รายงานผลการดำเนินงาน ระดับหลักสูตร (มคอ.7)

(สำหรับหลักสูตรที่ปรับปรุงตามเกณฑ์ฯ 58)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ประจำปีการศึกษา 2561

(25 มิถุนายน 2561 – 3 มิถุนายน 2562)

ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการถูกต้อง เป็นความจริงทุกประการ

1. .... ประธานหลักสูตร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ)

2. .... อาจารย์ประจำหลักสูตร

(อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์)

3. .... อาจารย์ประจำหลักสูตร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อำไพ สงวนแวว)

4. .... อาจารย์ประจำหลักสูตร

(อาจารย์ชญาภา บัวน้อย)

5. .... อาจารย์ประจำหลักสูตร

(อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์)

....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุทิน คุณาแจ่มจรัส) ( )

หัวหน้าสาขาอุตสาหกรรมเกษตร คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

วันที่.. วันที่..

คำนำ

รายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นการรายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาของตนเอง ประจำปีการศึกษา 2561 หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก โดยใช้เกณฑ์การประกันคุณภาพตามสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) 6 องค์ประกอบ 14 ตัวบ่งชี้ เป็นกรอบแนวทางการดำเนินงานด้านประกันคุณภาพ

ผลจากการรายงานการประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก ทำให้ทราบการดำเนินงานในรอบปีการศึกษาที่ผ่านมา เพื่อได้นำมาปรับปรุงพัฒนางานหรือกิจกรรมของสาขาวิชาให้เกิดประสิทธิภาพ ประสิทธิผลสูงสุด และสอดคล้องกับนโยบายและแผนพัฒนาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ)

หัวหน้าหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

สารบัญ

		หน้า
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร		5
หมวดที่		
1	**ข้อมูลทั่วไป**	6
	องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	20
	• ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยสกอ.	20
2	**บัณฑิต**	
	องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	
	• ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	25
	• ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	
3	**นักศึกษา**	
	องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	
	• ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา	27
	• ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	34
	• ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	39
4	**อาจารย์**	
	องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
	• ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	41
	• ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์	61
	• ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	63
5	**ข้อมูลสรุปรายวิชาและคุณภาพการสอน**	**67**
	องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	
	• ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	71
	• ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและการจัดการเรียนการสอน	76
	• ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน	80
	• ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	85
6	**การบริหารหลักสูตร**	**91**
	องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
	• ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	97
7	**ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน**	**105**
8	**แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร**	**107**
สรุปผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน		**112**

บทสรุปผู้บริหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์แลเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก มีผลการดำเนินงานในปีการศึกษา 2561 ได้มาตรฐานตามมาตรฐานการศึกษาระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และมีระดับคุณภาพอยู่ในระดับดี (คะแนนเฉลี่ย 3.85) ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 6 องค์ประกอบ 14 ตัวบ่งชี้ ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) สรุปผลการประเมินตนเองตามองค์ประกอบดังนี้

องค์ประกอบ	**คะแนนการประเมินเฉลี่ย**	**ระดับคุณภาพ** 0.01 – 2.00 น้อย 2.01 – 3.00 ปานกลาง 3.01 – 4.00 ดี 4.01 – 5.00 ดีมาก	**หมายเหตุ**
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน		
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	3.86	ดี	
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	3.00	ปานกลาง	
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	4.47	ดีมาก	
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	3.50	ดี	
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	3.00	ปานกลาง	
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้ของทุกองค์ประกอบ	**3.85**	**ดี**	

หลักสูตรมีข้อเสนอแนะเร่งด่วนดังนี้

1. จำนวนนักศึกษาไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ มหาวิทยาลัยควรให้ความสำคัญต่อจำนวนนักศึกษาโดยปรับกระบวนการในการรับนักศึกษาโดยให้เขตพื้นที่หรือหลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้ในระยะเวลาที่ยาวขึ้นและต่อเนื่อง (แทนกำหนดการรับเป็นรอบ)
2. จัดให้มีเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ช่วยงานจัดทำรายงานการประเมินตนเองการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรปฏิบัติภารกิจหลักอื่น ๆ ได้อย่างเต็มที่

ข้อมูลทั่วไป

รหัสหลักสูตร 25531961103134_IP

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มคอ 2	ปัจจุบัน	หมายเหตุ
1. ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	1. ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	1 เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 2 เปิดดำเนินการเรียนการสอนตามหลักสูตรตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา2560 เป็นต้นไป 3 ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร เมื่อการประชุมครั้งที่ 10/2559 วันที่ 19 ตุลาคม 2559 4 ได้รับอนุมัติจากสภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเมื่อการประชุมครั้งที่ 108 (ธ.ค.59) วันที่ 1 ธันวาคม 2559 5 สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ให้ความเป็นชอบหลักสูตรนี้ เมื่อ วันที่ 6 มกราคม 2560 6 สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2562 ได้เลขรหัสหลักสูตร 25531961103134_IP
2. ผศ.ดร.นิอร โฉมศรี	2. อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	
3. ผศ.อำไพ สงวนแวว	3. ผศ.อำไพ สงวนแวว	
4. อาจารย์ชญาภา บัวน้อย	4. อาจารย์ชญาภา บัวน้อย	
5. อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	5. อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	

ตารางที่ 1.1 แสดงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิ และผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี	ผลงานวิจัยและบริการวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
1	ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	- ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร), ม.มหาสารคาม, พ.ศ. 2554 - คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ), ม.เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2544 ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), ม.เชียงใหม่, พ.ศ. 2540	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 687	Dholvitayakhun, A., Kaewwongkhieo, T. and Kluabwang, J. (2019). Application of Food Exchange List Program for Elderly Dietary Planning. In **Proceedings of the International MultiConference of Engineers and Computer Scientists (IMECS 2019**), March 13-15 : 196-199. Dholvitayakhun, A., Kaewwongkhieo, K. and Kluabwang, J. (2018). Computer Program of Nutrition Assessment for Elderly Dietary Planning by Using Food Exchange list. In **The International Conference on Technology Science Social Sciences Humanities International Conference (TeSSHI2018).** 2-3 May 2018, Penang, Malaysia. Dholvitayakhun, A. (2018). An innovative local food product: Nham Moo-Yor (Thai fermented ground pork sausage). In **The 14th International Conference on Chemical, Food, Biological, Healthcare and Environmental Sciences (CFBHES-18),** 24-26 April 2018, Pattaya, Thailand. Dholvitayakhun, A., Trachoo, N., Narkkong, N.A., and Cushnie, T. P. T. (2017) Using scanning and transmission electron microscopy to	อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-กลุ่มกาละแมแม่พะยอม. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แหนมหมูยอ อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2560). โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับประเมินภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ และช่วยวางแผนการบริโภคอย่างเหมาะสมด้วยรายการอาหารแลกเปลี่ยน อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นจังหวัดตาก : ยำข้าวเกรียบงาดำพร้อมบริโภค. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การออกแบบรายการอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับโรคเบาหวานโดยใช้เทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่นดัดแปร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การออกแบบรายการอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับโรคอ้วนโดยใช้เทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่นดัดแปร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสพะแนง. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดผง. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลลี่เสาวรสผสมฟักข้าว. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2557). การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปหมูส้มกึ่งอุตสาหกรรมเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2557). โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ.

				investigate the antibacterial mechanism of action of the medicinal plant Annona squamosa Linn. **Journal of Herbal Medicine.** 7, 31-36. Dholvitayakhun, A. and Kluabwang, J. 2016. Parameters tuning of the local search on the optimization of nutrition problem in obesity case. In **The 5th International Conference on Computer Engineers and Mathematical Sciences (ICCEMS2016)**, 15-16 December 2016, Kuala Lumpur, Malaysia. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และวรรณวิมล พุ่มโพธิ์. (2561) การผลิตทับทิมกรอบโดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่แข็งย้อนกลับ. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม.** ปีที่ 13 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม-ธันวาคม 2561, 49-59. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และจักรกฤษณ์ เคลือบวัง. 2560. การออกแบบรายการอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับโรคเบาหวานโดยใช้เทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่นดัดแปร. **วารสารวิจัย มทร.กรุงเทพ**11(1): 1-7. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และพรเทพ เกียรติดำรงกุล. 2560. การพัฒนาสูตรน้ำยำผงและการทำแห้งน้ำพริกกุ้งในผลิตภัณฑ์ยำข้าวเกรียบงาดำ. ใน**รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ "วิทยาศาสตร์วิจัย" ครั้งที่ 9 วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2560**. มหาวิทยาลัยบูรพา, จังหวัดชลบุรี : 393-399. อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุม**	

				วิชาการการประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560. ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่: 119-124. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และสุวรรณีย์ ขยันการนาวี. 2557. การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. **วารสารการเกษตรราชภัฏ** 13(1): 80-87	
2	อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	-วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), พ.ศ. 2557 - วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร), พ.ศ.2555	พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ สัญญาจ้างระหว่างวันที่ 16 ต.ค. 60 – 30 ต.ค. 61	วรรณวิมล พุ่มโพธิ์และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2561. ผลของความเข้มข้นและเวลาในการเกิดเจลของเฉาก๊วยขึ้นรูปแบบทรงกลม. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ และการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 2. วันที่ 17-18 พฤษภาคม 2561**. โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่: 935-939. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และวรรณวิมล พุ่มโพธิ์. 2561. การผลิตทับทิมกรอบโดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่แข็งย้อนกลับ. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม**. 13(2): 49-59	วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทิพย์ศิลา

3	ผศ.อำไพ สงวนแวว	- บธ.ม. (การเงิน), ม. พายัพ, พ.ศ. 2546 - บธ.บ. (การตลาด), ม. สุโขทัยธรรมาธิราช, พ.ศ. 2548 - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), ม. สงขลานครินทร์, พ.ศ. 2528	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 679	อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และพรเทพ เกียรติดำรงกุล. 2560. การพัฒนาสูตรน้ำยำผงและการทำแห้งน้ำพริกกุ้งในผลิตภัณฑ์ยำข้าวเกรียบงาดำ. ใน **รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ “วิทยาศาสตร์วิจัย” ครั้งที่ 9 วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2560**. มหาวิทยาลัยบูรพา, จังหวัดชลบุรี : 393-399. อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560.** ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ : 119-124. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และสุวรรณีย์ ขยันการนาวี. 2557. การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. **วารสารการเกษตรราชภัฏ** 13(1): 80-87.	อำไพ สงวนแวว (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-วาริสสบู่สมุนไพร. อำไพ สงวนแวว(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโน โลยีการแปรรูปหมูส้มกึ่งอุตสาหกรรมเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP. อำไพ สงวนแวว(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. อำไพ สงวนแวว(ผู้ร่วมวิจัย). (2556).การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ.
4	อาจารย์ชญาภา บัวน้อย	- ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2546 - บธ.บ. (การตลาด), ม. สุโขทัยธรรมาธิราช, พ.ศ. 2555 - ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2538	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 701	ชญาภา บัวน้อย, 2562. การสร้างลวดลายใบตองสำหรับตกแต่งอาหารด้วยแสงเลเซอร์. ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 วันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562.** ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ เชียงใหม่. (อยู่ระหว่างดำเนินการ) อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560.** ศูนย์ประชุม	-

				นานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ : 119-124.	
5	อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	- กศ.ม. (อุตสาหกรรมศึกษา), ม. นเรศวร, พ.ศ. 2547 - ค.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา),วิทยาลัยครูสวนสุนันทา, พ.ศ. 2530	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 576	พรรณธิภา เพชรบุญมี, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ และจักรพันธ์ วงศ์ฤกษ์ดี. 2561. การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากเศษผ้าทอของชนเผ่าปกาเกอะญอตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์. ใน **รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ “ราชภัฏกรุงเก่า” ประจำปี พ.ศ.2561 วิจัย นวัตกรรม สู่การไปใช้ประโยชน์. วันที่ 13 – 14 ธันวาคม 2561.** มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา. อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560.** ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่: 119-124. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และสุวรรณีย์ ขยันการนาวี. 2557. การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. **วารสารการเกษตรราชภัฏ** 13(1): 80-87.	พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการฝึกอบรมการพัฒนาและเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์ผ้าทอพื้นเมือง ชนเผ่าปกาเกอะญอ ภายใต้โครงการยกระดับคุณภาพชีวิตของหมู่บ้านชุมชนแบบมีส่วนร่วมและภาคอุตสาหกรรม กรณีหมู่บ้านปูแป้ ตำบลพระวอ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-ปาริชาติดอกมะลิประดิษฐ์. สุวรรณีย์ ขยันการนาวี(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปหมูส้มกึ่งอุตสาหกรรมเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP. สุวรรณีย์ ขยันการนาวี(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ สุวรรณีย์ ขยันการนาวี(ผู้ร่วมวิจัย). (2556).การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ.

