

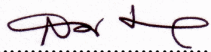

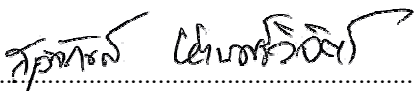
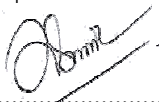
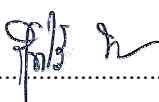


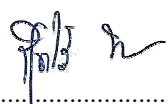
รายงานการประเมินตนเองระดับหลักสูตร
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑
(๑ มิถุนายน ๒๕๖๑ ถึง ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ถูกต้อง เป็นความจริงทุกประการ


๑.  ประธานหลักสูตร วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ละอองวรรณ ศรีจันทร์)
๒.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรูญ บุญนำ)
๓.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒
(นางสาวสุวิจักขณ์ ทานศรีวิจิตร)
๔.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒
(นางสาวอภิญญา วณิชพันธ์)
๕.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒
(นางสุธาสินี ทองนอก)



(นางสุธาสินี ทองนอก)

หัวหน้าสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา วณิชพันธ์)

คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒





หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ
(หลักสูตรใหม่)
พ.ศ. ๒๕๕๘

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย





คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๙ เล่มนี้เป็น การประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๑ - วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ เป็นศาสตร์ที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การจัดการธุรกิจอาหารและความรู้ทางด้านโภชนาการหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการได้ถูกจัดทำขึ้นโดยยึดแนวทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๑ เป็นแผนที่ยึดหลักการปฏิบัติตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยเฉพาะในประเด็นยุทธศาสตร์ด้านความเข้มแข็งภาคเกษตร ความมั่นคงของอาหารและพลังงาน ที่ประกอบด้วยนโยบายการสร้างมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร สนับสนุนการจัดการและเผยแพร่องค์ความรู้และการพัฒนาคุณภาพอาหาร การส่งเสริมพฤติกรรมกรบริโภคที่เหมาะสมของบุคคลและชุมชน สนับสนุนการสร้างเครือข่ายการผลิตและการบริโภคที่เกื้อกูลกัน การจัดทำหลักสูตรนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการผลิตอาหารประเภทต่างๆ ให้มีความปลอดภัย มีคุณภาพและมาตรฐานมีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถตกแต่งอาหารให้สวยงามพร้อมจัดบริการได้ตามมาตรฐาน รวมไปถึงเข้าใจหลักการบริหารจัดการธุรกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ที่ส่วนใหญ่จะพึ่งพาการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นหลัก นอกจากนี้ยังเป็นการรองรับความเจริญเติบโตและพัฒนาธุรกิจอาหารและการท่องเที่ยวทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศที่มีแนวโน้มการเจริญเติบโตที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

การดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอนโดยมีการกำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชาประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นหรือหลักสูตรหรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริหารจัดการการเรียนการสอนให้มีผลมาตรฐานการเรียนรู้เป็นไปตามที่ระบุในหลักสูตร รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของวิชาและรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เพื่อเป็นมาตรฐานในการติดตามและประเมินคุณภาพการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิอันจะส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิตตามอัตลักษณ์ นั่นคือ “บัณฑิตนักปฏิบัติ”



สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	จ
การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร	
- หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป	๑
- หมวดที่ ๒ อาจารย์	๕
- หมวดที่ ๓ นักศึกษาและบัณฑิต	๑๗
- หมวดที่ ๔ ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอน ในหลักสูตรข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร	๒๘
- หมวดที่ ๕ การบริหารหลักสูตร	๕๘
- หมวดที่ ๖ ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน	๖๒
- หมวดที่ ๗ แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร	๖๓
ภาคผนวก	
ตารางที่ ๑.๑-๑ จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.๒)	๖๖
ตารางที่ ๑.๑-๒ จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลง จาก มคอ.๒)	๖๗
ตารางที่ ๑.๑-๓ จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย	๖๙
ตารางที่ ๑.๑-๔ การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกัน คุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับ อุดมศึกษาแห่งชาติ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๐	๗๓
ตารางที่ A ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ	๘๑
ตารางที่ B การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร	๘๓
ตารางที่ C ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน ระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาว และเป้าหมายการพัฒนา๘๑	๘๔



บทสรุปผู้บริหาร

ข้อมูลพื้นฐาน (ระบุความเป็นมาของการเปิดหลักสูตร/การเปิดสอน/การปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ...และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง)

หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการได้ถูกจัดทำขึ้นโดยยึดแนวทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๑ เป็นแผนที่ยึดหลักการปฏิบัติตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยเฉพาะในประเด็นยุทธศาสตร์ด้านความเข้มแข็งภาคเกษตร ความมั่นคงของอาหารและพลังงาน ที่ประกอบด้วยนโยบายการสร้างมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร สนับสนุนการจัดการและเผยแพร่องค์ความรู้และการพัฒนาคุณภาพอาหาร การส่งเสริมพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสมของบุคคลและชุมชน สนับสนุนการสร้างเครือข่ายการผลิตและการบริโภคที่เกื้อกูลกันใน การจัดทำหลักสูตรนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการผลิตอาหารประเภทต่างๆ ให้มีความปลอดภัย มีคุณภาพและมาตรฐานมีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถตกแต่งอาหารให้สวยงามพร้อมจัดบริการได้ตามมาตรฐาน รวมไปถึงเข้าใจหลักการบริหารจัดการธุรกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ที่มีส่วนใหญ่ว่าจะพึงพาการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นหลัก นอกจากนี้ยังเป็นการรองรับความเจริญเติบโตและพัฒนาธุรกิจอาหารและการท่องเที่ยวทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศที่มีแนวโน้มการเจริญเติบโตที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอนซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๐ – วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๕ องค์กรประกอบ คือ องค์กรประกอบที่ ๑: การกำกับมาตรฐาน องค์กรประกอบที่ ๓: นักศึกษาองค์กรประกอบที่ ๔: อาจารย์องค์กรประกอบที่ ๕: หลักสูตรการเรียนการสอนการประเมินผู้เรียนและองค์กรประกอบที่ ๖: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอนซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๑ – วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๕ องค์กรประกอบ คือ องค์กรประกอบที่ ๑: การกำกับมาตรฐานองค์กรประกอบที่ ๓: นักศึกษาองค์กรประกอบที่ ๔: อาจารย์องค์กรประกอบที่ ๕: หลักสูตรการเรียนการสอนการประเมินผู้เรียนและองค์กรประกอบที่ ๖: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการประเมินในภาพรวมทั้ง ๕ องค์กรประกอบ พบว่าหลักสูตรฯ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๑๔ อยู่ในระดับปานกลาง โดยด้านปัจจัยนำเข้า (Input) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่.....อยู่ในระดับ..... ด้านกระบวนการ (Process) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่.....อยู่ในระดับ..... โดยมีค่าคะแนนในแต่ละองค์ประกอบดังนี้

องค์กรประกอบที่ ๑ : การกำกับมาตรฐาน

➤ ผลการประเมิน : ผ่าน

การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดย สกอ.



องค์ประกอบที่ ๒ : บัณฑิต

ไม่มีการประเมิน เนื่องจากยังไม่มีบัณฑิต

องค์ประกอบที่ ๓ : นักศึกษา

➤ ผลการประเมิน : ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๓.๑ การรับนักศึกษา ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๓.๓ ผลที่เกิดกับนักศึกษา ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

องค์ประกอบที่ ๔ : อาจารย์

➤ ผลการประเมิน : ๒.๘๓ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๔.๑ การบริหารและพัฒนาอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๔.๒ คุณภาพอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ๒.๕๐ ระดับปานกลาง

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ร้อยละ ๔๐ = ๕.๐๐

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ร้อยละ ๖๐ = ๕.๐๐

- ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ร้อยละ ๐ = ๐.๐๐

ตัวบ่งชี้ ๔.๓ ผลที่เกิดกับอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

องค์ประกอบที่ ๕ : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

➤ ผลการประเมิน : ๓.๕๐ ระดับดี

ตัวบ่งชี้ ๕.๑ สาระของรายวิชาในหลักสูตร ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๕.๒ การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๕.๓ การประเมินผู้เรียน ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๕.๔ ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ผลการประเมินตนเอง ๕.๐๐ ระดับดีมาก

องค์ประกอบที่ ๖ : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

➤ ผลการประเมิน : ๓.๐๐ ระดับปานกลาง

๖.๑ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ การประเมินผู้เรียน ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับปานกลาง



การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ
(หลักสูตรใหม่) พ.ศ. ๒๕๕๘
สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑ วันที่รายงาน ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒

หมวดที่ ๑: ข้อมูลทั่วไป

รหัสหลักสูตร๒๕๕๘๑๙๗๑๑๐๑๖๓๔ (๑๔ หลัก)

อาจารย์ประจำหลักสูตร (รายละเอียดตารางที่ ๑.๑-๑ , ๑.๑-๒)

อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. ๒	ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา ๒๕๖๐	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่านสภา มหาวิทยาลัย)
๑.นางละออวรรณ ศรีจันทร์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ.(อุตสาหกรรมเกษตร)	๑.ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ.(อุตสาหกรรมเกษตร)	
๒. นางพุลทรัพย์ อินทร์สังข์ วท.ม.(อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา คศ.บ.(อาหารและโภชนาการ)	๒. นางสาวสุวิจักขณ์ ทานศรีวิจิตร วท.ม.(วิศวกรรมเคมี) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	การประชุม สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย ครั้งที่ ๑๗๑-๑๐/๒๕๖๑ วันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑
๓.ผศ.จรรยา บุญนำ วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร) วท.บ. (เทคโนโลยีการผลิตพืช)	๓. ผศ.จรรยา บุญนำ วท.ม. (พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ. (เทคโนโลยีการผลิตพืช)	
๔.นางสาวอภิญา วณิชพันธ์ุ Ph.D. (Food Microbiology) M.Sc. (Food Processing and Engineering), วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	๔.นางสาวอภิญา วณิชพันธ์ุ Ph.D. (Food Microbiology) M.Sc. (Food Processing and Engineering) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	

หมายเหตุ: ๑) กรณีหลักสูตรมีแผนงให้ระบุชื่อแขนงตามด้วยชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยแขนงละ ๓ คน

๒) กรณีหลักสูตรขอใช้ต่างพื้นที่ให้ระบุชื่อหน่วยงานที่ยืมหลักสูตรไปใช้ตามด้วยชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร เรียงลำดับ
จากเจ้าของหลักสูตรและตามด้วยหน่วยงานที่ยืมหลักสูตรไปใช้