



หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

รายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน

ประจำปีการศึกษา 2562

การกำกับมาตรฐาน

1.1 การบริหารจัดการหลักสูตร

องค์ 1

ผลการปรับปรุงหลักสูตร

- 1) ได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเมื่อการประชุม ครั้งที่114(1/2561)
เมื่อวันที่ 5 เดือน มกราคม พ.ศ. 2561
- 2) ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานการอุดมศึกษา (สกอ.) เมื่อวันที่ 22 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2561
- 3) สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO
เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2562 ได้เลขรหัสหลักสูตร 25531961103134_IP

การกำกับมาตรฐาน

1.1 การบริหารจัดการหลักสูตร

องค์ 1

เกณฑ์การประเมินข้อ 1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ตัวบ่งชี้ที่ 1.1	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	คุณวุฒิ	ผลงานวิชาการ
	1. ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	✓	✓
	2. ผศ.อำไพ สงวนแวว	✓	✓
	3. นางพิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	✓	✓
	4. นางชญาภา บัวน้อย	✓	✓
	5. นางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์	✓	✓

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ปัจจุบันมีจำนวนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดียวตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

การกำกับมาตรฐาน

1.1 การบริหารจัดการหลักสูตร

องค์ 1

เกณฑ์การประเมินข้อ 2 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ✓ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์อาจารย์

เกณฑ์การประเมินข้อ 3 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร

- ✓ อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์

เกณฑ์การประเมินข้อ 10 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ปี พ.ศ. 2560 – 2564 ที่ได้รับปรับปรุงมาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ปี พ.ศ. 2555–2559 เปิดรับนักศึกษา ปีแรกในปี พ.ศ. 2560 ระยะเวลาการจัดการศึกษาของหลักสูตร 4 ปี จะครบรอบการปรับปรุงหลักสูตรในปี 2564 และขณะนี้หลักสูตรได้รับการรับรองจาก สกอ. เรียบร้อยแล้ว วันที่ 22 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2561

2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ข้อมูลพื้นฐาน	ผลการดำเนินงาน
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมด	24
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด	24
ร้อยละของบัณฑิตที่ได้รับการประเมินเทียบกับจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	รอกผลประเมิน
ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมินบัณฑิต	รอกผลประเมิน
ค่าเฉลี่ยของคะแนนประเมินบัณฑิต	รอกผลประเมิน

2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	24	
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	รอผลประเมิน	
จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบการอาชีพอิสระ)	รอผลประเมิน	
— ตรงสาขาที่เรียน		
— ไม่ตรงสาขาที่เรียน		
จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ	รอผลประเมิน	
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	รอผลประเมิน	
จำนวนบัณฑิตที่ศึกษาต่อ	รอผลประเมิน	
จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	-	
จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	-	

ระหว่างรอข้อมูลสรุปผลบัณฑิต
จากกองพัฒนานักศึกษา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

3.1 การรับนักศึกษา

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีกระบวนการรับนักศึกษาตามระบบ TCAS ดำเนินการโดยงานทะเบียนและวัดผล มทร.ล้านนาตาก
D	ปีการศึกษา 2562 หลักสูตรมีเป้าหมายรับนักศึกษาตามระบบ TCAS โดยแบ่งเป็น -นักศึกษา 4 ปี 20 คนมารายงาน จำนวน 28คน -นักศึกษาเทียบโอน 10 คนมารายงาน จำนวน 6 คน เปิดรับรุ่นแรก
C	-ผลการรับแบบ TCAS พบว่าการรับนักศึกษาในปี 2562 มีนักศึกษามาสมัครตามเกณฑ์ แต่จะต้องวางแผนการรับนักศึกษาในปี 63 ใหม่ ด้วยการออกแนะแนว และให้โควตานักศึกษาเพิ่มขึ้น -ประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการรับนักศึกษา (มหาวิทยาลัย)
A	ทีมงานแนะแนวของหลักสูตรและทางมหาวิทยาลัยร่วมกันวางแผนออกไปแนะแนวประชาสัมพันธ์หลักสูตร และการให้โควตาพิเศษของปี 2563 โดยเริ่มดำเนินการตั้งแต่ปลายภาคเรียนที่ 1/62 และภาคเรียน 2/62 จัดกิจกรรมเปิดบ้าน เพื่อเชิญนักเรียนโรงเรียนต่างๆมาเยี่ยมชมคณะเพื่อให้ดึงดูดให้นักเรียนเลือกเรียนหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการมากขึ้น