ตารางที่ 1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร คุณวุฒิ และผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2556-2560)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี	ผลงานวิจัยและบริการวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
1	ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	- ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร), ม. มหาสารคาม, พ.ศ. 2554 - คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2544 ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), ม. เชียงใหม่, พ.ศ. 2540	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 687	Dholvitayakhun, A., Kaewwongkhieo, T. and Kluabwang, J. (2019). Application of Food Exchange List Program for Elderly Dietary Planning. In **Proceedings of the International MultiConference of Engineers and Computer Scientists (IMECS 2019**), March 13-15 : 196-199. Dholvitayakhun, A., Kaewwongkhieo, K. and Kluabwang, J. (2018). Computer Program of Nutrition Assessment for Elderly Dietary Planning by Using Food Exchange list. In **The International Conference on Technology Science Social Sciences Humanities International Conference (TeSSHI2018).** 2-3 May 2018, Penang, Malaysia. Dholvitayakhun, A. (2018). An innovative local food product: Nham Moo-Yor (Thai fermented ground pork sausage). In **The 14th International Conference on Chemical, Food, Biological, Healthcare and Environmental Sciences (CFBHES-18),** 24-26 April 2018, Pattaya, Thailand. Dholvitayakhun, A., Trachoo, N., Narkkong, N.A., and Cushnie, T. P. T. (2017) Using scanning and transmission electron microscopy to	อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-กลุ่มกาละแมแม่พะยอม. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แหนมหมูยอ อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2560). โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับประเมินภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ และช่วยวางแผนการบริโภคอย่างเหมาะสมด้วยรายการอาหารแลกเปลี่ยน อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นจังหวัดตาก : ยำข้าวเกรียบงาดำพร้อมบริโภค. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การออกแบบรายการอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับโรคเบาหวานโดยใช้เทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่นดัดแปร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การออกแบบรายการอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับโรคอ้วนโดยใช้เทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่นดัดแปร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสพะแนง. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดผง. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลลี่เสาวรสผสมฟักข้าว. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2557). การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปหมูส้มกึ่งอุตสาหกรรมเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2557). โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ.

				investigate the antibacterial mechanism of action of the medicinal plant Annona squamosa Linn. **Journal of Herbal Medicine.** 7, 31-36. Dholvitayakhun, A. and Kluabwang, J. 2016. Parameters tuning of the local search on the optimization of nutrition problem in obesity case. In **The 5th International Conference on Computer Engineers and Mathematical Sciences (ICCEMS2016)**, 15-16 December 2016, Kuala Lumpur, Malaysia. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และวรรณวิมล พุ่มโพธิ์. (2561) การผลิตทับทิมกรอบโดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่แข็งย้อนกลับ. **วารสารเทคโนโลยีการอาหารมหาวิทยาลัยสยาม.** ปีที่ 13 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม-ธันวาคม 2561, 49-59. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และจักรกฤษณ์ เคลือบวัง. 2560. การออกแบบรายการอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับโรคเบาหวานโดยใช้เทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่นดัดแปร. **วารสารวิจัย มทร.กรุงเทพ**11(1): 1-7. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และพรเทพ เกียรติดำรงกุล. 2560. การพัฒนาสูตรน้ำยำผงและการทำแห้งน้ำพริกกุ้งในผลิตภัณฑ์ยำข้าวเกรียบงาดำ. ใน**รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ "วิทยาศาสตร์วิจัย" ครั้งที่ 9 วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2560**. มหาวิทยาลัยบูรพา, จังหวัดชลบุรี : 393-399. อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุม**	

				วิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560. ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่: 119-124. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และสุวรรณีย์ ขยันการนาวี. 2557. การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. **วารสารการเกษตรราชภัฏ** 13(1): 80-87	
2	อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	-วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), พ.ศ. 2557 - วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร), พ.ศ.2555	พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ สัญญาจ้างระหว่างวันที่ 16 ต.ค. 60 – 30 ต.ค. 61	วรรณวิมล พุ่มโพธิ์และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2561. ผลของความเข้มข้นและเวลาในการเกิดเจลของเฉาก๊วยขึ้นรูปแบบทรงกลม. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ และการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 2. วันที่ 17-18 พฤษภาคม 2561**. โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่: 935-939. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และวรรณวิมล พุ่มโพธิ์. 2561. การผลิตทับทิมกรอบโดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่แข็งย้อนกลับ. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม**. 13(2): 49-59	วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทิพย์ศิลา

3	ผศ.อำไพ สงวนแวว	- บธ.ม. (การเงิน), ม. พายัพ, พ.ศ. 2546 - บธ.บ. (การตลาด), ม. สุโขทัยธรรมาธิราช, พ.ศ. 2548 - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), ม. สงขลานครินทร์, พ.ศ. 2528	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 679	อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และพรเทพ เกียรติดำรงกุล. 2560. การพัฒนาสูตรน้ำยำผงและการทำแห้งน้ำพริกกุ้งในผลิตภัณฑ์ยำข้าวเกรียบงาดำ. ใน **รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ “วิทยาศาสตร์วิจัย” ครั้งที่ 9 วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2560**. มหาวิทยาลัยบูรพา, จังหวัดชลบุรี : 393-399. อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560.** ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ : 119-124. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และสุวรรณีย์ ขยันการนาวี. 2557. การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. **วารสารการเกษตรราชภัฏ** 13(1): 80-87.	อำไพ สงวนแวว (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-วาริสสบู่สมุนไพร. อำไพ สงวนแวว(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโน โลยีการแปรรูปหมูส้มกึ่งอุตสาหกรรมเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP. อำไพ สงวนแวว(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. อำไพ สงวนแวว(ผู้ร่วมวิจัย). (2556).การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ.
4	อาจารย์ชญาภา บัวน้อย	- ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2546 - บธ.บ. (การตลาด), ม. สุโขทัยธรรมาธิราช, พ.ศ. 2555 - ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2538	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 701	ชญาภา บัวน้อย, เอกลักษณ์ สุมนพันธุ์ และประมูล บัวน้อย. 2562. การสร้างลวดลายใบตองสำหรับตกแต่งอาหารด้วยแสงเลเซอร์. ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 วันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562.** ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ เชียงใหม่. (อยู่ระหว่างดำเนินการ) อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้**	-

				ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560. ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ : 119-124.	
5	อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	- กศ.ม. (อุตสาหกรรมศึกษา), ม. นเรศวร, พ.ศ. 2547 - ค.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา),วิทยาลัยครูสวนสุนันทา, พ.ศ. 2530	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 576	พรรณธิภา เพชรบุญมี, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ และจักรพันธ์ วงศ์ฤกษ์ดี. 2561. การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากเศษผ้าทอของชนเผ่าปกาเกอะญอตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์. ใน **รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ “ราภัฏกรุงเก่า” ประจำปี พ.ศ.2561 วิจัย นวัตกรรม สู่การไปใช้ประโยชน์. วันที่ 13 – 14 ธันวาคม 2561.** มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา. อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560.** ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่: 119-124. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และสุวรรณีย์ ขยันการนาวี. 2557. การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. **วารสารการเกษตรราชภัฏ** 13(1): 80-87.	พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการฝึกอบรมการพัฒนาและเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์ผ้าทอพื้นเมือง ชนเผ่าปกาเกอะญอ ภายใต้โครงการยกระดับคุณภาพชีวิตของหมู่บ้านชุมชนแบบมีส่วนร่วมและภาคอุตสาหกรรม กรณีหมู่บ้านปูแป้ ตำบลพระวอ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-ปาริชาติดอกมะลิประดิษฐ์. สุวรรณีย์ ขยันการนาวี(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปหมูส้มกึ่งอุตสาหกรรมเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP. สุวรรณีย์ ขยันการนาวี(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ สุวรรณีย์ ขยันการนาวี(ผู้ร่วมวิจัย). (2556).การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ.

3. สถานที่จัดการเรียนการสอน ภาคบรรยายและภาคปฏิบัติเรียน สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 1 : จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 1.1 ตารางที่ 1.1)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ปัจจุบันมีจำนวนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดียวตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น ทำหน้าที่ดำเนินการบริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่ประกาศโดยกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยมีจำนวนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 5 คน

สรุปผลการประเมิน

☑ **ผ่าน** ☐ **ไม่ผ่าน**

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 2 : คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 1.1 ตารางที่ 1.1)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ปัจจุบันมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกจำนวน 1 คน และระดับปริญญาโท จำนวน 4 คน ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน ในจำนวนนี้มีอาจารย์ดำรงตำแหน่งทางวิชาการด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ระดับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 2 คน ตลอดจนมีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปี ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา โดยมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

สรุปผลการประเมิน

☑ **ผ่าน** ☐ **ไม่ผ่าน**

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 3 : คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร_(ตัวบ่งชี้ 1.1 ตารางที่ 1.2)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ปัจจุบันมีอาจารย์ผู้ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน ซึ่งคุณวุฒิระดับปริญญาเอกจำนวน 1 คน และระดับปริญญาโท จำนวน 4 คน ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน ในจำนวนนี้มีอาจารย์ดำรงตำแหน่งทางวิชาการด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ระดับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 2 คน ตลอดจนมีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปี ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา โดยมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

สรุปผลการประเมิน

☑ **ผ่าน** ☐ **ไม่ผ่าน**

<u>เกณฑ์การประเมิน ข้อ 4</u> : คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ
1	ดร.ธนิสสรา พินิจมนตรี	- วท.ด. (เคมี), ม.สุรนารี, 2556 - วท.ม. (เคมีอุตสาหกรรม), ม.เชียงใหม่, 2551 - วท.บ. (เคมี), ม.ขอนแก่น, 2546	พนักงานมหาวิทยาลัยประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 541027
2	ดร.เฉลา วงศ์แสง	- วท.ด. (ฟิสิกส์), ม.เชียงใหม่, 2556 - วท.ม. (ฟิสิกส์), ม.เชียงใหม่, 2545 - วท.บ. (ฟิสิกส์), ม.รามคำแหง, 2538	พนักงานมหาวิทยาลัยประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 461014
3	ผศ.อำไพ สงวนแวว	- บธ.ม. (การเงิน), ม.พายัพ, 2546 - บธ.บ. (การตลาด), ม.สุโขทัยธรรมาธิราช, 2548 - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), ม. สงขลานครินทร์, 2528	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 679
4	ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	- ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร), ม. มหาสารคาม, 2554 - คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ), ม. เกษตรศาสตร์, 2544 - ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), ม. เชียงใหม่, 2540	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 687
5	นาย Evaristo C. Mercado	Bachelor of science in nursing, University of Northern Philippines	ลูกจ้างชั่วคราวชาวต่างชาติ
6	ผศ.ดร.อรอนงค์ นิยมธรรม	- กศ.ด.การวิจัยและพัฒนาหลักสูตร, ม.ศรีนครินทรวิโรฒ, 2555 - ศศ.ม.(จิตวิทยาพัฒนาการ), ม.จุฬา,2531 - ว.ท.บ.(พยาบาลและผดุงครรภ์),ม.มหิดล, 2527	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 698
7	อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	-วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), ส.พระจอมเกล้าลาดกระบัง, พ.ศ. 2558 -วทบ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร), ม.พระจอมเกล้าพระนครเหนือ, พ.ศ. 2555	พนักงานมหาวิทยาลัย สายวิชาการ สัญญาจ้างระหว่างวันที่ 16 ต.ค. 60 – 30 ต.ค. 61
8	ผศ.ดร.เนรัญชรา เกตุมี	- ปร.ด. (สถิติประยุกต์), ม. พระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2556 - วท.ม. (สถิติประยุกต์), ม. นเรศวร, 2547	พนักงานมหาวิทยาลัยประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 461016

		- วท.บ. (คณิตศาสตร์), ม. นเรศวร, 2538	
9	อ.ชญาภา บัวน้อย	- ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2546 - บธ.บ. (การตลาด), ม.สุโขทัยธรรมาธิราช, พ.ศ. 2555 - ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2538	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 701
10	ผศ.เทวฤทธิ์ ละมูล	- กศ.ม.(พลศึกษา), ม.ศรีนครินทรวิโรฒ, 2542 - กศ.บ.(พลศึกษา), ม.นเรศวร, 2533	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 702
11	อ.นภอร อารีย์	- ศษ.ม.การสอนภาษาอังกฤษ, ม.เชียงใหม่, 2556 - ศศ.บ. การสื่อสารมวลชน, ม.เชียงใหม่, 2549	พนักงานมหาวิทยาลัยประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 571034
12	อ.จักรพันธ์ วงศ์ฤกษ์ดี	- วท.บ.เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์, มทร.ล้านนาตาก, 2551 - ศศ.ม.สารสนเทศศึกษา, ม.เชียงใหม่, 2553	พนักงานมหาวิทยาลัย สายวิชาการ สัญญาจ้างระหว่างวันที่ 16 ต.ค. 60 – 30 ต.ค. 61 17 ต.ค. 2554
13	อ.บุณฑริก รอดบำรุง	- วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ), ม.พระจอมเกล้า - วท.ม. ชีววิทยา, ม.เชียงใหม่	พนักงานมหาวิทยาลัยประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 481027
14	ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส	- คศ.บ.(อาหารและโภชนาการ), เทคโนโลยีอาชีวศึกษา, 2525 - ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน), ม.รามคำแหง, 2547	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 628
15	ผศ.สุพรรัตน์ วัชระนฤมล	- คศ.บ.(ผ้า+เครื่องแต่กาย),วิทยาลัยเทคโนโลยีฯ, 2524 - คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน), ม.สุโขทัยธรรมาธิราช, 2547	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 672
16	อ.พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	- กศ.ม. (อุตสาหกรรมศึกษา), ม. นเรศวร, พ.ศ. 2547 - ค.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา),วิทยาลัยครูสวนสุนันทา, พ.ศ. 2530	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 576
17	อ.วันชนะ จูบรรจง	- วท.ม (เทคโนโลยีสารสนเทศ) , ม.นเรศวร, 2558 - วท.บ (เทคโนโลยีสารสนเทศ), ม.นเรศวร, 2553	อาจารย์ลูกจ้างชั่วคราว เลขที่ตำแหน่ง 6020330203

สรุปผลการประเมิน

☑ **ผ่าน** ☐ **ไม่ผ่าน**

<u>เกณฑ์การประเมิน ข้อ 10</u> : การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ถูกปรับปรุงมาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยเริ่มมีการปรับปรุงและใช้ในปีการศึกษา 2560 (1.1-1) มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำหลักสูตร (1.1-2) เพื่อพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และตอบสนองความต้องการของผู้ที่จะศึกษาต่อ ตลาดแรงงาน และผู้ใช้บัณฑิตอย่างแท้จริง โดยมีการดำเนินการตามรายละเอียดดังนี้

ลำดับ	กิจกรรม	สถานที่	เอกสารแนบ
1	พัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ.2552 ระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	ห้องประชุมฉัตรบดินทร์ โรงแรมราชาบุรี บูติค อ.เมือง จ.ตาก	1.1-3
2	เสนอรายชื่อกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ (ครั้งที่1)	ห้องประชุม 1 อำคารอำนวยการ มทร.ล้านนา เชียงใหม่	1.1-4
3	เสนอรายชื่อกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ (ครั้งที่2) มติเห็นชอบ	ห้องประชุม 1 อำคารอำนวยการ มทร.ล้านนา เชียงใหม่	1.1-5
4	ขอเชิญบุคลากรในสังกัดเข้าร่วมโครงการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิพากษ์หลักสูตรคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ตามกรอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 (TQF)	โรงแรมสวนบัวรีสอร์ท อ.หางดง จ.เชียงใหม่	1.1-6
5	ขออนุญาตบุคลากรเดินทางไปราชการเพื่อ เข้าร่วมโครงการประชุมสัมมนาปรับปรุงและแก้ไขหลักสูตรตามข้อเสนอแนะผู้ทรงคุณวุฒิ	โรงแรมคุ้มภูคา อ.เมือง จ.เชียงใหม่	1.1-7
6	นำเสนอหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 ต่อที่ประชุมกรรมการสภาวิชาการ	ห้องประชุม 1 อาคารอำนวยการ มทร.ล้านนา เชียงใหม่	1.1-8
7	นำเสนอหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 ต่อที่ประชุมกรรมการสภามหาวิทยาลัย	ห้องประชุม 1 อาคารอำนวยการ มทร.ล้านนา เชียงใหม่	1.1-9
8	ส่งหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ต่อสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา	สำนักงานคณบดี	1.1-10
9	สกอ.ส่งคืนหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหาร เพื่อแก้ไขตามข้อสังเกต	สำนักงานคณบดี	1.1-11
10	ส่งหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ตามข้อสังเกตของสกอ.	สำนักงานคณบดี	1.1-12
11	ขออนุญาตบุคลากรเดินทางไปราชการเพื่อ เข้าร่วมโครงการการประชุมเชิงปฏิบัติการวิพากษ์ผลการดำเนินงานของหลักสูตร ปีการศึกษา 2560	โรงแรมดวงตะวัน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่	1.1-13
12	ส่งเอกสาร สมอ. 08 ขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตร	สาขาอุตสาหกรรมเกษตร	1.1-14
13	มติสภาวิชาการ มทร.ล้านนา ครั้งที่ 132 เรื่องเห็นชอบการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	สำนักงานคณบดี	1.1-15

