....นางสาวจิราภรณ์...ตันติพงศ์อำภา...)
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2563
(.....นางสาวศิริวัลย์...พฤตวิไลย์.....)
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2563
(.....นางสาวปัญญรัตน์...ลือขจร.....)
5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2563
(.....นายพงษ์เทพ...เกิดเนตร.....)

(.....นางจินตนา...เจริญเนตรกุล.....)

หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

วันที่ 30 มิถุนายน 2563

(.....นางนุชลี...ทิพย์มณฑา.....)

คณบดีคณะศิลปศาสตร์

วันที่ 30 มิถุนายน 2563



หลักสูตรอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง)
พ.ศ. 2560

คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประจำปีการศึกษา 2561 เล่มนี้ เป็นการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม 2562 – วันที่ 30 มิถุนายน 2563

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแขนงหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการผลิตบัณฑิต เพื่อรองรับการพัฒนาธุรกิจและบริการด้านอาหาร พร้อมทั้งมีคุณธรรม จริยธรรมเป็นไปตามมาตรฐานคุณภาพบัณฑิตของมหาวิทยาลัยฯ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ของตน มีความสามารถเรียนรู้ สร้างและประยุกต์ใช้ความรู้ เพื่อพัฒนาตนเอง สามารถปฏิบัติงาน และสร้างงานเพื่อพัฒนาสังคมให้สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง 2560 ปรับปรุงจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง 2555 โดยได้ผ่านการเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยในการประชุมครั้งที่ 146-11/2559 เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2561 โดยได้พัฒนาหลักสูตรมุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอน และพัฒนาคุณภาพการศึกษาให้สามารถผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ และเพื่อประโยชน์ต่อการรับรองมาตรฐานคุณวุฒิในระดับอุดมศึกษา

การดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอน โดยมีการกำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชา ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นหรือหลักสูตรหรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริหารจัดการการเรียนการสอนให้มีผลมาตรฐานการเรียนรู้เป็นไปตามที่ระบุในหลักสูตร รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของวิชาและรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เพื่อเป็นมาตรฐานในการติดตามและประเมินคุณภาพการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ อันจะส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิตตามอัตลักษณ์ นั่นคือ “บัณฑิตนักปฏิบัติ”



สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	6
การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร	
- หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	11
- หมวดที่ 2 อาจารย์	16
- หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต	34
- หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอน	76
- ในหลักสูตรข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร	
- หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร	136
- หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน	151
- หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร	160
ภาคผนวก	
ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.2)	168
ตารางที่ 1.1-2 จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2562	169
ตารางที่ 1.1-3 การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตร และการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ประจำปีการศึกษา 2562	171
ตารางที่ 4.2-1 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงาน สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ ปีปฏิทิน 2562	179
ตารางที่ 4.2-2 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏ ในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 ปีปฏิทิน 2562	181
ตารางที่ A ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ	183
ตารางที่ B การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร	185
ตารางที่ C ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน ระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาว และเป้าหมายการพัฒนา	186
ตารางที่ D แผนการพัฒนาที่สอดคล้องกับเป้าหมาย	187





บทสรุปผู้บริหาร

ในการจัดการศึกษามีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องตอบสนองต่อความต้องการและการเปลี่ยนแปลงของสังคม หลักสูตรจึงควรต้องได้รับการพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพบริบทต่างๆ ของชุมชน สังคม และประเทศที่พัฒนาอยู่ตลอดเวลา ซึ่งจำเป็นต้องมีแนวทางและจุดมุ่งหมายให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาของชาติ และสอดคล้องกับสภาพสังคม เศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไป เพื่อให้การเรียนการสอนมีการพัฒนาและมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เนื่องจากปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจทางสังคมและตลาดแรงงานมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) ได้ปรับปรุงจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) เพื่อให้โครงสร้างหลักสูตรมีความเหมาะสมเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา และ มคอ. 1 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยได้ปรับปรุงให้เนื้อหาวิชาที่มีความทันสมัยตามความต้องการของตลาดแรงงาน และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีมาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษามีความพร้อมที่จะปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานและสังคมในปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยได้ผ่านการเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรจากสภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 1/2561 วันที่ 8 มกราคม 2561 และสภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 146-11/2559 วันที่ 26 มกราคม 2561 โดยเริ่มดำเนินการใช้หลักสูตรในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีการพัฒนาหลักสูตรเพื่อผลิตบัณฑิตให้สอดคล้องกับการพัฒนาธุรกิจและงานบริการต่างๆ ทางด้านอาหารและโภชนาการ โดยผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติให้มีทักษะวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณธรรม จริยธรรมตามมาตรฐานคุณภาพบัณฑิตของมหาวิทยาลัย มีความรู้ความสามารถในการดำเนินการจัดการด้านอาหารและโภชนาการ สามารถบริการและถ่ายทอดความรู้ ประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อพัฒนานตนเอง สามารถปฏิบัติงานและสร้างงานเพื่อพัฒนาสังคม ซึ่งสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยเน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติระดับอุดมศึกษาให้มีความรู้ดี รู้จริง และมีความพร้อมเข้าสู่อาชีพ สามารถสร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมสู่การผลิต การบริการที่สามารถถ่ายทอดและสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการให้บริการวิชาการกับสังคม

สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอน ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม 2562 – วันที่ 30 มิถุนายน 2563 จำนวน 6 องค์ประกอบ คือ องค์ประกอบที่ 1: การกำกับมาตรฐาน องค์ประกอบที่ 2: บัณฑิต องค์ประกอบที่ 3: นักศึกษา องค์ประกอบที่ 4: อาจารย์ องค์ประกอบที่ 5: หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน และองค์ประกอบที่ 6: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการประเมินในภาพรวมทั้ง 6 องค์ประกอบ พบว่าหลักสูตรฯ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 3.63 อยู่ในระดับคุณภาพดี โดยด้านปัจจัยนำเข้า (Input) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 3.54 อยู่ในระดับคุณภาพดี ด้านกระบวนการ (Process) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 3.63 อยู่ในระดับคุณภาพดี และด้านผลผลิต (Output) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 3.94 อยู่ในระดับคุณภาพดี โดยมีค่าคะแนนในแต่ละองค์ประกอบดังนี้





องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

➤ ผลการประเมิน : ผ่าน

ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560) มีผลการดำเนินงานขององค์ประกอบที่ 1 ดังนี้

- ☞ หลักสูตรฯ มีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน ซึ่งทุกคนเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรเพียง 1 หลักสูตร
- ☞ อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาโท 5 คน
- ☞ อาจารย์ประจำหลักสูตรมีตำแหน่งทางวิชาการ 1 คน คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร และมีตำแหน่งทางวิชาการเพิ่ม 1 คน ในปีการศึกษา 2562 คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริวัลย์ พฤทธิวัลย์
- ☞ อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีคุณวุฒิที่ตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- ☞ หลักสูตรฯ มีการดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) ข้อ 1-5 และมีรายละเอียดของหลักสูตรตาม มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชาชีพ
- ☞ หลักสูตรฯ มีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ภายใน 5 ปี)

➤ จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ

จุดแข็ง

- อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิและประสบการณ์ด้านวิชาชีพที่ตรงและสัมพันธ์กับหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
- หลักสูตรมีการวางแผนการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ภายใน 5 ปี) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
- หลักสูตรมีการดำเนินการในการปรับแผนการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

จุดที่ควรพัฒนา

- การส่งเสริมให้อาจารย์ก้าวสู่ตำแหน่งทางวิชาการ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์/รองศาสตราจารย์) และการให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีผลงานการตีพิมพ์ทางวิชาการที่มี Impact Factor ที่สูงขึ้น
- การสนับสนุนให้อาจารย์ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

➤ ผลการประเมิน : 3.94 ระดับคุณภาพดี

ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) มีผลการดำเนินงานขององค์ประกอบที่ 2 ดังนี้

☞ ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ โดยมีการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตให้ครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มีผลการดำเนินงาน 4.50 ระดับคุณภาพดีมาก

☞ ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาตรี) บัณฑิตปริญญาตรีที่ทำงานในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ อาชีพที่เกี่ยวข้อง หรือประกอบอาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี มีผล ร้อยละ 67.39 ผลการดำเนินงาน 3.37 ระดับคุณภาพดี





➤จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ

- การเพิ่มทักษะการสื่อสารด้านภาษาอังกฤษ และทักษะการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการเพื่อรองรับการปรับตัวเข้าสู่การแข่งขันทางวิชาชีพอาหารและโภชนาการในตลาดแรงงาน

องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา

➤ผลการประเมิน : 3.33 ระดับคุณภาพปานกลาง

ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) มีผลการดำเนินงานขององค์ประกอบที่ 3 มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) การรับและการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา 2) การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา 3) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และ 4) มีช่องทางการรับข้อเสนอแนะของนักศึกษาและการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมิน ดังนี้

- | | |
|---|------------------------------|
| ☞ ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา | มีผลการดำเนินงานในระดับ 3.00 |
| ☞ ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา | มีผลการดำเนินงานในระดับ 4.00 |
| ☞ ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา | มีผลการดำเนินงานในระดับ 3.00 |

➤จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ

- การส่งเสริมการรับนักศึกษาใหม่ที่มีศักยภาพ โดยมีการจัดโครงการเตรียมความพร้อมในการเข้าเรียนของคณะศิลปศาสตร์
- การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวนักศึกษาโดยระบบอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์ที่กำหนด

- การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ผ่านรูปแบบการเรียนการสอนที่ส่งเสริมการคิดวิเคราะห์ การนำเสนอผลงานให้เป็นที่ประจักษ์ในเวทีการแข่งขัน และใช้รูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่หลากหลายรูปแบบ เน้นการจัดการเรียนการสอนแบบ Active Learning

- การมีช่องทางการรับข้อเสนอแนะของนักศึกษาและการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตร และผลการดำเนินงานตามระบบโดยมีการส่งเสริม ติดตาม ประเมินผล ปรับปรุงและพัฒนา

- การพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษ ด้าน IT (IC3) และพัฒนาทักษะวิชาชีพสำหรับนักศึกษาร่วมกับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 12 สงขลา เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาก่อนสำเร็จการศึกษา/เข้าสู่ตลาดแรงงาน

องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์

➤ผลการประเมิน : 3.59 ระดับคุณภาพดี

ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตร ปรับปรุง พ.ศ. 2560) มีผลการดำเนินงานขององค์ประกอบที่ 4 มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร 2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ 3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ และมีผลการดำเนินงานตามระบบ ดังนี้

- | | |
|---|------------------------------|
| ☞ ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ | มีผลการดำเนินงานในระดับ 4.00 |
| ☞ ตัวบ่งชี้ 4.2 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ | มีผลการดำเนินงานในระดับ 2.78 |
| - ตัวบ่งชี้ 4.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก จำนวน 0 คน | |
| - ตัวบ่งชี้ 4.2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 2 คน | |
| คิดเป็น ร้อยละ 40 | |





- ตัวบ่งชี้ 4.2.3 มีผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ร้อยละ 42.86

☞ ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ มีผลการดำเนินงานในระดับ 4.00

➤ จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ

- หลักสูตรมีระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
- หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศ/คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอนโดยกำหนดให้มีอาจารย์

ที่เลี้ยง

- หลักสูตรมีการส่งเสริมให้อาจารย์ส่งผลงานทางวิชาการเพื่อขอเพิ่มตำแหน่งทางวิชาการ

องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

➤ ผลการประเมิน : 3.88 ระดับคุณภาพดี

ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560) หลักสูตรฯ มีผลการดำเนินงาน ดังนี้

- ตัวบ่งชี้ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร มีผลการดำเนินงานในระดับ 4.00
- ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน มีผลการดำเนินงานในระดับ 4.00
- ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน มีผลการดำเนินงานในระดับ 3.00
- ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติร้อยละ 94.12 มีผลการดำเนินงานในระดับ 4.50

➤ จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ

- ทางหลักสูตรฯ ส่งเสริม สนับสนุนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ขอตำแหน่งทางวิชาการ และการส่งเสริมให้อาจารย์ทำวิจัย
- การทำแผนในหลักสูตรฯ และการส่งเสริมให้อาจารย์การศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

➤ ผลการประเมิน : 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง

ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560) มีผลการดำเนินงาน ดังนี้

- ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มีผลการดำเนินงานในระดับ 3.00

➤ จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ

- การจัดทำแผนจัดซื้อครุภัณฑ์ในระยะสั้น และระยะยาว
- การจัดทำแผนซ่อมบำรุงระยะสั้น และระยะยาว
- หลักสูตรมีแผนงานด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรม เช่น การสำรวจความต้องการความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากนักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรฝ่ายสนับสนุน





สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์ตามองค์ประกอบคุณภาพ (สรุปแบบมองภาพรวมของทุกองค์ประกอบแยกเป็นจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาเร่งด่วน)

จุดแข็งและแนวทางเสริมจุดแข็ง

1. หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560) ได้ผ่านสภามหาวิทยาลัยและเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
2. การทำวิจัยเพื่อการพัฒนาและบูรณาการเชิงพื้นที่กับหน่วยงานวิจัยภายนอกก่อเกิดการบริการวิชาการที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม การบูรณาการเรียนการสอนกับงานวิจัย บริการวิชาการ และโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
3. มีรูปแบบการเรียนการสอนที่ใช้การสอนแบบ Active learning และให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติงานทางด้านวิชาชีพในสถานประกอบการ
4. ด้านผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่งานวิจัย/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตร
5. การดำเนินการทวนผลสัมฤทธิ์ในรายวิชาที่มีระบบ และกลไกที่ชัดเจน
6. การส่งเสริม การวางแผนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ขอตำแหน่งทางวิชาการ และศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น
7. การพัฒนาทักษะทางภาษาของอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ และนักศึกษาโดยโปรแกรม Speexx
8. การบริการวิชาการและบูรณาการเรียนการสอนซึ่งสอดคล้องกับความต้องการในการพัฒนาในระดับจังหวัด
9. การพัฒนาระบบการบริหารการวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และงานสร้างสรรค์ เช่น การกำหนดสัดส่วนภาระงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และงานสร้างสรรค์ ให้สอดคล้องกับรูปแบบการพัฒนาผู้สอน

จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

1. การเพิ่มตำแหน่งทางวิชาการ และคุณวุฒิระดับปริญญาเอกของอาจารย์ประจำหลักสูตร
2. ระบบการจัดทำ และจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานประกันคุณภาพการศึกษา
3. การเพิ่มองค์ความรู้แก่บุคลากรต่อความเข้าใจในงานประกันคุณภาพ
4. การทบทวนสาระการเรียนรู้ 5 ด้าน

แนวทางพัฒนาเร่งด่วน

1. การพัฒนาอาจารย์ในการก้าวสู่ตำแหน่งวิชาการเพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์ตัวบ่งชี้ที่กำหนด
2. กลยุทธ์ในระดับต้นให้นักศึกษาจบตามเกณฑ์/อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา
3. หลักสูตรต้องกำกับติดตามการดำเนินงานของหลักสูตรให้เป็นไปตาม มคอ. 2
4. ความเชื่อมโยงของการจัดทำ มคอ 3 มคอ 5 และ มคอ 7 เนื่องจากเป็นหลักสูตรปรับปรุง 2561
5. การทบทวนสาระการเรียนรู้ 5 ด้านให้เป็นไปตามเกณฑ์ สกอ.กำหนด



การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร อาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2562
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ประจำปีการศึกษา 2562 วันที่รายงาน 31 กรกฎาคม 2563

หมวดที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

หลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ประเภท [วิชาการ/วิชาชีพหรือปฏิบัติการและหลักสูตรปริญญาตรี \(ต่อเนื่อง\)](#)

รหัสหลักสูตร 25511971101851

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีภาระหน้าที่ในการบริหาร พัฒนาหลักสูตรและควบคุมคุณภาพการจัดการเรียนการสอน (รายละเอียดตารางที่ 1.1)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ปีการศึกษา 2562	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่าน สภามหาวิทยาลัย)
1. นางจินตนา เจริญเนตรกุล คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	1. นางจินตนา เจริญเนตรกุล คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	ในคราวประชุมครั้งที่ 146-11/2559 วันที่ 26 มกราคม 2561
2. นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	2. นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	
3. นางสาวศิริวัลย์ พฤตวิสัย คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) รป.ม. (รัฐประศาสนศาสตร์)	3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริวัลย์ พฤตวิสัย คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) รป.ม. (รัฐประศาสนศาสตร์)	ได้รับแต่งตั้งตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2562
4. นางสาวปัญญาธิศม์ ลือขจร วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	4. นางสาวปัญญาธิศม์ ลือขจร วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (ชีววิทยา)	5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (ชีววิทยา)	

หมายเหตุ : 1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 5 คน ข้ำไม่ได้

- เฉพาะหลักสูตรปฏิบัติการ

1.1 อย่างน้อย 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านปฏิบัติการ





- 1.2 เป็นบุคลากรของหน่วยงานร่วมผลิตได้แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 คน
- 2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีวุฒิการศึกษา ปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ผศ.
 - เฉพาะหลักสูตรร่วมผลิต กลุ่มวิชาชีพ/ปฏิบัติการ อนุมัติให้บุคลากรของสถาบันร่วมผลิตที่มีวุฒิปริญญาตรี แต่ต้องมีประสบการณ์ ไม่น้อยกว่า 6 ปี
- 3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง 1 รายการ
 - เฉพาะหลักสูตรร่วมผลิต กลุ่มวิชาชีพ/ปฏิบัติ ใช้ประสบการณ์ได้สำหรับบุคลากรของสถาบันร่วมผลิต

อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาของหลักสูตรที่เปิดสอน และ ทำหน้าที่สอนและค้นคว้า วิจัย ในสาขาดังกล่าว (รายละเอียดตารางที่ 1.1-1 , 1.1-2)

อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2562	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่านสภา มหาวิทยาลัย)
1. นางจินตนา เจริญเนตรกุล คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	1. นางจินตนา เจริญเนตรกุล คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	ในคราวประชุมครั้งที่ 146-11/2559 วันที่ 26 มกราคม 2561
2. นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	2. นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	
3. นางสาวศิริวัลย์ พฤตวิสัย คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) รป.ม. (รัฐประศาสนศาสตร์)	3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริวัลย์ พฤตวิสัย คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) รป.ม. (รัฐประศาสนศาสตร์)	ได้รับแต่งตั้งตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2562
4. นางสาวปัญญรัตน์ ลือขจร วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	4. นางสาวปัญญรัตน์ ลือขจร วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (ชีววิทยา)	5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (ชีววิทยา)	

หมายเหตุ : 1) อาจารย์ประจำหลักสูตร ไม่จำกัดจำนวน เข้าได้

- 2) อาจารย์ประจำหลักสูตร ต้องมีวุฒิการศึกษาปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ผศ.
 - เฉพาะหลักสูตรร่วมผลิต กลุ่มวิชาชีพ/ปฏิบัติการ อนุมัติให้บุคลากรของสถาบันร่วมผลิตที่มีวุฒิปริญญาตรีแต่ต้องมี ประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 6 ปี
- 3) อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง 1 รายการ
 - เฉพาะหลักสูตรร่วมผลิต กลุ่มวิชาชีพ/ปฏิบัติการ ใช้ประสบการณ์ได้ สำหรับบุคลากรของสถาบันร่วมผลิต





อาจารย์ผู้สอน เป็นอาจารย์ประจำภายในสถาบันที่มีคุณวุฒิในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน (รายละเอียดตารางที่ 1.1-2)

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ
คณะศิลปศาสตร์		
1. นางจินตนา เจริญเนตรกุล	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	อาจารย์
2. นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	อาจารย์
3. นางสาวศิริวัลย์ พงศ์วิสัย	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. นางสาวปัญญาธรรม ลือขจร	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	อาจารย์
5. นายพงษ์เทพ เกิดเนตร	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
6. นางวิชชุฎา ถาวโรจน์	Ph.D (Fisheries Science)	อาจารย์
7. นางสาวเลิศศิริ เตโซอภิวัฒนกุล	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	อาจารย์
8. นางสาวนิตา บุรีภักดี	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	อาจารย์
9. นายนรินทร์ภพ ช่วยการ	วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาโภชนวิทยา	อาจารย์
10. นางรัชศิริย์ ขวัญนิมิตร	วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาโภชนวิทยา	อาจารย์
11. นายเดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์	วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)	อาจารย์
12. นางสาวรุ่งทิพย์ รัตนพล	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	อาจารย์
13. นางสาวอังคนารรรณ สืบประดิษฐ์	วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง)	อาจารย์

สถานที่จัดการเรียนการสอน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย จังหวัดสงขลา





การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ตัวบ่งชี้ 1.1) เกณฑ์ 5 ข้อ

	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง												
1	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร	<p>ในปี การศึกษา 2562 หลักสูตรมีจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> • อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 5 คน • เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพียง 1 หลักสูตร • ทำหน้าที่เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตร ในปีการศึกษา 2561 <p>ทั้งนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการกิจกรรม 4 ด้าน คือ ภาระงานสอน การวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม</p> <table border="1" data-bbox="646 929 1201 1339"> <thead> <tr> <th>อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2</th> <th>คุณวุฒิ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. นางจินตนา เจริญเนตรกุล</td> <td>คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)</td> </tr> <tr> <td>2. นางสาวจิราภรณ์ ดันติพงษ์อำภา</td> <td>คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)</td> </tr> <tr> <td>3. นางสาวศิริวัลย์ พงศ์วิสัย</td> <td>คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) ร.บ.ม. (รัฐประศาสนศาสตร์)</td> </tr> <tr> <td>4. นางสาวปัญญาธิ์ สือขจร</td> <td>วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)</td> </tr> <tr> <td>5. นายพงษ์เทพ เกิดเนตร</td> <td>วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (ชีววิทยา)</td> </tr> </tbody> </table>	อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2	คุณวุฒิ	1. นางจินตนา เจริญเนตรกุล	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	2. นางสาวจิราภรณ์ ดันติพงษ์อำภา	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	3. นางสาวศิริวัลย์ พงศ์วิสัย	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) ร.บ.ม. (รัฐประศาสนศาสตร์)	4. นางสาวปัญญาธิ์ สือขจร	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	5. นายพงษ์เทพ เกิดเนตร	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (ชีววิทยา)	<ul style="list-style-type: none"> • ตารางที่ 1.1-1 • ตารางที่ 1.1-2
อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2	คุณวุฒิ														
1. นางจินตนา เจริญเนตรกุล	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)														
2. นางสาวจิราภรณ์ ดันติพงษ์อำภา	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)														
3. นางสาวศิริวัลย์ พงศ์วิสัย	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) ร.บ.ม. (รัฐประศาสนศาสตร์)														
4. นางสาวปัญญาธิ์ สือขจร	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)														
5. นายพงษ์เทพ เกิดเนตร	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (ชีววิทยา)														
2	คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร	<p>ในปีการศึกษา 2562 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> • อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้ง 5 คน มีคุณวุฒิระดับปริญญาโท และดำรงตำแหน่งทางวิชาการระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ 1 คน ในสาขาที่ตรง/สัมพันธ์กับสาขาวิชา • อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้ง 5 คน มีผลงานทางวิชา/งานวิจัยเผยแพร่ มากกว่า 1 รายการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง 	<ul style="list-style-type: none"> • ตารางที่ 1.1-1 • ตารางที่ 1.1-2 												
3	คุณสมบัติอาจารย์ประจำ หลักสูตร	<p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ มีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> • อาจารย์ประจำหลักสูตร ทั้ง 5 คน มีคุณวุฒิระดับปริญญาโท และดำรงตำแหน่งทางวิชาการระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ 1 คน ในสาขาที่ตรง/สัมพันธ์กับสาขาวิชา 	<ul style="list-style-type: none"> • ตารางที่ 1.1-1 • ตารางที่ 1.1-2 												





เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
		•ทุกคนมีผลงานทางวิชา/งานวิจัยเผยแพร่ มากกว่า 1 รายการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง	
4	คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน	<p>ในปีการศึกษา 2562 อาจารย์ประจำผู้สอนของหลักสูตรฯ ทุกคนมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> •คุณวุฒิตะดับปริญญาโท หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง/สัมพันธ์กับสาขาวิชา หรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน โดยไม่มีอาจารย์พิเศษ 	<ul style="list-style-type: none"> • ตารางที่ 1.1-1 • ตารางที่ 1.1-2
10	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ในปีการศึกษา 2562 ใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	• มคอ. 2

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

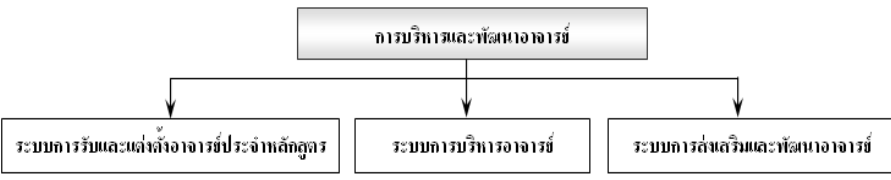
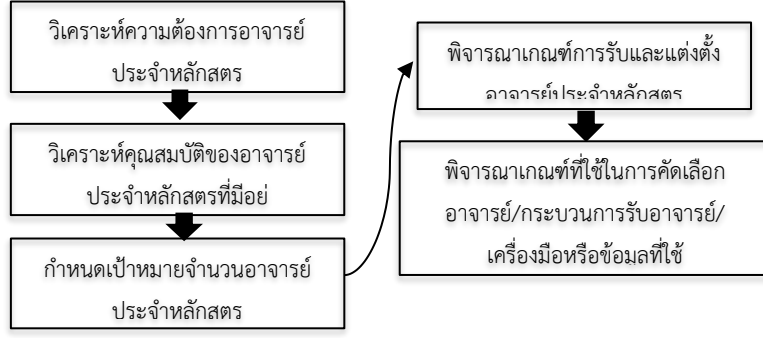
ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลการประเมิน
1.1	ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> หลักสูตรได้มาตรฐาน



หมวดที่ 2 : อาจารย์

อธิบายผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ต่อไปนี้

ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนาอาจารย์</p> <p>การวางระบบประกันคุณภาพอาจารย์ เป็นการดำเนินงานเพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณสมบัติ ทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและมีพัฒนาการเพิ่มขึ้นด้วยการวางแผนและการลงทุนด้วยงบประมาณและทรัพยากร เพื่อให้อัตรากำลังอาจารย์มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าในหลักสูตร มีจำนวนอาจารย์ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิต อันสะท้อนจากวุฒิทางการศึกษาตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง โดยมีขอบเขตดังนี้</p> <div style="text-align: center;">  <pre> graph TD A[การบริหารและพัฒนาอาจารย์] --> B[ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร] A --> C[ระบบการบริหารอาจารย์] A --> D[ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์] </pre> </div> <p>☞ ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้</p> <div style="text-align: center;">  <pre> graph TD A[วิเคราะห์ความต้องการอาจารย์ประจำหลักสูตร] --> B[วิเคราะห์คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีอยู่] B --> C[กำหนดเป้าหมายจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร] C --> D[พิจารณาเกณฑ์การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร] D --> E[พิจารณาเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกอาจารย์/กระบวนการรับอาจารย์/เครื่องมือหรือข้อมูลที่ใช้] </pre> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1) วิเคราะห์ความต้องการอาจารย์ประจำหลักสูตร <ol style="list-style-type: none"> (1) หลักสูตรฯสำรวจจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร (2) หลักสูตรฯจัดทำแผนอัตรากำลังเสนอต่อคณะ/วิทยาลัย (3) คณะ/วิทยาลัย เสนอขออัตรากำลังเสนอต่อมหาวิทยาลัยฯ 2) วิเคราะห์คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีอยู่ โดย 	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(1) สาขาวิชากำหนดคุณสมบัติอาจารย์ประจำ เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร</p> <p>(2) มหาวิทยาลัยอนุมัติ และงานบริหารงานบุคคลประกาศรับสมัคร สอบคัดเลือก ประกาศผล และรับรายงานตัว</p> <p>3) กำหนดเป้าหมายจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยจัดทำแผนการบริหารกำลังคน</p> <p>(1) ประชุมคณะกรรมการบริหารงานบุคคล</p> <p>(2) แต่งตั้งกรรมการพิจารณาจัดสรรอัตราที่ได้รับจัดสรร</p> <p>(3) แจ้งผลการพิจารณาจัดสรรอัตรา</p> <p>(4) สรรหาและคัดเลือกอาจารย์ตามอัตราที่ได้รับจัดสรร</p> <p>4) พิจารณาเกณฑ์การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร โดย</p> <p>(1) หลักสูตรฯ กำหนดคุณสมบัติ คุณสมบัติการศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการ และประสบการณ์ของอาจารย์ประจำหลักสูตร ที่ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.</p> <p>(2) หลักสูตรฯ กำหนดหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินมีระบบและกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยใช้กระบวนการ PDCA เป็นพื้นฐาน ดังนี้</p> <p>(P) ➤ การรับอาจารย์ประจำหลักสูตร</p> <p>การกำหนดเกณฑ์รับอาจารย์ใหม่ของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต (คศ.บ.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้มีการประชุมแนวทางการรับอาจารย์ใหม่ ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร</p> <p>โดยในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ไม่มีการรับอาจารย์ใหม่ และยังคงมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร</p> <p>➤ อาจารย์ประจำหลักสูตรเดิม</p> <p>จากการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เพื่อการดำเนินการให้ได้ตามคุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐาน 2558 ในวาระที่ 4.3 พิจารณาผลการดำเนินงาน ประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตรฯ และทบทวนผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2561 และในวาระที่ 4.4 พิจารณาจัดทำแผนการปรับปรุงการดำเนินงาน ในปีการศึกษา 2562 ตามผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษา ในการประชุมครั้งที่ 3/2562 วันที่ 14 มิถุนายน 2562 ในตัวบ่งชี้ที่ 4.2 ซึ่งหลักสูตรได้กำหนดแนวทางในการส่งเสริมสนับสนุนในการพัฒนาระดับผลงานทางวิชาการและการตีพิมพ์เผยแพร่ และการเพิ่มคุณภาพของอาจารย์อย่างต่อเนื่อง โดย</p> <p>1) เพิ่มการเผยแพร่/ตีพิมพ์ผลงานวิชาการ/งานวิจัยในเวทีที่สูงขึ้น โดยส่งเสริม/ผลักดันการเขียนบทความวิจัย/วิชาการและจัดหาเวที/วารสาร เพื่อให้มีการตีพิมพ์ผลงานวิชาการ/วิจัยในวารสารที่มีค่าคะแนนสูงขึ้น เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรสามารถขอตำแหน่งทางวิชาการสูงขึ้น/เพิ่มขึ้น</p> <p>2) ส่งเสริม/ผลักดันการเขียนตำรา และการขอตำแหน่งทางวิชาการให้สูงขึ้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● รายงานการประชุมครั้งที่ 3/2562 วันที่ 14 มิถุนายน 2562 ● บันทึกข้อความ ที่ อว.0655.11/611 ลงวันที่ 6 พฤศจิกายน 2562 ● บันทึกข้อความ ที่ อว.0655.11/291 ลงวันที่ 22 พฤษภาคม 2563 ● บทความวิจัย





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(D) ➤ ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯไม่มีการบรรจุและแต่งตั้งอาจารย์ใหม่ สำหรับอาจารย์ประจำหลักสูตร หลักสูตรฯได้มีการผลักดันช่วยเหลือจัดหาเวทีการนำเสนอผลงานทางวิจัย การขอสนับสนุนทุนวิจัย และส่งเสริม/ผลักดันการเขียนตำรา และการขอตำแหน่งทางวิชาการให้สูงขึ้น</p> <p>(C) ➤ อาจารย์ประจำหลักสูตรมีงานวิจัยที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2563 ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ โครงการวิจัยที่ได้รับสนับสนุนจากงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ.2563 จำนวน 2 โครงการ ดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1) กระบวนการผลิตน้ำมันไก่กึ่งแข็งจากไขมันช่องท้องไก่เพื่อการพาณิชย์ งบประมาณ 50,000 บาท โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร ดร. วิชชุภิญญา ถาวโรจน์ และอาจารย์รุ่งทิพย์ รัตนพล เป็นคณะผู้วิจัย 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์มาการองเพื่อสุขภาพจากถั่วดาวอินคา งบประมาณ 40,000 บาท โดยมีอาจารย์นรินทร์ภพ ช่วยการ ผศ.ศิริวัลย์ พฤตวิสัย และอาจารย์ภัชศิรัย ขวัญนิมิต เป็นคณะผู้วิจัย ☞ โครงการวิจัยที่ได้รับสนับสนุนจากงบประมาณแผ่นดิน ภายใต้แผนงานสำคัญ (Flagship) มหาวิทยาลัยพัฒนาพื้นที่ ที่รอบการวิจัย “ Local Enterprise ” ประจำปีงบประมาณ 2563 ชุดโครงการ การพัฒนานวัตกรรมชุมชนเพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานรากและหนุนเสริมผู้ประกอบการชุมชนในเขตพื้นที่ลุ่มน้ำปะเหลียน จังหวัดตรัง และลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาตอนล่าง จังหวัดสงขลา จำนวน 5 โครงการ <ol style="list-style-type: none"> 1) โครงการวิจัยย่อยที่ 8 การวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าลูกเคียวสู่การยกระดับเศรษฐกิจฐานรากของกลุ่มเกษตรกร อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง งบประมาณ 400,000 บาท 2) โครงการวิจัยย่อยที่ 12 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากส่วนเหลือจากการแปรรูปมะม่วงเบาเพื่อเพิ่มมูลค่า และยกระดับขีดความสามารถของสินค้าในการแข่งขัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านนาออก ตำบลสิงห์หม้อ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา งบประมาณ 350,000 บาท 3) โครงการวิจัยย่อยที่ 17 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดของชุมชนในพื้นที่จังหวัดสงขลา งบประมาณ 500,000 บาท 4) โครงการวิจัยย่อยที่ 19 การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ขนมขี้ไก่จากมันสำปะหลังของวิสาหกิจชุมชนบ้านเขากลอย ตำบลท่าข้าม อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและสร้างเศรษฐกิจฐานรากของชุมชน งบประมาณ 350,000 บาท 5) โครงการวิจัยย่อยที่ 20 การวิจัยและพัฒนากาท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์สู่การยกระดับเศรษฐกิจชุมชน ตำบลพะตง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา <p>และในการติดตามการตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการในปีการศึกษา 2562 อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยในเวทีต่าง ๆ จำนวน 7 บทความ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 ราชมงคล ขัณฑ์เลื่อนนวัตกรรมสู่ประเทศไทย 4.0 ประจำปี 2562 วันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562 ณ ศูนย์ 	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 3 บทความ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) จินตนา เจริญเนตรกุล, เลิศศิริ เตโชภักดิ์ และ ปัญญ์ศรัณย์ ลือขจร เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กเสริมเนื้อตาลสุกสอดไส้ครีมคัสตาร์ด 2) เลิศศิริ เตโชภักดิ์, จินตนา เจริญเนตรกุล และ ภัชชรีย์ เหล่าทอง เรื่อง การใช้เปลือกแอมโมเนียมทดแทนมะพร้าวอ่อนในขนมสาลี่ 3) วนิตา บุรีภักดิ์, ปัญญ์ศรัณย์ ลือขจร และ ชลิตา เส็งวุ่น เรื่อง การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ไข่แดงเทียมปราศจากคอเลสเตอรอล <p>☞ การประชุมทางวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 ประจำปีการศึกษา 2562 วันที่ 12-13 ธันวาคม 2562 ณ อาคารเคเอกซ์(KX) ถนนกรุงธนบุรี กรุงเทพมหานคร และตีพิมพ์ลงในวารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2(พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562 จำนวน 4 บทความ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ศิริวัลย์ พงศ์วิสัย และนรินทร์ภพ ช่วยการ เรื่อง การประยุกต์ใช้เมล็ดแฟล็กซ์ทดแทนไข่ไก่ต่อสมบัติทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส และคุณค่าทางโภชนาการของน้ำสลัดข้าวไรซ์เบอร์รี่ 2) นรินทร์ภพ ช่วยการ, ศิริวัลย์ พงศ์วิสัย และวณิตา บุรีภักดิ์ เรื่อง การประยุกต์ใช้พืชตระกูลถั่วในผลิตภัณฑ์มาการอง 3) ปัญญ์ศรัณย์ ลือขจร, วนิตา บุรีภักดิ์ และกมลทิพย์ นิคมรัตน์ เรื่อง ผลของการเสริมเนื้อตาลสุกต่อคุณภาพของขนมเปียกปูน 4) วนิตา บุรีภักดิ์, ปัญญ์ศรัณย์ ลือขจร และนรินทร์ภพ ช่วยการ เรื่อง ผลของการใช้ความร้อนด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์กึ่งไอปิ้งเห็ดนางฟ้า <p>(A) ➤ จากการทวนสอบคุณวุฒิของอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558 ในการมีผลงานวิชาการเผยแพร่อย่างน้อย 1 เรื่องในรอบ 5 ปี ซึ่งสามารถใช้เป็นผลงานทางวิชาการในการขอผลงานทางวิชาการและรองรับการแต่งตั้งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558 ได้</p> <p>และในปี 2562 อาจารย์ศิริวัลย์ พงศ์วิสัย ได้รับอนุมัติผลงานทางวิชาการในตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ แต่อย่างไรก็ตามหลักสูตรฯยังคงต้องพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรในเรื่องของการขอตำแหน่งทางวิชาการสูงขึ้น/เพิ่มขึ้น และในด้านอื่นๆ ต่อไป เพื่อให้หลักสูตรฯมีความเข้มแข็งทั้งทางด้านวิชาการ/วิชาชีพ และการบริหารหลักสูตร</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้ 1) อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ มีงานวิจัยเผยแพร่อย่างต่อเนื่อง เพื่อรองรับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 2) อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ได้รับอนุมัติผลงานทางวิชาการในตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ เพิ่มขึ้น 1 คน 3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการพัฒนาตนเองในด้านผลงานวิชาการเพื่อรองรับการแต่งตั้งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558 ได้</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ระบบการบริหารอาจารย์</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการบริหารอาจารย์ ดังนี้</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[จัดทำแผน] --> B[การบริหารอาจารย์ใหม่] B --> C[ส่งเสริมการเข้ารับการฝึกอบรม] C --> D[อารังรักษา] </pre> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1) จัดทำแผนอัตรากำลัง การบริหารอาจารย์ การหาตำแหน่งทดแทน การเลิกจ้าง และเกษียณอายุ 2) การบริหารอาจารย์ใหม่ <ol style="list-style-type: none"> (1) กำหนดให้เข้ารับการปฐมนิเทศที่จัดโดย กองบริหารงานบุคคล เพื่อให้มีความรู้ในด้านเทคนิควิธีการสอน การวัดและประเมินผลตลอดจนจรรยาบรรณและระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง (2) จัดอาจารย์พี่เลี้ยงแนะนำการสอนให้กับอาจารย์ใหม่ (3) การพัฒนาความสามารถด้านการเรียนการสอนโดยการจัดอบรมเทคนิคการสอน การวัดผลและประเมินอย่างต่อเนื่อง 3) ส่งเสริมการเข้ารับการฝึกอบรมในวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับสายงาน 4) อารังรักษาไว้ซึ่งบุคลากรของมหาวิทยาลัย โดยสำรวจความต้องการ ความพึงพอใจ และแรงจูงใจในการทำงานของบุคลากรเพื่อมาจัดทำกิจกรรม มหาวิทยาลัย มีการประกาศเกณฑ์การคัดเลือกยกย่อง โดยกำหนดคุณสมบัติผู้สมควรได้รับการยกย่อง กำหนดวิธีการคัดเลือก และกำหนดขอบเขต/วิธีการให้รางวัล <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการในการบริหารอาจารย์ โดยใช้กระบวนการ PDCA เป็นพื้นฐาน ดังนี้</p> <p>(P) ➤ หลักสูตรฯ มีการจัดทำแผนการประชุมเพื่อทบทวนแผนการดำเนินงานปีการศึกษา 2561 และจัดทำแผนการดำเนินงานในการบริหารหลักสูตรปีการศึกษา 2562 จากการสรุปผลในการดำเนินงาน หลักสูตรฯ ได้มีการกำหนดบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างชัดเจน และการมอบหมายภาระหน้าที่ที่เหมาะสมกับคุณวุฒิ ความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ของอาจารย์แต่ละท่าน รวมถึงการวิเคราะห์อัตรากำลังในการกำหนดภาระงานสอน และงานด้านอื่นๆ ของอาจารย์ประจำหลักสูตรในปีการศึกษา 2562 ให้ครอบคลุม ภาระงาน 4 ส่วน ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> • ภาระงานส่วนที่ 1 การบริหารจัดการหลักสูตร ได้แก่ การกำกับติดตามและตรวจสอบ การจัดทำ มคอ.3-4 มคอ.5-6 และมคอ. 7 รวมทั้งการบริหารจัดการด้านอื่นๆ ที่ส่งผลให้การบริหารจัดการเป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนดของปีการศึกษา 2562 • ภาระงานส่วนที่ 2 การจัดทำแผนการศึกษาของปีการศึกษา 2562 และวางแผนการศึกษาของปีการศึกษา 2563 วิเคราะห์อัตรากำลังในการกำหนดภาระงานสอน กำหนด 	<ul style="list-style-type: none"> • รายงานการประชุม ครั้งที่ 1/2562 วันที่ 22 เมษายน 2562 • รายงานการประชุม ครั้งที่ 2/2562 วันที่ 26 มิถุนายน 2562 • บันทึกข้อความ ที่ อว.0655.11/611 ลง วันที่ 6 พฤศจิกายน 2562 • บันทึกข้อความ ที่ อว.0655.11/291 ลง วันที่ 22 พฤษภาคม 2563





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง												
<p>อาจารย์ผู้สอน ให้เหมาะสมกับคุณวุฒิ ความรู้ความสามารถและประสบการณ์ของอาจารย์แต่ละท่าน ที่ส่งผลให้การบริหารจัดการเป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนดของปีการศึกษา 2562</p> <ul style="list-style-type: none"> • ภาระงานส่วนที่ 3 การปฏิบัติงานที่ครอบคลุมภาระงาน 5 ด้าน คือ ภาระงานสอน งานด้านพัฒนานักศึกษา งานด้านวิจัย งานด้านบริการวิชาการ และงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยภารกิจดังกล่าวจะต้องมีส่วนที่สามารถนำไปสนับสนุน ส่งเสริม การพัฒนาผู้เรียนในการจัดการเรียนการสอนของปีการศึกษา 2562 • ภาระงานส่วนที่ 4 การพัฒนาตนเอง/การอบรมวิชาการวิชาชีพ/การเผยแพร่ผลงานวิชาการ/การขอตำแหน่งทางวิชาการ <p>(D) ➤ หลักสูตรฯ ได้มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และได้ดำเนินการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตรตามกรอบแผนงานการบริหารอาจารย์ โดยในปีการศึกษา 2562 ที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีมติให้ อ.จินตนา เจริญเนตรกุล ปฏิบัติหน้าที่ ประธานหลักสูตร ควบคู่กับการบริหารหลักสูตรในตำแหน่งหัวหน้าหลักสูตรสาขาวิชา และได้ดำเนินการกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ครอบคลุมภาระงานทั้ง 4 ส่วน และจัดทำแผนอัตรากำลัง ประจำปี 2562 ตามแผนการเรียนที่กำหนดไว้ใน มคอ. 2 จากจำนวนนักศึกษาและรายวิชาที่เปิดสอนให้เพียงพอกับอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรฯ โดยพิจารณาอัตรากำลังประจำปีการศึกษา 1/2562 ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2562 และมีการทบทวนอีกครั้ง ในการพิจารณาอัตรากำลัง 2/2562 ในการประชุมครั้งที่ 2/2562 เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2562 และได้มีการปรับเปลี่ยนหน้าที่ความรับผิดชอบ เนื่องจาก ผศ.ศิริวัลย์ พฤทธิวัลย์ ได้รับแต่งตั้งให้ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้าสาขาคหกรรมศาสตร์</p> <table border="1" data-bbox="220 1261 1102 1659"> <thead> <tr> <th>รายชื่ออาจารย์</th> <th>หน้าที่รับผิดชอบ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>อ.จินตนา เจริญเนตรกุล</td> <td>ด้านวิชาการ กิจกรรมนักศึกษาและการประกันคุณภาพ</td> </tr> <tr> <td>อ.จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา</td> <td>ด้านบริหาร การเงินและวางแผน</td> </tr> <tr> <td>ผศ. ศิริวัลย์ พฤทธิวัลย์</td> <td>ด้านวิชาการ</td> </tr> <tr> <td>อ.ปัญญาธิ์ ลือขจร</td> <td>ด้านการบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม</td> </tr> <tr> <td>ผศ.พงษ์เทพ เกิดเนตร</td> <td>ด้านอาคารสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก</td> </tr> </tbody> </table> <p>➤ ในด้านการทำวิจัยเพื่อให้มีงานวิจัยเผยแพร่อย่างต่อเนื่อง เพื่อรองรับการทำหน้าที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และใช้เป็นผลงานในการขอตำแหน่งทางวิชาการ ซึ่งในปี 2562 มีอาจารย์ประจำหลักสูตรมีงานวิจัยประจำปีงบประมาณ 2562 - 2563 ดังนี้</p> <p>โครงการวิจัยที่ได้รับสนับสนุนจากงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ.2563 จำนวน 2 โครงการ ดังนี้</p>	รายชื่ออาจารย์	หน้าที่รับผิดชอบ	อ.จินตนา เจริญเนตรกุล	ด้านวิชาการ กิจกรรมนักศึกษาและการประกันคุณภาพ	อ.จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา	ด้านบริหาร การเงินและวางแผน	ผศ. ศิริวัลย์ พฤทธิวัลย์	ด้านวิชาการ	อ.ปัญญาธิ์ ลือขจร	ด้านการบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	ผศ.พงษ์เทพ เกิดเนตร	ด้านอาคารสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก	<ul style="list-style-type: none"> • TQF 3.7 • บทความวิจัย
รายชื่ออาจารย์	หน้าที่รับผิดชอบ												
อ.จินตนา เจริญเนตรกุล	ด้านวิชาการ กิจกรรมนักศึกษาและการประกันคุณภาพ												
อ.จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา	ด้านบริหาร การเงินและวางแผน												
ผศ. ศิริวัลย์ พฤทธิวัลย์	ด้านวิชาการ												
อ.ปัญญาธิ์ ลือขจร	ด้านการบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม												
ผศ.พงษ์เทพ เกิดเนตร	ด้านอาคารสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก												





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>1) กระบวนการผลิตน้ำมันไก่กึ่งแข็งจากไขมันช่องท้องไก่เพื่อการพาณิชย์ งบประมาณ 50,000 บาท โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร ดร. วิชชุดา ภาวโรจน์ และอาจารย์รุ่งทิพย์ รัตนพล เป็นคณะผู้วิจัย</p> <p>2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์มากรองเพื่อสุขภาพจากถั่วดาวอินคา งบประมาณ 40,000 บาท โดยมีอาจารย์นรินทร์ภพ ช่วยการ ผศ.ศิริวัลย์ พฤตวิสัย และอาจารย์ภัชศิรัย ขวัญนิมิต เป็นคณะผู้วิจัย</p> <p>☞ โครงการวิจัยที่ได้รับสนับสนุนจากงบประมาณแผ่นดิน ภายใต้แผนงานสำคัญ (Flagship) มหาวิทยาลัยพัฒนาพื้นที่ กรอบการวิจัย “ Local Enterprise” ประจำปีงบประมาณ 2563 ชุดโครงการ การพัฒนานวัตกรรมชุมชนเพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานรากและหนุนเสริมผู้ประกอบการชุมชนในเขตพื้นที่ลุ่มน้ำปะเหลียน จังหวัดตรัง และลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาตอนล่าง จังหวัดสงขลา จำนวน 5 โครงการ</p> <p>1) โครงการวิจัยย่อยที่ 8 การวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าลูกเดียวสู่การยกระดับเศรษฐกิจฐานรากของกลุ่มเกษตรกร อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง งบประมาณ 400,000 บาท</p> <p>2) โครงการวิจัยย่อยที่ 12 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากส่วนเหลือจากการแปรรูปมะม่วงเบาเพื่อเพิ่มมูลค่า และยกระดับขีดความสามารถของสินค้าในการแข่งขัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านนาออก ตำบลทิงหม้อ อำเภอลี้ นคร จังหวัดสงขลา งบประมาณ 350,000 บาท</p> <p>3) โครงการวิจัยย่อยที่ 17 การวิจัยและพัฒนาวัตกรรมการผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดของชุมชนในพื้นที่จังหวัดสงขลา งบประมาณ 500,000 บาท</p> <p>4) โครงการวิจัยย่อยที่ 19 การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ขนมขี้ไก่จากมันสำปะหลังของวิสาหกิจชุมชนบ้านเขากลอย ตำบลท่าข้าม อำเภอกาญหัตถ์ จังหวัดสงขลา เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและสร้างเศรษฐกิจฐานรากของชุมชน งบประมาณ 350,000 บาท</p> <p>5) โครงการวิจัยย่อยที่ 20 การวิจัยและการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์สู่การยกระดับเศรษฐกิจชุมชน ตำบลพะตง อำเภอกาญหัตถ์ จังหวัดสงขลา</p> <p>➤ ด้านผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร หรือสิทธิบัตร ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ มีนโยบายในการผลักดันให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนสร้างผลงานสร้างสรรค์ และยื่นขอจดสิทธิบัตร หรืออนุสิทธิบัตร ทั้งนี้มีผลงานสร้างสรรค์ จำนวน 2 ผลงาน ที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2563 โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร เป็นเจ้าของผลงาน ดังนี้</p> <p>1) ชื่อสิ่งประดิษฐ์ สูตรและกรรมวิธีการผลิตซอสชั้นมะขาม คำขอเลขที่ 2003001727</p> <p>2) ชื่อสิ่งประดิษฐ์ กรรมวิธีการผลิตสละแช่อิ่มอบแห้ง คำขอเลขที่ 2003001725</p> <p>➤ การพัฒนาตนเอง/การอบรมวิชาการวิชาชีพ/การเผยแพร่ผลงานวิชาการ/การขอตำแหน่งทางวิชาการ คณะมีนโยบายให้อาจารย์ทุกคนต้องมีการอบรมอย่างน้อย 1 ครั้งต่อปี และสามารถขอไปฝังตัวในสถานประกอบการได้ในช่วงปิดภาคการศึกษา และจัดโครงการทางด้านการวิจัยเพื่อ</p>	