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	1. หลักสูตรได้จัดกิจกรรมการเรียนรู้ปรับพื้นฐานให้กับนักศึกษาทั้ง 4 ปีและเทียบโอน ในวิชาภาษาอังกฤษ และการเรียนการสอนของสาขาในรูปแบบ STEM มีรุ่นพี่เป็นพี่เลี้ยง 2. ทางมหาลัยได้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ในวันที่ 15 มิถุนายน 2562 หอประชุมมหาลัยฯ ให้มีความเข้าใจความเป็นอยู่ในมหาวิทยาลัย เตรียมความพร้อม
D	การเตรียมความพร้อมด้านด้านวิชาการ ด้านสังคมและการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในสถาบัน และด้านคุณธรรม จริยธรรม ทางหลักสูตรได้ดำเนินการร่วมกับทางมหาวิทยาลัย
C	ในการดำเนินการครั้งนี้ได้นำปัญหาในปี 2561 มาแก้ไขและปรับปรุงขบวนการมาใช้ในการดำเนินการโครงการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสาขาในปีการศึกษา 2562
A	-

3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

3.2.1 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มหาวิทยาลัยได้มีกำหนดให้มีระบบและกลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาตลอดหลักสูตร
D	<p>-หลักสูตรมีการดำเนินการตามระบบกลไกการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อดูแลนักศึกษาทั้งด้านวิชาการและการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย คอยติดตามในเรื่องของการกู้เรียน กยศ. และทุนการศึกษา</p> <p>-อาจารย์ผู้รับผิดชอบผศ.อำไพ สงวนแนว ช่องทางการติดต่อผ่านทาง ไลน์ Facebook อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านยังได้ช่วยอาจารย์ที่ปรึกษาในเรื่องการให้คำปรึกษาด้านวิชาการ เช่นด้านการวางแผนการเรียนสำหรับนักศึกษา 4ปี และนักศึกษาเทียบโอน รวมถึงนศ.เก็บตก รายวิชาที่ยังสอบไม่ผ่านหรือไม่สามารถลงเรียนได้ ในช่วงโมงกิจกรรมหรือในเวลา 15.00-17.00น.</p>
C	<p>มีการประเมินผลความพึงพอใจต่อการให้คำปรึกษา</p> <p>มีการนำปัญหาการดำเนินงานของปีการศึกษา 2562 ในแต่ละหัวข้อมาปรับใช้ในปีการศึกษา 2563</p>
A	-

3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

3.2.3 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไกการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยหลักสูตรได้ดำเนินงานตามแผนงานที่วางไว้
D	<ul style="list-style-type: none"> -หลักสูตรได้เข้าร่วมการจัดกิจกรรมศิลปะและวัฒนธรรมการทำบุญและสังสรรค์งานปีใหม่ประจำปี 2562 และมีกิจกรรมการทำบุญตักบาตรเพื่อเป็นการทำนุบำรุงกิจกรรมทางศาสนา -ได้เข้าร่วมการแข่งขันทักษะราชมงคลครั้งที่ 5 -มีการพัฒนาตนเองโดยการเข้าอบรมการใช้ภาษาต่างประเทศ -เข้าร่วมฝึกอบรมการใช้โปรแกรมคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน - เข้าร่วมโครงการพัฒนารูปแบบการผลิตขึ้นรูปผลิตภัณฑ์กล้วยสลัดงา ทูนกระทรวงวิทยุฯ -ออกบริการวิชาการถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปหมุยอ 5 รสให้กับชมรมผู้สูงอายุ
C	ปีการศึกษา 2562 นักศึกษาในหลักสูตรได้เข้าร่วมการแข่งขันทักษะทางวิชาการและกิจกรรมที่ทางสาขาและมหาวิทยาลัยฯจัดขึ้น
A	-

3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

กระบวนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	
	ดำเนินการแล้ว	ยังไม่ดำเนินการ
1. อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา	วทบ. 1 ได้มีนักศึกษาลาออก 6 คนเพราะมีความจำเป็นในเรื่องค่าใช้จ่าย	
2. อัตราการสำเร็จการศึกษา(ผลลัพธ์)	ปีการศึกษา 2558 คศ.บ จะจบตามหลักสูตร 21 คน(ยังรอผลการออกฝึกงาน) และยังมีนักศึกษาตกค้าง 1 คน (คาดว่า)	
3. ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา (กระบวนการ)	<input checked="" type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> D..... <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> A	✓