14	เพื่อให้เกิดการบริหารงานที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพในการจัดการศึกษาจึงมีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2561	สำนักงานคณบดี	1.1-16
13	ได้รับความเห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก	สำนักงานคณบดี	1.1-17
14	ได้รับความเห็นชอบให้หลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO จาก สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา	1.1-17
15	ขออนุญาตบุคลากรเดินทางไปราชการเพื่อ เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2661	มทร.ล้านนา เจ็ดยอด	1.1-18

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตร กรรมการปรับปรุงหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นผู้ดำเนินการ แบ่งเป็นสองกรณี คือ

1) การปรับปรุงเนื้อหาของหลักสูตรในแต่ละรายวิชาให้ทันสมัยอยู่เสมอ ซึ่งจะมีการปรับปรุงทุกภาคการศึกษาโดยจัดให้มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อย 5 ครั้งต่อปีการศึกษา เพื่อปรึกษาหารือปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการเพิ่มเติมองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ทันสมัยที่เกี่ยวข้องกับรายวิชานั้นๆ ไม่กระทบต่อโครงสร้างหลักสูตร

2) การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลา คือ ทุก ๆ 5 ปี โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรและกรรมการปรับปรุงหลักสูตรทำหน้าที่ในการกำกับดูแลกำหนดโครงสร้างหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ จัดทำมคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ

สรุปผลการประเมิน

☑ **ผ่าน** ☐ **ไม่ผ่าน**

หลักฐาน/ตารางประกอบ

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
1.1-1	เล่มหลักสูตร มคอ. 2 วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
1.1-2	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ. 2560 คณะวิทยาศาสตร์ฯ
1.1-3	คำสั่งให้บุคลากรคณะวิทย์ฯ เข้าร่วมดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรฯ
1.1-4	รายงานการประชุมสภาวิชาการเพื่อเสนอรายชื่อกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร วท.บ. ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
1.1-5	รายงานการประชุมสภาวิชาการเพื่อเสนอรายชื่อกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร วท.บ. ธุรกิจอาหารและโภชนาการ มติเห็นชอบ
1.1-6	คำสั่งเข้าร่วมโครงการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิพากษ์หลักสูตรคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ตามกรอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 (TQF)
1.1-7	คำสั่งให้บุคลากรเดินทางไปราชการเพื่อ เข้าร่วมโครงการประชุมสัมมนาปรับปรุงและแก้ไขหลักสูตรตามข้อเสนอแนะผู้ทรงคุณวุฒิ
1.1-8	มติสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ครั้งที่ 108
1.1-9	มติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ครั้งที่ 101
1.1-10	ส่งหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ต่อสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
1.1-11	บันทึกข้อความส่งคืนหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ จากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
1.1-12	บันทึกส่งหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ตามข้อสังเกตของ สกอ.
1.1-13	คำสั่งเข้าร่วมโครงการประชุมเชิงปฏิบัติการวิพากษ์ผลการดำเนินงานของหลักสูตร ปีการศึกษา 2560
1.1-14	บันทึกขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตร สมอ. 08
1.1-15	มติสภาวิชาการ มทร.ล้านนา ครั้งที่ 132
1.1-16	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2561
1.1-17	ปก มคอ.2 ที่ได้รับการเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และสกอ.
1.1-18	คำสั่งให้บุคลากรเดินทางไปราชการเพื่อ เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2661

องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

ตัวบ่งชี้ 2.1 : คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

จากรายงานผลการประเมินคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์โดยสถานประกอบการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ปีการศึกษา 2560 (โดยงานติดตามบัณฑิต กองพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา) มีข้อมูลเกี่ยวกับบัณฑิตหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต (คศ.บ.) ดังนี้

จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมด 13 คน จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด 4 คน ร้อยละของบัณฑิตที่ได้รับการประเมินเทียบกับจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาคือ 30.77 ผลการประเมิน (เอกสารแนบชุดที่ 1) ดังนี้

ความคิดเห็น	คะแนน	ค่าเฉลี่ย
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	76	3.80
2. ด้านความรู้	86	4.30
3. ด้านทักษะทางปัญญา	96	4.80
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	94	4.70
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	83	4.15
รวม 5 ด้าน TQF	**435**	**4.35**
6. คุณลักษณะด้านอัตลักษณ์นักศึกษา มทร.ล้านนา	92	4.60
รวม 6 ด้าน	**527**	**4.39**

จากผลการประเมิน ด้านคุณธรรม จริยธรรม ได้คะแนน 3.80 ด้านความรู้ ได้คะแนน 4.30 ด้านทักษะทางปัญญาได้คะแนน 4.80 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบได้คะแนน 4.70 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสรุปผลการประเมินได้คะแนน 4.15 รวมคะแนนทั้ง 5 ด้าน ได้คะแนน 4.35 คุณลักษณะด้านอัตลักษณ์นักศึกษา มทร.ล้านนาได้คะแนน 4.60 รวมคะแนนทั้ง 6 ด้าน ได้คะแนน 4.39

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 4.39

สืบเนื่องจากคำแนะนำของผู้ตรวจประเมิน ประเมินคุณภาพภายใน (ระดับหลักสูตร) ประจำปีการศึกษา 2560 เกี่ยวกับองค์ 3 บัณฑิต คือ หลักสูตรควรพัฒนาแบบสอบถามที่เป็นของหลักสูตรเพื่อให้ได้ข้อมูลที่สอดคล้องกับปรัชญา วัตถุประสงค์ และอัตลักษณ์ของหลักสูตร

จากคำแนะนำข้างต้น หลักสูตรได้ปรับปรุงแบบสอบถามส่งให้ทางคณะวิทยาศาสตร์เพื่อใช้ในการเก็บข้อมูลกับนักศึกษาซึ่งจะใช้ในปีการศึกษา 2562 (เอกสารแนบชุดที่ 2) แต่ในปีนี้ 2561 ข้อมูลที่ได้ยังเป็นข้อมูลจากแบบสอบถามชุดเดิม (เอกสารแนบชุดที่ 3)

ตัวบ่งชี้ 2.2 : (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

จากรายงานผลการสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ปีการศึกษา 2560 (โดยงานติดตามบัณฑิต กองพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา) มีข้อมูลเกี่ยวกับบัณฑิตหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต (คศ.บ.) (เอกสารแนบชุดที่ 4) ดังนี้

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	13	100.00
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	12	92.31
บัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ		
มีงานทำ	8	66.67
ไม่ได้ทำงาน	4	33.33
บัณฑิตมีงานทำ		
งานใหม่	8	100.00
งานเดิม	0	0.00
รายได้เฉลี่ยเทียบเกณฑ์ปริญญาตรี		
น้อยกว่า 15000 บาท	5	62.50
เท่ากับ/ตามเกณฑ์ 15000 บาท	1	12.50
มากกว่า 15000 บาท	2	25.00
บัณฑิตมีงานทำ		
ตรงสาขา	5	62.50
ไม่ตรงสาขา	3	37.50
บัณฑิตมีงานทำ		
ข้าราชการเจ้าหน้าที่ของรัฐ	0	0.00
รัฐวิสาหกิจ	0	0.00
บริษัท/องค์กรธุรกิจเอกชน	7	87.50
ธุรกิจอิสระ/เจ้าของกิจการ	1	12.50
องค์การต่างประเทศระหว่างประเทศ	0	0.00
ระยะเวลาได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา		
ได้งานทันที	1	12.50
1 - 2 เดือน	2	25.00
3 - 6 เดือน	4	50.00
7 – 9 เดือน	1	12.50
10 – 12 เดือน	0	0.00
สาเหตุที่บัณฑิตไม่มีงานทำ		
ยังไม่ประสงค์ทำงาน	1	25.00
รอฟังคำตอบจากหน่วยงาน	3	75.00
หางานทำไม่ได้	0	0.00

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
อื่นๆ	0	0.00

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้เท่ากับ $\frac{8}{12} \times 100 = 66.67$

การคำนวณค่าร้อยละนี้ คำนวณจากจำนวนบัณฑิตที่มีงานทำจำนวน 8 คน จำนวนผู้ตอบแบบสำรวจ จำนวน 12 คน แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ เทียบกับคะแนนเต็ม 5 ดังนี้

คะแนนที่ได้ = $\frac{66.67}{100} \times 5 = 3.33$

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 3.33

การวิเคราะห์ผลที่ได้

จากตารางรายงานผลการสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ปีการศึกษา 2560 พบว่าบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา 13 คน ตอบแบบสำรวจ 12 คน มีงานทำ 8 คน ไม่ได้งานทำ 4 คน จากบัณฑิตที่มีงานทำ 8 คน เป็นงานใหม่ทั้งหมด รายได้น้อยกว่า 15000 บาท 5 คน 15000 1 คน และมากกว่า 15000 2 คน ตรงสาขา 5 คน ไม่ตรงสาขา 3 คน ทำงานบริษัท/องค์กรธุรกิจเอกชน 7 คน ธุรกิจอิสระ/เจ้าของกิจการ 1 คน ได้งานทันที 1 คน 1 - 2 เดือน 2 คน 3 - 6 เดือน 4 คน 7 – 9 เดือน 1 คน ส่วนบัณฑิตที่ไม่มีงานทำ 4 คน สาเหตุที่ไม่มีงานทำเพราะ ยังไม่ประสงค์ทำงาน 1 คน และรอฟังคำตอบจากหน่วยงาน 3 คน

จากข้อมูลสรุปได้ว่า บัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ 12 คน มีงานทำ 8 คน ซึ่งเป็นจำนวนที่ไม่มากนัก อาจเป็นเพราะว่าความต้องการของตลาดแรงงานของสาขาคหกรรมศาสตร์มีไม่มาก ตัวอย่างเช่น บัณฑิตที่ต้องการประกอบอาชีพครูทางคหกรรมศาสตร์ต้องมีใบประกอบวิชาชีพครูซึ่งสาขาที่จบไม่มีวุฒิดังกล่าวหากประกอบอาชีพครูหรืออาจารย์ต้องไปเรียนเพิ่ม ถึงจะสอบบรรจุได้ หรือหากเป็นโภชนากรตามโรงพยาบาลหรือหน่วยงานต่างๆ ด้วยชื่อ คหกรรมศาสตร์ อาจจะกว้างเกินไปไม่ชัดเจน เหมือนสาขาอาหารและโภชนาการ ด้วยเหตุผลต่าง ๆ เหล่านี้จึงเป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตร เป็นหลักสูตร ธุรกิจอาหารและโภชนาการ ในปี 2560 เพื่อให้บัณฑิตที่จบหลักสูตรสามารถหางานได้ตรงสาขามากขึ้น และตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานมากขึ้น

องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา

<u>ตัวบ่งชี้ 3.1</u> : การรับนักศึกษา

3.1.1 การรับนักศึกษา

1) ระบบและกลไกการรับนักศึกษา

จากการดำเนินงานการรับนักศึกษาในปีการศึกษา2560 ที่ผ่านมาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการผู้รับผิดชอบร่วมประชุม เพื่อพิจารณากระบวนการรับนักศึกษาของหลักสูตร พบว่ากระบวนการรับมีหลายขั้นตอนและมีขบวนการในแต่ละช่วงใช้ระยะเวลานานตลอดจนมีการดำเนินการหลายขั้นตอนเช่นการเปิดรับสมัคร วันประกาศรายชื่อ วันสอบสัมภาษณ์ วันชำระเงินและวันรายงานตัว ในแต่ละช่วงขบวนการก็แตกต่างกันจึงส่งผลให้นักศึกษามีการถอนตัวไม่มารายงายตัวหรือบางรายไม่กรอกข้อมูลยืนยันสิทธิ์ จึงทำให้ส่งผลการรับนักศึกษาประจำปี 2561 ที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือกน้อยกว่าแผนการรับนักศึกษา จำนวน 30 คน ตามที่กำหนดไว้ หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือกได้จำนวน 18 คน ซึ่งน้อยกว่าที่กำหนดไว้ คณะกรรมการหลักสูตรได้มีการปรึกษาหาแนวทางการออกนะแนวโดยให้นักศึกษาปัจจุบันร่วมกันออกแนะแนวพร้อมทั้งพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์ตลอดขอความร่วมมืออาจารย์แนะแนวของโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ช่วยประชาสัมพันธ์ให้กับหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการให้นักเรียนเป็นที่รู้จักหลักสูตรนี้มากขึ้น

ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการมีกระบวนการรับนักศึกษาดังนี้

1.อาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมร่วม เพื่อกำหนดแผนการรับนักศึกษาแล้วรายงานผลต่อคณะและกองการศึกษา มทร.ล้านนา ตาก ซึ่งได้มีมติให้รับนักศึกษาเป็นไปตามแผนการรับ จำนวน 30 คน โดยได้ทำการเปิดรับสมัคร 5 รอบตามแผนของมหาวิทยาลัยฯล้านนา และทางหลักสูตรได้กำหนดคุณสมบัติผู้เข้าศึกษาต่อให้เป็นไปตามกำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษาตามเกณฑ์ มคอ. 2 ของหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมเพื่อกำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษาตามเกณฑ์ มคอ. 2 ของหลักสูตร

- รอบที่ 1: TCAS 1 Portfolio	1 ต.ค. – 25 พ.ย. 60	สวท.ดำเนินการ
- รอบที่ 2: TCAS 2 โควตา	1 – 31 ม.ค. 61	สวท.ดำเนินการ
- รอบที่ 3: TCAS 3 ล้านนา รับตรง 1	15 ก.พ. – 15 มี.ค. 61	สวท.ดำเนินการ
- รอบที่ 4: TCAS 3 รับตรงร่วม	9 – 13 พ.ค. 61	ทปอ.ดำเนินการ
- รอบที่ 5: TCAS 2 ล้านนา รับตรง 2	23 - 24 พค. 61	สวท.ดำเนินการ
- รอบที่ 5: TCAS 2 ล้านนา รับตรง 2	21 พค. 61	พื้นที่ดำเนินการ