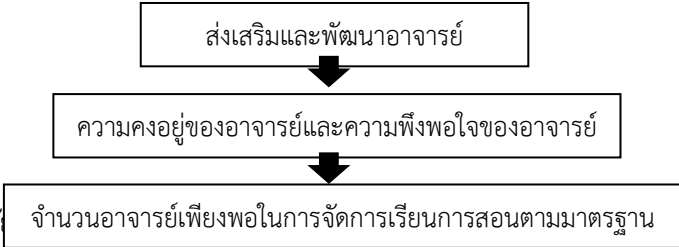




ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ส่งเสริมให้คณาจารย์ทำวิจัยเพื่อพัฒนาศักยภาพ ซึ่งหลักสูตรฯได้ผลักดันให้อาจารย์ได้มีการเผยแพร่งานวิจัย อีกทั้งเป็นการพัฒนาอาจารย์ให้มีคุณสมบัติพร้อมสำหรับการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานฯ พ.ศ. 2558</p> <p>(C) ➤ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงานทั้ง 4 ส่วน รวมถึงติดตามผลการพัฒนาตนเองของอาจารย์ประจำหลักสูตรด้านงานวิจัย ด้านการพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ 2562 ในการประชุมครั้งที่ 2/2562 เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2562 ในวาระที่ 4.5 ติดตามผลการดำเนินงาน/การพัฒนาอาจารย์/การขอตำแหน่งทางวิชาการ จากการติดตามและประเมินกระบวนการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยมติที่ประชุมเห็นว่า ควรเพิ่มกระบวนการดูแลนักศึกษา โดยให้อาจารย์ผู้สอนทุกคนในหลักสูตรเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานของหลักสูตร โดยเฉพาะในกระบวนการกำกับดูแลนักศึกษา โดยเพิ่มอาจารย์วนิดา บุรีภักดี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษากิจกรรมของนักศึกษา และมอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาทุกคนที่มีนักศึกษาในความรับผิดชอบ เป็นผู้รับผิดชอบร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับดูแลนักศึกษาในเรื่องของการวางแผนการเรียนให้กับนักศึกษา และดูแลระเบียบวินัยให้กับนักศึกษา ตามบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>ในด้านการพัฒนาตนเองและการขอตำแหน่งทางวิชาการ ซึ่งอาจารย์ศิริวัลย์ พฤตวิสัย ได้รับการแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2562 และจากรายงานผลการพัฒนาวิชาการ/วิชาชีพของอาจารย์ฯ พบว่าอาจารย์ประจำหลักสูตรฯทุกคนได้รับการพัฒนาอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี (TOF 3.7) และมีอาจารย์ได้มีการเผยแพร่งานวิจัย และพร้อมสำหรับการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานฯ พ.ศ. 2558</p> <p>(A) ➤ การปรับปรุงกระบวนการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยเพิ่มอาจารย์ดูแลนักศึกษา มีผลจากการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรม คือ นักศึกษามีผู้ประสานงานดูแลในด้านวิชาการและการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ มีความยืดหยุ่นในการดูแลและการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ และมีการยืดหยุ่นในการประสานงานมากยิ่งขึ้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้รับนโยบายของมหาวิทยาลัยเรื่องการพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ ถ้าอาจารย์ได้รับตำแหน่งทางวิชาการจะมีเงินรางวัล 30,000 บาท และมหาวิทยาลัยฯมีนโยบายสำหรับพนักงานมหาวิทยาลัยในการต่อสัญญา ซึ่งจะมีการระบุไว้ใน 5 ปี จะต้องได้รับตำแหน่งทางวิชาการ และผลักดันให้อาจารย์ที่เป็นพนักงานมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ทั้งการทำวิจัย การเผยแพร่/ตีพิมพ์งานวิจัย และการพัฒนาตนเองทางด้านวิชาการ วิชาชีพ</p> <p>➤ หลักสูตรดำเนินการประเมินกระบวนการบริหารอาจารย์ โดยพิจารณาจากผลการดำเนินงานตามระบบส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ของมหาวิทยาลัย ตามวงจร PDCA เกิดผลดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้ 1) นักศึกษามีผู้ประสานงานดูแลในด้านวิชาการและการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ และมีความยืดหยุ่นในการดูแลและการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ 2) อาจารย์ศิริวัลย์ พฤตวิสัย ได้รับการแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ (ผศ.) และ</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>3) อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านมีงานวิจัย และการเผยแพร่อย่างต่อเนื่องเพื่อรองรับการจัดทำตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ.)</p>	
<p>ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>มหาวิทยาลัย</p> <p>1) การพัฒนาคุณวุฒิทางการศึกษาของอาจารย์ประจำ โดย</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) สำรวจจำนวนอาจารย์ประจำที่มีความต้องการลาศึกษาต่อ (2) ดำเนินการตามขั้นตอนขอไปศึกษาต่อตามระเบียบที่เกี่ยวข้อง (3) ติดตามผู้รับทุนให้สำเร็จตามหลักสูตร (4) จัดทำแผนข้อมูลอาจารย์ในหลักสูตรที่มีความประสงค์ลาศึกษาต่อ <p>2) การพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร โดย</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) สำรวจจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีความประสงค์จัดทำผลงานทางวิชาการ (2) ดำเนินการส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมโครงการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ (3) สนับสนุนการเสนอขอทุนวิจัย/การนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ (4) ติดตามผลการวิจัย และ/หรือการนำเสนอผลงานทางวิชาการ <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการในการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ดังนี้</p> <p>(P) ➤ คณะฯ มีการจัดทำแผนสำรวจความต้องการ เรื่อง การพัฒนาคุณวุฒิทางการศึกษา และการพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร ผ่านมายังหลักสูตรฯ ตามนโยบายที่มหาวิทยาลัยฯ สนับสนุนและส่งเสริมด้านการพัฒนาตนเองของอาจารย์ให้เพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง การจัดทำตำรา/เอกสารประกอบการสอน การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมวิชาการทั้งในและต่างประเทศ หรือการลาศึกษาต่อเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์</p> <p>➤ มหาวิทยาลัย/คณะ จัดสรรงบประมาณในการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ให้เป็นไปตามมาตรฐานและมีศักยภาพที่สูงขึ้นเพื่อส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิต เช่น การให้ทุนสำหรับการฝึกอบรมแก่อาจารย์ ปีละ 12,000 บาท/คน สนับสนุนค่าตอบแทนการทำงานเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ ตามระเบียบประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด (แผนปฏิบัติการประจำปี-งบประมาณคณะ)</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ หลักสูตรฯ ตั้งเป้าหมายการดำเนินงานในการผลักดันการปฏิบัติงานตามผลการดำเนินงานในปีที่ผ่านมา (2561) และทบทวนการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2561 และจัดทำแผนการปรับปรุงปีการศึกษา 2562 ตามผลการดำเนินงานประกันคุณภาพฯ</p> <p>(D) ➢ หลักสูตรฯ ผลักดันคณาจารย์ให้อาจารย์ทำงานวิจัยอย่างต่อเนื่อง และนำเสนอผลงานทางวิชาการ/วิจัยในการประชุมวิชาการระดับชาติ เพื่อการพัฒนาการขอตำแหน่งทางวิชาการ ดังนี้</p> <p>1) ผลักดันให้อาจารย์และอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านดำเนินการเผยแพร่ผลงานวิจัย ในการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ครั้งที่ 11 ราชภัฏนครราชสีมาขับเคลื่อนนวัตกรรมสู่ประเทศไทย 4.0 ประจำปี 2561 หรืองานประชุมวิชาการอื่นๆ/วารสารวิชาการ เพื่อรองรับการจัดทำตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ.) และ 3) ผลักดันให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านมีงานวิจัย และการเผยแพร่ผลงานอย่างต่อเนื่อง</p> <p>➢ หลักสูตรฯ ได้มีการสำรวจความต้องการพัฒนาตนเอง เปิดโอกาสให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้พัฒนาตนเองทั้งด้านวิชาการ/วิชาชีพ และมีการประชาสัมพันธ์โครงการที่น่าสนใจผ่านทาง Social network (Facebook, Line) ของอาจารย์ประจำหลักสูตร รวมถึงการประชาสัมพันธ์ในการประชุมหลักสูตร โดยให้อาจารย์สามารถขอเข้าร่วมโครงการเพื่อพัฒนาตนเองได้ อย่างน้อย 1 ครั้ง/ปีการศึกษา ซึ่งในปีการศึกษา 2562 คณาจารย์เข้าร่วมโครงการพัฒนาตนเอง ในหัวข้อต่างๆ ที่หลักสูตร/มหาวิทยาลัย/กอง/สถาบันต่างๆ จัดขึ้น</p> <p>(C) ➢ หลักสูตรฯ มีการติดตามผลการพัฒนาอาจารย์/การขอตำแหน่งทางวิชาการ ซึ่งอาจารย์ศิริวัลย์ พฤทธิวัลย์ได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2562 เป็นที่เรียบร้อยแล้ว</p> <p>➢ การพัฒนาตนเองนั้น คณาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ทุกคนมีการพัฒนาตนเองอย่างน้อย 2 ครั้ง /คน/ปี (ตาม TQF 3.7) นอกจากการส่งเสริมให้อาจารย์เข้าร่วมโครงการต่างๆ เพื่อพัฒนาตนเองนั้น ในปีการศึกษา 2562 ไม่มีอาจารย์ประจำหลักสูตรได้เข้าร่วมโครงการเนื่องจากมีสถานการณ์ในเรื่องของการเกิดโรคติดต่อ COVID 19 จึงทำให้อาจารย์ไม่สามารถเข้าร่วมโครงการดังกล่าวได้</p> <p>➢ ด้านงานวิจัย ทางหลักสูตรฯ ได้วางแผนกระตุ้น ส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรขอรับการจัดสรรทุนสนับสนุนทุนวิจัย ทุนสนับสนุนการตีพิมพ์ผลงานวิจัย ในงบประมาณปี 2562 มีอาจารย์ประจำ หลักสูตรได้รับเงินทุนในการทำวิจัยงบประมาณแผ่นดิน และงบประมาณเงินรายได้ คณะศิลปศาสตร์ ประจำปี 2562 – 2563</p> <p>➢ ด้านการบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ทางหลักสูตรฯ ได้ดำเนินการจัดทำโครงการบริการวิชาการ ตามแผนการดำเนินงานของหลักสูตร จำนวน 1 โครงการ คือ โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดแครงอบกรอบปรุงรส”(ภายใต้โครงการยกระดับคุณภาพชีวิตชุมชนแบบมีส่วนร่วมสู่แหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญา ท้องถิ่นต้นแบบของจังหวัดสงขลา) โดยมีอาจารย์จินตนา เจริญเนตรกุล เป็นผู้รับผิดชอบโครงการ</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(A) ➤ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ได้รับนโยบายของมหาวิทยาลัยเรื่องการพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ ถ้าได้รับตำแหน่งทางวิชาการจะมีรางวัล 30,000 บาท และมหาวิทยาลัยฯ มีนโยบายสำหรับพนักงานมหาวิทยาลัยในการต่อสัญญา ซึ่งจะมีการระบุไว้ใน 5 ปี จะต้องได้รับตำแหน่งทางวิชาการ และผลักดันให้พนักงานมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการประเมินกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ โดยพิจารณาจากผลการดำเนินงานตามระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ของมหาวิทยาลัย ตามวงจร PDCA เกิดผลดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>1) อาจารย์ศิริวัลย์ พงศ์วิไลย์ได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2562 เป็นที่เรียบร้อยแล้ว 2) อ.จินตนา เจริญเนตรกุล ผศ.ศิริวัลย์ พงศ์วิไลย์ และอ.ปัญญาธิศม์ ลือขจร ดำเนินการเผยแพร่งานวิจัย เพื่อรองรับการจัดทำตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ.) และมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำเนินการเผยแพร่งานวิจัย เพื่อรองรับการจัดทำตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ.) และเพื่อรองรับการทำหน้าที่อาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 2 ท่าน 3) คณาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ทุกคนมีการพัฒนาตนเองอย่างน้อย 2 ครั้ง /คน/ปี มีงานวิจัย และเผยแพร่งานวิจัยอย่างต่อเนื่อง</p>	

เป้าหมายของปีนี้ : ..3.. คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ..4.. คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์

คุณภาพอาจารย์	ผลการดำเนินงาน (ร้อยละ/อัตรา)	คะแนน (เต็ม 5)	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➤ ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก	0	0	ตารางที่ 1.1-2
➤ ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ	40	3.33	ตารางที่ 1.1-2
➤ ผลงานวิชาการของอาจารย์	42.86	5	ตารางที่ 4.2-1 - ตารางที่ 4.2-6
	เฉลี่ย	2.78	

เป้าหมายของปีนี้ : ..3.. คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ..2.78... คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย



➤สรุปจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรจำแนกตามคุณวุฒิการศึกษา

จำนวนอาจารย์ตามคุณวุฒิการศึกษา	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
อาจารย์วุฒิปริญญาตรี	คน	0	ตารางที่ 1.1-2
อาจารย์วุฒิปริญญาโท	คน	5	ตารางที่ 1.1-2
อาจารย์วุฒิปริญญาเอก	คน	0	ตารางที่ 1.1-2
รวมจำนวนอาจารย์ประจำทั้งหมด (นับรวมที่ลาศึกษาต่อ)	คน	5	ตารางที่ 1.1-2
ร้อยละอาจารย์ประจำที่มีวุฒิปริญญาตรี	ร้อยละ	0	
ร้อยละอาจารย์ประจำที่มีวุฒิปริญญาโท	ร้อยละ	100	
ร้อยละอาจารย์ประจำที่มีวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ	0	
ค่าคะแนนร้อยละของอาจารย์ประจำที่มีวุฒิปริญญาเอก	คะแนน	0	

➤สรุปจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรจำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการ

จำนวนอาจารย์ตามคุณวุฒิการศึกษา	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ศาสตราจารย์	คน	0	ตารางที่ 1.1-2
รองศาสตราจารย์	คน	0	ตารางที่ 1.1-2
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คน	2	ตารางที่ 1.1-2
อาจารย์ที่ไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ	คน	3	ตารางที่ 1.1-2
รวมจำนวนอาจารย์ประจำทั้งหมด (นับรวมที่ลาศึกษาต่อ)	คน	5	ตารางที่ 1.1-2
รวมอาจารย์ประจำที่มีตำแหน่งวิชาการ (ผศ. , รศ. และ ศ.)	คน	2	
ร้อยละอาจารย์ประจำที่มีตำแหน่งวิชาการ(ผศ. , รศ. และ ศ.)	ร้อยละ	40	
ค่าคะแนนร้อยละของอาจารย์ประจำที่มีตำแหน่งวิชาการ (ผศ. , รศ. และ ศ.)	คะแนน	3.33	

➤สรุปผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ตีพิมพ์เผยแพร่

ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วงน้ำหนัก	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
1.1. บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	0.20	3	0.6	ตารางที่ 4.2-1
1.2.บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	0.20			ตารางที่ 4.2-1
2.1.บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	0.40			ตารางที่ 4.2-2



ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วงน้ำหนัก	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
2.2บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	0.40			ตารางที่ 4.2.2
2.3บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่ไม่อยู่ในประกาศของ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	0.40			ตารางที่ 4.2.2
2.4บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่ไม่อยู่ในประกาศของ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	0.40			ตารางที่ 4.2.2
2.5 ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	0.40	2	0.8	ตารางที่ 4.2.2
3.1 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	0.60	4	2.4	ตารางที่ 4.2.3
3.2บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	0.60			ตารางที่ 4.2.3
4.1บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	0.80			ตารางที่ 4.2.4
4.2บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ.แต่สถาบันนำเสนอสถาบันเพื่ออนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไปและแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	0.80			ตารางที่ 4.2.4
4.3 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	0.80			ตารางที่ 4.2.4
4.4 บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	0.80			ตารางที่ 4.2.4
5.1บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556	1.00			ตารางที่ 4.2.5





ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตรระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วงน้ำหนัก	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
5.2 บทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.3 ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.4 ผลงานวิชาการรับใช้สังคมที่ได้รับการประเมินผ่านการประเมินตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.5 ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.6 ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.7 ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ได้รับการประเมินผ่านการขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	1.00			ตารางที่ 4.2.5
5.8 ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ	1.00			ตารางที่ 4.2.5
6. งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online	0.20			ตารางที่ 4.2.6
7. งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	0.40			ตารางที่ 4.2.6
8. งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	0.60			ตารางที่ 4.2.6
9. งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	0.80			ตารางที่ 4.2.6
10. งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ	1.00			ตารางที่ 4.2.6
➤ จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด		5	-	
➤ จำนวนและผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร		7	3.80	
➤ จำนวนและผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตร		0	0	
➤ ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร		-	54.29	





ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วง น้ำหนัก	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
➤ ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตร		-	0	
➤ ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการและผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตร		-	0	
➤ ค่าคะแนนของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร		-	5	

ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ การคงอยู่ของอาจารย์</p> <p>มหาวิทยาลัย/คณะ จัดสรรงบประมาณในการพัฒนาศักยภาพของอาจารย์ให้เป็นไปตามมาตรฐานและมีศักยภาพที่สูงขึ้นเพื่อส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิต เช่น การสนับสนุนงบประมาณในการฝึกอบรมหรือพัฒนาตนเองแก่อาจารย์ 12,000 บาท ต่อคน/ปี การสนับสนุนงบประมาณในการนำเสนอผลงานวิจัย การมีอาจารย์ที่เลี้ยงสำหรับอาจารย์ที่เข้ามาใหม่ รวมถึงสนับสนุนค่าตอบแทนการทำผลงานเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการตามระเบียบประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด และการชี้แจงให้ทราบถึงสวัสดิการและระเบียบต่างๆ ของทางมหาวิทยาลัย มีการคัดเลือกยกย่อง เชิดชูบุคลากรดีเด่นในด้านการศึกษาปฏิบัติงานตามภารกิจของมหาวิทยาลัย เช่น การสอน การวิจัย การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม การบริการวิชาการ</p> <p>(P) ➤ หลักสูตรฯ ได้วางแผนสำรวจความต้องการในการพัฒนาตนเองในด้านวิชาการและสำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนจากอาจารย์ประจำหลักสูตร อีกทั้งความต้องการที่จำเป็นในด้านต่างๆ เพื่อให้อาจารย์เกิดขวัญและกำลังใจในการทำงาน</p> <p>(D) ➤ การบริหารจัดการหลักสูตรฯ เพื่อรักษาอัตราการคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยการพิจารณาอัตราค่าจ้างอาจารย์ที่มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษา ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรมี</p>	
ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>จำนวนนักศึกษา ทั้งหมด 443 คน อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ จำนวน 5 คนตลอดปีการศึกษา 2562 และอาจารย์ประจำ จำนวน 12 คน ดังนั้นสัดส่วนในการดูแลนักศึกษาจึงเท่ากับ 1 : 39 ซึ่งถือได้ว่าเป็นสัดส่วนที่เยอะมากซึ่งอาจารย์ต้องดูแลนักศึกษาได้อย่างทั่วถึง</p> <p>➤ นอกจากนี้ทางหลักสูตรฯ ได้มีการจัดสถานที่ ห้องพัก อุปกรณ์และเครื่องใช้สำนักงานสำหรับอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ อย่างพอเพียง เพื่ออำนวยความสะดวกให้อาจารย์สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีความสุขในการทำงาน</p> <p>(C) ➤ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ มีการประชุมเพื่อประเมินผลการดำเนินงานในด้านการคงอยู่ของอาจารย์ประจำ ปรากฏว่าในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ มีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน ตลอดปีการศึกษา 2562</p>	





<p>➢ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ได้ดำเนินการประเมินผลการคงอยู่ของ อาจารย์ประจำหลักสูตร โดยพิจารณาจากผลการดำเนินงานตามระบบ ตามวงจร PDCA เกิดผลดีที่กล่าวมาแล้วข้างต้น และได้วางแผนการคงอยู่ของอาจารย์ โดยผลักดันให้อาจารย์ ประจำหลักสูตรมีผลงานวิชาการเผยแพร่อย่างน้อยปีละ 1 เรื่อง เพื่อรองรับการแต่งตั้ง เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทดแทนอาจารย์ที่กำลังจะเกษียณอายุและทันรอบการ ปรับปรุงหลักสูตรในปี 2564 และวางแผนในการขออัตราอาจารย์บรรจุใหม่เพื่อเพิ่ม อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้มีเพียงพอสำหรับการกำกับดูแลนักศึกษา</p> <p>➢ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้ ในปีการศึกษา 2562 อัตราคงอยู่ของอาจารย์ ประจำหลักสูตรคิดเป็นร้อยละ 100</p> <p>➢ ตารางแสดงแนวโน้มการคงอยู่ของอาจารย์</p>					
รายการ	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	ปีการศึกษา 2562 (ปีประเมิน) (คน)	สถานะ การ เปลี่ยน แปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)
อาจารย์ประจำ หลักสูตร สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ	5	5	5	คงเดิม จากปี 2561	100
<p>➢ ความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตร</p> <p>(P) ➢ หลักสูตรฯ ได้วางแผนเกี่ยวกับแบบฟอร์มการประเมินฯ ประเด็นที่ต้องการประเมิน เพื่อครอบคลุมประเด็นต่างๆ เพื่อใช้ในการสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตร และกำหนดให้อาจารย์ประเมินปีการศึกษาละ 1 ครั้ง หลังสิ้นสุดปีการศึกษา</p> <p>(D) ➢ ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ และอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร</p>					
ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน					หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>การจัดการศึกษาและผลการจัดการซื้อร่องเรียนของนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2562 โดยให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้ประเมิน และมอบหมายให้หัวหน้าหลักสูตรดำเนินการสรุป ผลการประเมินดังนี้</p>					





➤ ในปีการศึกษา 2562 มีผลการประเมินในภาพรวม = 4.84 มีรายละเอียดดังนี้

ความพึงพอใจ	ปี 2562 (ค่าเฉลี่ย)
➤ ด้านนักศึกษา	
● การรับนักศึกษา	4.85
● การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	4.95
● ผลที่เกิดกับนักศึกษา	4.85
➤ ด้านอาจารย์	
● การบริหารและพัฒนาอาจารย์	4.90
● ผลที่เกิดกับอาจารย์	4.95
➤ ด้านหลักสูตร การเรียนการสอน	
การประเมินผู้เรียน	
● สารของรายวิชาในหลักสูตร	4.80
● การจัดการเรียนการสอน	4.90
● การประเมินผู้เรียน	4.90
➤ ด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
● สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4.50





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน						หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➤ ตารางแสดงแนวโน้มความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตร						
รายการ	ปีการศึกษา 2560 (ค่าเฉลี่ย เต็ม 5)	ปีการศึกษา 2561 (ค่าเฉลี่ย เต็ม 5)	ปีการศึกษา 2562 (ปีประเมิน) (ค่าเฉลี่ย เต็ม 5)	สถานะ การ เปลี่ยน แปลง	อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)	
ความพึงพอใจของ อาจารย์ต่อการบริหาร หลักสูตร สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ	4.59	4.70	4.84	เปลี่ยนแ ปลงจาก ปีที่ผ่านมา และมี ค่าเฉลี่ย สูงขึ้น	100	
➤ จากตารางคะแนนการสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ พบว่า ในปีการศึกษา 2562 มี ค่าเฉลี่ยสูงขึ้น						

เป้าหมายของปีนี้ :3.... คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ :4.... คะแนน
ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 4 : อาจารย์

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
4.1	ระดับ 3	ระดับ 3	4	
4.2				2.78 (ค่าเฉลี่ย 3 ตัวบ่งชี้ (1) - (3))
4.2 (1)	ร้อยละ 20	ร้อยละ 0	0	
4.2 (2)	ร้อยละ 20	ร้อยละ 40	3.33	
4.2 (3)	ร้อยละ 20	ร้อยละ 42.86	5.00	
4.3	ระดับ 3		4.00	





หมวดที่ 3 : นักศึกษาและบัณฑิต

➤ ข้อมูลนักศึกษา (ย้อนหลัง 3 ปี)

ปีการศึกษา (รุ่นแรกเข้า)	จำนวนรับเข้า ①	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ②			จำนวนที่ลาออกและคัดชื่อ ออกสะสมจนถึงสิ้นปี การศึกษา ③
		ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	
อก. 4 ปี					
2557	67	48			11
2558	63	x	48		14
2559	72		x	57	14
2560*	65			x	9
2561	68				9
2562	76				3
อก.เทียบโอน					
2559	39	30	5		4
2560*	47	x	x	39	5
2561	39			x	3
2562	38				2
รวม	574	78	53	97	73

* นักศึกษารุ่นแรกเข้าหลักสูตรปรับปรุง ปี 2560

หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาเกษตรศาสตร์ เริ่มใช้หลักสูตรฯตามกรอบ TQF และรับนักศึกษารุ่นแรก ในปีการศึกษา 2555 และปรับปรุงหลักสูตร ในปี 2560

ในรอบการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปีการศึกษา 2562 มีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาย้อนหลัง 3 ปี ดังนี้ ปีการศึกษา 2560 จำนวนนักศึกษาสำเร็จการศึกษจำนวน 78 คน จากจำนวนนักศึกษาแรกเข้า 106 คน คิดเป็นร้อยละ 73.58

ปีการศึกษา 2561 จำนวนนักศึกษาสำเร็จการศึกษจำนวน 53 คน จากจำนวนนักศึกษาแรกเข้า 110 คน คิดเป็นร้อยละ 48.18 หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการปรับแผนการเรียนของนักศึกษาเทียบโอนรุ่นแรกเข้า ปีการศึกษา 2562 โดยระบุแผนการเรียนใน ภาคฤดูร้อน เพื่อให้นักศึกษา สำเร็จการศึกษาภายใน 2 ปี

ปีการศึกษา 2562 จำนวนนักศึกษาสำเร็จการศึกษจำนวน 97 คน จากจำนวนนักศึกษาแรกเข้า 111 คน คิดเป็นร้อยละ 87.39



ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการรับนักศึกษา</p> <p>คุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรเป็นปัจจัยพื้นฐานของความสำเร็จ โดยหลักสูตรมีแนวคิดปรัชญาในการออกแบบหลักสูตรมีการกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับลักษณะธรรมชาติของหลักสูตร การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกต้องมีความโปร่งใสชัดเจน และสอดคล้องกับคุณสมบัติของนักศึกษาที่กำหนดในหลักสูตร มีเครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือกข้อมูลหรือวิธีการคัดเลือกให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิตความมุ่งมั่นที่จะเรียนและมีเวลาเรียนเพียงพอเพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด โดยมีขอบเขตดังนี้</p> <div data-bbox="300 763 1114 1043" data-label="Diagram"> <pre> graph TD A[การรับนักศึกษา] --> B[การรับสมัครนักศึกษา] A --> C[การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา] </pre> </div> <p>☞ การรับนักศึกษา</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการรับนักศึกษา ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ประกาศรับนักศึกษาตามหลักเกณฑ์และแนวทางการรับสมัคร 2) พิจารณาตรวจสอบคุณสมบัติของผู้สมัครให้ครบถ้วนตามเกณฑ์ที่กำหนด 3) ประกาศรายชื่อผู้สมัครที่ผ่านการคัดเลือกพร้อมสถานที่สอบ กรณีนักศึกษาสอบตรง และกรณีนักศึกษาโควตา 4) ดำเนินการสอบคัดเลือก 2 ขั้นตอน ได้แก่ สอบข้อเขียน และสอบสัมภาษณ์ 5) ประกาศรายชื่อผู้สอบผ่านการคัดเลือก 	<ul style="list-style-type: none"> • สถิติการรับนักศึกษาใหม่ คณะศิลปศาสตร์ ประจำปี การศึกษา 2562 • คำสั่งมหาวิทยาลัยฯ ในการสอบสัมภาษณ์ ตรวจสอบคุณสมบัติฯ รายงานตัว • แผนการรับนักศึกษา (มคอ.2) • รายงานจำนวน ผู้สมัครสอบคัดเลือก เข้าเป็นนักศึกษาใหม่ • คู่มือข้อบังคับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยเรื่อง การศึกษาระดับปริญญาตรี







ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A([คณะกรรมาธิการคัดเลือก]) --> B{พิจารณาคุณสมบัติ} B --> C[ประกาศรายชื่อผู้สมัครที่ผ่านการ] B --> D[เสนอแนะให้กลับพิจารณาทางเลือกใดหรือทางเลือกอื่น] C --> E{สอบคัดเลือก} E --> F[ประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือก] E --> G[สิ้นสุด] F --> H[ประเมินและทบทวนการรับนักศึกษา] </pre> </div> <p>(P) ➤ ฝ่ายสื่อสารองค์กรของคณะศิลปศาสตร์ได้ทำการประชุมร่วมกับงานแนะแนวของมหาวิทยาลัย เพื่อสำรวจสถานศึกษาเป้าหมายและการแนะแนวการศึกษาต่อหลักสูตรต่างๆ ในคณะศิลปศาสตร์</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร่วมประชุมกำหนดคุณสมบัติ/เกณฑ์ ในการรับนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการปีการศึกษา 2562 และจัดส่งข้อมูลไปยังสำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) กำหนดแผนการรับนักศึกษาปี 2562 หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีเป้าหมายรับนักศึกษาจำนวนแผนรับนักศึกษาตามที่ระบุไว้ใน มคอ.2 ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาอาหารและโภชนาการ 4 ปี จำนวน 60 คน - นักศึกษาเทียบโอนจำนวน 30 คน 2) กำหนดเกณฑ์การรับ และคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าศึกษา <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ที่สมัครโควตาหลักสูตร 4 ปี จบมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) ทุกสาขาวิชา ต้องมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2.50 - ผู้ที่สมัครโควตาหลักสูตร 4 ปี จบประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขาวิชา ต้องมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2.75 - ผู้ที่สมัครโควตาหลักสูตรเทียบโอน จบประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ต้องมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.00 3) กำหนดและเสนอรายชื่อกรรมการเพื่อทำหน้าที่ในกระบวนการรับนักศึกษา 	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ <u>เป้าหมายการดำเนินงานการรับนักศึกษา</u></p> <p>เชิงปริมาณนักศึกษาแรกเข้าจำนวนเป็นไปตามแผนรับนักศึกษา 90 คน เป้าหมายเชิงคุณภาพนักศึกษาแรกเข้ามีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดใน มคอ.2</p> <p>(D) ➤ ฝ่ายสื่อสารองค์กรดำเนินการติดต่อสถานศึกษากลุ่มเป้าหมาย ทั้งนักเรียนระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 และนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) โดยสถานศึกษากลุ่มเป้าหมายที่ทางงานแนะแนวของมหาวิทยาลัยได้ติดต่อประสานงานไว้ มีทั้งสิ้น 44 สถานศึกษาในพื้นที่ภาคใต้ โดยมีผู้ช่วยคณบดีและเจ้าหน้าที่ฝ่ายสื่อสารองค์กร และตัวแทนนักศึกษาแต่ละหลักสูตรฯของคณะศิลปศาสตร์ เป็นผู้บรรยายและให้ข้อมูลเกี่ยวกับหลักสูตรต่างๆ ในคณะศิลปศาสตร์ มีวิธีการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ดำเนินการจัดตารางวันที่และเวลาในการออกแนะแนว โดยจะเริ่มดำเนินการออกแนะแนว ณ สถานศึกษาต่าง ๆ ตั้งแต่เดือนตุลาคม ถึงเดือนมีนาคมของทุกปี <ol style="list-style-type: none"> 1.1 การเข้าแนะแนวรายคาบเรียนของนักเรียน ในรายวิชาแนะแนว ระยะเวลา 1 ชั่วโมง 1.2 การร่วมจัดนิทรรศการแนะแนวการศึกษาต่อในงาน Open House ของแต่ละสถานศึกษา <p>หลักสูตรอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ได้ปฏิบัติดำเนินการรับนักศึกษา ตามขั้นตอนดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ขั้นตอนการส่งแผนและรายละเอียดการรับนักศึกษา <ul style="list-style-type: none"> - ส่งแผนจำนวนรับนักศึกษาไปยังคณะศิลปศาสตร์ เพื่อส่งต่อ สสวท. - ส่งรายชื่อกรรมการออกข้อสอบ - ส่งรายชื่อกรรมการคุมสอบ - ส่งรายชื่อกรรมการตรวจสอบคุณภาพ และกำหนดสถานที่ - ส่งรายชื่อกรรมการสอบสัมภาษณ์ และกำหนดสถานที่สอบ 2) ขั้นตอนการสมัคร <p>มหาวิทยาลัยกำหนดช่องทางการสมัครเข้าศึกษาผ่านระบบออนไลน์ /ระบบการรับสมัครนักศึกษาใหม่ โดยมีขั้นตอนสมัคร 5 ขั้นตอน ที่เว็บไซต์ http://admission.rmutsv.ac.th</p> 	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>ขั้นตอนการสมัคร</p> <p>1 ลงทะเบียนผู้สมัคร: นักเรียนต้องลงทะเบียนเพื่อชำระค่าสมัครสำหรับ Clearing House ที่เว็บไซต์ https://student.tcas.com/ ก่อนทำการสมัครสอบกับมหาวิทยาลัย</p> <p>2 สมัครสอบ: ผู้สมัครเลือกเมนู "สมัครสอบ" กรอกเลขบัตรประชาชนเพื่อตรวจสอบสิทธิ์การสมัคร และกรอกข้อมูลส่วนตัวที่ได้รับแล้วถูกต้อง</p> <p>3 เลือกสาขาวิชา: ผู้สมัครสอบต้องมี คุณวุฒิและคุณสมบัติ ตรงตามสาขาวิชาที่เลือก หากมีความผิดพลาด ยื่นใบมาจากผู้สมัคร จะถือว่าผู้สมัครรายนั้น เป็นผู้ขาดคุณสมบัติในการสมัครสอบ</p> <p>4 ชำระค่าสมัคร: ผู้สมัครชำระค่าสมัครได้จาก เมนู "สมัครชำระค่าสมัคร" นำไปชำระเงินได้ที่ ธนาคารกรุงไทย หรือเคาน์เตอร์เอทีเอ็มทุกสาขา ภายในระยะเวลาที่กำหนดในปฏิทินการรับสมัคร</p> <p>5 ตรวจสอบสถานะการชำระเงิน: การสมัครจะเสร็จสมบูรณ์เมื่อสถานะเปลี่ยนเป็น "ชำระเงินแล้ว" ตรวจสอบสถานะการชำระเงินได้จากเมนู "ข้อมูลผู้สมัครและเงินมัดจำผู้สมัคร" หลังจากชำระเงินแล้ว ไม่ต้องชำระค่าสมัคร</p> <p>ขั้นการสมัครรับผิดชอบโดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน (สสวท.) โดยแบ่งรอบการรับสมัคร ได้จากปฏิทินระบบการรับสมัครนักศึกษาใหม่ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1) การรับนักศึกษาระบบ TCAS (วุฒิ ม.6) รับทั้งหมด 4 รอบ <ul style="list-style-type: none"> - Portfolio แบ่งเป็น 2 รอบ - การรับแบบโควตา (ใช้คะแนนสอบ GAT/ PAT) - การรับตรงร่วมกัน (ใช้คะแนนสอบ GAT/ PAT) 2.2) การรับนักศึกษาระบบ TCAS (วุฒิ .ปวช.) แผนรับสมัคร 2 รอบ <ul style="list-style-type: none"> - ประเภทโควตา - ประเภทสอบตรง ประเภทรับตรงอิสระ 2.3) การรับนักศึกษาเทียบโอน (วุฒิ .ปวส.) แผนรับสมัคร 2 รอบ <ul style="list-style-type: none"> - ประเภทโควตา - ประเภทสอบตรง ประเภทรับตรงอิสระ <p>3) ขั้นตอนการสอบคัดเลือก</p> <p>การสอบคัดเลือก รายงานตัว และขึ้นทะเบียนนักศึกษา และแยกเป็นสองกรณี คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) นักศึกษารอบ Portfolio และโควตา ซึ่งใช้วิธีการตรวจสอบวุฒิการศึกษา และสอบสัมภาษณ์ (2) นักศึกษาสอบตรง เป็นการประกาศรับสมัครสอบคัดเลือก โดยใช้วิธีการสอบข้อเขียน และสอบสัมภาษณ์ และประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือกตามรอบสอบที่ประกาศ เพื่อรายงานตัวเข้าศึกษาตามรอบนั้นๆ <p>(C) ➤ ฝ่ายสื่อสารองค์กรมีการตรวจสอบไปยังฝ่ายวิชาการของคณะศิลปศาสตร์ถึงจำนวนการสมัครเข้าเรียนของนักศึกษาใหม่ จากสถานศึกษาเป้าหมายที่ฝ่ายสื่อสารองค์กรได้ไปแนะนำ ในแต่</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน										หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ละปีการศึกษา เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการหาวิธีการหรือการเพิ่มสถานศึกษาใหม่ เพื่อให้ได้จำนวนนักศึกษาที่เพิ่มขึ้น</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ประชุมเพื่อสรุปจำนวนนักศึกษาที่ผ่านการสอบและมารายงานตัวเพื่อเข้าเรียนในหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยตรวจสอบจำนวนนักศึกษาจากสถิติการรับนักศึกษาใหม่ ประจำปี 2562 รับผิดชอบต่อจำนวนแผนรับที่กำหนดไว้</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการดำเนินการรับนักศึกษาและตรวจสอบผลการรับนักศึกษา ดังนี้</p> <p>➤ ตารางแสดงจำนวนนักศึกษาสอบผ่านและรายงานตัว ระดับ ม.6 และ ปวช.</p>										
ระดับ ม.6 TCAS (Clearing House)						ระดับ ปวช.			รวมทั้งสิ้น	
รอบ 1	รอบ 2	รอบ 3	รอบ 4	รอบ 5	รวม	โควตา	รับตรง	รวม		
30	12	4	4	0	50	16	17	33	83	
<p>➤ ตารางแสดงจำนวนนักศึกษาสอบผ่านและรายงานตัว ระดับ ปวส.</p>										
ระดับ ปวส.								รวมทั้งสิ้น		
โควตา		รับตรง		รวม						
24		17		41				41		
<p>ที่มา: ข้อมูลจากสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน (Report Admission Data 2559-2562)</p> <p>➤ ตารางแสดงจำนวนนักศึกษาสอบผ่านและรายงานตัวและลงทะเบียนเรียนเพื่อเข้าศึกษาประจำปีการศึกษา 2562</p>										
นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ แรกเข้าปี 2562				แผนรับ		จำนวนรับนักศึกษา และลงทะเบียนเรียน				
อก. 4 ปี				60		76				
อก.เทียบโอน				30		38				
รวม				100		112				
<p>ที่มา: ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา (รายชื่อนักศึกษาลงทะเบียนเรียน)</p> <p>หลักสูตรได้ตรวจสอบจำนวนนักศึกษาพบว่า จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าศึกษาในปี 2562 มีจำนวนเพิ่มขึ้นจากแผนที่กำหนดไว้ใน มคอ.2</p> <p>ทบทวนผลกระทบที่เกิดขึ้นจากจำนวนการรับนักศึกษา สรุปได้ว่าจำนวนนักศึกษาที่เพิ่มขึ้นไม่มีผลต่ออัตราค่าจ้างของอาจารย์ผู้สอน เนื่องจากการแบ่งกลุ่มย่อยภาคปฏิบัติสามารถรองรับผู้เรียนได้กลุ่มละ 15-20 คน ดังนั้นการรับนักศึกษาเพิ่มขึ้นไม่มีผลต่ออัตราค่าจ้างและสิ่งสนับสนุนทางการเรียนในภาคปฏิบัติ ในส่วนของห้องเรียนภาคทฤษฎีมีผลกระทบเนื่องจากห้องเรียนในหลักสูตรฯ</p>										





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																		
<p>สามารถรองรับนักศึกษาไม่เกิน 60 คน ดังนั้นในปีการศึกษา 2562 ได้ดำเนินการตามนโยบายคณะศิลปศาสตร์ โดยการใช้ห้องเรียนรวมของคณะศิลปศาสตร์เพื่อรองรับนักศึกษาที่มีจำนวนเพิ่มขึ้น</p> <p>(A) ➤ สรุปจำนวนนักศึกษาใหม่ จากสถานศึกษาเป้าหมายที่ฝ่ายสื่อสารองค์กรได้ไปแนะแนว ในแต่ละปีการศึกษา และรายงานผลการแนะแนวของฝ่ายสื่อสารองค์กรให้ผู้บริหารของคณะศิลปศาสตร์ได้ทราบ เพื่อหาแนวทางและปรับปรุงรูปแบบวิธีการแนะแนว เพื่อสร้างความสนใจให้กับนักเรียนในสถานศึกษาเป้าหมายได้ทราบข้อมูลการศึกษาต่อของหลักสูตรฯ ต่างๆ ในคณะศิลปศาสตร์ สรุปข้อเสนอแนะของผู้บริหารคณะศิลปศาสตร์ เพื่อประชุมร่วมกับงานแนะแนวของมหาวิทยาลัยในแนะแนวการศึกษาต่อของนักศึกษาใหม่ปีการศึกษาถัดไป</p> <p>ในปี 2562 ใช้แนวปฏิบัติการรับนักศึกษาแรกเข้าเหมือนปี 2561 คือ การเพิ่มจำนวนรับนักศึกษาและการเรียกนักศึกษาที่ขึ้นรายชื่อสำรองทดแทนนักศึกษาที่ไม่มารายงานตัวเพื่อให้ได้นักศึกษาตามจำนวนที่ต้องการ</p> <p>ขั้นตอนการรับนักศึกษาที่มีกระบวนการชัดเจน โปร่งใส การสัมภาษณ์นักศึกษาที่มีความพร้อมทั้งทางด้านร่างกาย จิตใจ และเศรษฐกิจ รวมถึงการเรียกนักศึกษาที่ขึ้นรายชื่อสำรองทดแทนนักศึกษาที่ไม่มารายงานตัว มีผลทำให้ผลทำให้จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าศึกษา เป็นไปตามจำนวนที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 และเมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา ในปีการศึกษา 2562 การคงอยู่ของนักศึกษาในชั้นปีที่ 1 สูงขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับปีการศึกษา 2561</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>➤ จากการดำเนินงานตามขั้นตอนการรับนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2562 หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีนักศึกษารายงานตัวและลงทะเบียนเรียนในทั้งสิ้น จำนวน 107 คน ซึ่งเป็นไปตามเป้าหมายการรับสมัครที่กำหนดไว้</p> <table border="1" data-bbox="220 1279 1123 1626"> <thead> <tr> <th>ปีแรกเข้า</th> <th>นักศึกษาหลักสูตรอาหารฯ</th> <th>แผนรับตามมคอ.2</th> <th>จำนวนรับนักศึกษาประจำปี</th> <th>การคงอยู่เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษาในชั้นปีที่ 1 (ร้อยละ)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">2562</td> <td>อก. 4 ปี</td> <td>60</td> <td>76</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>อก.เทียบโอน</td> <td>30</td> <td>38</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td>90</td> <td>112</td> <td>109 (97.32)</td> </tr> </tbody> </table> <p>➤ แนวปฏิบัติที่ตัวอย่างชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>.....ไม่ขอประเมินในหัวข้อนี้.....</p>	ปีแรกเข้า	นักศึกษาหลักสูตรอาหารฯ	แผนรับตามมคอ.2	จำนวนรับนักศึกษาประจำปี	การคงอยู่เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษาในชั้นปีที่ 1 (ร้อยละ)	2562	อก. 4 ปี	60	76	73	อก.เทียบโอน	30	38	36	รวม	90	112	109 (97.32)	
ปีแรกเข้า	นักศึกษาหลักสูตรอาหารฯ	แผนรับตามมคอ.2	จำนวนรับนักศึกษาประจำปี	การคงอยู่เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษาในชั้นปีที่ 1 (ร้อยละ)															
2562	อก. 4 ปี	60	76	73															
	อก.เทียบโอน	30	38	36															
	รวม	90	112	109 (97.32)															





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>☞ การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา</p> <pre> graph TD A([รายงานตัวนักศึกษา]) --> B[การปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่] B --> C[จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา (กิจกรรมด้านวิชาการ/กิจกรรมด้านสังคม)] C --> D{ประเมินผลสัมฤทธิ์} D --> E[นักศึกษาใหม่มีความพร้อมในการเข้าศึกษา] D --> C </pre> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) นักศึกษาที่ผ่านการคัดเลือกรายงานตัว ณ สถานที่ ตามวันและเวลาที่กำหนด 2) ปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ เพื่อเตรียมความพร้อมของนักศึกษาใหม่ โดยชี้แจงกฎระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยฯ และ แนวทางปฏิบัติตัวที่จำเป็นและเกี่ยวข้องสำหรับนักศึกษา 3) จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ทั้งกิจกรรมด้านวิชาการ/กิจกรรมด้านสังคม 4) ประชุมทบทวนผลการปฏิบัติของคณะทำงาน เพื่อนำไปปรับใช้ในปัดต่อไป <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ดำเนินการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังนี้</p> <p>(P) ➢ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา และได้ระบบที่ปรับปรุงดัง คู่มือระบบการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2562 โดยดำเนินการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังนี้</p>	<ul style="list-style-type: none"> • โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ 2562 • ระเบียบวาระการประชุมคณะกรรมการประจำคณะศิลปศาสตร์ • รายงานการประชุม • คู่มือกิจการนักศึกษา • ระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>1. ด้านสังคม กิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาชั้นได้กำหนดโดยผ่านความเห็นชอบการกำหนดกิจกรรมระดับวิทยาเขต ประกอบด้วย โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ รับผิดชอบโดยคณะศิลปศาสตร์</p> <p>2. ด้านวิชาการ กิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา หลักสูตรวางเป้าหมายตามแนวทางของมหาวิทยาลัย คือ การแนะนำระเบียบข้อบังคับว่าด้วยเรื่องของนักศึกษาระบบปริญญาตรี โดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน กิจกรรมพบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อแนะแนวทางการศึกษา และการแจ้งแผนการเรียนกับนักศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1/2562</p> <p>➤ <u>เป้าหมายการดำเนินการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา</u> นักศึกษารุ่นแรกเข้า 2562 นักศึกษาลาออก/พ้นสภาพ น้อยกว่าร้อยละ 10 ของจำนวนนักศึกษาที่เข้าศึกษา</p> <p>(D) ➤ ดำเนินการจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาได้ตามแผน</p> <p>การดำเนินงานของคณะศิลปศาสตร์จัดกิจกรรมให้นักศึกษาใหม่ในปีการศึกษา 2562 เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาของนักศึกษาใน</p> <p>ด้านการปรับตัว การอยู่ร่วมกันในสังคมมหาวิทยาลัย เป็นกิจกรรมที่ดำเนินงานในภาพรวมของคณะฯ ได้แก่</p> <p>1) โครงการปฐมนิเทศ โดยชี้แจงกฎระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยฯ จัดขึ้นในวันที่ 25 มิถุนายน 2562 ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้ ณ อาคารอเนกประสงค์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย</p> <div data-bbox="359 1256 742 1532" data-label="Image"></div> <div data-bbox="761 1256 1177 1525" data-label="Image"></div> <p>(1.1) แนะนำเกี่ยวกับการลงทะเบียนเรียนและการดำเนินการเพื่อให้สำเร็จการศึกษาตามแผนฯ โดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ชี้แจงและแจกคู่มือ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยเรื่องการศึกษาระดับปริญญาตรี</p> <p>(1.2) แนะนำเกี่ยวกับประเด็นกิจกรรมเสริมหลักสูตรของนักศึกษาระหว่างการศึกษา 4 ปี จำนวน 18 กิจกรรม และนักศึกษาเทียบโอนจำนวน 11 กิจกรรม</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(1.3) กิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นๆ ประเด็นที่เกี่ยวข้อง เช่น การทำประกัน การเบิกค่ารักษาพยาบาลกรณีเกิดอุบัติเหตุ การรับทุนการศึกษา เป็นต้น โดย กองพัฒนานักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย</p> <p>(1.4) การแนะนำอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อพบปะพูดคุยด้านการเรียน และการปฏิบัติตัว ในขณะที่เรียนในมหาวิทยาลัยตลอดระยะเวลา 4 ปี หลักสูตรได้ใช้ระบบการติดตามดูแลตามคู่มืออาจารย์ที่ปรึกษาของคณะศิลปศาสตร์ อันประกอบด้วย การติดตามข้อปฏิบัติและระเบียบเกี่ยวกับการขึ้นตอนต่างๆในขณะที่เป็นนักศึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษาชี้แจงขั้นตอนการลงทะเบียนเรียน/คู่มือแผนการเรียนตามโครงสร้างหลักสูตรให้กับนักศึกษา การแนะนำการลงทะเบียนเรียน แผนการเรียน ระบบสารสนเทศสำหรับนักศึกษา การสอบสมรรถนะด้านต่างๆ เช่น ด้านภาษาอังกฤษ ด้านคอมพิวเตอร์ สมรรถนะวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการซึ่งมีทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อให้ นักศึกษาได้เตรียมความพร้อมในปีถัดไป</p> <p>2) กิจกรรม O-Week คณะศิลปศาสตร์ (การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา) ประกอบด้วยการทำกิจกรรมดังต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - วันที่ 26 มิถุนายน 2562 การอบรมและการทำกิจกรรมสันทนากการดังกล่าว เพื่อเป็นการต้อนรับนักศึกษาใหม่ คณะศิลปศาสตร์ ประจำปีการศึกษา 2562 และเป็นการสานสัมพันธ์ที่ดีระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องภายในคณะศิลปศาสตร์ <div data-bbox="263 1144 1145 1435" style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> - เมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2562 "กิจกรรมครูพบศิษย์" จัดโดยคณาจารย์จากสาขาศึกษาทั่วไป คณะศิลปศาสตร์ โดยกิจกรรมที่จัดขึ้นเป็นกิจกรรมแบบ Active Learning ซึ่งเป็นกิจกรรมสันทนากการควบคู่กับการปรับพื้นฐานด้านวิชาการ คณิตศาสตร์ และภาษาอังกฤษ ให้กับนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2562 ณ ห้องประชุมสำเภาทอง คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">  </div> <p>- กิจกรรมประชุมผู้ปกครอง และกิจกรรมบายศรีสู่ขวัญนักศึกษาใหม่ 28 มิถุนายน 2562 ห้องประชุมดอกปีป ชั้น 3 อาคาร 58 สำนักงานคณบดีคณะศิลปศาสตร์ เพื่อเป็นการพบปะพูดคุยชี้แจงรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับการเรียนการสอน กิจกรรมต่างๆ ภายในคณะฯ ให้กับผู้ปกครองของนักศึกษาได้ทราบโดยทั่วกัน ซึ่งกิจกรรมในวันนี้ประกอบด้วย กิจกรรมรวมโดยคณะฯ และกิจกรรมผู้ปกครองพบอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ประจำหลักสูตร มีการแจ้งช่องทางการติดต่อสื่อสารระหว่างผู้ปกครองและอาจารย์</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">  </div> <p>(C) ➤ หลักสูตรมอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปีที่ 1 ได้แก่ ผศ.พงษ์เทพ เกิดเนตร อาจารย์รุ่งทิพย์ รัตนพล และ อาจารย์จินตนา เจริญเนตรกุล ตรวจสอบการเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาด้านสังคม ได้แก่ 1) โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ 2) การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาตรวจสอบการเข้าร่วมโครงการก่อนเปิดภาคการศึกษา พบว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 รุ่นแรกเข้า 2562 ได้เข้าร่วมโครงการทุกคน ติดตามผลจากการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา พบว่า นักศึกษาอภ.รุ่นแรกเข้า 2562 ลาออกและพ้นสภาพเมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา 2562 ร้อยละ 4.39</p> <table border="1" data-bbox="236 1668 1168 1930"> <thead> <tr> <th rowspan="2">รุ่นปีแรก เข้า</th> <th rowspan="2">นักศึกษา หลักสูตรฯ</th> <th colspan="2">นักศึกษาแรกเข้าชั้นปีที่ 1</th> <th rowspan="2">(ลาออก/พ้น สภาพในชั้นปี ที่ 1) (คน)</th> <th rowspan="2">ร้อยละ</th> </tr> <tr> <th>ภาค 1 (คน)</th> <th>ภาค 2 (คน)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">2562</td> <td>อภ. 4 ปี</td> <td>76</td> <td>73</td> <td>3</td> <td rowspan="2">5x100/114 = 4.39</td> </tr> <tr> <td>อภ.เทียบโอน</td> <td>38</td> <td>36</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>ที่มา : ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา</p>	รุ่นปีแรก เข้า	นักศึกษา หลักสูตรฯ	นักศึกษาแรกเข้าชั้นปีที่ 1		(ลาออก/พ้น สภาพในชั้นปี ที่ 1) (คน)	ร้อยละ	ภาค 1 (คน)	ภาค 2 (คน)	2562	อภ. 4 ปี	76	73	3	5x100/114 = 4.39	อภ.เทียบโอน	38	36	2	
รุ่นปีแรก เข้า			นักศึกษา หลักสูตรฯ	นักศึกษาแรกเข้าชั้นปีที่ 1			(ลาออก/พ้น สภาพในชั้นปี ที่ 1) (คน)	ร้อยละ											
	ภาค 1 (คน)	ภาค 2 (คน)																	
2562	อภ. 4 ปี	76	73	3	5x100/114 = 4.39														
	อภ.เทียบโอน	38	36	2															



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน					หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(A) ➢ ประชุมทบทวนผลการเตรียมความพร้อมของนักศึกษา ก่อนเข้าศึกษา เพื่อนำไปปรับใช้ใน ปีถัดไป และ สรุปผลเพื่อเป็นแนวทางการปฏิบัติและแก้ไขปัญหาในกรณีที่นักศึกษามีเหตุสุดวิสัยไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ในชั้นปีที่ 1 ให้อาจารย์ที่ปรึกษา ส่งรายชื่อนักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมในปีถัดไป</p> <p>➢ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>การลาออกและพ้นสภาพของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (ปี 2560-2562) ร้อยละการลาออก และพ้นสภาพมีแนวโน้มลดลง</p> <p>➢ ตารางแสดงการลาออกและพ้นสภาพของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (ปี 2560-2562)</p>					
รุ่นปีแรก เข้า	นักศึกษา หลักสูตรฯ	นักศึกษาแรกเข้าชั้นปีที่ 1		(ลาออก/พ้น สภาพในชั้นปี ที่ 1) (คน)	ร้อยละ
		ภาค 1 (คน)	ภาค 2 (คน)		
2560	อก. 4 ปี	65	62	3	6x100/112 = 5.36
	อก.เทียบโอน	47	44	3	
2561	อก. 4 ปี	68	65	3	5x100/107 = 4.67
	อก.เทียบโอน	39	37	2	
2562	อก. 4 ปี	76	73	3	5x100/114 =4.39
	อก.เทียบโอน	38	36	2	
<p>ที่มา: ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>➢ มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>..... ไม่รับการประเมิน.....</p>					

เป้าหมายของปีนี้ : ..3.. คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ..3.. คะแนน
ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ ระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา</p> <p>ในช่วงปีแรกของการศึกษา ต้องมีกลไกการพัฒนาความรู้พื้นฐานหรือการเตรียมความพร้อมทางการเรียนแก่นักศึกษา เพื่อให้มีความสามารถในการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาได้อย่างมีความสุข อัตราการลาออกกลางคันน้อย ในระหว่างการศึกษา มีการจัดกิจกรรมการพัฒนาความรู้ความสามารถในรูปแบบต่างๆ ทั้งกิจกรรมในห้องเรียนและนอกห้องเรียน มีกิจกรรมเสริมสร้างความเป็นพลเมืองดีที่มีจิตสำนึกสาธารณะ มีการวางระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการ (ระดับปริญญาตรี โท เอก) ระบบการป้องกันหรือการบริหารจัดการความเสี่ยงของนักศึกษา เพื่อให้ความสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดรวมทั้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> • คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาแรกเข้า 2562 • แบบประเมินความพึงพอใจต่อการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>การส่งเสริมการเผยแพร่ผลงานวิชาการของนักศึกษา การสร้างโอกาสการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษ 21 ให้ได้มาตรฐานสากล โดยมีขอบเขต ดังนี้</p> <div data-bbox="252 443 1114 613" data-label="Diagram"> <pre> graph TD A[การส่งเสริมและพัฒนาการศึกษา] --> B[การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี] A --> C[การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษาระดับปริญญาโท] A --> D[การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21] </pre> </div> <p>☞ การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี</p> <p>ตามระบบและกลไกการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้ดำเนินการ ดังนี้</p> <div data-bbox="300 949 995 1384" data-label="Diagram"> <pre> graph TD A[แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา] --> B[ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา] B --> C[อาจารย์ที่ปรึกษาดูแลนักศึกษามีปัญหาและไม่มีปัญหา] C --> D[บันทึกผลและติดตามประเมินการให้คำปรึกษา] </pre> </div> <p>(P) ➢ หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาเกษตรศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) คณะฯ แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา โดยควบคุมกำกับจำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด 2) จัดระบบดูแลนักศึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา มีการควบคุมกำกับให้จำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด 3) อาจารย์ที่ปรึกษาพบนักศึกษาในเวลาที่กำหนด 4) กรณีนักศึกษาไม่มีปัญหา อาจารย์ที่ปรึกษาให้ข้อมูล และคำแนะนำในด้านวิชาการ เช่น การลงทะเบียน การวางแผนการเรียน ผลการเรียน ลักษณะของนักศึกษารายบุคคล ติดตามความสำเร็จของนักศึกษา และด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษายังให้คำปรึกษาผ่านกลุ่ม สื่อสังคมออนไลน์ เพื่อเป็นช่องทางการปรึกษาที่รวดเร็ว 	<ul style="list-style-type: none"> • รายงานโครงการที่ดำเนินการโดยหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ • แบบขอสำเร็จการศึกษา แสดงข้อมูลผลสอบสมรรถนะด้านต่าง ๆ • รายงานผลการทดสอบสมรรถนะด้าน IT (IT3) • รายงานผลการทดสอบสมรรถนะด้านภาษาต่างประเทศ (RMUTSV Test) • รายงานผลการทดสอบสมรรถนะด้านวิชาชีพ





