

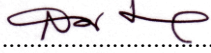
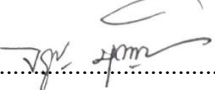
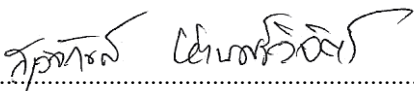

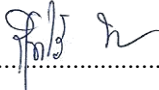


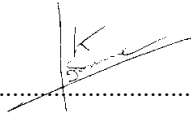
รายงานการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒
(๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒ ถึง ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๓)


หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ถูกต้อง เป็นความจริงทุกประการ

๑.  ประธานหลักสูตร วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓
(ผศ.ละอองวรรณ ศรีจันทร์)
๒.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓
(ผศ.จรูญ บุญนำ)
๓.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓
(นางสาวสุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร)
๔.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓
(ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์)
๕.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓
(ดร.สุธาสินี ทองนอก)


(ผศ.ผกามาส ปุรินทรภิบาล)
หัวหน้าสาขาวิชานวัตกรรมอาหารและบริการ
วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓


(ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์)
คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร
วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ
(หลักสูตรใหม่)
พ.ศ. ๒๕๕๘

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย





คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒ เล่มนี้เป็นการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒ – วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ เป็นศาสตร์ที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การจัดการธุรกิจอาหารและความรู้ทางด้านโภชนาการ หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการได้ถูกจัดทำขึ้นโดยยึดแนวทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๑ เป็นแผนที่ยึดหลักการปฏิบัติตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยเฉพาะในประเด็นยุทธศาสตร์ด้านความเข้มแข็งภาคเกษตร ความมั่นคงของอาหารและพลังงาน ที่ประกอบด้วยนโยบายการสร้างความคุ้มค่าเพิ่มด้านอาหาร สนับสนุนการจัดการและเผยแพร่องค์ความรู้และการพัฒนาคุณภาพอาหาร การส่งเสริมพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสมของบุคคลและชุมชน สนับสนุนการสร้างเครือข่ายการผลิตและการบริโภคที่เกื้อกูลกัน การจัดทำหลักสูตรนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการผลิตอาหารประเภทต่าง ๆ ให้มีความปลอดภัย มีคุณภาพและมาตรฐานมีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถตกแต่งอาหารให้สวยงามพร้อมจัดบริการได้ตามมาตรฐาน รวมไปถึงเข้าใจหลักการบริหารจัดการธุรกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ส่วนใหญ่จะพึงพาการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นหลัก นอกจากนี้ยังเป็นการรองรับความเจริญเติบโตและพัฒนาธุรกิจอาหารและการท่องเที่ยวทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศที่มีแนวโน้มการเจริญเติบโตที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

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



สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	จ
การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร	
- หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป	๑
- หมวดที่ ๒ อาจารย์	๔
- หมวดที่ ๓ นักศึกษาและบัณฑิต	๒๒
- หมวดที่ ๔ ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอน ในหลักสูตรข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร	๓๖
- หมวดที่ ๕ การบริหารหลักสูตร	๗๗
- หมวดที่ ๖ ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน	๘๑
- หมวดที่ ๗ แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร	๘๒
ภาคผนวก	
ตารางที่ ๑.๑-๑ จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.๒)	๘๕
ตารางที่ ๑.๑-๒ จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลง จาก มคอ.๒)	๘๖
ตารางที่ ๑.๑-๓ จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย	๘๘
ตารางที่ A ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ	๙๒
ตารางที่ B การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร	๙๔
ตารางที่ C ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน ระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาว และเป้าหมายการพัฒนา	๙๔
ตารางที่ D แผนการพัฒนาที่สอดคล้องกับเป้าหมาย	๙๕



บทสรุปผู้บริหาร

ข้อมูลพื้นฐาน

หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ได้ถูกจัดทำขึ้นโดยยึดแนวทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๑ เป็นแผนที่ยึดหลักการปฏิบัติตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยเฉพาะในประเด็นยุทธศาสตร์ด้านความเข้มแข็งภาคเกษตร ความมั่นคงของอาหารและพลังงาน ที่ประกอบด้วยนโยบายการสร้างมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร สนับสนุนการจัดการและเผยแพร่องค์ความรู้และการพัฒนาคุณภาพอาหาร การส่งเสริมพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสมของบุคคลและชุมชน สนับสนุนการสร้างเครือข่ายการผลิตและการบริโภคที่เกื้อกูลกัน ใน การจัดทำหลักสูตรนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการผลิตอาหารประเภทต่างๆ ให้มีความปลอดภัย มีคุณภาพและมาตรฐานมีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถตกแต่งอาหารให้สวยงามพร้อมจัดบริการได้ตามมาตรฐาน รวมไปถึงเข้าใจหลักการบริหารจัดการธุรกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ส่วนใหญ่จะพึงพาการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นหลัก นอกจากนี้ยังเป็นการรองรับความเจริญเติบโตและพัฒนาธุรกิจอาหารและการท่องเที่ยวทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศที่มีแนวโน้มการเจริญเติบโตที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ สาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและการจัดการ มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางด้านการเรียนการสอนซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒ – วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓ จำนวน ๕ องค์ประกอบ คือ องค์ประกอบที่ ๑: การกำกับมาตรฐาน องค์ประกอบที่ ๓: นักศึกษาองค์ประกอบที่ ๔: อาจารย์องค์ประกอบที่ ๕: หลักสูตรการเรียนการสอนการประเมินผู้เรียนและองค์ประกอบที่ ๖: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการประเมินในภาพรวมทั้ง ๕ องค์ประกอบ พบว่าหลักสูตรฯ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๔๘ อยู่ในระดับคุณภาพดี โดยด้านปัจจัยนำเข้า (Input) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๓๓ อยู่ในระดับคุณภาพดี ด้านกระบวนการ (Process) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ ๓.๗๕ อยู่ในระดับระดับคุณภาพดี โดยมีค่าคะแนนในแต่ละองค์ประกอบดังนี้

องค์ประกอบที่ ๑ : การกำกับมาตรฐาน

➤ ผลการประเมิน : ผ่าน

การบริหารจัดการหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดย สกอ.

องค์ประกอบที่ ๒ : บัณฑิต

ไม่มีการประเมิน เนื่องจากยังไม่มีบัณฑิต

องค์ประกอบที่ ๓ : นักศึกษา

➤ ผลการประเมิน : ๓.๓๓ ระดับคุณภาพดี

ตัวบ่งชี้ ๓.๑ การรับนักศึกษา ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับคุณภาพปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับคุณภาพปานกลาง

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ปีการศึกษา ๒๕๖๒



ตัวบ่งชี้ ๓.๓ ผลที่เกิดกับนักศึกษา ผลการประเมินตนเอง ๔.๐๐ ระดับคุณภาพดี

องค์ประกอบที่ ๔ : อาจารย์

➤ ผลการประเมิน : ๓.๔๔ ระดับคุณภาพดี

ตัวบ่งชี้ ๔.๑ การบริหารและพัฒนาอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับคุณภาพปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๔.๒ คุณภาพอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ระดับคุณภาพดี

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ร้อยละ ๔๐ = ๕.๐๐

- ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ร้อยละ ๖๐ = ๕.๐๐

- ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ร้อยละ ๐ = ๐.๐๐

ตัวบ่งชี้ ๔.๓ ผลที่เกิดกับอาจารย์ ผลการประเมินตนเอง ๔.๐๐ ระดับคุณภาพดี

องค์ประกอบที่ ๕ : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

➤ ผลการประเมิน : ๓.๕๐ ระดับคุณภาพดี

ตัวบ่งชี้ ๕.๑ สาระของรายวิชาในหลักสูตร ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับคุณภาพปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๕.๒ การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับคุณภาพปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๕.๓ การประเมินผู้เรียน ผลการประเมินตนเอง ๓.๐๐ ระดับคุณภาพปานกลาง

ตัวบ่งชี้ ๕.๔ ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ผลการประเมินตนเอง ๕.๐๐ ระดับคุณภาพดีมาก

องค์ประกอบที่ ๖ : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

➤ ผลการประเมิน : ๔.๐๐ ระดับคุณภาพดี

๖.๑ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ การประเมินผู้เรียน ผลการประเมินตนเอง ๔.๐๐ ระดับคุณภาพดี



การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ
(หลักสูตรใหม่) พ.ศ. ๒๕๕๘
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒ วันที่รายงาน ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓

หมวดที่ ๑: ข้อมูลทั่วไป

รหัสหลักสูตร๒๕๕๘๑๙๗๑๐๑๖๓๔ (๑๔ หลัก)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (รายละเอียดตารางที่ ๑.๑-๑ , ๑.๑-๒)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตาม มคอ. ๒	ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ปีการศึกษา ๒๕๖๒	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่านสภา มหาวิทยาลัย)
๑.ผศ.ละอองวรรณ ศรีจันทร์* วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ.(อุตสาหกรรมเกษตร)	๑.ผศ.ละอองวรรณ ศรีจันทร์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ.(อุตสาหกรรมเกษตร)	
๒. ผศ.พูลทรัพย์ อินทร์สังข์ วท.ม.(อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา คศ.บ.(อาหารและโภชนาการ)	๒. นางสาวสุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร วท.ม.(วิศวกรรมเคมี) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	การประชุม สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย ครั้งที่ ๑๗๑-๑๐/๒๕๖๑ วันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑
๓.นายเดชศักดิ์ วิจิตรดีพันธ์ วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการ อาหาร) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	๓.นางสาวสุธาสินี ศรีวิไล ปร.ด.(เกษตรเขตร้อน : พัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร) วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการ อาหาร) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	การประชุม สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย ครั้งที่ ๑๗๑-๑๐/๒๕๖๑ วันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑
๔.ผศ.อภิญา วณิชพันธ์ Ph.D. (Food Microbiology) M.Sc. (Food Processing and Engineering), วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	๔.ผศ.อภิญา วณิชพันธ์ Ph.D. (Food Microbiology) M.Sc. (Food Processing and Engineering) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	

หมายเหตุ: * หมายถึงประธานหลักสูตร



อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตาม มคอ. ๒	ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ปีการศึกษา ๒๕๖๒	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่านสภา มหาวิทยาลัย)
๕.ผศ.จรรยา บุญนำ วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร) วท.บ. (เทคโนโลยีการผลิตพืช)	๕. ผศ.จรรยา บุญนำ วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร) วท.บ. (เทคโนโลยีการผลิตพืช)	

อาจารย์ผู้สอน(อาจารย์ประจำภายในสถาบัน)(รายละเอียดตารางที่ ๑.๑-๓)

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ
คณะอุตสาหกรรมเกษตร		
๑.นางละอองวรรณ ศรีจันทร์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๒.นางพูลทรัพย์ อินทร์สังข์	วท.ม.(อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๓.นางสาวชไมพร เพ็งมาก	กศ.ม.(อุตสาหกรรมศึกษา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๔.นางเสาวณีย์ ชัยเพชร	Ph.D (Pharmacy)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๕.นางดวงเดือน สงฤทธิ์	วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๖.นายจรรยา บุญนำ	วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๗.นางศิรินาถ ศรีอ่อนนวล	Ph.D (Natural,Biotic and Social Environment Engineering)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๘.นางจีพร เชื้อเจ็ดตน	วท.ม.(เทคโนโลยีการอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๙.นางสาวอภิญญา วนิชพันธ์	Ph.D.(Food Microbiology)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๑๐.นางสาวธณิกานต์ ธรสินธุ์	Ph.D (Food and Nutritional Sciences)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
คณะวิทยาศาสตร์		
๑๒.นางวันวิสาข์ เพชรรัตน์มณี	ศศ.ม.(การสอนภาษาอังกฤษในฐานะ ภาษาต่างประเทศ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๑๓.นายศักดิ์พงษ์ ไชยศร	ศษ.ม. (การส่งเสริมสุขภาพ)	อาจารย์
๑๔.นายสุคนธ์รัตน์ สวัสดิวงศ์	กศ.ม.(ภาษาไทย)	อาจารย์
๑๕.นางสาวอวยพร วงศ์กุล	ปร.ด. (เคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๑๖.นางสาวเพียงอ้อ ยี่สา	ปร.ด. (สถิติ)	อาจารย์
๑๗.นางไพลิน บุญลิปตานนท์	วท.ม.วิทยาศาสตร์ชีวภาพ (จุลชีววิทยา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
คณะเทคโนโลยีการจัดการ		
๑๘. นางสาววิตรี มณีศรี	บธ.ม. (การตลาด)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๑๙. นายเจษฎา รมเย็น	บธ.ม. (การตลาด)	อาจารย์
๒๐. นางสาวมณฑนา แดงเพชร	ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์)	อาจารย์
๒๑. นางพนิดา รัตนสุภา	บธ.ม. (การตลาด)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๒๒. นางสาวเย็นจิต นาคพุ่ม	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ)	อาจารย์
๒๓. นางสาวชรัสรา ปานทอง	บธ.ม. (การจัดการโลจิสติกส์โซ่อุปทาน)	อาจารย์



สถานที่จัดการเรียนการสอน คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาเขตนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ตัวบ่งชี้ ๑.๑)

เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
๑	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน ๕ คน ซึ่งทุกคนเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพียง ๑ หลักสูตร และเป็นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา	ตารางที่ ๑.๑-๑ ตารางที่ ๑.๑-๒
๒	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	มีคุณวุฒิปริญญาเอก จำนวน ๒ คน คุณวุฒิตะดับปริญญาโทจำนวน ๓ คน ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน ๓ คน เป็นอาจารย์ที่ตรงสาขาวิชาที่เปิดสอน ๔ คน และสัมพันธ์กับสาขาวิชา ๑ คน	ตารางที่ ๑.๑-๒
๑๑	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	หลักสูตรนี้เป็นหลักสูตรใหม่ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากคณะกรรมการการอุดมศึกษาเมื่อวันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๕๙ เพิ่งใช้ครั้งแรกในปีการศึกษา ๒๕๕๙ ยังไม่ครบรอบการปรับปรุงหลักสูตร	

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ ๑ : การกำกับมาตรฐาน

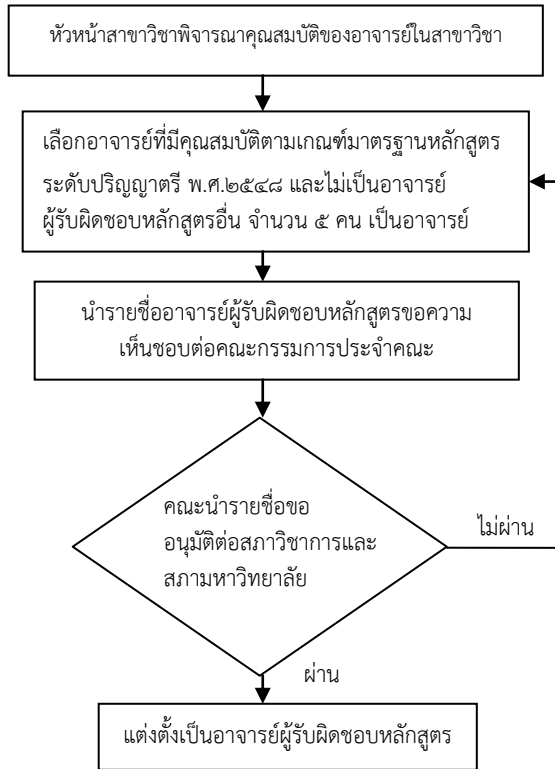
ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลการประเมิน
๑.๑	ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> หลักสูตรได้มาตรฐาน <input type="checkbox"/> หลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน

หมวดที่ ๒: อาจารย์

อธิบายผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ต่อไปนี้

ตัวบ่งชี้ที่ ๔.๑ การบริหารและพัฒนาอาจารย์

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนาอาจารย์</p> <p>การวางระบบประกันคุณภาพอาจารย์ เป็นการดำเนินงานเพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณสมบัติ ทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและมีพัฒนาการเพิ่มขึ้น ด้วยการวางแผนและการลงทุนด้วยงบประมาณและทรัพยากรเพื่อให้อัตรากำลังอาจารย์มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าในหลักสูตรมีจำนวนอาจารย์ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิต ซึ่งสามารถเห็นได้จากวุฒิทางการศึกษาตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง โดยมีขอบเขตดังนี้</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[การบริหารและพัฒนาอาจารย์] --> B[ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร] A --> C[ระบบการบริหารอาจารย์] A --> D[ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์] </pre> </div>	
<p>๑.การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง</p> <p>มีการกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ให้ตรงตามภาระหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบ และต้องผ่านการสอบแข่งขันที่ประกอบด้วย การสอบข้อเขียนหรือการสอบสัมภาษณ์ โดยให้ความสำคัญต่อความสามารถในการปฏิบัติงานตามตำแหน่ง และทัศนคติที่ดีต่อการทำงานในตำแหน่งอาจารย์และผ่านระบบการคัดเลือกตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด</p>	

๒. ขั้นตอนการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้

๑) วิเคราะห์ความต้องการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- (๑) สาขาวิชาสำรวจจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- (๒) สาขาวิชาจัดทำแผนอัตรากำลังเสนอต่อคณะ/วิทยาลัย
- (๓) คณะ/วิทยาลัย เสนอขออัตรากำลังเสนอต่อมหาวิทยาลัยฯ

๒) วิเคราะห์คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีอยู่ โดย

- (๑) สาขาวิชากำหนดคุณสมบัติอาจารย์ประจำ เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
- (๒) มหาวิทยาลัยอนุมัติ และงานบริหารงานบุคคลประกาศรับสมัคร สอบคัดเลือก ประกาศผล และรับรายงานตัว
- ๓) กำหนดเป้าหมายจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยจัดทำแผนการบริหารกำลังคน
 - (๑) ประชุมคณะกรรมการบริหารงานบุคคล
 - (๒) แต่งตั้งกรรมการพิจารณาจัดสรรอัตราที่ได้รับจัดสรร
 - (๓) แจ้งผลการพิจารณาจัดสรรอัตรา
 - (๔) สรรหาและคัดเลือกอาจารย์ตามอัตราที่ได้รับจัดสรร



<p>๔) พิจารณาเกณฑ์การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดย</p> <p>(๑) สาขาวิชากำหนดคุณสมบัติ คุณสมบัติการศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการ และประสบการณ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.</p> <p>(๒) สาขาวิชากำหนดหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</p> <p>(P) ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน ๕ คน และมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.๒๕๕๘ มีนักศึกษาหลักสูตร ๔ ปี รุ่นที่ ๔ หรือจำนวน ๔ ชั้นปี และรับนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอนเป็นรุ่นที่สอง ได้มีการแบ่งภาระงานสอนตามความสอดคล้องกับคุณสมบัติการศึกษาและแบ่งภาระงานในหลักสูตรตามความสามารถเฉพาะบุคคลและภาระงาน นอกจากนี้ได้สนับสนุนให้อาจารย์ปฏิบัติการกิจให้ครบ ๕ ด้านตามเกณฑ์อาจารย์ในสถาบันอุดมศึกษา</p> <p>(D) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้ปฏิบัติการกิจในด้านต่างๆ ดังนี้</p> <p>ก.ภาระงานด้านการเรียนการสอน แต่ละคนมีภาระงานสอน ดังนี้</p> <p>๑. ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์</p> <p>มีภาระงานสอนในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๒ จำนวน ๖.๕๐ คาบ/สัปดาห์ ภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๒ จำนวน ๑๑.๖๗ คาบ/สัปดาห์ สอนในวิชาต่างๆ ดังนี้</p> <p>๑.๑ การแปรรูปอาหาร (ร่วมกับ อ.สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร และ ผศ. น้อมจิตต์ แก้วไทย อันเดร)</p> <p>๑.๒ การสุขาภิบาลอาหารและการจัดการสภาพแวดล้อมของสถานประกอบการ</p> <p>๑.๓ การแปรรูปผลิตผลเกษตร (สอนให้นักศึกษาสาขาพัฒนาการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์) (สอนร่วมกับ อ.สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร และ ผศ.สายใจ แก้วอ่อน)</p> <p>๑.๔ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาสัมมนาแก่นักศึกษาชั้นปีที่ ๔ หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๒ จำนวน ๓ คน และภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๒ จำนวน ๒ คน</p> <p>๑.๕ วิชาจรรยาบรรณทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ</p> <p>๑.๖ วิชาการเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (สอนร่วมกับ อ.สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร)</p> <p>๑.๗ เป็นผู้จัดการวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประสานงานระหว่างนักศึกษา เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการ เพื่อส่งนักศึกษาไปฝึกประสบการณ์นอกสถานศึกษา</p> <p>๒. ผศ.อภิญา วณิชพันธ์ มีภาระงานสอนในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๒ จำนวน ๓ คาบ/สัปดาห์ ภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๒ จำนวน ๖.๓๓ คาบ/สัปดาห์ สอนในวิชาต่าง ๆ ดังนี้</p>	
--	--



<p>๒.๑ สัมมนาทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ</p> <p>๒.๒ ความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร</p> <p>๒.๓ จิตวิทยาและพฤติกรรมผู้บริโภค</p> <p>๓. ผศ.จรรยา บุญนำ มีภาระงานสอนในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๒ จำนวน ๗.๖๗ คาบ/สัปดาห์ ภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๒ จำนวน ๑๓ คาบ/สัปดาห์ สอนในวิชาต่าง ๆ ดังนี้</p> <p>๓.๑ จิตวิทยาบริการและพฤติกรรมผู้บริโภค (สอนร่วมกับผศ.อภิญา วณิชพันธุ์)</p> <p>๓.๒ การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร</p> <p>๓.๓ การฝึกงานทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ๑</p> <p>๓.๔ การจัดอาหารในสถาบัน(สอนร่วมกับ ผศ.พูลทรัพย์ อินทร์สังข์)</p> <p>๔. อ.สุธาสนี ทองนอก</p> <p>มีภาระงานสอนในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๒ จำนวน ๑๖ คาบ/สัปดาห์ สอนในวิชาต่างๆ ดังนี้ ภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๒ จำนวน ๑๖ คาบ/สัปดาห์ สอนในวิชาต่าง ๆ ดังนี้</p> <p>๔.๑ หลักการประกอบอาหาร</p> <p>๔.๒ อาหารยุโรป (สอนร่วมกับ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ แก้วไทย อันเดร และ ผศ.ดร.ธณิกานต์ ธรสินธุ์)</p> <p>๔.๓ เทคนิคบริการอาหารและเครื่องดื่ม (สอนร่วมกับ ผศ.ชไมพร เพ็งมาก และ ผศ.ดร.เสาวณีย์ ชัยเพชร)</p> <p>๔.๔ อาหารจำนวนมากและการพัฒนาสูตรมาตรฐาน</p> <p>๔.๕ การจัดเลี้ยง</p> <p>๔.๖ เทคนิคบริการอาหารและเครื่องดื่ม (สอนร่วมกับ ผศ.ชไมพร เพ็งมาก และ ผศ.ดร.เสาวณีย์ ชัยเพชร)</p> <p>๕. อ.สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร มีภาระงานสอนในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๒ จำนวน ๑๘.๕๓ คาบ/สัปดาห์ ภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๒ จำนวน ๒๔.๖๗ คาบ/สัปดาห์ สอนในวิชาต่างๆ ดังนี้</p> <p>๕.๑ การแปรรูปอาหาร (ร่วมกับผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์)</p> <p>๕.๒ การแปรรูปผลผลิตเกษตร (นักศึกษาสาขาพัฒนาการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์) (ร่วมกับผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์)</p> <p>๕.๓ การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา(ร่วมกับผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์)</p> <p>๕.๔ เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (หลักสูตรวิทยาศาสต์และเทคโนโลยีการอาหาร)</p> <p>๕.๕ สัมมนา(หลักสูตรวิทยาศาสต์และเทคโนโลยีการอาหาร) (ผู้จัดการรายวิชา และอาจารย์ที่ปรึกษา)</p> <p>๕.๖ ปัญหาพิเศษ (อาจารย์ที่ปรึกษา...หลักสูตรวิทยาศาสต์และ</p>	
--	--



เทคโนโลยีการอาหาร)

๕.๗ สหกิจศึกษาทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ

๕.๘ เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว(หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

๕.๙ หลักเกษตร (นักศึกษาสาขาพืชศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์) สอนเรื่องการแปรรูปผลผลิตเกษตร)

ข.งานวิจัย

๑.ผศ.ละออจวรรณ ศรีจันทร์

๑.๑ งานวิจัยในโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ปีงบประมาณ ๒๕๖๒ พื้นที่จังหวัดกระบี่ (คลินิกเทคโนโลยี)* : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์หมูฝอย

หมายเหตุ *คลินิกเทคโนโลยี เป็นโครงการที่มีงานวิจัยอยู่ในงานบริการวิชาการ

๒. ผศ.อภิญา วณิชพันธุ์

๒.๑ งานวิจัยในโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ปีงบประมาณ ๒๕๖๒ พื้นที่จังหวัดกระบี่ (คลินิกเทคโนโลยี)* : กลุ่มเครื่องแกงร่วมใจ อ. ปลายพระยา จ. กระบี่ เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและสถานที่ผลิตเครื่องแกงสำหรับการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน Primary GMP และเลขสารบบอาหาร

๒.๒ โครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช : การพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวนบ้านนายช่าง

๓. ผศ.จรรยา บุญนำ

-

๔. ดร.สุธาสินี ทองนอก

อยู่ในระหว่างการดำเนินการของงานวิจัยงบรายได้ ปี ๒๕๖๔

๕. อ.สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร

๕.๑ งานวิจัยในโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ปีงบประมาณ ๒๕๖๒ พื้นที่จังหวัดกระบี่ (คลินิกเทคโนโลยี)* : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์สวนสละลุงวัด

ค.ภาระงานบริการวิชาการ



๑. ผศ.ละออจวรรณ ศรีจันทร์

๑.๑ เป็นหัวหน้าโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์หมูฝอย

๑.๒ เป็นผู้ร่วมโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์สวนสละลุงวดี

๑.๓ เป็นผู้ร่วมโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงพริก

๑.๔ เป็นผู้ร่วมโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวนบ้านนายช่าง

๒. ผศ.อภิญา วณิชพันธ์

๑.๑ เป็นหัวหน้าโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงพริก

๑.๒ เป็นผู้ร่วมโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์สวนสละลุงวดี

๑.๓ เป็นผู้ร่วมโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์หมูฝอย

๑.๔ เป็นผู้ร่วมโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวนบ้านนายช่าง

๓. ผศ.จรรยา บุญนำ

โครงการฝึกอบรมระยะสั้น การผลิตน้ำมัจจุคุดพร้อมดื่ม กลุ่มเกษตรกรปลูกมัจจุคุดแปลงใหญ่ อ.ช้างกลาง



๔. ดร.สุธาณี ทองนอก

-

๕. อ.สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร

๕.๑ เป็นหัวหน้าโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์สวนสละลุง วัตติ

๕.๒ เป็นผู้ร่วมโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์หมูฝอย

๕.๓ เป็นผู้ร่วมโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงพริก

๕.๔ เป็นผู้ร่วมโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ : โครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวนบ้านนายช่าง

๕.๕ โครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น กลุ่มผู้ประกอบการนาบอน ลูกชิ้นปลาตุ๊ก

งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม อาจารย์แต่ละท่านได้เข้าร่วมงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ดังนี้

๑.ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์

๑.๑ เข้าร่วมพิธีงานวันไหว้ครู ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒

๑.๒ กรรมการตรวจประเมินกิจกรรม ๕๘+

๑.๓ เข้าร่วมพิธีถวายเทียนพรรษา ณ วัดคลองหมื่นเพชรและวัดใหม่ อ.ทุ่งใหญ่ จ.นครศรีธรรมราช

๒.ผศ.อภิญา วณิชพันธ์

๒.๑ เข้าร่วมพิธีงานวันไหว้ครู ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒

๒.๒ การเข้าร่วมแห่เทียนพรรษาร่วมกับทางวิทยาเขตนครศรีธรรมราช ณ วัดใหม่และวัดประสานมิตร เมื่อวันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๒ อำเภอทุ่งใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช

๒.๓ งานพัฒนาพื้นที่บริเวณรอบ ๆ คณะในกิจกรรมจิตอาสาเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ

๓.ผศ.จรรยา บุญนำ

เข้าร่วมพิธีงานวันไหว้ครู ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒

๔.ดร.สุธาณี ทองนอก

๔.๑ เข้าร่วมพิธีงานวันไหว้ครูประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒



<p>๔.๒ เข้าร่วมงานทำบุญคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>๔.๓ เข้าร่วมงานถวายเทียนพรรษา ร่วมกับวิทยาเขตนครศรีธรรมราช</p> <p>๔.๔ เป็นกรรมการตัดสินการประกวดอาหารพื้นถิ่นรสเลิศอำเภอทุ่งใหญ่ ในวันพุธ ที่ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๒ ณ วัดประดิษฐาราม (วัดไสหร้า)</p> <p>๔.๕ เข้าร่วมเดินขบวนแห่หมรบ ในงานเทศกาลบุญสารทเดือนสิบ ณ สนามหน้าเมืองนครศรีธรรมราช</p> <p>๕.อ.ส่วิจักขณ์ ท่านศรีวิจิตร</p> <p>๕.๑. เข้าร่วมพิธีงานวันไหว้ครู ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒</p> <p>๕.๒ เข้าร่วมงานทำบุญคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>จ.ภาระงานอื่นๆ อาจารย์แต่ละท่านมีภาระงาน ดังนี้</p> <p>๑.ผศ.ละอองวรรณ ศรีจันทร์</p> <p>๑.๑ ประธานหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ทำหน้าที่ดูแล ประสานงานกับอาจารย์หัวหน้าสาขาวิชา ผู้บริหารและบุคลากรที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การดำเนินงานหลักสูตรเป็นไปด้วยดี</p> <p>๑.๒ งานประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตร รวบรวมข้อมูลงานประกันคุณภาพ แบ่งงานรับผิดชอบของหลักสูตร และจัดทำรายงาน</p> <p>๑.๓ อาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาหลักสูตรเทียบโอนชั้นปีที่ ๓ จำนวน ๙ คน</p> <p>๒.ผศ.อภิญญา วณิชพันธ์</p> <p>๒.๑ งานบริหารกิจการของคณะฯ ในหน้าที่คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>๒.๒ งานผู้ประเมินบทความวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ</p> <p>๒.๓ การจัดงานเลี้ยงศิษย์เก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร ๒๙ ปี Reunion วันเสาร์ที่ ๓ สิงหาคม ๒๕๖๒ ณ อาคารสัตวศาสตร์ใหม่ มทร.ศรีวิชัย</p> <p>๒.๔ กิจกรรมการออกบู๊จัดนิทรรศการทางวิชาการของคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p>๒.๕ การเข้าร่วมในการทำความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกทั้งในนามของคณะฯ และในนามของมหาวิทยาลัย</p> <p>๓.ผศ.จรรยา บุญนำ</p> <p>๓.๑ ตัวแทนคณาจารย์ประจำ</p> <p>๔. ดร.สุธาสนี ทองนอก</p> <p>๔.๑ หัวหน้าสาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๓) ทำหน้าที่ดูแลการดำเนินงานของหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ประสานงานสร้างความร่วมมือกับผู้บริหารและหน่วยงานต่าง ๆ ของคณะ</p> <p>๔.๒ กรรมการและเลขานุการในการปรับปรุงหลักสูตรจัดการอาหารและบริการ พ.ศ. ๒๕๖๓</p> <p>๔.๓ ประธานหลักสูตร สาขาวิชาจัดการอาหารและบริการ เริ่มปฏิบัติหน้าที่ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๓</p> <p>๔.๔ อาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาหลักสูตร ๔ ปี ชั้นปีที่ ๒ และนักศึกษา</p>	
--	--



หลักสูตรเทียบโอน ชั้นปีที่ ๓

๔.๕ เป็นอาจารย์ผู้ฝึกซ้อมนักศึกษาแข่งขันระดับชาติงานเกษตรราชมงคล ครั้งที่ ๕ ได้รับรางวัลชนะเลิศ เหรียญทอง การแข่งขันอาหารฟิวชันฟู๊ด คาวหวาน

๕.อ.สุวิจักขณ์ ท่านศรีวิจิตร

๕.๑ เลขานุการของหลักสูตร

๕.๒ งานด้านสหกิจศึกษา

๕.๓ งานบริการวิชาการหลักสูตร

(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรส่วนใหญ่มีความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ซึ่งมีจำนวนวิชาประมาณร้อยละ ๒๐ ของหลักสูตร ในขณะที่วิชาทางด้านคหกรรมศาสตร์มีประมาณร้อยละ ๓๐ ของหลักสูตรแต่มีอาจารย์ทางด้านคหกรรมศาสตร์เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพียง ๑ คน คือ ดร.สุธาสนี ทองนอก ทำให้มีภาระงานสอนค่อนข้างมาก ในขณะเดียวกันต้องทำหน้าที่ผู้บริหารสาขาวิชาอีก ๑ ตำแหน่ง

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกือบทุกท่านมีภาระงานครบตามเกณฑ์ภาระงานอาจารย์ในสถาบันอุดมศึกษา ยกเว้น อ.สุธาสนี ทองนอก ซึ่งเพิ่งกลับจากการลาศึกษาต่ออย่างไม่มีการวิจัย และงานบริการวิชาการ แต่ได้ดำเนินการขอทุนวิจัยงบประมาณเงินรายได้ในปี ๒๕๖๔ แล้ว

(A) ในหลักสูตรมีจำนวนอาจารย์ด้านคหกรรมศาสตร์เพียง ๑ คน ในขณะที่มีวิชาด้านคหกรรมศาสตร์ค่อนข้างมาก จึงได้ขอความช่วยเหลืออาจารย์จากหลักสูตรวิชาอาหารและโภชนาการซึ่งอยู่ในสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร จำนวน ๒ ท่าน ได้แก่ ผศ.ชไมพร เฟ็งมาก และ ผศ.พุลทรัพย์ อินทร์สังข์ เป็นอาจารย์ช่วยสอนวิชาด้านคหกรรมศาสตร์แก่หลักสูตร ในรายวิชาดังนี้

๑. ผศ.ชไมพร เฟ็งมาก รับผิดชอบวิชาสอน ดังนี้

๑.๑ อาหารไทย ๑

๑.๒ ขนมไทย

๑.๓ โภชนบำบัด

๑.๔ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (ร่วมกับ ดร.สุธาสนี ทองนอก และ ผศ.เสาวณีย์ ชัยเพชร)

๒. ผศ.พุลทรัพย์ อินทร์สังข์ รับผิดชอบสอนวิชา ดังนี้

๒.๑ อาหารไทย ๒

๒.๒ การจัดการอาหารในสถาบัน

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๓ จะมีอาจารย์ที่เกษียณอายุจำนวน ๒ คน คือ ผศ.ละอองวรรณ ศรีจันทร์ และ ผศ.ชไมพร เฟ็งมาก และในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ผศ.พุลทรัพย์ อินทร์สังข์ ก็จะมีเกษียณอายุ จึงมีความจำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนบุคลากรมาทดแทนโดยด่วน เพื่อการเรียนรู้งานและรับภาระงานต่อไป



-ระบบการบริหารอาจารย์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการบริหารอาจารย์ ดังนี้

๑) จัดทำแผนด้านอัตรากำลัง การบริหารอาจารย์ การหาตำแหน่งทดแทน การเลิกจ้าง และเกษียณอายุ

๒) การบริหารอาจารย์ใหม่

(๑) กำหนดให้เข้ารับการปฐมนิเทศที่จัดโดย กองบริหารงานบุคคล เพื่อให้มีความรู้ในด้านเทคนิควิธีการสอน การวัดและประเมินผล ตลอดจนจรรยาบรรณ และระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

(๒) จัดอาจารย์พี่เลี้ยงแนะนำการสอนให้กับอาจารย์ใหม่

(๓) การพัฒนาความสามารถด้านการเรียนการสอนโดยการจัดอบรม เทคนิคการสอน การวัดผล และการประเมินผลอย่างต่อเนื่อง

๓) ส่งเสริมการเข้ารับการอบรมในวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับสายงาน

๔) อำนวยความสะดวกซึ่งบุคลากรของมหาวิทยาลัย โดยสำรวจความต้องการ ความพึงพอใจ และแรงจูงใจในการทำงานของบุคลากรเพื่อมาจัดทำกิจกรรม

มหาวิทยาลัยฯ มีการประกาศเกณฑ์การคัดเลือกยกย่อง โดยกำหนดคุณสมบัติผู้สมควรได้รับการยกย่อง กำหนดวิธีการคัดเลือกและกำหนดขอบเขต/วิธีการให้รางวัล

๑. การบริหารอาจารย์ใหม่

ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรไม่ได้รับอาจารย์ใหม่ เนื่องจากไม่ได้รับการจัดสรรตำแหน่งอาจารย์จากมหาวิทยาลัย และยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในปีการศึกษา ๒๕๖๒ แต่ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ ซึ่งเป็นประธานหลักสูตร จะเกษียณอายุราชการในปีการศึกษา ๒๕๖๓ ทางหลักสูตรจึงได้มีการประชุม และนำข้อเสนอแนะของสภาวิชาการฯ เรื่อง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ควรดำเนินการจัดอาจารย์ให้เป็นไปตามเกณฑ์ สกอ. ปี พ.ศ. ๒๕๖๒ ไม่ใช่เกณฑ์ปี พ.ศ. ๒๕๔๘ ทางหลักสูตรจึงมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงประธานหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดังนี้ คือเปลี่ยน ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ ประธานหลักสูตร เป็น นางสุธาสินี ทองนอก เป็นประธานหลักสูตรแทน เปลี่ยน นางสาวสุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร เป็น ผศ.ดวงเดือน สงฤทธิ์ และเปลี่ยน ผศ.จรรยา บุญนำ เป็น ผศ. พูลทรัพย์ อินทร์สังข์ โดยจะมีผลในปีการศึกษา ๒๕๖๓

๒. การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตาม และทบทวนหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีส่วนร่วมในการบริหารจัดการหลักสูตร ได้แก่ การกำกับติดตาม ตรวจสอบ การจัดทำ มคอ.๓/๔ มคอ. ๕/๖ และ มคอ.๗ การทวนสอบหลักสูตรเพื่อใช้ในการพัฒนาหลักสูตร รวมทั้งการบริหารจัดการด้านอื่น ๆ ที่ส่งผลให้การบริหารจัดการหลักสูตรเป็นไปตามวัตถุประสงค์

รายงานการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๒ วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๒



และเป้าหมายที่กำหนดของปีการศึกษา ๒๕๖๒

(P) ก่อนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา หลักสูตรได้เชิญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านประชุมเพื่อวางแผนการเรียนการสอนและ แนวทางการดำเนินงาน ตลอดจนหาแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตาม หลักสูตรและได้บัณฑิตตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

(D) ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๒ ได้แจ้ง เรื่องการเทียบโอนหน่วยกิตของนักศึกษาชั้นปีที่ ๓ หลักสูตรเทียบโอน ประจำปี ๒๕๖๒ โดยการเทียบโอนผลการเรียนของนักศึกษา จะดำเนินการให้นักศึกษา เทียบโอนรายวิชาให้ได้มาก และแยกการเทียบโอนตามสถาบัน เนื่องจากแต่ละ สถาบันมีการเรียนการสอนในรายวิชาที่แตกต่างกัน และได้มีการพิจารณาเรื่อง การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและ บริการ

ในการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๓ ตุลาคม ๒๕๖๒ ได้มีการแจ้งเรื่อง แผนการเรียน ภาคการศึกษาที่ ๒/๒๕๖๒ ตามชั้นปี และในส่วนของนักศึกษา เทียบโอน การลงทะเบียนเรียนของนักศึกษาแต่ละคนจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากพื้นฐานการเทียบโอนของนักศึกษาแต่ละรายเทียบรายวิชาได้ไม่เท่ากัน และได้แจ้งเรื่องการจัดทำโครงการสหกิจศึกษาโดยจัดอาจารย์ที่ปรึกษาที่มี ความรู้ความเชี่ยวชาญในด้านต่าง ๆ ให้ตรงกับหัวข้อโครงการของนักศึกษา

ในการประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ได้แจ้งผลการ เรียนของนักศึกษาประจำปีการศึกษา ที่ ๑/๒๕๖๒ และขอให้อาจารย์ทุกท่านให้ ความเอาใจใส่ดูแลนักศึกษาในกลุ่มที่ยังมีผลการเรียนต่ำอย่างใกล้ชิด โดยเฉพาะ นักศึกษาเทียบโอน ซึ่งหลายคนยังมีผลการเรียนต่ำและยังมีวิชาที่สอบไม่ผ่านอีก หลายวิชา

ในการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๓ ได้มีการพิจารณา แผนการเรียน ประจำปีภาคการศึกษาฤดูร้อน ๓/๒๕๖๒

ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๓ ได้แจ้งผลการ เรียนของนักศึกษาประจำปีการศึกษา ที่ ๒/๒๕๖๒

(C) ด้านการเทียบโอนรายวิชาเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน พบว่า นักศึกษาจากวิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช เทียบโอนรายวิชาได้น้อยที่สุด โดยเทียบได้เพียง ๔๕ หน่วยกิต ทำให้มีหน่วยกิตที่ต้องเรียนเพิ่ม ๙๓ หน่วยกิต ซึ่งอาจทำให้ต้องใช้เวลาในการศึกษามากกว่า ๒ ปี สาเหตุที่เป็นเช่นนี้เนื่องจาก นักศึกษาจากวิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช จบในสาขาเกษตรศาสตร์ ทั่วไปมา ทำให้เทียบโอนรายวิชาได้น้อยกว่านักศึกษาที่จบสาขาอาหารและ โภชนาการ

ด้านการเรียนในภาคฤดูร้อนเนื่องจากนักศึกษาในหลักสูตรการจัดการ อาหารและบริการ ชั้นปีที่ ๔ ไม่มีนักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา จึงไม่มี รายวิชาที่ต้องทำการเรียนการสอนในภาคฤดูร้อน อีกทั้งสถานการณ์การแพร่

-รายงานการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๒ วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๒

-รายงานการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๖๒ วันที่ ๓ ตุลาคม ๒๕๖๒

-รายงานการประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๖๒ วันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

-รายงานการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๓ วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๓

รายงานการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๓

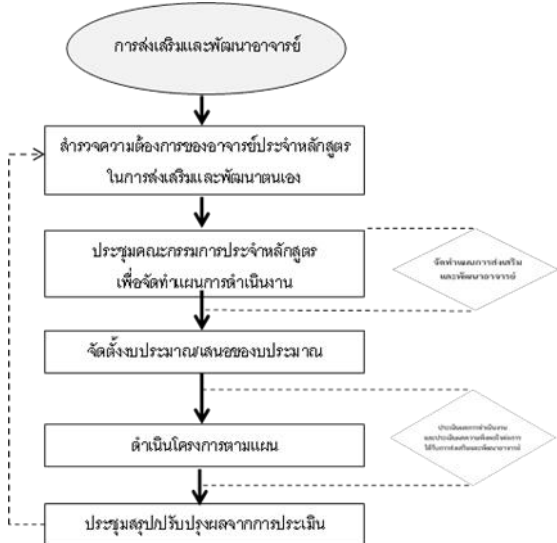


ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ ๒๐๑๙ ทำให้มหาวิทยาลัยฯ เปลี่ยนแปลงระบบการจัดการเรียนการสอนเพื่อรองรับสถานการณ์ที่คาดว่าจะรุนแรงขึ้นในอนาคต

เมื่อพิจารณาจากผลการเรียนที่ผ่านมาพบว่า มีนักศึกษาชั้นปีที่ ๔ หลักสูตร ๔ ปีที่คาดว่าจะไม่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ในปีการศึกษา ๒/๒๕๖๒ คือ นางสาวพัชรีภรณ์ เปีย นางสาวพนิชา เกลี้ยงกลม และนางสาวอุบลวรรณ เต็งมีศรี เนื่องจากจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาพื้นฐานใหม่ที่สอบไม่ผ่าน และมีนักศึกษาหลักสูตร ๒ ปีที่คาดว่าจะไม่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ในปีการศึกษา ๒/๒๕๖๒ อีกหลายคน

(A) หลักสูตรให้ความสำคัญกับนักศึกษาที่จะไม่สำเร็จการศึกษาตามกำหนดโดย จัดแผนการเรียนวิชาพื้นฐานสำหรับนักศึกษาหลักสูตร ๔ ปี ที่ไม่สำเร็จการศึกษา ในเทอม ๒/๒๕๖๒ ซึ่งต้องเรียนวิชาเหล่านี้ซ้ำ และสำหรับนักศึกษาเทียบโอนที่ไม่สำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลา ๒ ปี หลักสูตรได้พยายามให้นักศึกษาจบการศึกษาภายใน ๓ ปี จึงจัดวิชาเรียนทั้งในหลักสูตรและนอกหลักสูตรให้นักศึกษาลงทะเบียนให้ครบตามเกณฑ์ที่กำหนดในปีการศึกษาที่ ๒/๒๕๖๓

-ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ดังนี้

- ๑) การพัฒนาคุณวุฒิทางการศึกษาของอาจารย์ประจำ โดย
 - (๑) สำรวจจำนวนอาจารย์ประจำที่มีความต้องการลาศึกษาต่อ
 - (๒) ดำเนินการตามขั้นตอนขอไปศึกษาต่อตามระเบียบที่เกี่ยวข้อง
 - (๓) ติดตามผู้รับทุนให้สำเร็จตามหลักสูตร
 - (๔) จัดทำแผนข้อมูลอาจารย์ในหลักสูตรที่มีความประสงค์ลาศึกษาต่อ
- ๒) การพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดย
 - (๑) สำรวจจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีความประสงค์จัดทำ

-โปรแกรมการอบรมสารสนเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนการสอนออนไลน์ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตรและการอบรมเรื่องการใช้งานการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ด้วย Google Classroom จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.ศรีวิชัย

-รายงานการประชุมคลินิกเทคโนโลยี ครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๒

-ข้อเสนอโครงการเพื่อของบประมาณโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี



<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>(๒) ดำเนินการส่งเสริมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมโครงการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ</p> <p>(๓) สนับสนุนการเสนอขอทุนวิจัย/การนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ</p> <p>(๔) ติดตามผลการวิจัย และ/การนำเสนอผลงานทางวิชาการ</p> <p>ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการในการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ดังนี้</p> <p>หลักสูตรมีระบบส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ดังนี้</p> <p>(P) หลักสูตรต้องการให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านจัดทำผลงานทางวิชาการ การทำโครงการวิจัยเพื่อของงบประมาณวิจัย การตีพิมพ์ผลงานวิจัย การเข้าประชุมทางวิชาการและการฝึกอบรมต่าง ๆ เพื่อพัฒนาตนเอง หรือ การให้บริการทางวิชาการเพื่อถ่ายทอดความรู้และรับข้อมูลจากภายนอกมหาวิทยาลัยมาใช้ปรับปรุงการเรียนการสอนหรือสร้างโจทย์วิจัย</p> <p>(D) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้มีการพัฒนาตนเองในแต่ละด้าน ดังนี้</p> <p>ก.การพัฒนาทางวิชาการ</p> <p>๑.ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์</p> <p>เข้าร่วมอบรมสารสนเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนการสอนออนไลน์ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และเข้าร่วมอบรมเรื่องการใช้งานการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ด้วย Google Classroom จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.ศรีวิชัย เมื่อวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓</p> <p>๒.ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์และผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์</p> <p>ร่วมกับผศ.น้อมจิตต์ แก้วไทย ผศ.ดร.ศิรินาถ ศรีอ่อนนวล ผศ.ดร.เสาวณีย์ ชัยเพชร ดร.ธนิษานต์ ธรสินธุ์และอ.สุวิจักขณ์ ทานศรีวิจิตร ได้รับงบประมาณทำโครงการยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ เพื่อให้คำปรึกษาด้านวิชาการด้วย วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านอาหารแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ จังหวัดกระบี่ ซึ่งสมัครขอความช่วยเหลือในโครงการ</p> <p>๓. ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์</p> <p>เข้าร่วมอบรมสารสนเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนการสอนออนไลน์ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และเข้าร่วมอบรมเรื่องการใช้งานการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ด้วย Google Classroom จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.ศรีวิชัย เมื่อวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓</p> <p>๔. ผศ.จรรยา บุญนำ</p> <p>เข้าร่วมอบรมสารสนเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนการสอนออนไลน์</p>	<p>และนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒</p> <p>โครงการพัฒนาศักยภาพ หมูฝอยและโครงการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงพริก-บันทึกข้อตกลงการรับเงินอุดหนุน โครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒</p> <p>-แบบรายงานฉบับสมบูรณ์ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒</p> <p>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช</p> <p>-หนังสือเชิญเป็น ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความวิจัยในการประชุมวิชาการระดับชาติ สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรครั้งที่ ๒</p> <p>-หนังสือเชิญเป็น ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความประจำวารสาร</p>
---	--



<p>โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และเข้าร่วม อบรมเรื่องการใช้งานการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ด้วย Google Classroom จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.ศรีวิชัย เมื่อวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓</p> <p>๕. ดร.สุธาสนี ทองนอก เข้าร่วมอบรมสารสนเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนการสอนออนไลน์ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และเข้าร่วม อบรมเรื่องการใช้งานการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ด้วย Google Classroom จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.ศรีวิชัย เมื่อวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓</p> <p>๖. อ.สุวิจักขณ์ ทานศรีวิจิตร เข้าร่วมอบรมสารสนเทศเพื่อเตรียมความพร้อม ในการเรียนการสอนออนไลน์ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และเข้าร่วมอบรมเรื่องการใช้งานการเรียนการสอนแบบ ออนไลน์ ด้วย Google Classroom จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยี สารสนเทศ มทร.ศรีวิชัย เมื่อวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓</p> <p>ข.การพัฒนาทางด้านวิชาชีพ</p> <p>๑.ผศ.อภิญา วณิชพันธ์ ได้รับเชิญให้เป็นผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความวิจัยในการประชุมวิชาการ ระดับชาติ สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรครั้งที่ ๒ วันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุราษฎร์ธานี และ ได้รับเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ พิจารณาบทความประจำวารสารวิจัย มทร.ศรีวิชัย เรื่อง ผลของการเคลือบ น้ำมันหอมระเหยไทมอลต่อการเก็บรักษาเนื้อกุ้งขาวต้มสุก เมื่อวันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๓</p> <p>ได้เป็นที่ปรึกษาปรึกษาที่คลินิกเทคโนโลยี มทร.ศรีวิชัย วิทยาเขต นครศรีธรรมราชภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่ง ตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัด กระบี่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ กลุ่มเครื่องแกงรวมใจ อ. ปลายพระยา จ. กระบี่ เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและสถานที่ผลิตเครื่องแกงสำหรับการขอ รับรองสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน Primary GMP และเลขสารบบอาหาร</p> <p>๒.ดร.สุธาสนี ทองนอก ได้หารือกับ คุณ ณ ฉัตรเกียรติ คชพลาย Chef De Cuisine The Westin Grand Sukhumvit และกรรมการสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย เรื่อง การเป็น กรรมการตัดสินเกษตรกรราชมงคล ครั้งที่ ๕ การตัดสินการประกวดอาหารพิรส์ชั้น คาว หวาน และการขอคำปรึกษาด้านเรียนการสอนการฝึกประสบการณ์ในสาขา การจัดการอาหารและบริการ เมื่อวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓</p> <p>(C) จากการพัฒนาตนเองของอาจารย์ในหลักสูตร ทำให้หลักสูตรมีการพัฒนา ดังนี้</p>	<p>วิจัย มทร.ศรีวิชัย</p> <p>-หลักฐานการหารือกับ ผู้ทรงคุณวุฒิ</p>
---	---



<p>๑. ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์, ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธุ์ และ อ.สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร ซึ่งอยู่ในทีมงานที่ปรึกษาโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ได้ให้บริการความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูฝอย แก่ผู้ประกอบการในสถานประกอบการกลุ่มหมูฝอย ต.อ่าวลึกใต้ อ.อ่าวลึก จ.กระบี่ การพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงพริก ต.คีรีวง อ.ปลายพระยา จ.กระบี่ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์สละลอยแก้ว ซึ่งเป็นการนำความรู้จากมหาวิทยาลัยสู่ชุมชน ช่วยพัฒนาผู้ประกอบการให้สามารถพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตสินค้าที่มีคุณภาพสู่ผู้บริโภค เพิ่มความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค</p> <p>๒. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านเข้าร่วมอบรมสารสนเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนการสอนออนไลน์ ที่จะต้องสอนในปีการศึกษา ๒๕๖๓ ซึ่งในช่วงเวลานั้นยังมีปัญหาการระบาดของโรค COVID-๑๙</p> <p>(A) จากการลงพื้นที่ทำงานในฐานะทีมที่ปรึกษาในโครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ทำให้อาจารย์แต่ละท่านได้นำความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ไปให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการและช่วยให้ผู้ประกอบการได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น ซึ่งนอกจากเป็นการช่วยเหลือผู้ประกอบการแล้วยังทำให้อาจารย์ได้สัมผัสกับปัญหาที่แท้จริงของงานด้านธุรกิจอาหารและสามารถนำมาใช้พัฒนาการเรียนการสอนหรือสร้างโจทย์วิจัยต่อไป</p> <p>จากการเตรียมความพร้อมในการสอนออนไลน์ ทำให้อาจารย์ทุกท่านมีความรู้ที่จะสอนออนไลน์ได้</p> <p>อย่างไรก็ตามสิ่งหนึ่งที่ยังเป็นปัญหา คือ การตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ยังไม่มีพัฒนาจากปีที่ผ่านมา ซึ่งเป็นสิ่งที่ต้องหาทางแก้ไขต่อไป</p>	
---	--

เป้าหมายของปีนี้ : ๓.๐๐ คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ๓.๐๐ คะแนน

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ตัวบ่งชี้ที่ ๔.๒ คุณภาพอาจารย์

คุณภาพอาจารย์	ผลการดำเนินงาน (ร้อยละ)	คะแนน (เต็ม ๕)	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➤ ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก	๔๐	๕.๐๐	ตารางที่ ๑.๑-๒
➤ ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ	๖๐	๕.๐๐	ตารางที่ ๑.๑-๒
➤ ผลงานวิชาการของอาจารย์	๐	๐.๐๐	
เฉลี่ย		๓.๓๓	



เป้าหมายของปีนี้ : ๕.๐๐ คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ ๓.๓๓ คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

สรุปจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำแนกตามคุณวุฒิการศึกษา

จำนวนอาจารย์ตามคุณวุฒิการศึกษา	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
อาจารย์วุฒิปริญญาตรี	คน	-	ตารางที่ ๑.๑-๒
อาจารย์วุฒิปริญญาโท	คน	๓	
อาจารย์วุฒิปริญญาเอก	คน	๒	
รวมจำนวนอาจารย์ประจำทั้งหมด (นับรวมที่ลาศึกษาต่อ)	คน	๕	
ร้อยละอาจารย์ประจำที่มีวุฒิปริญญาตรี	ร้อยละ	-	
ร้อยละอาจารย์ประจำที่มีวุฒิปริญญาโท	ร้อยละ	๖๐	
ร้อยละอาจารย์ประจำที่มีวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ	๔๐	
ค่าคะแนนร้อยละของอาจารย์ประจำที่มีวุฒิปริญญาเอก	คะแนน	๕.๐๐	

สรุปจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการ

จำนวนอาจารย์ตามคุณวุฒิการศึกษา	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
ศาสตราจารย์	คน	-	ตารางที่ ๑.๑-๒
รองศาสตราจารย์	คน	-	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คน	๓	
อาจารย์ที่ไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ	คน	๒	
รวมจำนวนอาจารย์ประจำทั้งหมด (นับรวมที่ลาศึกษาต่อ)	คน	๕	
รวมอาจารย์ประจำที่มีตำแหน่งวิชาการ (ผศ. , รศ. และ ศ.)	คน	๓	
ร้อยละอาจารย์ประจำที่มีตำแหน่งวิชาการ (ผศ. , รศ. และ ศ.)	ร้อยละ	๖๐	
ค่าคะแนนร้อยละของอาจารย์ประจำที่มีตำแหน่งวิชาการ (ผศ. , รศ. และ ศ.)	คะแนน	๕.๐๐	

สรุปผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ตีพิมพ์เผยแพร่

ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วง น้ำหนัก	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏใน ฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ ๑				
➢ จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด		๕	-	
➢ จำนวนและผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			๐.๐๐	



ประเภทผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	น้ำหนัก	จำนวน	ผลรวมถ่วง น้ำหนัก	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
➤ ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	0.00	
➤ ค่าคะแนนของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		-	0.00	

หมายเหตุ ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์และผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธุ์ ได้รับงบประมาณโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ จำนวน ๑๐๐,๐๐๐ และ ๑๕๐,๐๐๐ บาท