2. รองอธิการบดีพื้นที่ และกองการศึกษา มทร.ล้านนา ตาก จัดทำแผนการรับนักศึกษา

3. กรรมการประจำพื้นที่พิจารณา และกรรมการประจำคณะพิจารณา แล้วส่งข้อมูลการรับนักศึกษา ไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เสนอสำนักงานอธิการบดี นำเข้ากรรมการบริหารมหาวิทยาลัย

4. กรรมการบริหารมหาวิทยาลัยพิจารณา ถ้าอนุมัติแจ้งให้ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัยดำเนินการประกาศรับสมัครและดำเนินการจัดสอบข้อเขียนและสัมภาษณ์

5. อาจารย์ประจำหลักสูตรเสนอรายชื่อกรรมการ การรับสมัคร การคุมสอบข้อเขียน การสอบสัมภาษณ์ ต่อสำนักงานบริหารของคณะเขตพื้นที่ และจัดส่งไปยังฝ่ายวิชาการและงานทะเบียน กองการศึกษา

ของเขตพื้นที่ เพื่อให้กองบริการการศึกษาของมหาวิทยาลัยเพื่อจัดทำสั่งแต่งตั้ง

6. มหาวิทยาลัยประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้าศึกษา

2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ

ในปีการศึกษา 2561 ทางหลักสูตรได้ร่วมประชุม (วาระการประชุม) เพื่อกำหนดแผนการรับดังต่อไปนี้

1. แผนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2561 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ รับนักศึกษา จากระบบโควต้า

2. อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการประชุมเพื่อกำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษา โดยกำหนดเกณฑ์ คือ กำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาระบบโควต้า โดยต้องมีผลการเรียน คือ

- ☐ เรียนดี 2.5 หรือ กิจกรรม/ชมรม 2.0
- ☐ สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมตอนปลายทุกแผนการเรียน หรือสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาที่เกี่ยวข้องทางอาหารและโภชนาการ

3. มหาวิทยาลัยประกาศวันสอบข้อเขียนและสัมภาษณ์ โดยประกาศวันสอบข้อเขียน ดังนี้ (เอกสาร 3.1.1)

<table>
<tr><th rowspan="2">รายการ</th><th rowspan="2">รอบที่ 1: TCAS 1 Portfolio</th><th rowspan="2">รอบที่ 2: TCAS 2 โควตา</th><th rowspan="2">รอบที่ 3: TCAS 3 ล้านนา รับตรง 1</th><th rowspan="2">รอบที่ 4: TCAS 3 รับตรงร่วม</th><th colspan="2">รอบที่ 5: TCAS 2 ล้านนา รับตรง 2</th></tr>
<tr><th>ม.3/ปวช./ปว.ส.</th><th>ม.3/ปวช./ปว.ส./ม.6</th></tr>
<tr><td>สอบข้อเขียน</td><td></td><td></td><td>21 เมย. 61</td><td></td><td rowspan="4">ให้สิทธิเฉพาะผู้สมัครรอบ 4 ที่ไม่ผ่านข้อเขียนหรือสอบสัมภาษณ์ไม่ผ่านและต้องไม่ขาดสอบลงชื่อออนไลน์ วันที่ 23-24พค.61เพื่อเลือกหลักสูตรใหม่และประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิสอบสัมภาษณ์ วันที่ 28 พค. 61</td><td rowspan="4">รับสมัคร/สอบคัดเลือกเริ่ม 21 พค. 61และส่งรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือกให้ สวท.เพื่อตรวจสอบสิทธิ์และประกาศรายชื่อผู้มีสิทธ์เข้าศึกษาต่อภายในวันที่ 1 มิย. 61</td></tr>
<tr><td>ประกาศผลสอบข้อเขียน</td><td></td><td></td><td>1 พค. 61</td><td></td></tr>
<tr><td>สอบสัมภาษณ์</td><td>2 ธค. 60</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ประกาศสอบสัมภาษณ์</td><td>7 ธค. 60</td><td></td><td></td><td>8 มิ.ย. 61</td></tr>
<tr><td>ยืนยันสิทธิ</td><td>15-19 ธค. 60</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>สัมภาษณ์เฉพาะรอบ3</td><td></td><td></td><td></td><td>5 มิ.ย. 61</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ประกาศสอบสัมภาษณ์เฉพาะรอบ3</td><td></td><td></td><td></td><td>8 มิ.ย. 61</td><td></td><td></td></tr>
</table>

4. หลักสูตรและมหาวิทยาลัยจัดโครงการอาจารย์ประจำหลักสูตรพบปะพูดคุยกับนักเรียนระดับมัธยมศึกษา ในวิชาแนะแนว ตามโรงเรียนต่าง ๆ เพื่อประชาสัมพันธ์การรับนักศึกษา ซึ่งหลักสูตรได้มีการประชาสัมพันธ์ให้ผู้สนใจ (รูปถ่าย 3.1.2)

5. มหาวิทยาลัยฯและหลักสูตรเสนอรายชื่อกรรมการการรับสมัครและสอบคัดเลือก (เอกสารที่ 1)

6. มหาวิทยาลัยประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี

หลังจากการปรับปรุงระบบการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้มีการดำเนินกระบวนการรับนักศึกษาผ่านระบบของมหาวิทยาลัย โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมเป็นกรรมการการดำเนินการสอบคัดเลือกและสอบสัมภาษณ์พิจารณาคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาต่อและได้มอบหมายให้อาจารย์ประจำหลักสูตรโดยมีอาจารย์

- อาจารย์ ผศ.ดร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ รอบ 1 TCAS 1 (Porfolio) วันที่ 2 ธันวาคม 2561 (เอกสาร 3.1.3)
- อาจารย์ ผศ.ดร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณรอบ 2 TCAS 2 (โควตา) วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2561 (เอกสาร 3.1.4)
- รอบ3 TCAS 3 รับตรง วันที่ 5 เมษายน 2561 (เอกสาร 3.1.5)
- รอบ 4: TCAS 3 รับตรงร่วม วันที่ 8 มิถุนายน 2561 (เอกสาร 3.1.6)
- นางสาวนิภาพร นันตา รอบที่ 5: Extra วันที่ 2 มิถุนายน 2561(เอกสาร 3.1.7)
- อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ รอบพิเศษ วันที่ 4 เมษายน 2561 (เอกสาร 3.1.8)

นอกจากนี้ทางมหาวิทยาลัยฯมีระบบและกลไกการรับนักศึกษาที่สอดคล้องกับนโยบายการรับนักศึกษาของต้นสังกัด ซึ่งมีระบบรับนักศึกษา 5 ระบบ คือ รอบที่ 1: TCAS 1 Portfolio รอบที่ 2: TCAS 2 โควตา รอบที่ 3: TCAS 3 ล้านนา รับตรง 1 รอบที่ 4: TCAS 3 รับตรงร่วม รอบที่ 5: TCAS 2 ล้านนา รับตรง 2 ได้ดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการรับสมัครและคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในหลักสูตรต่าง ๆ ของเขตพื้นที่ ประจำปีการศึกษา 2561 ประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ของสถาบันและบุคคลภายนอกที่เกี่ยวข้อง มีการประชุมชี้แจงก่อนดำเนินการให้เป็นไปตามระบบ นอกจากนี้ทางหลักสูตรได้แบ่งหน้าที่แก่อาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อช่วยประชาสัมพันธ์หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ ซึ่งทำงานร่วมกับฝ่ายประชาสัมพันธ์ของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้จะทำให้นักเรียนที่กำลังตัดสินใจเข้าศึกษาต่อ ได้เข้าใจรายละเอียดเนื้อหาในหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ มากขึ้น รวมถึงได้พานักศึกษารุ่นพี่ ออกไปพบปะและพูดคุยถึงชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยอีกด้วย ในทางอ้อมการประชาสัมพันธ์ของหลักสูตรคือ อาจารย์ประจำหลักสูตรแต่ละท่านต้องบริการวิชาการตามหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งก็ถือว่าเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรได้อีกทางหนึ่ง ทางแผนกประชาสัมพันธ์จะนำเสนอข้อมูลผ่านทางเว็บไซต์และสื่อสังคมออนไลน์ ทำให้บุคคลภายนอกได้รับข้อมูลจากหลักสูตรฯ ได้ง่ายยิ่งขึ้น ดังนั้นผลลัพธ์ที่ได้ทำให้ได้ทางหลักสูตรมีนักเรียนเข้ามาสมัคร และโทรศัพท์เข้ามาสอบถามจากฝ่ายทะเบียน ทั้งนี้ทางหลักสูตรเอง ได้มีส่วนร่วมในการกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาในหลักสูตรเอง ซึ่งเป็นไปตาม มคอ.2 ที่ได้กำหนดไว้ดังนี้ กำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาระบบโควต้า โดยต้องมีผลการเรียน คือ

☐ เรียนดี 2.5 หรือ กิจกรรม/ชมรม 2.0

☐ สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมตอนปลายทุกแผนการเรียน หรือสำเร็จการศึกษาระดับ

ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขาวิชา

กำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาระบบรับกลาง (Admissions) โดยต้องมีผลการเรียน คือ

☐ สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมตอนปลายทุกแผนการเรียน หรือสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขาวิชา

การรับรายงานตัวเข้าศึกษาของนักศึกษา ฝ่ายวิชาการ กองการศึกษาตากจะสอบถามมายังหลักสูตร เพื่อขอรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร แล้วทำการแต่งตั้งคณะกรรมการรับรายงานตัวนักศึกษา และปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2561 มีผู้มารายงานตัว 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60 ตามแผนที่กำหนดไว้ เนื่องจากทางมหาวิทยาลัยมีการปรับเปลี่ยนระบบการรับนักศึกษาใหม่ ทั้งนี้ทางหลักสูตรได้พิจารณากระบวนการตามขั้นตอนการดำเนินงานการรับนักศึกษาแล้วพบว่ามีปัญหาจึงต้องหาทางออกแนะแนวร่วมกับทางมหาวิทยาลัยและให้นักศึกษาเข้าร่วมแนะแนวโดยให้กลับไปแนะแนวที่โรงเรียนเดิมทั้งทางตรงและผ่านทาง ไลน์ และ Facebook

กระบวนการรับนักศึกษาดำเนินการโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และเจ้าหน้าที่ฝ่ายวิชาการ กองการศึกษา ตาก พบว่าผลลัพธ์ของการรับนักศึกษา ในระบบรอบที่ 1: TCAS 1 Portfolio แผนรับ 5 คน ผู้มีสิทธิ์เข้าสัมภาษณ์ 4 คน มารายงาน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 80 ระบบ TCAS 2 โควตาภายนอก (เรียนดี) แผนรับ 10 คน ยอดรับสมัคร 13 คน มารายงาน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 53.84 ส่วนระบบรับกลาง ไม่มีผู้สมัคร จากผลการมารายงานตัวของนักศึกษาทำให้เราพบว่า ส่วนใหญ่นักศึกษามาจากระบบรับตรงและโควตา ทำให้เราจะเพิ่มจำนวนระบบรับตรงและโควตามากขึ้น ไม่เน้นการรับจากระบบกลาง

3) มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุม ปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)

หลักสูตรได้มีการประชุมและติดตามการรับในปีการศึกษา 2561 อย่างต่อเนื่องหลังจากที่ได้ใช้แผนกระบวนการรับนักศึกษาเข้าสู่สาขาวิชาตามแผนดังกล่าวคือกำหนดตามแผน 30 คน แต่มีผู้สมัครจริง 18 คน และได้รับเข้าศึกษาต่อทั้งหมด นักศึกษาที่เรียนเข้าใจความแตกต่างของสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการที่เปิดสอนเป็นอย่างดี จึงมองว่าระบบและกลไกการรับนักศึกษายังอยู่ในรูปที่พอใช้ได้แล้ว แต่มีข้อสังเกตว่าเนื่องจากมีการปรับปรุงหลักสูตร ทางคณะกรรมการ สกอ.ยังไม่ได้ดำเนินการอนุมัติหลักสูตรจึงทำให้นักศึกษาไม่สามารถทำการกู้(กยศ.)เรียนได้ ตลอดจนนโยบายของมหาลัยฯที่มีการเชิญอาจารย์แนะแนวจากภาคเหนือตอน 17 จังหวัด โดยเป็นสถาบันอาชีวศึกษา 39 สถาบัน และสถาบันมัธยมศึกษาตอนปลายทั้งหมด 71 สถาบัน เพื่อโรงเรียนนั้นมาเข้าร่วมประชุมภายใต้โครงการเพื่อให้โควตา (เอกสาร 3.1.9) ซึ่งจากผลประชุมพบว่ามีอาจารย์แนะแนวมาเข้าร่วมเพียง 20 โรงเรียนในกรณีโรงเรียนที่ไม่มาทางมหาวิทยาลัยฯจึงไม่ให้โควตา ซึ่งส่งผลให้โรงเรียนที่ไม่มาเข้าร่วมไม่ได้รับโควตา ทำให้ยอดรับนักศึกษาในปีที่ผ่านมาลดลงจากเดิมที่ทางสาขาออกประชาสัมพันธ์

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากผลการดำเนินการในปีที่ผ่านมาทำให้หลักสูตรได้เริ่มประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพิ่มมากขึ้น โดยการนำผลประเมินมาปรับปรุงขบวนการดำเนินการรับนักศึกษาให้มีความสอดคล้องกับสถานการเพื่อให้การรับนักศึกษาเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดดังนี้

- จัดทำแผนโครงการเชิงรุกเพื่อวางแผนในการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2562 ทำสื่อประชาสัมพันธ์ทั้งในรูปแบบ ไลน์ Facebook โบว์ชัวร์ โปรเตอร์ผ่านทางนักศึกษาปัจจุบันและศิษย์เก่า (รูปภาพ 3.1.10)

- อาจารย์ประจำหลักสูตรและนักศึกษาร่วมออกแนะแนว (รูปภาพ 3.1.11)
- อาจารย์ประจำหลักสูตรและนักศึกษาร่วมออกแนะแนวกับแนะแนวของมหาวิทยาลัยฯ (รูปภาพ 3.1.12)
- เพิ่มโควตาไปยังโรงเรียนมัธยมตอนปลายและโรงเรียนอาชีวะศึกษา (เอกสาร 3.1.13)