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																																				
<p>5) กรณีมีปัญหา อาจารย์วิเคราะห์และหาทางช่วยเหลือนักศึกษาที่มีปัญหาทางการเรียน หรือต้องการความช่วยเหลือด้านอื่น โดยจัดการความเสี่ยงของนักศึกษาเกี่ยวกับนักศึกษาผลการเรียนต่ำ ออกกลางคัน จบช้า และจัดระบบของช่องทางการติดต่อสื่อสารระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งดำเนินการร่วมกับผู้ปกครองของนักศึกษา กรณีอาจารย์ที่ปรึกษาหรือหลักสูตรไม่อาจดำเนินการได้ ให้รายงานต่อหัวหน้าหลักสูตรสาขาวิชา เพื่อประชุมปรึกษาหาแนวทาง และรายงานผลต่อผู้บังคับบัญชา เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาต่อไป</p> <p>➢ เป้าหมายการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา</p> <p>ในการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประจำปี 2562 หลักสูตรกำหนดเป้าหมายไว้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาประเมินความพึงพอใจต่อการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษาคะแนนเฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 4.00 (ร้อยละ 80) <p>(D) ➢ หลักสูตรฯ ดำเนินการในส่วนของการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา</p> <p>ด้านวิชาการและการเรียนตลอดหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษาจะเป็นผู้ดูแลแผนการเรียน การลงทะเบียน และการติดตามผลการเรียน ของนักศึกษาให้ดำเนินไปตามแผนที่วางไว้</p> <p>ด้านกิจกรรม โดยการแจ้งรายชื่อนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมทุกครั้ง ผ่านช่องทางดังต่อไปนี้ หัวหน้าชั้นปีของนักศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษา และช่องทาง Social (Facebook : Food and Nutrition) โดยนักศึกษากลุ่มหลักที่ต้องเข้าร่วมกิจกรรมคือนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และเปิดโอกาสให้นักศึกษาที่ตกค้างการทำกิจกรรม (ปี 3 และ 4) ได้มีสิทธิเข้าร่วมกิจกรรมทุกครั้ง</p> <p>➢ ในปี 2562 หลักสูตรฯ ได้เสนอชื่อแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ดังนี้</p> <table border="1" data-bbox="248 1227 1121 1832"> <thead> <tr> <th>ลำดับ</th> <th>รายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา</th> <th>นักศึกษาในความรับผิดชอบ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>อาจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร</td> <td>อก. 1\1 (4 ปี)</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>อาจารย์รุ่งทิพย์ รัตนพล</td> <td>อก. 1\2 (4 ปี)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>อาจารย์จิราภรณ์ ต้นติงศ์อำภา</td> <td>อก. 2\1 (4 ปี)</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>อาจารย์วิชชุฎา ถาวโรจน์</td> <td>อก. 2\2 (4 ปี)</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>อาจารย์เดชศักดิ์ วิจิตรพันธ์</td> <td>อก. 3\1 (4 ปี)</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>อาจารย์ภัชชีรีย์ เหล่าทอง</td> <td>อก. 3\2 (4 ปี)</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>อาจารย์นรินทร์ภพ ช่วยการ</td> <td>อก. 4\1 (4 ปี)</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>อาจารย์วนิดา บุรีภักดี</td> <td>อก. 4\2 (4 ปี)</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>อาจารย์จินตนา เจริญเนตรกุล</td> <td>อก.1/1 เทียบโอน</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>อาจารย์เลิศศิริ เตโชภิวฒนกุล</td> <td>อก2/1 เทียบโอน</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>อาจารย์ปัญญาธรรม ลือขจร</td> <td>อก.3/1 เทียบโอน</td> </tr> </tbody> </table>	ลำดับ	รายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา	นักศึกษาในความรับผิดชอบ	1	อาจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร	อก. 1\1 (4 ปี)	2	อาจารย์รุ่งทิพย์ รัตนพล	อก. 1\2 (4 ปี)	3	อาจารย์จิราภรณ์ ต้นติงศ์อำภา	อก. 2\1 (4 ปี)	4	อาจารย์วิชชุฎา ถาวโรจน์	อก. 2\2 (4 ปี)	5	อาจารย์เดชศักดิ์ วิจิตรพันธ์	อก. 3\1 (4 ปี)	6	อาจารย์ภัชชีรีย์ เหล่าทอง	อก. 3\2 (4 ปี)	7	อาจารย์นรินทร์ภพ ช่วยการ	อก. 4\1 (4 ปี)	8	อาจารย์วนิดา บุรีภักดี	อก. 4\2 (4 ปี)	9	อาจารย์จินตนา เจริญเนตรกุล	อก.1/1 เทียบโอน	10	อาจารย์เลิศศิริ เตโชภิวฒนกุล	อก2/1 เทียบโอน	11	อาจารย์ปัญญาธรรม ลือขจร	อก.3/1 เทียบโอน	
ลำดับ	รายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา	นักศึกษาในความรับผิดชอบ																																			
1	อาจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร	อก. 1\1 (4 ปี)																																			
2	อาจารย์รุ่งทิพย์ รัตนพล	อก. 1\2 (4 ปี)																																			
3	อาจารย์จิราภรณ์ ต้นติงศ์อำภา	อก. 2\1 (4 ปี)																																			
4	อาจารย์วิชชุฎา ถาวโรจน์	อก. 2\2 (4 ปี)																																			
5	อาจารย์เดชศักดิ์ วิจิตรพันธ์	อก. 3\1 (4 ปี)																																			
6	อาจารย์ภัชชีรีย์ เหล่าทอง	อก. 3\2 (4 ปี)																																			
7	อาจารย์นรินทร์ภพ ช่วยการ	อก. 4\1 (4 ปี)																																			
8	อาจารย์วนิดา บุรีภักดี	อก. 4\2 (4 ปี)																																			
9	อาจารย์จินตนา เจริญเนตรกุล	อก.1/1 เทียบโอน																																			
10	อาจารย์เลิศศิริ เตโชภิวฒนกุล	อก2/1 เทียบโอน																																			
11	อาจารย์ปัญญาธรรม ลือขจร	อก.3/1 เทียบโอน																																			



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																												
<p>นอกเหนือจากอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นผู้ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรีแล้ว ยังให้คำปรึกษาด้านอื่นๆ เป็นรายกรณี ช่องทางการรับคำปรึกษาสามารถให้คำปรึกษาได้หลายช่องทาง ได้แก่ การมาพบเพื่อรับคำปรึกษาด้วยตนเอง ผ่านการนัดหมายตามเหมาะสม การพูดคุยทางโทรศัพท์ การปรึกษาผ่านแอปพลิเคชัน Line Face book เมื่อสิ้นสุดแต่ละภาคการศึกษา นักศึกษาทำแบบประเมินอาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาทำบันทึกติดตามประเมินการให้คำปรึกษาส่งคณะฯ</p> <p>(C) ➤ ในการประชุมครั้งที่ 4/2562 เมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2562 หลักสูตรอาหารและโภชนาการมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาทุกชั้นปี การตรวจสอบผลการเรียนและการทำกิจกรรมของนักศึกษาต่างๆ โดยเฉพาะอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 4 ดำเนินการให้นักศึกษาในความดูแล ตรวจสอบจำนวนกิจกรรม และตรวจสอบรายวิชาในหน่วยกิตตลอดหลักสูตร เพื่อเตรียมขอสำเร็จการศึกษา ก่อนที่นักศึกษาจะออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/ปฏิบัติสหกิจศึกษาในภาคการศึกษาถัดไป ในปี 2562 มีนักศึกษาสำเร็จการศึกษาจำนวน 3 ห้อง คือ ชั้นปีที่ 4\1 และ 4\2 (4 ปี) อภ.3 เทียบโอน จากการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการให้คำปรึกษาด้านกิจกรรม วิชาการและวิชาชีพ ได้ผลการประเมินอาจารย์ที่ปรึกษาดังนี้</p> <p>➤ ผลการประเมินอาจารย์ที่ปรึกษาปีการศึกษา 2562 ไม่น้อยกว่า 4.00</p> <table border="1" data-bbox="263 1032 1104 1431"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ลำดับ</th> <th rowspan="2">หัวข้อประเมิน</th> <th colspan="3">ปีการศึกษา 2562</th> </tr> <tr> <th>ภาคที่ 1</th> <th>ภาคที่ 2</th> <th>ค่าเฉลี่ย</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>ด้านคุณลักษณะของอาจารย์ที่ปรึกษา</td> <td>4.68</td> <td>4.68</td> <td>4.68</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>ด้านวิชาการและการสนับสนุนการศึกษา</td> <td>4.66</td> <td>4.67</td> <td>4.67</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>ด้านบริการและพัฒนาักศึกษา</td> <td>4.69</td> <td>4.69</td> <td>4.69</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ค่าเฉลี่ยรวม</td> <td>4.68</td> <td>4.68</td> <td>4.68</td> </tr> </tbody> </table> <p>ที่มา: https://reg.rmutsv.ac.th/regInfo2019/assessmentRep.php</p> <p>(A) ➤ การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นแนวทางปฏิบัติที่ทำให้นักศึกษาได้รับการดูแลให้คำปรึกษาในด้านวิชาการ กิจกรรม และการดำเนินชีวิตในมหาวิทยาลัยฯ ตั้งแต่แรกเข้า จนสำเร็จการศึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษามีหน้าที่กำกับดูแลให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามที่หลักสูตรกำหนด และในทุกภาคการศึกษานักศึกษาจะต้องประเมินอาจารย์ที่ปรึกษาผ่านระบบสารสนเทศของนักศึกษาหลักสูตรฯ ได้นำผลการประเมินอาจารย์ที่ปรึกษา เข้าที่ประชุม เพื่อแจ้งผลการประเมินให้อาจารย์แต่ละคนรับทราบ และมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบรายละเอียดผลการประเมินรายข้อ เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานในปี 2563</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>จากผลของการประเมินอาจารย์ที่ปรึกษาในปี 2560 -2662 คะแนนความพึงพอใจของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จึงมีแนวทางให้อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามดูแลนักศึกษา โดยเฉพาะ</p>	ลำดับ	หัวข้อประเมิน	ปีการศึกษา 2562			ภาคที่ 1	ภาคที่ 2	ค่าเฉลี่ย	1	ด้านคุณลักษณะของอาจารย์ที่ปรึกษา	4.68	4.68	4.68	2	ด้านวิชาการและการสนับสนุนการศึกษา	4.66	4.67	4.67	3	ด้านบริการและพัฒนาักศึกษา	4.69	4.69	4.69	ค่าเฉลี่ยรวม		4.68	4.68	4.68	
ลำดับ			หัวข้อประเมิน	ปีการศึกษา 2562																									
	ภาคที่ 1	ภาคที่ 2		ค่าเฉลี่ย																									
1	ด้านคุณลักษณะของอาจารย์ที่ปรึกษา	4.68	4.68	4.68																									
2	ด้านวิชาการและการสนับสนุนการศึกษา	4.66	4.67	4.67																									
3	ด้านบริการและพัฒนาักศึกษา	4.69	4.69	4.69																									
ค่าเฉลี่ยรวม		4.68	4.68	4.68																									





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน				หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																													
<p>แผนการเรียนและการเปิดรายวิชาของนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย และตรวจเช็คกิจกรรมเสริมหลักสูตรให้ครบตามจำนวน และการเพิ่มช่องทางให้คำปรึกษาอย่างสม่ำเสมอ</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ลำดับ</th> <th rowspan="2">หัวข้อประเมิน</th> <th colspan="3">ปีการศึกษา</th> </tr> <tr> <th>2560</th> <th>2561</th> <th>2562</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>ด้านคุณลักษณะของอาจารย์ที่ปรึกษา</td> <td>4.50</td> <td>4.64</td> <td>4.68</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>ด้านวิชาการและการสนับสนุนการศึกษา</td> <td>4.71</td> <td>4.63</td> <td>4.67</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>ด้านบริการและพัฒนา นักศึกษา</td> <td>4.69</td> <td>4.65</td> <td>4.69</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ค่าเฉลี่ยรวม</td> <td>4.63</td> <td>4.64</td> <td>4.68</td> </tr> </tbody> </table> <p>ที่มา: https://reg.rmutsv.ac.th/regInfo2019/assessmentRep.php</p>				ลำดับ	หัวข้อประเมิน	ปีการศึกษา			2560	2561	2562	1	ด้านคุณลักษณะของอาจารย์ที่ปรึกษา	4.50	4.64	4.68	2	ด้านวิชาการและการสนับสนุนการศึกษา	4.71	4.63	4.67	3	ด้านบริการและพัฒนา นักศึกษา	4.69	4.65	4.69	ค่าเฉลี่ยรวม		4.63	4.64	4.68		
ลำดับ	หัวข้อประเมิน	ปีการศึกษา																															
		2560	2561	2562																													
1	ด้านคุณลักษณะของอาจารย์ที่ปรึกษา	4.50	4.64	4.68																													
2	ด้านวิชาการและการสนับสนุนการศึกษา	4.71	4.63	4.67																													
3	ด้านบริการและพัฒนา นักศึกษา	4.69	4.65	4.69																													
ค่าเฉลี่ยรวม		4.63	4.64	4.68																													
<p>☞ การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[ประชุมวางแผนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา] --> B[จัดบริการและสวัสดิการด้านต่าง ๆ แก่นักศึกษา] B --> C[การส่งเสริมการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาในศตวรรษที่ 21] C --> D[การสร้างเครือข่าย] </pre> </div> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประชุมผู้บริหาร เพื่อชี้แจงถึงแนวทางการจัดการส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษา 2. ส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษา โดยการมีส่วนร่วมของทุกหน่วยงาน เกี่ยวกับการจัดบริการและสวัสดิการด้านต่าง ๆ แก่นักศึกษา 3. จัดประชุมคณะกรรมการฯ เพื่อร่วมกำหนดนโยบายและจัดทำแผนการจัดกิจกรรมให้ครอบคลุมทั้ง 5 ด้าน รวมถึงด้านอื่นๆ ที่จำเป็นหรือเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษา 4. การสร้างเครือข่าย คณะศิลปศาสตร์จัดช่องทางให้นักศึกษาได้เข้าร่วมกิจกรรมด้านวิชาการและวิชาชีพ ที่จัดโดยหน่วยงานภายนอก 				<ul style="list-style-type: none"> • แบบสรุปประเมินโครงการหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตามแผนการดำเนินงานปีงบประมาณ 2562 ด้านการพัฒนาด้านวิชาการและวิชาชีพของนักศึกษา • เอกสารเผยแพร่ตอบรับงานวิจัยของนักศึกษาในการประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 5 																													





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบ่งออกเป็น 4 ประเด็นหลัก อันประกอบด้วย</p> <p>ด้านทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม เป็นการพัฒนาการคิดสร้างสรรค์ การแก้ไขปัญหา การสื่อสาร การนำเสนองาน และการร่วมงานกับผู้อื่น</p> <p>ทักษะชีวิตและการทำงาน เป็นการพัฒนาด้านการปรับตัว ทักษะการอยู่ร่วมกันในสังคม การเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม</p> <p>ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อเทคโนโลยี เป็นการพัฒนาด้านเทคโนโลยี การสื่อสารที่ทันสมัย เพื่อให้ก้าวทันโลกยุคปัจจุบัน</p> <p>ทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพเฉพาะทาง เป็นการพัฒนาด้านวิชาหลักด้านการเขียน อ่าน คำนวณ ความรู้และทักษะด้านวิชาชีพเฉพาะ และนำความรู้มาใช้ในการทำกิจกรรม การต่อยอดให้เกิดผลงานในเชิงบวก สร้างชื่อเสียงให้กับหลักสูตร คณะฯ และมหาวิทยาลัย</p> <p>และกำหนดเป้าหมายการดำเนินงานในปี 2562 ให้สอดคล้องกับทั้ง 4 ประเด็นหลัก โดยกำหนดเป้าหมายการดำเนินงานไว้ดังนี้</p> <p>(P) ➤ หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ วางแผนดำเนินการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อชี้แจงแนวทางการจัดการส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษา และจัดทำแผนการจัดกิจกรรมให้ครอบคลุมทั้ง 4 ด้าน ผ่านช่องทางการจัดโครงการ และ กิจกรรมเสริมหลักสูตรของคณะศิลปศาสตร์โดยสโมสรนักศึกษา ฝ่ายพัฒนานักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ และมหาวิทยาลัย รวมทั้งการสอดแทรกในรายวิชาเรียน โดยการประเมินผลโครงการในปี 2562 มีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แยกเป็น 4 ประเด็นหลัก โดยการพัฒนาและส่งเสริม ในแต่ละประเด็นเน้นที่นักศึกษาในชั้นปีที่แตกต่างกัน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ทักษะชีวิตและการทำงาน มุ่งพัฒนาและส่งเสริมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และ 2 เป็นหลัก เพื่อให้นักศึกษาสามารถปรับตัว เกิดทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม รวมถึงการเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม 2) ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อเทคโนโลยี มุ่งพัฒนาและส่งเสริมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ในการอบรมการใช้ระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัย และนักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 ในการอบรมและสอบสมรรถนะด้าน IT ของนักศึกษาก่อนขอสำเร็จการศึกษา 3) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม พัฒนาและส่งเสริมนักศึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 ให้มีส่วนร่วมในการบริการวิชาการ การทำโครงการงาน ทำผลิตภัณฑ์ นวัตกรรม การแข่งขันนวัตกรรมและการนำเสนองานวิจัย 4) ทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพเฉพาะทาง นอกจากรายวิชาและแผนการเรียนของนักศึกษาที่เป็นไปตามที่ มคอ.1 กำหนดแล้ว หลักสูตรฯ ยังมีโครงการ WIL เพื่อพัฒนาและส่งเสริมให้นักศึกษาทุกชั้นปี ตั้งแต่ปี 1-4 ได้โอกาสในการประยุกต์ความรู้ทักษะ การทำงาน และทักษะเฉพาะที่สัมพันธ์กับวิชาชีพ และได้รู้จักชีวิตการทำงานที่แท้จริงก่อนสำเร็จการศึกษา 	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ ในปี 2562 หลักสูตรกำหนดเป้าหมายการดำเนินงาน ไว้ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) นักศึกษาทุกคนที่จะสำเร็จการศึกษาต้องทำกิจกรรมเสริมหลักสูตรครบตามที่กำหนดไว้ร้อยละ 100 2) นักศึกษาทุกคนต้องสอบผ่านก่อนขอสำเร็จการศึกษา ได้แก่ การสอบสมรรถนะ 3 ด้าน ได้แก่ ด้าน IT (IC3) และด้านภาษาอังกฤษ สำหรับการสอบสมรรถนะด้านวิชาชีพด้านอาหาร ภาควิชาฯ และภาคปฏิบัติ รับผิดชอบโดยหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ 3) การแข่งทักษะด้านวิชาการ วิชาชีพ วิจัย และนวัตกรรม ส่งนักศึกษาเข้าแข่งขันหรือประกวดผลงานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ได้รางวัลอย่างน้อย 1 รางวัล 4) นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษาในภาคเรียนที่ 2/2562 คะแนนประเมินจากสถานประกอบการคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 <p>➢ เป้าหมายการดำเนินงานภาพรวมของหลักสูตร</p> <p>นักศึกษาเข้าร่วมแข่งขันด้านวิชาการและวิชาชีพได้รางวัลระดับชาติ อย่างน้อย 1 รางวัล</p> <p>(D) ➢ ดำเนินการให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมครอบคลุมทุกด้าน ดังนี้</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมและส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม เพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษา และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21</p> <p>➢ ด้านที่ 1 ทักษะชีวิตและการทำงาน มุ่งพัฒนาและส่งเสริมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และ 2 เป็นหลัก เพื่อให้นักศึกษาสามารถปรับตัว เกิดทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม รวมถึงการเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม ประกอบด้วยกิจกรรมและโครงการ ดังต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - พิธีไหว้ครู วันที่ 11 กรกฎาคม 2562 กิจกรรมพิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2562 ณ อาคารอเนกประสงค์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย <div data-bbox="268 1384 1061 1646" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> - พิธีหล่อเทียนพรรษา วันที่ 9 กรกฎาคม 2562 กิจกรรม: หล่อเทียนพรรษาและสมโภชเทียนพรรษา เนื่องในวันอาสาฬหบูชาและวันเข้าพรรษา ในระหว่างวันที่ 9-10 กรกฎาคม 2562 ณ อาคารอเนกประสงค์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 	

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง										
<div data-bbox="284 315 1054 580"> </div> <p data-bbox="220 593 1150 728">- การแข่งขันกีฬาศิลปศาสตร์ จัดขึ้นในระหว่างวันที่ 10-11 กรกฎาคม 2562 ณ โรงแรมเชียงใหม่ 1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ร่วมกิจกรรมสานสัมพันธ์น้องพี่ ศิลปศาสตร์ ประจำปีการศึกษา 2562</p> <div data-bbox="368 741 932 994"> </div> <p data-bbox="284 1025 1102 1070">- อันทามันเกมส์ ครั้งที่ 12 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง</p> <div data-bbox="264 1104 1106 1323"> <table border="1" data-bbox="917 1149 1106 1227"> <caption>คณะศิลปศาสตร์ ขอแสดงความยินดีกับ</caption> <tr> <td>1. นายพิชญ์ อิ่มแก้ว</td> <td>6. ชนพรกต ดอนตะ</td> </tr> <tr> <td>2. นายณัฐภูมิ ชูเนียม</td> <td>7. นายธิศักดิ์ สุวรรณพ</td> </tr> <tr> <td>3. นายพิลาภ รากพันธ์</td> <td>8. นายโสภา ปิยะพงศ์</td> </tr> <tr> <td>4. นายณัฐพงษ์ พิเศษจรรยา</td> <td>9. นายศุภวัฒน์ กงเสนา</td> </tr> <tr> <td>5. นายศุภกมล สันใจสุข</td> <td>10. นายณัฐวุฒิ ด้วงสุ</td> </tr> </table> </div> <p data-bbox="220 1328 1150 1462">- พิธีแห่เทียนพรรษา คณะศิลปศาสตร์ ประจำปี 2562 ช่วงบ่ายวันที่ 15 กรกฎาคม 2562 ฝ่ายพัฒนานักศึกษา ร่วมกับสโมสรนักศึกษา คณะศิลปศาสตร์ จัดขบวนแห่เทียนพรรษา ประจำปี 2562 เพื่อถวายวัดสระเกษ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา</p> <div data-bbox="304 1496 987 1742"> </div> <p data-bbox="220 1809 1150 1944">- พิธีบายศรีสู่ขวัญ ต้อนรับน้องใหม่ด้วยใจบริสุทธิ์ จัดขึ้น 20 กรกฎาคม 2562 พิธีบายศรีสู่ขวัญ ต้อนรับน้องใหม่ด้วยใจบริสุทธิ์ และพิธีถวายตัวลูกกราชมงคลศรีวิชัย ณ สนามกีฬากลาง มทร.ศรีวิชัย ซึ่งเป็นกิจกรรมที่จัดโดยกองพัฒนานักศึกษา ร่วมกับสโมสรนักศึกษา</p>	1. นายพิชญ์ อิ่มแก้ว	6. ชนพรกต ดอนตะ	2. นายณัฐภูมิ ชูเนียม	7. นายธิศักดิ์ สุวรรณพ	3. นายพิลาภ รากพันธ์	8. นายโสภา ปิยะพงศ์	4. นายณัฐพงษ์ พิเศษจรรยา	9. นายศุภวัฒน์ กงเสนา	5. นายศุภกมล สันใจสุข	10. นายณัฐวุฒิ ด้วงสุ	
1. นายพิชญ์ อิ่มแก้ว	6. ชนพรกต ดอนตะ										
2. นายณัฐภูมิ ชูเนียม	7. นายธิศักดิ์ สุวรรณพ										
3. นายพิลาภ รากพันธ์	8. นายโสภา ปิยะพงศ์										
4. นายณัฐพงษ์ พิเศษจรรยา	9. นายศุภวัฒน์ กงเสนา										
5. นายศุภกมล สันใจสุข	10. นายณัฐวุฒิ ด้วงสุ										



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<div data-bbox="271 344 684 620" data-label="Image"></div> <div data-bbox="707 336 1074 627" data-label="Image"></div> <p data-bbox="220 678 1145 1008">- พิธีถวายพระพร สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ 2562 ช่วงเช้าวันที่ 9 สิงหาคม 2562 ดร.นุชลี ทิพย์มณฑา คณบดีคณะศิลปศาสตร์ พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา เข้าร่วมพิธีถวายพระพรชัยมงคล เนื่องในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ประจำปี พุทธศักราช 2562 ณ อาคารอเนกประสงค์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยได้รับเกียรติ ผศ.อุตร นามเสน รองอธิการบดีฝ่ายกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย เป็นประธานในพิธี</p> <div data-bbox="467 1019 900 1305" data-label="Image"></div>	
<p data-bbox="220 1355 1145 1691">- โครงการ Beach Trash Art เมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2563 ฝ่ายพัฒนานักศึกษา คณะศิลปศาสตร์ ร่วมกับกลุ่ม SK:2515 ศิลปินภาคใต้ ในการจัดโครงการ Beach Trash Art กิจกรรมเก็บขยะชายหาดมาทำงานศิลปะ ณ บริเวณชายหาดสงขลา ซึ่งกิจกรรมในวันนี้ประกอบด้วย กิจกรรมเก็บขยะบริเวณชายหาดสงขลา กิจกรรมคัดแยกและล้างทำความสะอาดขยะ และชมดนตรีโฟล์คของจากกลุ่มศิลปินภาคใต้ ณ ลานโถงอาคาร 58 สำนักงานคณบดีคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ซึ่งกิจกรรมในวันนี้มีนักศึกษาเข้าร่วมเก็บขยะเป็นจำนวนมาก และได้มีคณะผู้บริหาร คณาจารย์ และบุคลากร ภายในมหาวิทยาลัย</p> <div data-bbox="296 1720 692 1993" data-label="Image"></div> <div data-bbox="695 1720 1082 1993" data-label="Image"></div>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ด้านที่ 2 ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อเทคโนโลยี มุ่งพัฒนาและส่งเสริมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ในการอบรมการใช้ระบบสารสนเทศของมหาวิทยาลัย และนักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 ในการอบรมและสอบสมรรถนะด้าน IT ของนักศึกษาก่อนขอสำเร็จการศึกษา</p> <p>- โครงการอบรมการผลิตสื่อวิทยุกระจายเสียงเพื่อการศึกษา 30 กรกฎาคม 2562 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ เข้าร่วมโครงการอบรมการผลิตสื่อวิทยุกระจายเสียงเพื่อการศึกษา ระหว่างวันที่ 30-31 กรกฎาคม 2562 ณ ห้องประชุมกนิริ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย หัวข้อ "หลักการผลิตสื่อวิทยุ" และหัวข้อ "สื่อวิทยุกระจายเสียงกับเทคโนโลยี 4.0"</p>  <p>- โครงการพัฒนาทักษะทางด้านภาษาแก่นักศึกษา 2562 เมื่อวันที่ 26 ตุลาคม 2562 ฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ คณะศิลปศาสตร์ จัดโครงการพัฒนาทักษะทางด้านภาษาแก่นักศึกษา ประจำปี 2562 กิจกรรมที่ 1 English Conversation and English for Specific Purposes ณ ห้อง 58201 อาคาร 58 สำนักงานคณบดีคณะศิลปศาสตร์ โครงการดังกล่าวมีนักศึกษาที่ผ่านการคัดเลือกเข้าร่วมโครงการทั้งหมด 20 คน เพื่อเตรียมความพร้อมด้านภาษาอังกฤษในสาขาวิชาชีพของนักศึกษาก่อนการฝึกงาน และประกอบอาชีพ หรือการศึกษาต่อ และให้นักศึกษาได้มีทักษะด้านภาษาอังกฤษพร้อมเข้าสู่การแข่งขันในตลาดแรงงานในอาเซียน</p>  <p>➢ด้านที่ 3 ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม พัฒนาและส่งเสริมนักศึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 ให้มีส่วนร่วมในการบริการวิชาการ การทำโครงงาน ทำผลิตภัณฑ์ นวัตกรรม การแข่งขันนวัตกรรมและการนำเสนองานวิจัย</p> <p>โครงงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ นักศึกษาทุกคนสอบผ่านรายวิชาโครงงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้ส่งผลงานเพื่อนำเสนองานวิจัยระดับชาติ ในการประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 5 “ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน” จัดโดยคณะศิลปศาสตร์ มทร. ศรีวิชัย ในเดือนกรกฎาคม 2563</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ด้านที่ 4 ทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพเฉพาะทาง นอกจากรายวิชาและแผนการเรียนของนักศึกษาที่เป็นไปตามที่ มคอ.1 กำหนดแล้ว หลักสูตรฯ ยังมีโครงการ WIL เพื่อพัฒนาและส่งเสริมให้นักศึกษาทุกชั้นปี ตั้งแต่ปี 1-4 ได้โอกาสในการประยุกต์ความรู้ทักษะ การทำงาน และทักษะเฉพาะที่สัมพันธ์กับวิชาชีพ และได้รู้จักชีวิตการทำงานที่แท้จริงก่อนสำเร็จการศึกษา ชั้นปีที่ 1 กิจกรรมศึกษาดูงานตามความสนใจ ชั้นปีที่ 2 ฝึกงานในสถานประกอบการตามความสนใจ ชั้นปีที่ 3 ลงทะเบียนเรียนและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ชั้นปีที่ 4 ฝึกสหกิจศึกษา</p> <p>- โครงการเตรียมความพร้อมและปฐมนิเทศนักศึกษาสหกิจศึกษา 1/2562</p> <p>3 สิงหาคม 2562 ฝ่ายสหกิจศึกษา คณะศิลปศาสตร์ จัดโครงการเตรียมความพร้อมและปฐมนิเทศนักศึกษาสหกิจศึกษา ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562 ณ ห้องประชุมดอกปีป ชั้น 3 อาคาร 58 สำนักงานคณบดีคณะศิลปศาสตร์ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทุกคน ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ และฝึกสหกิจศึกษาในภาคการศึกษาที่ 2/2562 ระหว่างวันที่ 11 พฤศจิกายน 2562- 6 มีนาคม 2563</p>   <p>- โครงการพัฒนาและส่งเสริมผู้เรียนด้านอาหารและโภชนาการ เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2563 จัดโครงการพัฒนาและส่งเสริมผู้เรียนด้านอาหารและโภชนาการด้วยการเรียนรู้จากการทำงานจริง กิจกรรมย่อยที่ 1 การอบรมเชิงปฏิบัติการ "การประกอบอาหารไทยและอาหารยุโรป" ระหว่างวันที่ 3-5 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องประชุมดอกปีป ชั้น 3 อาคาร 58 สำนักงานคณบดีคณะศิลปศาสตร์ ได้รับเกียรติจาก เชฟไวกพ แซ่ปึง (เชฟปึง) เชฟชื่อดัง จากรายการ ยกโขยง 6 โมงเช้า มาเป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "การเรียนรู้ประสบการณ์ทำงานในและต่างประเทศแบบมืออาชีพและการทำอย่างไรให้ประสบความสำเร็จในอาชีพ Chef" และการสาธิตการประกอบอาหารไทย</p>  	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>โครงการที่เป็นความรู้เชิงบูรณาการ และสร้างเครือข่ายภายนอกมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นผลมาจากการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21</p> <ul style="list-style-type: none"> - โครงการ Open House 2020 เปิดบ้านศิลปศาสตร์ วันที่ 9 มกราคม 2563 ณ ลานโถงอาคาร 58 สำนักงานคณบดี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย  <ul style="list-style-type: none"> - กิจกรรมสอนนักศึกษาฝึกงานชาวจีน 23 กรกฎาคม 2562 ประมวลภาพกิจกรรมนักศึกษาจีนฝึกงาน ในช่วงเช้าวันที่ 23 กรกฎาคม 2562 ณ สาขาภาษาต่างประเทศ และสาขาคหกรรมศาสตร์ ได้เรียนรู้และฝึกประสบการณ์เกี่ยวกับการทำอาหารไทย และขนมไทย  <ul style="list-style-type: none"> - โครงการพัฒนาเครือข่ายครูแนะแนวภาคใต้ 2562 วันที่ 26 กรกฎาคม 2562 คณะศิลปศาสตร์ เข้าร่วมจัดนิทรรศการแสดงผลงาน และรางวัลนักศึกษาในงานโครงการพัฒนาเครือข่ายครูแนะแนวภาคใต้ ณ โรงแรม บี พีสมิทธาปีช รีสอร์ท สงขลา ซึ่งจัดโดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ให้แก่คณะครูแนะแนว จากโรงเรียนต่าง ๆ ในภาคใต้ เพื่อร่วมรับฟังการแนะนำหลักสูตรต่าง ๆ ที่เปิดสอนภายในมหาวิทยาลัยฯ 	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																		
<p>- โครงการจังหวัดเคลื่อนที่ 1 สิงหาคม 2562 นักศึกษาหลักสูตรอาหารและโภชนาการ เข้าร่วมสาธิตการทำทองม้วนสด ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการบูรณาการการเรียนการสอนรายวิชาแปรรูปอาหาร ภายใต้โครงการจังหวัดเคลื่อนที่ "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" จังหวัดสงขลา ณ อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา</p>  <p>(C) ➤ ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ครอบคลุมทั้ง 4 ประเด็นหลักอันประกอบด้วย ตรวจสอบผลเปรียบเทียบกับค่าเป้าหมายตามแผนการดำเนินงาน ได้ดังนี้</p> <p>นักศึกษาชั้นปีสุดท้ายเข้าร่วมกิจกรรมตลอดหลักสูตร ครบตามจำนวนที่กำหนดทุกคน</p> <p>1) นักศึกษาทุกคนที่จะสำเร็จการศึกษาต้องทำกิจกรรมเสริมหลักสูตรครบตามที่กำหนดไว้ร้อยละ 100</p> <p>➤ ตารางสรุปผลนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายเข้าร่วมกิจกรรมตลอดหลักสูตรครบตามจำนวนที่กำหนด</p> <table border="1" data-bbox="268 1317 1066 1619"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ชั้นปีที่</th> <th rowspan="2">จำนวน</th> <th colspan="3">2562</th> </tr> <tr> <th>ครบ</th> <th>ไม่ครบ</th> <th>ผ่านร้อยละ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>อก. 4</td> <td>58</td> <td>58</td> <td>0</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>อก. 2 เทียบโอน</td> <td>36</td> <td>36</td> <td>0</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>หมายเหตุ ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>2) นักศึกษาทุกคนต้องสอบผ่านก่อนขอสำเร็จการศึกษา ได้แก่ การสอบสมรรถนะ 3 ด้าน ได้แก่ ด้าน IT (IC3) และด้านภาษาอังกฤษ สำหรับการสอบสมรรถนะด้านวิชาชีพด้านอาหาร ภาทฤษฎี และภาคปฏิบัติ</p>	ชั้นปีที่	จำนวน	2562			ครบ	ไม่ครบ	ผ่านร้อยละ	อก. 4	58	58	0	100	อก. 2 เทียบโอน	36	36	0	100	
ชั้นปีที่			จำนวน	2562															
	ครบ	ไม่ครบ		ผ่านร้อยละ															
อก. 4	58	58	0	100															
อก. 2 เทียบโอน	36	36	0	100															



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน					หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																		
<p>➢ ตารางสรุปผลผ่านสมรรถนะภาษาอังกฤษ ของนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย (ปีการศึกษา 2562)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ชั้นปีที่</th> <th rowspan="2">จำนวน</th> <th colspan="3">ภาษาอังกฤษ</th> </tr> <tr> <th>สอบผ่าน</th> <th>ลงทะเบียนเรียน (ผ่าน)</th> <th>ผ่านร้อยละ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>อก. 4</td> <td>58</td> <td>55</td> <td>3</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>อก. 2 เทียบ โอน</td> <td>36</td> <td>36</td> <td>0</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>หมายเหตุ ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา</p>					ชั้นปีที่	จำนวน	ภาษาอังกฤษ			สอบผ่าน	ลงทะเบียนเรียน (ผ่าน)	ผ่านร้อยละ	อก. 4	58	55	3	100	อก. 2 เทียบ โอน	36	36	0	100	
ชั้นปีที่	จำนวน	ภาษาอังกฤษ																					
		สอบผ่าน	ลงทะเบียนเรียน (ผ่าน)	ผ่านร้อยละ																			
อก. 4	58	55	3	100																			
อก. 2 เทียบ โอน	36	36	0	100																			
<p>➢ ตารางสรุปผลสอบ IT ของนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย ปีการศึกษา 2562</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ชั้นปีที่</th> <th rowspan="2">จำนวน</th> <th colspan="3">สถานะ IC3</th> </tr> <tr> <th>ผ่าน</th> <th>ไม่ผ่าน</th> <th>ร้อยละ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>อก. 4</td> <td>58</td> <td>58</td> <td>0</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>อก. 2 เทียบ โอน</td> <td>36</td> <td>36</td> <td>0</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>หมายเหตุ ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา</p>					ชั้นปีที่	จำนวน	สถานะ IC3			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ร้อยละ	อก. 4	58	58	0	100	อก. 2 เทียบ โอน	36	36	0	100	
ชั้นปีที่	จำนวน	สถานะ IC3																					
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ร้อยละ																			
อก. 4	58	58	0	100																			
อก. 2 เทียบ โอน	36	36	0	100																			
<p>➢ ตารางสรุปผลผลสอบสมรรถนะวิชาชีพ นักศึกษาชั้นปีสุดท้าย ปีการศึกษา 2562</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ชั้นปีที่</th> <th rowspan="2">จำนวน</th> <th colspan="3">สถานะวิชาชีพ</th> </tr> <tr> <th>ผ่าน</th> <th>ไม่ผ่าน</th> <th>ร้อยละ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>อก. 4</td> <td>58</td> <td>58</td> <td>0</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>อก. 2 เทียบ โอน</td> <td>36</td> <td>36</td> <td>0</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>หมายเหตุ ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>3) การแข่งทักษะด้านวิชาการ วิชาชีพ วิจัย และนวัตกรรม ส่งนักศึกษาเข้าแข่งขันหรือประกวดผลงานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ได้รางวัลอย่างน้อย 1 รางวัล</p> <p>นักศึกษาชั้นปีที่ 4 เข้าร่วมแข่งขันและประกวดนวัตกรรม ในงานมหกรรมวิจัย มทร. ศรีวิชัย 2562 (RUTS) ระหว่างวันที่ 20-21 สิงหาคม 2562 จำนวน 3 ทีม</p> <p>นักศึกษาส่งผลงานเพื่อนำเสนองานวิจัยระดับชาติ และผ่านการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อนำเสนอ จำนวน 5 เรื่อง ในการประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 5 “ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน” จัดโดยคณะศิลปศาสตร์ มทร. ศรีวิชัย ในเดือนกรกฎาคม 2563</p>					ชั้นปีที่	จำนวน	สถานะวิชาชีพ			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ร้อยละ	อก. 4	58	58	0	100	อก. 2 เทียบ โอน	36	36	0	100	
ชั้นปีที่	จำนวน	สถานะวิชาชีพ																					
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ร้อยละ																			
อก. 4	58	58	0	100																			
อก. 2 เทียบ โอน	36	36	0	100																			





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง									
<p>4) นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษาในภาคเรียนที่ 2/2562 คะแนนประเมินจากสถานประกอบการคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 นักศึกษาจำนวน 59 คน</p> <p>➢ ตารางสรุปผลการผลการประเมินจากจากสถานประกอบการ</p> <table border="1" data-bbox="268 495 1066 696"> <thead> <tr> <th>รายวิชา</th> <th>จำนวน</th> <th>คะแนนเฉลี่ย (ร้อยละ)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>การฝึกสหกิจศึกษาฯ</td> <td>37</td> <td>89.80</td> </tr> <tr> <td>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ</td> <td>22</td> <td>80.36</td> </tr> </tbody> </table> <p>หมายเหตุ ข้อมูลจากคะแนนประเมินรายวิชาฯ</p> <p>(A) ในการเรียนตลอดหลักสูตรฯ นักศึกษาอภ.4 ปี และนักศึกษา อภ.เทียบโอน 2 จะต้องลงทะเบียนเรียนครบตามจำนวน ตามหน่วยกิตตลอดหลักสูตร นักศึกษา อภ. 4 ปีต้องผ่านกิจกรรมเสริมหลักสูตรจำนวน 18 กิจกรรม นักศึกษาอภ.4 ปีจะต้องผ่านกิจกรรมเสริมหลักสูตรจำนวน 11 กิจกรรม ตามจำนวนที่มหาวิทยาลัยกำหนด และ ในการศึกษาชั้นปีสุดท้ายก่อนขอสำเร็จการศึกษา นักศึกษาต้องผ่านการฝึกประสบการณ์ นักศึกษาจะต้องผ่านรายวิชาโครงการด้านอาหารและโภชนาการ ผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ โดยมีคะแนนประเมินจากสถานประกอบการไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 นักศึกษาต้องสอบผ่านสมรรถนะ 3 ด้าน ได้แก่ด้านภาษาอังกฤษ ด้าน IT และด้านสมรรถนะวิชาชีพ</p> <p>➢ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>ในปีหลักสูตรอาหารได้ดำเนินการกิจกรรมการเรียนการสอนตามแผนที่วางไว้ และจากการประเมินและข้อเสนอแนะในปี 2561 หลักสูตรอาหารและโภชนาการมีจุดเด่นด้านวิชาชีพ นักศึกษามีทักษะปฏิบัติ มีการเข้าร่วมการทำกิจกรรมด้านวิชาการและวิชาชีพ แข่งขันทักษะและสร้างชื่อเสียงให้กับหลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย ด้านการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เสนอแนะให้ส่งเสริมให้มีการส่งนักศึกษาเข้าสู่งการแข่งขันระดับนานาชาติ ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรได้ทำคำขอโครงการเพื่อส่งนักศึกษาเข้าแข่งขันในระดับนานาชาติในปี 2563</p> <p>จากผลการประเมินและข้อเสนอแนะในปี 2561 และการวางแผนดำเนินงานในปีการศึกษา 2562 ในการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ที่วางแผนการดำเนินงานออกเป็น 4 ด้าน เป็นผลให้นักศึกษาหลักสูตรได้รับรางวัลด้านนวัตกรรม งานวิจัย ด้านวิชาการและวิชาชีพ สร้างชื่อเสียงให้กับหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีจำนวนนักศึกษาได้รับรางวัล ดังนี้</p>	รายวิชา	จำนวน	คะแนนเฉลี่ย (ร้อยละ)	การฝึกสหกิจศึกษาฯ	37	89.80	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ	22	80.36	
รายวิชา	จำนวน	คะแนนเฉลี่ย (ร้อยละ)								
การฝึกสหกิจศึกษาฯ	37	89.80								
การฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ	22	80.36								



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>- นักศึกษาเข้าร่วมแข่งขันปรุงอาหารนานาชาติ ในเทศกาลอาหารหอยผลไม้อร่อย และของดีเมืองใต้ ครั้งที่ 8 เมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2562 ณ สวนหอยอมศุภสารรังสรรค์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา</p>  <p>- นักศึกษาชั้นปีที่ 4 เข้าร่วมแข่งขัน TOP CHEF ในงาน WORLD HAPAX 2019 วันที่ ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์</p>  <p>- นักศึกษาชั้นปีที่ 4 เข้าร่วมแข่งขันและประกวดนวัตกรรม ในงานมหกรรมวิจัย มทร.ศรีวิชัย 2562 (RUTS) ระหว่างวันที่ 20-21 สิงหาคม 2562</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน		หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ลำดับ	รายชื่อนักศึกษา	นักศึกษาได้รางวัล ปีการศึกษา 2562
1	นางสาวศุภานัน ปุ่มอารี	รางวัลชนะเลิศในงานเทศกาลอาหารหรือผลไม้ร้อย และของดีเมืองใต้ ครั้งที่ 8
2	นางสาวกมลวรรณ หอมดี	รางวัลชนะเลิศอันดับ 1ในงานเทศกาลอาหารหรือผลไม้ร้อย และของดีเมืองใต้ ครั้งที่ 8
3	นางสาวสุภัคฉิณี ชมวงค์	รางวัลชนะเลิศอันดับ 2ในงานเทศกาลอาหารหรือผลไม้ร้อย และของดีเมืองใต้ ครั้งที่ 8
4	นางสาวสุภัคฉิณี ชมวงษ์ และนางสาวกมลวรรณ หอมดี	รางวัลรองชนะเลิศ การแข่งขัน
5	นางสาวอรุมา อชัยยัง นางสาวอรุชา ฉลวยพร	รางวัลเหรียญเงิน การประกวดนวัตกรรมนวัตกรรม ในงานมหกรรมวิจัย มทร. ศรีวิชัย 2562 (RUTS)
6	นางสาววิภาณี นวลมณี นางสาวสุภัคฉิณี ชมวงษ์	รางวัลเหรียญเงิน การประกวดนวัตกรรมนวัตกรรม ในงานมหกรรมวิจัย มทร. ศรีวิชัย 2562 (RUTS)
7	นางสาวกมลวรรณ หอมดี นายชฎานนท์ ใจเสมอ	รางวัลเหรียญเงิน การประกวดนวัตกรรมนวัตกรรม ในงานมหกรรมวิจัย มทร. ศรีวิชัย 2562 (RUTS)

เป้าหมายของปีนี้ : ..3.. คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ..4.. คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย



ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ การคงอยู่</p> <p>(P) ➤ กรรมการประจำหลักสูตรฯ ได้ร่วมกันวางแผนประชุมการจัดกิจกรรมในการปรับตัวในการเรียนหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อให้มีอัตราคงอยู่ของนักศึกษาเพิ่มขึ้น โดยมีเป้าหมายดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) กำหนดให้มีการขึ้นรายชื่อสำรองเพื่อเรียกนักศึกษารายงานตัวเพิ่มเติมในกรณีที่นักศึกษา มารายงานตัวไม่ครบหรือสละสิทธิ์ 2) จัดกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาเกิดความสุขและลดความเครียด ระหว่าง การการศึกษาโดยให้มีการควบคุมดูแลจากอาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์กิจกรรมอย่างใกล้ชิด 3) มอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาเพิ่มช่องทางที่นักศึกษาสามารถเข้าถึงอาจารย์ที่ปรึกษาได้ง่าย โดยใช้ Line Group หรือ Face book Group ในการให้คำปรึกษาสำหรับนักศึกษาปี 1 และ นักศึกษาชั้นปีที่สูงขึ้น และกำหนดให้มีเวลาปรึกษารายบุคคล <p>(D) ➤ จัดกิจกรรมเพื่อการปรับตัวในการเรียนระดับมหาวิทยาลัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้ปรับจำนวนการรับนักศึกษาเพิ่มขึ้น ปี 1(4ปี) จำนวน รับเข้า 76 คน และปี 1 (เทียบโอน) 38 คน ได้จำนวนนักศึกษาแรกเข้า 114 คน 2) จัดกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษาเกิดความสุขและลดความเครียด ระหว่างการศึกษาโดยให้ มีการควบคุมดูแลจากอาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์กิจกรรมอย่างใกล้ชิด โดยที่ประชุมมีข้อตกลง เรื่องการจัดกิจกรรมสานสัมพันธ์รุ่นน้องและรุ่นพี่ขึ้น ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาปีที่ 1 และปีที่ 2 เป็นที่ปรึกษาโครงการ และหลักสูตรมอบหมายหน้าที่ให้อาจารย์วนิดา บุรีภักดี เป็นอาจารย์ กิจกรรมให้มีการควบคุมดูแลนักศึกษาทุกชั้นปี 3) กิจกรรมการพบอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อแนะนำการลงทะเบียนเรียน และดำเนินกิจกรรม แนะนำหลักสูตรในช่วงสัปดาห์แรกของการเรียนการสอนและพบอาจารย์ที่ปรึกษาตลอดทุกเดือนๆ ละ 2 ครั้ง/ปีการศึกษา และเพิ่มการให้คำปรึกษาสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (เทียบโอน) เพิ่มการให้ คำปรึกษาด้านการเทียบโอนวิชาเรียน โดยอาจารย์ที่ปรึกษานัดเทียบโอนรายวิชาเรียน และติดตาม ผลทุกสัปดาห์ในช่วง 2 เดือนแรกของการเข้าศึกษา <p>เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาได้ทำแบบสำรวจการคงอยู่และจำนวนนักศึกษาที่ ลาออก พร้อมสรุปเหตุผลที่นักศึกษาไม่มาเรียน และลาออกรายงานส่งคณะศิลปศาสตร์</p> <p>หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้มีการประชุมสรุปผลการเรียนของนักศึกษา และ มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามผลการเรียนของนักศึกษาในความดูแล ให้คำปรึกษาเรื่องผล การเรียน แผนการเรียน และการลงทะเบียนในภาคการศึกษาต่อไป สำหรับนักศึกษาที่ผลการเรียน เป็นวิกฤต และรอพินิจ อาจารย์ที่ปรึกษาต้องพบปะพูดคุย ติดตามผลเรื่องการลงทะเบียนเรียนเป็น รายบุคคล กำหนดให้ลงทะเบียนได้ไม่เกิน 16 หน่วยกิต และให้คำปรึกษาเรื่องการเลือกรายวิชา ลงทะเบียนเรียน และการถอนรายวิชา</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน						หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(C) ➤ ในปีการศึกษา 2562 มีการติดตามผลการดำเนินงาน พบว่า อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาแรกเข้า ปีการศึกษา 2562 นักศึกษาหลักสูตร 4 ปี นักศึกษาแรกเข้า 76 คน มีนักศึกษาลาออก/พ้นสภาพจำนวน 3 คน มีนักศึกษาคงอยู่ 73 คน คิดเป็นร้อยละ 96.05</p> <p>ส่วนนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน ในปีการศึกษา 2562 นักศึกษาแรกเข้า 38 คน มีนักศึกษาลาออก/พ้นสภาพจำนวน 3 คน มีนักศึกษาคงอยู่ 36 คน คิดเป็นร้อยละ 91.30</p> <p>(A) ➤ ในปี 2562 หลักสูตรฯ ใช้แนวทางเดียวกับปี 2561 คือให้คำปรึกษานักศึกษาผ่าน social network (Line Group หรือ Face book Group) เพื่อติดตามและพูดคุยได้ตลอดเวลา เพื่อแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะต่างๆ ให้กับนักศึกษา และนัดพบให้คำปรึกษาแบบ Home room อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง กรณีที่นักศึกษามีปัญหารายบุคคล อาจารย์ที่ปรึกษาแต่ละคนกำหนดวันเวลาให้คำปรึกษาทุกวันพุธ เวลา 13.00-16.30 น.</p> <p>จากกระบวนการดังกล่าว พบว่า อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในปี 2562 มีร้อยละการคงอยู่เพิ่มขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับปีที่ผ่านมา</p> <p>➤ ตารางแสดงแนวโน้มการคงอยู่ของนักศึกษา (ย้อนหลัง 3 ปี)</p>						
ปีการศึกษา แรกเข้า	ปีการศึกษา 2559 (คน)	ปีการศึกษา 2560 (คน)	ปีการศึกษา (2562) ปีที่ประเมิน (คน)	สถานะการ เปลี่ยนแปลง	อัตราการคงอยู่ (ร้อยละ)	
นักศึกษา อภ. 4 ปี						
2560	64	61	58	อัตราการคงอยู่ แนวโน้มเพิ่มขึ้น	89.23	
2561	X	65	58		95.59	
2562		X	73		96.05	
นักศึกษาอภ.เทียบโอน						
2560	46	42	42	อัตราการคงอยู่ แนวโน้มเพิ่มขึ้น	89.36	
2561	X	38	36		92.31	
2562		X	36		94.75	
<p>➤ การสำเร็จการศึกษา</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรกำหนดแผนให้นักศึกษาทุกคนสำเร็จการศึกษา</p> <p>(P) ➤ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ คณะศิลปศาสตร์ ร่วมเขียนแผนการจัดการเรียนตลอดหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาทุกคนให้เสร็จสิ้นภายในภาคเรียนที่ 1/2562</p> <p>กำหนดให้อาจารย์ที่ปรึกษาทุกชั้นปีทำสรุปรายวิชาลงทะเบียนเมื่อสิ้นสุดการลงทะเบียนในแต่ละภาคการศึกษา</p> <p>(D) ➤ ในการดำเนินงานของหลักสูตรฯ ในปีการศึกษา 2562 พบว่า อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนตามแผนที่กำหนดไว้แต่ละภาคการศึกษา กรณีนักศึกษาเรียนปกติจะเป็นการดูแลให้เรียนตามแผน กรณีนักศึกษามีผลการเรียนเป็น F หรือยกเลิกการเรียนรายวิชา (Drop)</p>						