ตัวบ่งชี้ที่ ๔.๓ ผลที่เกิดกับอาจารย์

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน						หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➤ การคงอยู่ของอาจารย์ ตารางแสดงแนวโน้มการคงอยู่ของอาจารย์						-รายงานการประชุม สภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๑๗๑-๑๐/๒๕๖๑ วันที่ ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๑
รายการ	ปีการศึกษา				อัตราการ คงอยู่ (ร้อยละ)	
	๒๕๕๙	๒๕๖๐	๒๕๖๑	๒๕๖๒		
อาจารย์ประจำหลักสูตร	๕ คน	๕ คน	๕ คน	๕ คน	๑๐๐	
ปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรไม่มีการเปลี่ยนแปลงผู้รับผิดชอบหลักสูตร						
➤ ความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตร หลักสูตรมีการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการ บริหารหลักสูตรทุกภาคการศึกษา เพื่อเป็นการประเมินกระบวนการทำงานของ หลักสูตร และนำผลการประเมินที่ได้มาใช้ในการพัฒนาระบบการบริหารหลักสูตร ซึ่งใน แต่ละรอบประเมินมีแนวโน้มดำเนินงานดีขึ้นในทุกเรื่อง						-ผลประเมินความพึง พอใจของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต่อการบริหารจัดการ หลักสูตร วท.บ.สาขาวิชาการ จัดการอุตสาหกรรม อาหารและบริการ ประจำภาคการศึกษาที่ ๑/ ๒๕๖๒ และ ๒/๒๕๖๒
ประเด็น	ภาคการศึกษา					
	๑/๒๕๖๑	๒/๒๕๖๑	๑/๒๕๖๒	๒/๒๕๖๒		
๑.การบริหารหลักสูตร	๔.๗๕	๔.๗๖	๔.๘๐	๔.๘๘		
๒.การบริหารและพัฒนาอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	๔.๖๐	๔.๖๐	๔.๕๒	๔.๖๐		
๓.การบริหารจัดการด้านการ เรียนการสอนและการกำกับ มาตรฐานหลักสูตร	๔.๘๙	๔.๘๙	๔.๖๓	๔.๖๙		
๔.การบริหารจัดการสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้	๔.๔๐	๔.๖๐	๔.๗๒	๔.๘๔		
ภาพรวม	๔.๖๙	๔.๗๓	๔.๖๗	๔.๗๕		



เป้าหมายของปีนี้ : ๔.๐๐ คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ๔.๐๐ คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ ๔ : อาจารย์

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
๔.๑	๓.๐๐	๓.๐๐		
๔.๒	๕.๐๐	๓.๓๓		(ค่าเฉลี่ย ๓ ตัวบ่งชี้ (๑) - (๓))
๔.๒ (๑)	๕.๐๐	๕.๐๐		
๔.๒ (๒)	๕.๐๐	๕.๐๐		
๔.๒ (๓)	๕.๐๐	๐.๐๐		
๔.๓	๔.๐๐	๔.๐๐		



หมวดที่ ๓: นักศึกษาและบัณฑิต

ข้อมูลนักศึกษา

๑. นักศึกษาหลักสูตร ๔ ปี

ปีการศึกษาที่ รับเข้า (ตั้งแต่ปี การศึกษาที่ เริ่มใช้ หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริงในแต่ละปีการศึกษา)											
	ชั้นปี ที่ ๑	ชั้นปี ที่ ๒	ชั้นปี ที่ ๓	ชั้นปี ที่ ๔	ชั้นปี ที่ ๕	ชั้นปี ที่ ๖	ลาออก/สิ้นสุดสภาพ ระหว่างศึกษา		สำเร็จการศึกษา		ตกค้าง	
							คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ
๒๕๕๘	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
๒๕๕๙	๑๒	๘	๘	๗	-	-	๕	๔๑.๖๗	๔	๓๓.๓๓	๓	๒๕
๒๕๖๐	๑๐	๙	๙	-	-	-	๑	-	-	-	-	-
๒๕๖๑	๓	๓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
๒๕๖๒	๔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
รวม	๒๙	๒๐	๑๗	๗	-	-	๖	๒๐.๖๙	๔	๑๓.๗๙	๓	๑๐.๓๔

หมายเหตุ นักศึกษาที่อยู่เกินกว่าอายุของหลักสูตร ให้นำรวมอยู่ในชื่อนักศึกษาตกค้าง

๒. นักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน

ปีการศึกษาที่ รับเข้า (ตั้งแต่ปี การศึกษาที่ เริ่มใช้ หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริงในแต่ละปีการศึกษา)											
	ชั้นปี ที่ ๑	ชั้นปี ที่ ๒	ชั้นปี ที่ ๓	ชั้นปี ที่ ๔	ชั้นปี ที่ ๕	ชั้นปี ที่ ๖	ลาออก/สิ้นสุดสภาพ ระหว่างศึกษา		สำเร็จการศึกษา		ตกค้าง	
							คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ
๒๕๖๐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
๒๕๖๑	-	-	๑๘	๑๗	-	-	๑	๕.๕๕	๑	๕.๕๕	๑๖	๘๘.๘๙
๒๕๖๒	-	-	๓๖	-	-	-	๑	๒.๗๗	-	-	-	-
รวม	-	-	๕๔	๑๗	-	-	๒	๓.๓๗	๑	๑.๘๕	๑๖	๒๙.๖๓

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา

- อัตราการเกิดของประชากรลดลง ทำให้จำนวนนักศึกษาที่เข้าสู่ระบบการศึกษาลดลง
- สถานศึกษามีมาก ทำให้นักศึกษามีโอกาสเลือกสถานศึกษามาก
- สถานที่ตั้งของคณะอยู่ห่างไกลจากตัวเมือง ขาดความสะดวกสบาย ไม่จูงใจให้นักศึกษามาเรียน
- ผู้ปกครองมีรายได้น้อย เนื่องจากสินค้าเกษตรมีราคาตกต่ำ โดยเฉพาะยางพาราและปาล์มน้ำมัน ทำให้ผู้ปกครองมีรายได้ไม่เพียงพอในการส่งบุตรหลานเล่าเรียนและทำให้นักศึกษาบางคนต้องลาออกกลางคัน
- ค่าธรรมเนียมการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีวิชัยเมื่อเปรียบเทียบกับมหาวิทยาลัยราชภัฏ ซึ่งเป็นมหาวิทยาลัยที่อยู่ในกลุ่มเดียวกันค่อนข้างสูงกว่ามหาวิทยาลัยราชภัฏมาก ทำให้ขาดแรงจูงใจในการเข้าศึกษา ประกอบกับสถานที่ตั้งของมหาวิทยาลัยราชภัฏส่วนใหญ่มีอยู่ใกล้ตัวเมืองและมีระบบบริหารจัดการหลายคณะอยู่ในที่เดียวกัน ทำให้มีสภาพเป็นชุมชนขนาดใหญ่ ส่งผลต่อกิจกรรมและการเรียนรู้ของ



นักศึกษาที่กว้างกว่ามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในพื้นที่ที่ห่างไกลชุมชนและมีคณะที่ได้รับความสนใจน้อยกว่า

ตัวบ่งชี้ที่ ๓.๑ การรับนักศึกษา

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการรับนักศึกษา</p> <p>หลักสูตรมีกระบวนการ ขั้นตอนการรับนักศึกษา โดยใช้ระบบและกลไกการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ซึ่งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เข้าร่วมประชุมกับมหาวิทยาลัย เพื่อวางแผนกำหนดการรับนักศึกษา ตามรายละเอียดดังนี้</p> <p>☞ การรับนักศึกษา</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยร่วมกับคณะและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำกับ ดูแล ตั้งแต่ขั้นตอนการรับนักศึกษา โดยให้เป็นไปตามแผนการรับของหลักสูตรทั้งจำนวนนักศึกษาแรกเข้าและคุณสมบัติของนักศึกษาที่จะเข้ามาศึกษาจนสำเร็จการศึกษา ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรดำเนินการตามกระบวนการรับนักศึกษาผ่านระบบ TCAS ของ ทปอ. ซึ่งแบ่งรอบการรับสมัครออกเป็น ๕ รอบ สำหรับนักศึกษาหลักสูตร ๔ ปี และในส่วนการรับสมัครนักศึกษาเทียบโอนหลักสูตร ๒ ปี ทางหลักสูตรได้ดำเนินการตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและคณะอุตสาหกรรมเกษตร โดยประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ สื่อสิ่งพิมพ์ การออกแนะแนวตามโรงเรียนต่าง ๆ การร่วมจัดนิทรรศการวิชาการในโรงเรียนต่าง ๆ โดยกำหนดคุณสมบัติและจำนวนที่รับเข้าพิจารณาคุณภาพของนักศึกษาโดยการสอบสัมภาษณ์ มีขั้นตอนการทำดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมวางแผนทบทวนการดำเนินการรับนักศึกษาเพื่อกำหนดนักศึกษาที่รับให้สอดคล้องกับ มคอ.๒ และสอดคล้องกับแนวทางการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒ ๒. กำหนดเป้าหมายจำนวนนักศึกษาจำนวน ๓๐ คน ซึ่งมีคุณสมบัติเฉพาะดังระบุใน มคอ.๒ ของหลักสูตร ๓. กำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษาโดย <ul style="list-style-type: none"> - รับในระบบโควตา - การสอบคัดเลือกของมหาวิทยาลัย - การให้โควตาแก่โรงเรียนเพื่อให้โรงเรียนคัดเลือกนักศึกษา - การให้โควตานักเรียนที่สนใจเข้าศึกษาต่อจากกิจกรรมแนะแนวการศึกษาของคณะและมหาวิทยาลัย <p>(D) ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรฯ ดำเนินการรับนักศึกษาตามระบบ TCAS ของ ทปอ. และกลไกของมหาวิทยาลัย และได้ดำเนินการร่วมกับคณะอุตสาหกรรมเกษตรในเรื่องการรับนักศึกษา ซึ่งได้มีการดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนประกาศรับนักศึกษา ๒. คณะและมหาวิทยาลัย ดำเนินกิจกรรมแนะแนวการศึกษาต่อประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒ 	<p>-คู่มือ ระบบกลไกการประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร ๒๕๕๙ (การรับนักศึกษา)</p> <p>-กำหนดการออกแนะแนวในโรงเรียนต่างๆ</p> <p>-รายงานข้อมูลการรับนักศึกษาใหม่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ปีการศึกษา ๒๕๖๒</p>



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>๓. คณะกรรมการดูแลการรับนักศึกษา พิจารณาคุณสมบัติตามใบสมัคร และประกาศผู้มีสิทธิ์ได้รับการคัดเลือก (ในระบบโควตา) และผู้มีสิทธิ์สอบในระบบสอบตรง</p> <p>๓.๑ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนดำเนินการจัดสอบข้อเขียน</p> <p>๓.๒ สำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนประกาศรายชื่อผู้ผ่านการสอบข้อเขียนและมีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์</p> <p>๓.๓ ดำเนินการสอบคัดเลือกผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษาต่อโดยการสัมภาษณ์ ตรวจสอบคุณสมบัติที่เป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตร</p> <p>๓.๔ มหาวิทยาลัยประกาศผลผู้ผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อ และกำหนดวันรายงานตัว</p> <p>(C) ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรมีแผนรับนักศึกษาหลักสูตร ๔ ปี จำนวน ๑๕ คน และหลักสูตรเทียบโอนจำนวน ๑๕ คน มีนักศึกษาสมัครเข้ามาเรียนในหลักสูตร ๔ ปี จำนวน ๔ คน และมารายงานตัวจำนวน ๔ คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ ๒๖.๖๗ ของเป้าหมายที่วางไว้ และหลักสูตรเทียบโอนมารายงานตัว จำนวน ๓๕ คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ ๒๓๓.๓๓ ของเป้าหมายที่วางไว้</p> <p>(A) เมื่อพิจารณานักเรียนกลุ่มมัธยมศึกษาตอนปลายหรือม.๖หรือเทียบเท่า ซึ่งจะเข้าเรียนในหลักสูตร ๔ ปี พบว่าการตัดสินใจเข้าเรียนในพื้นที่ทุ่งใหญ่มีน้อย เนื่องจากที่ตั้งคณะอยู่ห่างไกลจากตัวเมือง ขาดความสะดวกสบายและที่สำคัญคือ มีสถาบันการศึกษาอื่นที่มีสภาพความเป็นอยู่ที่ดีกว่าและหลากหลายสาขาวิชาให้เลือกอีกมากมาย ทำให้ค่อนข้างยากในการดึงดูดนักศึกษาในกลุ่มเรียนหลักสูตร ๔ ปี</p> <p>กลุ่มผู้เรียนที่เข้ามาเรียนในพื้นที่ทุ่งใหญ่มากกว่าจะเป็นนักเรียนในกลุ่มปวส. เนื่องจากในพื้นที่ภาคใต้มีสถานศึกษาที่รองรับกลุ่มนี้ค่อนข้างน้อย ดังนั้นแม้ว่าทำเลของพื้นที่ทุ่งใหญ่มีน้อยค่อนข้างห่างไกลจากตัวเมือง แต่จากสถานะจำกัดของสถานศึกษาที่จะศึกษาต่อ ทำให้นักเรียนในระดับปวส.สาขาอาหารและโภชนาการหรือสาขาใกล้เคียงส่วนหนึ่งตัดสินใจเลือกเรียนในหลักสูตรนี้ การเปิดรับนักศึกษารุ่นแรก และรุ่นที่สอง จึงได้จำนวนนักศึกษาค่อนข้างมากเมื่อเปรียบเทียบกับนักศึกษาหลักสูตร ๔ ปี</p> <p>นักศึกษาหลักสูตรเทียบโอนปีการศึกษา ๒๕๖๒ จำนวน ๓๕ คน มาจากวิทยาลัยอาชีวศึกษาในพื้นที่ใกล้เคียงกับคณะอุตสาหกรรมเกษตร ได้แก่ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช จำนวน ๑๕ คน วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี ๔ คน วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตรัง จำนวน ๓ คน วิทยาลัยการอาชีพตรัง จำนวน ๓ คน วิทยาลัยเทคนิคพัทลุง จำนวน ๕ คน วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพังงา จำนวน ๔ คน และ วิทยาลัยเทคนิคทักษิณอาชีวศึกษา จำนวน ๑ คน</p> <p>ดังนั้นในปีการศึกษา ๒๕๖๓ หลักสูตรจึงให้ความสำคัญกับการรับ</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>นักศึกษาเทียบโอนมากขึ้น ในขณะที่เดียวกันก็ไม่ละทิ้งนักศึกษาหลักสูตร ๔ ปี โดยได้ส่งอาจารย์ออกแนะแนวในโรงเรียนต่าง ๆ ร่วมกับคณะโดยตลอด</p>	
<p>๕ การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา -มีการเรียนปรับพื้นฐานในรายวิชาที่นักศึกษามีผลการเรียนอ่อน เช่น คณิตศาสตร์ ภาษาอังกฤษ วิทยาศาสตร์ (P) หลักสูตรได้ดำเนินการร่วมกับคณะโดยดำเนินการตามระบบและกลไกของคณะ เพื่อให้มีการเตรียมความพร้อมแก่นักศึกษาก่อนเข้าศึกษา ได้วางแผนการดำเนินกิจกรรมเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาใหม่ทางด้านวิชาการและสังคม ดังนี้ ๑. กิจกรรมปรับพื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ๒. กิจกรรมพัฒนาทางด้านทักษะภาษาอังกฤษ ๓. กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ๔. กิจกรรมค่ายคุณธรรมจริยธรรม ๕. การอบรมมารยาทไทย ๖. การอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสารเสพติดและโรคเอดส์ (D) หลังจากวันปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่หลักสูตรได้มีการประชุมนักศึกษาเพื่อให้ นักศึกษาใหม่ได้ทำความรู้จักบุคลากรของหลักสูตร ได้แก่ หัวหน้าสาขาวิชา ประธานหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษา และบุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกท่าน พร้อมทั้งแนะแนวทางการศึกษา การใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย กฎ ระเบียบ รวมทั้งให้คำแนะนำเกี่ยวกับแผนการเรียน การลงทะเบียน การติดต่อประสานงานกับบุคลากรฝ่ายต่าง ๆ เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนการเปิดภาคเรียน (C) จากการสอบปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่ปีการศึกษา ๒๕๖๒ พบว่า นักศึกษาได้คะแนนก่อนเรียนปรับพื้นฐานอยู่ในช่วง ๑๘-๔๑ คะแนน ซึ่งส่วนมากได้คะแนนก่อนเรียนปรับพื้นฐานต่ำกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำที่ได้กำหนดไว้ที่ ๓๗ คะแนน มีเพียง ๓ คนที่ได้คะแนนมากกว่าเกณฑ์ผ่าน แต่เมื่อเรียนปรับพื้นฐานแล้ว นักศึกษาทุกคนมีคะแนนเพิ่มขึ้น และส่วนมากจะได้คะแนนผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำ มีเพียง ๕ คนที่ภายหลังการเรียนปรับพื้นฐานแล้วยังได้คะแนนต่ำกว่าเกณฑ์ (A) การเรียนปรับพื้นฐานช่วยพัฒนาการเรียนรู้อันด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ของนักศึกษาได้เป็นอย่างดี อย่างไรก็ตามนักศึกษาในกลุ่มนี้ส่วนใหญ่จะอ่อนวิชาด้านคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ อาจารย์ผู้สอนจึงต้องอธิบายอย่างละเอียดในวิชากลุ่มนี้ในขณะเรียนต่อไป</p>	<p>-หลักฐานรายงานสรุป โครงการที่จัดให้นักศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๖๒ -คะแนนสอบก่อนและหลังเรียนปรับพื้นฐาน</p>

เป้าหมายของปีนี้ : ๓.๐๐ คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ๓.๐๐ คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ตัวบ่งชี้ที่ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>☞ การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี</p> <p>ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรฯ ดำเนินการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ดังนี้</p> <p>(P) หลักสูตรมีนโยบายให้ความสำคัญต่อการดูแลนักศึกษาให้เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรู้ที่ติดทนถาวรและทักษะปฏิบัติ ในการประชุมแต่ละครั้งได้ กำชับให้อาจารย์ให้การดูแลนักศึกษาด้านการเรียนการสอน การดำเนินชีวิตและการใช้ชีวิตหลังจากจบการศึกษา</p> <p>(D) แบ่งการให้คำปรึกษาดูแลและนักศึกษาเป็น ๒ กลุ่ม ได้แก่</p> <p>๑. นักศึกษาใหม่ มีการดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑.๑ ประชุมพบปะนักศึกษาใหม่ก่อนการลงทะเบียนเรียน ๑.๒ เปิดช่องทางให้นักศึกษาได้หาหรืออาจารย์ โดยเปิดไลน์(Line) กลุ่มแก่นักศึกษา แจ้งอีเมลและหมายเลขโทรศัพท์ที่ปรึกษาให้นักศึกษาทราบ ๑.๓ ประชุมชี้แจงรายละเอียดของหลักสูตรและแจ้งให้นักศึกษาทราบเกี่ยวกับรายวิชาเรียน วิธีการลงทะเบียนและการปฏิบัติตนในขณะศึกษา <p>การเปิดไลน์กลุ่มแก่นักศึกษา แจ้งอีเมลและเบอร์โทรศัพท์ของอาจารย์ เพื่อให้นักศึกษาได้ติดต่อหรือหาหรือเรื่องต่าง ๆ กับอาจารย์ ช่วยเพิ่มความสะดวกในการติดต่อพูดคุยกับนักศึกษาสามารถอำนวยความสะดวกให้อาจารย์และนักศึกษาสามารถติดต่อพูดคุยแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ได้สะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น</p> <p>๒. นักศึกษาเก่า</p> <ol style="list-style-type: none"> ๒.๑ ติดต่อผ่านไลน์กลุ่มนักศึกษาแต่ละชั้นปี โดยมักแจ้งเรื่องราวผ่านกลุ่มไลน์ต่าง ๆ ที่เปิดขึ้น เช่น กลุ่มชั้นปี กลุ่มวิชาเรียน หรือติดต่อไลน์ส่วนตัวซึ่งนักศึกษาสามารถติดต่อสอบถามอาจารย์ในเรื่องอะไรก็ได้ ๒.๒ ส่งเสริมการเข้าอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาศักยภาพด้านสมรรถนะของนักศึกษาทั้ง ๓ ด้าน ที่ต้องสอบผ่านก่อนการจบการศึกษา ได้แก่ การพัฒนาสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษ ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและด้านสมรรถนะวิชาชีพ 	<p>- การพิจารณาผลการเรียนของนักศึกษาโดย คณะกรรมการประจำคณะ</p> <p>- รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ วันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๒</p> <p>- รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ ๒/๒๕๖๒ วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๒</p> <p>- หลักฐานการเข้าอบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อพัฒนาศักยภาพด้านสมรรถนะของนักศึกษาทั้ง ๓ ด้าน ได้แก่ การพัฒนาสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและด้านสมรรถนะวิชาชีพ</p>



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(C) วิธีการติดต่อสื่อสารระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้สอนในการให้ข้อมูลหรือคำปรึกษาที่มีผลในทางปฏิบัติที่ได้ผลดีที่สุด คือการติดต่อกันผ่านแอปพลิเคชันไลน์ และทางโทรศัพท์ เนื่องจากมีความสะดวกในการใช้และนักศึกษาทุกคนมีโทรศัพท์ที่สามารถใช้ได้ทันทีในกรณีที่มีปัญหา ทั้งยังสามารถส่งรูปถ่ายเพื่อประกอบคำอธิบายได้</p> <p>ในการสอบทักษะภาษาอังกฤษพบว่านักศึกษาส่วนใหญ่มักจะสอบไม่ผ่านในครั้งแรก หลักสูตรได้มีการประสานงานกับงานทะเบียนเพื่อให้นักศึกษาที่สอบภาษาอังกฤษไม่ผ่านลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนปกติ รวมถึงการวางแผนดูแลเพื่อให้นักศึกษาที่จะเข้าเรียนในชั้นปีที่ ๔ สอบความรู้ผ่านทั้ง ๓ ด้าน</p> <p>(A) การควบคุมดูแลนักศึกษาเป็นสิ่งที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาคุณภาพของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ พบว่าความสัมพันธ์ส่วนตัวที่ดีระหว่างอาจารย์และนักศึกษา และการสอนนักศึกษาโดยให้ความรู้ในลักษณะการเป็นเพื่อนหรือเป็นที่ปรึกษา สร้างขวัญและกำลังใจ จะเป็นแนวทางที่ดีที่สุดที่จะทำให้นักศึกษาสามารถพัฒนาตนเองทั้งด้านการเรียนการสอนและการใช้ชีวิตในระหว่างการศึกษา</p>	
<p>๕. การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑</p> <p>หลักสูตรมีการดำเนินการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา และการส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ที่ ๒๑ ตามคู่มือระบบการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๙ ดังนี้</p> <p>(P) ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรมีการวางแผนกำหนดให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน และกิจกรรมต่าง ๆ ของคณะ เพื่อพัฒนาทักษะชีวิตและการทำงาน ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม และทักษะด้านสารสนเทศ สื่อเทคโนโลยีแก่นักศึกษา ในการจัดการศึกษาจะใช้ระบบส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อเสริมสร้างการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เช่น ระบบมาตรฐานการเรียนรู้ ระบบการประเมินผลทักษะการเรียนรู้ ระบบหลักสูตรและวิธีการสอน ระบบพัฒนางานอาชีพ และระบบแหล่งเรียนรู้และบรรยากาศการเรียนรู้ โดยได้วางเป้าหมายให้นักศึกษามีความเชี่ยวชาญด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม และทักษะด้านสารสนเทศ สื่อเทคโนโลยี</p> <p>(D) หลักสูตรให้การสนับสนุนนักศึกษาให้เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆของคณะฯ วิทยาเขตและสโมสรนักศึกษา ดังนี้</p> <p>๑.การพัฒนาทักษะชีวิตและการทำงาน</p> <p>กิจกรรมที่ส่งเสริมและพัฒนาทักษะชีวิตและการทำงานของนักศึกษาได้เป็นอย่างดี ในปีการศึกษานี้ คือ การนำนักศึกษาในหลักสูตรร่วมทำกิจกรรมในงาน “ทุ่งใหญ่เกษตรแฟร์ มทร.ศรีวิชัย วิชาการ” ประจำปี ๒๕๖๓ ซึ่งคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขต</p>	<p>-ภาพนักศึกษาขายนมพัทลุง</p> <p>-เกียรติบัตรรางวัลเหรียญทองของนายศุภชัย ไกรฤกษ์</p> <p>-ใบเกียรติบัตรรางวัลเหรียญทองของนายปวิณวัฒน์ สุขแก้ว</p> <p>-เกียรติบัตรรางวัลเหรียญทองแดงของนางสาวจิตตมาศ โส๊ะหาบ และนางสาวสุรีย์มาศ เรืองรอด</p>



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>นครศรีธรรมราช จัดขึ้นในวันที่ ๗-๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ โดยนักศึกษา ได้ใช้ทักษะความรู้ด้านวิชาชีพในการพัฒนาตนเอง ดังนี้</p> <p>๑.๑ นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ได้มีการจำลองโมเดลธุรกิจ ขายนมพัทลุง โดยนักศึกษาได้ทำการวางแผน และดำเนินธุรกิจตามหลักการที่ได้เรียนมาและนำมาใช้ในการปฏิบัติจริง ภายใต้การดูแลของ ดร.สุธาสินี ทองนอก</p> <p>๑.๒ นักศึกษาทุกชั้นปีช่วยจัดเตรียมและบริการอาหารในการจัดงานเลี้ยงศิษย์เก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร ๒๙ ปี Reunion วันเสาร์ที่ ๓ สิงหาคม ๒๕๖๒ ณ อาคารสัตวศาสตร์ใหม่ มทร.ศรีวิชัย ภายใต้การดูแลของผศ.จรูญ บุญนำ</p> <p>๑.๓ นักศึกษาช่วยบริการอาหารในการจัดงานเลี้ยงศิษย์เก่าราชชมงคลทุ่งใหญ่ ในวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓</p> <p>๒. การพัฒนาทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม</p> <p>กิจกรรมที่ส่งเสริมและพัฒนาการเรียนรู้และนวัตกรรม ของนักศึกษาได้เป็นอย่างดี ในปีการศึกษานี้ คือ การนำนักศึกษาในหลักสูตรร่วมทำกิจกรรมในงานการแข่งขันทักษะวิชาการเกษตรราชชมงคล ครั้งที่ ๕ ซึ่งคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช เป็นเจ้าภาพ จัดขึ้นในวันที่ ๓๐-๓๑ มกราคม โดยนักศึกษาได้ใช้ทักษะความรู้ด้านวิชาชีพในการพัฒนาตนเอง ดังนี้</p> <p>๒.๑ นายศุภชัย ไกรฤกษ์ นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ ได้ร่วมแข่งขันทักษะการทำชาลาเปาไส้หมู และได้รับรางวัลเหรียญทอง</p> <p>๒.๒ นายปวีณวัฒน์ สุขแก้ว นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ ได้ร่วมแข่งขันทักษะการออกแบบอาหารพิซซ่าชั้นฟู๊ด คาว –หวาน และได้รับรางวัลเหรียญทอง</p> <p>๒.๓ นางสาวจิตตมาศ โส๊ะหาบ และนางสาวสุรีย์มาศ เรืองรอดนักศึกษาระดับชั้นปีที่ ๔ ได้ร่วมแข่งขันทักษะการทำฟรุตสลัดในน้ำเชื่อม และได้รับรางวัลเหรียญทองแดง</p> <p>๒.๔ โครงการแข่งขันกีฬาสีศรีวิชัยเกมส์และโครงการสร้างสรรค์ขบวนพาเหรดศรีวิชัยเกมส์ ครั้งที่ ๑๒ ระหว่างวันที่ ๑๐ - ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๒ ณ มทร.ศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง</p> <p>๓.การพัฒนาทักษะด้านสารสนเทศ สื่อเทคโนโลยี นักศึกษาได้พัฒนาทักษะด้านสารสนเทศและภาษาอังกฤษ ในโครงการฝึกอบรมของคณะ ดังนี้</p> <p>๓.๑ หลักสูตรอบรมคอมพิวเตอร์สำหรับนักศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนสอบสมรรถนะออนไลน์ IC๓ ในวันที่ ๑๒ -๑๓ เมษายน ๒๕๖๓ โดยอบรมผ่านระบบออนไลน์</p> <p>๓.๒ หลักสูตรอบรม“การใช้งาน Google Meet ” ในวันที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๓ โดยอบรมผ่านระบบออนไลน์</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(C) จากการติดตามผลการดำเนินงานและการเข้าร่วมกิจกรรมในโครงการต่างๆ ของคณะฯ พบว่า</p> <p>๑. นักศึกษาส่วนใหญ่มีทักษะที่ดีในการปฏิบัติงาน มีน้ำใจช่วยเหลืองานของหลักสูตรเป็นอย่างดี การนำนักศึกษาฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริงจะเป็นการพัฒนาทักษะของนักศึกษาได้มาก</p> <p>๒. นักศึกษาได้ใช้ความรู้และทักษะที่เรียนมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดีจนสามารถได้รับรางวัลจากการแข่งขันได้</p> <p>๓. นักศึกษาได้นำความรู้ที่มีในหลาย ๆ ด้านไปใช้ในกิจกรรมต่าง ๆ ของคณะ เช่น การช่วยทำอาหารและบริการอาหารในงานเลี้ยงศิษย์เก่า ช่วยทำอาหารในโครงการค่ายอาสาพัฒนา เป็นต้น</p> <p>(A) การพัฒนานักศึกษาในด้านวิชาชีพ เทคโนโลยีและนวัตกรรม การนำนักศึกษาร่วมปฏิบัติงานกับอาจารย์ ช่วยพัฒนานักศึกษาให้สอดคล้องกับเป้าหมายการผลิตบัณฑิตในศตวรรษที่ ๒๑ และก่อให้เกิดผลดี ดังนี้</p> <p>๑. การทำงานร่วมกันระหว่างอาจารย์และนักศึกษา ช่วยเพิ่มความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างอาจารย์กับนักศึกษา</p> <p>๒. ทำให้นักศึกษาทราบศักยภาพของตนเองและพัฒนาทักษะวิชาชีพทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ</p> <p>๓. นักศึกษารู้จักการทำงานเป็นทีมหรือการทำงานร่วมกับคนหมู่มาก</p> <p>๔. ช่วยพัฒนาทักษะด้านต่าง ๆ ในการทำงาน</p> <p>แต่สิ่งที่ยังเป็นปัญหาและต้องใช้เวลาในการพัฒนา คือ สมรรถนะด้านภาษาอังกฤษ ซึ่งนักศึกษาค่อนข้างอ่อนและไม่พยายามพัฒนาตนเอง ดังนั้นในปีการศึกษา ๒๕๖๓ หลักสูตรได้เสนอโครงการพัฒนาการเรียนรู้ภาษาอังกฤษแก่นักศึกษา</p>	