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

หลักสูตรได้มีการประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพิ่มมากขึ้นในรูปแบบของโปร์ชัวร์ และการออกพื้นที่ภาคสนามร่วมกับมหาวิทยาลัยฯและการให้รุ่นพี่เข้าร่วมประชาสัมพันธ์ผ่านโรงเรียนเดิมและทาง ไลน์ Facebook ของหลักสูตรและนักศึกษาเองตลอดจนหลักสูตรได้มีการประชุมในวาระ 8/2561 เรื่องสืบเนื่องการเตรียมพร้อมออกแนะแนวในปีการศึกษา2562 จึงได้เสนอตัวป้อนเชิงรุกภายใต้ชื่อโครงการ “แนะแนวการศึกษาเชิงรุกหลักสูตร วทบ.ธุรกิจอาหารและ โภชนาการในโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายเขตภาคเหนือตอนล่าง”

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

1) ระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

จากปีการศึกษา 2560 อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ประชุมในวาระที่ 3 ครั้งที่1/2561 (9 พ.ค. 2561) (เอกสาร 3.1.2.1) ประเมินผลการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาพบว่านักศึกษามีความเข้าใจในลักษณะของวิชาเรียนในหลักสูตรมากขึ้นกว่าปีที่ ผ่านมาและทางหลักสูตรได้มีการนำรุ่นพี่มาช่วยเป็นพี่เลี้ยงและค่อยให้คำปรึกษาเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่าง รุ่นพี่รุ่นน้อง

ดังนั้นในปีการศึกษา2561หลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงระบบการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาดังนี้

1. หลักสูตรได้จัดเตรียมปฐมนิเทศให้นักศึกษาชั้นปีที่ 1

2. คณะกรรมการหลักสูตรพิจารณาจัดกิจกรรม/โครงการฯ การเตรียมความพร้อมให้แก่ ซึ่งนักศึกษาใหม่ชั้นปีที่ 1 ทุกคนเข้าร่วมกิจกรรม (เอกสาร 3.1.2.2)และได้มอบหมายให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีส่วนร่วมเป็นผู้รับผิดชอบในการดำเนินการโครงการฯ

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มอบหมายให้นักศึกษาปีที่ 2 เป็นพี่เลี้ยงในการดำเนินกิจกรรมแต่ละกิจกรรม

4. หลักสูตรได้กำหนดการเตรียมความพร้อมการเรียนปรับพื้นฐาน ตามทีกำหนดไว้ คือโครงการ ทำ STEM ทางด้านอาหาร ในวันที่ 11 – 22 มิย. 2561 มีหัวข้อดังต่อไปนี้

- การจัดกลุ่มนักเรียนทำ STEM ด้านอาหาร(ให้รุ่นพี่เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดเตรียมวัตถุดิบ)
- การดำเนินการนำผลที่ได้จากการทำ STEM มาวิเคราะห์ต้นทุนและนำเสนอผลงาน
- การเรียนภาคทฤษฎีในหัวข้อ ระบบอิมัลชันในอาหาร
- การเรียนภาคทฤษฎีในหัวข้อ การชั่ง วัด ตวง
- การเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติในหัวข้อ การปั้นน้ำเป็นตัว

- การเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติในหัวข้อ เทคนิคการปอก หั่น
- การเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติในหัวข้อ การคิดต้นทุนและราคาขาย
- การเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติในหัวข้อ อาหารกับงานใบตอง
- การเรียนภาคปฏิบัติในหัวข้อ ขนมไทย

5. โครงการปรับพื้นภาษอังกฤษซึ่งทางมหาวิทยาลัยได้กำหนอไว้ (เอกสาร 3.1.2.3) มหาวิทยาลัยได้จัดเตรียมความพร้อมทางวิชาการสำหรับนักศึกษาใหม่ประจำปีการศึกษา โดยมอบหมายให้แผนกวิชาภาษาตะวันตกดำเนินการ การเรียนการสอนปรับพื้นฐานรายวิชาภาษาอังกฤษและจัดทดสอบความรู้ภาษาอังกฤษก่อนเรียนและหลังเรียน

6. หลักสูตรแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา (เอกสาร 3.1.2.4)

ทางหลักสูตรได้มีการเสนอชื่อให้กับทางสาขาวิชาดำเนินการเสนอรายชื่อให้กับทางมหาลัยแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ได้แก่ นางพิมพ์พัช โรจน์บุญยนนท์ตามเอกสารแนบท้าย

2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ

1. จัดกิจกรรมปฐมนิเทศให้นักศึกษาชั้นปีที่ 1 โดยนางพิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาชั้นปีที่ 1 และอาจารย์ประจำสาขาวิชา รวมถึงบุคลากรฝ่ายสนับสนุน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่มหาวิทยาลัย คณะ และสาขาจัดให้

จากการดำเนินงานในปีการศึกษา 2561 นักศึกษาที่ผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาใหม่ ซึ่งเป็นผู้สำเร็จระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ทุกแผนการเรียน หลักสูตรได้มีกระบวนการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา จัดให้มีการปรับพื้นฐานด้านภาษาอังกฤษให้อยู่ในมาตรฐานเดียวกัน เนื่องจากนักศึกษาที่รับเข้าส่วนใหญ่ไม่ได้จบการศึกษาสายวิทย์-คณิต เมื่อพิจารณากระบวนการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา พบว่าหลักสูตรขาดระบบการคัดแยกนักศึกษา ทำให้การจัดกิจกรรม/โครงการไม่ตรงกับปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าหลักสูตรมีการปรับปรุงกระบวนการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาในปีการศึกษา 2561 ดังนี้

2. จัดนักศึกษาจากแผนการเรียนที่นักศึกษาที่จบ จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าการศึกษาให้นักศึกษา เรียนวิชาปรับพื้นที่มหาลัยจัดเตรียมความพร้อมให้

3. จัดระบบรุ่นพี่ดูแลรุ่นน้องเพื่อกำกับติดตามนักศึกษา ทั้งในด้านการเรียน และกิจกรรมของมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก

โดยปกติการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาของนักศึกษาใหม่ ทางกองการศึกษา ตาก จะทำหน้าที่กำกับดูแล และขอความอนุเคราะห์อาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อช่วยสอนในวิชาพื้นฐานต่าง ๆ พร้อมทั้งให้ทางหลักสูตรเสนอชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาให้กับนักศึกษาใหม่ เนื่องจากจะได้กำกับดูแลในช่วงเริ่มต้นได้ง่ายยิ่งขึ้น ทั้งนี้ก่อนที่นักศึกษาใหม่จะเข้ามาศึกษา ทางหลักสูตรเองจะได้พิจารณาข้อมูลของนักเรียนที่เข้ามาสมัครเบื้องต้น และได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้เข้าสมัคร ทำให้เราทราบข้อมูลความถนัด ความสามารถด้านวิชาการของนักศึกษาใหม่ ซึ่งดูจากผลการเรียนและสอบถามแล้ว นักศึกษามีผลการเรียนน้อยแต่ผ่านเกณฑ์ ส่วนด้านทางวิชาการเช่นภาษาอังกฤษจะมีพื้นฐานที่มีเกณฑ์ต่ำ ทางหลักสูตรจะแนะนำให้เตรียมพร้อม เช่นภาษาอังกฤษและการศึกษาด้านปฏิบัติอาหาร เพื่อสามารถให้มีความเข้าใจในการเรียนของหลักสูตรนอกจากนี้ทางหลักสูตรได้ดำเนินการเตรียมความพร้อมหลังจากรับนักศึกษาเข้ามา เนื่องจากต้องพิจารณาความรู้และทักษะพื้นฐาน แล้วจึงดำเนินการเพิ่มและเสริมทักษะให้แก่นักศึกษาใหม่ และทางหลักสูตรเองได้ทำงานร่วมกับหน่วยงานรับผิดชอบหลัก คือ กองการศึกษา ตาก โดยให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านช่วยเหลือ ควบคุม และดูแลนักศึกษาใหม่ ในแต่ละกิจกรรมต่าง ๆ ดังนี้

1. การจัดปฐมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2561

(หน่วยงานรับผิดชอบหลัก: ฝ่ายวิชาการ และฝ่ายกิจการนักศึกษา)

เพื่อรับฟังกฎ ระเบียบในการศึกษา สิ่งอำนวยความสะดวกในการศึกษาที่มหาวิทยาลัยจัดให้ เปิดโอกาสให้รุ่นพี่ได้พบปะแนะนำการเตรียมตัวในการเรียนกับรุ่นน้อง จัดกิจกรรมละลายพฤติกรรมเพื่อเสริมสร้างให้ทำงานเป็นทีม ให้นักศึกษาช่วยเหลือซึ่งกันและกันในด้านวิชาการและกิจกรรมรวมไปถึงให้นักศึกษาได้พบปะกับอาจารย์ที่ปรึกษาของตนเอง เพื่อแก้ไขปัญหาทางวิชาการ เช่น การลงทะเบียน ควรดำเนินการอย่างไร เป็นต้น

2. การจัดอบรมคุณธรรมจริยธรรมนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2561

(หน่วยงานรับผิดชอบหลัก: ฝ่ายกิจการนักศึกษา)

เพื่อให้นักศึกษาได้มีความเข้าใจในเรื่องโลกและชีวิตจริง ตลอดจนได้เรียนรู้กฎเกณฑ์ในการวินิจฉัยว่าสิ่งใดถูกหรือผิด ควรหรือไม่ควรและมีกำลังใจในการทา ความดี และส่งเสริมให้ นักศึกษามีการพัฒนาทัศนคติ ค่านิยม ความเชื่อ ที่ถูกต้องเหมาะสม เป็นพลเมืองดี มี ความซื่อสัตย์ อดทน และเห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าส่วนตน รวมทั้งให้นักศึกษาได้มีโอกาส บำเพ็ญความดี เพื่อกล่อมเกลาจิตใจให้สะอาดบริสุทธิ์

3. การปรับพื้นฐานภาษาอังกฤษสำหรับนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2561

(หน่วยงานรับผิดชอบหลัก: แผนกวิชาภาษาตะวันตกร่วมกับศูนย์ภาษา)

ทางมหาวิทยาลัยได้มีการกำหนดการเรียนปรับพื้นฐานวิชาภาษาอังกฤษ ในวันที่ 21 พฤษภาคม - 22 มิถุนายน 2561 เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบที่เกิดขึ้นภายหลังจากการรวมตัวเป็นประชาคม 12 อาเซียน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านการเตรียมความพร้อมภาษาอังกฤษ ซึ่งเป็นภาษาสากลและเป็นสาขาหลักที่ใช้ในการสื่อสารระหว่างประเทศสมาชิกประชาคมอาเซียน จึงจัดกิจกรรมเพื่อมุ่งเน้นให้นักศึกษาพัฒนาทักษะการใช้ ภาษาอังกฤษอย่างต่อเนื่อง นำความรู้ที่ได้รับ ไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและการประกอบอาชีพต่อไป

4. การปรับพื้นฐานด้านการดำเนินธุรกิจเบื้องต้น ทักษะการประกอบอาหารและการจัดตกแต่งอาหารและการประดิษฐ์งานใบตองสำหรับงานอาหารให้กับนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 11-22 มิถุนายน 2561

(หน่วยงานรับผิดชอบหลัก: แผนกวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ร่วมกับฝ่ายวิชาการ)

เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมให้แก่นักศึกษาใหม่ มีความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาทักษะการเรียนรู้ที่ถูกวิธีและเหมาะสมในรายวิชา สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในการเรียนและชีวิตประจำวันได้ และเพื่อสร้างเจตคติที่ดีต่อวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ (ตารางอบรมปรับพื้น)

3) มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุม ปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx

ในการดำเนินการทั้งสองขั้นตอนของการเตรียมความพร้อม สำหรับนักศึกษาก่อนเข้าศึกษาของปี2560 ที่ผ่านไปพบว่ามีการปรับพื้นรายวิชา กลุ่มภาษาอังกฤษ และวิชาสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ แต่ทั้งนี้ ในปี การศึกษา 2561 ได้มีการปรับพื้นฐานทางด้านวิชาชีพโดยใช้การเรียนสอนแบบ รายวิชาทางด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้แก่ วิชาธุรกิจเบื้องต้น ความรู้พื้นฐานด้านฉลากโภชนาการ รวมถึงวิชาการจัด

และตกแต่งอาหารการเย็บใบตองเป็นภาชนะสำหรับอาหาร ก่อนเรียนวิชาปรับพื้นฐานได้มีการทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน (9 พ.ย.2561 ประชุม)

จากผลการปรับพื้นปีการศึกษา 2561 ทางหลักสูตรได้มีการทำแบบทดสอบพื้นฐานก่อนเรียน (Pre - test) และหลังเรียน (Post - test) พบว่านักศึกษามีความรู้ก่อนปรับพื้นต่ำกว่าร้อยละ 50 เมื่อนำมาปรับ

วิชา	ร้อยละ	
	ก่อนเรียน	หลังเรียน
อังกฤษ	39.67	45.06
-การเรียน ชั่ง ตวงวัด	47.66	87.50
-ระบบอิมัลชันในอาหาร	39.10	82.33
-การคิดต้นทุนและราคาขาย	60.50	92.10
-การปอกหั่น	ประเมินจากผลงานนักศึกษา	
-การทำขนมไทยกับงานใบตอง	46.87	54.48

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากผลการดำเนินการในปีการศึกษา 2560 ทางหลักสูตรไม่ได้นำ STEM เข้ามาร่วมในการปรับพื้นฐาน ในปีการศึกษา 2561 (เอกสาร 3.1.2.5) จึงได้นำ STEM มาใช้ในการปรับพื้นฐาน เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ. 2 (รูปภาพ 3.1.2.6) และสามารถตอบสนองผู้เรียนได้ตามรายบุคคล ทำให้ทางหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการต้องจัดโครงการปรับพื้นฐานโดยใช้วิธี STEM เข้ามาใช้สอนรวมทั้งให้มีการนำพี่สู่น้องโดยให้รุ่นพี่เป็นพี่เลี้ยงดูแล (รูปภาพ 3.1.2.7) เป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่มตามความเหมาะสมเพื่อให้มีการกระจายความรู้ตามต้องการได้ทั่วถึง ดังนั้นในปีต่อไปทางด้านหลักสูตรจึงมีแนวคิดที่จะนำ STEM เข้ามาร่วมใช้ในการปรับพื้นปีต่อไป

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

หลักสูตร วทบ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการมีการปรับปรุงและพัฒนาขบวนการจากปัญหาต่าง ๆ ที่พบในการดำเนินการจึงได้มีการนำปัญหาดังกล่าวมาปรับปรุงแก้ไขดังนี้

1. การนำ Stemมาใช้เพื่อให้นักศึกษาเกิดทักษะตลอดจนช่วยกันแก้ไขปัญหาในด้านการเรียนการสอนในเรียนและนอกชั้นเรียนได้

2. นักศึกษาเกิดทักษะการทำงานกลุ่ม และการคิด การวิเคราะห์แก้ปัญหาต่างๆที่เกี่ยวกับงานด้านอาหาร

3. นักศึกษาเกิดทักษะทางด้านการนำเสนอหน้าชั้นเรียนและมีความคิดสร้างสรรค์การแสดงออก

4. นักศึกษาสามารถปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมชั้นเรียนและรุ่นพี่ตลอดจนสภาพแวดล้อมการเรียนการสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....3........................