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																																																
<p>ในรายวิชาต่างๆ หรือมีปัญหาอื่นๆ เช่น ถูกยกเลิกผลการลงทะเบียน การให้คำปรึกษาจะดำเนินการเป็นกรณีไป</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามผลด้านวิชาการตรวจสอบหน่วยกิตตลอดหลักสูตร กิจกรรมเสริมหลักสูตร และการสอบสมรรถนะ เพื่อดำเนินการให้นักศึกษาเตรียมยื่นสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษาที่ 2/2562 และ 3/2562</p> <p>(C) ➤ กรรมการบริหารหลักสูตรฯ มีการประชุมเพื่อติดตาม ตรวจสอบผลการเรียนของนักศึกษาทุกภาคการศึกษา</p> <p>นักศึกษา อภ. 4 ปีรุ่นแรกเข้า 2559 และนักศึกษาเทียบโอนรุ่นแรกเข้า 2560 ลงทะเบียนเรียนและมีผลการเรียนเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ผ่านการสอบสมรรถนะภาษาอังกฤษ สมรรถนะ IC3 และสมรรถนะวิชาชีพ และผ่านกิจกรรมเสริมหลักสูตรทุกคน</p> <p>หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีนักศึกษาสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2562 นักศึกษาอภ. 4 ปี รวมสำเร็จการศึกษาทั้งหมด 57 คน และนักศึกษาเทียบโอนสำเร็จการศึกษาจำนวน 39 คน รวมสำเร็จการศึกษาทั้งสิ้น 96 คน</p> <p>(A) ➤ นักศึกษาชั้นปีสุดท้ายมีอัตราการสำเร็จการศึกษาตามที่หลักสูตรกำหนดเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา โดยภาคเรียนในปี 2562 อาจารย์ปรึกษาของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ตรวจสอบและวางแผนรายวิชาเรียนตลอดหลักสูตรและขอเปิดรายวิชาที่ขอสำเร็จการศึกษา ตรวจสอบกิจกรรมเสริมหลักสูตร และติดตามผลการสอบสมรรถนะ 3 ด้าน ได้แก่ สอบสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษ สมรรถนะด้าน IT และสมรรถนะด้านวิชาชีพ ก่อนขอสำเร็จการศึกษา</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม</p> <p>ในปี 2562 นักศึกษาที่ขอสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา นักศึกษาสอบผ่าน IC3 ทุกคน และ และนักศึกษาสอบไม่ผ่านภาษาอังกฤษจำนวน 3 คน อาจารย์ที่ปรึกษา อภ. 4 (4 ปี) ดำเนินการทำบันทึกขอเปิดรายวิชาภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ เพื่อให้นักศึกษาขอสำเร็จการศึกษาตามที่หลักสูตรกำหนด นักศึกษาอภ.เทียบโอนที่ขอสำเร็จการศึกษาในปี 2562 ลงทะเบียนครบตามหน่วยกิตที่กำหนด ทำกิจกรรมครบ และ ผ่านสมรรถนะทั้ง 3 ด้านทุกคน</p> <p>➤ ตารางแสดงแนวโน้มการสำเร็จการศึกษา (ย้อนหลัง 3 ปี)</p>																																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">รายการ</th> <th colspan="3">จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร</th> <th rowspan="2">สถานะการเปลี่ยนแปลง</th> <th rowspan="2">อัตราการสำเร็จการศึกษา (ร้อยละ)</th> </tr> <tr> <th>ปีการศึกษา 2560(คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2561 (คน)</th> <th>ปีการศึกษา 2562(คน)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="6">รุ่นแรกเข้าอภ 4 ปี</td> </tr> <tr> <td>2557</td> <td>48</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="3">มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา</td> <td>48x100/67 =71.64</td> </tr> <tr> <td>2558</td> <td></td> <td>48</td> <td></td> <td>48x100/63 =76.19</td> </tr> <tr> <td>2559</td> <td></td> <td></td> <td>57</td> <td>58 x100/72= 79.17</td> </tr> <tr> <td colspan="6">รุ่นแรกเข้าอภ.เทียบโอน (2-3)</td> </tr> <tr> <td>2558</td> <td>32</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2"></td> <td>32x100/38 =89.47</td> </tr> <tr> <td>2559</td> <td></td> <td>30</td> <td></td> <td>30x100/39 =76.92</td> </tr> </tbody> </table>	รายการ	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร			สถานะการเปลี่ยนแปลง	อัตราการสำเร็จการศึกษา (ร้อยละ)	ปีการศึกษา 2560(คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	ปีการศึกษา 2562(คน)	รุ่นแรกเข้าอภ 4 ปี						2557	48			มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา	48x100/67 =71.64	2558		48		48x100/63 =76.19	2559			57	58 x100/72= 79.17	รุ่นแรกเข้าอภ.เทียบโอน (2-3)						2558	32				32x100/38 =89.47	2559		30		30x100/39 =76.92	
รายการ		จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร					สถานะการเปลี่ยนแปลง	อัตราการสำเร็จการศึกษา (ร้อยละ)																																									
	ปีการศึกษา 2560(คน)	ปีการศึกษา 2561 (คน)	ปีการศึกษา 2562(คน)																																														
รุ่นแรกเข้าอภ 4 ปี																																																	
2557	48			มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา	48x100/67 =71.64																																												
2558		48			48x100/63 =76.19																																												
2559			57		58 x100/72= 79.17																																												
รุ่นแรกเข้าอภ.เทียบโอน (2-3)																																																	
2558	32				32x100/38 =89.47																																												
2559		30			30x100/39 =76.92																																												





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน						หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																					
2560			39	มีแนวโน้ม เพิ่มขึ้นจากปีที่ ผ่านมา	$39 \times 100 / 47 = 82.97$																						
<p>➢ ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา</p> <p>(P) ➢ หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ มีช่องทางแสดงความคิดเห็น/ข้อร้องเรียน สายตรงหลักสูตรฯ ผ่านทางเว็บเพจหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และกล่องแสดงความคิดเห็น จัดให้มีการประเมินตามรายการดังต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> • การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา กำหนดคะแนนความพึงพอใจไม่น้อยกว่า 3.51 • การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรและร้องเรียน โดยในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ กำหนดคะแนนความพึงพอใจไม่น้อยกว่า 3.51 <p>(D) ➢ หลักสูตรอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ ได้ดำเนินการจัดช่องทางแสดงความคิดเห็น/ข้อร้องเรียน ผ่านช่องทางต่างๆ คือ สายตรงถึงหลักสูตร และกล่องแสดงความคิดเห็น เพื่อรับฟังข้อร้องเรียนหรือข้อเสนอแนะต่างๆ นอกจากนี้ หลักสูตรได้ใช้ช่องทางเว็บเพจหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ติดต่อแจ้งข้อมูลข่าวสารตลอดจนเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เสนอแนะ ปรีกษา หรือร้องเรียนเรื่องต่างๆ ได้อีกด้วย</p> <p>ปีการศึกษา 2562 หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ ประเมินคะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายต่อการบริหารหลักสูตร 7 ด้าน ผ่าน Google form</p> <p>การประเมินความพึงพอใจของของนักศึกษาทุกชั้นปีต่อการบริหารหลักสูตร การประเมินอาจารย์ที่ปรึกษา และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ผ่านระบบสารสนเทศนักศึกษา (ระบบออนไลน์)</p> <p>(C) ➢ ในปีการศึกษา 2562 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษามีดังนี้</p> <p>ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาทุกชั้นปีต่อการบริหารหลักสูตร ผลการประเมินอาจารย์ที่ปรึกษา ผลการประเมินของนักศึกษาทุกชั้นปีต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตร มีคะแนนเฉลี่ยเพิ่มขึ้นจากปีที่ 2561</p> <p>ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาทุกชั้นปีต่อการบริหารหลักสูตร 2/2562</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ข้อ</th> <th>หัวข้อประเมิน</th> <th>ค่าเฉลี่ย</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>รายวิชาสอดคล้องกับหลักสูตร</td> <td>4.84</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>การเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน</td> <td>4.85</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>กระบวนการเรียนการสอนกระตุ้นให้เกิดการแสวงหาความรู้เพิ่มเติม</td> <td>4.84</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>การจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่สอดคล้องกับสาขาที่เรียน เช่น ไปทัศนศึกษา หรือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาบรรยาย เป็นต้น</td> <td>4.81</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>จำนวนหรือความเพียงพอของอุปกรณ์/สื่อการเรียนการสอน</td> <td>4.74</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>อุปกรณ์/สื่อการเรียนการสอน ทันสมัยมีประสิทธิภาพ</td> <td>4.73</td> </tr> </tbody> </table>						ข้อ	หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	1	รายวิชาสอดคล้องกับหลักสูตร	4.84	2	การเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน	4.85	3	กระบวนการเรียนการสอนกระตุ้นให้เกิดการแสวงหาความรู้เพิ่มเติม	4.84	4	การจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่สอดคล้องกับสาขาที่เรียน เช่น ไปทัศนศึกษา หรือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาบรรยาย เป็นต้น	4.81	5	จำนวนหรือความเพียงพอของอุปกรณ์/สื่อการเรียนการสอน	4.74	6	อุปกรณ์/สื่อการเรียนการสอน ทันสมัยมีประสิทธิภาพ	4.73	
ข้อ	หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย																									
1	รายวิชาสอดคล้องกับหลักสูตร	4.84																									
2	การเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน	4.85																									
3	กระบวนการเรียนการสอนกระตุ้นให้เกิดการแสวงหาความรู้เพิ่มเติม	4.84																									
4	การจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่สอดคล้องกับสาขาที่เรียน เช่น ไปทัศนศึกษา หรือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาบรรยาย เป็นต้น	4.81																									
5	จำนวนหรือความเพียงพอของอุปกรณ์/สื่อการเรียนการสอน	4.74																									
6	อุปกรณ์/สื่อการเรียนการสอน ทันสมัยมีประสิทธิภาพ	4.73																									
						<ul style="list-style-type: none"> • รายการประเมินผู้เรียนประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 																					





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง	
7	การใช้อุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างคุ้มค่า	4.77		
8	สื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอนมีความชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.80		
9	สภาพแวดล้อมภายในห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการโดยรวม (เช่น ความสะอาด แสงสว่าง การถ่ายเทอากาศ ระบบไฟฟ้า)	4.75		
10	สภาพแวดล้อมภายนอกห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการโดยรวม (เช่น ความสะอาด ความสงบร่มรื่น ที่นั่งพักผ่อน ระบบไฟฟ้า แสงสว่าง)	4.75		
11	ขนาดของห้องเรียนมีความเหมาะสมและมีอุปกรณ์ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เพียงพอกับจำนวนผู้เรียน	4.74		
12	อาคาร ห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสมและจำนวนเพียงพอ	4.78		
13	หลักสูตรมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพสังคมในปัจจุบัน	4.84		
คะแนนเฉลี่ยรวม		4.79		
รายการประเมินผู้เรียนประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาทุกชั้นปี ปี 2562				
1	จำนวนหรือความเพียงพอของอุปกรณ์/สื่อการเรียนการสอน	4.74		
2	อุปกรณ์/สื่อการเรียนการสอน ทันสมัยมีประสิทธิภาพ	4.73		
3	การใช้อุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างคุ้มค่า	4.77		
4	สื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอนมีความชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.80		
5	สภาพแวดล้อมภายในห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการโดยรวม (เช่น ความสะอาด แสงสว่าง การถ่ายเทอากาศ ระบบไฟฟ้า)	4.75		
6	สภาพแวดล้อมภายนอกห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการโดยรวม (เช่น ความสะอาด ความสงบร่มรื่น ที่นั่งพักผ่อน ระบบไฟฟ้า แสงสว่าง)	4.75		
7	ขนาดของห้องเรียนมีความเหมาะสมและมีอุปกรณ์ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เพียงพอกับจำนวนผู้เรียน	4.74		
8	อาคาร ห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสมและจำนวนเพียงพอ	4.78		
9	ห้องพยาบาลมีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการใช้งาน	4.78		
10	อาคาร/สถานที่ ในการทำกิจกรรมและการออกกำลังกายมีความเหมาะสมและเพียงพอ	4.81		
11	สภาพแวดล้อมภายในห้องน้ำ/ห้องสุขาโดยรวม (เช่น ความสะอาด แสงสว่าง การถ่ายเทอากาศ)	4.71		
12	สภาพแวดล้อมโรงอาหารโดยรวม (เช่น ความสะอาด แสงสว่าง การถ่ายเทอากาศ ความหลากหลายของอาหาร)	4.77		
13	สถานที่จอดรถมีความเพียงพอและปลอดภัย	4.80		
14	สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปเหมาะสมกับการเรียนรู้	4.82		
15	หลักสูตรมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพสังคมในปัจจุบัน	4.84		





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
16	รายวิชาสอดคล้องกับหลักสูตร	4.84	
17	การเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน	4.85	
18	กระบวนการเรียนการสอนกระตุ้นให้เกิดการแสวงหาความรู้เพิ่มเติม	4.84	
19	การจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่สอดคล้องกับสาขาที่เรียน เช่น ไปทัศนศึกษา หรือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาบรรยาย เป็นต้น	4.81	
20	ความเพียงพอของหนังสือ/สื่อสิ่งพิมพ์ที่ให้บริการของห้องสมุด	4.85	
21	ความเพียงพอของสื่อการเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น คอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต ทีวีดาวเทียม สื่อ CAI ฐานข้อมูล เป็นต้น	4.79	
22	ความทันสมัยของหนังสือ / สื่อสิ่งพิมพ์ที่ให้บริการของห้องสมุด	4.83	
23	ความทันสมัยของสื่ออุปกรณ์ห้องสมุด/ห้องคอมพิวเตอร์/ห้องสื่อเรียนรู้ด้วยตนเอง	4.85	
24	ความหลากหลายในการค้นคว้าของสื่อการเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น คอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต ทีวีดาวเทียม สื่อ CAI ฐานข้อมูล เป็นต้น	4.84	
25	ความเพียงพอของอุปกรณ์ที่ให้บริการในห้องปฏิบัติการ	4.81	
26	ความทันสมัยของอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ	4.81	
27	การให้บริการของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	4.84	
28	การให้คำแนะนำ/ดูแลเอาใจใส่ของอาจารย์ที่ปรึกษา	4.86	
29	การให้บริการทางวิชาการ/การจัดกิจกรรม/โครงการเพื่อประโยชน์แก่ผู้เรียน	4.86	
30	การมีทุน/กองทุนสนับสนุนการศึกษา	4.86	
31	การให้บริการข้อมูลข่าวสารแก่นักศึกษา	4.86	
32	การให้บริการด้านสุขภาพอนามัย	4.84	
33	การควบคุมการจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพในราคาที่เหมาะสม	4.85	
34	การให้การสนับสนุนกิจกรรมของนักศึกษา	4.84	
35	การรักษาความปลอดภัยภายในบริเวณมหาวิทยาลัย (รปภ อุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย กล้องวงจรปิด)	4.84	
36	ผลของการให้บริการโดยรวมของมหาวิทยาลัย	4.87	
37	การให้บริการของเจ้าหน้าที่ของคณะฯ/สาขาโดยรวม	4.85	
38	การให้บริการของเจ้าหน้าที่ห้องสมุด/ห้องคอมพิวเตอร์/ห้องสื่อเรียนรู้ด้วยตนเอง	4.84	
39	การให้บริการของเจ้าหน้าที่ของสำนักงานส่งเสริมและงานทะเบียน	4.83	
40	การให้บริการของเจ้าหน้าที่การเงิน	4.82	
41	การให้บริการของเจ้าหน้าที่ของกองพัฒนานักศึกษา	4.81	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน					หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
42	การให้บริการของเจ้าหน้าที่บริการเกี่ยวกับการเงินกู้ยืมเพื่อการศึกษา/ ทุนการศึกษา			4.84	
43	การให้บริการของเจ้าหน้าที่ห้องพยาบาล			4.81	
คะแนนเฉลี่ยรวม				4.81	
<p>ผลการประเมินอาจารย์ปรีภษารายด้าน ปีการศึกษา 2562</p> <p>ด้านที่ 1 ด้านคุณลักษณะของอาจารย์ที่ปรีภษา</p> <p>ด้านที่ 2 ด้านวิชาการและการสนับสนุนการศึกษา</p> <p>ด้านที่ 3 ด้านบริการและพัฒนานักศึกษา</p>					
ที่	อาจารย์ที่ปรีภษา	ด้านที่ 1	ด้านที่ 2	ด้านที่ 3	เฉลี่ยรายบุคคล
1	อ.ปัญญาธรรม ลือขจร	4.52	4.53	4.59	4.55
2	อ.เลิศศิริ เตโชภักวิวัฒนกุล	4.52	4.60	4.68	4.60
3	อ.จินตนา เจริญเนตรกุล	4.69	4.72	4.66	4.69
4	ผศ.ศิริวัลย์ พงศ์วิสัย	5.00	5.00	5.00	5.00
5	อ.นรินทร์ภพ ช่วยการ	4.66	4.68	4.68	4.67
6	อ.ภัสศิริย์ เหล่าทอง	4.91	4.87	4.90	4.89
7	ดร.วิชชุดฎา ถาวโรจน์	4.48	4.42	4.41	4.44
8	ผศ.พงษ์เทพ เกิดเนตร	4.70	4.65	4.67	4.67
9	อ.นรินทร์ภพ ช่วยการ	5.00	4.67	5.00	4.89
10	อ.วนิดา บุรีภักดี	4.71	4.73	4.71	4.72
11	อ.เดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์	4.62	4.67	4.66	4.65
12	อ.จิราภรณ์ ตันติพงศ์ อาภา	4.48	4.45	4.43	4.45
13	อ.รุ่งทิพย์ รัตนพล	4.51	4.54	4.58	4.54
รวม		4.68	4.67	4.69	4.67
<p>ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายต่อการบริหารหลักสูตร ปี 2562</p>					
ข้อ	หัวข้อที่ประเมิน				ค่าเฉลี่ย
1	การจัดการศึกษาสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร				4.09
2	มีการจัดแผนการศึกษาตลอดหลักสูตรอย่างชัดเจน				4.19
3	มีปฏิทินศึกษาและโปรแกรมการศึกษาแต่ละภาคการศึกษาอย่างชัดเจน				4.13
4	หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน				3.93





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
5	วิชาเรียนมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษา	3.97	
6	การกำหนดคุณสมบัติผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษา มีความเหมาะสม	4.16	
7	หลักเกณฑ์การคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ มีความเหมาะสม	4.21	
8	กระบวนการคัดเลือกเข้าศึกษา มีความเหมาะสม	4.21	
9	หลักเกณฑ์การคัดเลือกเข้าศึกษา มีความเหมาะสม	4.15	
10	อาจารย์มีคุณวุฒิและประสบการณ์เหมาะสมกับรายวิชาที่สอน	4.36	
11	อาจารย์สอน เนื้อหา ตรงตามวัตถุประสงค์ โดยใช้วิธีการหลากหลาย และเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ	4.08	
12	อาจารย์สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้ และพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ	4.22	
13	อาจารย์ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและการพัฒนานักศึกษาได้อย่างเหมาะสม	4.11	
14	อาจารย์เป็นผู้มีคุณธรรม และจิตสำนึกในความเป็นครู	4.15	
15	ห้องเรียนมีอุปกรณ์เหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้และเพียงพอต่อนักศึกษา	3.58	
16	ห้องปฏิบัติการมีอุปกรณ์เหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	3.54	
17	ระบบบริการสารสนเทศเหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้และเพียงพอต่อนักศึกษา	3.82	
18	ห้องสมุดเหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	4.33	
19	สนามกีฬา ที่ออกกำลังกาย ที่นั่งอ่านหนังสือเหมาะสมเอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	4.19	
20	วิชาเรียนมีความเหมาะสม และสอดคล้องกับลักษณะวิชาและวัตถุประสงค์การเรียนรู้	4.20	
21	การใช้สื่อประกอบการสอนอย่างเหมาะสม	4.11	
22	วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวคิดศาสตร์ทางวิชาชีพ และ/หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้	4.07	
23	มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศประกอบการเรียนการสอน	4.12	
24	มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล	3.98	
25	มีการจัดสอนซ่อมเสริมสำหรับนักศึกษาที่มีปัญหาทางการเรียน	3.99	
26	วิธีการวัดประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนการสอน	4.06	
27	การวัดและประเมินผลเป็นไปตามระเบียบกฎเกณฑ์และข้อตกลง ที่กำหนดไว้ล่วงหน้า	4.10	
28	การวัดและประเมินผลมีประสิทธิภาพและยุติธรรม	4.13	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
29	การเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษาด้าน คุณธรรม จริยธรรม	4.23	
30	การเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษาด้านความรู้	4.26	
31	การเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษาด้านทักษะ ทางปัญญา	4.25	
32	การเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษาด้าน ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	4.26	
33	การเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษาด้านทักษะ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.16	
34	การเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษาด้านทักษะ การปฏิบัติทางวิชาชีพ	4.24	
คะแนนเฉลี่ยรวม		4.11	
<p>ในปี 2562 ไม่มีข้อร้องเรียนจากนักศึกษา แต่ทางหลักสูตรได้มีแนวทางปฏิบัติหากมีการร้องเรียนจากนักศึกษา ดังนี้คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ประธานหลักสูตรแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อหาข้อเท็จจริงกรณีมีข้อร้องเรียน • อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมประชุมเพื่อแก้ไขปัญหาและทางออกที่ดีที่สุด • ทำบันทึกชี้แจงนักศึกษาหรือแจ้งให้ทราบรายบุคคลถึงการแก้ไขข้อร้องเรียน <p>(A) ➤ ในปีการศึกษา 2562 จากผลความพึงพอใจของนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายประเมินหลักสูตรมีข้อสังเกตว่าคะแนนด้านอุปกรณ์และห้องเรียนห้องปฏิบัติการมีเข็ญน้อยกว่าด้านอื่น ๆ เป็นผลมาจากการซ่อมห้องปฏิบัติการในปีการศึกษา 2562 ดังนั้น หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีแผนพัฒนาห้องเรียน ห้องปฏิบัติให้แล้วเสร็จในปีงบประมาณ 2563 และจัดซื้ออุปกรณ์และครุภัณฑ์ใหม่ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการเรียนการสอนต่อไป</p> <p>ในด้านการจัดการข้อร้องเรียนจากนักศึกษา หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เตรียมแนวปฏิบัติกรณีมีข้อร้องเรียน ดังนี้ • หัวหน้าหลักสูตรแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อหาข้อเท็จจริง</p> <ul style="list-style-type: none"> • อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมประชุมเพื่อแก้ไขปัญหาและทางออกที่ดีที่สุด • มีการทำบันทึกชี้แจงนักศึกษา/บุคคลทราบถึงการแก้ไขข้อร้องเรียน 			





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน						หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➤ ตารางแสดงแนวโน้มความพึงพอใจของนักศึกษา						
รายการ	ปีการศึกษา 2560 (คะแนน เต็ม 5)	ปี การศึกษา 2561 (คะแนน เต็ม 5)	ปีการศึกษา 2562 (คะแนน เต็ม 5)	สถานะการ เปลี่ยนแปลง	แนวโน้ม ความพึง พอใจ (ร้อยละ)	
ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการบริหารหลักสูตร (โดย สวท.) น.ศ.ทุกชั้นปี	4.82	4.74	4.79	เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา	95.8	
ความพึงพอใจของนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษา (โดย สวท.) น.ศ.ทุกชั้นปี	4.63	4.64	4.68	เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา	93.60	
แนวโน้มความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (โดย สวท.) น.ศ.ทุกชั้นปี	4.75	4.76	4.81	เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา	95.8	
ความพึงพอใจต่อการจัดการหลักสูตรของนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย	4.22	4.08	4.11	เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา	82.20	
ผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา	ไม่รับการประเมิน	ไม่รับการประเมิน	ไม่รับการประเมิน	ไม่รับการประเมิน	ไม่รับการประเมิน	
<p>หมายเหตุ : - การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา เป็นการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการที่ดำเนินการให้กับนักศึกษาตามกิจกรรมในตัวบ่งชี้ 3.1 และ 3.2</p> <p>- อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา คิดจากจำนวนนักศึกษาที่เข้าในแต่ละรุ่น ลบด้วยจำนวนนักศึกษาที่ออกทุกกรณีนับถึงสิ้นปีการศึกษาที่ประเมิน ยกเว้น การเสียชีวิต การย้ายสถานที่ทำงานของนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา คิดเป็นร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในแต่ละรุ่นที่มีบัณฑิตสำเร็จการศึกษาแล้ว</p> <p>- การคิดร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่ยังคงอยู่ของแต่ละรุ่น</p>						





เป้าหมายของปี : ..3.. คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ..3.. คะแนน
ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

➤สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 3 : นักศึกษา

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
3.1	ระดับปานกลาง	3.00	3	
3.2	ระดับปานกลาง	4.00	4	
3.3	ระดับปานกลาง	3.00	3	

➤จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา (อก.4 ปี)

ปีการศึกษา ที่รับเข้า	ปีการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	2560	2561	2562	ค่าเฉลี่ย
2558	จำนวนจบในรุ่น	48			153x100/202 = 75.74
	จำนวนรับเข้าในรุ่น	67			
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น	81.36			
2559	จำนวนจบในรุ่น		48		
	จำนวนรับเข้าในรุ่น		63		
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น		76.19		
2560	จำนวนจบในรุ่น			57	
	จำนวนรับเข้าในรุ่น			72	
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น			79.17	

➤จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา (อก.เทียบโอน)

ปีการศึกษา ที่รับเข้า	ปีการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	2560	2561	2562	ค่าเฉลี่ย
2559	จำนวนจบในรุ่น	30			69x100/86 = 80.23
	จำนวนรับเข้าในรุ่น	39			
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น	76.92			
2560	จำนวนจบในรุ่น		ไม่ประเมิน	39	
	จำนวนรับเข้าในรุ่น			47	
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น			82.97	

หมายเหตุ : 1) แสดงข้อมูลการสำเร็จการศึกษาในปีที่รับเข้าถึงปีที่ประเมิน
2) วิธีคิดร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น = $\frac{\text{จำนวนจบในรุ่น}}{\text{จำนวนรับเข้าในรุ่น}} \times 100$





หลักสูตรอาหารและโภชนาการ

คุณภาพของบัณฑิตปริญญาตรี/โท รุ่นจบปีการศึกษา 2561

(ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ)

ลำดับที่	ข้อมูลพื้นฐานประกอบตัวบ่งชี้	ผลรวมค่าคะแนน	จำนวนข้อที่ตอบ	ค่าเฉลี่ย	หลักฐาน/ตารางประกอบ
1	ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้าง (เฉลี่ยจากเต็ม 5 คะแนน)	54.00	31	4.50	รายงาน ความพึง พอใจของ ผู้ใช้บัณฑิตที่ มีต่อบัณฑิต รุ่นปี การศึกษา 2561
	(1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม			4.67	
	(2) ด้านความรู้			4.38	
	(3) ด้านทักษะทางปัญญา			4.38	
	(4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล			4.50	
	(5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			4.47	
	(6) ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต มทร.ศรีวิชัย - ด้านทักษะปฏิบัติ - ด้านทักษะการสื่อสาร			4.58	
	หมายเหตุ : จำนวนข้อข้างต้นต้องเป็นไปตามที่องค์กรวิชาชีพกำหนด หรือตาม มคอ.2 ของแต่ละหลักสูตร กำหนดในเล่มหลักสูตร				
ลำดับ	ข้อมูลพื้นฐานประกอบตัวบ่งชี้			จำนวน	
2	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร ทั้งหมด (คน)			54	
3	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร ที่ได้รับการประเมินคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (คน)			12	
4	ผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร (ร้อยละ) (อย่างน้อยร้อยละ 20)			ร้อยละ 22.22	

หมายเหตุ :

- ในกรณีหลักสูตรปรับปรุงที่ยังไม่ครบรอบ สถาบันอุดมศึกษาต้องประเมินตัวบ่งชี้ 2.1 ด้วย แม้ว่าหลักสูตรนั้นจะยังไม่ครบรอบการปรับปรุงก็ตาม โดยนำผลการดำเนินงานของหลักสูตรในรอบที่ผ่านมาใช้ประกอบการประเมิน
- กรณีบัณฑิตที่มีอาชีพอิสระไม่ต้องเอามานับในการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
- ในกรณีบัณฑิตหลักสูตรนานาชาติ เป็นนักศึกษาต่างชาติประมาณ 90% การประเมินบัณฑิต อาจไม่ถึงร้อยละ 20 เนื่องจากเดินทางกลับประเทศไปแล้ว สามารถอนุโลมให้ใช้บัณฑิตที่เป็นนักศึกษาชาวไทยเป็นฐานในการคิด เช่น มีนักศึกษาต่างชาติ 90 คน มีนักศึกษาไทย 10 คน ให้ประเมินโดยคิดจากนักศึกษาไทย จำนวน 10 คนเป็นฐานที่ 100%





การวิเคราะห์ผลที่ได้

จากผลการประเมินคุณภาพบัณฑิตปริญญาตรีหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พบว่า นายจ้างให้คะแนนความพึงพอใจด้านคุณธรรมและจริยธรรมของบัณฑิตมีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด (4.67) รองลงมาเป็นด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต มทร.ศรีวิชัย คือมีทักษะปฏิบัติ และทักษะด้านการสื่อสาร (4.58) ทักษะด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล (4.50) ซึ่งถือว่าคะแนนความพึงพอใจใน 3 ด้านที่กล่าวมาถือว่าเป็นไปตามเกณฑ์ประเมินที่วางไว้ ส่วนคะแนนความด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (4.47) ความพึงพอใจด้านความรู้และทักษะทางปัญญา (4.38) หลักสูตรจะนำผลการประเมินนี้ไปใช้ในการปรับแผนการเรียน และการเน้นเนื้อหาสาระต่างๆให้นักศึกษาได้พัฒนาบัณฑิตให้เป็นไปตามความต้องการของนายจ้างและมคอ.2 ต่อไป

เป้าหมายของปีนี้ : 4.00 คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : 4.50

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตภายในเวลา 1 ปี รุ่นจบปีการศึกษา 2561

(ตัวบ่งชี้ 2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี)

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	หลักฐาน/ตารางประกอบ
จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	54	รายงานภาวะการมีงานทำของบัณฑิต รุ่นปีการศึกษา 2561
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ตอบแบบสำรวจเรื่อง การมีงานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา	51	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ที่ประกอบอาชีพอิสระ)	28	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ประกอบอาชีพอิสระ	3	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษาทั้งหมด	31	
➤ ตรงสาขาที่เรียน	24	
➤ ไม่ตรงสาขาที่เรียน	7	
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีงานทำ ก่อนเข้าศึกษา	5	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ศึกษาต่อระดับบัณฑิต ศึกษา	0	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่อุปสมบท	0	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่เกณฑ์ทหาร	0	
จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่มีกิจการของตนเอง ที่มีรายได้ประจำอยู่แล้ว	0	





ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	หลักฐาน/ตารางประกอบ
ร้อยละของบัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	67.39	
คะแนนร้อยละของบัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	3.37	

หมายเหตุ :

- จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
- กรณีหลักสูตรใหม่ไม่ต้องประเมินตัวบ่งชี้ที่ 2.1 และ 2.2 เนื่องจากไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา สำหรับหลักสูตรปรับปรุงที่มีนักศึกษาเรียนอยู่ ต้องประเมินตัวบ่งชี้ที่ 2.1 และ 2.2 ด้วย เนื่องจากมีผู้สำเร็จการศึกษาแล้ว

เป้าหมายของปีนี้ : ร้อยละ 90

ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ร้อยละ 67.39 เกณฑ์ประเมิน : 3.37 คะแนน

ผลการดำเนินงาน ไม่บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
2.1	4.00	4.50	4.50	บรรลุเป้าหมาย
2.2	ร้อยละ 90	67.39	3.37	ไม่บรรลุเป้าหมาย





หมวดที่ 4

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาเฉพาะที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1/ปีการศึกษา 2562 (นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา)
(พื้นที่สงขลา)

รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวนนักศึกษา (คน)	
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน
01111101 หลักการ ประกอบอาหาร	✓	✓	1/2562	6	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	21
01111204 การเตรียมและการ ประกอบอาหาร	✓	✓	1/2562	2	38	18	3	1	0	0	3	0	0	0	0	75	72
01114101 จุลินทรีย์ในอาหาร	✓	✓	1/2562	2	4	13	15	11	14	9	4	2	0	0	0	74	68
01121101 โลกทัศน์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์	✓	✓	1/2562	18	17	23	12	2	0	0	2	0	0	0	0	74	72
01113202 โภชนศาสตร์มนุษย์	✓	✓	1/2562	7	8	13	16	9	1	4	0	0	0	0	0	58	58
01114203 ความปลอดภัยใน อาหารและการ สุขาภิบาล	✓	✓	1/2562	22	34	34	4	1	0	1	1	0	0	0	0	97	96
01-114-204 วิทยาศาสตร์การ ประกอบอาหาร	✓	✓	1/2562	10	4	11	7	11	6	8	0	0	0	0	0	57	57
01111207 อาหาร ยุโรป	✓	✓	1/2562	12	13	11	3	0	0	0	0	0	0	0	0	39	39
01111208 ขนมอบ	✓	✓	1/2562	14	20	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	39	39





รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวนนักศึกษา (คน)	
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน
01112201 การบริหารอาหาร และเครื่องดื่ม	✓	✓	1/2562	21	14	12	1	0	0	0	0	0	0	0	0	48	48
01112303 การจัดการอาหารว่าง และเครื่องดื่ม	✓	✓	1/2562	41	14	4	1	2	0	0	0	0	0	0	0	60	60
01113204 สรีรวิทยา	✓	✓	1/2562	7	1	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16
01113205 การจัดการอาหาร และโภชนาการใน โรงพยาบาล	✓	✓	1/2562	1	7	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16
01113306 ชีวเคมีทางโภชนาการ	✓	✓	1/2562	8	1	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16
01113309 โภชนาการคลินิก	✓	✓	1/2562	8	1	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	16	6
01114011 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและ โภชนาการ	✓	✓	1/2562	3	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12
01112003 การแกะสลักผักและ ผลไม้เพื่องานตกแต่ง อาหาร	✓	✓	1/2562	24	6	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	44	44
01112005อาหาร เพื่อธุรกิจ	✓	✓	1/2562	10	6	2	3	1	0	0	0	0	0	0	0	22	22
01112012 ขนมไทย	✓	✓	1/2562	12	14	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	35	35





รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวนนักศึกษา (คน)	
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน
01113008อาหาร บำบัด	✓	✓	1/2562	1	7	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	17	17
01113009อาหาร เพื่อสุขภาพ	✓	✓	1/2562	2	7	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	17
01113011 โภชนบำบัดทาง การแพทย์	✓	✓	1/2562	6	2	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	17	17
01114010 กระบวนการแปรรูป อาหาร 2	✓	✓	1/2562	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8
01111209 การพัฒนาตำรับ อาหารมาตรฐาน	✓	✓	1/2562	8	11	15	2	1	0	0	0	0	0	0	0	37	37
01114102 การถนอมอาหาร	✓	✓	1/2562	15	5	1	1	3	0	0	0	0	0	0	0	25	25
01113307 โภชนาการชุมชน	✓	✓	1/2562	0	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	6	6
01114307 การควบคุมและ ประกันคุณภาพ อาหาร	✓	✓	/2562	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1
01111410 การเตรียมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ	✓	✓	1/2562	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	22	22
01111411 การเตรียมความ พร้อมสหกิจศึกษา	✓	✓	1/2562	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	0	0	38	38





รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวนนักศึกษา (คน)		
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน	
01111417 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพเฉพาะ ทางด้านอาหารและ โภชนาการ	✓	✓	1/2562	24	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	29

สรุปผลรายวิชาศึกษาทั่วไปที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 2/ปีการศึกษา 2562 (นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา)
(พื้นที่สงขลา)

รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวนนักศึกษา (คน)		
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน	
รายวิชาศึกษาทั่วไป																		
010110011 ภาษาไทยเพื่อการ สื่อสาร	✓	✓	2/2562	4	12	11	14	14	8	6	3	0	0	0	0	72	69	
02040001 คณิตศาสตร์ใน ชีวิตประจำวัน	✓	✓	2/2562	10	7	3	19	14	3	0	1	3	0	0	6	60	56	
0102200158 พลเมืองกับจิตสำนึก ต่อสังคม	✓	✓	2/2562	37	30	0	0	0	0	0	2	3	0	0	0	72	67	
01050009 บาสเกตบอล	✓	✓	2/2562	16	19	25	9	3	0	0	3	0	0	0	0	72	69	
02040006 สถิติในชีวิตประจำวัน	✓	✓	2/2562	2	5	11	13	0	0	0	0	0	0	0	0	31	31	





รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวนนักศึกษา (คน)		
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน	
01312015 ภาษาอังกฤษเพื่อ เตรียมความพร้อมเข้า สู่อำชีพ	✓	✓	2/2562	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	0	0	26	26
01032001 สารสนเทศเพื่อ การศึกษา	✓	✓	2/2562	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2

สรุปผลรายวิชาเฉพาะที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 2/ปีการศึกษา 2562 (นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา)
(พื้นที่สงขลา)

รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวน นักศึกษา (คน)		
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน	
รายวิชาเฉพาะ																		
0111110155 หลักการประกอบ อาหาร	✓	✓	2/2562	4	22	28	17	0	0	0	2	0	0	0	0	73	71	
0111310160 โภชนาการพื้นฐาน	✓	✓	2/2562	17	11	18	9	8	5	0	2	0	0	0	72	70		
0111410260 การ ถนอมอาหาร	✓	✓	2/2562	5	15	15	20	11	2	2	2	0	0	0	72	70		
0111430960 การควบคุมและ	✓	✓	2/2562	7	4	18	10	6	0	0	0	0	0	0	45	45		





รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวน นักศึกษา (คน)		
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน	
ประกันคุณภาพ อาหาร																		
0111430760 หลักการแปรรูป อาหาร	✓	✓	2/2562	4	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9
0111220160 การ บริการอาหารและ เครื่องดื่ม	✓	✓	2/2562	16	17	19	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	53	53
01111209 การพัฒนาตำหรับ อาหารมาตรฐาน	✓	✓	2/2562	24	18	10	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	57	57
0111120560 การจัดการงานครัว เพื่ออาหาร	✓	✓	2/2562	44	7	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54	54
0111420560 เคมี อาหาร	✓	✓	2/2562	3	0	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	9	9
01113203 โภชนศาสตร์ใน วิชา จักรชีวิต	✓	✓	2/2562	5	16	24	21	10	1	0	0	0	0	0	0	0	77	77
01121202 เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่องานอาชีพคหกร รมศาสตร์	✓	✓	2/2562	4	8	7	10	7	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36
01113311 โภชน ศึกษาและการให้ คำปรึกษาด้าน โภชนาการ	✓	✓	2/2562	4	5	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16
01113307 โภชนาการชุมชน	✓	✓	2/2562	7	6	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16





รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวน นักศึกษา (คน)		
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน	
01112202 การ แกะสลักผลไม้และ งานใบตอง	✓	✓	2/2562	34	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	37	37
01111313 อาหาร จานหวาน	✓	✓	2/2562	18	16	9	0	0	0	1	1	0	0	0	0	45	44	
01114306โครงการ ด้านอาหารและ โภชนาการ	✓	✓	2/2562	3	13	15	2	5	0	1	0	56	0	0	0	95	39	
01121305 การ วิจัย คหกรรมศาสตร์	✓	✓	2/2562	21	22	25	18	6	0	0	0	0	0	0	0	92	92	
01113308 โภชน บำบัดและการ กำหนดอาหาร	✓	✓	2/2562	1	4	3	4	4	0	0	0	0	0	0	0	16	16	
01113310 อาหาร เพื่อสุขภาพ	✓	✓	2/2562	0	3	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	11	11	
0111141355 สห กิจศึกษา ทางด้านอาหารและ โภชนาการ	✓	✓	2/2562	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	38	
01112309 การ สาธิตอาหาร	✓	✓	2/2562	14	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	18	
01111412 การ ฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้านอาหาร และโภชนาการ	✓	✓	2/2562	15	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	22	
0111410160 จุลินทรีย์ในอาหาร	✓	✓	2/2562	3	6	16	10	1	0	0	0	0	0	0	0	36	36	





สรุปผลรายวิชาเฉพาะที่เปิดสอนในภาคฤดูร้อน /ปีการศึกษา 2562 (นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา) (พื้นที่
สงขลา)

รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวน นักศึกษา (คน)		
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน	
0111410160 จุลินทรีย์ในอาหาร	✓	✓	3/2562	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
0102100358 จิตวิทยาทั่วไป	✓	✓	3/2562	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
01312004 ทักษะการอ่าน ภาษาอังกฤษ	✓	✓	3/2562	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
01022012 เศรษฐศาสตร์ใน ชีวิตประจำวัน	✓	✓	3/2562	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
01022006 ไทยศึกษา	✓	✓	3/2562	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
01312002 ภาษาอังกฤษ 2	✓	✓	3/2562	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
02040001 คณิตศาสตร์ใน ชีวิตประจำวัน	✓	✓	3/2562	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
01312004 ทักษะการอ่าน ภาษาอังกฤษ	✓	✓	3/2562	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
0131200158 ภาษาอังกฤษใน ชีวิตประจำวัน	✓	✓	3/2562	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
01312003 สนทนาภาษาอังกฤษ	✓	✓	3/2562	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1
01312006 ภาษาอังกฤษเพื่อการ ทำงาน	✓	✓	3/2562	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	2	2





รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓ หรือ ✗)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวน นักศึกษา (คน)		
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลง ทะเบียน	สอบ ผ่าน	
01111204 ภาษาอังกฤษสำหรับ วิชาชีพอาหารและ โภชนาการ	✓	✓	3/2562	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
01111307 โปรแกรมสำเร็จรูป สำหรับงานคหกรรม ศาสตร์	✓	✓	3/2562	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
01312015 ภาษาอังกฤษเพื่อ เตรียมความพร้อมเข้า สู่อาชีพ	✓	✓	3/2562	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5	5	
02031002 สถิติในชีวิตประจำวัน	✓	✓	3/2562	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
011110155 หลักการประกอบ อาหาร	✓	✓	3/2562	14	7	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	26	
0111120660 อาหารเอเชีย	✓	✓	3/2562	13	4	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	25	
0111230360 การจัดการอาหารว่าง และเครื่องดื่ม	✓	✓	3/2562	15	9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	25	





คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล

ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สารระของรายวิชาในหลักสูตร

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ระบบและกลไกของสารระรายวิชาในหลักสูตร</p> <p>แม้ทุกหลักสูตรที่สถาบันการศึกษาเปิดให้บริการต้องผ่านการรับทราบจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและมีการปรับปรุงทุก 5 ปี แต่ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีการออกแบบหลักสูตร ควบคุมกำกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา การบริหารจัดการการเปิดรายวิชา ต่าง ๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ โดยสนองความต้องการของนักศึกษาและตลาดแรงงาน สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาต้องเน้นการพัฒนาทักษะด้านการวิจัยและการเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยมีขอบเขต ดังนี้</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>การออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตร</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้</p> <p>1) สำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น สรรวจอาชีพ / ความต้องการผู้ใช้บัณฑิต / ผู้ต้องการศึกษา / ศิษย์เก่า / ศิษย์ปัจจุบัน / สมรรถนะพื้นฐาน / องค์กรวิชาชีพ / ประกันคุณภาพ / อัตลักษณ์ / หลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยอื่น</p> <p>2) นำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจมาทำการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อให้ได้หลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการ โดยการมีส่วนร่วมของผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญด้านวิชาชีพจากภายนอก</p> <p>3) โครงสร้าง / ออกแบบหลักสูตรรายวิชา</p> <p>(1) ดำเนินการ ยกร่าง วิชาหลักหลักสูตร ตามระเบียบของมหาวิทยาลัยและข้อกำหนดของหน่วยงาน 1. กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป 2. กลุ่มวิชาชีพ (2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 2.2 วิชาชีพบังคับ 2.3 วิชาชีพเลือก) 3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี</p> <p>(2) คำอธิบายรายวิชามีเนื้อหาที่เหมาะสมกับรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และมีเนื้อหาที่ครอบคลุม กว้างขวางครบถ้วน ในสิ่งที่ควรเรียน มีความลึกในวิชาชีพหรือวิชาที่เป็นจุดเน้น มีความต่อเนื่องเชื่อมโยง สัมพันธ์กันระหว่างรายวิชา และมีการสังเคราะห์การเรียนรู้</p> <p>(3) เนื้อหาที่กำหนดรายวิชาไม่มีความซ้ำซ้อน กลุ่มรายวิชามีความต่อเนื่องสัมพันธ์กันเหมาะสมกับระดับการศึกษาของหลักสูตร</p> <p>(4) การจัดการเรียนการสอน ครอบคลุมสาระเนื้อหาที่กำหนดในคำอธิบายรายวิชาครบถ้วน</p> <p>4) การจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)</p> <p>5) หล่อหลอมให้บัณฑิตมีคุณสมบัติตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ มทร.ศรีวิชัย คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีวินัย ซื่อสัตย์ เสียสละ จิตสาธารณะ และรักดีต่อองค์กร • เป็นนักปฏิบัติ ใฝ่รู้ สู้งาน • คิดเป็น ทำเป็น ใช้เป็น • มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข • เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีทักษะการสื่อสารระดับสากล • รับผิดชอบตนเองและสังคม • สามารถทำงานเป็นทีมได้ ทั้งในบทบาทของผู้นำและผู้ตาม <p>6) ประเมินบัณฑิต เพื่อให้ผู้ประกอบการ/นายจ้าง ได้ประเมินคุณลักษณะของบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยฯ ตอบสนองต่อ TQF ทั้ง 5 ด้าน และเพื่อให้ได้ข้อมูลการปฏิบัติงานของบัณฑิต นำมาพัฒนาปรับปรุง หลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้ใช้หลักสูตรทฤษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560) ซึ่งดำเนินการรับนักศึกษาเข้าเรียนในหลักสูตรฯตั้งแต่ปีการศึกษา 2560 โดยได้ดำเนินการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์</p>	<ul style="list-style-type: none"> • มคอ.2 • แผนการเรียน <p>ปีการศึกษา 2561</p> <ul style="list-style-type: none"> • แผนการเรียน <p>ปีการศึกษา 2562</p> <ul style="list-style-type: none"> • รายงานการประชุมครั้งที่ 2/2562 เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2562 • มคอ.3 4 5 และ 6 • TQF 3.7





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ของหลักสูตรตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 ของหลักสูตรฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560 ซึ่งขณะนี้นักศึกษากำลังศึกษาในชั้นปีที่ 1, 2 และ 3</p> <p>(P) ➤ จากผลการดำเนินงานของหลักสูตรฯในการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชา ปีการศึกษา 2561 ที่ผ่านมา หลักสูตรฯได้กำหนดและวางแผนการจัดการเรียนการสอนของปีการศึกษา 2562 โดยใช้หลักสูตรและสาระรายวิชาตามแผนการเรียนที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 ของหลักสูตรฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560 โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมทบทวนแผนการเรียนของปีการศึกษา 2561 และพิจารณาแผนการเรียนของปีการศึกษา 2562 เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 2/2562 เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2562 โดยพิจารณารายวิชาและสาระของรายวิชา รวมไปถึงการจัดกิจกรรมโครงการต่างๆ ตามปีงบประมาณรายได้ 2562-2563 เพื่อวางแผนการบูรณาการการเรียนการสอนกับพันธกิจอื่นๆ เช่น งานวิจัย งานบริการวิชาการ งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และการปรับปรุงสาระของรายวิชาตามผลการดำเนินงานของรายวิชาที่ได้ระบุไว้ใน มคอ. 5 และ 6 ของรายวิชาที่ได้ดำเนินการในปีการศึกษา 2561 เพื่อวางแผนการปรับปรุงสาระรายวิชาในการจัดทำ มคอ.3 และ 4 ในปีการศึกษา 2562 ซึ่งจากการทวนสอบผลการดำเนินงานของสาระรายวิชาตาม มคอ. 5 และ 6 ในปีการศึกษา 2561 และผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวมของแต่ละรายวิชาที่มีคะแนนเฉลี่ย 4.95 ซึ่งมีผลการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน จากผลการดำเนินงานตาม มคอ.5 และ 6 และในปีการศึกษา 2561 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับการพัฒนาวิชาชีพในด้านต่างๆ ตลอดปีการศึกษา 2561</p> <p>ดังนั้น ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯจึงได้ดำเนินการประชุมและวางแผนมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนปรับสาระรายวิชา ตามผลการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ใน มคอ.5 และ 6 นำความรู้และทักษะต่างๆที่ได้จากการพัฒนาตนเอง ตลอดจนวางแผนบูรณาการการจัดการเรียนการสอนกับพันธกิจอื่นๆ และกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนปรับปรุงกระบวนการสอนในรูปแบบ Active Learning โดยให้ดำเนินการจัดทำแผนการสอนตาม มคอ. 3 และ 4 วางแผนการดำเนินจัดการเรียนการสอน ตาม มคอ. 2 ซึ่งมีการปรับปรุงสาระของรายวิชาให้มีความทันสมัย โดยมีการวางแผนในการเตรียมนักศึกษาให้มีความพร้อมก่อนการเข้าสู่การประกอบอาชีพ โดยได้วางแผนจัดทำโครงการจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL) จากห้องเรียนสู่สถานประกอบการของนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีงบประมาณ 2563 กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ทั้งหมดออกไปฝึกประสบการณ์จริงภายในสถานประกอบการต่างๆ ตามความสนใจของนักศึกษา เพื่อเป็นการค้นหาความต้องการและสนใจจริงในการเลือกเรียนวิชาเอกในชั้นปีที่ 3 หรือเป็นการจัดการเรียนการสอนในระบบ WIL (Work Integrated Learning) ในช่วงภาคฤดูร้อนเป็นระยะเวลา 2 เดือน หลังจากนั้นให้นักศึกษากลับมาทำการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากกิจกรรมดังกล่าวเพื่อเป็นแนวทางต่อไป</p> <p>(D) ➤ ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้จัดการเรียนการสอนตามแผนการเรียนที่ได้กำหนดไว้ตั้งรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 (กำหนดโดยผ่านตามมติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) ซึ่งในแต่ละสาระรายวิชามีเนื้อหาที่ครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรทั้ง 5 ข้อ และ</p>	