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

4.1.1 การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
D	ผลการดำเนินงานในปีการศึกษา 2561 ที่ผ่านมา หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการไม่ได้มีการปรับเปลี่ยนบุคลากรในการบริหารหลักสูตรฯ
C	กำลังอยู่ในขั้นตอนการประเมินระบบ
A	-

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

4.1.2 การบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไกการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมพิจารณาแผนอัตรากำลังทุกระยะเวลา 5 ปี ที่แสดงถึงอัตรากำลังและคุณสมบัติที่มีอยู่ อัตรากำลังที่ลาศึกษา จำนวนและปีที่เกษียณ อัตรากำลังที่ต้องการทดแทนอัตราที่เกษียณ ในเล่มรายงาน
D	ผลการดำเนินงานในปีการศึกษา 2561 ที่ผ่านมา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่มีการเปลี่ยนแปลง อาจารย์แต่ละท่านได้รับการมอบหมายให้รับผิดชอบดูแลตัวชี้วัด ในการประกันคุณภาพการศึกษา
C	กำลังอยู่ในขั้นตอนการประเมินระบบ
A	-

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

4.1.3 การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไกการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรส่งเสริมการพัฒนาความรู้ความสามารถที่ต้องใช้ในการจัดการเรียนการสอน ของอาจารย์เพื่อจัดทำแผนประจำปี
D	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านได้จัดทำ IDP และได้รับการส่งเสริมให้ไปพัฒนาตนเองตามแผนที่ได้วางไว้ ได้อบรมเพิ่มเติมจำนวน 4 คนและอีก 1 คนอยู่ในกระบวนการการดำเนินการ
C	กำลังอยู่ในขั้นตอนการประเมินระบบ
A	-

4.2 คุณภาพอาจารย์

1) ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรทั้งหมด	คุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			ร้อยละอาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรที่มีวุฒิ ปริญญาเอก
	ตรี	โท	เอก	
5	0	4	1	20

2) ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งวิชาการ

จำนวนอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งหมด	อาจารย์	ตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			ร้อยละอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มี ตำแหน่งทางวิชาการ
		ผศ.	รศ.	ศ.	
5	3	2	0	0	40

4.2 คุณภาพอาจารย์

3)ผลงานวิชาการของอาจารย์

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน/ชื่อผลงาน	น้ำหนัก (A)	จำนวนชิ้นงาน(B) ผลรวมถ่วง	ผลรวมถ่วง น้ำหนัก(AxB)
1	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	0.20	1	0.20
	การสร้างลวดลายบนใบตองสำหรับตกแต่งอาหารด้วยแสงเลเซอร์ ประชุมวิชาการระดับชาติ ราชมงคลครั้งที่ 11			
2	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	0.4	1	0.4
	Dholvitayakhun,A, Kaewwongkhieo,T. And Kluabwang,J.(2019). Application of Food Exchange List Programe for Elderly Dietary Planning. In Proceeding of the Internation Multiconference of Engineers and Computer Scientists(IMECS 2019), March 13–15:196–199			
3	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ใน วารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	0.8	1	0.8
	Dholvitayakhun,A, Kaewwongkhieo,T. And Kluabwang,J.(2019). Mobile Application Development of Nutrition Assessment for Elderly. Internation Journal of Engineering Research in Computer Science and Engineering, 6(12):16:20			
	ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่			1.4

3) ผลงานวิชาการของอาจารย์

รายการ	ผลคำนวณ
จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	5 คน
ร้อยละของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ เผยแพร่ ต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	$(1.4/5) \times 100$ $= 28$
คะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 20 ขึ้นไป)	5

4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

1) อัตราการคงอยู่ของอาจารย์

ปีการศึกษา	จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง	ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์
2559		
2560	0	100
2561	1	100
2562	0	100

2) ความพึงพอใจของอาจารย์

จะดำเนินการประเมินเมื่อสิ้นสุดภาคเรียนที่ 2/62

หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร

องค์ 5

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา

ตรวจสอบ มคอ. 5 6 (แสดงราย Section) | LMS RMUTL ระบบจัดการเรียนการสอนออนไลน์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา สำหรับอาจารย์ Teacher