หลักฐาน/ตารางประกอบ

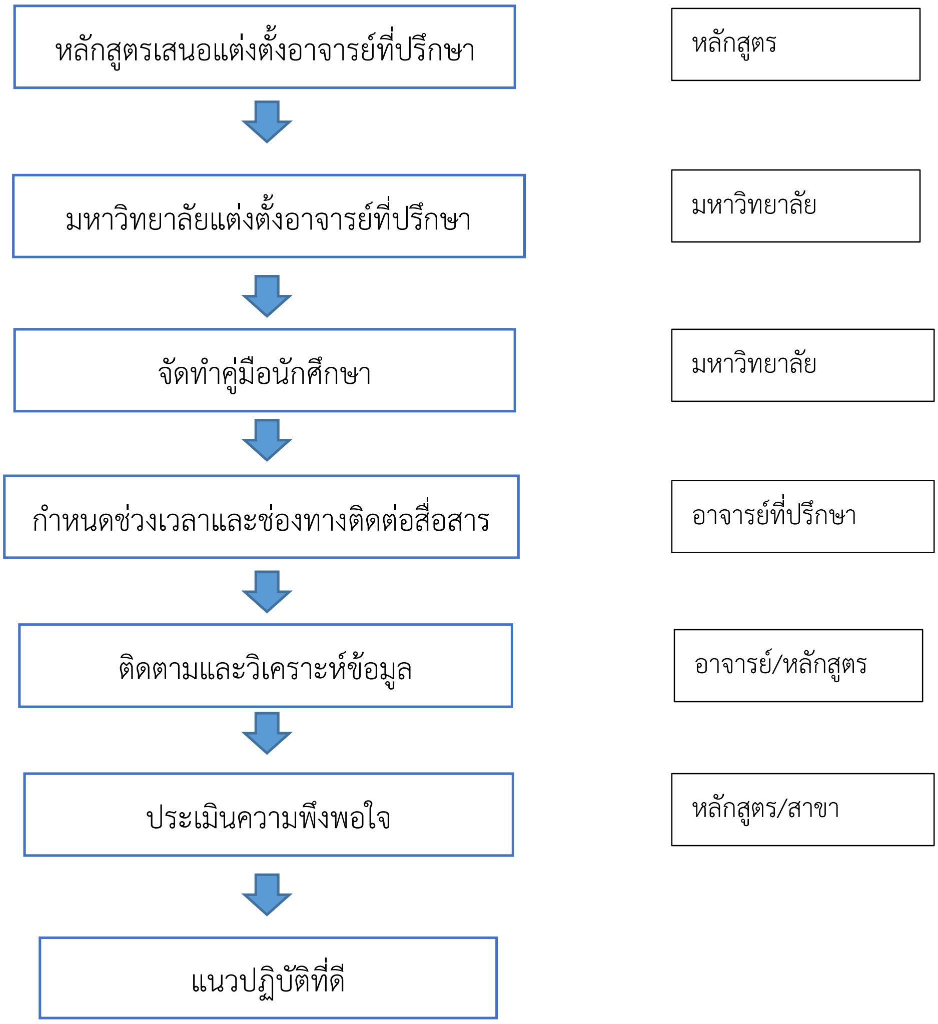
รหัสเอกสาร	**ชื่อเอกสารหลักฐาน**
3.1.1	
3.1-2	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการรับสมัครและสอบคัดเลือกเข้าเรียนต่อระดับ ปว.ส – ป.ตรี ประจำปีการศึกษา 2561รอบที่ 1:TCAS 1 Portfolio
3.1-3	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการรับสมัครบุคคลเข้าศึกษาต่อประจำปีการศึกษา2561รอบที่ 2:TCAS 2 โควตา
3.1-4	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการรับสมัครและสอบคัดเลือกเข้าเรียนต่อระดับ ปว.ส – ป.ตรี ประจำปีการศึกษา 2560รอบ 3 รับตรง
3.1-5	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสอบข้อเขียนและสัมภาษณ์เข้าเรียนต่อระดับ ปว.ส – ป.ตรี ประจำปีการศึกษา 2561รอบ 4 TCAS 3 รับตรงร่วม
3.1-6	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสอบข้อเขียนและสัมภาษณ์เข้าเรียนต่อระดับ ปว.ส – ป.ตรี ประจำปีการศึกษา 2561รอบ 5 Extra
3.1-7	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสอบข้อเขียนและสัมภาษณ์เข้าเรียนต่อระดับ ปว.ส – ป.ตรี ประจำปีการศึกษา 2561 รอบพิเศษ
3.1-7	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการเตรียมความพร้อมพื้นฐานทางวิชาการสำหรับนักษาใหม่ (Smart Camp)
3.1.8	คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาประจำปีการศึกษา
3.1.9	เอกสารจัดทำแผนดำเนินโครงการพัฒนาตัวป้อนเชิงรุก(แนะแนว)

<u>ตัวบ่งชี้ 3.2</u> : การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

3.2.1 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี

1) ระบบและกลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีระบบและกลไกในการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาทางด้านวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ดังนี้



2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

1. หลักสูตรมีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ ครั้งที่ 1/2561 ในวันที่ 9 พฤษภาคม 2561 (3.2.1) เสนอชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาประจำปี 2561 โดยมอบให้ อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษา หลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2561

2. หลักสูตรเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้ทางมหาวิทยาลัยอนุมัติ (3.2.2) และมีการจัดทำคู่มือนักศึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษาแจกคู่มือทั้งกล่าวให้กับนักศึกษาเพื่อเป็นคู่มือในการศึกษาตลอดหลักสูตร

3. อาจารย์ที่ปรึกษากำหนดช่วงเวลาให้คำปรึกษา และช่องทางการติดต่อสื่อสารระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ โดยมี Facebook อาจารย์ที่ปรึกษา และเบอร์โทรศัพท์ E-mail ช่วงเวลาในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาทุกคน โดยให้ติดไว้ในสมุดบันทึกความดี (3.2.2)

4. อาจารย์ที่ปรึกษามี line กลุ่มให้นักศึกษาเข้าร่วม(ธุรกิจอาหาร61(15))เพื่อเป็นช่วงทางในการติดต่อสื่อสารและขอคำแนะนำต่าง ๆ เพิ่มเติม (3.2.3) โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจะมีชั่วโมงคาบกิจกรรม ทุกวันพุธ ช่วงเวลา 13.00 – 14.00 น. เพื่อนัดพบและพูดคุยเพื่อสอบถามปัญหาในด้านต่าง ๆ นอกจากนี้หากนักศึกษาแต่ละคนมีปัญหาการเรียน หรือปัญหาส่วนตัวและต้องการคำปรึกษาเป็นการส่วนตัว ก็สามารถขอเข้าพบเพื่อปรึกษาปัญหาต่าง ๆ ได้ในห้องพักครูในช่วงเวลาที่อาจารย์ไม่ได้มีการเรียนการสอนและได้แจ้งไปทางไลน์

5. อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลของนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง และพิจารณาร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

6. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินความพึงพอใจต่อการคำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี นำผลประเมินที่ได้มาวิเคราะห์ เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติในการให้คำปรึกษา

7. ให้นักศึกษาจัดทำสมุดเพื่อจัดเก็บภาพกิจกรรมต่าง ๆ ที่ได้ร่วมกับทางมหาวิทยาลัย สาขาวิชารวมถึงกิจกรรมจิตอาสาที่นักศึกษาได้เข้าร่วมโดยจะให้ส่งรูปเล่มของทุกเดือนให้กับอาจารย์ที่ปรึกษา

3) มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัย ความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)

การประเมินผลกระบวนการ ได้ใช้แบบสอบถามประเมินความพึงพอใจ ซึ่งได้ผลการประเมินดังแสดงในตารางข้างล่างดังนี้

รายการ	ผลการประเมิน
1. นักศึกษามีช่องทาง/และสะดวกในการติดต่อกับอาจารย์ที่ปรึกษา	4.50
2. อาจารย์ที่ปรึกษาให้เวลาในการให้คำปรึกษา	3.65
3. นักศึกษาได้รับทราบข่าวและคำแนะนำการลงทะเบียน การกำหนดแผนการเรียนตามหลักสูตรโดยอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ในหลักสูตร	4.20
4. อาจารย์ที่ปรึกษาให้ความสนใจ ติดตามผลการเรียนของนักศึกษาเพื่อช่วยให้นักศึกษาลงทะเบียนครบตามกำหนดของหลักสูตร	3.85
5. อาจารย์ที่ปรึกษากับนักศึกษารับฟังข้อคิดเห็นซึ่งกันและกันช่วยกันแก้ปัญหา	3.56
รวมคะแนน	**3.95**

จากผลการประเมิน พบว่า ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้คำปรึกษาอยู่ในเกณฑ์ 3.95 ซึ่งอยู่ในเกณฑ์พึงพอใจมาก ทำให้ทางหลักสูตรคิดว่า การดำเนินการควบคุมอย่างใกล้ชิดกับนักศึกษาที่ทำอยู่ในปัจจุบัน อยู่ในเกณฑ์ดี

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากผลการการประเมินความพึงพอใจ พบว่า ระดับความพึงพอใจต่อการให้คำปรึกษาจะอยู่ในเกณฑ์พึงพอมาก ซึ่งทางหลักสูตรจะยึดตามผลการดำเนินการดังกล่าวมาใช้ในการดำเนินการด้านการให้คำปรึกษาต่อไป แต่ทางหลักสูตรอาจต้องปรับปรุงในเรื่องของการกู้ยืมเพื่อการศึกษาของนักศึกษาเนื่องจาก นักศึกษาในหลักสูตรยังไม่สามารถกู้ยืมได้ แต่หลักสูตรได้ดำเนินการแจ้งให้นักศึกษาทราบก่อนเข้ารับการศึกษา จึงไม่เกิดขอร้องเรียนต่างๆ และยังรวมกันแก้ปัญหาโดยในกรณีที่นักศึกษาที่ขาดแคลนทุน จัดทำเรื่องขอพักในหอพัก

มหาวิทยาลัยฟรี (3.2.4) นอกจากนี้ยังให้นักศึกษาไปหารายได้พิเศษในช่วงหลังเลิกเรียน เพื่อลดภาระค่าใช้จ่ายของผู้ปกครอง (3.2.5) การขอทุนภายนอกและทางมหาลัยได้จัดสรรทุนนักศึกษาขาดทุนทรัพย์

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

จากผลการประเมินความพึงพอใจนักศึกษาของนักศึกษาที่มีต่อการให้คำปรึกษา อยู่ในเกณฑ์พึงพอใจมาก และนักศึกษาสามารถแก้ไขปัญหาการเงินของตัวเองได้ด้วยการทำงานพิเศษในช่วงปิดเทอม ตลอดจนได้รับการผ่อนผันงดเว้นค่าหอพักของมหาวิทยาลัยฯและยังได้รับทุนการศึกษาของทางชมรมธนาคารภาคเหนือ

หลักฐาน/ตารางประกอบ

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
3.2-1	ส่งรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
3.2-2	สมุดบันทึกคู่มือทำดี
3.2-3	รูปภาพการพบอาจารย์ที่ปรึกษา
3.2-4	เอกสารทำเรื่องขอพักฟรี
3.2-5	รูปภาพการขอรับทุน

3.2.2 การควบคุมระบบการดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา

หลักสูตรยังไม่มีนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

3.2.3 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการได้มีระบบกลไกและผลดำเนินการเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ปีการศึกษา 2561โดยมีระบบและกลไก ดังนี้

1) มีระบบและกลไก

การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ปีการศึกษา 2561 มีแผนดำเนินการดังนี้

1. กำหนด การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
2. อาจารย์ผู้สอนร่วมกับนักศึกษาวางแผนการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ตามความต้องการการเรียนรู้ของนักศึกษา
3. ดำเนินการจัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ตามที่วางแผน
4. อาจารย์ผู้สอนที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบในกิจกรรมการเรียนรู้ในศตวรรษที่21มีการประเมินทักษะเพื่อมีการปรึกษาและแก้ไขให้เป็นไปตามแผนต่อหลักสูตร
5. อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการประชุมร่วมกันเพื่อมีการวางแผนนำผลการประเมินไปปรับปรุงโครงการ และการจัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21ในปีถัดไป

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

1) หลักสูตรมีการประชุมในการทำกิจกรรมประจำปีการศึกษา 2561 เพื่อทบทวนการส่งเสริมทักษะการเรียนรู้และสร้างนวัตกรรมของนักศึกษาในศตวรรษที่ 21 มีดังนี้

- ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม
  - กิจกรรมทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม มีกิจกรรมดำเนินการต่อ
  - แนวทางการเรียนรู้กิจกรรมการปรับพื้นฐานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ
  - วิชาวิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ
  - รายวิชาการนำเสนองานทางธุรกิจอาหาร
- ทักษะสารสนเทศ สื่อ เทคโนโลยี
  - การอบรมโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับประเมินภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ (รูปภาพ 3.2.1)
  - เข้าร่วมโครงการค่ายภาษาอังกฤษ ปีการศึกษา 2561(เอกสาร 3.2.2)
  - การเข้าร่วมอบรมส่งเสริมความตระหนักรู้เรื่องสิทธิผู้บริโภคฯ ครั้งที่ 3 / 2561 วันที่ 13 ธันวาคม 2561(รูปภาพ 3.2.3)
- ทักษะชีวิตและอาชีพ
  - โครงการ Big Clean คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
  - โครงการผูกข้อมือรับขวัญนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (เอกสาร 3.2.4)
  - โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา (รูปภาพ 3.2.5)

2) เมื่อ 24 กันยายน 2561 มีหนังสือแจ้งเวียนแต่งตั้งคณะกรรมการการดำเนินงานโครงการแข่งขันทักษะทางวิชาการเกษตรราชมงคล ครั้งที่ 4 (เอกสาร 3.2.6) อาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีการประชุมพูดคุยปรึกษาหารือและได้ผู้รับผิดชอบโครงการเพื่อดำเนินการให้สอดคล้องตามการส่งเสริมทักษะการเรียนรูและนวัตกรรมของนักศึกษาในศตวรรษที่ 21 ดังนี้