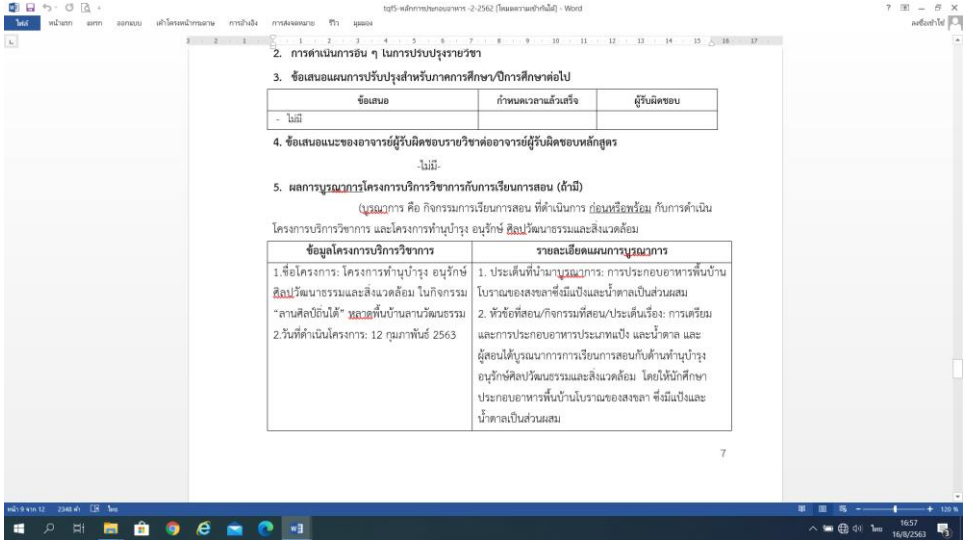




ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ได้จัดการเรียนการสอนตามแผนการเรียนใน มคอ. 3 ของรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2562 ซึ่งได้มีการปรับปรุงสาระของรายวิชาและกำหนดจัดกิจกรรมโครงการต่างๆที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้กับผู้เรียน และกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนปรับปรุงกระบวนการสอนในรูปแบบ Active Learning ปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัยโดยนำความรู้ที่ได้จากการพัฒนาวิชาชีพมาใช้ในการปรับปรุงสาระของรายวิชา</p> <p>หลักสูตรฯได้ดำเนินการยกเลิกการจัดโครงการจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL) จากห้องเรียนสู่สถานประกอบการของนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 ไปยังคณะศิลปศาสตร์ เนื่องจากสถานการณ์โรคระบาด Covid 19 สถานประกอบการต่างๆ แจ้งขอยกเลิกการรับนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ สาเหตุจากสถานประกอบการต้องปิดให้บริการตามประกาศของคณะรัฐมนตรี หลักสูตรฯ ได้แจ้งให้นักศึกษาทุกคนรับทราบและปฏิบัติตามมาตรการที่ทางมหาวิทยาลัยกำหนดอย่างสอดคล้องกับมาตรการของคณะรัฐมนตรี</p> <p>(C) ➤ หลักสูตรทบทวนและพิจารณาจากแผนการเรียนที่ได้กำหนดและดำเนินการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2562 จากผลการประเมินการจัดการเรียนการสอน กิจกรรม และโครงการต่างๆ นำข้อเสนอแนะจากผู้เรียน ผู้เข้าร่วมกิจกรรม หรือผู้เข้าร่วมโครงการต่างๆ มาปรับปรุงและพัฒนาให้ครอบคลุมและสอดคล้องตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรทั้ง 5 ข้อและข้อเสนอแนะต่างๆ เพื่อนำไปใช้กับการปรับแผนการเรียนในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 และสามารถนำไปใช้ต่อเนื่องในภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ของปีการศึกษา 2563 โดยผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวมของแต่ละรายวิชามีคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 4.93 ซึ่งมีผลการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน จากผลการดำเนินงานตาม มคอ.5 และ 6 และการบูรณาการการเรียนการสอนกับพันธกิจอื่นๆ ดังนี้</p> <p>➤ ด้านการบริการวิชาการทางสังคม</p> <p>รายวิชาการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานกับโครงการบูรณาการองค์ความรู้สู่ชุมชนกลุ่มน้ำคลองอู่ตะเภาตอนล่าง ปีที่ 1 กิจกรรมย่อยที่ 3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องแกงตำบับ้านหาร</p> <p>รายวิชาเทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโครงการพัฒนาความร่วมมือด้านอุดมศึกษาทางสถาปัตยกรรมไทย-จีน กิจกรรมย่อยที่ 2 ดำเนินการปฏิบัติการในพื้นที่พร้อมเสนอแนวคิดเบื้องต้น</p> <p>➤ ด้านการเรียนการสอน</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>รายวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหารในโครงการรอบรู้อาหาร เข้าใจโภชนาการ สานต่อสุขภาพดี ชีวียั่งยืน</p> <p>รายวิชาการแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตองในโครงการโภชนาการสมวัย เข้าใจอาหาร สานต่อคุณภาพชีวิตที่ดี</p> <p>➤ ด้านการเรียนการสอน การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม</p> <p>รายวิชาหลักการประกอบอาหาร ในโครงการทำนุบำรุง อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม ในกิจกรรมลานศิลป์ ถิ่นใต้ หลาดพื้นบ้าน ลานวัฒนธรรม</p>  <p>(A) ➤ ในภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2562 หลักสูตรออกแบบและดำเนินการตามแผนการเรียนที่ได้กำหนดและปรับเปลี่ยนตามผลการประเมินจากผู้เรียน ผู้เข้าร่วมโครงการ ทางหลักสูตรได้มีการจัดกิจกรรมหรือโครงการต่างๆ ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรทั้ง 5 ข้อ และพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในการช่วยส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีการบูรณาการระหว่างความรู้ทางด้านทฤษฎีกับทักษะปฏิบัติจากศาสตร์แต่ละรายวิชาผ่านกิจกรรมการเรียนการสอนในรูปแบบ Active Learning ซึ่งเป็นการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ และสร้างทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความมั่นใจให้กับนักศึกษา ปรับแผนการเรียนภาคการศึกษาที่ 1/2563 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เนื่องจากสถานการณ์การระบาดของโรค COVID 19 ให้มีรายวิชาภาคปฏิบัติน้อยลง เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายการจัดการเรียนการสอนออนไลน์ในสถานการณ์ของโรคระบาดได้ และมีการปรับแผนการกำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ทั้งหมดออกไปฝึกประสบการณ์จริงภายในสถานประกอบการต่างๆ ตามความสนใจของนักศึกษา ช่วงเวลาหลังเลิกเรียน หรือวันหยุด ในภาคการศึกษาที่ 1/2563 เพื่อเป็นการค้นหาความต้องการ และสนใจจริงในการเลือกเรียนวิชาเอกในชั้นปีที่ 3 ในปีการศึกษา 2564</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้ หลักสูตรได้แผนการเรียนที่มีการปรับปรุงจากภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2562 เพื่อนำไปปรับแก้และกำหนดแผนการเรียนใหม่ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 และได้ทำการขอเสนอโครงการต่างๆ ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยในปีงบประมาณเงินรายได้ 2564</p> <p>➢ มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมประชุมวางแผนการจัดแผนการเรียนการสอนร่วมกันกับอาจารย์ที่ปรึกษาในแต่ละชั้นปีทั้งนักศึกษาหลักสูตร 4 ปีและนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอนตามแผนการเรียนจากมคอ. 2 และดำเนินการปรับปรุงตามสถานะของผู้เรียนในแต่ละรูปแบบของแต่ละชั้นปี เช่น หลักเกณฑ์ในการกำหนดรายวิชาที่เลือกตามความสนใจของผู้เรียนในวิชาเอกเพื่อเป็นพื้นฐานในการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือฝึกสหกิจศึกษาตามสถานประกอบการต่างๆ กำหนดรายวิชาเลือกเสรีตามความสนใจของผู้เรียน ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขการกำหนดจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรที่ปรากฏอยู่ใน มคอ. 2 ➢ ผู้เรียนเกิดความสนใจและกระตือรือร้นกับการเรียนในวิชาชีพของตนเองมากขึ้น สังเกตได้จากการให้ความร่วมมือและเข้าร่วมในการดำเนินกิจกรรมวิชาชีพต่างๆ ของทางหลักสูตรฯ และจากการประเมินความพึงพอใจในโครงการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ หลังจากฝึกครบตามกำหนด หลักสูตรฯ มีการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาของชาติ พันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ทำให้สามารถผลิตนักศึกษาให้มีคุณภาพของบัณฑิตตามอัตลักษณ์ นั่นคือ “บัณฑิตนักปฏิบัติ” 	
<p>☞ การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[วางแผนการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย] --> B[ดำเนินการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย] B --> C[ทบทวนหลักสูตรที่ดำเนินการปรับปรุงและประเมินผลจากผู้ทรงคุณวุฒิ] C --> D[ดำเนินการให้หลักสูตรปรับปรุงใหม่ที่ทันสมัยและผ่านการพิจารณา] </pre> </div>	<ul style="list-style-type: none"> • รายงานการประชุมหลักสูตร ครั้งที่ 6/2562 เมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2563 • ประกาศสถานการณ์โรคระบาดตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข • รายงานการประชุมหลักสูตร ครั้งที่ 6/2562 เมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2563





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้ใช้หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560) ซึ่งดำเนินการรับนักศึกษาเข้าเรียนในหลักสูตรฯตั้งแต่ปีการศึกษา 2560 โดยได้ดำเนินการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 ของหลักสูตรฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560 ซึ่งขณะนี้นักศึกษา กำลังศึกษาในชั้นปีที่ 1, 2 และ 3</p> <p>(P) > ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้มีการวางแผนการจัดทำสาระรายวิชาและการปรับปรุงหลักสูตรเล่ม มคอ.2 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 โดยได้มีการวางแผนจัดเตรียมสำหรับบริการวิชาชีพหลักสูตร ปรับปรุงในรอบถัดไป โดยเป็นไปตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ภายใน 5 ปี) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และได้วางแผนดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุงพ.ศ.2565) ในปีการศึกษา 2563</p> <p>(D) > ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการจัดทำสาระรายวิชาในหลักสูตรเล่ม มคอ.2 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 และนำไปใช้ในปีการศึกษา 1/2560, 2/2560, 1/2561 และ 2/2561, 1/2562 และ 2/2562 ขณะนี้นักศึกษาหลักสูตรนี้กำลังศึกษาในชั้นปีที่ 3 และทางหลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบและกลไกตามแผนที่กำหนดไว้ให้เป็นไปตามความต้องการของตลาดแรงงานในสายวิชาชีพให้มีความทันสมัยก้าวทันเทคโนโลยี และมอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้ดูแลงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ ทบทวนและติดตามการดำเนินงานเรื่องเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องและติดตามสถานประกอบการที่ตอบปฏิเสธเพื่อเร่งดำเนินการแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้แล้วเสร็จทันตามกำหนดเวลาที่หลักสูตรกำหนดไว้ และประชุมหารือเพื่อหาแนวทางในการดำเนินการต่างๆ นำข้อมูลไปวางแผนและพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับบริบทของการเรียนการสอนในสถานการณ์ดังกล่าวต่อไป</p> <p>(C) > หลักสูตรฯ มอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้ดูแลงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ ทบทวนและติดตามการดำเนินงานเรื่องเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องและติดตามสถานประกอบการที่ตอบปฏิเสธเพื่อเร่งดำเนินการแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้แล้วเสร็จทันตามกำหนดเวลาที่หลักสูตรกำหนดไว้ และประชุมหารือเพื่อหาแนวทางในการดำเนินการต่างๆ นำข้อมูลไปวางแผนและพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับบริบทของการเรียนการสอนในสถานการณ์ดังกล่าวต่อไป</p> <p>(A) > ในภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2562 เดิมหลักสูตรได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการตามระบบการเรียนการสอนรูปแบบ WIL (Work Integrated Learning) ที่มีความทันสมัยในปัจจุบันและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ซึ่งมีระยะเวลาในการเรียนรู้ในสถานประกอบการจริงเป็นระยะเวลา 2 เดือน แต่เนื่องด้วยสถานการณ์ของโรคระบาดจึงปรับเปลี่ยนให้นักศึกษาทุกคนกลับมาเข้าร่วมกิจกรรมโครงการ</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันเพื่อเป็นแนวทางในการเตรียมตัวและเตรียมความพร้อมสำหรับการออกฝึกประสบการณ์ในครั้งต่อไปในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 โดยจัดตารางเรียนของนักศึกษาให้มีเวลาสำหรับออกไปเรียนรู้ในสถานประกอบการ อย่างน้อย สัปดาห์ละ 1 วัน เพื่อให้การเรียนการสอนสอดคล้องกับ มคอ. 2 และตรงตามแผนการเรียนที่ระบุไว้</p> <p>➢ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>➢ ผู้เรียนเกิดความสนใจและกระตือรือร้นกับการเรียนในวิชาชีพของตนเองมากขึ้น สังเกตได้จากการให้ความร่วมมือและเข้าร่วมในการดำเนินกิจกรรมวิชาชีพต่างๆ ของทางหลักสูตรฯ และจากการประเมินความพึงพอใจในโครงการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ หลังจากฝึกครบตามกำหนด หลักสูตรฯ มีการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาของชาติ พันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ทำให้สามารถผลิตนักศึกษาให้มีคุณภาพของบัณฑิตตามอัตลักษณ์ นั่นคือ “บัณฑิตนักปฏิบัติ”</p> <p>➢ มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>➢ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหารือร่วมกันกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ ประชุมเพื่อวางแผน กำหนดระยะเวลาในการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการให้กับนักศึกษาในชั้นปีที่ 2 ชั้นปีที่ 3 และภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 เพื่อให้สอดคล้องกับรูปแบบการศึกษา WIL (Work Integrated Learning) ที่ทันสมัยและสอดคล้องกับตลาดแรงงานในปัจจุบัน</p> <p>➢ กำหนดระดับและประเภทของสถานประกอบการตามระดับของชั้นปีนักศึกษาเพื่อความเหมาะสมตามศักยภาพของผู้เรียนต่อสถานประกอบการ</p> <p>➢ กำหนดรายวิชาชีพพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาที่ก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ และจัดทำคู่มือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ ให้กับนักศึกษาทุกคนยึดปฏิบัติในทิศทางเดียวกัน</p> <p>➢ กำหนดการออกนิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์ตามความเชี่ยวชาญในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการเพื่อความเข้าใจตรงกันในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างสถานประกอบการกับหลักสูตรสาขาวิชา</p>	

เป้าหมายของปีนี้ : ...3.. คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ...4... คะแนน

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย





ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>หลักสูตรต้องให้ความสำคัญกับการวางระบบผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ทันสมัยของอาจารย์ที่มอบหมายให้สอนในวิชานั้นๆ เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ประสบการณ์ และได้รับการพัฒนาความสามารถจากผู้รู้จริง และให้นักศึกษาได้รับโอกาสและการพัฒนาตนเองเต็มตามศักยภาพกระบวนการเรียนการสอนสำหรับยุคศตวรรษที่ 21 ต้องเน้นการพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ตามโครงสร้างหลักสูตรที่กำหนด และได้รับการพัฒนาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ คุณธรรมจริยธรรม ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองทักษะทางภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ทักษะการทำงานแบบมีส่วนร่วม ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี ความสามารถในการดูแลสุขภาพ ฯลฯ การเรียนการสอนสมัยใหม่ต้องใช้สื่อเทคโนโลยี และทำให้นักศึกษาเรียนรู้ได้ตลอดเวลาและในสถานที่ใดก็ได้ ผู้สอนมีหน้าที่เป็นผู้อำนวยการความสะอาดให้เกิดการเรียนรู้ และสนับสนุนการเรียนรู้ สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา เทคนิคการสอน จะเน้นการวิจัยเป็นฐาน การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน เป็นต้น โดยมีขอบเขต ดังนี้</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>การกำหนดผู้สอน</p> <p>➤ วิธีการกำหนดอาจารย์ผู้สอน</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการกำหนดผู้สอน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ศึกษาวិเคราะห์ มคอ.2 และคำอธิบายรายวิชาเพื่อกำหนดผู้สอนในรายวิชาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมเพื่อวิเคราะห์ มคอ. 2 และคำอธิบายรายวิชาเพื่อกำหนดผู้สอนในรายวิชา รวบรวมข้อมูลผู้สอนตามสภาพจริง (คุณวุฒิ/ประสบการณ์/เกณฑ์วิชาชีพ/สกอ.) 2. กำหนดผู้สอนรายวิชา โดยพิจารณาคุณสมบัติของผู้สอนตามความเหมาะสมจากคุณวุฒิ ประสบการณ์ และเป็นไปตามกฎเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยฯ หรือองค์การวิชาชีพ <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการกำหนดผู้สอน ดังนี้</p> <p>(P) ➤ หลักสูตรฯ มีการจัดทำแผนการประชุมเพื่อจัดอัตรากำลังของรายวิชาในหลักสูตรในวาระเพื่อพิจารณา โดยพิจารณาอัตรากำลังภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในครั้งที่ 1/2562 และพิจารณาอัตรากำลังในภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในครั้งที่ 3/2562 เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2562</p>	<ul style="list-style-type: none"> • รายงานการประชุม ครั้งที่ 1/2562 เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2562 • รายงานการประชุม ครั้งที่ 3/2562 เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2562 • TQF 3.5



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(D) ➤ หลักสูตรฯ มีการประชุมในวาระเพื่อพิจารณาเพื่อจัดอัตรากำลังของรายวิชาในหลักสูตรตามแนวทางของการประกันคุณภาพศึกษาโดยได้จัดทำเนียบอาจารย์ผู้สอนรายวิชาต่างๆ เพื่อระดมการพิจารณาอัตรากำลังของปีการศึกษา 2562 โดยพิจารณาจาก</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีคุณสมบัติเหมาะสมกับวิชาที่สอน/ตรงกับสาขาวิชา 2. มีความรู้ความสามารถในวิชาที่สอน โดยเคยผ่านการสอนในรายวิชาที่กำหนด/เกี่ยวข้อง 3. มีประสบการณ์ในการทำงาน/การฝึกอบรมในรายวิชาที่กำหนด (ทำเนียบผู้สอนประจำหลักสูตร FM02-03) และ 4. ประสบการณ์ทางด้านงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับรายวิชา รวมทั้งการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม <p>➤ หลักสูตรฯ มีการพิจารณาเพื่อจัดอัตรากำลังในภาคการศึกษาที่ 1/2562 ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์วิชชุลภา ถาวโรจน์ (รองคณบดี) มีภาระการสอน 1 รายวิชา 14 คาบ 2. อาจารย์ศิริวัลย์ พฤตวิสัย (หัวหน้าสาขาคหกรรมศาสตร์) มีภาระการสอน 3 รายวิชา 18 คาบ 3. อาจารย์จินตนา เจริญเนตรกุล (หัวหน้าหลักสูตรฯ) มีภาระการสอน 3 รายวิชา 18 คาบ 4. อาจารย์จิราภรณ์ ตันติพงศ์อำภา (ผู้ช่วยคณบดี) มีภาระการสอน 2 รายวิชา 19 คาบ 5. อาจารย์นรินทร์ภพ ช่วยการ (ผู้ช่วยคณบดี) มีภาระการสอน 3 รายวิชา 20 คาบ 6. อาจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร มีภาระการสอน 2 รายวิชา 18 คาบ 7. อาจารย์ปัญญาธัมม์ ลือขจร มีภาระการสอน 5 รายวิชา 22 คาบ 8. อาจารย์เลิศศิริ เตโชภักวิวัฒนกุล มีภาระการสอน 4 รายวิชา 23 คาบ 9. อาจารย์วันิดา บุรีภักดี มีภาระการสอน 3 รายวิชา 21 คาบ 10. อาจารย์รัชสิริย์ เหล่าทอง มีภาระการสอน 4 รายวิชา 19 คาบ 11. อาจารย์เดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์ มีภาระการสอน 3 รายวิชา 22 คาบ 12. อาจารย์รุ่งทิพย์ รัตนพล มีภาระการสอน 4 รายวิชา 21 คาบ 13. อาจารย์อังคนาวรรณ สืบประดิษฐ์ มีภาระการสอน 3 รายวิชา 16 คาบ <p>➤ และจัดอัตรากำลังในภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในการประชุมครั้งที่ 3/2562 เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2562 ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์วิชชุลภา ถาวโรจน์ (รองคณบดี) มีภาระการสอน 1 รายวิชา 8 คาบ 2. อาจารย์ศิริวัลย์ พฤตวิสัย (หัวหน้าสาขาคหกรรมศาสตร์) มีภาระการสอน 2 รายวิชา 19 คาบ 3. อาจารย์จินตนา เจริญเนตรกุล (หัวหน้าหลักสูตรฯ) มีภาระการสอน 2 รายวิชา 19 คาบ 4. อาจารย์จิราภรณ์ ตันติพงศ์อำภา (ผู้ช่วยคณบดี) มีภาระการสอน 3 รายวิชา 17 คาบ 5. อาจารย์นรินทร์ภพ ช่วยการ (ผู้ช่วยคณบดี) มีภาระการสอน 4 รายวิชา 17 คาบ 6. อาจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร มีภาระการสอน 3 รายวิชา 16 คาบ 7. อาจารย์ปัญญาธัมม์ ลือขจร มีภาระการสอน 2 รายวิชา 16 คาบ 	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>8. อาจารย์เลิศศิริ เตโชภักดิ์ มีภาระการสอน 4 รายวิชา 19 คาบ</p> <p>9. อาจารย์วันดา บุรีภักดิ์ มีภาระการสอน 3 รายวิชา 20 คาบ</p> <p>10. อาจารย์ภัชศิริย์ เหล่าทอง มีภาระการสอน 2 รายวิชา 19 คาบ</p> <p>11. อาจารย์เดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์ มีภาระการสอน 3 รายวิชา 19 คาบ</p> <p>12. อาจารย์รุ่งทิพย์ รัตนพล มีภาระการสอน 3 รายวิชา 18 คาบ</p> <p>13. อาจารย์อังคนาวรรณ สืบประดิษฐ์ มีภาระการสอน 2 รายวิชา 11 คาบ</p> <p>(C) ติดตามผลการกำหนดอาจารย์ผู้สอนโดยพิจารณาจากการจัดทำ มคอ.3-4 และ มคอ. 5-6 โดยพิจารณาถึงผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่ออาจารย์ผู้สอน ซึ่งอาจารย์ผู้สอนทุกคนมีผลการประเมินมากกว่า 4.91 โดยภาคการศึกษาที่ 1/2562 มีผลการประเมินเฉลี่ย เท่ากับ 4.92 และภาคการศึกษาที่ 2/2562 มีผลการประเมินเฉลี่ย เท่ากับ 4.91 (ตามรายละเอียดใน TQF 3.5)</p> <p>(A) จากผลการจัดอันดับกำลังและภาระงานสอน ซึ่งพิจารณาจากคุณวุฒิประสบการณ์ในการสอน/การทำงาน/การฝึกอบรม รวมทั้งงานวิจัยที่เกี่ยวข้องซึ่งเป็นไปตามความรู้ความสามารถของอาจารย์ผู้สอน ส่งผลให้การประเมินการสอนมีผลเฉลี่ยในระดับ 4.91</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> ➢ อาจารย์ประจำหลักสูตรมีภาระการสอนและความรู้ความสามารถ/เชี่ยวชาญเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ➢ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันวางแผนหาหรือและประชุมร่วมกันในการกำหนดอัตรากำลังของอาจารย์ในหลักสูตรตามความเชี่ยวชาญศาสตร์ต่างๆ ➢ มีการกำหนดอัตรากำลังผู้สอนในแต่ละรายวิชาทั้ง 2 ภาคการศึกษาโดยจัดทำทำเนียบผู้สอนในรายวิชาเพื่อให้อาจารย์ผู้สอนได้วางแผนการเรียนการสอนได้อย่างต่อเนื่อง ➢ ที่การกำหนดให้ผู้สอนในแต่ละรายวิชาจัดทำแผนการบูรณาการบริการวิชาการระดับลงใน มคอ.3 ของแต่ละรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เนื่องจากในทุกภาคการศึกษาทางหลักสูตรและคณะมีการจัดโครงการบริการวิชาการเป็นประจำทุกภาคการศึกษา 	<p>หลักฐาน/ตารางอ้างอิง</p>
<p>☞ การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3 และ มคอ.4)</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการกำกับ ติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สอนศึกษารายละเอียดคำอธิบายรายวิชาในหลักสูตร (มคอ. 2) 2. ผู้สอนจัดทำ มคอ. 3 – มคอ. 4 โดยบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม 3. อาจารย์ประจำหลักสูตรตรวจสอบ มคอ. 3 – มคอ. 4 และสาขาสรุปลผลการดำเนินการจัดทำ มคอ. 3 มคอ. 4 รายงานต่อคณะตามระยะเวลาที่กำหนด <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการการกำกับ ติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ดังนี้</p>	<ul style="list-style-type: none"> • TQF 3.2 • TQF 3.6 • รายงานการประชุม ครั้งที่ 1/2562 วันที่ 22 เมษายน 2562 • รายงานการประชุม ครั้งที่ 3/2562 วันที่ 14 กันยายน 2562





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(P) ➤ หลักสูตรมีการจัดทำแผนการประชุมเพื่อติดตามผลและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ของภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมครั้งที่ 1/2562 และมคอ. 3 ของภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในการประชุมครั้งที่ 3/2562</p> <p>(D) ➤ หลักสูตรฯ มีการประชุมเพื่อจัดอัตรากำลังของรายวิชาในหลักสูตรฯ ในภาคการศึกษาที่ 1/2562 และภาคการศึกษาที่ 2/2562 และมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดทำมคอ. 3-4 โดยให้ส่งตามวันที่ตกลงกันในที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรฯ โดยมอบหมายให้หัวหน้าหลักสูตรฯ และประธานหลักสูตรฯ ร่วมกันพิจารณาและนำผลเข้าที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรฯ โดยการจัดทำ มคอ.3-4 ประจำปีการศึกษา1/2562 ของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รวมทั้งสิ้น 36 รายวิชา และ มคอ.3 ประจำปีการศึกษา 2/2562 ของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รวมทั้งสิ้น 27 รายวิชา และมคอ. 4 ประจำปีการศึกษา 2/2562 ของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ 2 รายวิชา มคอ.3 ประจำปีการศึกษา 3/2562 ของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รวมทั้งสิ้น 3 รายวิชา</p> <p>➤ โดยตรวจสอบในประเด็นต่างๆ ตามแบบฟอร์มการตรวจสอบรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ตรวจสอบหัวข้อรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.3) ครบถ้วนและเรียงตามลำดับ 2. หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป รหัสและชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต หลักสูตรและประเภทของรายวิชา ถูกต้องตามที่กำหนดไว้ใน มคอ. 2 3. หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ ถูกต้องตามที่กำหนดไว้ใน มคอ. 2 4. หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ คำอธิบายรายวิชา แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา ถูกต้องตามที่กำหนดไว้ใน มคอ. 2 มีแผนการบูรณาการโครงการบริการวิชาการกับการเรียนการสอน หรือแผนการนำความรู้และประสบการณ์จากโครงการบริการวิชาการมาพัฒนาการเรียนการสอนหรือไม่ 5. หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามมาตรฐานการเรียนรู้ในแต่ละด้าน ถูกต้องตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 6. หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล มีกำหนดการสอนครบทั้ง 15 สัปดาห์หรือไม่ 7. หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนมีการระบุเอกสาร/web site ที่นักศึกษาสามารถใช้ประกอบการเรียนเพื่อการค้นคว้าเพิ่มเติมหรือไม่ 8. หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา มีการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา การปรับปรุงการสอนจากผลการประเมินหรือ มคอ.5 ในการสอนครั้งที่ผ่านมาหรือไม่ <p>(C) ➤ หลักสูตรฯ มีการติดตามผล และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ตามแบบฟอร์มการตรวจสอบรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3 และ มคอ.4) และตารางสรุปผลการจัดทำรายงาน มคอ.3 และมคอ.4 (TQF 3.2) และมีการประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงาน</p>	<ul style="list-style-type: none"> • รายงานการประชุม ครั้งที่ 4/2562 เมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2562 • รายงานการประชุม ครั้งที่ 2/2562 เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2562





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>● การประชุมบริหารหลักสูตรเพื่อติดตามผลและตรวจสอบการจัดทำมคอ. 3-4 ของภาคการศึกษา ที่ 1 /2562 ในวาระเพื่อพิจารณาที่ 4.3 เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 2 /2562 ในวันที่ 26 มิถุนายน 2562 จำนวน 36 รายวิชา พบว่าทุกรายวิชาผ่านเกณฑ์การวิเคราะห์ อาจมีแก้ไขบ้างในเรื่องรหัสวิชา แผนที่ แสดงสัญลักษณ์ความรับผิดชอบหลัก/รอง การลงหมวดวิชาที่ไม่ถูกต้อง เป็นต้น ซึ่งได้ขอให้อาจารย์ ผู้รับผิดชอบรายวิชาได้ระมัดระวัง/ตรวจสอบความถูกต้องในการจัดทำ มคอ.3 ในครั้งต่อไป</p> <p>● และการติดตามผล และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3) ของภาคการศึกษาที่ 2/2562 เมื่อคราวประชุมครั้งที่ 4/2562 ใน 14 พฤศจิกายน 2562 ในวาระเพื่อพิจารณาที่ 1.2 จำนวน 27 รายวิชา พบว่า ในภาพรวมมีความถูกต้องเป็นส่วนใหญ่แต่ยังมีข้อที่ต้องปรับปรุงมีการระบุสาขาวิชา ผิด หรือกลุ่มวิชาที่เลือก/เลือกเสรี การลงวิทยาเขต/คณะ/สาขา ต้องใส่สาขาที่สอนและการระบุ อาจารย์ ซึ่งเป็นรายวิชาของอาจารย์นอกหลักสูตร/นอกคณะฯ และมอบหัวหน้าหลักสูตรในการแจ้ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาปรับปรุงแก้ไข ตามข้อเสนอแนะดังกล่าว</p> <p>(A) ➤ จากการประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณาการจัดทำ มคอ.3-4 ได้มีบางประเด็นที่ไม่ ครบคลุม และได้ให้อาจารย์ผู้สอนแก้ไขและจัดส่งใหม่ตามข้อเสนอแนะจากที่ประชุมฯ โดยมอบ หัวหน้าหลักสูตรในการแจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ หลักสูตรกำหนดอัตรากำลังของผู้สอนตามการกำหนดแผนการเรียนรู้ไว้และสามารถมองเห็น ภาพรวมในการพิจารณาอัตรากำลังผู้สอนในหลักสูตรให้มีอัตราส่วนที่เพียงพอของจำนวนผู้สอนกับ ผู้เรียนได้อย่างเหมาะสม ➤ อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนจัดทำ มคอ.3-4 ครบทุกรายวิชาก่อนเปิดสอนในแต่ละภาค การศึกษาไม่น้อยกว่า 30 วันพร้อมทั้งอัปโหลดไฟล์ในระบบ LMS ➤ อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนจัดทำ มคอ. 5-6 ครบทุกรายวิชาที่เปิดสอนในทุกภาค การศึกษาภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน ➤ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นปีการศึกษา ➤ มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา <p>☞ การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ ทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดการเรียนการสอนตามรายละเอียดที่ระบุใน มคอ.3-4 โดย <ol style="list-style-type: none"> 1) อาจารย์ผู้สอนแจ้ง มคอ.3 -4 แก่นักศึกษาในชั้นเรียน 	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>2) จัดเตรียมสื่อวัสดุการเรียนการสอน</p> <p>3) บูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม</p> <p>ในรายวิชาที่พบนักศึกษามีปัญหาในการเรียน ผู้สอนอาจดำเนินการทำวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา</p> <p>2. ประเมินผลการเรียนของนักศึกษาและตรวจสอบผลการประเมินดำเนินการโดย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) อาจารย์ประจำหลักสูตรตรวจสอบเครื่องมือวัดและประเมินผล 2) ประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามรายละเอียดที่ระบุใน มคอ.3-4 3) อาจารย์ประจำหลักสูตรตรวจสอบความถูกต้องของผลการประเมิน 4) อนุมัติผลการเรียนโดยคณะกรรมการประจำคณะ <p>3. จัดทำ มคอ.5-6 และทวนสอบ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ผู้สอนจัดทำ มคอ.5-6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นภาคการศึกษา 2) อาจารย์ประจำหลักสูตรตรวจสอบความถูกต้องของ มคอ.5-6 และสรุปผลการตรวจสอบนำเสนอต่อคณะ <p>4. จัดทำ มคอ.7 โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมเพื่อจัดทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) รายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร (มคอ.7) ภายใน 60 วันหลังสิ้นภาคการศึกษา 2) นำเสนอรายงานผลการดำเนินการต่อคณะในระยะเวลาที่กำหนด <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">จัดการเรียนการสอนตาม มคอ.3/มคอ.4 จัดทำวิจัยในชั้นเรียน (ถ้ามี)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 2px solid orange; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;">ประเมินผลการเรียนของ นักศึกษาและตรวจสอบ ผลการประเมิน</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">จัดทำมคอ. 5/ มคอ.6 และทวนสอบ</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">จัดทำมคอ.7</div> <p style="text-align: center;">↓ ผ่าน</p> </div>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[ประเมินประสิทธิผลของ กระบวนการจัดการเรียน การสอน] --> B[นำผลการประเมินเป็นแนวทางสำหรับพัฒนา กระบวนการ จัดการเรียนการสอนในครั้งต่อไป] B --> C[ประเมินกระบวนการเพื่อปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง] </pre> </div> <p>5. ประเมินผลกระบวนการจัดการเรียนการสอน อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมินผลการจัดการเรียนการสอนของผู้สอน โดยใช้ข้อมูลจากช่องทางที่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) หลากหลาย เช่น ผลการประเมินผู้สอนจากผู้เรียน ข้อคิดเห็นและข้อร้องเรียนของนักศึกษาจากสื่อสังคมออนไลน์ รวมไปถึงเพื่อนร่วมงาน และผู้บังคับบัญชา 2) แจ้งผลการประเมินการจัดการเรียนการสอน แก่ผู้สอนเพื่อปรับกระบวนการจัดการเรียนการสอน <p>6. นำผลจากการประเมินที่เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน นำมาใช้พัฒนาการเรียนการสอนในภาคการศึกษาต่อไป</p> <p>7. ประเมินกระบวนการเพื่อปรับปรุง/พัฒนาอย่างต่อเนื่อง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) แต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินกระบวนการ 2) คณะกรรมการประชุมประเมินกระบวนการในแต่ละชั้นตอน พร้อมข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงระบบ/กลไกให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น 3) รายงานผลการประเมิน <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำงานบูรณาการศิลปะและวัฒนธรรม ดังนี้</p> <p>(P) ➤ หลักสูตรฯ มีการจัดทำแผนการประชุมเพื่อการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำงานบูรณาการศิลปะและวัฒนธรรมในแผนการประชุมเพื่อจัดอัตรากำลังของรายวิชาในหลักสูตรในวาระเพื่อพิจารณา ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ● พิจารณาอัตรากำลังภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในครั้งที่ 1/2562 เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2562 และ พิจารณาอัตรากำลังในภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในครั้งที่ 3/2562 เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2562 	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>● การประชุมเพื่อติดตามผลและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้อ (มคอ.3-4) ของภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมครั้งที่ 2/2562 เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2562 และ มคอ.3 ของภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในการประชุมครั้งที่ 4/2562 เมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2562</p> <p>● การประชุมเพื่อติดตามผลและตรวจสอบการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5-6) ของภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมครั้งที่ 4/2562 เมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2562 และภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในการประชุมครั้งที่ 8/2562 เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2563</p> <p>● การประชุมเพื่อพิจารณาการบริหารหลักสูตร (TQF 3.5) ของภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมครั้งที่ 2/2562 เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2562 และ ภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในการประชุมครั้งที่ 4/2562 เมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2562</p> <p>➢ จากผลการดำเนินงานในปีการศึกษาที่ผ่านมา พบว่า การเขียนรายงาน มคอ. 5 บางรายวิชา ยังไม่สอดคล้องกับ มคอ.3 ซึ่งหลักสูตรได้ดำเนินการเพิ่มขึ้นตอนในการพิจารณา มคอ.5-6 และมีการทำความเข้าใจ/ย้าถึงวิธีการเขียนที่เชื่อมโยงในแต่ละ มคอ. ในการประชุมตรวจสอบการจัดทำ มคอ.5 ด้วยทำให้ในปีการศึกษานี้การเขียน มคอ.3 และ มคอ. 5 เชื่อมโยงกันมากขึ้น</p> <p>(D) ➢ หลังจากหลักสูตรฯ มีการประชุมเพื่อจัดอัตรากำลังของรายวิชาในหลักสูตรฯ ในภาคการศึกษาที่ 1/2562 และภาคการศึกษาที่ 2/2562 และมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดทำ มคอ.3-4 ที่มีการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม โดยให้ส่งตามวันที่ตกลงกันที่ประชุมผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ โดยมอบหมายให้หัวหน้าหลักสูตรฯ และประธานหลักสูตรฯ ร่วมกันพิจารณาและนำผลเข้าที่ประชุมผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ โดยในปีการศึกษานี้ได้มีการบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการทางสังคมในรายวิชาการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานกับโครงการบูรณาการองค์ความรู้สู่ชุมชนคนลุ่มน้ำคลองอู่ตะเภาตอนล่าง ปีที่ ๑ กิจกรรมย่อยที่ ๓ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องแกงตำบับ้านหารเป็นต้น</p> <p>(C) ➢ หลักสูตรฯ มีการติดตามผล และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้อ (มคอ.3-4) ตามแบบฟอร์มการตรวจสอบรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3-4) และตารางสรุปผลการจัดทำรายงาน มคอ.3-4 (TQF 3.2) ดังนี้</p> <p>● การประชุมผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ในวาระพิจารณาเพื่อติดตามผลและตรวจสอบการจัดทำ มคอ.3-4 ของภาคการศึกษาที่ 1/2562 เมื่อคราวประชุมครั้งที่ ในการประชุมครั้งที่ 2/2562 เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2562 จำนวน 36 รายวิชา พบว่า มีการบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการทางสังคมในรายวิชาเทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโครงการพัฒนาความร่วมมือด้านอุดมศึกษาทางสถาปัตยกรรมไทย-จีน กิจกรรมย่อยที่ 2 ดำเนินการปฏิบัติการในพื้นที่พร้อมเสนอแนวคิดเบื้องต้น ระหว่างวันที่ 30 กันยายน – 8 ตุลาคม 2562</p> <p>● และการติดตามผล ตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้อ (มคอ.3) ของภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในการประชุมครั้งที่ 8/2562 เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2563</p> <p>ในวาระเพื่อพิจารณา จำนวน 27 รายวิชา พบว่า มีการบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการทางสังคมในรายวิชาการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานกับโครงการบูรณาการองค์ความรู้สู่</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ชุมชนคนลุ่มน้ำคลองอุต๊ะเกาตอนล่าง ปีที่ 1 กิจกรรมย่อยที่ 3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องแกงตำบลดบ้านหาร</p> <p>➤ หลักสูตรฯ มีการติดตามผล และตรวจสอบการรายงานผลการดำเนินการตาม มคอ.5 ตามแบบฟอร์มการตรวจสอบการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) ตารางสรุปผลการจัดทำรายงาน มคอ.5 และ มคอ.6 (TQF3.3)</p> <p>➤ หลักสูตรฯ มีการติดตามผล และตรวจสอบรายงานผลการดำเนินการตามแบบสรุปการบริหารหลักสูตร (TQF 3.5) พบว่าครอบคลุมเทคนิคและวิธีการสอนตามที่กำหนด รวมทั้งการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย การทำนุฯ และการบริการวิชาการ</p> <p>การบูรณาการการเรียนการสอนกับโครงการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมในรายวิชาหลักการประกอบอาหาร ในโครงการทำนุบำรุง อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม ในกิจกรรมลานศิลป์ ถิ่นใต้ ตลาดพื้นบ้าน ลานวัฒนธรรม</p> <p>การบูรณาการการเรียนการสอนรายวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหารในโครงการรอบรู้ อาหาร เข้าใจโภชนาการ สานต่อสุขภาพดี ซีวี้อยั่งยืน</p> <p>การบูรณาการการเรียนการสอนรายวิชาการแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตองในโครงการโภชนาการสมวัย เข้าใจอาหาร สานต่อคุณภาพชีวิตที่ดี</p> <p>(A) ➤ จากผลการดำเนินงานในปีการศึกษาที่ผ่านมา พบว่า การเขียนรายงาน มคอ.5 บางรายวิชายังไม่สอดคล้องกับ มคอ.3 ซึ่งหลักสูตรได้ดำเนินการเพิ่มขึ้นตอนในการพิจารณา มคอ.5-6 และมีการทำความเข้าใจ/เข้าถึงวิธีการเขียนที่เชื่อมโยงในแต่ละ มคอ. ในการประชุมตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 5 ด้วยทำให้ในปีการศึกษานี้มีการเขียน มคอ.3 และ มคอ.5 เชื่อมโยงกันมากขึ้น</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>ในปีการศึกษานี้ได้มีการบูรณาการการเรียนการสอนกับการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมในรายวิชาการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานกับโครงการบูรณาการองค์ความรู้สู่ชุมชนคนลุ่มน้ำคลองอุต๊ะเกาตอนล่าง ปีที่ ๑ กิจกรรมย่อยที่ ๓ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องแกงตำบลดบ้านหาร</p> <p>การบูรณาการการเรียนการสอนกับโครงการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมในรายวิชาหลักการประกอบอาหาร ในโครงการทำนุบำรุง อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม ในกิจกรรมลานศิลป์ ถิ่นใต้ ตลาดพื้นบ้าน ลานวัฒนธรรม</p> <p>การบูรณาการการเรียนการสอนรายวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหารในโครงการรอบรู้ อาหาร เข้าใจโภชนาการ สานต่อสุขภาพดี ซีวี้อยั่งยืน</p> <p>การบูรณาการการเรียนการสอนรายวิชาการแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตองในโครงการโภชนาการสมวัย เข้าใจอาหาร สานต่อคุณภาพชีวิตที่ดี</p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนจัดทำ มคอ.3-4 ครบทุกรายวิชาก่อนเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 30 วันพร้อมทั้งอัปโหลดไฟล์ในระบบ LMS</p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนจัด มคอ. 5-6 ครบทุกรายวิชาที่เปิดสอนในทุกภาคการศึกษาภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน</p>	

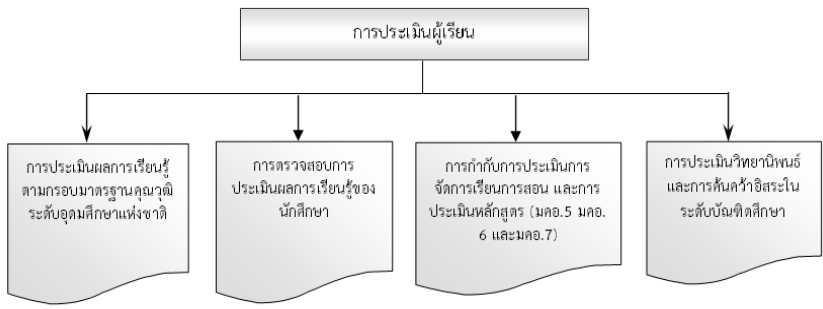




ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา</p> <p>มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 - 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา</p>	

เป้าหมายของปีนี้ : ..3.. คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ..4.. คะแนน
ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ระบบและกลไกการประเมินผู้เรียน</p> <p>การประเมินนักศึกษามีจุดมุ่งหมาย 3 ประการ คือ การประเมินผลนักศึกษาเพื่อให้ข้อมูลสารสนเทศที่เป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงการเรียนการสอนของผู้สอน และนำไปสู่การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา (assessment for learning) การประเมินที่ทำให้นักศึกษาสามารถประเมินตนเองเป็น และมีการนำผลการประเมินไปใช้ในการพัฒนาวิธีการเรียนของตนเองใหม่ จนเกิดการเรียนรู้ (assessment as learning) และการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่แสดงผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (assessment of learning) การประเมินส่วนใหญ่จะใช้เพื่อจุดมุ่งหมายประการหลัง คือ เน้นการได้ข้อมูลเกี่ยวกับสัมฤทธิ์ผลการ เรียนรู้ของนักศึกษา การจัดการเรียนการสอนจึงควรส่งเสริมให้มีการประเมินเพื่อจุดมุ่งหมายสองประการแรกด้วย</p> <p>ทั้งนี้ ความเหมาะสมของระบบประเมินต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมินเครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพ และวิธีการให้เกรดที่สะท้อนผลการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม มีการกำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง (authentic assessment) มีการใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการปฏิบัติงานในโลกแห่งความเป็นจริง (real world) และมีวิธีการให้ข้อมูลป้อนกลับ (feedback) ที่ทำให้นักศึกษาสามารถแก้ไขจุดอ่อนหรือเสริมจุดแข็งของตนเองได้ ให้ผลการประเมินที่สะท้อนระดับความสามารถที่แท้จริงของนักศึกษา โดยมีขอบเขต ดังนี้</p> <div style="text-align: center;">  <pre> graph TD A[การประเมินผู้เรียน] --> B[การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ] A --> C[การตรวจสอบการประเมินผลเรียนรู้ของนักศึกษา] A --> D[การกำกับประเมินการจัดการเรียนการสอน และการประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7)] A --> E[การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา] </pre> </div>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>☞ การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หน่วยงานต้องทำการประเมินผู้เรียนตามกรอบคุณวุฒิมาตรฐานอุดมศึกษาแห่งชาติอย่างน้อย 5 ด้าน (domains) ตามที่ สกอ. กำหนด คือ 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2. ด้านความรู้ 3. ด้านทักษะทางปัญญา 4. ความต้านทานทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 2. หน่วยงานนำกรอบคุณวุฒิมาตรฐานอุดมศึกษามาประเมินผู้เรียน 5 ด้าน โดยมีความรับผิดชอบหลัก และรองครบทุกด้าน ซึ่งกำหนดไว้ใน มคอ. 3 หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา และ หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล โดยพิจารณาจำนวนหน่วยกิต และคาบเรียนรวมต้องเป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยฯ หรือสภาวิชาชีพในแต่ละสาขาวิชากำหนด 3. หัวหน้าสาขาวิชาทำการพิจารณาความถูกต้องของแผนการสอน หรือ มคอ. 3 ในแต่ละรายวิชาที่เปิดสอนก่อนเปิดภาคการศึกษา โดยคณะกรรมการประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาหรือได้รับมอบหมายลงนาม (อนุมัติ) <p>ขั้นตอนการประเมินผู้เรียนของหลักสูตร ฯ</p> <p>(P) ➤ หลักสูตรฯ มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาให้ตรงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ใน มคอ. 2 รายละเอียดของหลักสูตร ซึ่งแต่ละรายวิชาในหลักสูตรมีการกำหนดน้ำหนักขององค์ประกอบในการประเมินให้สอดคล้องกับจุดเน้นภายในแต่ละรายวิชา มีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา การกำกับให้มีการพัฒนาและตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ให้มีความเหมาะสมกับรายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ การควบคุมการประเมินผลการเรียนรู้ในรายวิชาที่มีรายกลุ่มให้ได้มาตรฐานเดียวกัน โดยมีขั้นตอนดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการจัดทำรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) เพื่อกำหนดเกณฑ์การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา ซึ่งอาจารย์ผู้สอนต้องนำไปใช้ในการออกแบบการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนรู้ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาดำเนินการจัดทำ มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชาและ มคอ. 4 รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม ตลอดจนกำหนดเกณฑ์วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ให้ครอบคลุมตามแผนการกระจายความรับผิดชอบ (Curriculum mapping) และมีการประเมินผู้เรียนด้วยเครื่องมือแบบต่าง ๆ ตลอดจนการกำหนดเกณฑ์และหลักฐานการประเมิน/การตัดผลการเรียนที่ชัดเจน 3. อาจารย์ประจำหลักสูตรจะพิจารณา ตรวจสอบและกำกับเกณฑ์การประเมินผลการเรียนรู้ที่อาจารย์ผู้สอนระบุไว้ในรายละเอียด มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชาและ มคอ. 4 รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามของแต่ละรายวิชาให้สอดคล้องและเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนดไว้ 	<ul style="list-style-type: none"> • รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 22 เมษายน 2562 • รายงานการประชุมครั้งที่ 2/2562 วันที่ 26 มิถุนายน 2562 • รายงานการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 3 วันที่ 14 กันยายน 2562 • รายงานการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 4 วันที่ 14 พฤศจิกายน 2562 • รายงานการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 7 วันที่ 15 เมษายน 2563 • รายงานผลการดำเนินงานโครงการส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษาด้านวิชาการและวิชาชีพสาขาอาหารและโภชนาการ สู่คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>4. อาจารย์ผู้สอนดำเนินการสอนและใช้วิธีการประเมินตามข้อตกลงใน มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชาและ มคอ. 4 รายละเอียดประสบการณ์ภาคสนาม</p> <p>5. ระบุช่วงเวลาในการจัดการทวนสอบข้อสอบก่อนการสอนระหว่างภาคและสอบปลายภาค</p> <p>6. ภายหลังจากสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา อาจารย์ผู้สอนจะต้องดำเนินการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5 และ มคอ. 6) เพื่อตรวจสอบและสรุปผลการจัดการเรียนการสอนตลอดจนทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดการเรียนการสอน และเสนอต่ออาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการประเมินหลักสูตร</p> <p>7. อาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ. 7)</p> <p>(D) ➤ มีการดำเนินการดังนี้</p> <p>1. อาจารย์ในหลักสูตรฯ ได้ใช้ มคอ.2 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) เป็นหลักในการจัดทำ มคอ. 3</p> <p>2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาดำเนินการจัดทำ มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชา และ มคอ. 4 รายละเอียดประสบการณ์ภาคสนาม ตลอดจนกำหนดเกณฑ์วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ให้ครอบคลุมตามแผนการกระจายความรับผิดชอบ (Curriculum mapping) โดยใช้การประเมินตามสภาพจริง เช่น ข้อสอบปรนัย-อัตนัย รายงานที่มอบหมาย การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา การให้กรณีศึกษา ฯลฯ มีการควบคุมการประเมินผลการเรียนรู้ในรายวิชาที่มีหลายกลุ่มให้ได้มาตรฐานเดียวกัน และกำหนดเกณฑ์ประเมิน/การตัดผลคะแนนที่ชัดเจน มีการระบุข้อมูลหลักฐานหรือที่มาของคะแนนที่ใช้ในการตัดผลคะแนนชัดเจน เพื่อพิจารณาการกระจายของเกรดที่สะท้อนความสามารถที่แท้จริงของนักศึกษาและลักษณะรายวิชา โดยในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 1 หัวหน้าหลักสูตรฯ ได้ให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดทำเอกสาร มคอ.3 และ 4 โดยให้ลงวันที่ 14/พฤษภาคม/2562 และ Upload file ลงในระบบสารสนเทศของอาจารย์ พร้อมพิมพ์ต้นฉบับส่งหลักสูตรฯ เพื่อจัดเก็บไว้เป็นหลักฐานในการตรวจประเมิน</p> <p>3. อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันดำเนินการพิจารณา ตรวจสอบและกำกับเกณฑ์การประเมินผลการเรียนรู้ที่อาจารย์ผู้สอนระบุไว้ในรายละเอียด มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชา และ มคอ. 4 รายละเอียดประสบการณ์ภาคสนามของแต่ละรายวิชาให้สอดคล้องและเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนดไว้ โดยในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 2 หัวหน้าหลักสูตรฯ ในฐานะประธานหลักสูตรฯ ได้ให้คำแนะนำกับอาจารย์ในหลักสูตรฯ ว่า ในแต่ละรายวิชาในมคอ. 3 และมคอ. 4 ควรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาเพียงหนึ่งคน แต่ในรายวิชานั้น ๆ สามารถมีอาจารย์ผู้สอนได้มากกว่าหนึ่งคน โดยให้ระบุในมคอ. 3 และ 4 ที่จัดทำขึ้น</p> <p>4. อาจารย์ผู้สอนนำ มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชา และ มคอ. 4 รายละเอียดประสบการณ์ภาคสนามที่ผ่านการพิจารณาแล้ว นำไปแจ้งให้นักศึกษาทราบในวันแรกของการเปิดภาคเรียน เกี่ยวกับวัตถุประสงค์การสอน เกณฑ์การประเมินและการตัดเกรด ฯลฯ โดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องมีการพัฒนา</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>และตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินนักศึกษาที่เหมาะสมกับรายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้อยู่เสมอ เช่น การปรับปรุงข้อสอบ การมีคลังข้อสอบ เป็นต้น</p> <p>5. อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดการทวนสอบข้อสอบ ความเหมาะสมของเครื่องมือและเกณฑ์การประเมินเพื่อนำไปใช้ประเมินผู้เรียนในช่วงเวลาที่กำหนด ทั้งในการสอบย่อยระหว่างภาคเรียน การสอบกลางภาคและปลายภาคเรียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในระหว่างการสอบย่อยแต่ละครั้ง อาจารย์ผู้สอนจะแจ้งให้ผู้เรียนทราบโดยผ่านช่องทางตามที่ตกลงกันไว้ และหลังจากเสร็จสิ้นการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนได้ประเมินผลการเรียนตามวิธีการและเครื่องมือที่ระบุไว้ใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 รวมทั้งทำการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทั้ง 5 ด้านตามที่ระบุไว้ใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 และประเมินผลสรุปรวมตามเกณฑ์การประเมินและตัดสินผลการเรียน ดำเนินการจัดส่งเอกสารผลการประเมินไปยังหลักสูตรฯ เพื่อพิจารณาเกรดเป็นลำดับแรก ก่อนดำเนินการส่งไปยังคณะเพื่ออนุมัติเกรดต่อไป</p> <p>6. ภายหลังจากสิ้นสุดการเรียนการสอนในทุกภาคการเรียน อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5 และมคอ. 6) เพื่อตรวจสอบและสรุปผลการจัดการเรียนการสอน ตลอดจนทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา เพื่อให้ได้ข้อมูลในการนำไปพัฒนาและปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในครั้งต่อไป โดยอาจารย์ผู้สอนต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดการเรียนการสอน และเสนอต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 1 หัวหน้าหลักสูตรฯ ได้แจ้งให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดทำมคอ. 5 และ 6 และให้ลงวันที่ในการจัดทำคือ วันที่ 11 เมษายน 2562 และทำการ Upload file ลงในระบบสารสนเทศของอาจารย์ พร้อมพิมพ์ต้นฉบับส่งหลักสูตรฯ เพื่อจัดเก็บไว้เป็นหลักฐานในการตรวจประเมินต่อไป โดยกำหนดให้ดำเนินการส่งให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 30 เมษายน 2562</p> <p>7. อาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการจัดทำ มคอ. 7 รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร เพื่อประเมินผลการดำเนินงานโดยภาพรวมของหลักสูตร และใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุง/พัฒนาการเรียนการสอนของนักศึกษาในหลักสูตรต่อไป โดยต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดการเรียนการสอน</p> <p>(C) ➤ ผลการดำเนินการพบว่า</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ผู้สอนในทุกรายวิชาของหลักสูตร มีการดำเนินการจัดการเรียนการสอนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิดังที่ปรากฏใน มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชา และ มคอ. 4 รายละเอียดประสบการณ์ภาคสนาม ทั้งนี้เพราะอาจารย์ทุกท่านเห็นความสำคัญและให้ความร่วมมือกับการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรเป็นอย่างดี ประกอบการมีระบบและกลไกการติดตาม กำกับและตรวจสอบผลการดำเนินงานที่ชัดเจน 2. การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในแต่ละรายวิชาเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ 3. อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5 และ มคอ. 6) แล้วเสร็จภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดการเรียนการสอนครบทุกรายวิชา ทั้งนี้เป็นเพราะการมีระบบและกลไกการสนับสนุน ติดตามและกำกับการดำเนินงานที่ชัดเจน เช่น มีการแจ้งเตือนจากคณะ เป็นต้น 	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>4. อาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ. 7) เสร็จสิ้นภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดการเรียนการสอน ทั้งนี้เป็นผลสืบเนื่องมาจากการกำหนดบทบาทหน้าที่ ตลอดจนประชุมติดตามความก้าวหน้าของหลักสูตร</p> <p>(A) ➤ จากข้อมูลการประเมินผู้เรียนและรายงานผลการดำเนินงานในระดับต่าง ๆ หลักสูตร ๆ และอาจารย์ผู้สอนได้นำมาวิเคราะห์ ปรับปรุง/พัฒนากระบวนการเรียนการสอนรายวิชาเดียวกันในปีการศึกษาต่อไป</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้</p> <p>(P) ➤ หลักสูตรฯ ได้จัดทำอัตรากำลังสำหรับการสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2562 และภาคการศึกษาที่ 2/2562 และแจ้งรายวิชาที่จะทำการสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2562 และภาคการศึกษาที่ 2/2562 ให้อาจารย์ในหลักสูตรฯ รับทราบในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 1/2562 วันที่ 22 เมษายน 2562 และการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 3 วันที่ 14 กันยายน 2562 และมอบหมายให้อาจารย์ทุกท่านดำเนินการจัดทำ มคอ.3 และมคอ. 4 ของรายวิชาที่จะเปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2562 และภาคการศึกษาที่ 2/2562 ให้แล้วเสร็จก่อนเปิดภาคเรียนและจะต้อง upload มคอ. 3 และ มคอ. 4 ในระบบสารสนเทศสำหรับอาจารย์ให้เรียบร้อย</p> <p>➤ ติดตามผลและตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายหลังจากสิ้นสุดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 4 วันที่ 14 พฤศจิกายน 2562 และภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 7 วันที่ 15 เมษายน 2563 โดยอาจารย์ทุกท่านจะต้องดำเนินการแล้วเสร็จภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดการเรียนการสอน และเสนอต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการประเมินหลักสูตรต่อไป</p> <p>➤ หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการติดตามผลการประเมินสมรรถนะของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ก่อนสำเร็จการศึกษา โดยในปีการศึกษา 2560 หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการทดสอบสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 โดยใช้เกณฑ์การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ของกระทรวงแรงงาน มาเป็นเกณฑ์ในการทดสอบสมรรถนะวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งนักศึกษาที่สอบผ่านสมรรถนะดังกล่าว จะได้รับใบรับรองจากกรมแรงงาน กระทรวงมหาดไทย ในปีการศึกษา 2560 หลักสูตรฯ ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 12 สงขลา ในการจัดฝึกอบรมเพื่อเตรียมตัวก่อนการทดสอบสมรรถนะดังกล่าว ผลที่ได้จากการดำเนินงาน พบว่า นักศึกษาสอบผ่านการทดสอบเพิ่มมากขึ้น หลังจากที่ได้รับกรอบรม จากผลดังกล่าว ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ได้จัดโครงการส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษาด้านวิชาการและวิชาชีพสาขาอาหารและโภชนาการ สู่คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ในกิจกรรมย่อยที่ 2 การส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการให้กับนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงานหรือสถานประกอบการ ดำเนินการจัดทำแผนการสอบสมรรถนะผู้เรียนไว้ในโครงการส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษาด้านวิชาการและวิชาชีพสาขาอาหารและโภชนาการ สู่คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยได้ดำเนินโครงการระหว่างวันที่ 21 – 23 มีนาคม 2562 โดยมีนักศึกษาชั้นปีที่ 4 และนักศึกษาชั้นปีที่ 2</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(เทียบโอน) เข้าร่วมโครงการ จำนวน 90 คน สอบผ่านสมรรถนะวิชาชีพมาตรฐานฝีมือแรงงาน จำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 88.89 ซึ่งมีนักศึกษาสอบผ่านเกณฑ์ดังกล่าวเพิ่มขึ้นจากปีการศึกษา 2560 สำหรับในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้จัดทำโครงการพัฒนาและส่งเสริมผู้เรียนด้านอาหารและโภชนาการด้วยการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริง ในกิจกรรมที่ 2 การส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนด้านอาหารก่อนเข้าสู่สถานประกอบการ เป็นการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ศิลปะการประกอบอาหารร่วมสมัยและการควบคุมต้นทุนอาหาร ให้กับนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ชั้นปีที่ 4 จำนวน 80 คน</p> <p>(D) ➤ จากการแจ้งอัตราค่าจ้างสำหรับการสอนรายวิชาในหลักสูตรฯ ในภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 1/2562 และภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 3/2562 มีการมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนในรายวิชาต่างๆ ดำเนินการจัดทำ มคอ. 3 และมคอ. 4 ที่มีการประเมินผู้เรียน 5 ด้าน โดยมีความรับผิดชอบหลัก และรองครบทุกด้าน ซึ่งกำหนดไว้ใน มคอ. 3 หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา และ หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล โดยได้ให้อาจารย์ที่รับผิดชอบรายวิชาต่างๆ ให้นำผลจากมคอ. 5 และ มคอ. 6 ของปีการศึกษา 2561 มาปรับปรุงการเรียนการสอนและการประเมินผลของแต่ละรายวิชา ทั้งนี้ได้แจ้งให้อาจารย์ผู้สอนทุกท่านนำมคอ. 3 และ มคอ. 4 ที่ผ่านการพิจารณาจากหลักสูตรฯ แล้ว นำไปชี้แจงให้นักศึกษาทราบถึงวัตถุประสงค์ วิธีการสอน วิธีการประเมินผลและการตัดเกรด ฯลฯ ในช่วงแรกของภาคเรียน เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ทราบ จะได้เป็นแนวทางสำหรับการปฏิบัติตนของนักศึกษาในการศึกษารายวิชาดังกล่าว</p> <p>จากการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 3 วันที่ 14 กันยายน 2562 กรรมการประจำหลักสูตรได้มีการตรวจสอบข้อมูลในมคอ. 3 พบว่า ในบางรายวิชาไม่มีการระบุชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและไม่ระบุวันในการปรับปรุงมคอ. 3, หมายเลขหน้าในสารบัญไม่ตรงกัน, แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาไม่สอดคล้องกับมคอ. 2, มาตรฐานการเรียนรู้ในแต่ละด้านมีการระบุความรับผิดชอบหลักและความรับผิดชอบรองไม่สอดคล้องตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานการเรียนรู้, ไม่มีการระบุทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน, ชื่อรายวิชาภาษาไทย/ภาษาอังกฤษไม่สอดคล้องกับมคอ.2 และรหัสรายวิชาไม่ถูกต้อง เนื่องจากในบางรายวิชาเป็นรายวิชาใหม่แต่มีการระบุรหัสของรายวิชาเก่า หัวหน้าหลักสูตรฯ ได้แจ้งให้อาจารย์ทุกท่านตรวจสอบข้อมูลและความถูกต้องของมคอ. 3 อีกครั้งก่อนทำการอัปโหลดไฟล์เข้าในระบบของมหาวิทยาลัย</p> <p>➤ หลักสูตรฯ ได้จัดทำโครงการพัฒนาและส่งเสริมผู้เรียนด้านอาหารและโภชนาการด้วยการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริง ในกิจกรรมที่ 2 การส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนด้านอาหารก่อนเข้าสู่สถานประกอบการ เป็นการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ศิลปะการประกอบอาหารร่วมสมัยและการควบคุมต้นทุนอาหาร ให้กับนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ชั้นปีที่ 4 จำนวน 80 คน ซึ่งเดิมกำหนดจัดในเดือนมีนาคม 2563 แต่เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ซึ่งทางรัฐบาลได้มีประกาศให้หยุดการทำกิจกรรมทุกประเภทที่ต้องรวมกลุ่มคน</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ผลคะแนนสอบภาคปฏิบัติของนักศึกษา ชั้นปีที่ 2 (เทียบโอน) ภาคการศึกษาที่ 2/2562 • คะแนนประเมินผลการปฏิบัติงานสถานประกอบการในการออกฝึกสหกิจศึกษาและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 • รายงานการประชุมหลักสูตรครั้งที่ 1 วันที่ 22 เมษายน 2562 • รายงานการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 4 วันที่ 14 พฤศจิกายน 2562