เป้าหมายของปีนี้ : ๓.๐๐ คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ๓.๐๐ คะแนน

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ตัวบ่งชี้ที่ ๓.๓ ผลที่เกิดกับนักศึกษา

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ การคงอยู่</p> <p>(P) หลักสูตรขอความร่วมมืออาจารย์ทุกท่านช่วยดูแลนักศึกษาให้ มีความรู้ความสามารถที่ดีทั้งทางด้านทฤษฎีและปฏิบัติ เพื่อที่จะสามารถเรียนจบได้ตามแผนการเรียนของหลักสูตรทุกคนและเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพ</p> <p>(D) หลักสูตรติดตามผลการเรียนของนักศึกษาแต่ละชั้นปี ทุกภาคการศึกษาอย่างใกล้ชิด โดยเฉพาะกลุ่มนักศึกษาชั้นปีที่ ๔ ซึ่งจะสำเร็จการศึกษา แต่บางคนยังมีผลการเรียนที่ต่ำอยู่</p> <p>(C) จากการพิจารณาผลการเรียนของนักศึกษาประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒ พบว่า</p> <p>๑. นักศึกษาชั้นปีที่ ๑ ส่วนใหญ่มีผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง มีคะแนนไม่</p>	<p>- รายงานการประชุม อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรครั้งที่ ๔/๒๕๖๒ วันพุธที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๒</p> <p>- เอกสารจำนวนนักศึกษา ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๒ และ ๒/๒๕๖๒</p> <p>- รายงานการประชุม</p>



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>แตกต่างกันมาก โดยผู้ที่ได้คะแนนสูงสุดได้คะแนนเฉลี่ย ๓.๐๖ ต่ำสุดได้ ๒.๕๐ โดยนักศึกษาทุกคนมีคะแนนเฉลี่ยเพิ่มขึ้นในเทอม ๒/๒๕๖๒ และไม่มีนักศึกษาลาออก</p> <p>๒. นักศึกษาชั้นปีที่ ๒ มีผลการเรียนที่แตกต่างกัน นักศึกษาที่ได้รับคะแนนสูงสุดได้คะแนน ๓.๓๕ ต่ำสุดได้คะแนน ๒.๒๖ โดยนักศึกษาทุกคนมีคะแนนเฉลี่ยเพิ่มขึ้นในเทอม ๒/๒๕๖๒ และไม่มีนักศึกษาลาออก</p> <p>๓. นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ มีผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ดี โดยมีคะแนนสูงกว่า ๓.๐๐ จำนวน ๗ คน มีเพียง ๒ คนที่ได้คะแนนต่ำกว่า ๓.๐๐ โดยมีคะแนนสูงสุดอยู่ที่ ๓.๗๗ คะแนนต่ำสุดอยู่ที่ ๒.๘๙</p> <p>๔. นักศึกษาชั้นปีที่ ๔ มีผลการเรียนที่แตกต่างกัน นักศึกษาที่ได้รับคะแนนสูงสุดได้คะแนน ๓.๓๕ ต่ำสุดได้คะแนน ๒.๒๗</p> <p>๕. นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ หลักสูตรเทียบโอน มีผลการเรียนค่อนข้างจัดกระจาย เนื่องจากมาจากหลากหลายสถานศึกษา โดยพบว่าผู้ที่ได้คะแนนสูงที่สุด เป็นนักศึกษาจากวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพังงา ได้คะแนนเฉลี่ย ๓.๖๙ ผู้ที่ได้คะแนนต่ำสุดเป็นนักศึกษาจากวิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช ได้คะแนนเฉลี่ย ๑.๒๙ โดยเป็นเพียงคนเดียวที่ได้คะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า ๒.๐๐ และนักศึกษาได้ลาออกจำนวน ๑ คน เนื่องจากมีปัญหาด้านผลการเรียน และความสะดวกในการใช้ชีวิตประจำวัน</p> <p>๖. นักศึกษาชั้นปีที่ ๔ หลักสูตรเทียบโอน มีผลการเรียนค่อนข้างจัดกระจาย โดยพบว่าผู้ที่ได้คะแนนสูงที่สุด เป็นนักศึกษาจากวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชุมพร ได้คะแนนเฉลี่ย ๓.๔๕ ผู้ที่ได้คะแนนต่ำสุดเป็นนักศึกษาจากวิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช ได้คะแนนเฉลี่ย ๑.๘๘ โดยที่นักศึกษาอยู่ในสถานะรอพินิจจำนวน ๒ คน</p> <p>(A) นักศึกษาส่วนใหญ่มีการพัฒนาตนเองด้านผลการเรียนดีขึ้น ยกเว้นนางสาวชนัญธิดา บุญต่อ และ นางสาวฐิติพร เขยเทพ ซึ่งมีปัญหาด้านการเรียนรู้ และขาดความรับผิดชอบในการเข้าเรียนและเข้าสอบ หลักสูตรและอาจารย์ประจำวิชาแต่ละวิชาได้แนะนำด้านการเรียนกับนักศึกษาที่มีปัญหาด้านการเรียนรู้ และตักเตือนนักศึกษาที่ขาดความรับผิดชอบในการเข้าเรียนและเข้าสอบแล้ว แต่ไม่สามารถแก้ปัญหาของนักศึกษาได้</p>	<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรครั้งที่ ๑/๒๕๖๓ วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๓ (ผ่านระบบ google meet)</p> <p>-รายงานการประชุม อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรครั้งที่ ๒/๒๕๖๓ วันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๓ (ผ่านระบบ google meet)</p>



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน							หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																																							
<p>ตารางแสดงแนวโน้มการคงอยู่ของนักศึกษา</p> <p>๑.หลักสูตร ๔ ปี</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ปีการศึกษา</th> <th rowspan="2">จำนวนรับเข้า</th> <th colspan="4">จำนวนนักศึกษาคงอยู่</th> <th rowspan="2">ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา</th> </tr> <tr> <th>๒๕๕๙</th> <th>๒๕๖๐</th> <th>๒๕๖๑</th> <th>๒๕๖๒</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>๒๕๕๙</td> <td>๑๒</td> <td>๑๒</td> <td>๘</td> <td>๘</td> <td>๗</td> <td>๕</td> </tr> <tr> <td>๒๕๖๐</td> <td>๑๐</td> <td></td> <td>๑๐</td> <td>๙</td> <td>๙</td> <td>๑</td> </tr> <tr> <td>๒๕๖๑</td> <td>๓</td> <td></td> <td></td> <td>๓</td> <td>๓</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>๒๕๖๒</td> <td>๔</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>๔</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>							ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า	จำนวนนักศึกษาคงอยู่				ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา	๒๕๕๙	๒๕๖๐	๒๕๖๑	๒๕๖๒	๒๕๕๙	๑๒	๑๒	๘	๘	๗	๕	๒๕๖๐	๑๐		๑๐	๙	๙	๑	๒๕๖๑	๓			๓	๓	-	๒๕๖๒	๔				๔	-	
ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า	จำนวนนักศึกษาคงอยู่				ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา																																								
		๒๕๕๙	๒๕๖๐	๒๕๖๑	๒๕๖๒																																									
๒๕๕๙	๑๒	๑๒	๘	๘	๗	๕																																								
๒๕๖๐	๑๐		๑๐	๙	๙	๑																																								
๒๕๖๑	๓			๓	๓	-																																								
๒๕๖๒	๔				๔	-																																								
<p>๒.หลักสูตรเทียบโอน</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ปีการศึกษา</th> <th rowspan="2">จำนวนรับเข้า</th> <th colspan="4">จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร</th> <th rowspan="2">ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา</th> </tr> <tr> <th>๒๕๖๑</th> <th>๒๕๖๒</th> <th>-</th> <th>-</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>๒๕๖๑</td> <td>๑๘</td> <td></td> <td>๑๗</td> <td></td> <td></td> <td>๑</td> </tr> <tr> <td>๒๕๖๒</td> <td>๓๖</td> <td></td> <td>๓๕</td> <td></td> <td></td> <td>๑ (ลาออกภาคเรียนที่ ๑)</td> </tr> </tbody> </table> <p>หมายเหตุ: ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ มีนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ย้ายมาเรียนในหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ๑ คน</p> <p>ในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๒ หลักสูตรรับนักศึกษาใหม่เข้ามาในหลักสูตร จำนวน ๓๙ คน ไม่มีนักศึกษาลาออก คงเหลือนักศึกษาจำนวน ๓๙ คน โดยแยกเป็นนักศึกษาแต่ละชั้นปี ดังนี้</p> <p>๑.หลักสูตร ๔ ปี</p> <ul style="list-style-type: none"> - ชั้นปีที่ ๑ จำนวน ๔ คน - ชั้นปีที่ ๒ จำนวน ๓ คน - ชั้นปีที่ ๓ จำนวน ๙ คน - ชั้นปีที่ ๔ จำนวน ๗ คน <p>๒.หลักสูตรเทียบโอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ชั้นปีที่ ๓ จำนวน ๓๕ คน - ชั้นปีที่ ๔ จำนวน ๑๘ คน 							ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร				ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา	๒๕๖๑	๒๕๖๒	-	-	๒๕๖๑	๑๘		๑๗			๑	๒๕๖๒	๓๖		๓๕			๑ (ลาออกภาคเรียนที่ ๑)															
ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร				ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา																																								
		๒๕๖๑	๒๕๖๒	-	-																																									
๒๕๖๑	๑๘		๑๗			๑																																								
๒๕๖๒	๓๖		๓๕			๑ (ลาออกภาคเรียนที่ ๑)																																								



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน							หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																																																																									
<p>➤ การสำเร็จการศึกษา</p> <p>หลักสูตรมีนักศึกษาสำเร็จการศึกษา ๕ คน เป็นนักศึกษาหลักสูตร ๔ ปี จำนวน ๔ คน และเป็นนักศึกษาเทียบโอน จำนวน ๑ คน</p> <p>หลักสูตร ๔ ปี</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ปีการศึกษา</th> <th rowspan="2">จำนวนรับเข้า</th> <th colspan="4">จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร</th> <th rowspan="2">ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา</th> <th rowspan="2">ตกค้าง</th> </tr> <tr> <th>๒๕๕๙</th> <th>๒๕๖๐</th> <th>๒๕๖๑</th> <th>๒๕๖๒</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>๒๕๕๙</td> <td>๑๒</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>๔</td> <td>๕</td> <td>๓</td> </tr> <tr> <td>๒๕๖๐</td> <td>๑๐</td> <td colspan="4">ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>๒๕๖๑</td> <td>๓</td> <td colspan="4">ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>๒๕๖๒</td> <td>๔</td> <td colspan="4">ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ มีจำนวนนักศึกษาชั้นปีที่ ๔ หลักสูตร ๔ ปี จำนวน ๗ คน สำเร็จการศึกษาในเทอม ๒/๒๕๖๒ จำนวน ๔ คน ตกค้างจำนวน ๓ คน นักศึกษา ๓ คนที่ไม่สำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลา ๔ ปี เนื่องจากนักศึกษาสอบไม่ผ่านในบางรายวิชา จากการติดตามดูแลนักศึกษาพบว่านักศึกษาบางคนต้องช่วยครอบครัวดูแลญาติผู้ใหญ่ที่ป่วยช่วยเหลือตัวเองไม่ได้ ทำให้นักศึกษาต้องขาดเรียนและขาดสอบบ่อย นักศึกษาบางคนไม่ถนัดในการเรียนวิชาด้านภาษาและคำนวณ ซึ่งทางสาขาและอาจารย์ผู้สอนก็ได้จัดสอนและติวเพิ่มให้แล้วแต่นักศึกษาก็ยังไม่สามารถทำข้อสอบได้ผ่านเกณฑ์ และบางคนไม่ถนัดในวิชาสาขาที่ต้องใช้ทักษะความเชี่ยวชาญที่เฉพาะทำให้มีปัญหาในการเรียน ซึ่งทางหลักสูตรได้จัดให้มีอาจารย์เพื่อดูแลนักศึกษาที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาในเทอม ๒/ ๒๕๖๒ อย่างใกล้ชิด และจัดรายวิชาที่จะต้องให้นักศึกษากลุ่มนี้ลงทะเบียนเพื่อให้สำเร็จการศึกษาอย่างรวดเร็วที่สุด</p> <p>หลักสูตร ๒ ปี เทียบโอน</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ปีการศึกษา</th> <th rowspan="2">จำนวนรับเข้า</th> <th colspan="4">จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร</th> <th rowspan="2">ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา</th> <th rowspan="2">ตกค้าง</th> </tr> <tr> <th>๒๕๕๙</th> <th>๒๕๖๐</th> <th>๒๕๖๑</th> <th>๒๕๖๒</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>๒๕๖๑</td> <td>๑๘</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>๑</td> <td>๑</td> <td>๑๖</td> </tr> <tr> <td>๒๕๖๒</td> <td>๓๖</td> <td colspan="4">ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>ในส่วนของนักศึกษาชั้นปีที่ ๔ หลักสูตรเทียบโอนมีจำนวน ๑๗ คน สำเร็จการศึกษาในเทอม ๒/๒๕๖๒ จำนวน ๑ คน ตกค้างจำนวน ๑๖ คน ซึ่งนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษาส่วนมากต้องลงทะเบียนเรียนในวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งต้องใช้เวลาเรียนอีก ๑ ภาคการศึกษา และนักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนในเทอม ๓/๒๕๖๒ เนื่องจากการแพร่ระบาดของโรค COVID-๑๙ ซึ่งทางหลักสูตรได้จัดให้นักศึกษาได้ลงทะเบียนเรียนวิชาสหกิจศึกษาในเทอม ๑/๒๕๖๓ สำหรับนักศึกษาบางคนที่ยังมีวิชาเรียนนอกเหนือจากสหกิจศึกษา ทางหลักสูตรก็ได้จัดวิชาเรียนเพื่อให้นักศึกษาที่ตกค้างสำเร็จการศึกษาให้ได้ทุกคนภายในปีการศึกษา ๒๕๖๓</p>									ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร				ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา	ตกค้าง	๒๕๕๙	๒๕๖๐	๒๕๖๑	๒๕๖๒	๒๕๕๙	๑๒				๔	๕	๓	๒๕๖๐	๑๐	ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา						๒๕๖๑	๓	ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา						๒๕๖๒	๔	ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา						ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร				ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา	ตกค้าง	๒๕๕๙	๒๕๖๐	๒๕๖๑	๒๕๖๒	๒๕๖๑	๑๘				๑	๑	๑๖	๒๕๖๒	๓๖	ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา					
ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร				ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา	ตกค้าง																																																																									
		๒๕๕๙	๒๕๖๐	๒๕๖๑	๒๕๖๒																																																																											
๒๕๕๙	๑๒				๔	๕	๓																																																																									
๒๕๖๐	๑๐	ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา																																																																														
๒๕๖๑	๓	ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา																																																																														
๒๕๖๒	๔	ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา																																																																														
ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร				ลาออก/สิ้นสุดสภาพฯ ระหว่างศึกษา	ตกค้าง																																																																									
		๒๕๕๙	๒๕๖๐	๒๕๖๑	๒๕๖๒																																																																											
๒๕๖๑	๑๘				๑	๑	๑๖																																																																									
๒๕๖๒	๓๖	ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา																																																																														



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน						หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																																		
<p>➤ ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา</p> <p>ความพึงพอใจของนักศึกษา</p> <p>หลักสูตรมีการดำเนินการร่วมกับคณะ ในการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษา ซึ่งเป็นการประเมินที่ครอบคลุมต่อกระบวนการรับและการส่งเสริมพัฒนานักศึกษา การจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ การให้บริการนักศึกษาของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งสรุปผลการประเมินดังนี้</p> <p>ตารางแสดงแนวโน้มความพึงพอใจของนักศึกษา</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ลำดับ</th> <th rowspan="2">ประเด็น</th> <th colspan="4">ปีการศึกษา</th> </tr> <tr> <th>๑/๖๑</th> <th>๑/๖๒</th> <th>๑/๖๒</th> <th>๒/๖๒</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>๑</td> <td>กระบวนการรับและการส่งเสริมพัฒนานักศึกษา</td> <td>๓.๕๘</td> <td>๔.๐๘</td> <td>๓.๕๘</td> <td>๔.๔๒</td> </tr> <tr> <td>๒</td> <td>การจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</td> <td>๓.๕๔</td> <td>๓.๗๘</td> <td>๓.๔๗</td> <td>๓.๙๘</td> </tr> <tr> <td>๓</td> <td>การให้บริการนักศึกษาของคณะอุตสาหกรรมเกษตร</td> <td>๓.๖๘</td> <td>๓.๙๗</td> <td>๓.๗๑</td> <td>๔.๒๑</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ภาพรวม</td> <td>๓.๖๐</td> <td>๓.๘๘</td> <td>๔.๐๘</td> <td>๔.๔๑</td> </tr> </tbody> </table> <p>จากคะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๖๒ เมื่อเปรียบเทียบกับปีการศึกษา ๒๕๖๑ พบว่าคะแนนปีการศึกษา ๒๕๖๒ มีผลดีขึ้นกว่าปีการศึกษา ๒๕๖๑ ทั้งนี้ น่าจะมาจากในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรได้เปิดทำการเรียนการสอนเป็นจำนวน ๔ รุ่น ทำให้หลักสูตรมีความพร้อมและเข้าใจในการจัดการเรียนการสอน และแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ให้กับนักศึกษา จึงส่งผลให้คะแนนความพึงพอใจเพิ่มขึ้นในทุกประเด็น</p> <p>การจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา</p> <p>ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตร ไม่มีข้อร้องเรียนจากนักศึกษา แต่หลักสูตรได้มีช่องทางสำหรับให้นักศึกษา และกระบวนการที่ใช้สำหรับจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถส่งข้อร้องเรียนต่างๆ ได้ เช่น จัดตู้รับความคิดเห็น/คำร้องเรียน - ผ่านระบบ e-mail ของอาจารย์ที่ปรึกษา/หลักสูตร - การประชุมเพื่อรับฟังข้อร้องเรียน - การเปิดกลุ่มไลน์ - การแจ้งข้อร้องเรียนผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา <p>หลักสูตรมีกระบวนการเพื่อรองรับจัดการข้อร้องเรียน โดยนำข้อร้องเรียนดังกล่าวร่วมพิจารณาภายในหลักสูตร หากเป็นข้อร้องเรียนที่ส่งผลกระทบต่อหลักสูตรจะดำเนินการเสร็จสิ้นภายในหลักสูตร หรือส่งผลกระทบต่อภาพรวมของคณะจะมีการส่งต่อไปยังคณะเพื่อจัดการข้อร้องเรียนนั้นๆ ในลำดับต่อไป และมีการการจัดทำแบบประเมินเพื่อประเมินระบบการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา</p>						ลำดับ	ประเด็น	ปีการศึกษา				๑/๖๑	๑/๖๒	๑/๖๒	๒/๖๒	๑	กระบวนการรับและการส่งเสริมพัฒนานักศึกษา	๓.๕๘	๔.๐๘	๓.๕๘	๔.๔๒	๒	การจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๓.๕๔	๓.๗๘	๓.๔๗	๓.๙๘	๓	การให้บริการนักศึกษาของคณะอุตสาหกรรมเกษตร	๓.๖๘	๓.๙๗	๓.๗๑	๔.๒๑	ภาพรวม		๓.๖๐	๓.๘๘	๔.๐๘	๔.๔๑	<p>-สรุปความพึงพอใจของนักศึกษา</p> <p>คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย</p> <p>ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑ และ ๒๕๖๒</p>
ลำดับ	ประเด็น	ปีการศึกษา																																						
		๑/๖๑	๑/๖๒	๑/๖๒	๒/๖๒																																			
๑	กระบวนการรับและการส่งเสริมพัฒนานักศึกษา	๓.๕๘	๔.๐๘	๓.๕๘	๔.๔๒																																			
๒	การจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๓.๕๔	๓.๗๘	๓.๔๗	๓.๙๘																																			
๓	การให้บริการนักศึกษาของคณะอุตสาหกรรมเกษตร	๓.๖๘	๓.๙๗	๓.๗๑	๔.๒๑																																			
ภาพรวม		๓.๖๐	๓.๘๘	๔.๐๘	๔.๔๑																																			





เป้าหมายของปีนี้ : ๓.๐๐ คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ๔.๐๐ คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ ๓ : นักศึกษา

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
๓.๑	๓.๐๐	๓.๐๐		
๓.๒	๓.๐๐	๓.๐๐		
๓.๓	๓.๐๐	๔.๐๐		

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

๑.หลักสูตร ๔ ปี

ปีการศึกษาที่รับเข้า	ปีการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	๒๕๕๙	๒๕๖๐	๒๕๖๑	๒๕๖๒	ค่าเฉลี่ย
๒๕๕๙	จำนวนจบในรุ่น	๔				๓๓.๓๓
	จำนวนรับเข้าในรุ่น	๑๒				
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น	๓๓.๓๓				
๒๕๖๐	จำนวนจบในรุ่น					
	จำนวนรับเข้าในรุ่น		๑๐			
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น					
๒๕๖๑	จำนวนจบในรุ่น					
	จำนวนรับเข้าในรุ่น			๓		
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น					
๒๕๖๒	จำนวนจบในรุ่น					
	จำนวนรับเข้าในรุ่น				๔	
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น					

๒.หลักสูตรเทียบโอน

ปีการศึกษาที่รับเข้า	ปีการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	๒๕๕๙	๒๕๖๐	๒๕๖๑	๒๕๖๒	ค่าเฉลี่ย
๒๕๖๑	จำนวนจบในรุ่น			๑		๕.๕๖
	จำนวนรับเข้าในรุ่น			๑๘		
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น			๕.๕๖		
๒๕๖๒	จำนวนจบในรุ่น					
	จำนวนรับเข้าในรุ่น				๓๕	
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น					

หมายเหตุ: ๑) แสดงข้อมูลการสำเร็จการศึกษาในปีที่รับเข้าถึงปีที่ประเมิน

๒) วิธีคิดร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น = $\frac{\text{จำนวนจบในรุ่น}}{\text{จำนวนรับเข้าในรุ่น}} \times 100$



ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา

ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ มีจำนวนนักศึกษาชั้นปีที่ ๔ หลักสูตร ๔ ปี จำนวน ๗ คน สำเร็จการศึกษาในเทอม ๒/๒๕๖๒ จำนวน ๔ คน ตกค้างจำนวน ๓ คน นักศึกษา ๓ คนที่ไม่สำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลา ๔ ปี เนื่องจากนักศึกษาสอบไม่ผ่านในบางรายวิชา จากการติดตามดูแลนักศึกษาพบว่านักศึกษาบางคนต้องช่วยครอบครัวดูแลญาติผู้ใหญ่ที่ป่วยช่วยเหลือตัวเองไม่ได้ ทำให้นักศึกษาต้องขาดเรียนและขาดสอบบ่อย นักศึกษาบางคนไม่ถนัดในการเรียนวิชาด้านภาษาและคำนวณซึ่งทางสาขาและอาจารย์ผู้สอนก็ได้จัดสอนและติวเพิ่มให้แล้วแต่นักศึกษาก็ยังไม่สามารถทำข้อสอบได้ผ่านเกณฑ์ และบางคนไม่ถนัดในวิชาสาขาที่ต้องใช้ทักษะความเชี่ยวชาญที่เฉพาะทำให้มีปัญหาในการเรียน ซึ่งทางหลักสูตรได้จัดให้มีอาจารย์เพื่อดูแลนักศึกษาที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาในเทอม ๒/ ๒๕๖๒ อย่างใกล้ชิด และจัดรายวิชาที่จะต้องให้นักศึกษากลุ่มนี้ลงทะเบียนเพื่อให้สำเร็จการศึกษาอย่างรวดเร็วที่สุด

ในส่วนของนักศึกษาชั้นปีที่ ๔ หลักสูตรเทียบโอนมีจำนวน ๑๗ คน สำเร็จการศึกษาในเทอม ๒/ ๒๕๖๒ จำนวน ๑ คน ตกค้างจำนวน ๑๖ คน ซึ่งนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษาส่วนมากต้องลงทะเบียนเรียนในวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งต้องใช้เวลาเรียนอีก ๑ ภาคการศึกษา และนักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนในเทอม ๓/๒๕๖๒ เนื่องจากการแพร่ระบาดของโรค COVID-๑๙ ซึ่งทางหลักสูตรได้จัดให้นักศึกษาได้ลงทะเบียนเรียนวิชาสหกิจศึกษาในเทอม ๑/๒๕๖๓ สำหรับนักศึกษาบางคนที่ยังมีวิชาเรียนนอกเหนือจากสหกิจศึกษา ทางหลักสูตรก็ได้จัดวิชาเรียนเพื่อให้นักศึกษาที่ตกค้างสำเร็จการศึกษาให้ได้ทุกคนภายในปีการศึกษา ๒๕๖๓



หมวดที่ ๔
ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร
ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาศึกษาทั่วไปที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา(นำมาจาก มคอ.๕ ของแต่ละวิชา)

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	ลงทะเบียน	สอบผ่าน	
๑๐๑๑๐๑๑๑ ภาษาไทยเพื่อ การสื่อสาร	✓	✓	๑/๖๒	๐	๒	๑	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔	๔
๑๐๒๑๐๐๑ จริยธรรมสำหรับ มนุษย์	✓	✓	๑/๖๒	๑ ๒	๓	๕	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๒๐	๒๐
๑๐๒๑๐๐๕ จิตวิทยาทั่วไป	✓	✓	๑/๖๒	๒ ๖	๗	๑	๑	๐	๐	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๓๖	๓๕
๑๐๒๑๐๐๘ อารยธรรมไทย ในบริบท โลกาภิวัตน์	✓	✓	๑/๖๒	๑ ๖	๒ ๔	๕	๐	๐	๐	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๔๖	๔๕
๑๐๒๓๐๐๑ พลศึกษา	✓	✓	๑/๖๒	๓	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔	๔
๑๐๓๓๐๐๑ เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อ การศึกษา	✓	✓	๑/๖๒	๓	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๓	๓
๑๐๕๐๐๑๒ แบดมินตัน	✓	✓	๑/๖๒	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑	๑
๑๓๑๒๐๐๑ ภาษาอังกฤษ ๑	✓	✓	๑/๖๒	๑	๐	๔	๑	๖	๒๗	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔๑	๔๐
๑๓๑๒๐๑๕ ภาษาอังกฤษเพื่อ เตรียมความ พร้อมเข้าสู่อาชีพ	✓	✓	๑/๖๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๘	๐	๐	๘	๘	
๒๐๓๓๐๐๑ เทคโนโลยี คอมพิวเตอร์	✓	✓	๑/๖๒	๑	๔	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๕	๕
๒๐๔๐๐๐๘ มนุษย์กับ สิ่งแวดล้อม	✓	✓	๑/๖๒	๐	๒	๒	๒	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๗	๗