ลำดับ	เขตพื้นที่	วิชา	มคอ.3	มคอ.5	section	ผู้สอนหลัก	รวม	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	ความคิดเห็น
1	ตาก	BSCFN101Food Chemistry	OK	OK	BSCFN101_SEC_1	นางสาว ธนิสสร่า พิณมนตรี	27			2	1	4	11	3	1	5 แสดงความคิดเห็น
2	ตาก	BSCFN101Food Chemistry	OK	OK	BSCFN101_SEC_2	นางสาว ธนิสสร่า พิณมนตรี	5				1	1	3			แสดงความคิดเห็น
3	ตาก	BSCFN102Physics for Food	OK	OK	BSCFN102_SEC_1	นาย เฉลา วงศ์แสง	27	1	7	3	7	4				5 แสดงความคิดเห็น
4	ตาก	BSCFN102Physics for Food	OK	OK	BSCFN102_SEC_2	นาย เฉลา วงศ์แสง	6			2	2	2				-
5	ตาก	BSCFN106Basic Biochemistry	OK	OK	BSCFN106_SEC_1	นาง บุษกร รัชตขำรุ่ง	13	4	2	2	4			1		แสดงความคิดเห็น
6	ตาก	BSCFN106Basic Biochemistry	OK	OK	BSCFN106_SEC_2	นาง บุษกร รัชตขำรุ่ง	6			1	3		2			แสดงความคิดเห็น
7	ตาก	BSCFN107Introduction to Business Operation	OK	OK	BSCFN107_SEC_1	นาง อำไพ สงวนแว	27	4	5	6	5	2				5 -
8	ตาก	BSCFN107Introduction to Business Operation	OK	OK	BSCFN107_SEC_2	นาง อำไพ สงวนแว	6			2	4					-
9	ตาก	BSCFN108Principles of Nutrition	OK	OK	BSCFN108_SEC_1	นางสาว อัจฉรา ดลวิทยาคูณ	27	1	2	2	6	4	6			6 -
10	ตาก	BSCFN109Food Sanitation and Work Safety	OK	OK	BSCFN109_SEC_1	นางสาว วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	15	5			4		2	1		3 แสดงความคิดเห็น
11	ตาก	BSCFN111Small Business Management	OK	OK	BSCFN111_SEC_1	นาง อำไพ สงวนแว	15	1	1	1	4	3	1	2		2 -
12	ตาก	BSCFN112Thai Cuisine	OK	OK	BSCFN112_SEC_1	นาง พิมพ์ใจ โรจน์บุญยอนนท์	15	2	2	7	1				1	2 แสดงความคิดเห็น
13	ตาก	BSCFN114Research in Food Business and Nutrition	OK	OK	BSCFN114_SEC_1	นางสาว วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	15	3	4	1	1				3	3 แสดงความคิดเห็น
14	ตาก	BSCFN118Principle of Experimental Cookery	OK	OK	BSCFN118_SEC_1	นางสาว อัจฉรา ดลวิทยาคูณ	22	2	8	6	6					-
15	ตาก	BSCFN119Lanna Food	OK	OK	BSCFN119_SEC_1	นาง อำไพ สงวนแว	22	11	7	3	1					-
16	ตาก	BSCFN119Lanna Food	OK	OK	BSCFN119_SEC_2	นาง อำไพ สงวนแว	6	3	3							-
17	ตาก	BSCFN120Food Packaging Technology	OK	OK	BSCFN120_SEC_1	นางสาว วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	22	7	9	5	1					แสดงความคิดเห็น
18	ตาก	BSCFN121Food and Nutrition Presentation Technology	OK	OK	BSCFN121_SEC_1	นางสาว อัจฉรา ดลวิทยาคูณ	22	2	4	9	7					-
19	ตาก	BSCFN122Restaurant Management	OK	OK	BSCFN122_SEC_1	นาง ชญาภา บัวน้อย	22	16	4	1	1					แสดงความคิดเห็น
20	ตาก	BSCFN122Restaurant Management	OK	OK	BSCFN122_SEC_2	นาง ชญาภา บัวน้อย	1	1								แสดงความคิดเห็น

อยู่ใน มคอ. 7

5.1.1 หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุง

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไก มีใน มคอ. 7 (2560)
D	การประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEX)
C	อยู่ระหว่างดำเนินการ
A	อยู่ระหว่างดำเนินการ