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>จำนวนมาก เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายโรค ทำให้หลักสูตรฯ ต้องขอยกเลิกโครงการดังกล่าว และได้ประชุมหารือปรับเปลี่ยนการทดสอบสมรรถนะด้านวิชาชีพของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยฯ โดยการใช้คะแนนประเมินผลการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการในการออกฝึกสหกิจศึกษาและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพซึ่งทำการฝึกระหว่างวันที่ 18 พฤศจิกายน 2562 ถึงวันที่ 6 มีนาคม 2563 และสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (เทียบโอน) ใช้คะแนนจากรายวิชาที่มีการเรียนภาคปฏิบัติในภาคการศึกษาที่ 2/2562 แทนการเข้าทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 เหมือนในปีการศึกษา 2560 และ 2561</p>			
ระดับคะแนน ร้อยละ	นักศึกษาฝึกสหกิจ จำนวน (คน)	นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน (คน)	
25-29	0	2	
30-34	0	4	
35-39	1	3	
40-44	18	5	
45-50	19	8	
รวม	38	22	
เฉลี่ยร้อยละ	89.74	80.36	
<p>(C) ➤ หลักสูตร ฯ ประชุมพิจารณาผลการเรียนภาคการศึกษาที่ 1/2562 และประชุมพิจารณาผลการเรียนภาคการศึกษาที่ 2/2562 ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ติดตามผลและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3 และ มคอ. 4) โดยประชุมในวาระเพื่อพิจารณาเพื่อติดตามผล และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ. 4 ของภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 1/2562 วันที่ 22 เมษายน 2562 และมคอ. 3 และ มคอ. 4 ของภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 4/2562 วันที่ 14 พฤศจิกายน 2563 ตามแบบฟอร์มการตรวจสอบรายละเอียดของ มคอ.3และมีการประเมินความพึงพอใจของผู้ประกอบการฯ ที่ตอบคณวุฒิมหาวิทยาลัยมา ประเมินผู้เรียนทั้ง 5 ด้าน และใช้แนวทางการเขียน มคอ.3 - 7 ที่แสดงการเชื่อมโยงและทวนสอบผลสัมฤทธิ์</p> <p>➤ จากคะแนนประเมินผลการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการในการออกฝึกสหกิจศึกษาและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา พบว่า จำนวนนักศึกษาที่ฝึกสหกิจศึกษารวม 38 คน ได้รับคะแนนจากสถานประกอบการเฉลี่ย ร้อยละ 89.74 ความพึงพอใจอยู่ในระดับดีมาก สำหรับจำนวนนักศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพรวม 22 คน ได้รับคะแนนการประเมินจากสถานประกอบการเฉลี่ย ร้อยละ 80.36 ความพึงพอใจอยู่ในระดับดี</p>			





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																							
<p>(A) ➤ อาจารย์ผู้สอนทุกท่านดำเนินการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5 และ มคอ. 6) ภายหลังจากสิ้นสุดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2562 และ 2/2562 เพื่อตรวจสอบและสรุปผลการจัดการเรียนการสอน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ทั้งนี้หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการเพิ่มขึ้นตอนในการพิจารณา มคอ. 5 และ มคอ. 6 และมีการทำความเข้าใจกับอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับวิธีการเขียนที่เชื่อมโยงในแต่ละ มคอ. ในการประชุมตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 5 อาจารย์ในหลักสูตรจึงปรับวิธีการเขียน มคอ. 5 ในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ และเชื่อมโยงการเขียน มคอ. 3 ในการสอนปัจจุบันกับ มคอ. 5 ในการสอนของครั้งที่ผ่านมา โดยนำผลจาก มคอ. 5 ไปพัฒนาและปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนของ มคอ. 3 ในครั้งถัดไป</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 มีการปรับเปลี่ยนวิธีการทดสอบสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 และนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (เทียบโอน) เนื่องจากสถานการณ์ covid 19 สำหรับปีการศึกษา 2563 หลักสูตรฯ ได้มีการวางแผนที่จะทดสอบสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 และนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (เทียบโอน) รุ่นต่อไป โดยผ่านโครงการส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษาด้านวิชาการและวิชาชีพสาขาอาหารและโภชนาการสู่คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยมอบให้อาจารย์จินตนา เจริญเนตรกุล เป็นผู้รับผิดชอบโครงการเพื่อเสนอขอในงบประมาณเงินรายได้ ปี 2564</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>อาจารย์ในหลักสูตรฯ มีแนวทางในการจัดทำ มคอ. 3 มคอ. 4 มคอ. 5 และ มคอ. 6 ได้เชื่อมโยงกัน และมีความถูกต้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</p> <p>นักศึกษาชั้นปีที่ 4 และนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (เทียบโอน) สอบผ่านสมรรถนะวิชาชีพจากสถานประกอบการต่าง ๆ ได้มากขึ้นถึงร้อยละ 100 เมื่อเทียบกับปีการศึกษาที่ผ่านมา</p> <p>ตารางแสดงแนวโน้มผลการสอบผ่านสมรรถนะวิชาชีพจากสถานประกอบการ</p> <table border="1" data-bbox="220 1323 1142 1675"> <thead> <tr> <th rowspan="2">รายการ</th> <th colspan="3">ปีการศึกษา</th> </tr> <tr> <th>2560</th> <th>2561</th> <th>2562</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>จำนวนนักศึกษาที่เข้าทดสอบฯ</td> <td>86</td> <td>90</td> <td>96</td> </tr> <tr> <td>จำนวนนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบฯ</td> <td>75</td> <td>80</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>จำนวนนักศึกษาที่ไม่ผ่านการทดสอบฯ</td> <td>11</td> <td>10</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>ร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่สอบผ่านสมรรถนะ</td> <td>87.21</td> <td>88.89</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>	รายการ	ปีการศึกษา			2560	2561	2562	จำนวนนักศึกษาที่เข้าทดสอบฯ	86	90	96	จำนวนนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบฯ	75	80	100	จำนวนนักศึกษาที่ไม่ผ่านการทดสอบฯ	11	10	0	ร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่สอบผ่านสมรรถนะ	87.21	88.89	100	
รายการ		ปีการศึกษา																						
	2560	2561	2562																					
จำนวนนักศึกษาที่เข้าทดสอบฯ	86	90	96																					
จำนวนนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบฯ	75	80	100																					
จำนวนนักศึกษาที่ไม่ผ่านการทดสอบฯ	11	10	0																					
ร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่สอบผ่านสมรรถนะ	87.21	88.89	100																					





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันประชุมกำหนดแนวทางการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ➤ แจ้งให้ที่ประชุมหลักสูตรรับทราบแนวทางการประเมินและระเบียบวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาใน มคอ. 3 กับรายวิชาที่เปิดสอนตามภาคการศึกษา ➤ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันทวนสอบความเชื่อมโยงระหว่าง มคอ. 3 - 4 กับ มคอ. 5 - 6 ด้วยแบบฟอร์มการทวนสอบตามเกณฑ์ที่กำหนด <p>☞ การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ดังนี้</p> <p>หน่วยงานต้องทำการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาตามกรอบคุณวุฒิ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มาตรฐานอุดมศึกษาแห่งชาติโดย <ol style="list-style-type: none"> 1) มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินให้นักศึกษามีส่วนร่วม โดยอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาชี้แจงเกณฑ์การประเมินและสอบถามเพื่อให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นและเสนอแนะเพิ่มเติมได้ (ระบบ online) 2) มีการประเมินการเรียนรู้โดยใช้ตามสภาพจริง เช่น ข้อสอบปรนัย อัตนัย การบ้านงานที่มอบหมาย สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาวัดทักษะการปฏิบัติงานเพื่อสะท้อนการปฏิบัติงานจริง เป็นต้น 2. ดำเนินการทวนสอบผลการสัมฤทธิ์ทางการศึกษาโดยทวนสอบตามจุดคำใน Mapping ที่กำหนดไว้ใน มคอ. 3-4 ในการเขียนรายงาน มคอ.5 -6 ในข้อ 7 หมวดที่ 3 และแบบรายงานผลการทวนสอบมาตรฐานการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน (TQF3.6) 3. หลักสูตรต้องกำหนดเป้าหมายจำนวนรายวิชาที่ทำการทวนสอบอย่างน้อยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 25 ของรายวิชาในแต่ละหลักสูตร <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ดังนี้</p> <p>(P) ➤ หลักสูตรฯ มีการจัดทำแผนการประชุมเพื่อติดตามดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาในรายงาน มคอ.5 โดย มคอ.5 ภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 4/2562 โดยได้กำหนดรายวิชาทวนสอบดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วิชาวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 2. วิชาโภชนศาสตร์มนุษย์ 3. วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ 4. วิชาอาหารเพื่อธุรกิจ 5. วิชาความปลอดภัยในอาหารและการสุขาภิบาล 	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>6. วิชาขนมอบ</p> <p>7. วิชาการจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม</p> <p>8. วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>และ มคอ. 5 ของภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 7/2562 โดยได้กำหนดรายวิชาทวนสอบดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วิชาโภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต 2. วิชาหลักการประกอบอาหาร 3. วิชาการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน 4. วิชาการแกะสลักผักผลไม้ และงานใบตอง 5. วิชาการควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร 6. วิชาโภชนาการพื้นฐาน 7. วิชาการสาธิตอาหาร 8. วิชาการถนอมอาหาร <p>(D) ➤ หลักสูตรฯ ประเมินผลการเรียนรู้ของรายวิชาด้านต่างๆ ว่าสอดคล้องกับผลการเรียนรู้หรือวัตถุประสงค์การเรียนรู้ที่กำหนดไว้หรือไม่ รวมทั้งประเมินความเหมาะสมของวิธีการสอน ความเหมาะสมของวิธีการประเมินและข้อเสนอแนะในการปรับปรุง</p> <p>(C) ➤ ในการประชุมผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ได้ดำเนินการพิจารณาแบบรายงานผลการทวนสอบมาตรฐานการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน (TOF 3.6) โดยกรรมการบริหารหลักสูตรทำหน้าที่ในการทวนสอบด้วยและแจ้งผลการพิจารณาของหลักสูตรไปยังผู้รับผิดชอบรายวิชาเพื่อพิจารณาวางแผนพัฒนาและปรับปรุงรายวิชาให้เป็นไปตามความต้องการของหลักสูตรฯ ต่อไป</p> <p>(A) ➤ จากการประชุมสรุปผลการดำเนินงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาในหลักสูตรมีการปรับปรุงการจัดทำ มคอ. โดยมีความเชื่อมโยงกันและปรับวิธีการเขียน มคอ.5 ในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์และพัฒนาปรับปรุงรายวิชาให้เป็นไปตามความต้องการของหลักสูตรฯ</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>หลักสูตรฯ ได้ทำการทวนสอบผลสัมฤทธิ์และพัฒนาปรับปรุงในแต่ละรายวิชาให้มีความเชื่อมโยงกันระหว่าง มคอ.3-4 กับ มคอ.5-6 เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำ มคอ.7 ต่อไป</p> <p>➤ มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>➤ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันประชุมกำหนดแนวทางการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</p> <p>➤ แจ้งให้ที่ประชุมหลักสูตรรับทราบแนวทางการประเมินและระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาใน มคอ.3 กับรายวิชาที่เปิดสอนตามภาคการศึกษา</p> <p>➤ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันทวนสอบความเชื่อมโยงระหว่าง มคอ.3-4 กับ มคอ. 5-6 ด้วยแบบฟอร์มการทวนสอบตามเกณฑ์ที่กำหนด</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>☞ การกำกับกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7)</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.5-6) พร้อมแนบผลการประเมินรายวิชาภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษา 2. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาตรวจสอบการรายงานผลของ มคอ.5-6 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกับอาจารย์ผู้สอนและจัดทำรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร (มคอ.7) ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา 4. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาตรวจสอบผลการดำเนินงาน มคอ.7 5. หลักสูตรฯ รายงานผลการดำเนินงานต่อคณะ/มหาวิทยาลัย <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ดังนี้</p> <p>(P) ➤ หลักสูตรฯ มีการจัดทำแผนการประชุมเพื่อติดตามการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร โดยติดตามจาก มคอ. 5 ของภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 4/2562 และ มคอ. 5 ของภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 7/2562</p> <p>(D) ➤ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประเมินการจัดการเรียนการสอนตามรายละเอียดใน มคอ.5 มคอ.6 โดยได้ชี้แจงอาจารย์ในที่ประชุมถึงรายละเอียดและกำหนดการในการจัดส่งหลังสิ้นสุดปีภาคการศึกษา ภายใน 30 วันและมีการประชุมในวาระเพื่อพิจารณาเพื่อติดตามผล และ ตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 5 ของภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 4/2562 และ มคอ. 5 ของภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 7/2562 และสำหรับการจัดทำ มคอ.7 ของปีการศึกษา 2562 หลังจากจัดทำ มคอ.5 มคอ.6 เสร็จเรียบร้อยแล้ว ได้ดำเนินการจัดทำรายงานผลการบริหารหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7</p> <p>(C) ➤ ในการประชุมผู้รับผิดชอบหลักสูตรในวาระเพื่อพิจารณาเพื่อติดตามผล และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 5 นั้นได้ดำเนินการพิจารณาแบบรายงานผลการทวนสอบมาตรฐานการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน (TQF 3.6) โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่ในการทวนสอบด้วย โดยสรุปปัญหาที่เกิดขึ้นแนวทางการแก้ปัญหาที่อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้ชี้แจงและรายละเอียดของผลการประเมินผู้เรียนการตรวจสอบความผิดปกติของการวัดผลประเมินผลแต่ละรายวิชาและรวบรวมข้อมูลในแต่ละภาคการศึกษาซึ่งปัญหาที่พบคือการออกกลางคันของนักศึกษาชั้นปีที่ 1</p> <p>(A) ➤ หลักสูตรฯ ได้นำผลจากการรายงานใน มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7 นำมาปรับปรุงการเรียนการสอน วิธีการประเมินผลใน มคอ.3-4 ในปีการศึกษาถัดไปและกิจกรรมเสริมหลักสูตรเพื่อกระตุ้นการเรียนรู้ของนักศึกษาและส่งเสริมคุณลักษณะตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยต่อไป อาจารย์</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ผู้รับผิดชอบในหลักสูตร ได้พบปะพูดคุยกับนักศึกษาทั้งหมดเพื่อปรับทัศนคติในการเรียนการสอน และเรื่องอื่นๆ ซึ่งอาจจะทำให้การเรียนของนักศึกษาดีขึ้น และแนะนำการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ให้สามารถปรับตัวได้รวมทั้งมีการปรับปรุงพื้นที่บริเวณหลักสูตรให้นักศึกษาสามารถทำกิจกรรมต่างๆร่วมกันได้อีกด้วย</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>การประชุมเป็นประจำ ทำให้การดำเนินงานในการวางแผน ติดตาม ทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตรนั้นต่อเนื่องและครอบคลุมการทำงานทั้งกระบวนการ</p> <p>➤ มีแนวปฏิบัติที่ต้อย่างชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>➤ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันประชุมจัดทำแนวทางการจัดทำมคอ.5 ที่ระบุวิธีการทวนสอบตรงตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> <p>➤ กำหนดแผนการทบทวนแบบรายงานผลการบริหารหลักสูตร (มคอ.7) เป็นประจำทุกปี การศึกษา ก่อนเปิดเทอมในปีการศึกษาถัดไป ไม่น้อยกว่า 60 วันหลังสิ้นสุดการศึกษา</p> <p>➤ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันประชุมพิจารณาและปรับปรุงข้อเสนอแนะต่างๆ จากการจัดทำมคอ.7 เพื่อดำเนินการพัฒนาในมคอ.3-4 ในภาคการศึกษาถัดไป</p> <p>☞ การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7)</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.5-6) พร้อมแนบผลการประเมินรายวิชาภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษา 2. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาตรวจสอบการรายงานผลของ มคอ.5-6 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกับอาจารย์ผู้สอนและจัดทำรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร (มคอ.7) ภายใน 60 วันหลังสิ้นปีการศึกษา 4. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาตรวจสอบผลการดำเนินงาน มคอ.7 5. หลักสูตรฯ รายงานผลการดำเนินงานต่อคณะ/มหาวิทยาลัย <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ดังนี้</p> <p>(P) ➤ หลักสูตรฯ มีการจัดทำแผนการประชุมเพื่อติดตามการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร โดยติดตามจาก มคอ. 5 ของภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 4/2562 และ มคอ. 5 ของภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 7/2562</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(D) ➤ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประเมินการจัดการเรียนการสอนตามรายละเอียดใน มคอ.5 มคอ.6 โดยได้ชี้แจงอาจารย์ในที่ประชุมถึงรายละเอียดและกำหนดการในการจัดส่งหลังสิ้นปีภาคการศึกษา ภายใน 30 วันและมีการประชุมในวาระเพื่อพิจารณาเพื่อติดตามผล และ ตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 5 ของภาคการศึกษาที่ 1/2562 ในการประชุมหลักสูตรฯครั้งที่ 4/2562 และ มคอ. 5 ของภาคการศึกษาที่ 2/2562 ในประชุมหลักสูตรฯครั้งที่ 7/2562 และสำหรับการจัดทำ มคอ.7 ของปีการศึกษา 2562 หลังจากจัดทำ มคอ.5 มคอ.6 เสร็จเรียบร้อยแล้ว ได้ดำเนินการจัดทำรายงานผลการบริหารหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7</p> <p>(C) ➤ ในการประชุมผู้รับผิดชอบหลักสูตรในวาระเพื่อพิจารณาเพื่อติดตามผล และตรวจสอบการจัดทำมคอ. 5 นั้นได้ดำเนินการพิจารณาแบบรายงานผลการทวนสอบมาตรฐานการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน(TQF 3.6)โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่ในการทวนสอบด้วย โดยสรุปปัญหาที่เกิดขึ้น แนวทางการแก้ปัญหาที่อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้ชี้แจงและรายละเอียดของผลการประเมินผู้เรียนการตรวจสอบความผิดปกติของการวัดผลประเมินผลแต่ละรายวิชาและรวบรวมข้อมูลในแต่ละภาคการศึกษาซึ่งปัญหาที่พบคือการออกกลางคันของนักศึกษาชั้นปีที่ 1</p> <p>(A) ➤ หลักสูตรฯ ได้นำผลจากการรายงานใน มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7 นำมาปรับปรุงการเรียนการสอน วิธีการประเมินผลใน มคอ.3-4 ในปีการศึกษาถัดไปและกิจกรรมเสริมหลักสูตรเพื่อกระตุ้นการเรียนรู้ของนักศึกษาและส่งเสริมคุณลักษณะตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยต่อไป อาจารย์ผู้รับผิดชอบในหลักสูตร ได้พบปะพูดคุยกับนักศึกษาทั้งหมดเพื่อปรับทัศนคติในการเรียนการสอน และเรื่องอื่นๆ ซึ่งอาจจะทำให้การเรียนรู้ของนักศึกษาดีขึ้น และแนะนำการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ให้สามารถปรับตัวได้รวมทั้งมีการปรับปรุงพื้นที่บริเวณหลักสูตรให้นักศึกษาสามารถทำกิจกรรมต่างๆร่วมกันได้อีกด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> การประชุมเป็นประจำ ทำให้การดำเนินงานในการวางแผน ติดตาม ทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตรนั้นต่อเนื่องและครอบคลุมการทำงานทั้งกระบวนการ ➤ มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> ➤ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันประชุมจัดทำแนวทางการจัดทำมคอ.5 ที่ระบุวิธีการทวนสอบตรงตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ➤ กำหนดแผนการทบทวนแบบรายงานผลการบริหารหลักสูตร (มคอ.7) เป็นประจำทุกปี การศึกษา ก่อนเปิดเทอมในปีการศึกษาถัดไป ไม่น้อยกว่า 60 วันหลังสิ้นสภาคการศึกษา ➤ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันประชุมพิจารณาและปรับปรุงข้อเสนอแนะต่างๆ จากการจัดทำ มคอ.7 เพื่อดำเนินการพัฒนาในมคอ.3-4 ในภาคการศึกษาถัดไป 	

เป้าหมายของปีนี้ : ..3.. คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ..3.. คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย





ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (ตัวบ่งชี้ 5.4) (รายละเอียดตารางที่ 1.1-3)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)		เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน					
1)	มีการบริหารจัดการให้มีจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และสภาวิชาชีพกำหนด (ถ้ามี)	✓		อาจารย์ประจำหลักสูตรร้อยละ 100 มีส่วนร่วมในการประชุมวางแผนการบริหารหลักสูตร	
2)	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	✓		หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 จำนวน 5 ด้านที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ	มคอ. 2
3)	มีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ภายใน 5 ปี) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	-	-	ไม่ประเมิน เนื่องจากไม่ถึงรอบการปรับปรุงหลักสูตร	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต					
4)	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิต โดยการประเมินคุณภาพบัณฑิตให้ครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ	✓		คะแนนเฉลี่ยประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตเท่ากับ 4.50	รายงานความพึงพอใจของผู้ประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตรุ่นปีการศึกษา 2561





	5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและมีคะแนนการประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5				
5)	มีการสำรวจติดตามการปฏิบัติงานของบัณฑิตไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของบัณฑิตที่จบการศึกษาและผลการปฏิบัติงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระของผู้สำเร็จการศึกษาของหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้ตอบแบบสำรวจ		✘	ผลการปฏิบัติงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระของบัณฑิตร้อยละ 67.39	รายงานความพึงพอใจของผู้ประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตรุ่นปีการศึกษา 2561
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา					
6)	มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) การรับและการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา 2) การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและ แนวแนะแก่นักศึกษา 3) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และ 4) มีช่องทางการรับข้อเสนอแนะของนักศึกษาและการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	✓			
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์					
7)	มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร 2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ 3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์และผลการดำเนินงานตามระบบ มี	✓		มีคะแนนการประเมินอยู่ที่ 3.59	





	คะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5				
8)	อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓			
9)	อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	-	-	ไม่ประเมินเพราะหลักสูตรฯไม่ได้รับอาจารย์ใหม่ในปี 2562	
10)	อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	✓			TQF 3.7
11)	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการและ/หรือวิชาชีพไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50 ต่อปี	-	-	ไม่ประเมินเพราะหลักสูตรฯไม่มีสายสนับสนุน	
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน					
12)	มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) การออกแบบหลักสูตรและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา 2) การปรับปรุงสาระรายวิชาในแต่ละปีการศึกษา 3) การกำหนดผู้สอน 4) การกำกับ ติดตาม การตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอน 5) การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุง ศิลปะและวัฒนธรรม 6) การประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ และ	✓			





	7) การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและมีการทวนสอบผลการเรียนรู้ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5				
13)	มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกวิชา	✓			
14)	จัดทำรายงานผลการดำเนินงานรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓			
15)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓			
16)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอน ในแต่ละปีการศึกษา	✓			
17)	มีแผนการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	✓			
18)	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓		ผลการประเมิน เท่ากับ 4.11	





องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					
19)	มีระบบและกลไกดำเนินงาน การจัดทำ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อให้มีปริมาณ เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการ เรียนการสอนตามธรรมชาติของ หลักสูตร และผลการดำเนินงานตาม ระบบ มีคะแนนประเมิน ไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	✓		ผลการประเมิน เท่ากับ 4.81	
รวมตัวบ่งชี้ในปี				17	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ดำเนินการผ่าน				16	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี				94.12	

หมายเหตุ :

-ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานให้ประเมินตามจำนวนข้อที่ระบุใน มคอ.2 กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจำนวนข้อหรือรายละเอียดในตัวบ่งชี้ให้แนบมติสภา

-คณะกรรมการการอุดมศึกษาได้มีประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2558 ลงวันที่ 26 พย 2558 ได้กำหนดแนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติเพิ่มเติมไว้ ดังนี้

ข้อ 2 ระบุว่า “กรณีที่สถาบันอุดมศึกษาจะจัดทำรายละเอียดของรายวิชา รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) รายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) และรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรในลักษณะอื่น สถาบันอุดมศึกษาสามารถดำเนินการจัดทาระบบเก็บข้อมูลรายละเอียดตามแนวทางของ มคอ.3 มคอ.4 มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7 โดยสามารถปรับเปลี่ยนหัวข้อรายละเอียดให้เหมาะสมกับบริบทเฉพาะของสถาบันอุดมศึกษานั้น ๆ ได้ ทั้งนี้ให้คำนึงถึงเจตนารมณ์ของการจัดทำ มคอ.3 มคอ.4 มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7

ข้อ 3 ระบุว่า “ให้ถือว่า ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ จำนวน 12 ตัวบ่งชี้ เป็นเพียงแนวทางเท่านั้น โดยสถาบันอุดมศึกษาสามารถกำหนดตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิได้เอง ซึ่งแต่ละหลักสูตรมีอิสระในการกำหนดตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ใช้ในการติดตาม ประเมินและรายงานคุณภาพของหลักสูตรประจำปีที่จะระบุไว้ในหมวด 1-6 ของแต่ละหลักสูตร ตามบริบทและวัตถุประสงค์ในการผลิตบัณฑิต ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบหรืออนุมัติจากสภาสถาบันอุดมศึกษา ในระหว่างที่สถาบันอุดมศึกษาไม่สามารถเสนอขอปรับตัวบ่งชี้ใหม่ได้แล้วเสร็จ ให้ใช้ตัวบ่งชี้เดิมก่อนได้ หรือหากหลักสูตรใดมีความประสงค์กำหนดตัวบ่งชี้แบบเดิมก็สามารถกระทำได้ กรณีหลักสูตรมีการปรับตัวบ่งชี้ใหม่ให้นำเสนอสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป”

เป้าหมายของปีนี้ : ร้อยละ 100

ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ร้อยละ 94.12 เกณฑ์ประเมิน : 4.50 คะแนน

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย





การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ (นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา)

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ ผิดปกติ	มาตรการ แก้ไข	หลักฐาน/ ตาราง อ้างอิง
-	-	-	-	-	-	-

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	เหตุผลที่ไม่เปิดสอน	มาตรการที่ดำเนินการ	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
-	-	-	-	-

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา (นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา)

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	หัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีแก้ไข	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
-	-	-	-	-	-

คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

(นำมาจาก มคอ5 แต่ละวิชา)

รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
		มี	ไม่มี		
01111101 หลักการประกอบอาหาร	1/2562	✓		- มอบหมายงานให้นักศึกษาคว่า เพิ่มเติม หน้าในชั้นเรียน และร่วม อภิปรายกลุ่ม -ปรับรายงานให้เหมาะสมกับ ช่วงเวลา	แบบฟอร์มการ ตรวจสอบการ รายงานผลการ ดำเนินการของ รายวิชา (มคอ.5)
01111204 การเตรียมและประกอบ อาหาร	1/2562	✓		-วางแผนการสอนให้สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์	





รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
		มี	ไม่มี		
				- จัดทำสื่อการสอนที่ทันสมัยและ ครอบคลุม เนื้อหารายวิชา	แบบฟอร์มการ ตรวจสอบการ รายงานผลการ ดำเนินการของ รายวิชา (มคอ.5)
01111207 อาหารยุโรป	1/2562	✓		- วางแผนการสอนให้สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์ - จัดทำสื่อการสอนที่ทันสมัยและ ครอบคลุม เนื้อหารายวิชา	
01111208 ขนมอบ	1/2562	✓		- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เพิ่มเติม ในชั้นเรียน และร่วมอภิปราย กลุ่ม - ปรับรายงานให้เหมาะสมกับ ช่วงเวลา	
01111209 การพัฒนาตำรับอาหาร มาตรฐาน	1/2562	✓		-	
01111310 ขนมไทย	1/2562	✓		ระบุแผนปรับปรุงโดยนำมาจากหมวด 6 ข้อ 2 ปรับปรุงเพิ่มเติมเนื้อหา ใน หัวข้อเรื่อง ขนมไทยร่วมสมัย และ ขนมไทยประยุกต์ เพื่อให้มีความ น่าสนใจและทันสมัยมากยิ่งขึ้น	
01111410 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	1/2562	✓		-	
01111411 การเตรียมความพร้อมสหกิจ ศึกษา	1/2562	✓		- วางแผนการสอนให้สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์ - จัดทำสื่อการสอนที่ทันสมัย และ ครอบคลุม เนื้อหารายวิชา	
01111417 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เฉพาะทางด้านอาหารและ โภชนาการ	1/2562	✓		-	





รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
		มี	ไม่มี		
01112003 การแกะสลักผักและผลไม้ เพื่องานตกแต่งอาหาร	1/2562	✓		-	แบบฟอร์มการ ตรวจสอบการ รายงานผลการ ดำเนินการของ รายวิชา (มคอ.5)
01112005 อาหารเพื่อธุรกิจ	1/2562	✓		- ปรับปรุงเนื้อหาการเรียนการสอนให้ มีความทันสมัย สอดคล้องกับการ พัฒนาและความเปลี่ยนแปลงของโลก ในยุคปัจจุบัน	
01114102 การถนอมอาหาร	1/2562	✓		-	
01114203 ความปลอดภัยในอาหาร และการสุขาภิบาล	1/2562	✓		-	
01114204 วิทยาศาสตร์การประกอบ อาหาร	1/2562	✓		ไม่มีข้อมูล	
01114205 การทดลองอาหาร	1/2562	✓		ไม่มีข้อมูล	
01114205 เคมีอาหาร	1/2562	✓		ไม่มีข้อมูล	
01114306 โครงการด้านอาหารและ โภชนาการ	1/2562	✓		ไม่มีข้อมูล	
01114307 การควบคุมและประกัน คุณภาพอาหาร	1/2562	✓		-	
01114307 หลักการแปรรูปอาหาร	1/2562	✓		ไม่มีข้อมูล	
01114309 การควบคุมและประกัน คุณภาพอาหาร	1/2562	✓		ไม่มีข้อมูล	
เฉลี่ย		4.92			





รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
		มี	ไม่มี		
01112012 ขนมไทย	1/2562	✓		ระบุแผนปรับปรุงโดยนามาจาก - หมวด 6 ข้อ 2 ปรับปรุงเพิ่มเติม เนื้อหา ในหัวข้อเรื่องขนมไทยร่วมสมัย และขนมไทยประยุกต์ เพื่อใหม่ความ น่าสนใจและทันสมัยมากยิ่งขึ้น	แบบฟอร์มการ ตรวจสอบการ รายงานผลการ ดำเนินการของ รายวิชา (มคอ.5)
01112201 เทคนิคการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	1/2562	✓		-	
01112201 การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	1/2562	✓		-	
01112303 การจัดการอาหารว่างและ เครื่องดื่ม	1/2562	✓		- ปรับปรุงเนื้อหาการเรียนการสอนให้ มีความทันสมัย สอดคล้องกับการ พัฒนาและความเปลี่ยนแปลงของโลก ในยุคปัจจุบัน	
01113008 อาหารบำบัด	1/2562	✓		เพิ่มกรณีศึกษาให้นักศึกษาไปสัมภาษณ์ ผู้ป่วยตามโรคที่เรียนให้มากขึ้น	
01113009 อาหารเพื่อสุขภาพ	1/2562	✓		-	
01113202 โภชนศาสตร์มนุษย์	1/2562	✓		วางแผนการสอนอย่างเป็นระบบ จัดทำสื่อการ สอนที่ทันสมัยและ ครอบคลุมเนื้อหารายวิชา	
01113202 โภชนศาสตร์มนุษย์	1/2562	✓		วางแผนการสอนอย่างเป็นระบบ จัดทำสื่อการ สอนที่ทันสมัยและ ครอบคลุมเนื้อหารายวิชา	
01113204 สรีรวิทยา	1/2562	✓		-	
01113011 โภชนบำบัดทางการแพทย์	1/2562	✓		-	





รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
		มี	ไม่มี		
01113205 การจัดการอาหารและ โภชนาการในโรงพยาบาล	1/2562	✓		จัดให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ในวิชาที่ เรียนใน โครงการที่คณะและ มหาวิทยาลัยจัด	แบบฟอร์มการ ตรวจสอบการ รายงานผลการ ดำเนินการของ รายวิชา (มคอ.5)
01113306 ชีวเคมีทางโภชนาการ	1/2562	✓		-	
01113307 โภชนาการชุมชน	1/2562	✓		สลับหน่วยเรียนที่ 4 และ 5 เพื่อให้ โครงการสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ มากขึ้น	
01113309 โภชนาการคลินิก	1/2562	✓		-	
01114010 กระบวนการแปรรูปอาหาร 2	1/2562	✓		-	
01114011 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และโภชนาการ	1/2562	✓		-	
01114101 จุลินทรีย์ในอาหาร	1/2562	✓		ไม่มีข้อมูล	
01111101 หลักการประกอบอาหาร	2/2562	✓			
01111102 อาหารไทย	2/2562	✓			
01111205 การจัดการงานครัวเพื่องาน อาหาร	2/2562	✓			
01111209 การพัฒนาตำรับอาหาร มาตรฐาน	2/2562	✓			





รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
		มี	ไม่มี		
01111310 ขนมไทย	2/2562	✓		ควรมีการสอบ Pre-test เกี่ยวกับ มาตราชั่ง ตวง วัด เพื่อเพิ่มความ แม่นยำ และทำให้การเรียนรู้ภาคปฏิบัติ ในการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน สะดวกและรวดเร็วขึ้น	แบบฟอร์มการ ตรวจสอบการ รายงานผลการ ดำเนินการของ รายวิชา (มคอ.5)
01111313 อาหารจานหวาน	2/2562	✓			
01111314 การเตรียมความพร้อมสหกิจ ศึกษาและฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	2/2562	✓			
01111314 การเตรียมความพร้อมสหกิจ ศึกษาและฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	2/2562	✓			
01111412 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านอาหารและโภชนาการ	2/2562	✓			
01111413 สหกิจศึกษาทางด้านอาหาร และโภชนาการ	2/2562	✓			
01112201 การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	2/2562	✓			
01112201 การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	2/2562	✓			





รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
		มี	ไม่มี		
01112202 การแกะสลักผัก ผลไม้ และ งานใบตอง	2/2562	✓			แบบฟอร์มการ ตรวจสอบการ รายงานผลการ ดำเนินการของ รายวิชา (มคอ.5)
01112309 การสาธิตอาหาร	2/2562	✓		- ปรับปรุงเนื้อหาการเรียนการสอนให้ มีความทันสมัย สอดคล้องกับการ พัฒนาและความเปลี่ยนแปลงของโลก ในยุคปัจจุบัน	
01113101 โภชนาการพื้นฐาน	2/2562	✓		ปรับปรุงให้มีแบบฝึกหัด pre-test และ post-test	
01113101 โภชนาการพื้นฐาน	2/2562	✓		ปรับปรุงให้มีแบบฝึกหัด pre-test และ post-test	
01113203 โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต	2/2562	✓			
01113203 โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต	2/2562	✓			
01113307 โภชนาการชุมชน	2/2562	✓			
01113308 โภชนบำบัดและการกำหนด อาหาร	2/2562	✓			
01113311 โภชนศึกษาและการให้ คำปรึกษาด้านโภชนาการ	2/2562	✓		ปรับปรุงเนื้อหาให้มีความทันสมัยมาก ยิ่งขึ้น	
01114101 จุลินทรีย์ในอาหาร	2/2562	✓			
01114102 การถนอมอาหาร	2/2562	✓			





รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
		มี	ไม่มี		
01113310 อาหารเพื่อสุขภาพ	2/2562	✓			แบบฟอร์มการ ตรวจสอบการ รายงานผลการ ดำเนินการของ รายวิชา (มคอ.5)
01114205 เคมีอาหาร	2/2562	✓			
01114306 โครงการด้านอาหารและ โภชนาการ	2/2562	✓			
01114307 หลักการแปรรูปอาหาร	2/2562	✓			
01114309 การควบคุมและประกัน คุณภาพอาหาร	2/2562	✓			
01121305 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	2/2562	✓			
01213202 การปฏิบัติงานครัว	2/2562	✓		- ปรับปรุงเนื้อหาการเรียนการสอนให้ มีความทันสมัย สอดคล้องกับการ พัฒนาและความเปลี่ยนแปลงของโลก ในยุคปัจจุบัน	
เฉลี่ย		4.91			

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
		มี	ไม่มี		
01111101 หลักการประกอบอาหาร	3/2562	✓		ต้องมีการจัดหาหรือจัดซื้ออุปกรณ์ เครื่องครัวให้เพียงพอต่อจำนวน นักศึกษา เพื่อให้นักศึกษาได้มีอุปกรณ์ ใช้งานเพียงพอ ทำให้การปฏิบัติงาน รวดเร็วขึ้นและมีประสิทธิภาพมาก ยิ่งขึ้น	แบบฟอร์มการ ตรวจสอบการ รายงานผลการ ดำเนินการของ รายวิชา (มคอ.5)





01111206 อาหารเอเชีย	3/2562	✓		จัดทำสื่อการสอนที่ทันสมัย และ ครอบคลุมเนื้อหารายวิชา
01112303 การจัดการอาหารว่างและ เครื่องดื่ม	3/2562	✓		ปรับปรุงเนื้อหาการเรียนการสอนให้มี ความทันสมัย สอดคล้องกับการพัฒนา และความเปลี่ยนแปลงของโลกในยุค ปัจจุบัน
01114101 จุลินทรีย์ในอาหาร	3/2562	✓		ใช้วิธีการสอนแบบเดิม แต่ปรับปรุง คุณภาพในการจัดกระบวนการเรียนรู้ ของนักศึกษา เพิ่มงานค้นคว้าและการ สอบเพื่อทบทวนองค์ความรู้
เฉลี่ย		4.97		

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้รับการประเมินผลจากนักศึกษา
ทุกรายวิชา โดยมีการประเมินคุณภาพของแต่ละรายวิชามีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 4.50

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และ ข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
คุณธรรมจริยธรรม	การประเมินผลคุณธรรม จริยธรรม ควรสอดแทรกใน รายวิชาให้เห็นถึงผลกระทบจาก การกระทำผิดคุณธรรม	ยกตัวอย่างผลจากการทำผิด คุณธรรมและจริยธรรม ระหว่างการสอนในชั่วโมง เรียน และให้นักศึกษามีการ แสดงความคิดเห็น	มคอ. 3 ทุกรายวิชา
	1. นักศึกษาบางคนเข้าเรียนช้า กว่าเวลา เข้าเรียนจริงในชั่วโมง ทฤษฎีและปฏิบัติ 2. พบปัญหาเรื่องการส่งงานไม่ ตรงตาม กำหนดในนักศึกษาบาง ราย 3. การทำความสะอาดหลังเรียน ปฏิบัติ มีนักศึกษาบางคนไม่ค่อย ทำความสะอาดห้องเรียนหรือทำ ไม่สะอาด	1. ผู้สอนชี้แจงให้ทราบถึง ผลเสียของการ เข้าเรียนไม่ ตรงเวลาว่ามีผลกระทบต่อ บุคคลอื่นอย่างไร 2. ชี้แจงให้ทราบพร้อมกันใน ชั้นเรียนถึง มาตรการที่ อาจารย์จะตัดคะแนนในงานที่ ส่งช้า และเรียกนักศึกษาที่ส่ง งานช้าให้ชี้แจง เหตุผลและถ้า ไม่เข้าใจงานที่ต้องทำ ผู้สอน จะอธิบายให้ฟังอีกครั้ง	มคอ. 5 รายวิชา โภชนศาสตร์ มนุษย





มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และ ข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
		3. ชี้แจงให้นักศึกษาเข้าใจถึงผลที่เกิดขึ้น ถ้านักศึกษาไม่ทำ ความสะอาดห้องปฏิบัติอาหาร และให้นักศึกษาทำความเข้าใจ ความสะอาดห้องปฏิบัติ อาหารใน พื้นที่ที่กลุ่มตนเองรับผิดชอบ	
ความรู้	พบปัญหาการใช้แบบฝึกในการ คำนวณ กับนักศึกษาบางคนที่มี พื้นฐานการ คำนวณค่อนข้างอ่อน และอาจตามไม่ทันในชั่วโมงเรียน ปกติ	- สอนเสริมให้กับนักศึกษาที่มี ปัญหา เพื่อให้มีความเข้าใจใน ขั้นตอนการ คำนวณเพิ่มขึ้น - ให้ออกแบบคำนวณซ้ำในโจทย์ เดิมและ ให้ทำซ้ำจนกว่าจะ ถูกต้อง	มคอ.5 รายวิชา อาหารบำบัด
ทักษะทางปัญญา	พบปัญหาในการให้แสดงความ คิดเห็น ระหว่างการเรียน ภาคทฤษฎี	พยายามตั้งคำถามผู้เรียนที่ไม่ ค่อย แสดงความคิดเห็นเพื่อให้ ได้ใช้ความคิด วิเคราะห์และ สรุปออกมาเป็นคำพูดเพื่อ อธิบายความเข้าใจของตนเอง ต่อเนื้อหา ที่เรียน	มคอ.5 รายวิชา อาหารบำบัด
	การมอบหมายงานให้ปฏิบัติโดยให้ กรณีศึกษาจะใช้ได้ผลดีกับ นักศึกษาที่ ตั้งใจศึกษาค้นคว้า สำหรับนักศึกษาที่มีความ รับผิดชอบน้อยและไม่ตั้งใจจะพบ ปัญหาในการปฏิบัติงานที่ไม่ สามารถคิด และวิเคราะห์ได้อย่าง เป็นระบบในการแก้ปัญหา	ผู้สอนควรให้ความสนใจกับ ผู้เรียนที่มีความรับผิดชอบ น้อยและให้ คำแนะนำเพิ่ม มากขึ้น	มคอ. 5 รายวิชาการ จัดการอาหาร และโภชนาการ ในโรงพยาบาล
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	การมอบหมายงานให้ทำเป็นกลุ่ม และ มีการปรับเปลี่ยนสมาชิกใน กลุ่มจะมี ปัญหาในกลุ่มนักศึกษาที่ ติดเพื่อนมาก และไม่ต้องการ ทำงานร่วมกับเพื่อนที่ไม่สนิท	อธิบายให้นักศึกษาเข้าใจใน การทำงานเป็นทีมที่มีการสลับ สมาชิก ในกลุ่มเพื่อให้สามารถ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	มคอ.5 รายวิชา อาหารบำบัด





มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และ ข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาบางคนยังมีปัญหาในการนำเสนอโดยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	แนะนำให้นักศึกษาฝึกฝนเพิ่มเติมนอกห้องเรียน	มคอ.5 รายวิชา อาหารบำบัด

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี ไม่มี

จำนวนอาจารย์ใหม่-.....คน..... จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ-.....