2.1) แนวทางการเรียนรู้และสร้างนวัตกรรม ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และอาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ ได้รับมอบหมายเป็นอาจารย์ผู้ควบคุมนักศึกษาไปแข่งขันทักษะครั้งที่ 4 วันที่ 25 - 26 มกราคม 2562 โดยได้นำวิชาที่เกี่ยวข้องในการแข่งขันครั้งนี้ได้แก่วิชา(เอกสาร 3.2.6)

- วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ
- กระบวนการแปรรูปอาหาร

2.2) แนวทางทักษะสารสนเทศ สื่อ เทคโนโลยี ได้บรรจุในรายวิชาคอมพิวเตอร์เพื่อธุรกิจอาหารและโภชนาการซึ่งวิชานี้ได้ทำการสอนในปีการศึกษา 2561

2.3) แนวทางทักษะชีวิตและอาชีพ ได้บรรจุในรายวิชาการถนอมอาหารได้พานักศึกษาออกไปเรียนรู้นอกสถานที่ ซึ่งวิชาเหล่านี้ได้ทำการสอนในปีการศึกษา 2561

3) ในปีการศึกษา 2561 ในรายวิชา สัมมนาคหกรรม ได้มีการจัดกิจกรรมสัมมนาศึกษาดูงาน ณ ศูนย์ศิลปาชีพบางไทร วันที่ 28 – 29 กันยายน 2561 และในรายวิชา การฝึกงานวิชาชีพทางคหกรรม ได้เข้า

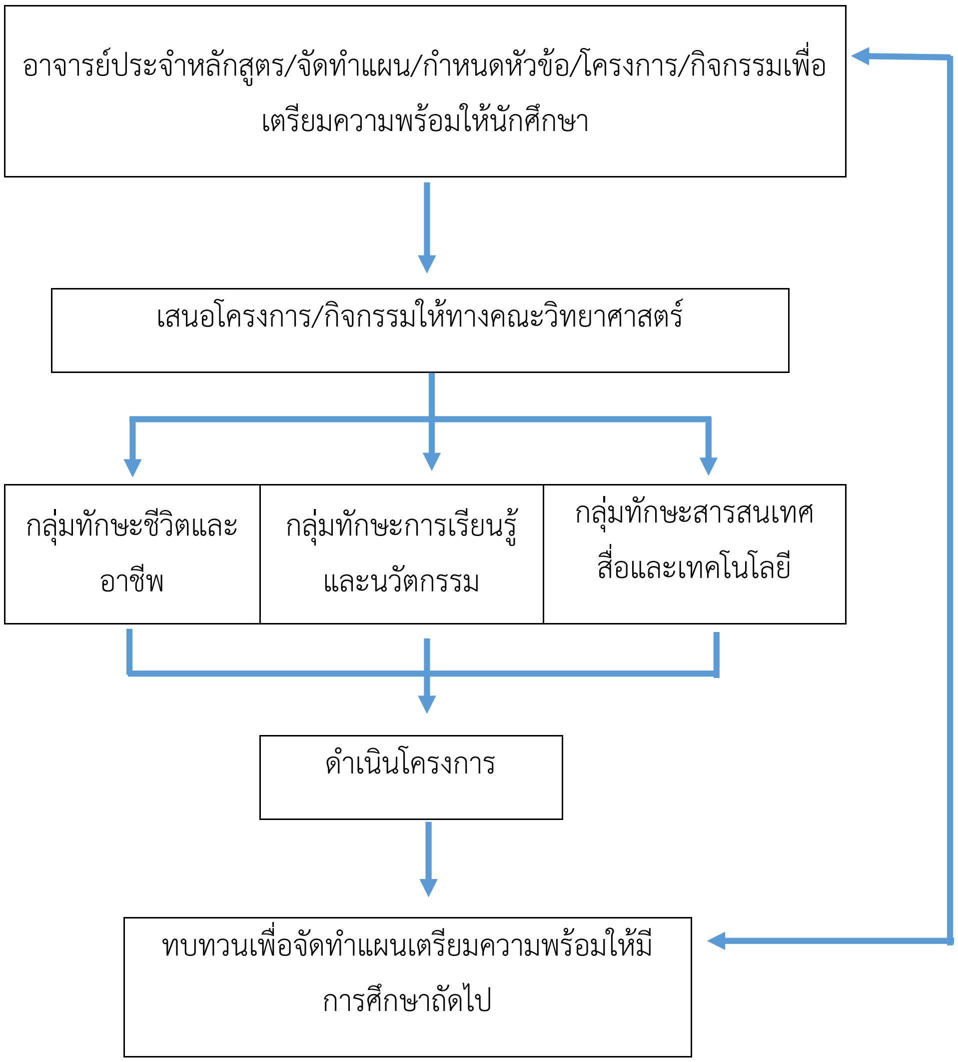
ร่วมกิจกรรมปฐมนิเทศฝึกงานเพื่อการปรับตัวในการทำงานในสถานประกอบการภาคเรียนที่ 2/ 2561(เอกสาร 3.2.7)

4) ในรายวิชาที่มีกิจกรรมสอดคล้องกับการเรียนการสอน ในภาคเรียนที่ 2/2561 วิชาการจัดดอกไม้แบบไทยได้พานักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมงานประดิษฐ์ ออกไปเรียนรู้การทำดอกมะลิจากกระดาษทิชชูกับผู้ประกอบการคุณปาริชาติ ร้านปาหนันดอกไม้สดทำให้นักศึกษามีทักษะการทำดอกมะลิและร้อยพวงมาลัยจากกระดาษทิชชู (รูปภาพ 3.2.8) และในรายวิชากระบวนการแปรรูปได้นำนักศึกษาชั้นปีที่ 4 เข้าร่วมฝึกอบรมโครงการพัฒนารูปแบบการผลิตขึ้นรูปผลิตภัณฑ์กาละแม ณ กลุ่มผู้ประกอบการการละแมแม่พะยอม (เอกสาร 3.2.9) เพื่อเป็นการส่งเสริมให้นักศึกษามีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

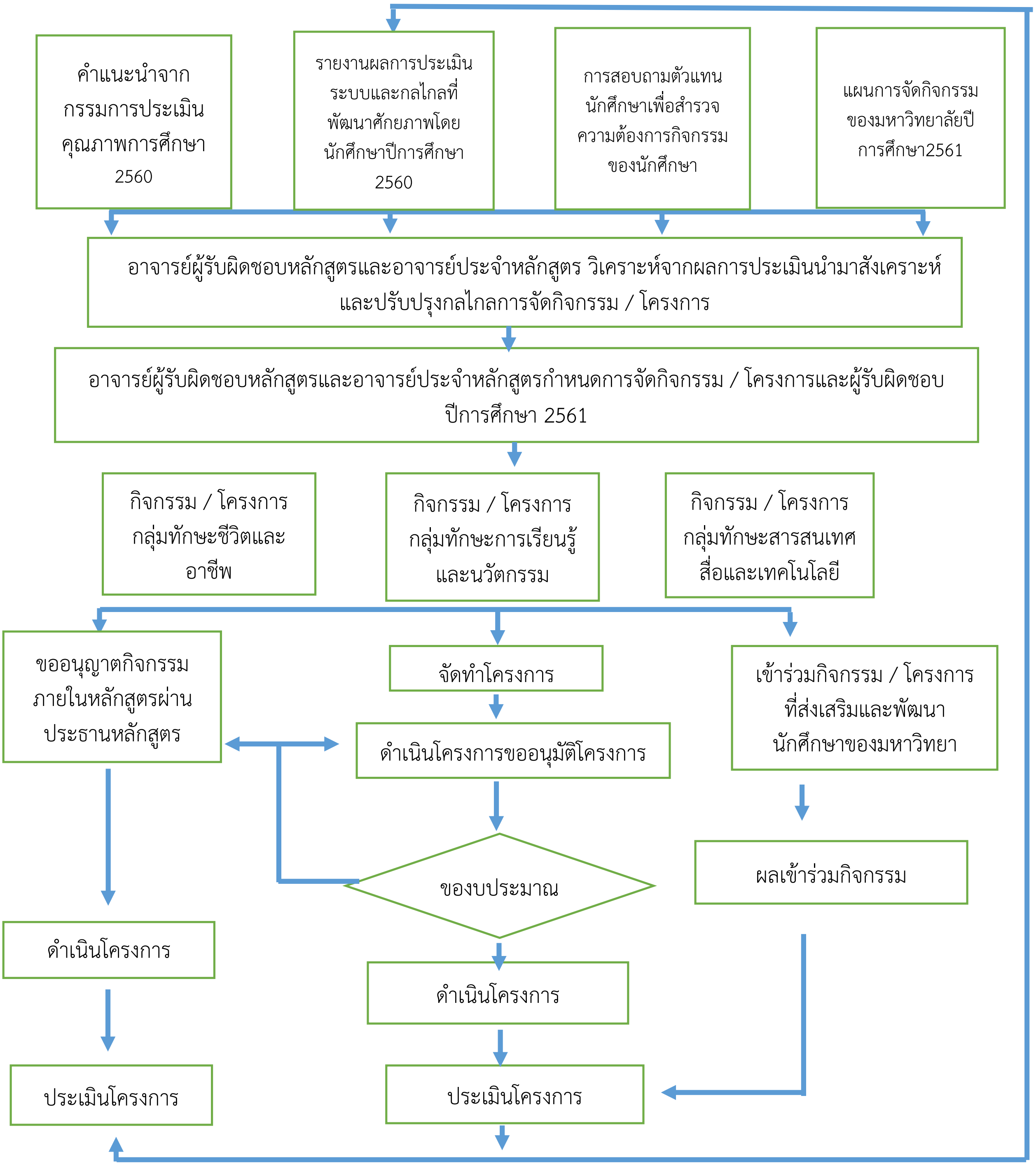
ในหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีกิจกรรมที่พัฒนาศักยภาพให้กับนักศึกษาทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน ของปีการศึกษา 2561 ยังได้รับการสนับสนุนและส่งเสริมให้นักศึกษาจัดกิจกรรมร่วมกับมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอกมีดังนี้

- กิจกรรมถวายเทียนพรรษา ประจำปี 2561 วันที่ 26 กรกฎาคม 2561 ณ วัดโคกพลู (เอกสาร 3.2.10)
- ขอเชิญเข้าร่วมโครงการพิธีทำบุญและถวายพระพรวันเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร ในวันที่ 26 กรกฎาคม 2561 ตักบาตรข้าวสารอาหารแห้ง พระสงฆ์ 9 รูป เวลา 8.00 น. (เอกสาร 3.2.11)
- ขอเชิญเข้าร่วมโครงการพิธีทำบุญและถวายพระพรวันเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร ในวันที่ 26 กรกฎาคม 2561 ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก (โครงการย่อยที่ 4) (เอกสาร 3.2.12)
- กิจกรรม “วันรักต้นไม้ประจำปีของชาติ” ในวันที่ 20 พฤศจิกายน 2561(เอกสาร 3.2.13)
- โครงการจิตอาสาพระราชทานตามแนวพระราชดำริร่วมกับกองทัพภาคที่ 3 โดยวิทยากรจิตอาสาพระราชทาน 904 ในวันที่ 12 กันยายน 2561 ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก (เอกสาร 3.2.14)

ระบบและกลไก



ภาพระบบกลไกที่มีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการส่งเสริมการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ประจำปีการศึกษา 2560



ภาพระบบกลไกที่มีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการส่งเสริมการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
ประจำปีการศึกษา 2561

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงานตามโครงการต่าง ๆ แยกตามทักษะที่สำคัญ **3** กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม กลุ่มทักษะสารสนเทศ และกลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ หลักสูตรจัดให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม/โครงการ ตามลำดับ ดังนี้

<table>
<tr><th>ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่21</th><th>กิจกรรม/โครงการ/ตัวอย่างรายวิชา</th><th>วัตถุประสงค์และสิ่งที่คาดว่านักศึกษาจะได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรม/โครงการ/รายวิชา</th></tr>
<tr><td rowspan="4">ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม</td><td>กิจกรรมการปรับพื้นฐานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ</td><td>เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจในกระบวนการคิด วิเคราะห์และกล้าเสนอแนวคิด</td></tr>
<tr><td>วิชาวิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ</td><td>เพื่อให้นักศึกษามีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการจัดทำโครงร่างงานวิจัยเพื่อพัฒนางานทางด้านธุรกิจอาหารแลโภชนาการ ก่อให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีภาวะความเป็นผู้นำ รู้จักทำงานเป็นทีม</td></tr>
<tr><td>รายวิชาการนำเสนองานทางธุรกิจอาหาร</td><td>เพื่อให้นักศึกษาฝึกทักษะใน
การคิด วิเคราะห์เพื่อ
ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
เพื่อแก้ปัญหาตามที่
สนใจ รวมทั้งได้ฝึกทักษะการ
สื่อสารในการนำเสนองาน
และทำงานกลุ่มร่วมกัน</td></tr>
<tr><td>การนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ โครงการ “รางวัลนักคิดสิ่งประดิษฐ์รุ่นใหม่ ประจำปี 2562</td><td>เพื่อให้นักศึกษาฝึกทักษะในการแสดงออกทางแนวคิดในการนำเสนอและการออกแบบชิ้นงานแบบสร้างสรรค์ วิธีการคิด การวิเคราะห์ กระบวนการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</td></tr>
<tr><td>ทักษะสารสนเทศ สื่อ เทคโนโลยี</td><td>การอบรมโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับประเมินภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ</td><td>เพื่อก่อให้เกิดการบูรณาการ
การเรียนการสอนสู่งาน
บริการวิชาการ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ทักษะชีวิตและอาชีพ</td><td>โครงการ Big Clean คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร</td><td>เพื่อให้นักศึกษามีภาวการณ์เป็นผู้นำและผู้ตาม รู้จักการแบ่งหน้าที่ รู้จักการทำงานเป็นทีม มีจิตสำนึกมีความรับผิดชอบกล้าแสดงออก มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์</td></tr>
<tr><td>โครงการผูกข้อมือรับขวัญนักศึกษาชั้นปีที่ 1</td><td>เพื่อให้นักศึกษารู้จักอาจารย์ในสาขาและหลักสูตรรวมทั้งรุ่นพี่ สร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างอาจารย์และนักศึกษา ระหว่างรุ่นน้องและอาจารย์</td></tr>
</table>