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	ลงทะเบียน	สอบ ผ่าน
๒๒๑๑๐๐๓ คณิตศาสตร์ เบื้องต้น	✓	✓	๑/๖๒	๐	๑	๐	๑	๑	๒	๑	๑	๐	๐	๐	๐	๒๐	๑๙
๒๒๑๗๒๐๘ สถิติและระเบียบ วิธีวิจัยสำหรับ วิทยาศาสตร์	✓	✓	๑/๖๒	๑	๐	๓	๒	๔	๓	๗	๐	๐	๐	๐	๐	๒๐	๒๐
๒๒๒๑๐๐๑ เคมีพื้นฐาน	✓	✓	๑/๖๒	๑	๑	๒	๘	๖	๗	๑	๑	๐	๐	๐	๐	๔๐	๓๙
๒๒๔๑๐๐๑๑ ชีววิทยาพื้นฐาน	✓	✓	๑/๖๒	๑	๒	๗	๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔๐	๔๐
๕๓๑๒๔๐๙ การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน	✓	✓	๑/๖๒	๓	๔	๖	๓	๓	๕	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๒๔	๒๔
๑๐๑๑๐๐๑๑ ภาษาไทยเพื่อ การสื่อสาร	✓	✓	๒/๖๒	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑	๑
๑๐๒๑๐๐๒ มนุษย์สัมพันธ์ และการพัฒนา บุคลิกภาพ	✓	✓	๒/๖๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๑	๐
๑๐๒๑๐๐๗๗ ดนตรีเพื่อชีวิต	✓	✓	๒/๖๒	๙	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๙	๙
๑๐๒๒๐๐๑ พัฒนวิถีแห่งการ ดำรงชีวิต	✓	✓	๒/๖๒	๒	๗	๒	๒	๐	๐	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๓๘	๓๗
๑๐๒๓๐๐๖ แปดมื่นต้น	✓	✓	๒/๖๒	๑	๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑๗	๑๗
๑๐๓๓๐๐๑ เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อ การศึกษา	✓	✓	๒/๖๒	๕	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๕	๕
๑๓๑๒๐๐๒ ภาษาอังกฤษ ๒	✓	✓	๒/๖๒	๑	๕	๔	๑	๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔๐	๔๐
๑๓๑๒๐๐๓ สนทนา ภาษาอังกฤษ	✓	✓	๒/๖๒	๐	๐	๐	๓	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๓	๓
๑๓๑๒๐๑๕	✓	✓	๒/๖๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๓	๐	๑	๔	๓



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
ภาษาอังกฤษเพื่อ เตรียมความพร้อม เข้าสู่อาชีพ																	
๒๐๔๐๐๐๘ มนุษย์กับ สิ่งแวดล้อม	✓	✓	๒/๖๒	๐	๑	๒	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔	๔
๒๒๑๑๐๐๓ คณิตศาสตร์ เบื้องต้น	✓	✓	๒/๖๒	๔	๐	๔	๔	๒	๒	๔	๑	๕	๐	๐	๐	๒๖	๒๐
๒๒๑๗๒๐๘ สถิติและระเบียบ วิธีวิจัยสำหรับ วิทยาศาสตร์	✓	✓	๒/๖๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑	๐	๐	๐	๑	๐
๒๒๔๑๐๐๓ จุลชีววิทยาทั่วไป	✓	✓	๒/๖๒	๑	๒	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔	๔
๒๒๔๑๐๐๓๓ จุลชีววิทยาทั่วไป	✓	✓	๒/๖๒	๒ ๕	๓	๑	๐	๐	๐	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๓๐	๒๙
๕๒๑๑๑๐๑ หลักการตลาด	✓	✓	๒/๖๒	๑	๓	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๕	๕

สรุปผลรายวิชาเฉพาะที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา (นำมาจาก มคอ.๕ ของแต่ละวิชา)

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
๗๑๑๕๔๐๔ การเป็นผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหาร	✓	✓	๑/๖๒	๑	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๒	๒
๗๓๑๑๒๐๑ จุลินทรีย์ใน อาหาร	✓	✓	๑/๖๒	๔	๒	๔	๑	๔	๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑๗	๑๗
๗๓๑๑๒๐๒ ปฏิบัติการ จุลินทรีย์ใน อาหาร	✓	✓	๑/๖๒	๑ ๐	๔	๒	๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑๘	๑๘



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	ลงทะเบียน	สอบผ่าน		
๗๓๑๑๓๐๔ การสุขาภิบาล อาหารและการ จัดการสถาน แวดล้อมของ สถาน ประกอบการ	✓	✓	๑/๖๒	๔	๐	๔	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๙	๙
๗๓๑๑๓๐๖ การควบคุม คุณภาพและ ระบบประกัน คุณภาพ	✓	✓	๑/๖๒	๑	๒	๐	๐	๐	๑	๕	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๙	๙
๗๓๑๒๑๐๑ หลักการ ประกอบอาหาร	✓	✓	๑/๖๒	๒	๐	๑	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔	๔
๗๓๑๒๑๐๒ อาหารไทย ๑	✓	✓	๑/๖๒	๑	๑	๒	๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๖	๖
๗๓๑๒๒๐๔ อาหารเอเชีย	✓	✓	๑/๖๒	๔	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๒	๐	๐	๗	๕
๗๓๑๒๒๐๕ อาหารยุโรป	✓	✓	๑/๖๒	๙	๓	๒	๓	๑	๐	๓	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๒๑	๒๑
๗๓๑๒๒๐๖ การจัดการ อาหารใน สถาบัน	✓	✓	๑/๖๒	๐	๒	๓	๖	๗	๗	๖	๘	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๓๙	๓๑
๗๓๑๒๓๐๘ โภชนศาสตร์ มนุษย์	✓	✓	๑/๖๒	๕	๕	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑๐	๑๐
๗๓๑๒๓๑๒ ขนมไทย	✓	✓	๑/๖๒	๔	๒	๒	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๙	๙
๗๓๑๒๔๒๐ อาหารเพื่อ สุขภาพ	✓	✓	๑/๖๒	๕	๒	๕	๖	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑๙	๑๙
๗๓๑๓๓๐๒ การจัดการ ธุรกิจอาหาร และบริการ	✓	✓	๑/๖๒	๔	๓	๐	๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๙	๙



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	
๗๓๑๓๓๐๖ การจัดการ ธุรกิจแฟรนไชส์	✓	✓	๑/๖๒	๕	๑	๒	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๙	๙
๗๓๑๓๔๐๗ จรรยาบรรณ ทางการจัดการ อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ	✓	✓	๑/๖๒	๕	๓	๕	๑	๕	๒	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๒๒	๒๒
๗๓๑๓๔๐๘ การจัดการ เชิงกลยุทธ์ใน อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ	✓	✓	๑/๖๒	๓	๕	๖	๒	๑	๓	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๒๐	๒๐
๗๓๑๓๔๐๙ สัมมนาทางการ จัดการ อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ	✓	✓	๑/๖๒	๙	๒	๐	๑	๑	๒	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๑๖	๑๕
๗๓๑๔๔๐๒ ฝึกงานทางการ จัดการ อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ ๒	✓	✓	๑/๖๒	๖	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๖	๖
๗๓๑๔๔๐๓ การเตรียม ความพร้อมสห กิจศึกษา	✓	✓	๑/๖๒	๑ ๓	๓	๓	๑	๒	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๒๓	๒๓
๗๑๑๓๓๐๒๒ การควบคุม คุณภาพอาหาร	✓	✓	๒/๖๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑	๑	๑	๐
๗๓๑๑๒๐๑ จุลินทรีย์ใน อาหาร	✓	✓	๒/๖๒	๐	๐	๐	๐	๒	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๓	๓
๗๓๑๑๒๐๒ ปฏิบัติ การ	✓	✓	๒/๖๒	๐	๐	๑	๑	๑	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔	๔



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	
จุลินทรีย์ใน อาหาร																		
๗๓๑๑๒๐๓ การแปรรูป อาหาร	✓	✓	๒/๖๒	๒	๐	๑	๐	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔	๔
๗๓๑๑๓๐๔ การสุขาภิบาล อาหารและการ จัดการสถาน แวดล้อมของ ส ต า น ประกอบการ	✓	✓	๒/๖๒	๗	๕	๕	๕	๖	๑	๐	๑	๑	๐	๐	๐	๓๑	๒๙	
๗๓๑๑๓๐๕ ความปลอดภัย และมาตรฐาน อาหาร	✓	✓	๒/๖๒	๑	๑	๐	๑	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔	๔	
๗๓๑๑๓๐๖ การควบคุม คุณภาพและ ระบบประกัน คุณภาพ	✓	✓	๒/๖๒	๑	๐	๕	๓	๓	๗	๓	๐	๐	๐	๐	๐	๒๒	๒๒	
๗๓๑๒๑๐๒ อาหารไทย ๑	✓	✓	๒/๖๒	๐	๐	๑	๐	๑	๑	๔	๐	๐	๐	๐	๐	๗	๗	
๗๓๑๒๒๐๓ อาหารไทย ๒	✓	✓	๒/๖๒	๓	๒	๒	๘	๑	๖	๓	๐	๔	๐	๐	๐	๔๔	๓๙	
๗๓๑๒๒๐๔ อาหารเอเชีย	✓	✓	๒/๖๒	๗	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๗	๗	
๗๓๑๒๒๐๖ การจัดการ อาหารใน สถาบัน	✓	✓	๒/๖๒	๒	๐	๐	๐	๐	๑	๐	๐	๒	๐	๐	๐	๕	๓	
๗๓๑๒๒๐๗ การบริการ อาหารและ เครื่องดื่ม	✓	✓	๒/๖๒	๕	๗	๓	๔	๑	๐	๒	๐	๐	๐	๐	๐	๒๒	๒๒	
๗๓๑๒๓๐๘ โภชนศาสตร์ มนุษย์	✓	✓	๒/๖๒	๑	๑	๑	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๔	๔	

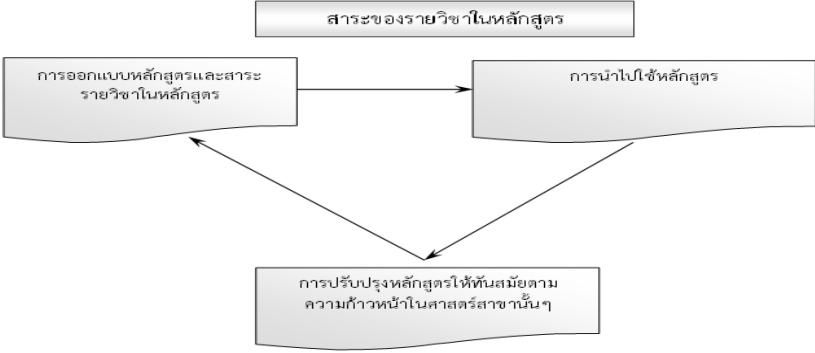
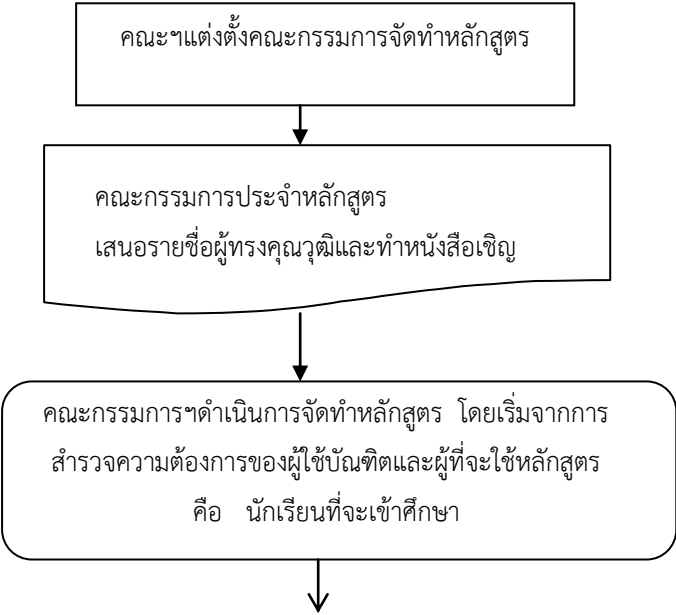


รหัส ชื่อวิชา	สถานะ (แสดง เครื่องหมาย ✓หรือ ✕)		ภาค/ ปีการ ศึกษา	การกระจายของเกรด (คน)												จำนวน นักศึกษา (คน)	
	เปิด สอน	มี เนื้อหา ครบ		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S	U	W	ลงทะเบียน	สอบ ผ่าน
๗๓๑๒๓๐๙ อาหารจำนวนมากและ พัฒนาสูตร มาตรฐาน	✓	✓	๒/๖๒	๑ ๖	๑ ๐	๙	๔	๒	๒	๑	๑	๐	๐	๐	๐	๔๕	๔๔
๗๓๑๒๓๑๐ การจัดเลี้ยง	✓	✓	๒/๖๒	๘	๗	๑ ๑	๑	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๒๘	๒๘
๗๓๑๒๓๑๓ ไป เกอร์	✓	✓	๒/๖๒	๙	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑๐	๑๐
๗๓๑๒๔๑๘ โภชนบำบัด	✓	✓	๒/๖๒	๑	๑	๒	๒	๑	๒	๔	๐	๐	๐	๐	๐	๑๓	๑๓
๗๓๑๓๒๐๑ จิตวิทยาบริการ และพฤติกรรม ผู้บริโภค	✓	✓	๒/๖๒	๒	๕	๑ ๓	๑ ๑	๖	๑	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๓๙	๓๘
๗๓๑๓๓๐๓ เศรษฐศาสตร์ ธุรกิจอาหาร	✓	✓	๒/๖๒	๑ ๐	๒	๔	๒	๒	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๒๐	๒๐
๗๓๑๓๔๐๙ สัมมนาทางการ จัดการ อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ	✓	✓	๒/๖๒	๖	๐	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๑	๐	๐	๐	๘	๗
๗๓๑๔๒๐๑ ฝึกงานทางการ จัดการ อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ ๑	✓	✓	๒/๖๒	๙	๑	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๑๐	๑๐
๗๓๑๔๔๐๔ สหกิจศึกษา ทางการจัดการ อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ	✓	✓	๒/๖๒	๖	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๖	๖



คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล

ตัวบ่งชี้ที่ ๕.๑ สารระของรายวิชาในหลักสูตร

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกของสารระรายวิชาในหลักสูตร</p> <p>แม้ทุกหลักสูตรที่สถาบันการศึกษาเปิดให้บริการต้องผ่านการรับทราบจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและมีการปรับปรุงทุก ๕ ปี แต่ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีการออกแบบหลักสูตร ควบคุมกำกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการการเปิดรายวิชาต่าง ๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ โดยสนองความต้องการของนักศึกษาและตลาดแรงงาน สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาต้องเน้นการพัฒนาทักษะด้านการวิจัยและการเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยมีขอบเขต ดังนี้</p> 	
<p>☞ การออกแบบหลักสูตร และสารระรายวิชาในหลักสูตร</p> 	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(P) หลักสูตรสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ได้ผ่านการเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๕๙ โดยมีจำนวนหน่วยกิตที่นักศึกษาต้องเรียนทั้งสิ้น ๑๓๘ หน่วยกิต แยกเป็นวิชาในหมวดศึกษาทั่วไป ๓๔ หน่วยกิต วิชาเฉพาะ ๘๘ หน่วยกิตและวิชาเลือกเสรี ๖ หน่วยกิต เปิดรับนักศึกษารุ่นแรกในปีการศึกษา ๒๕๕๙ ปัจจุบันมีนักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตร ๔ ปี ทั้งสิ้น ๔ ชั้นปี คือ ชั้นปีที่ ๑ ชั้นปีที่ ๒ ชั้นปีที่ ๓ และชั้นปีที่ ๔ และหลักสูตรเทียบโอนมี ๒ ชั้นปีที่ ๓ และชั้นปีที่ ๔ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการประชุมวางแผนเพื่อการกำกับดูแลการดำเนินงานหลักสูตรปัจจุบันตามระบบและกลไกการจัดการหลักสูตร การเรียนการสอน และการประเมินผู้เรียนของคณะ มีการควบคุมกำกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ การบริหารจัดการเปิดรายวิชาต่าง ๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ</p>	<p>-รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ วันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๒ และครั้งที่ ๓/๒๕๖๒ วันที่ ๓ ตุลาคม ๒๕๖๒</p> <p>-รายชื่อรายวิชาที่เปิดทำการเรียนการสอนในภาคการศึกษา ๑/๒๕๖๒ และ ๒/๒๕๖๒ พร้อมอาจารย์</p>



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(D) การบริหารหลักสูตรผ่านอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทำหน้าที่ควบคุมดูแลแก้ปัญหาในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาต่าง ๆ ให้สามารถดำเนินไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีเนื้อหาที่ทันสมัยและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ จัดการเรียนการสอนวางแผนเปิดรายวิชาสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ ๑ ปีที่ ๒ ปีที่ ๓ และ ปีที่ ๔ เป็นประจำทุกภาคการศึกษา มีการประชุมเพื่อบริหารจัดการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาจารย์ผู้สอน นักศึกษาอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>การจัดการเรียนการสอนใช้ระบบประกันคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย ผู้สอนทุกรายวิชาต้องจัดทำมคอ.๓หรือ มคอ.๔ เสนอให้คณะกรรมการคณะพิจารณา หลังจากสอนและผ่านการพิจารณาผลการเรียนในแต่ละภาคการศึกษาต้องทำมคอ.๕ หรือ มคอ.๖ รายงานสรุปผลแต่ละรายวิชา เพื่อให้หลักสูตรนำมาสรุปเป็น มคอ.๗ ต่อไป</p> <p>(A) รายวิชาทุกรายวิชาที่เปิดสอนมีการเสนอ มคอ.๓ หรือ ๔ ก่อนจัดการเรียนการสอน และส่ง มคอ.๕ หรือ มคอ.๖ หลังจากเสร็จสิ้นการสอนและวัดผล โดยอาจารย์เจ้าของวิชาจะนำข้อมูลที่ได้รับจากการประเมินผลของนักศึกษาไปปรับปรุงการเรียนการสอน</p>	<p>ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p>

เป้าหมายของปี :๓.๐๐ คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ :๓.๐๐ คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ตัวบ่งชี้ที่ ๕.๒ การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน</p> <p>หลักสูตรให้ความสำคัญกับการวางระบบผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ทันสมัยของอาจารย์ที่มอบหมายให้สอนในวิชานั้น ๆ เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ประสบการณ์ และได้รับการพัฒนาความสามารถจากผู้รู้จริง และให้นักศึกษาได้รับโอกาสและการพัฒนาตนเองเต็มตามศักยภาพ</p> <p>กระบวนการเรียนการสอนสำหรับยุคศตวรรษที่ ๒๑ ต้องเน้นการพัฒนา นักศึกษาให้มีความรู้ตามโครงสร้างหลักสูตรที่กำหนด และได้รับการพัฒนาตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ คุณธรรมจริยธรรม ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ โดยเฉพาะทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ทักษะทางภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ทักษะการทำงานแบบมีส่วนร่วม ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี ความสามารถในการดูแลสุขภาพ ฯลฯ การเรียนการสอนสมัยใหม่ต้องใช้สื่อเทคโนโลยี และทำให้นักศึกษาเรียนรู้ได้ตลอดเวลาและในสถานที่ใดก็ได้ ผู้สอนมีหน้าที่เป็นผู้อำนวยความสะดวกให้เกิดการเรียนรู้ และสนับสนุนการเรียนรู้ สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา เทคนิคการสอน จะเน้นการวิจัยเป็นฐาน การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็น</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ฐาน เป็นต้น โดยมีขอบเขต ดังนี้</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>☞ การกำหนดผู้สอน</p> <p>(P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมวางแผนการจัดการจัดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาที่มีในหลักสูตร โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอน ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติขั้นต่ำปริญญาโท หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงกับเนื้อหาวิชาที่มีในหลักสูตร หรือใกล้เคียง ๒. อาจารย์ผู้สอนต้องมีคุณสมบัติที่ไม่ต่ำกว่าอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในข้อ ๑ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำพิจารณาคุณภาพการศึกษาของอาจารย์ผู้สอนแต่ละท่านว่าตรงกับขอบเขตรายวิชาที่จะเปิดทำการเรียนการสอนหรือไม่ และมอบหมายรายวิชาที่สอนให้ตรงกับคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน ๓. หากไม่มีอาจารย์ที่มีคุณสมบัติตรงตามรายวิชานั้น ๆ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะจัดหาอาจารย์ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงมากที่สุดมาแทน และสนับสนุนให้อาจารย์ผู้สอนในรายวิชานั้นๆ ไปเพิ่มเติมความรู้และประสบการณ์ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาที่รับผิดชอบ เข้าชั้นเรียนในรายวิชาที่มีเปิดสอนเพื่อเป็นการเพิ่มทักษะหรือผ่านการอบรมสัมมนา ๔. หากภายในคณะไม่มีอาจารย์ที่มีความสามารถตรงกับรายวิชาที่จะเปิดสอน ทั้งนี้อาจเกิดจากอาจารย์ผู้สอนเดิมลาออก ลาศึกษาต่อ หรือด้วยเหตุอันใดก็ตาม ทางหลักสูตรจะขออนุญาตจากคณะฯ จ้างอาจารย์ที่มีความรู้ตรงกับรายวิชานั้นมาสอนแทน <p>(D) ประธานหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณารายวิชาที่จะเปิดทำการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๒ และ ๒/๒๕๖๒ โดยใช้ข้อมูลจากแผนการเรียนที่กำหนดไว้ใน มคอ.๒ รายวิชาที่เปิดทำการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๒ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๒</p> <p>๑. หลักสูตร FSM ชั้นปีที่ ๑ มีรายวิชาเรียน ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ๐๑-๐๑๑-๐๑๑ ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร ๐๑-๐๕๐-๐๐๗ พลศึกษา ๐๑-๓๑๒-๐๐๑ ภาษาอังกฤษ ๑ ๐๒-๐๓๓-๐๐๑ เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ ๐๒-๒๒๑-๐๐๑ เคมีพื้นฐาน ๐๒-๒๔๑-๐๑๑ ชีววิทยาพื้นฐาน ๐๗-๓๑๒-๑๐๑ หลักการประกอบอาหาร <p>๒. หลักสูตร FSM ชั้นปีที่ ๒ มีรายวิชาเรียนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ๐๑-๐๒๑-๐๐๑ จริยธรรมสำหรับมนุษย์ ๐๑-๐๓๓-๐๐๑ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการศึกษา ๐๒-๐๔๐-๐๐๘ มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ๐๗-๓๑๑-๒๐๑ จุลินทรีย์ในอาหาร ๐๗-๓๑๑-๒๐๒ ปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร ๐๗-๓๑๒-๑๐๒ อาหารไทย ๑ ๐๗-๓๑๒-๒๐๔ อาหารเอเชีย <p>๓. หลักสูตร FSM ชั้นปีที่ ๓ มีรายวิชาเรียนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ๐๑-๐๒๑-๐๐๗๘ อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์ ๐๒-๒๑๗-๒๐๘ สถิติและระเบียบวิธีวิจัยสำหรับวิทยาศาสตร์ ๐๗-๓๑๒-๒๐๕ อาหารยุโรป ๐๗-๓๑๒-๓๐๘ โภชนศาสตร์มนุษย์ ๐๗-๓๑๒-๓๑๒ ขนมไทย ๐๗-๓๑๓-๓๐๒ การจัดการธุรกิจอาหารและบริการ <p>๔. หลักสูตร FSM ชั้นปีที่ ๔ มีรายวิชาเรียนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ๐๑-๓๑๒-๐๑๕ ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่อาชีพ ๐๒-๐๔๐-๐๐๘ มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ๐๒-๒๑๑-๐๐๓ คณิตศาสตร์เบื้องต้น ๐๕-๓๑๒-๔๐๙ การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน ๐๗-๑๑๕-๔๐๔ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ๐๗-๓๑๑-๓๐๖ การควบคุมคุณภาพและระบบประกันคุณภาพ ๐๗-๓๑๒-๒๐๖ การจัดการอาหารในสถาบัน ๐๗-๓๑๒-๓๐๘ โภชนศาสตร์มนุษย์ ๐๗-๓๑๓-๓๐๖ การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ ๐๗-๓๑๓-๔๐๗ จรรยาบรรณทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ๐๗-๓๑๓-๔๐๘ การจัดการเชิงกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมอาหารและบริการ 	<p>รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ วันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๒ และครั้งที่ ๓/๒๕๖๒ วันที่ ๓ ตุลาคม ๒๕๖๒</p> <p>- คู่มือการลงทะเบียนเรียนภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๒ และ ๒/๒๕๖๒</p>