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัด หรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	อาจารย์	บุคลากรสาย สนับสนุน		
การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11	4		แนวโน้มงานวิจัยและนวัตกรรม การขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม นำมาประยุกต์ใช้ในการสอนและงานวิจัย	แบบรายงานผลการพัฒนา วิชาการ/ วิชาชีพของ
ประชุมวิชาการและนำเสนอ ผลงานวิจัย 12 th National conference on Tropical and sub-tropical Crops	4		แนวโน้มนวัตกรรมด้านอาหาร การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพในอนาคต นำมาประยุกต์ใช้ในการสอนและงานวิจัย	อาจารย์ประจำ ของคณะศิลป ศาสตร์ ประจำปี การศึกษา 2562 หลักสูตร สาขาวิชา อาหารและ โภชนาการ (TQF.3.7)





กิจกรรมที่จัด หรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	อาจารย์	บุคลากรสาย สนับสนุน		
การฝึกอบรมผู้ทดสอบ มาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ ประกอบอาหาร ระดับ 2	1		ได้นำความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานฝีมือ แรงงานแห่งชาติ วาชาผู้ประกอบการ อาหารไทย และเกณฑ์ที่ใช้ในการ ทดสอบมาปรับใช้ในการประเมิน สมรรถนะของรายวิชาอาหารไทย และ หลักการประกอบอาหาร เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเข้ารับการทดสอบ มาตรฐาน	แบบรายงานผล การพัฒนา วิชาการ/ วิชาชีพของ อาจารย์ประจำ ของคณะศิลป ศาสตร์ ประจำปี
แนวคิดและหลักทฤษฎีการ สอนออนไลน์	13	-	นำแนวคิดและหลักทฤษฎีการสอน ออนไลน์ไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการ สอนในภาคเรียนที่ 1/2563	การศึกษา 2562 หลักสูตร
Basic of Creating a Google Site	13	-	1. ทราบวิธีการสร้างห้องเรียนและ บทเรียนต่างๆ โดยใช้ google site 2. ประยุกต์ใช้ google classroom ใน การจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์	สาขาวิชา อาหารและ โภชนาการ (TQF.3.7)
การสร้าง Infographic ด้วย Microsoft Power point	3		1. ทราบหลักการและวิธีการสร้าง Infographic ด้วย Microsoft Power point 2. ประยุกต์ใช้ Infographic ในการ จัดทำสื่อประกอบการเรียนการสอนให้มี ความสนใจมากยิ่งขึ้น	
การใช้งานการเรียนการสอน แบบออนไลน์ด้วย Google Classroom	13	-	1. ทราบวิธีการในการสร้างห้องเรียน การสร้างบทเรียน แบบทดสอบด้วย Google Classroom 2. ทราบวิธีการสร้างลิงค์สำหรับการ เรียนออนไลน์ด้วย Google Classroom	





กิจกรรมที่จัด หรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	อาจารย์	บุคลากรสาย สนับสนุน		
การประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Evaluation) รุ่นที่ 1/2563	1	-	1. หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพ ทางประสาทสัมผัสของอาหาร 2. การเลือกวิธีการประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัสของอาหารให้เหมาะสม กับรูปแบบผลิตภัณฑ์	แบบรายงานผล การพัฒนา วิชาการ/ วิชาชีพของ อาจารย์ประจำ ของคณะศิลป ศาสตร์ ประจำปี การศึกษา 2562
การใช้งานฐานข้อมูล อิเล็กทรอนิกส์ Ebook GALE	13		1. การใช้งานฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ Ebook GALE ในการสืบค้นบทความ และทบทวนวรรณกรรม 2. การสืบค้นงานวิจัยในวารสาร นานาชาติ	หลักสูตร สาขาวิชา อาหารและ โภชนาการ (TQF.3.7)
Innovation for Chemical Synthesis and Extraction	1	1	1. เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ใช้ในการ สกัดสารสำคัญในอาหาร 2. วิธีการสกัดสารสำคัญในอาหาร 3. การประยุกต์ใช้นวัตกรรมการสกัดใน งานวิจัยทางอาหาร	หลักสูตร สาขาวิชา อาหารและ โภชนาการ (TQF.3.7)
โครงการปรับปรุงหลักสูตร คณะศิลปศาสตร์	13		ทราบแนวทางการปรับปรุงหลักสูตรให้ มีความทันสมัย และสอดคล้องกับการ เปลี่ยนแปลงในสถานการณ์ปัจจุบัน	
การยกระดับการให้บริการ ด้านอาหารเครื่องดื่ม และ สถานที่จัดเลี้ยง	2		เทคนิคการจัดสถานที่จัดเลี้ยงแบบ Green Catering และการยกระดับการ บริการอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อใช้ใน การจัดการเรียนการสอน การบริการ วิชาการและงานวิจัย	
โอกาสและแนวทางการพัฒนา อาหารฟังก์ชันสู่ตลาดโลก	1		ได้รับความรู้เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนา อาหารฟังก์ชัน และการประเมินโอกาส ความสำเร็จของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น	
การแปรรูปอาหารด้วยเทคนิค การฆ่าเชื้อแบบสเตอริไลซ์ และยูเอชที	1		ได้รับความรู้ด้านเทคนิคและนวัตกรรม การแปรรูปอาหารด้วยเทคนิคการฆ่า เชื้อแบบสเตอริไลซ์ และยูเอชที	
Shelf Life Extension for Food and beverage	1		ได้รับความรู้เกี่ยวกับแนวทางและ นวัตกรรมในการยืดอายุการเก็บรักษา อาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการจัดการ	





กิจกรรมที่จัด หรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	อาจารย์	บุคลากรสาย สนับสนุน		
			ด้านการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ใน สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019	แบบรายงานผล การพัฒนา วิชาการ/ วิชาชีพของ อาจารย์ประจำ ของคณะศิลป ศาสตร์ ประจำปี การศึกษา
ศิลปะการปรุงอาหาร Food Design	1		ความรู้ด้านการประกอบอาหารและการ จัดตกแต่ง	2562 หลักสูตร สาขาวิชา อาหารและ โภชนาการ (TQF.3.7)
การถ่ายภาพขั้นสูงเพื่องาน โฆษณา Advanced Photography for Advertising	1		เรียนรู้หลักการถ่ายภาพเพื่อการโฆษณา องค์ประกอบ อุปกรณ์ต่างๆ	
การประชุม Nutrition Review ครั้งที่ 8	3		นำความรู้ที่ได้ไปปรับเนื้อหาในรายวิชา ที่มีการเรียนการสอนในศาสตร์ที่ เกี่ยวข้องกับด้านโภชนาการคลินิกและ โภชนบำบัดทางการแพทย์	
การประชุมวิชาการวิชาการ SPENT สัจจร ครั้งที่ 7	1		นำความรู้ที่ได้ไปปรับเนื้อหาในรายวิชา ที่มีการเรียนการสอนในศาสตร์ที่ เกี่ยวข้องกับด้านโภชนาการคลินิกและ โภชนบำบัดทางการแพทย์	
การศึกษาดูงานด้านโภชน ศาสตร์ชุมชน	1		ได้รับความรู้ทางการดูแลผู้ป่วยกับ ทีมสหสาขาวิชาชีพ การดูแลผู้ป่วย ทางด้านโภชนาการในชุมชน	
การเป็นผู้ดูแลผู้สูงอายุ Caregivers techniques	1		นำความรู้ทางการดูแลสุขภาพ ผู้สูงอายุแบบองค์รวมไปปรับใช้ในการ เรียนการสอนรายวิชาโภชนศาสตร์ ผู้สูงอายุ	
การประชุมทางวิชาการของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58	1		ได้อัปเดตความรู้และแนวคิดจากงานวิจัย และนวัตกรรมทางมาประยุกต์ใช้ในการ เรียนการสอนและการวิจัย	
โครงการพัฒนาและยกระดับ ผลิตภัณฑ์สมุนไพรกลุ่มบ้าน ทุ่งพัฒนา	1		ได้รับการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการ พัฒนาผลิตภัณฑ์เดิมคือสมุนไพรน้ำมัน ไพล และน้ำมันเหลือง	
ปฐมนิเทศนักวิจัยโครงการ Flagship ชุมชนนวัตกรรม	1		ได้รับทราบแนวทางการทำงาน การ เบิกจ่ายและการรายงานวิจัย	





กิจกรรมที่จัด หรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	อาจารย์	บุคลากรสาย สนับสนุน		
ประชุมรับฟังคำชี้แจงเกี่ยว การการขอรับทุนสนับสนุน งบประมาณรายได้ประจำปี งบประมาณ2564	1		ได้รับทราบแนวทางการขอรับทุน สนับสนุนงบประมาณรายได้ประจำปี งบประมาณ2564	แบบรายงานผล การพัฒนา วิชาการ/ วิชาชีพของ
โครงการบูรณาการองค์ความรู้ สู่ชุมชนคนลุ่มน้ำคลองอู่ ตะเภาตอนล่าง ปีที่ 1 กิจกรรมย่อยที่ 3 การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ เครื่องแกงตำบลด บ้านหาร	1		เกิดความร่วมมือกันระหว่าง มหาวิทยาลัยและชุมชนในการ สร้างสรรค์ชุมชนแบบพึ่งพา ตนเอง 2. เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระหว่าง ชุมชนและมหาวิทยาลัย ด้านผลลัพธ์ 1. การทำผลิตภัณฑ์ 2. ผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้แก่ชุมชน ด้านผลกระทบ 1. ทำให้เกิดความสามัคคีและมี ความสัมพันธ์อันดี	อาจารย์ประจำ ของคณะศิลป ศาสตร์ ประจำปี การศึกษา 2562 หลักสูตร สาขาวิชา อาหารและ โภชนาการ (TQF.3.7)

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
5.1	3	4	4	
5.2	3	4	4	
5.3	3	3	3	
5.4	ร้อยละ 100	94.12	4.50	





หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

►การบริหารหลักสูตร

ระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตร กำหนดให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ประกอบด้วยประธานหลักสูตร 1 คน (อาจเป็นหัวหน้าหลักสูตรสาขาวิชา ฯ หรืออาจารย์ที่ได้รับมอบหมาย)และอาจารย์ประจำหลักสูตร 4 คน เป็นกรรมการ คณะกรรมการชุดนี้มีคุณสมบัติเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กำหนด ทำหน้าที่รับผิดชอบบริหารหลักสูตร โดยคณะตีมอบหมายให้รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัยเป็นผู้กำกับดูแลและให้คำแนะนำ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการวางแผนการจัดการเรียนการสอน กำหนดอาจารย์ผู้สอน ติดตาม รวบรวมข้อมูลต่าง ๆ อาทิ วิธีการสอน วิธีสอบ การประเมินผล เครื่องมืออุปกรณ์ เป็นต้น มาเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตร โดยมีการประชุมทุกภาคการศึกษา และมีการดำเนินการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุก ๆ ปี

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
1. ไม่มีห้องเรียนทฤษฎี	1. ห้องเรียนทฤษฎีของหลักสูตรฯ เดิมมีอยู่ทั้งหมด 5 ห้อง แต่เนื่องจากห้องเรียนทฤษฎี (10203) และห้องพักอาจารย์ 1 ห้อง ถูกปรับเปลี่ยนมาเป็นห้องปฏิบัติการอาหาร (เพื่อให้เพียงพอกับการใช้งาน) ทำให้ต้องย้ายห้องพักอาจารย์มาที่ห้องเรียนทฤษฎี (10101) และห้องเรียนทฤษฎีอีก 3 ห้อง (10301,10302,10303) ไม่อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ เนื่องจากมีการซ่อมแซมฝ้าเพดาน ทำให้หลักสูตรฯ ไม่มีห้องเรียนทฤษฎีที่จะใช้ทำการเรียนการสอน	1.ขอความอนุเคราะห์จากคณะฯ ขอใช้ห้องเรียนที่อาคาร 55, 58 และอาคาร 62 เป็นห้องเรียนทฤษฎีชั่วคราวไปก่อน 2. เร่งรัดการซ่อมแซมฝ้าเพดาน เพื่อให้สามารถใช้ห้องเรียนทฤษฎีของหลักสูตรฯ ได้	<ul style="list-style-type: none"> • ตารางการใช้ห้องเรียนภาคการศึกษาที่ 1/2562 และ 2/2562 • รายงานการประชุมครั้งที่ 122562 วันที่ 22 เมษายน 2562 • บันทึกข้อความขอความอนุเคราะห์ใช้ห้องเรียน
2. สภาพห้องปฏิบัติการไม่เอื้ออำนวยและไม่เพียงพอสำหรับการเรียนการสอน	1. ห้องปฏิบัติการ 10102 และ 10103 มีสภาพเก่าและการระบายอากาศไม่ดี มีความร้อนสะสมจากการประกอบอาหาร และห้องปฏิบัติการ 10108 มีสภาพชำรุด ไม่สามารถใช้งานได้ชั่วคราว 2. ห้องปฏิบัติการมีจำนวนน้อยเมื่อเทียบกับรายวิชาที่ต้องเรียนความสะอาดและบำรุงรักษา ทำให้	1. ทำการปรับปรุงห้องปฏิบัติการให้มีความเหมาะสมต่อสภาพการเรียนการสอน เช่น การติดตั้งเครื่องปรับอากาศ	<ul style="list-style-type: none"> • รายงานการประชุมครั้งที่ 2 วันที่ 26 มิถุนายน 2562 เกี่ยวกับการเสนอขอเครื่องปรับอากาศประจำห้องเรียน 10102 และ 10103





ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	ห้องปฏิบัติการทรุดโทรมภาคปฏิบัติ ทำให้มีอัตราการใช้งานห้องปฏิบัติการสูงมาก ไม่มีเวลาทำ		
3. อุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการไม่เพียงพอต่อการฝึกปฏิบัตินักศึกษา	นักศึกษาฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ	จัดทำคำของบประมาณในงบประมาณรายจ่ายเงินรายได้ เพื่อให้มีอุปกรณ์ให้เพียงพอต่อการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติของนักศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 22 เมษายน 2562 คำของบประมาณรายจ่ายเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ 2563 เอกสารจัดสรรงบประมาณรายจ่ายเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563 (1ตุลาคม 2562-30 กันยายน2563)
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีผลงานวิจัยน้อย	ไม่มีผลงานทางวิชาการและไม่สามารถขอตำแหน่งทางวิชาการ	สนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำคำขอข้อเสนองานวิจัยในทุกปี	<ul style="list-style-type: none"> เอกสารจัดสรรงบประมาณรายจ่ายเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563 (1ตุลาคม 2562-30 กันยายน2563) บันทึกข้อความที่ อว 0655.11/291 วันที่ 22 พฤษภาคม 2563 เรื่อง แจ้งผลพิจารณาทุนวิจัย บพท.



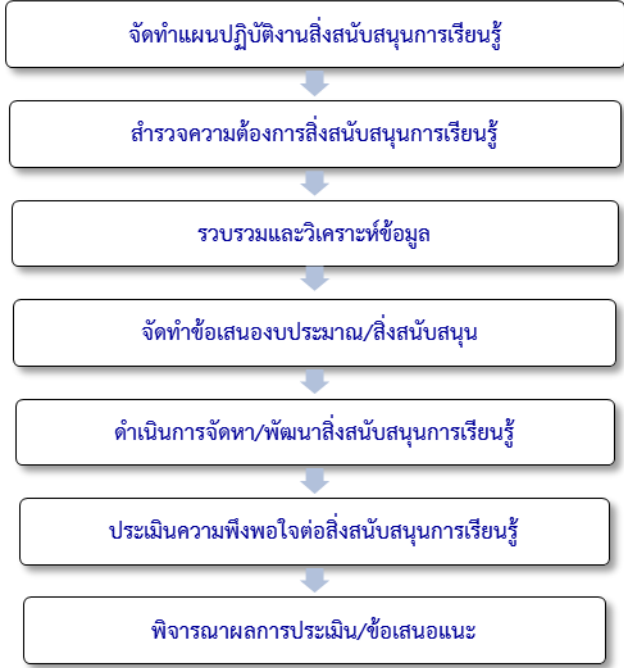


ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ในการดำเนินการบริหารหลักสูตร จะต้องมียุทธศาสตร์ที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ซึ่งประกอบด้วยความพร้อมทางกายภาพ ความพร้อมด้านอุปกรณ์ ความพร้อมด้านเทคโนโลยี ความพร้อมด้านการให้บริการ การบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต และอื่น ๆ รวมทั้งการบำรุงรักษาที่ส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพประสิทธิผลตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</p> <p>➤ ระบบและกลไกสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>ความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนมีหลายประการ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ความพร้อมทางกายภาพ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ที่พักของนักศึกษา ฯลฯ 2) ความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ <p>สิ่งเหล่านี้ต้องมีปริมาณเพียงพอและมีคุณภาพพร้อมใช้งาน ทันสมัยโดยพิจารณาจากการดำเนินการปรับปรุงพัฒนาจากผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ โดยมีขอบเขต ดังนี้</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] --> B[ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] A --> C[จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน] A --> D[กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] B --> E[ความพร้อมทางกายภาพ] B --> F[ความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยี] B --> G[สิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้] </pre> </div>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>☞ ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <div style="text-align: center;">  <pre> graph TD A[จัดทำแผนปฏิบัติงานสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] --> B[ตรวจสอบความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] B --> C[รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล] C --> D[จัดทำข้อเสนองบประมาณ/สิ่งสนับสนุน] D --> E[ดำเนินการจัดหา/พัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] E --> F[ประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] F --> G[พิจารณาผลการประเมิน/ข้อเสนอแนะ] </pre> </div> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) จัดทำแผนปฏิบัติการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยแต่งตั้งคณะกรรมการ กำหนดเป้าหมาย สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตามเกณฑ์มาตรฐานหรือตามจุดเน้น กำหนดปฏิทินปฏิบัติงาน (สำรวจดำเนินงาน ประเมินผล) 2) ตรวจสอบความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดย (1) อาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการสำรวจสภาพปัจจุบันของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และเสนอความต้องการที่สอดคล้องๆ (2) นำข้อเสนอแนะจากผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษาที่ผ่านมา มาพิจารณา 3) รวบรวมและพิจารณาสรุปความต้องการ โดยนำผลการสำรวจมาวิเคราะห์ข้อมูลว่าหลักสูตรฯ มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมหรือไม่และสรุปความต้องการ 4) จัดทำข้อเสนองบประมาณหรือสิ่งสนับสนุน โดยหลักสูตรฯ จัดทำข้อเสนองบประมาณหรือจัดทำโครงการเสนอต่อคณะ และระดับมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาสนับสนุน 5) ดำเนินการจัดหา/พัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยหลักสูตรฯ จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตามงบประมาณหรือทรัพยากรที่ได้รับ 6) ประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยให้อาจารย์และนักศึกษาประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>7) คณะกรรมการพิจารณาผลการประเมิน และเสนอแนะเพื่อการพัฒนา</p> <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ดำเนินการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้</p> <p>(P) ➤ จากผลการประเมินด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีที่ผ่านมา ทำให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมพิจารณาความเหมาะสมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และมีส่วนร่วมทุกขั้นตอน เพื่อนำมาวางแผนจัดระบบการบริหารจัดการให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น กล่าวคือ</p> <p>หลักสูตรฯ มีการสำรวจความพร้อมและความเพียงพอของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยให้อาจารย์ในหลักสูตรฯ ทำการสำรวจสภาพปัจจุบันของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ สำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ต้องการเพิ่มเติม ความต้องการใช้ครุภัณฑ์ทางการศึกษา และวัสดุฝึกที่ใช้ในการสอนภาคปฏิบัติ จากการสำรวจพบว่า</p> <ul style="list-style-type: none"> - สำนักหอสมุด โดยงานวิทยบริการและสารสนเทศมีหนังสือ ตำรา วารสารและสิ่งพิมพ์อื่น ๆ ที่สามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ได้อย่างเหมาะสม เช่น e-book, e-magazine, e-database ฯลฯ นักศึกษาและอาจารย์สามารถยืมหนังสือ วารสารได้โดยตรงที่สำนักหอสมุดและสามารถใช้ระบบยืมคืนทรัพยากรต่อออนไลน์ นอกจากนี้ทางสำนักหอสมุดยังมีบริการให้แต่ละหลักสูตรสามารถแนะนำ/สั่งซื้อหนังสือ ตำราทางวิชาการ สื่อสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่จำเป็นสำหรับการเรียนการสอนในหลักสูตรได้ตามความต้องการ อาจแจ้งโดยตรงที่สำนักหอสมุดหรือใช้การสั่งซื้อผ่านทาง e-ordering โดยทางสำนักหอสมุดจะดำเนินการจัดซื้อจัดทำให้ รวมทั้งจัดให้มีการอบรมการสืบค้นแหล่ง/ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งจะมีการประชาสัมพันธ์แจ้งผ่านมายังคณะและแจ้งมายังหลักสูตร นอกจากนี้สำนักหอสมุดยังมีบริการคอมพิวเตอร์ เครือข่ายอินเทอร์เน็ต (WIFI) และมีการจัดพื้นที่/สถานที่สำหรับให้นักศึกษาและอาจารย์ได้ทำงาน มีบริการห้องบริการมัลติมีเดีย เพื่อให้อาจารย์และนักศึกษาสามารถเข้าถึงแหล่งเรียนรู้/สื่อต่าง ๆ ที่หลากหลายและตอบสนองต่อความต้องการได้อย่างแท้จริง - สำรวจความพร้อมของห้องเรียนและห้องปฏิบัติการที่จะใช้ในการเรียนการสอนแต่ละภาคการศึกษา หลักสูตรฯ ได้มีการเตรียมความพร้อมในการปรับปรุงห้องเรียน ห้องปฏิบัติการและระบบโสตทัศนูปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการ และลักษณะการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในด้านต่าง ๆ ด้วยการรับฟังข้อคิดเห็นจากอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนรวมทั้งนำความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนักศึกษาจากการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีต่อหลักสูตรฯ ในเรื่องเกี่ยวกับปริมาณห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ระบบโสตทัศนูปกรณ์ ตลอดจนบรรยากาศ สภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ ทั้งในด้านแสงสว่างความสะอาด ฯลฯ จากปีการศึกษาที่ 2561 มาวางแผนการปรับปรุงในเรื่องสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้ดียิ่งขึ้นกว่าเดิม โดยในปีการศึกษาที่ 2562 ห้องเรียนทฤษฎีของหลักสูตรฯ ซึ่งอยู่ที่อาคาร 10 ยังไม่สามารถใช้งานได้ทุกห้อง เนื่องจากมีการซ่อมแซมหลังคาอาคาร 10 และรื้อฝ้าเพดาน ทำให้ห้องเรียนทฤษฎี 10101, 10201, 10301 และ 10304 ไม่สามารถใช้งานได้ ดังนั้นหลักสูตรฯ จึงทำเรื่องแจ้งไปยังคณะก่อนที่จะเปิดภาคการศึกษา เพื่อขออนุญาตใช้ห้องเรียนจากคณะตาม 	<ul style="list-style-type: none"> • รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 22 เมษายน 2562 • ตารางการใช้ห้องเรียนภาคการศึกษาที่ 1/2562 และ 2/2562 • หนังสือจากบริษัทแสกเอกซ์พลายส์ จำกัด ลงวันที่ 17 ธันวาคม 2562





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ตารางสอนที่จัดไว้ในภาคการศึกษาที่ 1/2562 และ 2/2562 และทางคณะได้ดำเนินการจัดห้องเรียนในอาคาร 58 และอาคาร 62 ให้ครบทุกรายวิชาทฤษฎี โดยกลุ่มเรียนที่มีนักศึกษา 40-50 คน จะใช้ห้องเรียน 58202 58203 และ 54204 กลุ่มที่มีนักศึกษา 50-60 คน จะใช้ห้องเรียน 58201 เกินจาก 60 คน จะใช้ห้องเรียน 62501 และ 62403 ทั้งนี้หากเกิดปัญหาขึ้นในระหว่างการเรียนการสอน เช่น ห้องเรียนมีพื้นที่ไม่เพียงพอที่จะรองรับกับจำนวนนักศึกษา ทางอาจารย์ผู้สอนสามารถดำเนินการขอเปลี่ยนแปลงห้องเรียนโดยแจ้งไปยังผู้รับผิดชอบเรื่องดังกล่าวของคณะได้โดยตรง</p> <p>- สำหรับโสตทัศนอุปกรณ์ประจำห้องเรียนทฤษฎี เช่น คอมพิวเตอร์ โปรเจคเตอร์ เครื่องเสียงและไมโครโฟนประจำห้องเรียน หากเกิดปัญหาในระหว่างการจัดการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนสามารถแจ้งเจ้าหน้าที่คอมพิวเตอร์ของคณะได้โดยตรง เพื่อช่วยตรวจสอบและแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ นอกจากนี้ยังมีเจ้าหน้าที่ที่ช่วยดูแลตรวจสอบความเรียบร้อย ความพร้อมและปลอดภัยของห้องเรียนและดูแลสภาพแวดล้อมให้อึดต่อการเรียนรู้ตลอดการเรียนการสอนด้วย</p> <p>- สำหรับห้องปฏิบัติการอาหารอยู่ในสภาพใช้งานได้จำนวน 8 ห้องประกอบด้วย ห้อง 10102, 10103, 10104, 10105, 10106, 10108, 10201 และ 10203 ห้องปฏิบัติการเคมีจำนวน 1 ห้องคือ ห้อง 09102 ห้องปฏิบัติการจุลินทรีย์จำนวน 1 ห้องคือ ห้อง 10202 สำหรับห้องปฏิบัติการอาหาร 10107 ฝ้าเพดานชำรุดเนื่องจากฝนตกหนัก และยังไม่ได้รับการซ่อมแซมทำให้ไม่สามารถใช้งานได้ในภาคการศึกษาที่ 1 และ 2/2562 นอกจากนี้หลักสูตรฯ ยังได้รับห้องปฏิบัติการอาหารใหม่จำนวน 2 ห้องคือ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติพร้อมครุภัณฑ์ประจำห้อง โดยได้มีการตรวจรับและส่งมอบ ในวันที่ 5 มิถุนายน 2563</p> <p>หลักสูตรฯ มีการเตรียมความพร้อมให้มีบรรยากาศและสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น แสงสว่างภายในห้องเรียน การดูแลความสะอาดห้องเรียนและห้องปฏิบัติการอาหารก่อนและหลังการใช้งาน ความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร การดูแลสภาพแวดล้อมภายนอกอาคาร เช่น การจัดโต๊ะหินอ่อนสำหรับให้นักศึกษานั่งระหว่างรอเรียน หรือการปูทางเดินด้วยอิฐบล็อกเพื่อสะดวกต่อการเดินในบริเวณที่เป็นพื้นดิน ฯลฯ เพื่อให้สอดคล้องกับการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>➤ จากการประเมินในปีการศึกษา 1/2562 ในเรื่องของวัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอน นักศึกษาได้ให้ข้อเสนอแนะว่า อินเทอร์เน็ตช้า และควรมีการปรับปรุงสื่อการสอนในห้องเรียน ซึ่งทางหลักสูตรฯ ได้แจ้งไปยังเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในอาคารเรียนเพื่อปรับปรุงแก้ไข</p> <p>(D) ➤ หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการตามระบบและกลไก โดยในการประชุมครั้งที่ 1/2562 (วันที่ 22 เมษายน 2562) และการประชุมครั้งที่ 3/2562 (วันที่ 14 กันยายน 2562) ซึ่งเป็นการประชุมก่อนเปิดภาคการศึกษาของปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้มอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาปฏิบัติทำการสำรวจความพร้อมของวัสดุฝึก วัสดุและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่จะใช้สำหรับการเรียนการสอนในรายวิชาที่รับผิดชอบ และมอบหมายให้อาจารย์ทุกท่านจัดทำประมาณการวัสดุฝึกการเรียนการสอนของแต่ละรายวิชาปฏิบัติ (จำนวน คุณลักษณะเฉพาะและราคา) ส่งให้หัวหน้า</p>	<ul style="list-style-type: none"> • รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 22 เมษายน 2562 • รายงานการประชุมครั้งที่ 3/2562 วันที่ 14 กันยายน 2562 • รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 22 เมษายน 2562 • รายงานการประชุมครั้งที่ 2/2562 วันที่ 26 มิถุนายน 2562





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>หลักสูตร ฯ เพื่อรวบรวมรายการทั้งหมดส่งไปยังงานพัสดุของคณะ เพื่อให้คณะพิจารณา หลังจาก ที่งบประมาณผ่านการพิจารณาจากคณะแล้ว ทางคณะจะแจ้งกลับมายังสาขาฯและหลักสูตรฯ เพื่อดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างต่อไป และเพื่อเป็นข้อมูลในการนำไปจัดการทำแผนเพื่อจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ที่ต้องการในปีงบประมาณต่อไปด้วย ทั้งนี้หลักสูตร ฯ จะดำเนินการจัดซื้อ โดยแบ่งเป็น งวด จำนวน 4 งวดตามกำหนดการที่คณะได้แจ้งไว้</p> <p>ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 1/2562 (วันที่ 22 เมษายน 2562) หัวหน้าหลักสูตรฯ ได้แจ้ง ให้ทราบว่า คณะได้แจ้งให้หลักสูตรฯ จัดเตรียมทำคำเสนอของบประมาณรายจ่ายเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ 2563 กำหนดส่งปลายเดือนพฤษภาคม 2562 ซึ่งทางหลักสูตรฯ ให้อาจารย์ ที่ประสงค์จัดทำคำเสนอของบประมาณตามหมวดรายจ่ายแยกตามรายการ และหลักสูตรฯ จะ พิจารณาคำเสนอของบประมาณรายจ่ายเงินรายได้ในการประชุมครั้งต่อไป</p> <p>ในการประชุมหลักสูตรฯ ครั้งที่ 2/2562 (วันที่ 26 มิถุนายน 2562) หลักสูตรฯ ได้แจ้ง โครงการที่อาจารย์ในหลักสูตรฯ ได้จัดทำคำเสนอของบประมาณรายได้ ประจำปี 2563 ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ศิริวัลย์ พุทธิวิสัย : โครงการสัมมนา “การให้ความรู้ปรับความคิดมุ่งสู่ความ เป็นเลิศในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์” 2. อาจารย์จินตนา เจริญเนตรกุล : โครงการพัฒนาและส่งเสริมผู้เรียนด้านอาหารและ โภชนาการด้วยการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริง และโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาทักษะ อาหารไทยโมเดิร์นสู่มาตรฐานสากลสำหรับอาจารย์ผู้สอนด้านอาหารและโภชนาการ 3. อาจารย์จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา : โครงการการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาคหกรรม ศาสตร์สู่ความเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ 4. อาจารย์นรินทร์ภพ ช่วยการ : โครงการโภชนาการสมวัย เข้าใจอาหาร สานต่อ คุณภาพชีวิตที่ดี 5. อาจารย์ภัชชศิริย์ ช่วยทอง : โครงการคหกรรมศาสตร์สัญจร ปันบัณฑิตสร้างจิตอาสาฯ สู่การพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน <p>และมีการขอครุภัณฑ์เงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> -เครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วนขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 บีทียู พร้อมติดตั้ง จำนวน 2 เครื่อง -เครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วนขนาดไม่น้อยกว่า 50,000 บีทียู พร้อมติดตั้ง จำนวน 2 เครื่อง -เครื่องวัดปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด 1 เครื่อง -เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง 1 เครื่อง -เครื่องชั่งทศนิยม 4 ตำแหน่ง 1 เครื่อง -เครื่องชั่งทศนิยม 2 ตำแหน่ง 2 เครื่อง <p>(C) ➤ในการจัดทำประมาณการวัสดุฝึกการเรียนการสอนประจำภาคการศึกษา 1/2562 และ 2/2562 หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการจัดทำรายการวัสดุฝึกแยกตามรายวิชา ภายในงบประมาณที่ ได้รับจากคณะ ฯ และส่งภายในระยะเวลาที่กำหนด ทั้งนี้หลักสูตรฯ ได้รับการแจ้งจากงานพัสดุ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • รายงานการประชุมครั้งที่ 2/2562 วันที่ 26 มิถุนายน 2562 • เอกสารจัดสรรงบประมาณรายจ่ายเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563 (1 ตุลาคม 2563-30 กันยายน 2563)





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ของคณะว่าการจัดซื้อวัสดุการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2562 จะต้องดำเนินการให้มีการเสนอราคาของแห่งจากร้านค้าอย่างน้อย 3 ร้าน</p> <p>สำหรับโครงการที่หลักสูตรฯ ได้จัดทำคำเสนอของงบประมาณรายได้ ประจำปี 2563 ทั้งหมด 5 โครงการ ได้รับอนุมัติในโครงการที่ 1-4 และรายการครุภัณฑ์ที่เสนอขอในงบรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ได้รับอนุมัติทุกรายการ</p> <p>(A) ➤ จากการประเมินในปีการศึกษา 1/2562 ในเรื่องของวัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอน นักศึกษาได้ให้ข้อเสนอแนะว่า อินเทอร์เน็ตช้า และควรมีการปรับปรุงสื่อการสอนในห้องเรียน แต่เนื่องจากห้องเรียนที่ใช้อยู่ในความปลอดภัยของคณะ ซึ่งทางหลักสูตรฯ ได้แจ้งไปยังเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในอาคารเรียนเพื่อปรับปรุงแก้ไข สำหรับห้องปฏิบัติการ 10108 สภาพห้องไม่เอื้อต่อการเรียนการสอน เช่น หลังคารั่ว ได้ดำเนินการแจ้งซ่อมเพื่อให้สภาพห้องเรียนพร้อมสำหรับการเรียนการสอนให้มากที่สุด</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>หลักสูตรฯ ได้รับการจัดสรรงบครุภัณฑ์ตามที่เสนอขอไปในงบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ทำให้ได้ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ ทำให้บรรลุวัตถุประสงค์ของรายวิชาที่ใช้ครุภัณฑ์ดังกล่าว</p> <p>➤ มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>หลักสูตรฯ ทำการสอบถามความคิดเห็นของอาจารย์ในหลักสูตรฯ เกี่ยวกับครุภัณฑ์ที่ต้องการและพิจารณาจากการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของอาจารย์และนักศึกษา การสำรวจความพร้อมของการใช้ห้องเรียน ทำให้สามารถแก้ปัญหาด้วยความรวดเร็วและไม่ทำให้เกิดอุปสรรคต่อการจัดการเรียนการสอน</p>	
<p>☞ จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[ระบบ/กลไกการจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] --> B[จัดทำแผนและจัดสรรงบประมาณเพื่อตอบสนองความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] B --> C[ดำเนินการจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ใหม่ ซ่อมแซมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่เดิม] C --> D[ประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้] </pre> </div>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) มหาวิทยาลัยมีสิ่งสนับสนุนทางการศึกษา เช่น สำนักหอสมุด ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศ อินเทอร์เน็ต 2) คณะศิลปศาสตร์มีศูนย์ภาษา เป็นแหล่งการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านภาษา มีตำรา สื่อสิ่งพิมพ์ วารสาร คอมพิวเตอร์และห้องชมภาพยนตร์ มีหนังสือฝึกฟัง เพื่อช่วยให้นักศึกษาได้ฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาอังกฤษ 3) หลักสูตร ฯ มีห้องสืบค้น ที่มีคอมพิวเตอร์ 10 ตัวให้สำหรับนักศึกษาใช้พิมพ์รายงานสืบค้นข้อมูลและนัดหมายการ 4) หลักสูตร ฯ มีการจัดพื้นที่ภายในอาคารและภายนอกอาคาร (ใต้ต้นไม้ใหญ่) สำหรับให้นักศึกษาใช้นั่งพักผ่อนระหว่างรอเข้าเรียน โดยมีโต๊ะและเก้าอี้ที่อ่อนหลายชุด <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตร ฯ ดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ดังนี้</p> <p>(P) ➤ ในปีการศึกษา 2562 กองนโยบายและแผน มีการจัดสรรเงินงบประมาณแผ่นดินประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563 ผ่านคณะให้กับสาขาต่าง ๆ โดยคณะมีการจัดสรรให้กับสาขาต่าง ๆ ตามเอกสารจัดสรรงบประมาณรายจ่าย และเอกสารจัดสรรงบประมาณรายจ่ายเงินได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 (1 ตุลาคม 2562-30 กันยายน 2563)</p> <p>(D) ➤ หัวหน้าหลักสูตร ฯ มอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำประมาณการวัสดุฝึกการเรียนการสอนประจำปีการศึกษา 2562 โดยส่งให้หัวหน้าหลักสูตร ฯ ในรูปของไฟล์ และเป็นเอกสาร</p> <p>(C) ➤ ในการจัดทำประมาณการวัสดุฝึกการเรียนการสอนประจำปีการศึกษา 2562 ทางคณะ ฯ ได้ให้หลักสูตร ฯ ดำเนินการปรับแก้งบประมาณในแต่ละรายวิชาให้มีความเหมาะสมตามที่คณะ ฯ ระบุ และได้รับการอนุมัติภายหลังการปรับแก้งบประมาณแล้ว ซึ่งหลักสูตร ฯ ได้นำข้อมูลดังกล่าวเก็บไว้สำหรับเป็นแนวทางในการทำคำของบประมาณวัสดุฝึกในปีการศึกษาต่อไป</p> <p>นอกจากนี้หลักสูตร ฯ ได้ทำการตรวจสอบความเพียงพอต่อการใช้ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการต่าง ๆ สำหรับทำการเรียนการสอนตามตารางการใช้ห้อง และการพิจารณาจากข้อเสนอแนะใน มคอ.5 ของทุกรายวิชา</p> <p>(A) ➤ หลักสูตร ฯ มีการเข้าร่วมประชุมเพื่อการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการสอน มีการรวบรวมข้อเสนอแนะเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้น เพื่อนำไปปรับแก้ในปีการศึกษาต่อไป</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>การกำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบในรายวิชาปฏิบัติ จัดทำรายการวัสดุฝึกที่จะต้องใช้ในแต่ละภาคการศึกษาและส่งก่อนเปิดภาคการศึกษา ทำให้เมื่อถึงเวลาลงปฏิบัติ ได้รับการจัดสรรงบประมาณสำหรับจัดซื้อวัสดุฝึกได้ทันเวลาการตรวจสอบความเพียงพอ การจัดเตรียม</p>	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานก่อนการเปิดภาคการศึกษา ทำให้การเรียนการสอนมีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> <p>➤ มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การแจ้งให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาปฏิบัติ จัดทำรายการวัสดุฝึกตามงบประมาณที่ได้รับและสอดคล้องกับงานปฏิบัติที่กำหนดไว้ใน มคอ. 3 2. การกำหนดตารางการใช้ห้องเรียนทฤษฎีและห้องเรียนปฏิบัติการให้สอดคล้องกับธรรมชาติรายวิชา 	
<p>☞ กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <div data-bbox="320 775 1050 1137" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p style="text-align: center;">ประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">พิจารณาผลการประเมิน/ข้อเสนอแนะ</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">ดำเนินการจัดหา/พัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> </div> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกต่อกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) มีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยผ่านทางเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย 2) หลักสูตร ฯ นำผลการประเมินและข้อเสนอแนะที่มี มาประชุมพิจารณา 3) หลักสูตร ฯ ดำเนินการจัดหา/พัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตามผลการประเมิน <p>ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตร ฯ ดำเนินการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้</p> <p>(P) ➤ กระบวนการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยให้อาจารย์และนักศึกษาประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ผ่านระบบสารสนเทศของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน(สวท.) อาจารย์จะประเมินก่อนกรอกเกรดที่ http://songkhla.advisor.rmutsv.ac.th/maininstructor.php และนักศึกษาจะทำการประเมินก่อนการดูผลการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาที่ http://songkhla.sis.rmutsv.ac.th/</p> <p>(D) ➤ ดำเนินการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ผ่านระบบสารสนเทศของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน(สวท.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •สรุปผลรายด้านแบบประเมินบรรยากาศทางวิชาการประจำภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 ข้อมูล ณ วันที่ 12 ธันวาคม 2562 •สรุปผลรายด้านแบบประเมินบรรยากาศทางวิชาการประจำภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562 ข้อมูล ณ วันที่ 7 พฤษภาคม 2563 <p>https://reg.rmutsv.ac.th/regInfo2019/assessmentRep.php</p>





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน					หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																																			
<p>ที่ http://songkhla.advisor.rmutsv.ac.th/maininstructor.php สำหรับอาจารย์ และ ที่ http://songkhla.sis.rmutsv.ac.th/ สำหรับนักศึกษา</p> <p>(C) ➤ การประเมินผ่านระบบสารสนเทศของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ☺ ผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จากผู้ประเมิน ทั้งหมด 12 คนได้ผลการประเมินดังนี้</p>																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ประเมินการประเมิน</th> <th>1/2561</th> <th>1/2561</th> <th>1/2562</th> <th>1/2562</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ด้านที่ 1 ด้านบรรยากาศทางกายภาพที่ เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน</td> <td>4.56</td> <td>4.04</td> <td>4.08</td> <td>4.31</td> </tr> <tr> <td>ด้านที่ 2 ด้านบรรยากาศทางวิชาการที่ เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน</td> <td>4.67</td> <td>4.19</td> <td>4.44</td> <td>4.59</td> </tr> <tr> <td>ด้านที่ 3 ความพร้อมการให้บริการด้าน ทรัพยากรทางวิชาการ</td> <td>4.46</td> <td>4.42</td> <td>4.67</td> <td>4.52</td> </tr> </tbody> </table>						ประเมินการประเมิน	1/2561	1/2561	1/2562	1/2562	ด้านที่ 1 ด้านบรรยากาศทางกายภาพที่ เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน	4.56	4.04	4.08	4.31	ด้านที่ 2 ด้านบรรยากาศทางวิชาการที่ เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน	4.67	4.19	4.44	4.59	ด้านที่ 3 ความพร้อมการให้บริการด้าน ทรัพยากรทางวิชาการ	4.46	4.42	4.67	4.52															
ประเมินการประเมิน	1/2561	1/2561	1/2562	1/2562																																				
ด้านที่ 1 ด้านบรรยากาศทางกายภาพที่ เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน	4.56	4.04	4.08	4.31																																				
ด้านที่ 2 ด้านบรรยากาศทางวิชาการที่ เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน	4.67	4.19	4.44	4.59																																				
ด้านที่ 3 ความพร้อมการให้บริการด้าน ทรัพยากรทางวิชาการ	4.46	4.42	4.67	4.52																																				
โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ลำดับ</th> <th>ประเด็นการประเมิน</th> <th>1/2561</th> <th>1/2561</th> <th>1/2562</th> <th>1/2562</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="6">ด้านที่ 1 ด้านบรรยากาศทางกายภาพที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>สภาพแวดล้อมภายใน ห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการ โดยรวม (เช่น ความสะอาด แสง การถ่ายเทอากาศ)</td> <td>4.5</td> <td>4.17</td> <td>4.0</td> <td>4.54</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>สภาพแวดล้อมภายนอก ห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการ โดยรวม (เช่น ความสะอาด ความสงบร่มรื่น)</td> <td>4.33</td> <td>4.08</td> <td>4.38</td> <td>4.38</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>ขนาดของห้องเรียนมีความ เหมาะสมและมีอุปกรณ์ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เพียงพอกับ จำนวนผู้เรียน</td> <td>4.67</td> <td>4.25</td> <td>4.0</td> <td>4.31</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>อาคาร ห้องเรียน / ห้องปฏิบัติการมีความ เหมาะสมและจำนวน เพียงพอกับจำนวนผู้เรียน</td> <td>4.67</td> <td>3.67</td> <td>3.85</td> <td>4.15</td> </tr> </tbody> </table>					ลำดับ	ประเด็นการประเมิน	1/2561	1/2561	1/2562	1/2562	ด้านที่ 1 ด้านบรรยากาศทางกายภาพที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน						1	สภาพแวดล้อมภายใน ห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการ โดยรวม (เช่น ความสะอาด แสง การถ่ายเทอากาศ)	4.5	4.17	4.0	4.54	2	สภาพแวดล้อมภายนอก ห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการ โดยรวม (เช่น ความสะอาด ความสงบร่มรื่น)	4.33	4.08	4.38	4.38	3	ขนาดของห้องเรียนมีความ เหมาะสมและมีอุปกรณ์ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เพียงพอกับ จำนวนผู้เรียน	4.67	4.25	4.0	4.31	4	อาคาร ห้องเรียน / ห้องปฏิบัติการมีความ เหมาะสมและจำนวน เพียงพอกับจำนวนผู้เรียน	4.67	3.67	3.85	4.15
ลำดับ	ประเด็นการประเมิน	1/2561	1/2561	1/2562	1/2562																																			
ด้านที่ 1 ด้านบรรยากาศทางกายภาพที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน																																								
1	สภาพแวดล้อมภายใน ห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการ โดยรวม (เช่น ความสะอาด แสง การถ่ายเทอากาศ)	4.5	4.17	4.0	4.54																																			
2	สภาพแวดล้อมภายนอก ห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการ โดยรวม (เช่น ความสะอาด ความสงบร่มรื่น)	4.33	4.08	4.38	4.38																																			
3	ขนาดของห้องเรียนมีความ เหมาะสมและมีอุปกรณ์ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เพียงพอกับ จำนวนผู้เรียน	4.67	4.25	4.0	4.31																																			
4	อาคาร ห้องเรียน / ห้องปฏิบัติการมีความ เหมาะสมและจำนวน เพียงพอกับจำนวนผู้เรียน	4.67	3.67	3.85	4.15																																			





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน						หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
5	สภาพแวดล้อมโดยทั่วไป เหมาะสมกับการเรียนรู้	4.5	4.0	4.0	4.15	
6	ความเพียงพอของอุปกรณ์ สนับสนุนในการจัดการเรียน การสอน (เครื่องขยายเสียง เครื่องฉายภาพ กระดานดำ)	4.67	4.08	4.23	4.31	
ด้านที่ 2 ด้านบรรยากาศทางวิชาการที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน						
7	มหาวิทยาลัยสนับสนุนให้มี กิจกรรม /โครงการ ในการ ขอตำแหน่งทางวิชาการของ อาจารย์	4.67	4.33	4.54	4.54	
8	มหาวิทยาลัยมีบริการทาง วิชาการ /กิจกรรม / โครงการ เพื่อประโยชน์ด้าน วิชาการแก่อาจารย์	4.67	4.25	4.46	4.62	
9	มหาวิทยาลัยสร้าง บรรยากาศทางวิชาการที่ เอื้ออำนวยต่อการเรียนการ สอนและสอดคล้องกับสภาพ สังคมในปัจจุบัน	4.67	4.0	4.31	4.62	
ด้านที่ 3 ความพร้อมการให้บริการด้านทรัพยากรทางวิชาการ						
10	ความเพียงพอของหนังสือ / สื่อสิ่งพิมพ์ที่ให้บริการของ ห้องสมุด	4.5	4.5	4.63	4.54	
11	ความทันสมัยของหนังสือ / สื่อสิ่งพิมพ์ที่ให้บริการของ ห้องสมุด	4.33	4.5	4.69	4.46	
12	ความหลากหลายในการ ค้นคว้าของสื่อการเรียนรู้ ต่าง ๆ เช่น คอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต ทีวี ดาวเทียม สื่อ CAI ฐานข้อมูล เป็นต้น	4.33	4.33	4.62	4.62	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน						หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
13	ความพึงพอใจของสื่อการเรียนรู้อื่นๆ เช่น คอมพิวเตอร์ ระบบ อินเทอร์เน็ต ทวีตดาวเทียม สื่อ CAI ฐานข้อมูล เป็นต้น	4.67	4.33	4.77	4.46	
<p>(P) ➤ จากผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ของปีการศึกษา 2562 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ฯ ได้ร่วมกันประชุมเพื่อพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้เป็นไปตามความต้องการของอาจารย์ผู้สอน โดยเฉพาะในด้านที่ 1 ด้านบรรยากาศทางกายภาพที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน</p> <p>(D) ➤ หลักสูตรฯ ได้มอบหมายให้อาจารย์ที่รับผิดชอบห้องเรียนทฤษฎีและห้องปฏิบัติการทุกห้องให้ดำเนินการจัดสภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกให้อเอื้ออำนวยต่อการเรียนการสอน รวมทั้งการจัดหาโต๊ะเก้าอี้ให้เพียงพอต่อการใช้งาน</p> <p>(C) ➤ ทำการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ได้มอบหมายให้ดำเนินการว่ามีเพียงพอหรือไม่และมีประสิทธิภาพเพียงใด เพื่อให้การเรียนการสอนประสบผลสำเร็จมากที่สุด</p> <p>(A) ➤ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนทุกคนได้ร่วมกันทบทวนเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อนำผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงพัฒนาในปีการศึกษาต่อไป</p> <p>สำหรับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในภาคการศึกษาที่ 1/2562 จากผู้ประเมินทั้งหมด 360 คน ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.81 ในภาคการศึกษาที่ 2/2562 ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จากผู้ประเมินทั้งหมด คน ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ</p>						
ลำดับ	การประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	1/2561	2/2561	1/2562	2/2562	
1	จำนวนหรือความเพียงพอของอุปกรณ์/สื่อการสอน	4.55	4.71	4.74	4.67	
2	อุปกรณ์/สื่อการเรียนการสอนทันสมัยมีประสิทธิภาพ	4.55	4.74	4.73	4.73	
3	การใช้อุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างคุ้มค่า	4.67	4.76	4.77	4.75	
4	สื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอนมีความชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.67	4.75	4.80	4.76	





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน						หลักฐาน/ตารางอ้างอิง	
5	สภาพแวดล้อมภายในห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการโดยรวม (เช่น ความสะอาด แสงสว่าง การถ่ายเทอากาศ ระบบไฟฟ้า)	4.61	4.76	4.75	4.70		
6	สภาพแวดล้อมภายนอกห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการโดยรวม (เช่น ความสะอาด ความสงบร่มรื่น ที่นั่งพักผ่อน ระบบไฟฟ้า แสงสว่าง)	4.59	4.75	4.75	4.71		
7	ขนาดของห้องเรียนมีความเหมาะสมและมีอุปกรณ์ เช่น โต๊ะ เก้าอี้เพียงพอกับจำนวนผู้เรียน	4.68	4.78	4.74	4.73		
8	อาคารห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสมและจำนวนเพียงพอ	4.66	4.78	4.78	4.71		
9	ความเพียงพอของอุปกรณ์ที่ให้บริการในห้องปฏิบัติการ	4.64	4.78	4.81	4.77		
10	ความทันสมัยของอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ	4.66	4.79	4.81	4.78		
รวมค่าเฉลี่ย		4.63	4.76	4.77	4.73		
<p>ข้อเสนอแนะของนักศึกษาในเรื่องของอุปกรณ์การเรียนการสอนในปีการศึกษา 1/2562 คือ ปัญหาด้านอุปกรณ์สื่อในการเรียนเป็นบางครั้ง สัญญาณอินเทอร์เน็ตค่อนข้างช้า</p> <p>ข้อเสนอแนะของนักศึกษาในเรื่องของอุปกรณ์การเรียนการสอนในปีการศึกษา 2/2562 คือ เรื่องไฟฟ้าดับบ่อยในอาคาร 62 ซึ่งเป็นอาคารที่หลักสูตรฯ ไปขอใช้จากคณะ และเรื่องของการเรียนการสอนที่ต้องการให้มีความทันสมัยและมีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งานของนักศึกษา</p> <p>➢ ผลจากการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ อยู่ในระดับมากทุกภาคการศึกษา โดยที่ผลการประเมินของ 1/2562 จะได้รับคะแนนสูงกว่าผลการประเมินในปีการศึกษาที่ 2561 อย่างไรก็ตามผลการประเมินของ 2/2562 มีคะแนนลดลงเล็กน้อย ซึ่งหลักสูตรฯ ควรนำผลการประเมินมาวิเคราะห์และปรับปรุงพัฒนาตามที่นักศึกษาร้องขอเพื่อให้ นักศึกษาได้รับความพึงพอใจมากขึ้น เช่น การเพิ่มจำนวนอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการให้มีเพียงพอ</p>							





ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>และทันสมัยเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนการสอน หรือเพิ่มเติมสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ที่ จะช่วยให้การเรียนการสอนประสบผลสำเร็จ</p> <p>➤ ผลที่ได้จากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้</p> <p>นักศึกษามีคะแนนความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในระดับที่เพิ่มขึ้นในแต่ละ ภาคการศึกษา</p> <p>➤ มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจนและมีหลักฐานเชิงประจักษ์ ดังนี้</p> <p>นำผลคะแนนที่ได้รับมาปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับความต้องการ ของนักศึกษา</p>	

เป้าหมายของปีนี้ : ..3.. คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ..3.. คะแนน
ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
6.1	3	3	3.00	





หมวดที่ 6

ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็น หรือสาระจากผู้ประเมิน	ความเห็นของผู้รับผิดชอบ หลักสูตร	การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร
1. สัดส่วนบัณฑิตที่ทำงาน ตรงสาขามีจำนวนน้อย	<ul style="list-style-type: none"> วางแผนการแนะแนว และให้คำปรึกษานักศึกษาก่อนจบการศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> วางแผนการแนะแนว และให้คำปรึกษานักศึกษาก่อนจบการศึกษา เพื่อให้บัณฑิตมีงานทำที่ตรงกับสาขาที่เรียน
2. ควรมีการดำเนินการ จัดทำโครงการเตรียมความ พร้อมด้านวิชาการใน รายวิชาที่นักศึกษาไม่ถนัด และให้สอดคล้องกับ มคอ. 2	<ul style="list-style-type: none"> ทบทวนการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา และวางแผนการจัดทำโครงการเตรียมความพร้อมนักศึกษาสำหรับปีการศึกษา 2562 	<ul style="list-style-type: none"> อาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมทบทวนการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา เพื่อนำไปปรับใช้ในปัดถัดไป และสรุปผลเพื่อเป็นแนวทางการปฏิบัติ สำหรับปีการศึกษา 2562 มีกิจกรรมเตรียมความพร้อมด้านวิชาการให้กับนักศึกษา ดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> กิจกรรม O-Week คณะศิลปศาสตร์ (การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา) เป็นโครงการอบรมและการทำกิจกรรมสันทนาการ เพื่อต้อนรับนักศึกษาใหม่ คณะศิลปศาสตร์ ประจำปีการศึกษา 2562 และเป็นการสานสัมพันธ์ที่ดีระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องภายในคณะศิลปศาสตร์ กิจกรรมครูพบศิษย์ จัดโดยคณาจารย์จากสาขาศึกษาทั่วไป คณะศิลปศาสตร์ โดยกิจกรรมที่จัดขึ้นเป็นกิจกรรมแบบ Active Learning ซึ่งเป็นกิจกรรมสันทนาการควบคู่กับการปรับพื้นฐาน (เช่น วิชาคณิตศาสตร์ และภาษาอังกฤษ) ให้กับนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2562 ณ ห้องประชุมสำเภาทอง คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
3. หลักสูตรควรมีโครงการ ส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษาในด้านต่างๆ ให้มีความ โดดเด่นมากยิ่งขึ้น	<ul style="list-style-type: none"> วางแผนและจัดทำโครงการส่งเสริมและพัฒนาให้นักศึกษาให้สอดคล้องกับสมรรถนะของนักศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ วางแผนดำเนินการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อชี้แจงแนวทางการจัดการส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษา และจัดทำแผนการจัดกิจกรรมให้ครอบคลุมทั้ง 5 ด้าน ผ่านช่องทางการจัดโครงการ และกิจกรรมเสริมหลักสูตรของคณะศิลป





		<p>ศาสตร์โดยสโมสรนักศึกษา ฝ่ายพัฒนานักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ และมหาวิทยาลัย รวมทั้งการสอดแทรกในรายวิชาเรียน ทั้งนี้ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรมีโครงการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา ดังนี้</p> <p>1) กิจกรรมเสริมหลักสูตร ตลอดการศึกษาในหลักสูตร นักศึกษา อภ. 4 ปี จำนวน 18 กิจกรรม นักศึกษา อภ.เทียบโอนจำนวน 11 กิจกรรม เช่น โครงการ Beach Trash Artโครงการอบรมการผลิตสื่อวิทยุกระจายเสียงเพื่อการศึกษา พิธีไหว้ครู พิธีหล่อเทียนพรรษา และการแข่งขันกีฬาศิลปศาสตร์ เป็นต้น</p> <p>2) กิจกรรมเสริมทักษะด้านวิชาการ และวิชาชีพ ตามแผนงบประมาณประจำปี 2562 ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - โครงการเตรียมความพร้อมและปฐมนิเทศนักศึกษาสหกิจศึกษา 1/2562 - โครงการพัฒนาทักษะทางด้านภาษาแก่นักศึกษา : โครงการพัฒนาทักษะทางด้านภาษาแก่นักศึกษา ประจำปี 2562 กิจกรรมที่ 1 English Conversation and English for Specific Purposes - โครงการพัฒนาและส่งเสริมผู้เรียนด้านอาหารและโภชนาการ : โครงการพัฒนาและส่งเสริมผู้เรียนด้านอาหารและโภชนาการด้วยการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริง กิจกรรมย่อยที่ 1 การอบรมเชิงปฏิบัติการ "การประกอบอาหารไทยและอาหารยุโรป" - โครงการพัฒนาเครือข่ายครูแนะแนวภาคใต้ 2562 - โครงการจังหวัดเคลื่อนที่ "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" - โครงการพัฒนาเครือข่ายครูแนะแนวภาคใต้ <p>3) กิจกรรมด้านวิชาชีพ และ แข่งทักษะด้านวิชาชีพ ประจำปี 2562</p>
--	--	---