5.1.2 การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้ได้รายวิชาที่ทำการเรียนการสอนปรับปรุงเนื้อหา หรือคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และทันต่อการเหตุการณ์ปัจจุบันซึ่งจะดำเนินการในปี 2565 และได้ดำเนินการปรับแผนการเรียนให้เหมาะสมกับผู้เรียนในปี 2562
D	รายวิชาที่ทำการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2562 มีการปรับปรุงแผนการเรียนให้เหมาะสมกับผู้เรียนเพื่อแก้ปัญหาการตกออกของนักศึกษา
C	อยู่ระหว่างดำเนินการ
A	อยู่ระหว่างดำเนินการ

5.2.1 การพิจารณากำหนดผู้สอน

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไก ตาม มคอ. 7 (2560)
D	ภาคเรียนที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2561 มีการจัดประชุมกำหนดผู้สอนในแต่ละวิชา โดยกรรมการหลักสูตร (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) พิจารณาตามระบบกลไกที่กำหนดไว้
C	มีการการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อทบทวนกระบวนการ และความเหมาะสมของผู้สอน เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงการกำหนดผู้สอนใหม่ในภาคเรียนที่ 2/2561 โดยพิจารณาวิชาสอนให้สอดคล้องกับความสำเร็จของอาจารย์แต่ละท่าน
A	อยู่ระหว่างดำเนินการ

หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

องค์ 5

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2.2 การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำมคอ. 3 และ มคอ. 4 และการจัดการเรียนการสอน

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไก ตาม มคอ. 7 (2560)
D	ประธานกรรมการหลักสูตรได้แจ้งเตือนถึงกำหนดการส่ง มคอ. 3 และ มคอ. 5 ผ่าน line กลุ่มอาจารย์ผู้สอนแต่ละสาขาวิชาเอก และในที่ประชุมกรรมการหลักสูตร และติดตามให้ผู้สอนส่งเข้าระบบให้ครบทุกวิชา
C	อยู่ระหว่างดำเนินการ
A	อยู่ระหว่างดำเนินการ

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2.3 การจัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติ ในระดับปริญญาตรี

ระบบและ กระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไกตาม มคอ. 7 (2561)
D	มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงานตาม มคอ. 7 (2561)
C	อยู่ระหว่างดำเนินการ
A	อยู่ระหว่างดำเนินการ

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2.4 การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย บริการวิชาการแก่สังคม และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีกลไกในการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย บริการวิชาการแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
D	กำหนดให้ผู้สอนในแต่ละวิชาเอก กำหนดรายวิชาที่จะบูรณาการในแต่ละด้าน เพื่อระบุไว้ใน มคอ. ๓ <ul style="list-style-type: none"> - ด้านงานวิจัย วิชา โภชนบำบัด - ด้านบริการวิชาการ วิชา การแปรรูปอาหาร - ด้านบริการวิชาการ วิชา ถนอมอาหาร - ด้านศิลปวัฒนธรรม วิชา ขนมไทย อาหารล้านนา
C	อยู่ระหว่างดำเนินการ
A	อยู่ระหว่างดำเนินการ

5.3.1 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

ระบบและ กระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไก ตาม มคอ. 7 (2560)
D	ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมเพื่อเสนอชื่อ กรรมการการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ และทวนสอบ ผลลัพธ์การเรียนรู้โดยกำหนดให้ไม่น้อยกว่า ๒๕ % ของวิชาที่สอนทั้งหมดในภาค เรียนนั้น หลังจากนั้นได้กำหนดให้กรรมการฯ ดำเนินการการประเมินผลการ เรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิจาก มคอ. ๓
C	อยู่ระหว่างดำเนินการ
A	อยู่ระหว่างดำเนินการ

5.3.1 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

ระบบและ กระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไก ตาม มคอ. 7 (2560)
D	ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๑ ดำเนินการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้โดยกำหนดให้ไม่น้อยกว่า ๒๕ % ของวิชาที่สอนทั้งหมดในภาคเรียนนั้น หลังจากนั้นได้กำหนดให้กรรมการฯ ดำเนินการการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิจาก มคอ. ๓
C	อยู่ระหว่างดำเนินการ
A	อยู่ระหว่างดำเนินการ

5.3.2 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ระบบและ กระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไก ตาม มคอ. 7 (2560)
D	ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๑ หลักดำเนินการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา กำหนดให้ไม่น้อยกว่า ๒๕ % ของวิชาที่สอนทั้งหมดในภาคเรียนนั้น นำผลการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยพิจารณาจาก มคอ. ๕ ซึ่งหากมีรายวิชาที่ระดับคะแนนผิดปกติ จะดำเนินการให้ผู้สอนชี้แจง
C	อยู่ระหว่างดำเนินการ
A	อยู่ระหว่างดำเนินการ