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>๐๗-๓๑๓-๔๐๙ สัมมนาทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ</p> <p>๐๗-๓๑๔-๔๐๒ ฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ๒</p> <p>๐๗-๓๑๔-๔๐๓ การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</p> <p>๕.หลักสูตร FSM ชั้นปีที่ ๓ (เทียบโอน) มีรายวิชาเรียนดังนี้</p> <p>๐๑-๐๒๑-๐๐๕ จิตวิทยาทั่วไป</p> <p>๐๑-๐๒๑-๐๐๘ อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์</p> <p>๐๑-๓๑๒-๐๐๑ ภาษาอังกฤษ ๑</p> <p>๐๒-๒๑๑-๐๐๓ คณิตศาสตร์เบื้องต้น</p> <p>๐๒-๒๒๑-๐๐๑ เคมีพื้นฐาน</p> <p>๐๒-๒๔๑-๐๐๑ ชีววิทยาพื้นฐาน</p> <p>๐๗-๓๑๒-๒๐๖ การจัดการอาหารในสถาบัน</p> <p>๐๗-๓๑๒-๔๒๐ อาหารเพื่อสุขภาพ</p> <p>๖. หลักสูตร FSM ชั้นปีที่ ๔ (เทียบโอน) มีรายวิชาเรียนดังนี้</p> <p>๐๑-๐๒๑-๐๐๑จริยธรรมสำหรับมนุษย์</p> <p>๐๑-๐๒๑-๐๐๘อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์</p> <p>๐๑-๐๕๐-๐๑๒ แบตมินตัน</p> <p>๐๑-๓๑๒-๐๐๑ ภาษาอังกฤษ ๑</p> <p>๐๑-๓๑๒-๑๕ ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่อาชีพ</p> <p>๐๒-๐๓๓-๐๐๑ เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์</p> <p>๐๒-๒๑๑-๐๐๓ คณิตศาสตร์เบื้องต้น</p> <p>๐๒-๒๑๗-๒๐๘ สถิติและระเบียบวิจัยสำหรับวิทยาศาสตร์</p> <p>๐๕-๓๑๒-๔๐๙ การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน</p> <p>๐๗-๓๑๑-๒๐๑ จุลินทรีย์ในอาหาร</p> <p>๐๗-๓๑๑-๒๐๒ ปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร</p> <p>๐๗-๓๑๑-๓๐๖ การควบคุมคุณภาพและระบบประกันคุณภาพ</p> <p>๐๗-๓๑๒-๑๐๒ อาหารไทย ๑</p> <p>๐๗-๓๑๒-๒๐๔ อาหารเอเชีย</p> <p>๐๗-๓๑๒-๒๐๕ อาหารยุโรป</p> <p>๐๗-๓๑๓-๓๐๖ การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์</p> <p>๐๗-๓๑๓-๔๐๗ จรรยาบรรณทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ</p> <p>๐๗-๓๑๓-๔๐๘ การจัดการเชิงกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมอาหารและบริการ</p> <p>๐๗-๓๑๓-๔๐๙ สัมมนาทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ</p> <p>๐๗-๓๑๔-๔๐๒ ฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ๒</p>	
<p>ภาคการศึกษาที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๒</p> <p>๑. หลักสูตร FSM ชั้นปีที่ ๑ มีรายวิชาเรียน ดังนี้</p> <p>๐๑-๐๒๒-๐๐๑ วัฒนธรรมแห่งการดำรงชีวิต</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>๐๑-๐๓๓-๐๐๑ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการศึกษา</p> <p>๐๑-๓๑๒-๐๐๒ ภาษาอังกฤษ ๒</p> <p>๐๒-๒๑๑-๐๐๓ คณิตศาสตร์เบื้องต้น</p> <p>๐๒-๒๔๑-๐๐๓ จุลชีววิทยาทั่วไป</p> <p>๐๗-๓๑๑-๒๐๓ การแปรรูปอาหาร</p> <p>๐๗-๓๑๒-๑๐๒ อาหารไทย ๑</p> <p>๒. หลักสูตร FSM ชั้นปีที่ ๒ มีรายวิชาเรียน ดังนี้</p> <p>๐๑-๓๑๒-๐๐๓ สอนทนาภาษาอังกฤษ</p> <p>๐๗-๓๑๑-๓๐๕ ความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร</p> <p>๐๗-๓๑๒-๒๐๓ อาหารไทย ๒</p> <p>๐๗-๓๑๒-๒๐๖ การจัดการอาหารในสถาบัน</p> <p>๐๗-๓๑๓-๒๐๑ จิตวิทยาบริการและพฤติกรรมผู้บริโภค</p> <p>๐๗-๓๑๓-๓๐๓ เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร</p> <p>๐๗-๓๑๔-๒๐๑ ฝึกงานทางการจัดการอุตสาหกรรมฯ ๑</p> <p>๓.หลักสูตร FSM ชั้นปีที่ ๓ มีรายวิชาเรียนดังนี้</p> <p>๐๑-๒๐๑-๐๗๗ ดนตรีเพื่อชีวิต (วิชาเลือกเสรี ๑)</p> <p>๐๗-๓๑๑-๓๐๖ การควบคุมคุณภาพและระบบประกันคุณภาพ</p> <p>๐๗-๓๑๒-๒๐๗ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๐๗-๓๑๒-๓๐๙ อาหารจำนวนมากและการพัฒนาสูตรมาตรฐาน</p> <p>๐๗-๓๑๒-๓๑๐ การจัดเลี้ยง</p> <p>๐๗-๓๑๒-๓๑๓ เบเกอรี่ (วิชาซีฟเลือก๓)</p> <p>๐๗-๓๑๒-๔๑๘ โภชนบำบัด (วิชาซีฟเลือก ๔)</p> <p>๔.หลักสูตร FSM ชั้นปีที่ ๔ มีรายวิชาเรียนดังนี้</p> <p>๐๑-๐๒๑-๐๐๒ มนุษย์สัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ</p> <p>๐๒-๒๑๑-๐๐๓ คณิตศาสตร์เบื้องต้น</p> <p>๐๒-๒๑๗-๒๐๘ สถิติและระเบียบวิจัยสำหรับวิทยาศาสตร์</p> <p>๐๗-๓๑๑-๒๐๒ ปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร</p> <p>๐๗-๓๑๒-๑๐๒ อาหารไทย ๑</p> <p>๐๗-๓๑๒-๒๐๖ การจัดการอาหารในสถาบัน</p> <p>๐๗-๓๑๓-๔๐๙ สัมมนาทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ</p> <p>๐๗-๓๑๔-๔๐๔ สหกิจศึกษาทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ</p> <p>๕.หลักสูตร FSM ชั้นปีที่ ๓ (เทียบโอน) มีรายวิชาเรียนดังนี้</p> <p>๐๑-๐๒๒-๐๐๑ วัฒนธรรมแห่งการดำรงชีวิต</p> <p>๐๑-๐๕๐-๐๑๒ แบทมินตัน</p> <p>๐๑-๓๑๒-๐๐๒ ภาษาอังกฤษ ๒</p> <p>๐๒-๒๑๑-๐๐๓ คณิตศาสตร์เบื้องต้น</p> <p>๐๒-๒๔๑-๐๐๓ จุลชีววิทยาทั่วไป</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>๐๗-๓๑๑-๓๐๖ การควบคุมคุณภาพและระบบประกันคุณภาพ</p> <p>๐๗-๓๑๑-๓๐๔ การสุขาภิบาลอาหารและการจัดการสถานแวดล้อม</p> <p>๐๗-๓๑๑-๓๐๕ ความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร</p> <p>๐๗-๓๑๒-๑๐๒ อาหารไทย ๑</p> <p>๐๗-๓๑๒-๒๐๓ อาหารไทย ๒</p> <p>๐๗-๓๑๒-๒๐๔ อาหารเอเชีย</p> <p>๐๗-๓๑๒-๒๐๗ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๐๗-๓๑๒-๓๐๘ อาหารจำนวนมากและการพัฒนาสูตรฯ</p> <p>๐๗-๓๑๒-๓๑๐ การจัดเลี้ยง</p> <p>๐๗-๓๑๓-๒๐๑ จิตวิทยาบริการและพฤติกรรมผู้บริโภค</p> <p>๐๗-๓๑๓-๓๐๓ เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร</p>	
<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พิจารณารายวิชาที่เปิดทำการเรียนการสอนแล้วจัดทำ อาจารย์ที่มีคุณสมบัติที่เหมาะสมเป็นผู้สอนในแต่ละรายวิชา ดังนี้</p> <p>ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๒</p> <p>๑. ชั้นปีที่ ๑ มีรายวิชาหลักการประกอบอาหารเพียง ๑ รายวิชาที่อยู่ในความดูแล รับผิดชอบของทางหลักสูตร ได้มอบหมายให้ ดร.สุธาสินี ทองนอกเป็นผู้สอน ส่วน วิชาที่เหลือเป็นวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบของหมวดวิชาพื้นฐาน ซึ่งคณาจารย์จาก คณะวิทยาศาสตร์เป็นผู้รับผิดชอบมาอย่างต่อเนื่อง</p> <p>๒. ชั้นปีที่ ๒ มีรายวิชาที่ทางหลักสูตรรับผิดชอบจำนวน ๔ รายวิชา คือ</p> <p>๒.๑ วิชาจุลชีววิทยาในอาหารและปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอาหาร ได้มอบหมายให้ ผศ.ดร. ศิริณาด ศรีอ่อนนวล ผู้มีความรู้และเชี่ยวชาญทางด้านจุลชีววิทยาในอาหาร เป็นผู้สอน</p> <p>๒.๒ วิชาอาหารไทย ๑ ได้มอบหมายให้ ผศ.ชไมพร เพ็งมาก เป็นอาจารย์ ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๒.๓ วิชาอาหารเอเชีย ได้มอบหมายให้ ผศ.ดร. เสาวณีย์ ชัยเพชร เป็นผู้รับผิดชอบ ส่วนวิชาที่เหลือเป็นวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบของหมวดวิชาพื้นฐาน ซึ่งคณาจารย์ จากคณะวิทยาศาสตร์เป็นผู้รับผิดชอบมาอย่างต่อเนื่อง</p> <p>๓. ชั้นปีที่ ๓ มีรายวิชาที่ทางหลักสูตรรับผิดชอบจำนวน ๕ รายวิชา คือ</p> <p>๓.๑ วิชาการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการสถานแวดล้อมของสถาน ประกอบการ ได้มอบหมายให้ ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๓.๒ วิชาอาหารยุโรป จัดการเรียนการสอนแบบ teaching group โดยมี อาจารย์ผู้รับผิดชอบคือ ดร.สุธาสินี ทองนอก ผศ.ดร. น้อมจิตต์ แก้วไทย อันเดร และ ดร.ธณิกานต์ ธรสินธุ์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๓.๓ โภชนศาสตร์มนุษย์ ได้มอบหมายให้ดร.ธณิกานต์ ธรสินธุ์ เป็นผู้รับผิดชอบ รายวิชา</p> <p>๓.๔ วิชาขนมไทยมี ผศ.ชไมพร เพ็งมาก เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>๓.๕ วิชาการจัดการธุรกิจอาหารและบริการมี ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๔. ชั้นปีที่ ๔ มีรายวิชาที่ทางหลักสูตรรับผิดชอบจำนวน ๗ รายวิชา คือ</p> <p>๔.๑ วิชาการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร มี ผศ.จรรยา บุญนำ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๔.๒ วิชา การควบคุมคุณภาพและระบบประกันคุณภาพ มี ผศ.จรรยา บุญนำ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๔.๓ วิชา การจัดการอาหารในสถาบัน มี ผศ.พลทรัพย์ อินทร์สังข์ มี ผศ.จรรยา บุญนำ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๔.๔ วิชา โภชนศาสตร์มนุษย์ มี ดร. ธณิกานต์ ธรสินธ์ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๔.๕ วิชา จรรยาบรรณทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มีจัดการเรียนการสอนแบบ teaching group โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบคือ ดร. ธณิกานต์ ธรสินธ์ และ ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์</p> <p>๔.๖ วิชา สัมมนาทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มี ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๔.๗ วิชา การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา จัดการเรียนการสอนแบบ teaching group โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ และ อ. สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร</p> <p>๕. นักศึกษา FSM ๓ (เทียบโอน) รายวิชาที่ทางหลักสูตรรับผิดชอบจำนวน ๒ รายวิชา คือ</p> <p>๕.๑ วิชาการจัดการอาหารในสถาบันมี ผศ.พลทรัพย์ อินทร์สังข์ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๕.๒ วิชาอาหารเพื่อสุขภาพมี ผศ.ดร. เสาวนีย์ ชัยเพชร เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาส่วนวิชาที่เหลือเป็นวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบของหมวดวิชาพื้นฐาน ซึ่งคณาจารย์จากคณะวิทย์ฯเป็นผู้รับผิดชอบมาอย่างต่อเนื่อง</p> <p>๖. นักศึกษา FSM ๔ (เทียบโอน) รายวิชาที่ทางหลักสูตรรับผิดชอบจำนวน ๗ รายวิชา คือ</p> <p>๖.๑ วิชาจุลินทรีย์ในอาหารและปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร ได้มอบหมายให้ ผศ.ดร. ศิรินาถ ศรีอ่อนนวล ผู้มีความรู้และเชี่ยวชาญทางด้านจุลินทรีย์ในอาหารเป็นผู้สอน</p> <p>๖.๒ วิชา การควบคุมคุณภาพและระบบประกันคุณภาพ มี ผศ.จรรยา บุญนำ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๓ วิชาอาหารไทย ๑ ได้มอบหมายให้ ผศ.ชไมพร เพ็งมากเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๔ วิชาอาหารเอเชียมี ผศ.ดร. เสาวนีย์ ชัยเพชร เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๕ วิชาอาหารยุโรป จัดการเรียนการสอนแบบ teaching group โดยมีอาจารย์</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ผู้รับผิดชอบคือ ดร.สุธาสินี ทองนอก ผศ.ดร.น้อมจิตต์ แก้วไทย อันเดร และ ดร.ธณิกานต์ ธรสินธุ์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๖ วิชา จรรยาบรรณทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มีจัดการเรียนการสอนแบบ teaching group โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบคือ ดร. ธณิกานต์ ธรสินธุ์ และ ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์</p> <p>๖.๗ วิชา การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา จัดการเรียนการสอนแบบ teaching group โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ และ อ. สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร</p> <p>ภาคการศึกษาที่ ๒/๒๕๖๒</p> <p>๑. ชั้นปีที่ ๑ รายวิชาที่ทางหลักสูตรรับผิดชอบจัดอาจารย์ผู้สอนมีจำนวน ๒ รายวิชา</p> <p>๑.๑ การแปรรูปอาหาร มี ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๑.๒ วิชาอาหารไทย ๑ มี ผศ. ชไมพร เพ็งมาก เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>ส่วนวิชาที่เหลือเป็นวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบของหมวดวิชาพื้นฐาน ซึ่งคณาจารย์จากคณะวิทยาฯ เป็นผู้รับผิดชอบมาอย่างต่อเนื่อง</p> <p>๒. ชั้นปีที่ ๒ รายวิชาที่ทางหลักสูตรรับผิดชอบจัดอาจารย์ผู้สอนมีจำนวน ๖ รายวิชา ได้แก่</p> <p>๒.๑ วิชาความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร มี ผศ.อภิญา วณิชพันธ์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๒.๒ วิชา อาหารไทย ๒ มี ผศ.พูลทรัพย์ อินทร์สังข์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๒.๓ วิชา การจัดการอาหารในสถาบัน มี ผศ.พูลทรัพย์ อินทร์สังข์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๒.๔ วิชาจิตวิทยาบริการและพฤติกรรมผู้บริโภค มี ผศ.อภิญา วณิชพันธ์ สอนร่วมกับ ผศ.จรรยา บุญนำ</p> <p>๒.๕ วิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร มีอาจารย์มณฑนา แดงเพชรจากคณะเทคโนโลยีการจัดการ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๒.๕ วิชาฝึกงานทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ๑ มี ผศ.จรรยา บุญนำ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๓. ชั้นปีที่ ๓ มีรายวิชาที่ทางหลักสูตรรับผิดชอบจำนวน ๖ รายวิชา ได้แก่</p> <p>๓.๑ วิชาการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ มี ผศ.จรรยา บุญนำ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๓.๒ วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีจัดการเรียนการสอนแบบ teaching group โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.ชไมพร เพ็งมาก ดร. สุธาสินี ทองนอก และ ผศ.ดร.เสาวณีย์ ชัยเพชร</p> <p>๓.๓ วิชาอาหารจำนวนมากและการพัฒนาสูตรมาตรฐาน มี ดร.สุธาสินี ทองนอก เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๓.๔ วิชาการจัดเลี้ยง มี ดร.สุธาสินี ทองนอก เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๓.๕ วิชาเบเกอรี่ มี ผศ.ดร. เสาวณีย์ ชัยเพชร เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>๓.๖ วิชาโภชนบำบัด มี ผศ.ชไมพร เพ็งมาก เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๔. ชั้นปีที่ ๔ มีรายวิชาที่ทางหลักสูตรรับผิดชอบจำนวน ๕ รายวิชา ได้แก่</p> <p>๔.๑ วิชาจุลินทรีย์ในอาหาร ได้มอบหมายให้ ผศ.ดร. ศิริณาด ศรีอ่อนนวล ผู้มีความรู้และเชี่ยวชาญทางด้านจุลินทรีย์ในอาหารเป็นผู้สอน</p> <p>๔.๒ วิชาอาหารไทย ๑ ได้มอบหมายให้ ผศ.ชไมพร เพ็งมากเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๔.๓ วิชา การจัดการอาหารในสถาบัน มี ผศ.พุลทรัพย์ อินทร์สังข์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๔.๔ วิชา สัมมนาทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มี ผศ.ดร.อภิญญา วณิชพันธ์ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๔.๕ วิชา การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา จัดการเรียนการสอนแบบ teaching group โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์ และ อ. สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร</p> <p>๕. นักศึกษา FSM ๓ (เทียบโอน) รายวิชาที่ทางหลักสูตรรับผิดชอบจำนวน ๑๒ รายวิชา คือ</p> <p>๕.๑ วิชาการควบคุมคุณภาพอาหาร มี ผศ.จรรยา บุญนำ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๕.๒ วิชา การสุขาภิบาลอาหารและการจัดสถานแวดล้อมของสถานประกอบการ โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์</p> <p>๕.๓ วิชาความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร มี ผศ.อภิญญา วณิชพันธ์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๕.๔ วิชาการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ มี ผศ.จรรยา บุญนำ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๕.๕ วิชาอาหารไทย ๑ ได้มอบหมายให้ ผศ.ชไมพร เพ็งมากเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๕.๖ วิชา อาหารไทย ๒ มี ผศ.พุลทรัพย์ อินทร์สังข์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๕.๗ วิชาอาหารเอเชีย มี ผศ.ดร. เสาวนีย์ ชัยเพชร เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๕.๘ วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีจัดการเรียนการสอนแบบ teaching group โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.ชไมพร เพ็งมาก ดร. สุธาสินี ทองนอก และ ผศ.ดร.เสาวนีย์ ชัยเพชร</p> <p>๕.๙ วิชาอาหารจำนวนมากและการพัฒนาสูตรมาตรฐาน มี ดร.สุธาสินี ทองนอก เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๕.๑๐ วิชาการจัดเลี้ยง มี ดร.สุธาสินี ทองนอก เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๕.๑๑ วิชาจิตวิทยาบริการและพฤติกรรมผู้บริโภค มี ผศ.อภิญญา วณิชพันธ์ สอนร่วมกับ ผศ.จรรยา บุญนำ</p> <p>๕.๑๒ วิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร มีอาจารย์มณฑนา แดงเพชรจากคณะ</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>เทคโนโลยีการจัดการ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.นักศึกษา FSM ๔ (เทียบโอน) รายวิชาที่ทางหลักสูตรรับผิดชอบจำนวน ๑๒ รายวิชา คือ</p> <p>๖.๑ วิชาหลักการตลาด มี ผศ.สาวิตรี มุณีศรี จากคณะเทคโนโลยีการจัดการ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๒ วิชาจุลินทรีย์ในอาหารและปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร ได้มอบหมายให้ ผศ.ดร. ศิรินาถ ศรีอ่อนนวล ผู้มีความรู้และเชี่ยวชาญทางด้านจุลินทรีย์ในอาหารเป็นผู้สอน</p> <p>๖.๓ วิชา การสุขาภิบาลอาหารและการจัดสถานแวดล้อมของสถานประกอบการ โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์</p> <p>๖.๔ วิชาการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ มี ผศ.จรรยา บุญนำ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๖ วิชา อาหารไทย ๒ มี ผศ.พูลทรัพย์ อินทร์สังข์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๗ วิชาอาหารเอเชีย มี ผศ.ดร. เสาวนีย์ ชัยเพชร เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๘ วิชา การจัดการอาหารในสถาบัน มี ผศ.พูลทรัพย์ อินทร์สังข์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๙ วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีจัดการเรียนการสอนแบบ teaching group โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.ชไมพร เพ็งมาก ดร. สุธาสินี ทองนอก และ ผศ.ดร.เสาวนีย์ ชัยเพชร</p> <p>๖.๑๐ วิชาโภชนศาสตร์มนุษย์ มี ดร. ธนิการต์ ธรสินธ์ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๑๑ วิชาอาหารจำนวนมากและการพัฒนาสูตรมาตรฐาน มี ดร.สุธาสินี ทองนอก เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๑๒ วิชาการจัดเลี้ยง มี ดร.สุธาสินี ทองนอก เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๑๓ วิชาเบเกอรี่ มี ผศ.ดร. เสาวนีย์ ชัยเพชร เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๑๔ วิชาโภชนบำบัด มี ผศ.ชไมพร เพ็งมาก เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๑๕ วิชาจิตวิทยาบริการและพฤติกรรมผู้บริโภค มี ผศ.อภิญา วณิชพันธ์ุ สอนร่วมกับ ผศ.จรรยา บุญนำ</p> <p>๖.๑๖ วิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร มีอาจารย์มันทนา แต่งเพชรจากคณะเทคโนโลยีการจัดการ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๑๗ วิชา สัมมนาทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มี ผศ.ดร. อภิญา วณิชพันธ์ุ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>๖.๑๘ วิชาฝึกงานทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ๑ มี ผศ.จรรยา บุญนำ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา</p> <p>(C) จากการพิจารณาผลการเรียนของนักศึกษา พบว่า ในภาคการศึกษาที่ ๒/๒๕๖๒ การให้คะแนนในทุกรายวิชาอยู่ในเกณฑ์ดี ยกเว้นในรายวิชา</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>คณิตศาสตร์เบื้องต้น ได้มีนักศึกษาได้คะแนน I จำนวน ๔ คน และ F จำนวน ๑ คน เนื่องจากนักศึกษาขาดการส่งงาน</p> <p>(A) จากการพิจารณารายวิชาที่มีนักศึกษาได้คะแนน I และ F ได้มีการเรียกนักศึกษามาพบและกำชับในการส่งงานของนักศึกษา</p>	
<p>การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. ๓ และ มคอ.๔)</p> <p>ประธานหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนการกำกับติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้(มคอ.๓) รวมทั้งปรึกษาหารือแนวทางที่จะพัฒนาการเรียนการสอนเพื่อให้ได้บัณฑิตตามคุณลักษณะที่พึงประสงค์</p> <p>(P) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมวางแผนการการจัดแผนการเรียนและกำหนดอาจารย์ผู้สอน</p> <p>(D) ประธานหลักสูตรแจ้งรายชื่อวิชาที่จะเปิดทำการเรียนการสอนไปยังฝ่ายวิชาการฯ เพื่อบันทึกข้อความแจ้งอาจารย์ผู้สอนให้จัดทำ มคอ.๓ ให้ถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ใน มคอ.๒</p> <p>- ฝ่ายวิชาการและวิจัยทำบันทึกข้อความแจ้งอาจารย์ที่มีรายชื่อเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชาต่างๆ ดำเนินการจัดทำและจัดส่ง มคอ.๓ และ ๔ ก่อนการเปิดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา</p> <p>(C) ฝ่ายวิชาการและวิจัยทำบันทึกสรุปรวันที่อาจารย์จัดส่ง มคอ.๓ และ มคอ.๔ จากนั้นส่งมอบให้กับประธานหลักสูตร เพื่อมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประเมินและตรวจสอบความถูกต้องของ มคอ.๓ และ มคอ.๔ โดยใช้ตัวอย่าง มคอ.๓ และ มคอ.๔ ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัยเป็นมาตรฐาน มีการตรวจสอบรายละเอียดการปรับปรุงผลการเรียนรู้ของนักศึกษาให้มี ๕ ด้าน คือ คุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ให้มีความถูกต้องสอดคล้องกับการปรับปรุงหลักสูตร รวมทั้งแก้ไขจุดด้อย(ความรับผิดชอบหลัก) และจุดขาว (ความรับผิดชอบรอง) ให้เป็นไปตามความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ให้ความถูกต้องสมบูรณ์และวัดผลการเรียนรู้ของนักศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>-หลังเสร็จสิ้นการตรวจประเมิน จัดส่ง มคอ. ๓ กลับไปยังอาจารย์ผู้จัดทำ มคอ.๓ และ มคอ.๔ เพื่อการแก้ไขในกรณีมีข้อผิดพลาด ก่อนรวบรวมส่งกลับที่ฝ่ายวิชาการและวิจัย</p> <p>(A)จากการตรวจสอบในภาคการศึกษา ๑/๒๕๖๒ มีรายวิชาเฉพาะในความรับผิดชอบของหลักสูตรเปิดสอนทั้งสิ้น ๒๐ รายวิชาและได้จัดทำ มคอ. ๓ ส่งครบทั้ง ๒๐ รายวิชา ในภาคการศึกษาที่ ๒/๒๕๖๒ มีรายวิชาของหลักสูตรที่เปิดทำการเรียนการสอนทั้งสิ้น ๒๒ วิชา และมีการจัดส่ง มคอ. ๓ จำนวน ๒๑ วิชา และมีมคอ.๔ จำนวน ๑ วิชา</p> <p>-ฝ่ายวิชาการและวิจัยรวบรวม มคอ.๓ และ มคอ.๔ ที่แก้ไขเสร็จเรียบร้อยแล้ว นำเสนอในสภาวิชาการ เพื่อพิจารณาขออนุมัติให้แล้วเสร็จก่อนการเปิดภาคการศึกษา</p>	<p>-เอกสารสรุปการจัดส่ง มคอ. ๓ และ มคอ. ๔ ฝ่ายวิชาการและวิจัย ภาคการศึกษา ๑/๒๕๖๒</p> <p>-เอกสารสรุปการจัดส่ง มคอ. ๓ และ มคอ. ๔ ฝ่ายวิชาการและวิจัย ภาคการศึกษา ๒/๒๕๖๒</p>

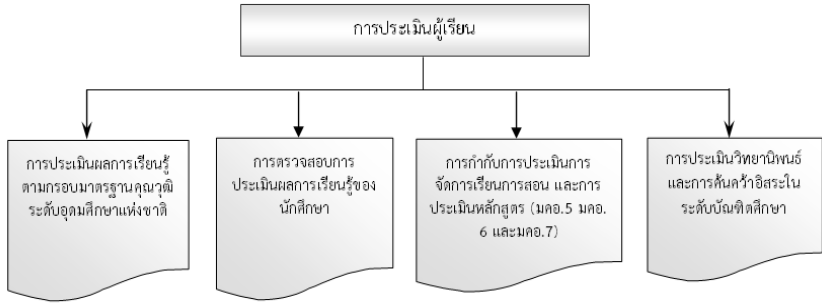


ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>☞ การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำงานบำรู้งศิลปะและวัฒนธรรม</p> <p>(P) มหาวิทยาลัยและคณะกำหนดเกณฑ์การบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำงานบำรู้งศิลปะและวัฒนธรรมไว้ในข้อตกลง และแบบประเมินผลการปฏิบัติราชการ รวมถึงระบุเกณฑ์ดังกล่าวไว้ใน มคอ.๓ ของ ทุกรายวิชา</p> <p>(D) อาจารย์ผู้สอนแต่ละท่านดำเนินการระบุงการบูรณาการการเรียนการสอนกับการ วิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำงานบำรู้งศิลปะและวัฒนธรรม โดยในปี การศึกษา ๒๕๖๒ ได้มีการดำเนินการดังนี้</p> <p>๑.บูรณาการรายวิชา ๐๗-๓๑๑-๓๐๕ ความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร ภาค การศึกษา ๒/๒๕๖๒ กับงานบริการวิชาการ โครงการคลินิกเทคโนโลยี โดยการเป็น ที่ปรึกษาปรึกษาทีมคลินิกเทคโนโลยี มทร.ศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราชภายใต้ โครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วย วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ กลุ่มเครื่องแกงร่วมใจ อ. ปลายพระยา จ. กระบี่ เพื่อพัฒนา กระบวนการผลิตและสถานที่ผลิตเครื่องแกงสำหรับการขอรับรองสถานที่ผลิต อาหารตามมาตรฐาน Primary GMP และเลขสารบบอาหาร และได้มีการระบุ รายละเอียดไว้ใน มคอ. ๓</p> <p>(C) ตรวจสอบการบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการทางสังคม จากรายงาน มคอ. ๓</p> <p>(A) กิจกรรมการบูรณาการการเรียนการสอนกับงานบริการวิชาการคลินิก เทคโนโลยีการพัฒนาระบบการผลิตและสถานที่ผลิตเครื่องแกง โดย ผศ. ดร. อภิญา วณิชพันธ์ ได้นำความรู้เกี่ยวกับพัฒนาระบบการผลิตและสถานที่ผลิต เครื่องแกงสำหรับการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน Primary GMP และเลขสารบบอาหาร ไปให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ</p>	<p>-มคอ. ๓ รายวิชา ๐๗- ๓๑๑-๓๐๕ ความปลอดภัย และมาตรฐานอาหาร ภาค การศึกษา ๒/๒๕๖๒</p>

เป้าหมายของปีนี้ :๓.๐๐ คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ๓.๐๐ คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย



ตัวบ่งชี้ที่ ๕.๓ การประเมินผู้เรียน

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกการประเมินผู้เรียน</p> <p>การประเมินนักศึกษามีจุดมุ่งหมาย ๓ ประการคือการประเมินผลนักศึกษาเพื่อให้ข้อมูลสารสนเทศที่เป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงการเรียนการสอนของผู้สอนและนำไปสู่การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา (assessment for learning) การประเมินที่ทำให้นักศึกษาสามารถประเมินตนเองได้และมีการนำผลการประเมินไปใช้พัฒนาวิธีการเรียนของตนเองใหม่จนเกิดการเรียนรู้ (assessment as learning) และการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่แสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (assessment of learning) การประเมินส่วนใหญ่จะใช้เพื่อจุดมุ่งหมายประการหลังคือเน้นการได้ข้อมูลเกี่ยวกับสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ของนักศึกษาการจัดการเรียนการสอนจึงควรส่งเสริมให้มีการประเมินเพื่อจุดมุ่งหมายสองประการแรกด้วย</p> <p>ความเหมาะสมของระบบประเมินต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดเกณฑ์การประเมินวิธีการประเมินเครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพและวิธีการให้เกรดที่สะท้อนผลการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสมมีการกำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง (authentic assessment) มีการใช้วิธีการประเมินที่หลากหลายให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการปฏิบัติงานในโลกแห่งความเป็นจริง (real world) และมีวิธีการให้ข้อมูลป้อนกลับ (feedback) ที่ทำให้นักศึกษาสามารถแก้ไขจุดอ่อนหรือเสริมจุดแข็งของตนเองได้ให้ผลการประเมินที่สะท้อนระดับความสามารถที่แท้จริงของนักศึกษาโดยมีขอบเขต ดังนี้</p> <div style="text-align: center;">  <pre> graph TD A[การประเมินผู้เรียน] --> B[การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ] A --> C[การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา] A --> D[การกำกับประเมินการจัดการเรียนการสอน และการประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7)] A --> E[การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา] </pre> </div>	
<p>☞ การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</p> <p>(P) - ระบบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มีระบบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยมีการประเมินผลทั้ง ๕ ด้าน ตามเกณฑ์ที่ สกอ. กำหนด คือ ๑. ด้านคุณธรรมจริยธรรม ๒. ด้านความรู้ ๓. ด้านทักษะปัญญา ๔. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ ๕. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งในแต่ละรายวิชาจะกำหนดเกณฑ์ย่อยของแต่ละข้อ</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																																				
<p>แบ่งเป็นเกณฑ์ที่จัดเป็นความรับผิดชอบหลักและเกณฑ์ที่เป็นความรับผิดชอบรองครบทุกด้าน โดยกำหนดไว้ใน มคอ.๓ หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา และหมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผลโดยพิจารณาจำนวนหน่วยกิตและคาบเรียนรวมต้องเป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยหรือสภาวิชาชีพในแต่ละสาขากำหนด</p> <p>- เกณฑ์การประเมินผลการเรียนรู้อ้างอิงหลักเกณฑ์การวัดผลการศึกษา โดยมีระบบการให้คะแนนการวัดผลการศึกษาแบบระดับขั้นตัวอักษรแบ่งเป็น ๘ ระดับขั้น แต่ละขั้นมีรายละเอียดดังต่อไปนี้</p> <table border="1" data-bbox="199 638 1133 1064"> <thead> <tr> <th>ลำดับขั้น</th> <th>ความหมาย</th> <th>แต่มีระดับคะแนน</th> <th>เกณฑ์การให้คะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>ดีเยี่ยม (Excellent)</td> <td>๔.๐</td> <td>ตั้งแต่ร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป</td> </tr> <tr> <td>B+</td> <td>ดีมาก (Very Good)</td> <td>๓.๕</td> <td>ร้อยละ ๗๕ - ๗๙.๙๙</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>ดี (Good)</td> <td>๓.๐</td> <td>ร้อยละ ๗๐ - ๗๔.๙๙</td> </tr> <tr> <td>C+</td> <td>ค่อนข้างดี (Fairly Good)</td> <td>๒.๕</td> <td>ร้อยละ ๖๕ - ๖๙.๙๙</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>พอใช้ (Fair)</td> <td>๒.๐</td> <td>ร้อยละ ๖๐ - ๖๔.๙๙</td> </tr> <tr> <td>D+</td> <td>อ่อน (Poor)</td> <td>๑.๕</td> <td>ร้อยละ ๕๕ - ๕๙.๙๙</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>อ่อนมาก (Very Poor)</td> <td>๑.๐</td> <td>ร้อยละ ๕๐ - ๕๔.๙๙</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>ตก (Fail)</td> <td>๐</td> <td>ร้อยละ ๐ - ๔๙.๙๙</td> </tr> </tbody> </table> <p>(D) - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน ประเมินผลการเรียนรู้ของรายวิชาต่างๆในหลักสูตรด้วยวิธีต่างๆ ที่สอดคล้องและครอบคลุมเกณฑ์วัดผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เช่น ประเมินจากการเข้าชั้นเรียน ประเมินจากการทดสอบความรู้ในรูปแบบข้อสอบปรนัยและอัตนัย ประเมินจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น อภิปราย ประเมินพฤติกรรมกลุ่มและการทำงานเป็นทีม ประเมินความมีระเบียบวินัย และใช้แบบประเมินเพื่อวัดผลลัพธ์การเรียนรู้ในปีการศึกษา ๒๕๖๒</p> <p>- คณะกรรมการบริหารหลักสูตร มีการนำ มคอ. ที่เปิดสอนมาทำการทวนสอบ ร้อยละ ๒๕ ของรายวิชาที่ทำการเปิดสอน ภาคการศึกษา ๑/๒๕๖๒ รายวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบของหลักสูตร ๒๐ วิชา ทำการทวนสอบ ร้อยละ ๒๕ (๕ วิชา) ได้แก่ รายวิชา หลักการประกอบอาหาร อาหารไทย ๑ อาหารเอเชีย อาหารยุโรปและโภชนศาสตร์มนุษย์ ภาคการศึกษา ๒/๒๕๖๒ รายวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบของหลักสูตร ๒๓ วิชา ทำการทวนสอบ ร้อยละ ๒๕ (๕ วิชา) ได้แก่รายวิชา แปรรูปอาหาร ความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร การจัดเลี้ยง เบเกอรี่ การจัดเลี้ยงและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>(C) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรประชุมหลังเสร็จสิ้นภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๒ และภาคการศึกษา ๒/๒๕๖๒ เพื่อตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามเกณฑ์วัดผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ที่ระบุในหัวข้อที่ ๓ ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุใน</p>	ลำดับขั้น	ความหมาย	แต่มีระดับคะแนน	เกณฑ์การให้คะแนน	A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐	ตั้งแต่ร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป	B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕	ร้อยละ ๗๕ - ๗๙.๙๙	B	ดี (Good)	๓.๐	ร้อยละ ๗๐ - ๗๔.๙๙	C+	ค่อนข้างดี (Fairly Good)	๒.๕	ร้อยละ ๖๕ - ๖๙.๙๙	C	พอใช้ (Fair)	๒.๐	ร้อยละ ๖๐ - ๖๔.๙๙	D+	อ่อน (Poor)	๑.๕	ร้อยละ ๕๕ - ๕๙.๙๙	D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐	ร้อยละ ๕๐ - ๕๔.๙๙	F	ตก (Fail)	๐	ร้อยละ ๐ - ๔๙.๙๙	<p>-หลักฐานการทวนสอบมคอ. ที่ฝ่ายวิชาการ</p>
ลำดับขั้น	ความหมาย	แต่มีระดับคะแนน	เกณฑ์การให้คะแนน																																		
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐	ตั้งแต่ร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป																																		
B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕	ร้อยละ ๗๕ - ๗๙.๙๙																																		
B	ดี (Good)	๓.๐	ร้อยละ ๗๐ - ๗๔.๙๙																																		
C+	ค่อนข้างดี (Fairly Good)	๒.๕	ร้อยละ ๖๕ - ๖๙.๙๙																																		
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐	ร้อยละ ๖๐ - ๖๔.๙๙																																		
D+	อ่อน (Poor)	๑.๕	ร้อยละ ๕๕ - ๕๙.๙๙																																		
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐	ร้อยละ ๕๐ - ๕๔.๙๙																																		
F	ตก (Fail)	๐	ร้อยละ ๐ - ๔๙.๙๙																																		



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>รายละเอียดของรายวิชาใน มคอ. ๕ ของแต่ละรายวิชา และพิจารณาผลการประเมินอาจารย์ผู้สอนของนักศึกษา</p> <p>- ผลการทวนสอบ มคอ. ของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรที่ทำการทวนสอบวิชาที่หลักสูตรทำการเปิดสอน ร้อยละ ๒๕ พิจารณาแล้วว่าผลเป็นไปตาม มคอ.</p> <p>(A) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมเพื่อวางแผนปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน โดยนำ มคอ.๓ มคอ.๕ หรือ มคอ.๗ ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา และผลการประเมินอาจารย์ผู้สอนของนักศึกษา เพื่อนำมากำหนดกลยุทธ์การสอนหรือประเมินผลการเรียนรู้และนำไปใช้ในภาคการศึกษาต่อไป</p>	
<p>การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</p> <p>(P) หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มีรูปแบบการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาใน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินให้นักศึกษามีส่วนร่วม โดยอาจารย์ผู้สอนในแต่ละวิชาชี้แจงเกณฑ์การประเมินและสอบถามเพื่อให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นและเสนอแนะเพิ่มเติมได้ ๒. มีการประเมินผลการเรียนรู้โดยใช้ตามสภาพจริง เช่น ข้อสอบปรนัย อัตนัย การบ้าน งานที่มอบหมาย สังเกตพฤติกรรม วัดทักษะการปฏิบัติงาน เป็นต้น ๓. ดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาโดยทวนสอบตามจุดคำใน mapping ที่กำหนดไว้ใน มคอ.๓ และ มคอ.๔ ในการเขียนรายงานใน มคอ.๕ ในข้อ ๗ หมวดที่ ๓ และแบบรายงานผลการทวนสอบมาตรฐานการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน (TQF ๓.๖) ๔. หลักสูตรต้องกำหนดเป้าหมายจำนวนรายวิชาที่ทำการทวนสอบอย่างน้อยไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๒๕ ของรายวิชาในแต่ละหลักสูตร <p>(D) ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรฯ ดำเนินการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อประเมินผล โดยการเปรียบเทียบผลการดำเนินงานใน มคอ.๕ และ มคอ.๖ ว่าตรงหรือแตกต่างกับแผนการดำเนินงานที่ระบุไว้ใน มคอ.๓ และ มคอ.๔ หรือไม่อย่างไร หากแตกต่างกันแตกต่างเพราะเหตุใด ส่งผลต่อประสิทธิภาพด้านการเรียนการสอนหรือไม่ และมีปัญหาเกิดขึ้นในการจัดการเรียนการสอนหรือไม่อย่างไร เพื่อจะได้วางแผนการแก้ไขปัญหาในครั้งต่อไป (บันทึกการตรวจสอบ มคอ. ๕ และ มคอ.๓ , มคอ. ๖ และ มคอ.๔ ของรายวิชาที่เปิดทำการเรียนการสอนในภาคการศึกษา ๑ และ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๒)</p> <p>(C) จากการทวนสอบพบว่า การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นไปตามที่กำหนดในแต่ละรายวิชา อย่างไรก็ตามในบางรายวิชา เช่น วิชาโภชนศาสตร์มนุษย์ พบว่านักศึกษาส่วนใหญ่ยังอ่อนในด้านทักษะการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน การศึกษาค้นคว้าข้อมูลด้วยตนเองโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ทางด้านภาษาอังกฤษ และการคำนวณพื้นฐาน การพูด การคิด และการฟังอย่างมีระบบ (มคอ. ๕ และ มคอ. ๖ รายวิชาที่เปิดทำการเรียนการสอนในภาคการศึกษา ๑</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>และ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๒)</p> <p>(A) อาจารย์ผู้สอนนำข้อมูลจากการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจาก มคอ.๕ ไประบุเป็นแนวทางการปรับปรุงการเรียนการสอน โดยระบุไว้ในหมวดที่ ๕ การประเมินรายวิชา และหมวดที่ ๖ ใน มคอ.๕ เพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงการเรียนการสอนในครั้งต่อไป (มคอ. ๕ และ มคอ. ๖ รายวิชาที่เปิดทำการเรียนการสอนในภาคการศึกษา ๑ และ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๒)</p>	
<p>☞ การกำกับ การประเมิน การจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ. ๕ มคอ.๖ และ มคอ.๗)</p> <p>(P) หลักสูตรมีการดำเนินการเพื่อกำกับ การประเมิน การจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.๕ มคอ.๖ และ มคอ.๗) ดังนี้</p> <p>-คณะฯ โดยฝ่ายวิชาการและวิจัยกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.๕) และการรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.๖) พร้อมแนบผลการประเมินรายวิชาที่รับผิดชอบภายใน ๓๐ วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๒ และ ๒/๒๕๖๒</p> <p>(D) ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรฯ กำกับ การประเมิน การจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.๕ มคอ.๖) กำหนดการจัดส่ง มคอ.๕ และ มคอ. ๖ ในเทอมที่ ๑/๒๕๖๒ วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ และเทอมที่ ๒/๒๕๖๒ วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๓</p> <p>(C) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาตรวจสอบการรายงานผลของ มคอ.๕ – และ มคอ.๖ หากมีข้อแก้ไขจะดำเนินการส่งกลับไปให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาแก้ไขให้เรียบร้อยก่อนส่งกลับไปเก็บเป็นหลักฐานที่ฝ่ายวิชาการและวิจัย</p> <p>-จากการตรวจสอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พบว่าภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๒ มีรายวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบและดูแลของหลักสูตรจำนวนทั้งสิ้น ๒๐ รายวิชา และมีการจัดส่ง มคอ.๕ ครบทุกวิชาที่มีการเรียนการสอน คิดเป็น ร้อยละ ๑๐๐ ของวิชาที่เปิดสอน ภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๒ มีรายวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบและดูแลของหลักสูตรจำนวนทั้งสิ้น ๒๑ รายวิชา และมีการจัดส่ง มคอ.๕ จำนวน ๒๑ รายวิชาและมคอ.๖ จำนวน ๑ รายวิชา รวมเป็น ๒๒ รายวิชา คิดเป็น ร้อยละ ๑๐๐ ของวิชาที่เปิดสอน</p> <p>(A) หลักสูตรนำ มคอ.๕ และ มคอ.๖ มาพิจารณาเพื่อจัดทำ มคอ.๗ จากนั้นนำเข้าสู่ประชุมในที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและหาแนวทางแก้ไขจุดที่เป็นปัญหา และวางแผนการดำเนินงานในปีการศึกษาถัดไปและเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตร เนื่องจากกรอบการปรับปรุงหลักสูตร</p> <p>การปรับปรุงหลักสูตร ที่เกิดขึ้นจะให้ความสำคัญกับการผลิตกำลังคนให้พร้อมเข้าสู่ยุคเศรษฐกิจดิจิทัล และสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๖๐-๒๕๖๔) แผนอุดมศึกษาระยะยาว ๑๕ ปี ฉบับที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๐-๒๕๗๔) และยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) โดยมีการเพิ่มรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการใช้</p>	



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
เทคโนโลยีและนวัตกรรม ในการพัฒนาการเรียนการสอน มีจุดมุ่งเน้นทักษะปฏิบัติของนักศึกษา โดยให้นักศึกษาฝึกทักษะฝีมือควบคู่กับการทำงานร่วมกับผู้อื่นในสถานประกอบการ สลับกับการเรียนภาคทฤษฎีในสถานศึกษา เพื่อให้มีสมรรถนะสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ นอกจากนี้ได้ให้ความสำคัญกับรายวิชาพื้นฐานที่ผู้เรียนสามารถนำไปต่อยอดความรู้เพื่อพัฒนาตนเองสู่ระดับสูงขึ้นไป เพิ่มวิชาทางด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม การส่งเสริมการสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ ในขณะเดียวกันได้เพิ่มทางเลือกศึกษาในสิ่งที่สนใจมากขึ้น ร่วมกับการฝึกทักษะปฏิบัติในสถานประกอบการเพิ่มขึ้นจากหลักสูตรเดิม เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความเป็นเลิศเฉพาะทาง สามารถใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมร่วมกับทักษะปฏิบัติในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับการสร้างประเทศไทยแลนด์ ๔.๐ และการก้าวสู่ความ “มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน”ตามเป้าหมายของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๖๐-๒๕๖๔)	

เป้าหมายของปีนี้ : ๓.๐๐ คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ๓.๐๐ คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (ตัวบ่งชี้ ๕.๔)(รายละเอียดตารางที่ ๑.๑-๑๑)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
๑) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ ๘๐ มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓		ปีการศึกษา ๒๕๖๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการมีการประชุมร่วมกันเพื่อวางแผน ทบทวน ติดตาม และ แก้ไข ปัญหา การดำเนินงานหลักสูตร รวม ๔ ครั้ง ได้แก่ - ครั้งที่ ๑ ประชุมเมื่อวันพุธที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๒ มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วม จำนวน ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๘๐ มีวาระการประชุม ดังนี้	๑. รายงานการประชุม สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ วันพุธที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๒ ๒. รายงานการประชุม สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ ๓ พุธที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๒ ๓. รายงานการประชุม อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ ครั้งที่ ๓/๒๕๖๒



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
			<p>๑. การดำเนินงานด้านการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ</p> <p>๒. . การดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร</p> <p>๓. การดำเนินกิจกรรม ๕ ส ในระดับคณะฯ</p> <p>- ครั้งที่ ๒ ประชุมเมื่อวันพุธที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๒ มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วม จำนวน ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๘๐ มีวาระการประชุมต่าง ๆ ดังนี้</p> <p>๑.จัดทำแผนความต้องการรายการครุภัณฑ์ ๕ ปี</p> <p>๒.๒การเทียบโอนหน่วยกิตของนักศึกษาชั้นปีที่ ๓ หลักสูตรเทียบโอน ประจำปี ๒๕๖๒</p> <p>-ครั้งที่ ๓ ประชุมเมื่อวันพฤหัสบดีที่ ๓ ตุลาคม ๒๕๖๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วม จำนวน ๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ มีวาระการประชุมในประเด็นต่างๆ ดังนี้</p> <p>๑. แผนการเรียน ภาคการศึกษาที่ ๒/๒๕๖๒</p> <p>๒.การทำโครงการสหกิจศึกษา ภาคการศึกษาที่ ๒/๒๕๖๒</p>	วัน พ ฤ ห์ ส บ ดี ที่ ๓ ตุลาคม ๒๕๖๒



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
๒) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.๒ ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติหรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓		หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ เป็นหลักสูตรที่จัดทำขึ้นใหม่ในปีการศึกษา ๒๕๕๘ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติและผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๕๙ เปิดใช้หลักสูตรครั้งแรกปีการศึกษา ๒๕๕๙	มคอ.๒ หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๘)
๓) มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.๓ และ มคอ.๔ อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓		มีการจัดทำ มคอ.๓ ทุกรายวิชาที่เปิดสอนและได้นำเสนอขออนุมัติจากสภาวิชาการของมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้วก่อนเปิดภาคเรียน	มคอ.๓ ในรายวิชาที่เปิดสอนและรายละเอียดการทำ มคอ. ๓ ของรายวิชาที่มีการเรียนการสอนในภาคการศึกษา ๑/๒๕๖๒ และ ๒/๒๕๖๒ เสนอนำเสนอเพื่อพิจารณาอนุมัติการใช้ในการเรียนการสอนต่อสภาวิชาการ
๔) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.๕ และ มคอ.๖ ภายใน ๓๐ วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓		มีการจัดทำ มคอ.๕ ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๒ และ ๒/๒๕๖๒ และภาคฤดูร้อนภายใน ๓๐ วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษา	บันทึกการจัดส่งมคอ.๕ ของรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๒ และ ๒/๒๕๖๒
๕) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.๗ ภายใน	✓		มีการจัดทำ มคอ.๗ ภายใน ๖๐ วันหลังจากสิ้นสุดปีการศึกษา กำหนดส่งภายใน	รายงานการประเมินตนเองระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา



	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	๖๐ วัน หลัง สิ้นสุดปีการศึกษา			วันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๓ และมีกำหนดการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร ในวันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๓	๒๕๖๒ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรม อาหารและบริการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
๖)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.๓ และ มคอ.๔ (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ ๒๕ ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓		ประธานหลักสูตรได้มอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาที่เปิดสอนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.๓ ทุกรายวิชา โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นผู้ตรวจ หากไม่ถูกต้องตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ก็ได้แจ้งให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการแก้ไข ตามที่ผู้ตรวจเสนอ	
๗)	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.๗ ปีที่แล้ว	✓		อาจารย์ผู้สอนทุกท่านมีการปรับปรุงการเรียนการสอน โดยระบุในมคอ.๕ ของแต่ละรายวิชา	
๘)	อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓		ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ ไม่มีอาจารย์ใหม่ การบริหารอาจารย์ใหม่ (๑) กำหนดให้เข้ารับการปฐมนิเทศที่จัดโดย กองบริหารงานบุคคล เพื่อให้มีความรู้ในด้านเทคนิควิธีการสอน การวัดและประเมินผล	



	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
				<p>ตลอดจนจรรยาบรรณและระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง</p> <p>(๒) จัดอาจารย์พี่เลี้ยงแนะนำการสอนให้กับอาจารย์ใหม่</p> <p>(๓) การพัฒนาความสามารถด้านการเรียนการสอนโดยการจัดอบรมเทคนิคการสอน การวัดผลและการประเมินผลอย่างต่อเนื่อง</p> <p>๓) ส่งเสริมการเข้ารับการอบรมในวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับสายงาน</p> <p>๔) ดำรงรักษาไว้ซึ่งบุคลากรของมหาวิทยาลัย โดยสำรวจความต้องการ ความพึงพอใจ และแรงจูงใจในการทำงานของบุคลากรเพื่อมาจัดทำกิจกรรม</p>	
๙)	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓		<p>ในปี การ ศึ ก ษ า ๒ ๕ ๖ ๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านได้รับการพัฒนาทางวิชาการดังนี้</p> <p>๑.ผศ.ละอองวรรณ ศรีจันทร์</p> <p>เข้าร่วมอบรมสารสนเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนการสอนออนไลน์ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และเข้าร่วมอบรมเรื่องการใช้งานการเรียนการสอนแบบ</p>	



	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไป ตาม เกณฑ์ (✓)	ไม่ เป็นไป ตาม เกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการ ดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
				<p>ออนไลน์ ด้วย Google Classroom จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.ศรีวิชัย เมื่อวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓</p> <p>๒. ผศ.ละอองวรรณ ศรีจันทร์และผศ.ดร.อภิญญา วณิชพันธุ์</p> <p>ร่วมกับผศ.น้อมจิตต์ แก้วไทย ผศ.ดร.ศรินาถ ศรีอ่อน นวล ผศ.ดร.เสาวณีย์ ชัยเพชร ดร.ธณิกานต์ ธรสินธุ์ และอ.สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร ได้รับงบประมาณทำโครงการยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ เพื่อให้คำปรึกษาด้านวิชาการ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมด้านอาหารแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดกระบี่ ซึ่งสมัครขอความช่วยเหลือในโครงการ</p> <p>๓. ผศ.ดร.อภิญญา วณิชพันธุ์</p> <p>เข้าร่วมอบรมสารสนเทศ เพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนการสอนออนไลน์ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และเข้าร่วมอบรมเรื่องการใช้</p>	



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
			<p>งานการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ด้วย Google Classroom จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.ศรีวิชัย เมื่อวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓</p> <p>๔. ผศ.จรรยา บุญนำ เข้าร่วมอบรมสารสนเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนการสอนออนไลน์ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และเข้าร่วมอบรมเรื่องการใช้งานการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ด้วย Google Classroom จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.ศรีวิชัย เมื่อวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓</p> <p>๕. ดร.สุธาสิณี ทองนอก เข้าร่วมอบรมสารสนเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนการสอนออนไลน์ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร เมื่อวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และเข้าร่วมอบรมเรื่องการใช้งานการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ด้วย Google Classroom จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.ศรีวิชัย เมื่อวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓</p>	



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
			<p>๖. อ.สุวิจักขณ์ ทานศรี วิจิตร เข้าร่วมอบรม สารสนเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนการสอนออนไลน์ โดยคณะ อุตสาหกรรมเกษตร เมื่อ วันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และเข้าร่วมอบรมเรื่องการใช้ งานการเรียนการสอนแบบ ออนไลน์ ด้วย Google Classroom จัดโดยสำนักวิทย บริการและเทคโนโลยี สารสนเทศ มทร.ศรีวิชัย เมื่อ วันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓</p> <p>การพัฒนาทางด้านวิชาชีพ ๑.ผศ.อภิญญา วณิชพันธ์ ได้รับเชิญให้เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ พิจารณาทบทวนวิจัยในการ ประชุมวิชาการระดับชาติ สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ครั้งที่ ๒ วันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ณ วิทยาลัยเกษตร และเทคโนโลยีสุราษฎร์ธานี และ ได้รับเชิญเป็น ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณา บทความประจำวารสารวิจัย มทร.ศรีวิชัย เรื่อง ผลของ การเคลือบน้ำมันหอมระเหย ไทโมลต่อการเก็บรักษาเนื้อ กุ้งขาวต้มสุก เมื่อวันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๓</p>	



	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
				<p>ได้เป็นที่ปรึกษาปรึกษาทีมคลินิกเทคโนโลยี มทร.ศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดกระบี่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ กลุ่มเครื่องแกงร่วมใจ อ. ปลายพระยา จ. กระบี่ เพื่อพัฒนาระบบการผลิตและสถานที่ผลิตเครื่องแกงสำหรับการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน Primary GMP และเลขสารบบอาหาร</p> <p>๒.ดร.สุธาสิทธิ์ ทองนอก</p> <p>ได้หารือกับผู้ทรงคุณวุฒิ เรื่อง การเป็นกรรมการตัดสินเกษตรราชมงคล ครั้งที่ ๕ การตัดสินการประกวดอาหารพิวส์ชั่น คาว หวาน และการขอคำปรึกษาด้านเรียนการสอนการฝึกประสบการณ์ในสาขาการจัดการอาหารและบริการ เมื่อวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓</p>	
๑๐)	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ	-	-	ไม่มี	-



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์ (✓)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ (✗)	รายละเอียดผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ต่อปี				
๑๑) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๓.๕ จากคะแนนเต็ม ๕.๐	✓		ผลการประเมิน ๓.๕๗	สรุปผลการสำรวจก่อนสำเร็จการศึกษา (Exit Survey) นักศึกษาสำเร็จการศึกษาประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒
๑๒) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๓.๕ จากคะแนนเต็ม ๕.๐	-	-	ยังไม่มีผู้ใช้บัณฑิต	-
รวมตัวบ่งชี้ในปี			๑๐	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ดำเนินการผ่าน			๑๐	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี			๑๐๐	

หมายเหตุ : ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานให้ประเมินตามจำนวนข้อที่ระบุใน มคอ.๒ กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจำนวนข้อหรือรายละเอียดในตัวบ่งชี้ให้แนบบทิตสกา

เป้าหมายของปีนี้ : ร้อยละ ๑๐๐

ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ร้อยละ ๑๐๐ เกณฑ์ประเมิน : ๕.๐๐ คะแนน

ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย



คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

(นำมาจาก มคอ.๕ แต่ละวิชา)

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
		มี	ไม่มี		
๗๓๑๑๒๐๑ จุลินทรีย์ในอาหาร	๑/๖๒	✓ (๔.๘๖)		-ให้นักศึกษาฝึกการอ่านชื่อเชื้อจุลินทรีย์เป็นภาษาอังกฤษให้ถูกต้อง	มคอ. ๕ รายวิชา ๐๗-๓๑๑-๒๐๑ จุลินทรีย์ในอาหาร
๗๓๑๑๒๐๒ ปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร	๑/๖๒	✓ (๔.๘๙)		-ให้นักศึกษาสามารถนำผลการคำนวณจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารในห้องปฏิบัติการไปเปรียบเทียบกับมาตรฐานจุลินทรีย์ในอาหารได้	มคอ.๕ รายวิชา ๐๗-๓๑๑-๒๐๒ ปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร
๗๓๑๒๑๐๑ หลักการประกอบอาหาร	๑/๖๒	✓ (๕.๐๐)			
๗๓๑๒๒๐๒ อาหารไทย ๑	๑/๖๒	✓ (๔.๕๓)			
๗๓๑๒๒๐๔ อาหารเอเชีย	๑/๖๒	✓ (๔.๙๙)			
๗๓๑๒๒๐๕ อาหารยุโรป	๑/๖๒	✓ (๔.๘๕)			
๗๓๑๒๒๐๖ การจัดการอาหารในสถาบัน	๑/๖๒	✓ (๔.๖๗)			
๐๗๓๑๒๓๐๘ โภชนศาสตร์มนุษย์	๑/๖๒	✓ (๔.๗๕)		เน้นการสอนแบบ active learning เพิ่มขึ้น	มคอ. ๕ วิชา ๐๗๓๑๒๓๐๘ โภชนศาสตร์มนุษย์
๗๓๑๒๓๑๒ ขนมไทย	๑/๖๒	✓ (๔.๘๑)			
๗๓๑๒๔๒๐ อาหารเพื่อสุขภาพ	๑/๖๒	✓ (๔.๘๕)			
๐๗๓๑๓๔๐๗ จรรยาบรรณทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ	๑/๖๒	✓ (๔.๘๒)			
๐๗๓๑๓๔๐๙ สัมมนาทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ	๑/๖๒	✓ (๔.๗๑)		นักศึกษาโดยส่วนใหญ่มีปัญหาเรื่องการอ่านเอกสารบทความวิชาการทางภาษาอังกฤษ	มคอ. ๕ วิชา ๐๗๓๑๓๔๐๙ สัมมนาทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและ



รหัส ชื่อวิชา	ภาค การ ศึกษา	ผลการ ประเมินโดย นักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
		มี	ไม่มี		
๐๑๓๑๒๐๐๑ ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียม ความพร้อมเข้าสู่อาชีพ	๑/๖๒	✓ (๔.๘๘)			
๒๐๔๐๐๐๘ มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม	๑/๖๒	✓ (๕.๐๐)			
๒๒๑๑๐๐๓ คณิตศาสตร์เบื้องต้น	๑/๖๒	✓ (๔.๙๐)			
๒๒๑๑๒๐๘ สถิติและระเบียบวิธีวิจัย สำหรับวิทยาศาสตร์	๑/๖๒	✓ (๔.๖๘)			
๒๒๒๑๐๐๑ เคมีพื้นฐาน	๑/๖๒	✓ (๔.๗๓)			
๒๒๔๑๐๐๑๑ ชีววิทยาพื้นฐาน	๑/๖๒	✓ (๔.๙๑)			
๗๓๑๑๒๐๑ จุลินทรีย์ในอาหาร	๒/๖๒	✓ (๔.๘๖)		-ให้นักศึกษาฝึกการอ่านชื่อ เชื้อจุลินทรีย์เป็นภาษาอังกฤษให้ ถูกต้อง	มคอ. ๕ รายวิชา ๐๗- ๓๑๑-๒๐๑ จุลินทรีย์ใน อาหาร
๗๓๑๑๒๐๒ ปฏิบัติการจุลินทรีย์ใน อาหาร	๒/๖๒	✓ (๔.๘๙)		-ให้นักศึกษาสามารถนำผลการ คำนวณจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ใน อาหารในห้องปฏิบัติการไป เปรียบเทียบกับมาตรฐานจุลินทรีย์ ในอาหารได้	มคอ.๕ รายวิชา ๐๗- ๓๑๑-๒๐๒ ปฏิบัติการ จุลินทรีย์ในอาหาร
๐๗๓๑๑๒๐๓ การแปรรูปอาหาร	๒/๖๑	✓ (๕.๐๐)			
๐๗๓๑๑๓๐๔ การสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการสถาน แวดล้อมของสถาน ประกอบการ	๒/๖๑	✓ (๔.๘๖)			
๗๓๑๑๓๐๕ ความปลอดภัยและ มาตรฐานอาหาร	๒/๖๒	✓ (๕.๐๐)		- เพิ่มวิธีการสอนและการ ประเมินผลที่มีความ หลากหลาย ให้เหมาะสมกับการ จัดการเรียนการสอน แบบ Active learning	มคอ. ๕ วิชา ๐๗-๓๑๑- ๓๐๕ ความปลอดภัย และมาตรฐานอาหาร
๐๗๓๑๑๓๐๖ การควบคุมคุณภาพและ ระบบประกันคุณภาพ	๒/๖๒	✓ (๔.๘๔)		-เน้นการฝึกการปฏิบัติให้นักศึกษามี ความเข้าใจให้มากขึ้นโดยการใช้ Project base learning	มคอ. ๕ วิชา ๐๗๓๑๑๓๐๖การควบคุม คุณภาพและระบบประกัน คุณภาพ



รหัส ชื่อวิชา	ภาค การ ศึกษา	ผลการ ประเมินโดย นักศึกษา		แผนการปรับปรุง	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง	
		มี	ไม่มี			
๐๗๓๑๒๑๐๒ อาหารไทย ๑	๒/๖๒	✓ (๔.๙๕)				
๗๓๑๒๒๐๓อาหารไทย ๒	๒/๖๑	✓ (๔.๗๗)				
๗๓๑๒๒๐๖ การจัดการอาหารใน สถาบัน	๒/๖๒	✓ (๔.๖๖)		-ปรับปรุงการประกอบอาหาร	มคอ. ๕ วิชา๐๗-๓๑๒- ๒๐๖ การจัดการ อาหารในสถาบัน	
๐๗๓๑๒๒๐๗ การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	๒/๖๒	✓ (๔.๖๘)				
๐๗๓๑๒๓๐๘ โภชนศาสตร์มนุษย์	๒/๖๒	✓ (๔.๘๗)				
๗๓๑๒๓๐๙ อาหารจำนวนมากและ การพัฒนาสูตรมาตรฐาน	๒/๖๑	✓ (๔.๙๖)				
๗๓๑๒๓๑๐ การจัดเลี้ยง	๒/๖๒	✓ (๔.๙๖)				
๗๓๑๒๓๑๓ เบเกอรี่	๒/๖๒	✓ (๔.๕๑)				
๗๓๑๒๔๑๘โภชนบำบัด	๒/๖๑	✓ (๔.๕๓)				
๗๓๑๒๒๐๑ จิตวิทยาบริการและ พฤติกรรมผู้บริโภค	๒/๖๒	✓ (๔.๙๒)				
๐๗๓๑๓๔๐๙ สัมมนาทางการจัดการ อุตสาหกรรมอาหารและ บริการ	๒/๖๒	✓ (๔.๘๘)				
๗๓๑๒๓๑๓ เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ อาหาร	๒/๖๒	✓ (๕.๐๐)				
๐๕๒๑๑๑๐๑ หลักการตลาด	๒/๖๒	✓ (๔.๘๘)				
๐๗๓๑๔๒๐๑ ฝึกงานทางการจัดการ อุตสาหกรรมอาหารและ บริการ ๑	๒/๖๑	✓ (๔.๙๙)				
เฉลี่ย				ระดับดีมาก		



ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจาก แหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
คุณธรรมจริยธรรม	มีประสิทธิผล	-	มคอ. ๕
ความรู้	มีประสิทธิผล	-	มคอ. ๕
ทักษะทางปัญญา	มีประสิทธิผล	-	มคอ. ๕
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ	มีประสิทธิผล	-การวิจัยที่มีการเก็บ รวบรวมข้อมูลจากแหล่ง ต่างๆ การทำกิจกรรม โครงการ หรือบริการ วิชาการ โดยการร่วมมือกับ อาจารย์ยังมีน้อยมาก ควร หาแนวทางแก้ไขในจุดนี้	มคอ. ๕
ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	มีประสิทธิผล	-นักศึกษาส่วนใหญ่มีทักษะ ค่อนข้างน้อยในการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ การสืบค้นข้อมูลและการ เตรียมนำเสนองานหน้าชั้น เรียน ควรเน้นฝึกพัฒนา เพิ่มเติมในประเด็นดังกล่าว	มคอ. ๕

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี ไม่มี

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

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัด หรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	อาจารย์	บุคลากร สาย สนับสนุน		
-	-	-	-	-



สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ ๕ : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
๕.๑	๓.๐๐	๓.๐๐		
๕.๒	๓.๐๐	๓.๐๐		
๕.๓	๓.๐๐	๓.๐๐		
๕.๔	๕.๐๐	๕.๐๐		



หมวดที่ ๕
การบริหารหลักสูตร

การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
๑.จำนวนนักศึกษาไม่เป็นไปตามที่กำหนด	๑.จำนวนนักศึกษาเต็มเวลาเทียบเท่าต่ออาจารย์ต่ำกว่าเกณฑ์ของ สกอ.ค่อนข้างมาก ๒.ขาดบรรยากาศที่ดีในการพัฒนากิจกรรมของนักศึกษา ๓.จำนวนเงินจากค่าลงทะเบียนและงบประมาณจัดสรรจากมหาวิทยาลัยลดลง มีผลต่อการจัดการเรียนการสอน	๑. การออกประชาสัมพันธ์หลักสูตรในกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักศึกษาเทียบโอนให้มากขึ้น ๒. การจัดโครงการ/กิจกรรมที่ช่วยพัฒนาและส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาเพื่อให้นักศึกษาเป็นบุคคลที่มีคุณภาพทั้งทางด้านวิชาการ สุขภาพกาย สุขภาพใจและความฉลาดทางอารมณ์มากขึ้น	-รายงานการเดินทางไปราชการเพื่อแนะแนวนักศึกษา
๒.ขาดการสนับสนุนบุคลากรจากมหาวิทยาลัย โดยเฉพาะอาจารย์ด้านคหกรรมศาสตร์	๑.อาจารย์ด้านคหกรรมศาสตร์มีน้อย ในขณะที่มีภาระการสอนมาก ส่งผลกระทบต่อการทำงานด้านอื่น เช่น งานวิจัย งานบริการวิชาการ การทำผลงานทางวิชาการ ๒.อาจารย์ส่วนหนึ่งใกล้ถึงกำหนดเกษียณอายุควรได้รับการจัดสรรอาจารย์ใหม่มาทดแทนและเรียนรู้งานจากอาจารย์เดิมก่อนเกษียณอายุ	มหาวิทยาลัยฯควรมีนโยบายและแนวทางดำเนินการที่ชัดเจนในการสนับสนุนบุคลากรสายการสอน	
๓.การจัดการเรียนการสอนในบางรายวิชายังไม่สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษา	นักศึกษาขาดความกระตือรือร้นในการเรียนรู้และไม่สนใจให้ซักชนวนรื้อนื่องเข้ามาศึกษา	ปรับเปลี่ยนวิธีการสอนเป็นแบบสอนร่วม (teaching group)ให้มากขึ้น	



ตัวบ่งชี้ที่ ๖.๑ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ ระบบและกลไกสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>ความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนมีหลายประการ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑) ความพร้อมทางกายภาพ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ที่พักของนักศึกษา ฯลฯ ๒) 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>	
<p>☞ ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรฯ ได้ให้ความสำคัญแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการมีส่วนร่วมเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้</p> <p>(P) คณะกรรมการประจำหลักสูตรมีนโยบายจัดทำหลักสูตรที่มีความจำเป็นสำหรับการเรียนการสอน เพื่อเสนอขออนุมัติงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ เพื่อใช้ในการเรียนการสอนและฝึกนักศึกษา</p> <p>(D) มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อวิเคราะห์ความต้องการหลักสูตร ประกอบการเรียนการสอน โดยในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๒ วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๒ ที่ประชุมเห็นว่าควรจัดหาครุภัณฑ์เกี่ยวกับการบริการอาหาร มารองรับการเรียนการสอนและฝึกงานภายในของนักศึกษา ที่ประชุมเห็นชอบให้อาจารย์ทุกท่าน เสนอรายการครุภัณฑ์มายังเลขานุการหลักสูตร เพื่อรวบรวมและจัดทำเอกสารการของบประมาณต่อไป</p> <p>(C) ในขณะนี้ได้ส่งรายการจัดทำครุภัณฑ์ไปยังคณะฯ แล้ว และไม่ได้รับการสนับสนุน</p> <p>(A) หลังจากเปิดภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๓ ควรนำเรื่องการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เข้าหารือในที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอีกครั้ง</p>	<p>-รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ ๒/๒๕๖๒ วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๒</p>



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																	
<p>จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน</p> <p>ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรฯ จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ดังนี้</p> <p>(P)ในแต่ละภาคการศึกษา อาจารย์ผู้สอนในแต่ละวิชา ต้องจัดหาวัสดุฝึกหรืออุปกรณ์มาสนับสนุนการเรียนการสอนให้เพียงพอ</p> <p>(D)อาจารย์ทุกท่านที่มีรายวิชาสอน เสนอโครงการสอนต่อหัวหน้าสาขาวิชา จากนั้นหัวหน้าสาขาวิชาจะพิจารณาและรวบรวมเสนอของบประมาณจากคณะฯ ซึ่งการจัดสรรงบประมาณในแต่ละวิชาจะพิจารณาจากจำนวนนักศึกษาและเงินค่าลงทะเบียนที่ได้รับ</p> <p>(C)รายวิชาที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการสอน จัดซื้อวัสดุฝึกตามระเบียบพัสดุ เพื่อใช้ในการเรียนการสอน</p> <p>(A) การจัดสรรเงินงบประมาณในบางวิชาไม่เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน เช่น อาหารยุโรป ซึ่งวัสดุมีราคาค่อนข้างแพง อาจารย์เจ้าของวิชาต้องใช้วัสดุร่วมกับรายวิชาอื่นที่ใกล้เคียงกัน เพื่อให้สามารถสอนภาคปฏิบัติแก่นักศึกษาได้ หรืออาจนำผลผลิตที่ได้จากการฝึกปฏิบัติไปจำหน่ายเพื่อนำเงินมาจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์การถัดไป</p>	<p>จำนวนเงิน โครงการสอนที่ จัดสรรในแต่ละ รายวิชา ภาค เรียนที่ ๑ และ ๒ /๒๕๖๒</p>																	
<p>กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>ตารางแสดงแนวโน้มความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์</p> <table border="1" data-bbox="204 1218 1142 1541"> <thead> <tr> <th rowspan="2">รายการ</th> <th rowspan="2">ปีการศึกษา ๒๕๖๑</th> <th colspan="2">ปีการศึกษา ๒๕๖๒</th> <th rowspan="2">สถานะการ เปลี่ยนแปลง</th> </tr> <tr> <th>เทอม ๑</th> <th>เทอม ๒</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</td> <td>๓.๖๖</td> <td>๓.๔๗</td> <td>๓.๙๘</td> <td>เพิ่มขึ้น</td> </tr> <tr> <td>ความพึงพอใจของอาจารย์ต่อ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</td> <td>๔.๕๐</td> <td>๔.๗๒</td> <td>๔.๘๔</td> <td>เพิ่มขึ้น</td> </tr> </tbody> </table> <p>จากตารางแสดงความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จะเห็นว่าได้คะแนนเพิ่มขึ้น เนื่องจากนักศึกษาได้เข้ามาเรียนรายวิชาของหลักสูตรมากขึ้น และได้เรียนปฏิบัติซึ่งนักศึกษามีความถนัดและคุ้นเคย และได้ใช้อุปกรณ์ที่ทันสมัยมากขึ้น โดยอุปกรณ์บางอย่างนักศึกษายังไม่เคยใช้มาก่อนทำให้มีความพึงพอใจเพิ่มขึ้น</p> <p>ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ หลักสูตรฯ ดำเนินการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้</p> <p>(P) หลักสูตรมีนโยบายจัดหาครุภัณฑ์และวัสดุฝึกเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนแก่นักศึกษาอย่างครบถ้วนในทุกรายวิชาของหลักสูตร</p> <p>(D) ได้มีประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและระดมความคิดเห็นพบว่าอาจารย์แต่</p>	รายการ	ปีการศึกษา ๒๕๖๑	ปีการศึกษา ๒๕๖๒		สถานะการ เปลี่ยนแปลง	เทอม ๑	เทอม ๒	ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๓.๖๖	๓.๔๗	๓.๙๘	เพิ่มขึ้น	ความพึงพอใจของอาจารย์ต่อ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๔.๕๐	๔.๗๒	๔.๘๔	เพิ่มขึ้น	<p>-รายงานการ ประชุมอาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ วันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๒ -ผลการประเมิน ความพึงพอใจ ของนักศึกษาต่อ ระบบการส่งเสริม และพัฒนา นักศึกษา วท.บ. สาขาการจัดการ อุตสาหกรรม อาหารและ บริการ ประจำ ภาคการศึกษาที่ ๑และ ๒/๒๕๖๒ -ผลการประเมิน</p>
รายการ			ปีการศึกษา ๒๕๖๑	ปีการศึกษา ๒๕๖๒		สถานะการ เปลี่ยนแปลง												
	เทอม ๑	เทอม ๒																
ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๓.๖๖	๓.๔๗	๓.๙๘	เพิ่มขึ้น														
ความพึงพอใจของอาจารย์ต่อ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๔.๕๐	๔.๗๒	๔.๘๔	เพิ่มขึ้น														



ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ละท่านจะมีวิธีการหาวัสดุอุปกรณ์มาประกอบการเรียนการสอนจากงบประมาณต่าง ๆ กันได้หลายแหล่ง เช่น จากงบประมาณโครงการสอน จากงบบริการวิชาการ โครงการพัฒนานักศึกษาหรือโครงการต่าง ๆ ที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณทั้งจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยหรือจากงบประมาณโครงการวิจัย เป็นต้น</p> <p>(C) นักศึกษาหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการมีวัสดุอุปกรณ์ใช้สนับสนุนการเรียนรู้ได้อย่างเพียงพอจากการจัดหาของอาจารย์ และส่วนหนึ่งได้จากการใช้อุปกรณ์ร่วมกับสาขาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งมีการใช้อุปกรณ์คล้ายๆกัน</p> <p>(A) งานอุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้ที่ต้องจัดหาเพิ่มเติมคืออุปกรณ์ด้านการบริการอาหาร ซึ่งหลักสูตรไม่ได้รับการจัดสรรงบประมาณในปีงบประมาณ ๒๕๖๓</p>	<p>ความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการบริหารหลักสูตรประจำภาคการศึกษาที่ ๑ และ ๒/๒๕๖๒</p>

เป้าหมายของปี : ๓.๐๐ คะแนน ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ๔.๐๐ คะแนน
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ ๖ : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	หมายเหตุ
๖.๑	๓.๐๐	๔.๐๐		



หมวดที่ ๖

ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็น หรือสาระจากผู้ประเมิน	ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	การนำไปดำเนินการวางแผน หรือปรับปรุงหลักสูตร

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่สำรวจ) วันที่สำรวจ ๓๑ กรกฎาคม

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	
.....	
.....	
.....	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

กระบวนการประเมิน	
.....	
.....	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	
.....	
.....	



หมวดที่ ๗
แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

๑. ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)

.....
.....

๒. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชาฯ)

.....
.....

๓. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

.....
.....

แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา.....

แผนการปฏิบัติการ	วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน	ผู้รับผิดชอบ

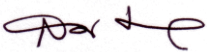


แบบรับรองความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูล

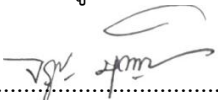
ขอรับรองว่าข้อมูลที่นำเสนอในรายงานฉบับนี้ได้มีการดำเนินการจริง

- ๑. เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนี้เพียงหลักสูตรเดียว โดยไม่ได้ประจำหลักสูตรอื่น ๆ อีก
- ๒. มีประสบการณ์ผลงานวิจัย

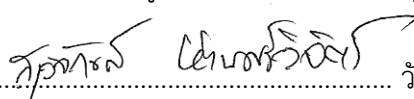
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนที่ ๑ : ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓

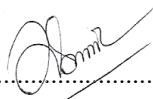
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนที่ ๒ : ผศ.จรรยา บุญนำ

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓

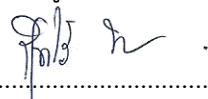
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนที่ ๓ : นางสาวสุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนที่ ๔ : ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓

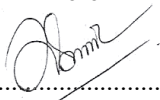
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนที่ ๕ : ดร.สุธาสนี ทองนอก

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓

เห็นชอบโดย : ผศ.ผกามาส ปุรินทรภิบาล (หัวหน้าสาขาวิชา)

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓

เห็นชอบโดย : ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์ (คณบดี)

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓



ภาคผนวก



ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินระดับหลักสูตร
องค์ประกอบที่ ๑ การกำกับมาตรฐาน

ตารางที่ ๑.๑-๑ จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ. ๒)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับหลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
๑	ผศ.ละอองวรรณ ศรีจันทร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร	สัมพันธ์กับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	๒๕๓๐ ๒๕๒๖
๒	นางสาวอภิญญา วณิชพันธ์ุ์	อาจารย์	Ph.D. M.Sc. วท.บ.	Food Microbiology Food Processing and Engineering วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	สัมพันธ์กับหลักสูตร	University of Nottingham University Putra Malaysia สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	๒๕๕๔ ๒๕๔๖ ๒๕๓๗
๓	นายจรูญ บุญนำ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีการผลิตพืช	สัมพันธ์กับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	๒๕๔๑ ๒๕๓๐
๔	นายเดชศักดิ์ วิจิตรพันธ์ุ์	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร อาหารและโภชนาการ	ตรงกับหลักสูตร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	๒๕๕๕ ๒๕๕๐

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ปีการศึกษา ๒๕๖๒





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับ หลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
๕	นางพุลทรัพย์ อินทร์สังข์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ เพื่อการพัฒนา อาหารและโภชนาการ	ตรงกับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยมหิดล วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	๒๕๔๓ ๒๕๒๙

ตารางที่ ๑.๑-๒ จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจาก มคอ. ๒)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับ หลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
๑	ผศ.ละออวรรณ ศรีจันทร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การ อาหาร อุตสาหกรรมเกษตร	สัมพันธ์กับ หลักสูตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	๒๕๓๐ ๒๕๒๖
๒	นางสาวอภิญา วณิชพันธ์ุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. M.Sc. วท.บ.	Food Microbiology Food Processing and Engineering วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	สัมพันธ์กับ หลักสูตร	University of Nottingham University Putra Malaysia สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	๒๕๕๔ ๒๕๕๖ ๒๕๓๗



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับ หลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
๓	นายจรูญ บุญนำ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีการผลิต พืช	สัมพันธ์กับ หลักสูตร	มหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	๒๕๕๑ ๒๕๓๐
๔	นางสาวสุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิศวกรรมเคมี วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	สัมพันธ์กับ หลักสูตร	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	๒๕๕๖ ๒๕๔๐
๕	นางสุธาสินี ทองนอก	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. คศ.บ.	เกษตรเขตร้อน เทคโนโลยีการจัด และบริการอาหาร อาหารและ โภชนาการ	ตรงกับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชม งคลธัญบุรี	๒๕๖๒ ๒๕๕๒ ๒๕๔๙





ตารางที่ ๑.๑-๓ จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา ๒๕๖๑

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
๑	นางละออวรรณ ศรีจันทร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลา นครินทร์	๒๕๓๐ ๒๕๒๖
๒	นางพูลทรัพย์ อินทร์สังข์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการเพื่อการ พัฒนา อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยมหิดล วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	๒๕๔๓ ๒๕๒๙
๓	นางสาวชไมพร เพ็งมาก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	กศ.ม. คศ.บ.	อุตสาหกรรมศึกษา อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยนเรศวร วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	๒๕๔๑ ๒๕๒๖
๔	นางเสาวณีย์ ชัยเพชร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Pharmacy วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร	Kinki University, Japan มหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์ มศว.มหาสารคาม	๒๕๕๕ ๒๕๔๑ ๒๕๓๖
๕	นางดวงเดือน สงฤทธิ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์	๒๕๓๙



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
			ทช.บ.	เทคโนโลยี และอุตสาหกรรมอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีการ เกษตรแม่โจ้	๒๕๓๔
๖	นายจรูญ บุญนำ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม เกษตร เทคโนโลยีการผลิตพืช	มหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	๒๕๔๑ ๒๕๓๐
๗	นางศิรินาถ ศรีอ่อนนวล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Natural, Biotic and Social Environment Engineering เทคโนโลยีอาหาร จุลชีววิทยา	University of Yamanashi, Japan มหาวิทยาลัยสงขลา นครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลา นครินทร์	๒๕๕๒ ๒๕๔๐ ๒๕๓๗
๘	นางจริพร เชื้อเจ็ดตน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. ทช.บ.	เทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลา นครินทร์ สถาบันเทคโนโลยี การเกษตรแม่โจ้	๒๕๔๒ ๒๕๓๓
๙	นางสาว อภิญญา วณิชพันธ์ุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Microbiology Food	University of Nottingham	๒๕๕๔

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ปีการศึกษา ๒๕๖๒





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
			M.Sc. วท.บ.	Processing aond Engineering วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	University Putra Malaysia สถาบันเทคโนโลยีราช มงคล	๒๕๔๖ ๒๕๓๗
๑๐	นางวันวิสาข์ เพ็ชรต้นมูณี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. ศศ.บ.	การสอนภาษาอังกฤษในฐานะ ภาษาประเทศ ภาษาอังกฤษ	มศว.ประสานมิตร มหาวิทยาลัยสงขลา นครินทร์	๒๕๔๘ ๒๕๓๑
๑๒	นางสาวอวยพร วงศ์กุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D วท. ม. ศษ.บ.	สาขาวิชาเคมี เคมีวิเคราะห์ เคมี	มหาวิทยาลัย วลัยลักษณ์ มหาวิทยาลัยสงขลา นครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลา นครินทร์	๒๕๕๔ ๒๕๔๕ ๒๕๓๘
๑๓	นายสุคนธ์รัตน์ สวัสดิ์กุล	อาจารย์	กศ.ม ค.บ.	ภาษาไทย ภาษาไทย	มหาวิทยาลัยทักษิณ มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช	๒๕๕๔ ๒๕๔๘

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ปีการศึกษา ๒๕๖๒





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
๑๖	นางไพลิน บุญลิปตานนท์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. กศ.บ.	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ (จุลชีววิทยา) วิทยาศาสตร์กายภาพ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	๒๕๓๖ ๒๕๓๑





ส่วนสรุปผลการประเมิน และทิศทางการพัฒนา

สรุปผลการประเมิน

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง ตัวหาร	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน	
องค์ประกอบที่ ๑ การกำกับมาตรฐาน					
ตัวบ่งชี้ ๑.๑ การบริหารจัดการ หลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน	ผ่าน/ไม่ผ่าน		ผ่าน	ได้มาตรฐาน
ระดับปริญญาตรี					
๑. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร	ผ่าน			ผ่าน	
๒. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร	ผ่าน			ผ่าน	
๑๑. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบ ระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน			ผ่าน	
องค์ประกอบที่ ๒ บัณฑิต					
ตัวบ่งชี้ ๒.๑ คุณภาพบัณฑิตตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	-	-	-	-	-
ตัวบ่งชี้ ๒.๒ (ปริญญาตรี) บัณฑิต ปริญญาตรีที่ได้ออกมาหรือประกอบ อาชีพอิสระ ภายใน ๑ ปี	-	-	-	-	-
องค์ประกอบที่ ๓ นักศึกษา					
ตัวบ่งชี้ ๓.๑ การรับนักศึกษา	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๓.๓ ผลที่เกิดกับนักศึกษา	๓.๐๐			๔.๐๐	ดี
องค์ประกอบที่ ๔ อาจารย์					
ตัวบ่งชี้ ๔.๑ การบริหารและพัฒนา อาจารย์	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๔.๒ คุณภาพอาจารย์	๕.๐๐			๓.๓๓	ดี



ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง ตัวหาร	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน	
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๑ ร้อยละของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิ ปริญญาเอก	๕.๐๐	๒	๔๐	๕.๐๐	ดีมาก
		๕			
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๒ ร้อยละของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการ	๕.๐๐	๓	๖๐	๕.๐๐	ดีมาก
		๕			
ตัวบ่งชี้ ๔.๒.๓ ผลงานวิชาการของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	๕.๐๐	๐	๐	๐.๐๐	ต้องปรับปรุงเร่งด่วน
		๕			
ตัวบ่งชี้ ๔.๓ ผลที่เกิดกับอาจารย์	๔.๐๐			๔.๐๐	ดี
องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน					
ตัวบ่งชี้ ๕.๑ สารของรายวิชาใน หลักสูตร	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๕.๒ การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการสอน	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๕.๓ การประเมินผู้เรียน	๓.๐๐			๓.๐๐	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ ๕.๔ ผลการดำเนินงาน หลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	๕.๐๐			๕.๐๐	ดีมาก
องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					
ตัวบ่งชี้ ๖.๑ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	๓.๐๐			๔.๐๐	ดี
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้				๓.๔๘	ดี





ตารางที่ B การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	I	P	O	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน 0.01-2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01-3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01-4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01-5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
๑	ผ่าน						หลักสูตรได้มาตรฐาน
๒	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ ๒-๖	๒	-	-	-	-	-
๓		๓	๓.๓๓	-	-	๓.๓๓	ระดับคุณภาพดี
๔		๓	๓.๔๔	-	-	๓.๔๔	ระดับคุณภาพดี
๕		๔	๓.๐๐	๓.๖๗	-	๓.๕๐	ระดับคุณภาพดี
๖		๑	-	๔.๐๐	-	๔.๐๐	ระดับคุณภาพดี
รวม		๑๑	๓.๓๓	๓.๗๕		๓.๔๘	ระดับคุณภาพดี
ผลการประเมิน				ระดับคุณภาพดี	ระดับคุณภาพดี		

ทิศทางการพัฒนา

ตารางที่ C ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน ระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาวและเป้าหมายการพัฒนา

ประเด็นที่ต้องดำเนินการเร่งด่วน	เป้าหมายแผนการพัฒนา				
	๒๕..	๒๕..	๒๕..	๒๕..	๒๕..
ระยะสั้น (๑-๒ ปี)					
๑ ระบุประเด็น	✓				
ระยะกลาง (๓-๕ ปี)					
ระยะยาว (๕ ปี ขึ้นไป)					





ตารางที่ D แผนการพัฒนาที่สอดคล้องกับเป้าหมาย

แผนการพัฒนา	ระยะสั้น
ปี ๒๕๕๘ ๑ (ยกประเด็น)	(ระบุแนวทางการพัฒนา)
แผนการพัฒนา	ระยะกลาง
	(ระบุแนวทางการพัฒนา)
แผนการพัฒนา	ระยะยาว
	(ระบุแนวทางการพัฒนา)