		<ul style="list-style-type: none"> - การแข่งขันปรุงอาหารนานาชาติ ในเทศกาลอาหาร หรอยผลไม้อร่อยและของดีเมืองใต้ ครั้งที่ 8 - การแข่งขัน TOP CHEF ในงาน WORLD HAPAX 2019 - แข่งขันและประกวดนวัตกรรม ในงานมหกรรมวิจัย มทร. ศรีวิชัย 2562 (RUTS)
4. การคงอยู่ของนักศึกษาที่มี อัตราคงที่ ไม่มีการเปลี่ยนแปลงในลักษณะที่มี แนวโน้มเพิ่มขึ้น	<ul style="list-style-type: none"> ● วางแผนการจัดกิจกรรมหรือโครงการเพื่อให้มีอัตราคงอยู่ของนักศึกษาเพิ่มขึ้น 	<ul style="list-style-type: none"> ● กรรมการประจำหลักสูตรฯ วางแผนประชุมการจัดกิจกรรมในการปรับตัวในการเรียนหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อให้มีอัตราคงอยู่ของนักศึกษาเพิ่มขึ้น โดยมีเป้าหมายดังต่อไปนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1) ปรับขยายจำนวนรับนักศึกษาแรกเข้าให้มีจำนวน 10-15 % ของแผนการรับที่ระบุใน มคอ.2 และในกรณีที่นักศึกษามารายงานตัวไม่ครบหรือสละสิทธิ์ กำหนดให้มีการขึ้นรายชื่อสำรอง 2) จัดกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาเกิดความสุขและลดความเครียด ระหว่างการการศึกษาโดยให้มีการควบคุมดูแลจากอาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์กิจกรรมอย่างใกล้ชิด 3) มอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาเพิ่มช่องทางที่นักศึกษาสามารถเข้าถึงอาจารย์ที่ปรึกษาได้ง่ายโดยใช้ Line Group หรือ Face book Group ในการให้คำปรึกษาสำหรับนักศึกษาปี 1 และนักศึกษาชั้นปีที่สูงขึ้น และกำหนดให้มีเวลาปรึกษารายบุคคล
5. ควรส่งเสริมอาจารย์ให้มี ตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น	<ul style="list-style-type: none"> ● ส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์เสนอขอทุนสนับสนุนโครงการวิจัยทั้งทุนภายในและนอกมหาวิทยาลัย 	<ul style="list-style-type: none"> ● หลักสูตรมีการประชาสัมพันธ์เรื่องทุนวิจัยจากแหล่งทุนภายในและนอกมหาวิทยาลัย ผ่านทางช่องทางต่างๆ เพื่อให้อาจารย์ทราบช่องทางในการเสนอขอทุนสนับสนุนโครงการวิจัย ● ในปีการศึกษา 2562 มีอาจารย์ได้รับทุนสนับสนุนโครงการวิจัย ดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1) งบประมาณรายได้ ประจำปี พ.ศ. 2563 เรื่อง กระบวนการผลิตน้ำมันไก่กึ่งแข็งจากไขมันช่องท้องไก่ เพื่อการพาณิชย์ โดยมีผู้ช่วย





		<p>ศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร ดร. วิชชุดาภา ดาวโรจน์ และอาจารย์รุ่งทิพย์ รัตนพล เป็น คณะผู้วิจัย</p> <p>2) งบประมาณด้านวิทยาศาสตร์ วิจัย และ นวัตกรรม โครงการริเริ่มสำคัญ (Flagship Project) ปีงบประมาณ 2563 ภายใต้ชุด โครงการวิจัย นวัตกรรมพัฒนาพื้นที่เพื่อ ยกระดับเศรษฐกิจฐานรากและหนุนเสริม ผู้ประกอบการชุมชนในเขตพื้นที่ลุ่มน้ำปะเหลียน จังหวัดตรัง และลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาตอนล่าง จังหวัดสงขลา โดยมีอาจารย์ที่เป็นผู้รับผิดชอบ ในโครงการย่อยทั้งหมด 4 โครงการ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - อ. จินตนา เจริญเนตรกุล อ. รุ่งทิพย์ รัตนพล และ อ. ภักษิรีย์ ขวัญนิมิต โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาและ ยกระดับขนมขากไก่จากมันสำปะหลังของวิสาหกิจ ชุมชนบ้านเขากลอย ตำบลท่าข้าม อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการ แข่งขันและสร้างเศรษฐกิจฐานรากของชุมชน - ผศ. พงษ์เทพ เกิดเนตร อ. จิราภรณ์ ตันติพงศ์อำภา อ. เดชศักดิ์ วิจิตพันธ์ และ อ. รุ่งทิพย์ รัตนพล โครงการวิจัยเรื่อง การวิจัยและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่จากส่วนเหลือจากการแปรรูปมะม่วง เบาเพื่อเพิ่มมูลค่า และยกระดับขีดความสามารถของ สินค้าในการแข่งขัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนา ออก ตำบลสทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา - อ. เดชศักดิ์ วิจิตพันธ์ อ. จิราภรณ์ ตันติพงศ์อำภา อ. นรินทร์ ภัท ช่วยการ และ อ. รุ่งทิพย์ รัตนพล โครงการวิจัยเรื่อง การวิจัยและพัฒนาเพื่อ เพิ่มมูลค่าลูกเต๋อยสู่การยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ของกลุ่มเกษตรกร อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง
--	--	---





	<ul style="list-style-type: none"> • สนับสนุนให้อาจารย์มีผลงานทางวิชาการที่ต้องตีพิมพ์และเผยแพร่ใน แต่ละปีการศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> • หลักสูตรได้กำหนดแนวทางในการส่งเสริมสนับสนุนในการพัฒนาระดับผลงานทางวิชาการและการตีพิมพ์เผยแพร่ และการเพิ่มคุณวุฒิของอาจารย์อย่างต่อเนื่อง โดย <ol style="list-style-type: none"> 1) เพิ่มการเผยแพร่/ตีพิมพ์ผลงานวิชาการ/งานวิจัยในเวทีที่สูงขึ้น โดยส่งเสริม/ผลักดันการเขียนบทความวิจัย/วิชาการและจัดหาเวที/วารสาร เพื่อให้มีการตีพิมพ์ผลงานวิชาการ/วิจัยในวารสารที่มีค่าคะแนนสูงขึ้น เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรสามารถขอตำแหน่งทางวิชาการสูงขึ้น/เพิ่มขึ้น 2) ส่งเสริม/ผลักดันการเขียนตำรา และการขอตำแหน่งทางวิชาการให้สูงขึ้น <p>ในปีการศึกษา 2562 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน มีผลงานทางวิชาการและเผยแพร่ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - อ. จินตนา เจริญเนตรกุล อ. เลิศศิริ เตโชภักดิ์ นกุล และ อ. ปัญญ์ศม์ ลือขจร เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กเสริมเนื้อตาลสุกสอดไส้ครีม คัสตาร์ด(ประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 (11th RMUTCON) ภายใต้หัวข้อ “วิถีราชมงคล ขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม” วันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562) - อ. จินตนา เจริญเนตรกุล เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวยาปักษ์ใต้อบกรอบ (การประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 5 ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน 16-17 กรกฎาคม 2563. หน้า 153-154) - ผศ. ศิริวัลย์ พงศ์วิสัย อ. นรินทร์ภพ ช่วยการ และ อ. วนิตา บุรีภักดิ์เรื่อง การประยุกต์ใช้พืชวงศ์ถั่วในผลิตภัณฑ์มาการอง (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562.หน้า 1-4)
--	---	--





		<ul style="list-style-type: none"> - อ. ปัญญ์ศรี ศ็ม ลือขจร และ อ. วนิดา บุรีภักดิ์ เรื่อง ผลการเสริมเนื้อลูกตาลสุกต่อคุณภาพของขนมเปียกปูน (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562 หน้า 65-68.) และเรื่อง การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ไข่แดงเทียมปราศจากคอเลสเตอรอล (การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 (11th RMUTCON) ภายใต้หัวข้อ “วิถีราชมงคล ขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม” วันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562, หน้า 96-107) - อ. วนิดา บุรีภักดิ์ อ. ปัญญ์ศรี ศ็ม ลือขจร และ อ. นรินทร์ภพ ช่วยการ เรื่อง ผลของการใช้ความร้อนด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์กรือโป๊ะเห็ดนางฟ้า (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562. หน้า 113-116)
<p>6. ในกระบวนการประเมินสมรรถนะผู้เรียน ควรเขียนอธิบายวิธีการประเมินให้ชัดเจน เป็นรูปธรรม และควรมีการประเมินสมรรถนะผู้เรียนในทุกชั้นปี</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● มีการกำหนดการประเมินสมรรถนะของนักศึกษาแต่ละชั้นปี 	<p>➤ หลักสูตรฯ ได้จัดทำโครงการพัฒนาและส่งเสริมผู้เรียนด้านอาหารและโภชนาการด้วยการเรียนรู้จากการทำงานจริง ในกิจกรรมที่ 2 การส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนด้านอาหารก่อนเข้าสู่สถานประกอบการ เป็นการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ศิลปะการประกอบอาหารร่วมสมัยและการควบคุมต้นทุนอาหาร ให้กับนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ชั้นปีที่ 4 จำนวน 80 คน ซึ่งเดิมกำหนดจัดในเดือนมีนาคม 2563 แต่เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ซึ่งทางรัฐบาลได้มีประกาศให้หยุดการทำกิจกรรมทุกประเภทที่ต้องรวมกลุ่มคนจำนวนมาก เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายโรค ทำให้หลักสูตรฯ ต้อง</p>





		<p>ขอยกเลิกโครงการดังกล่าว และได้ประชุมหารือปรับเปลี่ยนการทดสอบสมรรถนะด้านวิชาชีพของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยฯ โดยการใช้คะแนนประเมินผลการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการในการออกฝึกสหกิจศึกษาและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ซึ่งทำการฝึกระหว่างวันที่ 18 พฤศจิกายน 2562 ถึงวันที่ 6 มีนาคม 2563 และสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (เทียบโอน) ใช้คะแนนจากรายวิชาที่มีการเรียนภาคปฏิบัติในภาคการศึกษาที่ 2/2562 แทนการเข้าทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 เหมือนในปีการศึกษา 2560 และ 2561</p>
<p>7. การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการ ควรมีการบูรณาการให้ครบทุกพันธกิจ ทั้งการเรียนการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม การทำนุบำรุงศิลปะ และวัฒนธรรม</p>	<p>➢ สนับสนุนให้อาจารย์มีการบูรณาการการเรียนการสอนกับงานวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม การทำนุบำรุงศิลปะ และวัฒนธรรม</p>	<p>➢ ให้อาจารย์มีการบูรณาการการเรียนการสอนกับงานวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม การทำนุบำรุงศิลปะ และวัฒนธรรม</p> <p>1) โครงการจังหวัดเคลื่อนที่ 1 สิงหาคม 2562 วันที่ 1 สิงหาคม 2562 นักศึกษาหลักสูตรอาหารและโภชนาการ เข้าร่วมสาธิตการทำทองม้วนสด ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการบูรณาการเรียน การสอนรายวิชาแปรรูปอาหาร ภายใต้โครงการจังหวัดเคลื่อนที่ "หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน" จังหวัดสงขลา ณ อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา</p>





สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่สำรวจ) วันที่สำรวจ 31 พฤษภาคม 2563

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
<p>ผลการประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษาแบ่งออกเป็นหัวข้อใหญ่ๆ ได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - อุปสรรคในการเรียนปฏิบัติมีไม่เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา - อุปสรรคในห้องปฏิบัติการไม่ทันสมัย - ระบบอินเทอร์เน็ตมีสัญญาณไม่เสถียร 	<p>เห็นด้วยกับผลการประเมิน</p>
<p>ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดทำแผนการปรับปรุงและพัฒนาห้องปฏิบัติการ - เรื่องอุปสรรคในการเรียนปฏิบัติ มีการจัดทำแผนเพื่อของบประมาณในการจัดซื้อเพิ่ม โดยพิจารณาตามความเหมาะสมของแต่ละรายวิชา - วางแผนการปรับปรุงระบบอินเทอร์เน็ต 	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

<p>กระบวนการประเมิน</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยกองวิเทศสัมพันธ์และการประกันคุณภาพได้จัดทำรายงานความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562 ดดยเป็นรูปแบบของการวิจัยเชิงสำรวจเกี่ยวกับความคิดเห็นของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิตของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย และใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือการวิจัย</p>	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
<p>จากความคิดเห็นของผู้ประกอบการ/นายจ้างที่มีต่อบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในด้านต่างๆ มีดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ด้านคุณธรรมจริยธรรม คะแนนเฉลี่ย 4.67 - ด้านความรู้ คะแนนเฉลี่ย 4.38 - ด้านทักษะทางปัญญา คะแนนเฉลี่ย 4.38 - ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล คะแนนเฉลี่ย 4.50 - ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ คะแนนเฉลี่ย 4.47 - ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต มทร.ศรีวิชัย ด้านทักษะปฏิบัติ และด้านทักษะการสื่อสาร คะแนนเฉลี่ย 4.58 	<p>คะแนนด้านคุณธรรม และด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล มีคะแนนการเฉลี่ยสูง</p> <p>คะแนนประเมินในด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญาดำกว่าคะแนนประเมินในด้านอื่นๆ ซึ่งเป็นความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ต่อการทำงาน</p>





(เอกสารตามตัวบ่งชี้ที่ 3.3)	
<p>ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน</p> <p>นำไปใช้ประกอบการปรับวิธีการสอนของอาจารย์แต่ละท่าน โดยให้เน้นในเรื่องของหัวข้อที่บัณฑิตของหลักสูตรฯ ได้รับคะแนนประเมินค่อนข้างน้อย เพื่อให้บัณฑิตรุ่นต่อไปนี้ได้รับคะแนนประเมินสูงขึ้น</p> <ul style="list-style-type: none">- การนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างสร้างสรรค์- ความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้วยวิธีที่เหมาะสมตามหลักการวิชาชีพ- ความสามารถในการวางแผนการทำงานได้อย่างเป็นระบบ- ความสามารถในการวิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น- การวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการทำงาน	





หมวดที่ 7

แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
จัดทำแผนพัฒนา อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรรายบุคคล	ตลอดปีการศึกษา	อาจารย์ประจำ หลักสูตร	จัดทำแผนการพัฒนาอาจารย์ และ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรายบุคคล ดังนี้
ส่งเสริมอาจารย์ใน การผลิตผลงานทาง วิชาการ และตีพิมพ์ ผลงานวิจัย	ตลอดปีการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน	<p>1. อ. ปัญญ์รัมย์ ลือขจร และ อ. วนิดา บุรีภักดิ์ - เรื่อง ผลการเสริมเนื้อลูกตาลสุกต่อ คุณภาพของขนมเปียกปูน (วารสาร วิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562 หน้า 65- 68.) - เรื่อง การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ไข่แดงเทียมปราศจาก คอเลสเตอรอล (การประชุมวิชาการ ระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 (11th RMUTCON) ภายใต้หัวข้อ “วิถีราชมงคลขับเคลื่อน นวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและ สังคม” วันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562, หน้า 96-107)</p> <p>2. อ. วนิดา บุรีภักดิ์ อ. ปัญญ์รัมย์ ลือขจร และ อ. นรินทร์ภพ ช่วยการ เรื่อง ผลของ การใช้ความร้อนด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อ คุณภาพทางกายภาพและเคมีของ ผลิตภัณฑ์กรือโอ๊ะเห็นนางฟ้า (วารสาร วิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562 หน้า 113-116)</p> <p>3. อ. จินตนา เจริญเนตรกุล อ. เลิศศิริ พวงแก้ว และ อ. ปัญญ์รัมย์ ลือขจร เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กเสริมเนื้อตาลสุก</p>





			<p>สวดใส่ครีมนักศึกษาระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 (11th RMUTCON) ภายใต้หัวข้อ “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม” วันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562)</p> <p>4. ผศ. ศิริวัลย์ พฤตวิสัย และ อ. นรินทร์ภพ ช่วยการ เรื่อง การประยุกต์ใช้เมล็ดแฟล็กซ์ทดแทนไข่ไก่ต่อสมบัติทางกายภาพทางประสาทสัมผัส และคุณค่าทางโภชนาการของน้ำสลัดข้าวไรซ์เบอร์รี่ (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562. หน้า 165-168)</p> <p>5. อ. ศิริวัลย์ พฤตวิสัย อ. นรินทร์ภพ ช่วยการ และ อ. วนิดา บุรีภักดิ์เรื่อง การประยุกต์ใช้พืชวงศ์ถั่วในผลิตภัณฑ์มาการอง (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562. หน้า 1-4)</p>
<p>กำหนดแผนการปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)</p>	<p>ปีงบประมาณ 2560-2561</p>	<p>อาจารย์ประจำหลักสูตร</p>	<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการกำหนดแผนการปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาอาหารและโภชนาการ โดยจัดการอบรมจากผู้ทรงคุณวุฒิ รวมถึงกำหนดทิศทางการปรับปรุงหลักสูตร และการจัดทำแบบการเสนอหลักสูตรปรับปรุง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (Cur 02) เพื่อเข้าสู่กระบวนการพิจารณาต่อไป</p>





ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

1. ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ได้มีข้อสังเกตเกี่ยวกับการดำเนินการจัดทำหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 ของหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ แจ้งให้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรฯ ให้มีความสอดคล้องตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ซึ่งทางหลักสูตรฯ ได้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรตามข้อสังเกตของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาแล้ว และได้ผ่านการพิจารณาจากสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 1/2561 วันที่ 8 มกราคม พ.ศ.2561 และผ่านสภามหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ 162-11/2561 วันที่ 26 มกราคม พ.ศ. 2561

ในรายละเอียดการปรับปรุง ในส่วนของจำนวนหน่วยกิตในหมวดวิชาเฉพาะ และปรับรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน ให้เป็นไปตามมาตรฐานฯ

2. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชาฯ)

เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557

3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

ส่งเสริมอาจารย์ในการผลิตผลงานทางวิชาการ และตีพิมพ์ผลงานวิจัย

แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2563

แผนการปฏิบัติการ	วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน	ผู้รับผิดชอบ
การส่งเสริมให้อาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร	ตลอดปีการศึกษา	อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน
การส่งเสริมให้อาจารย์มีการทำวิจัยและตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย	ตลอดปีการศึกษา	อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน
การจัดทำหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	ปีงบประมาณ 2562-2564	อาจารย์ประจำหลักสูตร
การส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรในการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ/รศ.)	ตลอดปีการศึกษา	อาจารย์ประจำหลักสูตร
การส่งเสริมให้อาจารย์ศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก	ตลอดปีการศึกษา	อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน
จัดทำแผนของงบประมาณสิ่งก่อสร้างห้องเรียน และห้องปฏิบัติการ รวมถึงจัดทำแผนของงบประมาณด้านครุภัณฑ์เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน	ตลอดปีการศึกษา	อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน





แบบรับรองความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูล

ขอรับรองว่าข้อมูลที่น่าเสนอในรายงานฉบับนี้ได้มีการดำเนินการจริง

- 1. เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรนี้เพียงหลักสูตรเดียว โดยไม่ได้ประจำหลักสูตรอื่น ๆ อีก
- 2. มีประสบการณ์ผลงานวิจัย
(ระบุชื่อเจ้าของผลงาน ชื่อผลงาน ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่ผลงาน)

(1) นางจินตนา เจริญเนตรกุล

จินตนา เจริญเนตรกุล, เลิศศิริ พวงแก้ว และปัญญาธรรม ลือขจร. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชอัดแท่งจากข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ผสมมะละกอตากแห้ง. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 ราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมสู่ประเทศไทย 4.0 ประจำปี 2561, 1-3 สิงหาคม 2561 ณ โรงแรมเรือรัษฎา จังหวัดตรัง, หน้า 734-746.

จินตนา เจริญเนตรกุล, เลิศศิริ พวงแก้ว และปัญญาธรรม ลือขจร. 2562. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กเสริมเนื้อตาลสุกสอดไส้ครีมคัสตาร์ด. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 วิทยาลัยราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562, 24-26 กรกฎาคม 2562 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่, หน้า 450

เลิศศิริ เตโชภิวฒนกุล, จินตนา เจริญเนตรกุล และภัชชีรีย์ เหล่าทอง. 2562. การใช้เปลือกแตงโมเชื่อมทดแทนมะพร้าวอ่อนในขนมสาลี. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 วิทยาลัยราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562, 24-26 กรกฎาคม 2562 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่, หน้า 477-489.

(2) นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา

จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูชิข้าวสังข์หยดกิ่งสำเร็จรูป. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ บูรณาการงานวิจัยเพื่อสังคม ครั้งที่ 26 ประจำปี 2559, 26-29 พฤษภาคม 2559 ณ โรงแรมบุรีศรีภู อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา, หน้า 857-864.

(3) นางสาวศิริวัลย์ พฤตวิสัย

ศิริวัลย์ พฤตวิสัย. 2559. ผลการใช้ซูคราโลสแทนน้ำตาลทรายในเค้กไข่ขาวน้ำมันพืช. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ บูรณาการงานวิจัยเพื่อสังคม ครั้งที่ 26 ประจำปี 2559, 26-29 พฤษภาคม 2559 ณ โรงแรมบุรีศรีภู อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา, หน้า 843-848.

ศิริวัลย์ พฤตวิสัย และธนาพร ล่องแก้ว. 2561. การพัฒนาอาหารพื้นบ้านของไทยมุสลิมชุมชนบ้านบน ในเขตเทศบาลนครสงขลาสู่ตำรับมาตรฐาน. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 ราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมสู่ประเทศไทย 4.0 ประจำปี 2561, 1-3 สิงหาคม 2561 ณ โรงแรมเรือรัษฎา จังหวัดตรัง, หน้า 63-75.





- ศิริวัลย์ พงษ์วิไล และนรินทร์ภพ ช่วยการ. 2562. การประยุกต์ใช้เมล็ดแฟล็กซ์ทดแทนไข่ไก่ต่อสมบัติทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส และคุณค่าทางโภชนาการของน้ำสลัดข้าวไรซ์เบอร์รี่. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 ประจำปี 2562, 12-13 ธันวาคม 2562 ณ อาคารเคเอกซ์ (KX) ถนนกรุงธนบุรี กรุงเทพมหานคร
- นรินทร์ภพ ช่วยการ, ศิริวัลย์ พงษ์วิไล และวนิดา บุรีภักดี. 2562. การประยุกต์ใช้พืชตระกูลถั่วในผลิตภัณฑ์มาการอง. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 ประจำปี 2562, 12-13 ธันวาคม 2562 ณ อาคารเคเอกซ์ (KX) ถนนกรุงธนบุรี กรุงเทพมหานคร
- นรินทร์ภพ ช่วยการ, ศิริวัลย์ พงษ์วิไล, ภัชศิริย์ เหล่าทอง และวนิดา บุรีภักดี. 2563. ผลของการทดแทนแป้งข้าวเหนียวขาวด้วยแป้งข้าวเหนียวดำลิ้มรสต่อคุณลักษณะของขนมโดฟูกุ. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 ประจำปี 2563, 5-7 กุมภาพันธ์ 2563 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร
- ภัชศิริย์ เหล่าทอง, นรินทร์ภพ ช่วยการ และศิริวัลย์ พงษ์วิไล. 2563. ผลของปริมาณถั่วดาวอินคาต่อคุณลักษณะทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์คุกกี้. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58 ประจำปี 2563, 5-7 กุมภาพันธ์ 2563 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร, หน้า

(4) นางสาวปัญญาธิศม์ ลือขจร

- เลิศศิริ พวงแก้ว, ปัญญาธิศม์ ลือขจร และวนิดา บุรีภักดี. 2559. พฤติกรรมการบริโภคผักของเด็กวัยเรียนช่วงชั้นที่ 2 โรงเรียนนิพิตาอุตดิน อำเภอนาหวี จังหวัดสงขลา. การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาลัยลักษณะทางการจัดการ ครั้งที่ 5 ประจำปี 2559, 27 พฤษภาคม 2559 ณ โรงแรมทวินโลดส์ จังหวัดนครศรีธรรมราช, หน้า 488-497.
- จินตนา เจริญเนตรกุล, เลิศศิริ พวงแก้ว และปัญญาธิศม์ ลือขจร. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชอัดแท่งจากข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ผสมมะละกอตากแห้ง. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 ราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมสู่ประเทศไทย 4.0 ประจำปี 2561, 1-3 สิงหาคม 2561 ณ โรงแรมเรอรัษฎา จังหวัดตรัง
- จินตนา เจริญเนตรกุล, เลิศศิริ พวงแก้ว และปัญญาธิศม์ ลือขจร. 2562. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กเสริมเนื้อตาลสุกสอดไส้ครีมคัสตาร์ด. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 วิทยาลัยราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562, 24-26 กรกฎาคม 2562 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่
- วนิดา บุรีภักดี, ปัญญาธิศม์ ลือขจร และชลิตา ส่งรุ่ง. 2562. การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ไข่แดงเทียมปราศจากคอเลสเตอรอล. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 วิทยาลัยราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562, 24-26 กรกฎาคม 2562 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบ





พระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่, หน้า 96-107.

ปัญญาธิ์ ลือขจร, วนิตา บุรีภักดี และกมลทิพย์ นิคมรัตน์. 2562. ผลการเสริมเนื้อตาลสุกต่อคุณภาพของ
ขนมเปียกปูน. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 ประจำปี
2562, 12-13 ธันวาคม 2562 ณ อาคารเคเอกซ์ (KX) ถนนกรุงธนบุรี กรุงเทพมหานคร, วารสาร
วิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2(พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562, หน้า 65-68.

วณิตา บุรีภักดี, ปัญญาธิ์ ลือขจร และนรินทร์ภพ ช่วยการ. 2562. ผลของการใช้ความร้อนด้วยเตาอบ
ไมโครเวฟต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์กรือโป๊ะเห็ดนางฟ้า. การประชุมวิชาการ
และเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 ประจำปี 2562, 12-13 ธันวาคม 2562 ณ
อาคารเคเอกซ์ (KX) ถนนกรุงธนบุรี กรุงเทพมหานคร, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่
2(พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562, หน้า 113-114.

(5) นายพงษ์เทพ เกิดเนตร

พงษ์เทพ เกิดเนตร และวิชชุฎา ถาวโรจน์. 2561. การผลิตน้ำมั่งคุดเข้มข้นพร้อมดื่มโดยเทคนิคการระเหย
ภายใต้สูญญากาศ. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 ราช
มงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมสู่ประเทศไทย 4.0 ประจำปี 2561, 1-3 สิงหาคม 2561 ณ โรงแรมเรือ
รัฐภา จังหวัดตรัง

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 1 : นางจินตนา เจริญเนตรกุล
ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 มิถุนายน 2563

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 2 : นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา
ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 มิถุนายน 2563

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 3 : นางสาวศิริวัลย์ พฤตวิสัย
ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 มิถุนายน 2563

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 4 : นางสาวปัญญาธิ์ ลือขจร
ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 มิถุนายน 2563

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 5 : นายพงษ์เทพ เกิดเนตร
ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 มิถุนายน 2563

เห็นชอบโดย : นางสาวศิริวัลย์ พฤตวิสัย (หัวหน้าสาขาวิชา)



ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 มิถุนายน 2563

เห็นชอบโดย : นางนุชลี ทิพย์มณฑา (คณบดีคณะศิลปศาสตร์)

ลายเซ็น : วันที่รายงาน 30 มิถุนายน 2563





ภาคผนวก



ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินระดับหลักสูตร
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ. 2)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับ หลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	นางจินตนา เจริญเนตรกุล	อาจารย์	คศ.ม. คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คศ.บ. คหกรรมศาสตรบัณฑิต	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2537
2	นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา	อาจารย์	คศ.ม. คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คศ.บ. คหกรรมศาสตรบัณฑิต	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2541
3	นางสาวศิริวัลย์ พฤตวิสัย	อาจารย์	คศ.ม. คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต วท.บ. วิทยาศาสตร์บัณฑิต ร.บ. รัฐประศาสนศาสตรบัณฑิต	อาหารและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ บริหารรัฐกิจ	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2530
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2527
						มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2544
4	นางสาวปัญญาธรม ลือขจร	อาจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คศ.บ. คหกรรมศาสตรบัณฑิต	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตรศึกษา- อาหารและโภชนาการ	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
						สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2545
5	นายพงษ์เทพ เกิดเนตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.บ. วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีอาหาร ชีววิทยา	ตรง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2533
						มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2529



ตารางที่ 1.1-2 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2562

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	นางจินตนา เจริญเนตรกุล	อาจารย์	คศ.ม. คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คศ.บ. คหกรรมศาสตรบัณฑิต	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2542 2537
2	นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา	อาจารย์	คศ.ม. คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คศ.บ. คหกรรมศาสตรบัณฑิต	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2545 2541
3	นางสาวศิริวัลย์ พฤตวิสัย	อาจารย์	คศ.ม. คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต วท.บ. วิทยาศาสตร์บัณฑิต รป.บ. รัฐประศาสนศาสตรบัณฑิต	อาหารและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ บริหารรัฐกิจ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2530 2527 2544
4	นางสาวปัญญาธรม์ ลือขจร	อาจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คศ.บ. คหกรรมศาสตรบัณฑิต	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2552 2545
5	นายพงษ์เทพ เกิดเนตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.บ. วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีอาหาร ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2533 2529
6	นางวิษุฒญา ถาวโรจน์	อาจารย์	Ph.D. Doctor of Philosophy วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.บ. วิทยาศาสตร์บัณฑิต	Fisheries Sciences ผลิตภัณฑ์ประมง วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีอาหาร	Hokkaido University มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2555 2544 2539
7	นางสาวเลิศศิริ เตโชภักวิฒนกุล	อาจารย์	ศป.ม ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คศ.บ. คหกรรมศาสตรบัณฑิต	คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย	2551 2548
8	นางสาววนิดา บุรีภักดี	อาจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
			คศ.บ. คหกรรมศาสตรบัณฑิต	คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	2550
9	นายนรินทร์ภพ ช่วยการ	อาจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คศ.บ. คหกรรมศาสตรบัณฑิต	สาธารณสุขศาสตร์ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2557 2553
10	นางสาวภัสศิริย์ เหล่าทอง	อาจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.บ วิทยาศาสตร์บัณฑิต	สาธารณสุขศาสตร์ คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2558 2554
11	นายเดชศักดิ์ วิจิตรต์พันธ์	อาจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คศ.บ. คหกรรมศาสตรบัณฑิต	เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร อาหารและโภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2555 2550
12	นางสาวรุ่งทิพย์ รัตนพล	อาจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.บ วิทยาศาสตร์บัณฑิต	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2555 2559
13	นางสาวอังคนาวรรณ สืบประดิษฐ์	อาจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.บ วิทยาศาสตร์บัณฑิต	ผลิตภัณฑ์ประมง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตทุ่งใหญ่	2552 2549



ตารางที่ 1.1-3 การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา
แห่งชาติ ประจำปีการศึกษา 2562

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	สรุป		รายการหลักฐาน
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1) มีการบริหารจัดการให้มีจำนวนและคุณสมบัติของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำ หลักสูตร เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับ ปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และสภามหาวิทยาลัยกำหนด (ถ้ามี)	<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ร้อยละ 80 และอาจารย์ประจำหลักสูตร มีส่วนร่วมในการ ประชุมเพื่อวางแผนการบริหารหลักสูตร ติดตามและทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร ตลอดปีการศึกษา 2562 จำนวน 7 ครั้ง ดังนี้</p> <p>1.การประชุมครั้งที่ 1/2562 วันที่ 22 เมษายน พ.ศ.2562 เวลา 13.30 น. ณ ห้อง บานบุรี 10104 อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุมร้อยละ 80</p> <p>2.การประชุมครั้งที่ 2/2562 วันที่ 26 มิถุนายน พ.ศ.2562 เวลา 10.00 น. ณ ห้อง บานบุรี 10104 อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุมร้อยละ 80</p> <p>3.การประชุม ครั้งที่ 3/2562 วันที่ 14 กันยายน พ.ศ.2562 เวลา 14.00 น. ณ ห้อง ประชุมสาขาวิศวกรรมศาสตร์ อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุมร้อยละ 80</p> <p>4.การประชุมครั้งที่ 4/2562 วันที่ 14 พฤศจิกายน พ.ศ.2562 เวลา 10.00 น. ณ ห้อง ประชุมสาขาวิศวกรรมศาสตร์ อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุมร้อยละ 80</p> <p>5.การประชุมครั้งที่ 5/2562 วันที่ 30 มกราคม พ.ศ. 2563 เวลา 13.00 น. ณ ห้อง ประชุมสาขาวิศวกรรมศาสตร์ อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุมร้อยละ 80</p> <p>6.การประชุมครั้งที่ 6/2562 วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ.2563 เวลา 09.00 น. ผ่านวิดีโอ ประชุม (Video Conference) อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุมร้อยละ 80</p> <p>7.การประชุมครั้งที่ 7/2562 วันที่ 16 เมษายน พ.ศ.2563 เวลา15.00 น. ผ่านวิดีโอ ประชุม (Video Conference) อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุมร้อยละ 80</p>	✓		รายงานการประชุมอาจารย์ประจำ หลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร ตลอดปีการศึกษา 2562 จำนวน 8 ครั้ง





ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	สรุป		รายการหลักฐาน
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2550 โดยผ่านความเห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยในคราวประชุม ครั้งที่ 146-11/2559 วันที่ 26 มกราคม 2561	✓		มคอ. 2 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)
3) มีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ภายใน 5 ปี) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	หลักสูตรได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) ตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ภายใน 5 ปี) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และได้วางแผนดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุงพ.ศ.2565) ในปีการศึกษา 2563	✓		
4) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิต โดยการประเมินคุณภาพบัณฑิตให้ครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และมีคะแนน	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ของหลักสูตรฯ ประเมินจากแบบสอบถามจากผู้บัณฑิต สรุปลักษณะบัณฑิต 5 ด้าน คือ 1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม ได้คะแนน 4.67 (คุณภาพดีมาก) 2.ด้านความรู้ ได้คะแนน 4.38 (คุณภาพดีมาก) 3.ด้านทักษะทางปัญญา ได้คะแนน 4.38 (คุณภาพดีมาก) 4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ ได้คะแนน 4.50 (คุณภาพดีมาก) 5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ได้คะแนน 4.47 (คุณภาพดีมาก) 6.ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต มทร.ศรีวิชัย ได้คะแนน 4.58 (คุณภาพดีมาก)	✓		ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิต โดยการประเมินคุณภาพบัณฑิต 6 ด้าน



ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	สรุป		รายการหลักฐาน
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ประเมิน ไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	รวมคะแนนทั้ง 6 ด้าน ได้คะแนน 4.50 (คุณภาพดีมาก) ผ่านเกณฑ์การประเมินคุณภาพบัณฑิต และระดับความพึงพอใจเพิ่มขึ้นจากปีการศึกษา 2561			
5) มีการสำรวจติดตามการมีงานทำของบัณฑิต ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของบัณฑิตที่จบการศึกษา และผลการมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระของ ผู้สำเร็จการศึกษาของหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้ตอบแบบสำรวจ	หลักสูตรฯมีการสำรวจติดตามการมีงานทำของบัณฑิต จากแบบสอบถามบัณฑิตจบ การศึกษาที่ได้งานทำ หรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี ร้อยละ 67.39 จากจำนวน บัณฑิตที่จบการศึกษา 54 คน		✓	รายงานภาวะการมีงานทำบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2560 มทร.ศรี วิชัย โดยกองวิเทศสัมพันธ์และการ ประกันคุณภาพ
6) มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) การรับและการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา 2) การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและ แนะแนวแก่นักศึกษา 3) การพัฒนาศักยภาพ นักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ ในศตวรรษที่ 21 และ 4) มีช่องทางการรับ ข้อเสนอแนะของนักศึกษาและการปรับปรุง ตามข้อเสนอแนะ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	ระบบและกลไกดำเนินงาน 1) มีระบบการรับนักศึกษาตามรายละเอียดของ มคอ.2 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560) หมวดที่ 3 ระบบการจัด การศึกษา (หน้า 10-11) และการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา และหลักสูตรฯมี กลไกการดำเนินงานตามแผนที่วางไว้ตามกระบวนการที่กำหนดไว้ 2) มีระบบการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา พิจารณา อาจารย์ กำหนดหน้าที่ ภาระงานและแผนการดูแลให้ปรึกษาในระดับปริญญาตรีตาม กรอบที่มหาวิทยาลัยกำหนด และหลักสูตรฯมีกลไกการดำเนินงานตามแผนที่วางไว้ตาม กระบวนการที่กำหนดไว้ 4) มีระบบการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 รวมถึงกระบวนการจัดการสอน ชี้แจงแผนการศึกษา มีระบบกลไกมอบหมายงาน ตามแผนที่วางไว้ตามกระบวนการที่กำหนดไว้ และมีระบบกลไกมีช่องทางการรับ	✓		



ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	สรุป		รายการหลักฐาน
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
	ข้อเสนอแนะของนักศึกษา มีการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ และผลการดำเนินงานตามระบบ ได้มีคะแนนประเมิน 3.68			
7) มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร 2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ 3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	มีระบบและกลไกดำเนินงานตามกำหนดดังนี้ 1) มีระบบการรับและมีการพิจารณาคุณสมบัติแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรตามเกณฑ์ที่กำหนดและมีคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร 2) มีระบบกลไกการบริหารอาจารย์ การจัดทำอัตรากำลังตามแผน 3) ระบบเพื่อกำหนดแนวทางในการพัฒนาอาจารย์ มีกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ โดยส่งเสริมพัฒนาอาจารย์อบรมวิชาชีพและส่งเสริมการทำผลงานทางวิชาการ มีผลการดำเนินงานโดยตามระบบ โดยประเมินความพึงพอใจจากอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ 1. ความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการการบริหารและพัฒนาอาจารย์ อยู่ในระดับคะแนน 4.90 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 86.00 2. ความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อกระบวนการบริหารหลักสูตร อยู่ในระดับคะแนน 4.42 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 88.57 3. ความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อกระบวนการจัดการเรียนการสอน อยู่ในระดับคะแนน 4.20 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 84.00	✓		- คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร
8) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ 5 ท่าน ร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓		



ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	สรุป		รายการหลักฐาน
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
9) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ หรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	ไม่มี	-	-	
10) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	ในปีการศึกษา 2562 อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ทุกท่านได้รับการพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล พัฒนาวิชาการและวิชาชีพ อย่างน้อย 2 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 100	✓		TQF 3.7
11) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50 ต่อปี	ไม่มี	-	-	
12) มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) การออกแบบหลักสูตรและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา 2) การปรับปรุงสาระรายวิชาในแต่ละปีการศึกษา 3) การกำหนดผู้สอน 4) การกำกับ ติดตาม การตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอน 5) การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม 6) การประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และ 7) การกำกับ การประเมิน การจัดการเรียนการสอนและมีการทวน	<ul style="list-style-type: none"> - มีการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา และมีการปรับปรุงสาระรายวิชาปีการศึกษา 2561 ที่ทำให้หลักสูตรมีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและความต้องการของประเทศ - มีการกำกับ ติดตาม การตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้และการสอนจากอาจารย์ผู้สอน โดยติดตาม จาก มคอ.3 และ มคอ.4 พิจารณาโดยกรรมการบริหารหลักสูตร ครบถ้วนทุกรายวิชาก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา - หลักสูตรมีระบบและกลไกในการประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 มีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา และกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) พิจารณาโดยกรรมการบริหารหลักสูตร ครบถ้วนทุกรายวิชาภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา มีการทวนสอบผลการเรียนรู้ในรายวิชา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษาและในปีการศึกษา 2562 ได้ทำการทวนผลสอบ 	✓		



ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	สรุป		รายการหลักฐาน
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
สอบผลการเรียนรู้ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนน ประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5				
13) มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา ให้ครบทุกวิชา	มีรายละเอียดของรายวิชาตามแบบ มคอ.3 ประกอบด้วย 7 หมวด ครบถ้วนทุกรายวิชา ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา	✓		
14) จัดทำรายงานผลการดำเนินงานรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา ที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาตามแบบ มคอ.5 ประกอบด้วย 6 หมวด ครบถ้วนทุกรายวิชาภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา	✓		
15) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	การจัดทำ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓		
16) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	มีระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ในปีการศึกษา 2562 โดยแต่งตั้งกรรมการทวนสอบ เพื่อกำหนดเกณฑ์ในการทวนสอบและกำหนดวิชาตามกลุ่มได้แก่ กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ, กลุ่มวิชาชีพหลัก, กลุ่มวิชาชีพเทคโนโลยี, กลุ่มวิชาชีพสนับสนุน, กลุ่มวิชาชีพการปฏิบัติวิชาชีพและกลุ่มวิชาชีพเลือก โดยเลือกอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา ได้ทวนสอบวิชาในภาคการศึกษา 2562 จำนวน 10 วิชา มีกลไกการดำเนินงานโดยกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง	✓		



ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	สรุป		รายการหลักฐาน
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
	ทวนผลสอบ ดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยการตรวจสอบเอกสาร มคอ.3,5 และสัมภาษณ์นักศึกษาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบ รายวิชา จำนวน 10 รายวิชา พบว่า ส่วนใหญ่ไม่พบข้อผิดพลาดในการจัดทำเอกสาร มคอ.3 และ มคอ.5 ไม่มีความคลาดเคลื่อนจากแผนทั้งด้านระยะเวลาและด้านการประเมิน ส่วนสรุปผลข้อเสนอแนะจากนักศึกษาที่ได้จากการทวนสอบฯ ได้มีการการจัดประชุมเพื่อปรับปรุงแก้ไข มคอ.3,4 เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนต่อไป (ดำเนินการภายในปีการศึกษา 1/2563)			
17) มีแผนการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียน การสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผล การเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปี 2561	✓		
18) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	มีระบบกลไกการประเมินระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้ายที่มีต่อคุณภาพของหลักสูตร โดยประเมินจากแบบสอบถามการประเมินความพึงพอใจ 6 ด้าน ของนักศึกษาปีสุดท้าย สรุปดังนี้ ด้านที่ 1 หลักสูตร ได้คะแนน 4.74 (คุณภาพดีมาก) ด้านที่ 2 อาจารย์ผู้สอน ได้คะแนน 4.65 (คุณภาพดีมาก) ด้านที่ 3 สภาพแวดล้อมการเรียนรู้ ได้คะแนน 4.81 (คุณภาพดีมาก) ด้านที่ 4 การจัดการเรียนการสอน ได้คะแนน 4.81 (คุณภาพดีมาก) ด้านที่ 5 การวัดประเมินผล ได้คะแนน 4.85 (คุณภาพดีมาก) ด้านที่ 6 การเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของผู้เรียน	✓		





ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	สรุป		รายการหลักฐาน
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
	ได้คะแนน 4.83 (คุณภาพดีมาก) รวมคะแนนทั้ง 6 ด้าน ได้คะแนน 4.79 (คุณภาพ ดีมาก)			
19) มีระบบและกลไกดำเนินงาน การจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อให้มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอนตามธรรมชาติของหลักสูตร และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	มีระบบและกลไกดำเนินงาน ประชุมวางแผนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อให้มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอนตามธรรมชาติของหลักสูตร ดำเนินงานกำหนดครุภัณฑ์ตามแผน 5 ปี, แผนประมาณการวัสดุ และสำรวจจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ทางหลักสูตรฯ สรุปผลและดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อให้มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน สรุปผลการดำเนินการปรับปรุงตามผลการประเมินความพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้คะแนน 4 (คุณภาพดี)	✓		



องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์

ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์

ตารางที่ 4.2-1 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ ปีปฏิทิน พ.ศ. 2562

(ค่าน้ำหนัก 0.20)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ให้นำช้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้น จะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตารางประกอบ
บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ				
1	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กเสริมเนื้อตาลสุกสอดไส้ครีมคัสตาร์ด	จินตนา เจริญเนตรกุล, เลิศศิริ เตโชภักวิวัฒนกุล และ ปัญญรัตน์ ลือขจร	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562, 24-26 กรกฎาคม 2562 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่, หน้า	●บทความวิจัย
2	การใช้เปลือกแตงโมแช่หมักทดแทนมะพร้าวอ่อนในขนมสาลี	เลิศศิริ เตโชภักวิวัฒนกุล, จินตนา เจริญเนตรกุล และ ภัชศิริย์ เหล่าทอง	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562, 24-26 กรกฎาคม 2562 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ	●บทความวิจัย



ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้น จะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน / ตารางประกอบ
			เฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่, หน้า 477-489.	
3	การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ไข่แดงเทียมปราศจากคอเลสเตอรอล	วนิดา บุรีภักดี, ปัญญาธิ์ ลือขจร และ ชลิตา เส้ง่วน	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562, 24-26 กรกฎาคม 2562 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่, หน้า 96-107.	●บทความวิจัย
บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ				





ตารางที่ 4.2-2 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 ปีปฏิทิน พ.ศ. 2562
(ค่าน้ำหนัก 0.60)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน / ตาราง ประกอบ
บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2				
1	การประยุกต์ใช้เมล็ดแฟล็กซ์ทดแทนไข่ไก่ต่อสมบัติทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส และคุณค่าทางโภชนาการของน้ำสลัดข้าวไรซ์เบอร์รี่	ศิริวัลย์ พฤตวิไลย และ นรินทร์ภพ ช่วยการ	การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 ประจำปี 2562, 12-13 ธันวาคม 2562 ณ อาคารเคเอกซ์ (KX) ถนนกรุงธนบุรี กรุงเทพมหานคร, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2(พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562, หน้า 165-168.	●บทความวิจัย
2	การประยุกต์ใช้พืชตระกูลถั่วในผลิตภัณฑ์มาการอง	นรินทร์ภพ ช่วยการ, ศิริวัลย์ พฤตวิไลย และ วนิดา บุรีภักดี	การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 ประจำปี 2562, 12-13 ธันวาคม 2562 ณ อาคารเคเอกซ์ (KX) ถนนกรุงธนบุรี กรุงเทพมหานคร, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2(พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562, หน้า 1-4.	●บทความวิจัย





ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
3	ผลการเสริมเนื้อตาลสุกต่อคุณภาพของขนมเปียกปูน.	ปัญญาธรรม ลือขจร, วนิดา บุรีภักดี และ กมลทิพย์ นิคมรัตน์.	การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 ประจำปี 2562, 12-13 ธันวาคม 2562 ณ อาคารเคเอกซ์ (KX) ถนนกรุงธนบุรี กรุงเทพมหานคร, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2(พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562, หน้า 65-68.	●บทความวิจัย
4	ผลของการใช้ความร้อนด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์กึ่งไอป๊ะเห็ดนางฟ้า	วนิดา บุรีภักดี, ปัญญาธรรม ลือขจร และ นรินทร์ภพ ช่วยการ	การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 ประจำปี 2562, 12-13 ธันวาคม 2562 ณ อาคารเคเอกซ์ (KX) ถนนกรุงธนบุรี กรุงเทพมหานคร, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 50 ฉบับที่ 2(พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2562, หน้า 113-116.	●บทความวิจัย
ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร				
1	กรรมวิธีการผลิตสละแช่อิ่มอบแห้ง	นายพงษ์เทพ เกิดเนตร	วันที่รับคำขอ 24 กรกฎาคม 2563 (เลขที่คำขอ 2003001725)	คำขอรับสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร (แบบสป/สผ/อสป/001-ก)





ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
2	สูตรและกรรมวิธีการผลิตซอสชั้นมะขามเปียก	นายพงษ์เทพ เกิดเนตร	วันที่รับคำขอ 24 กรกฎาคม 2563 (เลขที่คำขอ 2003001727)	คำขอรับ สิทธิบัตร/อนุ สิทธิบัตร (แบบ สป/สผ/อสป/ 001-ก)





ส่วนสรุปผลการประเมิน และทิศทางการพัฒนา

สรุปผลการประเมิน

ตารางที่ A ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน		คะแนนประเมิน ของหลักสูตร อาหารและ โภชนาการ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือสัดส่วน)	
		ตัวหาร		
องค์ประกอบที่ 1				
ตัวบ่งชี้ 1.1	ผ่าน			ผ่าน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต		3.94		
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ระดับ 3	4.50 1	4.50	4.50
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาตรี) บัณฑิตปริญญาตรีที่ ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี	ร้อยละ 80		67.37	3.37
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาโท) ผลงานของนักศึกษา และผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ ได้รับ การตีพิมพ์และหรือเผยแพร่	-	- -	-	-
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา		3.33		
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	ระดับ 3		ระดับ 4	4.00
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์		3.59		
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	ระดับ 3		ระดับ 4	4.00
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์	ระดับ 3			2.78
ตัวบ่งชี้ 4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ประจำ หลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ 20	0 5	0.00	0.00
ตัวบ่งชี้ 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ประจำ หลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ 20	2 5	40.00	3.33
	ร้อยละ 20	68	68.00	5.00





ตารางที่ A ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน		คะแนนประเมิน ของหลักสูตร อาหารและ โภชนาการ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือสัดส่วน	
		ตัวหาร		
ตัวบ่งชี้ 4.2.3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ ประจำหลักสูตร		5		
ตัวบ่งชี้ 4.2.4 จำนวนบทความของอาจารย์ ประจำหลักสูตรปริญาเอกที่ได้รับการอ้างอิง ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติต่อจำนวน อาจารย์ประจำหลักสูตร	-	-	-	-
		-		
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	ระดับ 3		ระดับ 4	4.00
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน			3.88	
ตัวบ่งชี้ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	ระดับ 3		ระดับ 4	4.00
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการสอน	ระดับ 3		ระดับ 4	4.00
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	ร้อยละ 100	17	ร้อยละ 94.12	4.50
		16		
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้			3.00	
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	ระดับ 3		ระดับ 3	3.00
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้	3.30			3.63





ตารางที่ B การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	I ปัจจัยนำเข้า	P กระบวนการ	O ผลลัพธ์	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน 0.01-2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01-3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01-4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01-5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
1 : การกำกับมาตรฐาน	ผ่านการประเมิน						หลักสูตรได้มาตรฐาน
2 : บัณฑิต	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2 -6	2	-	-	3.94	3.94	ระดับคุณภาพดี
3 : นักศึกษา		3	3.33	-	-	3.33	ระดับคุณภาพดี
4 : อาจารย์		3	3.59	-	-	3.59	ระดับคุณภาพดี
5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน		4	4.00	3.83	-	3.88	ระดับคุณภาพดี
6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้		1	-	3.00	-	3.00	ระดับคุณภาพปานกลาง
รวม		13	7	4	2		
ผลการประเมิน			3.54	3.63	3.94	3.63	ระดับคุณภาพดี
			ระดับคุณภาพดี	ระดับคุณภาพดี	ระดับคุณภาพดี		





ทิศทางการพัฒนา

ตารางที่ C ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน ระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาว และเป้าหมายการพัฒนา

ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน	เป้าหมายแผนการพัฒนา					
	2563	2564	2565	2566	2567	2568
ระยะสั้น (1-2 ปี)						
1) การส่งเสริมให้อาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการ เพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓	✓				
2) การส่งเสริมให้อาจารย์มีการทำวิจัยและตีพิมพ์ เผยแพร่ผลงานวิจัย	✓	✓				
3) การจัดทำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	✓	✓				
ระยะกลาง (3-5 ปี)						
1) การส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรในการ เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ/รศ.)	✓	✓	✓	✓		
2) การส่งเสริมให้อาจารย์ศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก		✓	✓	✓	✓	
ระยะยาว (5 ปี ขึ้นไป)						
1) จัดทำแผนของงบประมาณสิ่งก่อสร้างห้องเรียน และห้องปฏิบัติการ เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียน การสอน	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2) จัดทำแผนของงบประมาณด้านครุภัณฑ์ เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓	✓





ตารางที่ D แผนการพัฒนาที่สอดคล้องกับเป้าหมาย

แผนการพัฒนา	ระยะสั้น
<p>ปี 2563-2564</p> <p>1) การส่งเสริมให้อาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร</p> <p>2) การส่งเสริมให้อาจารย์มีการทำวิจัยและตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย</p> <p>3) การจัดทำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564</p>	<p>1. ส่งเสริมให้อาจารย์มีการทำวิจัยขอทุนจากแหล่งทุนทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย และตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย</p> <p>2. ส่งเสริมให้อาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร</p> <p>3. จัดให้มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาของมหาวิทยาลัยและประเทศ และสอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป</p>
แผนการพัฒนา	ระยะกลาง
<p>ปี 2563-2567</p> <p>1) การส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรในการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ/รศ.)</p> <p>2) การส่งเสริมให้อาจารย์ศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก</p>	<p>1. จัดให้มีพี่เลี้ยงที่มีตำแหน่งทางวิชาการให้คำปรึกษาอาจารย์ที่มีความประสงค์ขอตำแหน่งทางวิชาการ</p> <p>2. สนับสนุนให้อาจารย์มีโอกาสเข้าร่วมการเขียนผลงานเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ</p>
แผนการพัฒนา	ระยะยาว
<p>ปี 2563 -2568</p> <p>1) จัดทำแผนของบประมาณสิ่งก่อสร้างห้องเรียน และห้องปฏิบัติการ เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน</p> <p>2) จัดทำแผนของบประมาณด้านครุภัณฑ์เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน</p>	<p>1. ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อจัดทำแผนของบประมาณสิ่งก่อสร้างห้องเรียน และห้องปฏิบัติการ และทำแผนของบประมาณด้านครุภัณฑ์เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน</p>