5.3.3 การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร
(มคอ. 5 มคอ.6 และ มคอ.7)

ระบบและ กระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบและกลไก ตาม มคอ. 7 (2560)
D	อยู่ระหว่างดำเนินการ
C	อยู่ระหว่างดำเนินการ
A	อยู่ระหว่างดำเนินการ

หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

องค์ 5

5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

กระบวนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน ดำเนินการแล้ว
ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (ผลลัพธ์)	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> (1) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร <input checked="" type="checkbox"/> (2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี) <input checked="" type="checkbox"/> (3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา <input checked="" type="checkbox"/> (4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา <input checked="" type="checkbox"/> (5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังปีการศึกษา <input checked="" type="checkbox"/> (6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา <input type="checkbox"/> (7) มีการพัฒนา/ปรับปรุง การจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว <input type="checkbox"/> (9) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง <input type="checkbox"/> (10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี <input type="checkbox"/> (11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 <input type="checkbox"/> (12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0

6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

➤ ระบบการดำเนินงานของสาขา

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบการจัดเตรียมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยสำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและคณาจารย์ จัดทำระบบและกลไกการได้มาของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่างๆ เช่น การขอครุภัณฑ์ การสั่งซื้อวัสดุฝึกเพื่อการเรียนการสอน การซื้อหนังสือเข้าห้องสมุด
D	<ul style="list-style-type: none"> - มีการจัดซื้อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในภาคเรียนที่ 1/2562 แต่ในภาคเรียนที่ 2 กำลังอยู่ในช่วงรออนุมัติงบประมาณ - ได้รับอนุมัติครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการพื้นฐานงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1 ชุด วงเงิน 995,000 บาท ประจำปี 2563
C	อยู่ระหว่างดำเนินการ
A	-

6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

➤ จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอ

ระบบและกระบวนการ	ขั้นตอนการทำงาน
P	มีระบบกลไก มีการสำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่จริง และจัดสรรงบประมาณให้เพียงพอในแต่ละรายวิชา
D	<ul style="list-style-type: none"> - มีการดำเนินการจัดสรรงบประมาณวัสดุเพื่อการเรียนการสอนให้เพียงพอในแต่ละรายวิชา - สนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการเขียนโครงการเพื่อขอสนับสนุนวัสดุและครุภัณฑ์
C	อยู่ระหว่างดำเนินการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
A	-

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้	ปีการศึกษา 2560		ปีการศึกษา 2561	
	คะแนนกรรมการ	ผลการประเมิน	คะแนนกรรมการ	ผลการประเมิน
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน				
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	ผ่าน (5 ข้อ)	ได้มาตรฐาน	ผ่าน (5 ข้อ)	ได้มาตรฐาน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต				
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.34		4.35	
2.2 ร้อยละของบัณฑิตที่ได้ออกงานหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	3.57		4.17	
เฉลี่ยคะแนน องค์ประกอบที่ 2	3.96	ดี	4.26	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา				
3.1 การรับนักศึกษา	2.00		3.00	
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	2.00		3.00	
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	1.00		3.00	
เฉลี่ยคะแนน องค์ประกอบที่ 3	1.67	น้อย	3.00	ปานกลาง
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์				
4.1 การบริหารและการพัฒนาอาจารย์	2.00		3.00	
4.2 คุณภาพอาจารย์ (ค่าเฉลี่ยจาก 4.2.1-4.2.3)	5.00		4.44	
4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5		5	
4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	5		3.33	
4.2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์	5		5	
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	2.00		4.00	
เฉลี่ยคะแนน องค์ประกอบที่ 4	3.00	ปานกลาง	3.81	ดี
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน				
5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	1.00		2.00	
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	3.00		2.00	
5.3 การประเมินผู้เรียน	1.00		2.00	
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	4.50		5.00	
เฉลี่ยคะแนน องค์ประกอบที่ 5	2.38	ปานกลาง	2.75	ปานกลาง
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้				
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	2.00		3.00	
เฉลี่ยคะแนน องค์ประกอบที่ 6	2.00	น้อย	3.00	ดี
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้ (13 ตัวบ่งชี้)	2.57	ปานกลาง	3.30	ดี