		สามารถปรับทัศนะคติที่ต่อหลักสูตร รับทราบวัฒนธรรมในองค์กร สร้างขวัญและกำลังใจให้กับนักศึกษา
	โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจและได้รับความรู้เกี่ยวกับกฎหมายคุ้มครองแรงงาน การวางแผนทางการเงิน การใช้ชีวิตนอกรั้วมหาวิทยาลัยฯ แนะแนวอาชีพอีกทั้งเป็นการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายในการก้าวสู่โลกแห่งอาชีพได้อย่างมั่นใจ มีความรู้ความเข้าใจสถานการณ์การประกอบอาชีพในปัจจุบัน รู้วิธีการสมัครงาน สัมภาษณ์งาน ตลอดจนบุคลิกภาพเพื่อการสมัครงาน
	โครงการทำบุญสาขาอุตสาหกรรมการเกษตร	เพื่อให้นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อเอง รู้จักทำการทำงานเป็นทีมและแบ่งหน้าที่ทำงาน มีจิตสำนึก มีคุณธรรมจริยธรรม
	ปฐมนิเทศนักศึกษาและอบรมจริยธรรมนักศึกษาใหม่	เพื่อให้นักศึกษารู้จักอาจารย์และมหาวิทยาลัย รู้จักการปรับตัว มีคุณธรรม จริยธรรมมีทัศนะคติที่ดีในเรื่องการใช้ชีวิต

จากผลการแข่งขันทักษะวิชาชีพจำนวน 3 รายการคือ

1. การแข่งขันทักษะการผลิตซาลาเปาไส้หมูสับ
2. ฟรุตสลัดในน้ำเชื่อมบรรจุขวดแก้ว
3. การนำเสนอ นวัตกรรมทางเทคโนโลยีการอาหาร (“การผลิตเต้าหู้ผักโขมทรงกลม”)
4. การออกแบบอาหารฟิวชั่น (คาว, หวาน)
5. เข้าร่วมงานวันนักประดิษฐ์ 2562 (การผลิตทับทิมกรอบทรงกลมโดยใช้เทคนิคขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่แข็งย้อนกลับจัดโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช)
6. การอบรมเพื่อส่งเสริมความตระหนักเรื่องสิทธิผู้บริโภคในกิจการ

ในการเข้าร่วมแข่งขันครั้งนี้ผลปรากฏว่า การแข่งขันทักษะการผลิตซาลาเปาไส้หมูสับได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 3 การแข่งขันฟรุตสลัดในน้ำเชื่อมบรรจุขวดแก้วและการนำเสนอนวัตกรรมทางเทคโนโลยีการอาหาร (“การผลิตเต้าหู้ผักโขมทรงกลม”) ได้เข้าร่วมแข่งขัน (รูปถ่าย) สำหรับการแข่งขันการออกแบบอาหารฟิวชั่น (คาว, หวาน) ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ 1 นอกจากนั้นได้พานักศึกษาเข้าร่วมงานวันนักประดิษฐ์ 2562 ระหว่างวันที่ 2-6 กุมภาพันธ์ 2562 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทคบางนาได้รับรางวัลเหรียญเงิน (เอกสาร 3.2.15/1) (รูปภาพ 3.2.15/2)

3) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ปีการศึกษา 2561 นักศึกษาในหลักสูตรได้เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการแข่งขันทักษะทางวิชาการเกษตรราชมงคล ครั้งที่ 4 ทำให้เราทราบข้อบกพร่องคือ นักศึกษายังขาดการเตรียมตัวฝึกซ้อมน้อยเพราะติดในเรื่องของเวลาและวัตถุดิบในท้องตลาดไม่ค่อยมี อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ช่วยกันฝึกซ้อมขบวนการตามขั้นตอนที่ดีและมีการวางแผนปรับตามกฎเกณฑ์การแข่งขัน จนทำให้การแข่งขันได้รับรางวัลในระดับที่ดี

4) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

จากผลการแข่งขันทักษะทางวิชาการเกษตรราชมงคลในปีที่ผ่านมา ทางทีมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และอาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ ได้นำปัญหาที่ได้จากการแข่งขันที่ผ่านมาแจ้งต่อสาขาวิชาเพื่อช่วยกันหาแนวทางแก้ไขในการแข่งขันในครั้งต่อไป

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 3

หลักฐาน/ตารางประกอบ

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
3.2.3.1	รูปภาพการอบรมโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับประเมินภาวะโภชนการผู้สูงอายุ
3.2.3.2	เอกสารเข้าร่วมโครงการค่ายภาษาอังกฤษปีการศึกษา 2561
3.2.3.3	รูปภาพอบรมส่งเสริมความตระหนักรู้เรื่องสิทธิผู้บริโภคฯ
3.2.3.4	เอกสารบายศรีสู่ขวัญ
3.2.3.5	รูปภาพปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่คณะวิทยาศาสตร์ฯปีการศึกษา 2561
3.2.3.6	เอกสารคำสั่งคณะกรรมการแข่งขันทักษาวิชาการ ครั้งที่ 4 ปีการศึกษา2561
3.2.3.7	เอกสารโครงการสัมมนาศึกษาดูงาน
3.2.3.8	รูปภาพนักศึกษาออกฝึกวิชาชีพกับผู้ประกอบการ
3.2.3.9	เอกสารฝึกอบรมในวิชาเรียนยกระบวนการแปรรูป กาละแม
3.2.3.10	เอกสารกิจกรรมถวายเทียนพรรษา
3.2.3.11	เอกสารเข้าร่วมกิจกรรมเจริญพระพุทธมนต์ และถวายพระพรชัยฯ ตักบาตรข้าวสารอาหารแห้ง
3.2.3.12	เอกสารเข้าร่วมโครงการถวายพระพรวันเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ์ บดินทรเทพยวรางกูร
3.2.3.13	เอกสารกิจกรรม วันรักต้นไม้
3.2.3.14	เอกสารการอบรม โครงการจิตอาสาพระราชทาน
3.2.3.15/1	เอกสารเข้าร่วมประกวด โครงการ “รางวัลนักคิดสิ่งประดิษฐ์รุ่นใหม่” ปีการศึกษา 2561
3.2.3.15/2	รูปภาพรับเหรียญรางวัล “วันนักประดิษฐ์

ตัวบ่งชี้ 3.3 : **ผลที่เกิดกับนักศึกษา**

การคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา (กรณีหลักสูตร 4 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)			จำนวนที่ลาออกและคัดชื่อออกสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษา 2561 (3)
		2559	2560	2561	
2556	12	9			3
2557	19		13		5
2558	30				8

(1) อัตราการคงอยู่ = $\frac{(1)-(3) \text{ x } 100}{(1)}$

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	75	73.68	73

(2) อัตราสำเร็จการศึกษา = $\frac{(2) \text{ x } 100}{(1)}$

ปีการศึกษา	2559	2560	2561
ร้อยละการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา	75	68	0

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา

จากปีการศึกษา2560ที่ผ่านมา นักศึกษาส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาที่มาจากครอบครัวปานกลาง ทำให้มีภาระค่าใช้จ่ายในการเรียน เพราะส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาที่มาโรงเรียนชาวเขาติดชายแดน จึงทำให้มีผลกระทบต่อการเรียน จนในปีการศึกษา2561หลักสูตรใหม่ยังไม่สามารถยื่นกู้ กยศ. ได้ แต่ทางมหาลัยได้มีการแจกทุนการศึกษาประจำทุกปีการศึกษา

ความพึงพอใจ และผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการที่ดำเนินการในตัวบ่งชี้ 3.1 และ 3.2

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ			
	ปีการศึกษา 2558	ปีการศึกษา 2559	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561
1.การรับนักศึกษา	-	-	4.45	4.57
2.การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา			4.34	4.63
3.การจัดบริการให้คำปรึกษาทางวิชาการและแนะแนวการใช้ชีวิตแก่นักศึกษา			4.60	4.54
4.ด้านหลักสูตรการเรียนการสอนการประเมินผู้เรียน				
4.1 สาระรายวิชาในหลักสูตร			4.56	4.49
4.2 การจัดการเรียนการสอน			4.63	4.66
4.3 การประเมินผู้เรียน			4.56	4.66
5.ด้านการบริการนักศึกษา			4.34	4.63

ผลการจัดการข้อร้องเรียน

ทางหลักสูตรได้มีการจัดทำกล่องแสดงความคิดเห็น (รูปภาพ 3.3.2) เพื่อเป็นแนวทางในการทราบถึงปัญหาต่าง ๆ ของนักศึกษา และนำข้อมูลที่ได้นำเสนอในที่ประชุม ครั้งที่ 5 วันที่ 19 มีนาคม 2561 เพื่อแจ้งให้ทางผู้รับผิดชอบหลักสูตรทราบ เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงต่อไป โดยนักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นด้านต่าง ๆ แบ่งได้ 3 ด้านใหญ่ ดังนี้

ด้านการเรียนการสอน	ด้านสนับสนุนการเรียนการสอน	ด้านสาธารณูปโภค
1.อยากให้อาจารย์บางท่านจัดแผนการสอนให้เหมาะสม 2.อาจารย์สั่งงานไปเรื่อยจัดลำดับงานไม่เป็น 3. อยากเรียนอาหารไทยย้อนยุค 4. อาจารย์ผู้สอนบางคนเลิกบ่น	1. อยากให้มีอุปกรณ์การเรียนการสอนมากกว่านี้และมีแอร์ในห้องปฏิบัติ 2. เปลี่ยนห้องผ้าให้เป็นห้องสาธิตอาหาร 3. ของบประมาณทำแลป เช่น อุปกรณ์ทำอาหาร 4. เพิ่มอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ เช่น เตาอบ หม้อ เตาปรุงอาหาร	1. อยากได้ที่จอดรถใหม่ 2. อยากได้ห้องน้ำใหม่ 3. อยากให้เทปูนหน้าแผนก 4. อยากให้แผนกปรับปรุงห้องน้ำใหม่และสะอาดกว่านี้ 5. น้ำดื่มไม่สะอาด 6. อยากให้แผนกปรับปรุงเรื่องความสะอาด 7. แม่บ้านควรทำความสะอาดให้มากกว่านี้ 8. อยากได้แม่บ้านที่ขยันในการทำความสะอาดห้องน้ำและบริเวณแผนกและเก็บถังขยะทิ้งทุกวัน 9. ห้องน้ำสกปรกมากทางเดินไม่ควรมีของมาวางให้ดูรกและเป็นอันตรายหากมีสัตว์ที่มีพิษและเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง

และมีการส่งบันทึกข้อร้องเรียนเรื่อง การจัดทำเสื้อกีฬาสีของคณะ ได้มีการติดต่อกับทางร้านให้จัดทำเสื้อ พร้อมได้จ่ายเงินค่ามัดจำตามที่ได้ตกลงราคา แต่ทางร้านไม่สามารถดำเนินการได้ตามที่กำหนดจึงได้แจ้งมาทางหลักสูตรเพื่อขอความช่วยเหลือ ทางหลักสูตรจึงเข้าไปให้ความช่วยเหลือจนแก้ปัญหาสำเร็จ (เอกสาร 3.3.2)

ปีการศึกษา	ปีการศึกษา			
	2558	2559	2560	2561
จำนวนข้อร้องเรียนของนักศึกษา		55	55	1
จำนวนข้อร้องเรียนที่ได้รับการแก้ไข				1
ร้อยละของข้อร้องเรียนที่ได้รับการแก้ไข				100

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา

เนื่องจากในปีการศึกษา 2561 นี้ได้มีนักศึกษาลาออก 1 คน เนื่องจากปัญหาครอบครัว ปัญหาการเงิน เนื่องจากปัญหาการกู้ กยศ.ไม่ได้ จึงทำให้นักศึกษาลดลง

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 3

หลักฐาน/ตารางประกอบ

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
3.3-1	เอกสารการคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา(กรณีหลักสูตร 4ปี)
3.3-2	รูปภาพกล่องรับความคิดเห็น
3.3.3	เอกสาร ความพึงพอใจ และผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์

<u>ตัวบ่งชี้ 4.1</u> : การบริหารและพัฒนาอาจารย์

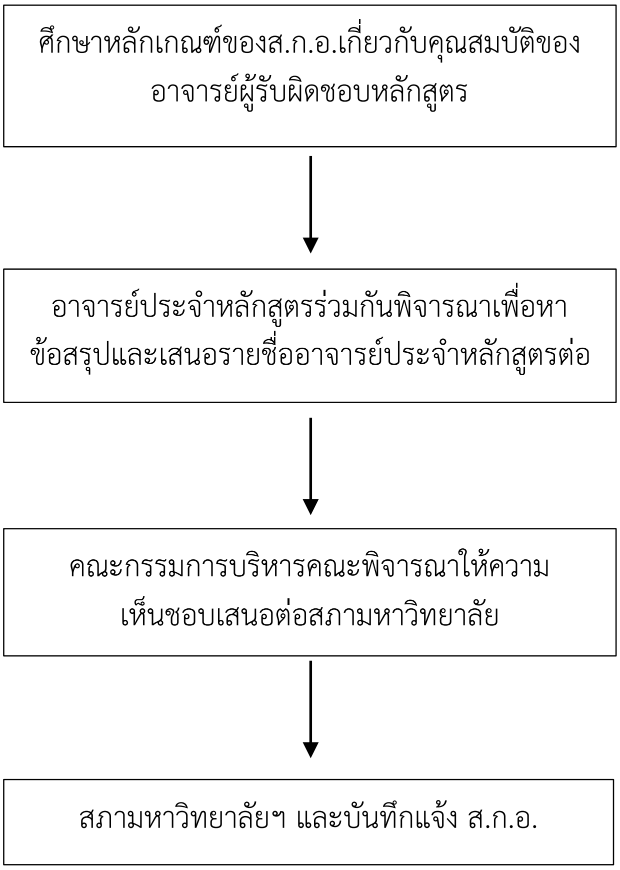
หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ แบ่งการบริหารและการพัฒนาอาจารย์ออกเป็น 3 ส่วน คือ

1) การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
2) การบริหารอาจารย์
3) การส่งเสริมและการพัฒนาอาจารย์

4.1.1 การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1) มีระบบและกลไก

สาขาวิชาดำเนินการประชุมโดยพิจารณาจากบริบทต่าง ๆ มีระบบกลไกการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้



รูปที่ 4.1 ระบบกลไกการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

1. สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ประชุมตรวจสอบคุณสมบัติของอัตรากำลังที่มีอยู่ ว่ามีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ที่สกอ. กำหนด ทั้งด้านคุณวุฒิ การศึกษา ความรู้ ความสามารถที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ เพื่อดำเนินการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามเอกสาร 4.1-1)

2. สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ เสนอคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร แต่งตั้งนางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์ ให้เป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตร แทน ผ.ศ.ดร.นิอร โฉมศรี ที่เป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตรในปีการศึกษา 2560 (เนื่องจากเป็นอาจารย์ประจำที่วิทยาเขตลำปาง) การแต่งตั้งถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558 ของสกอ. และ แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา ปี พ.ศ.2558

3. แสดงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิ และผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี	ผลงานวิจัยและบริการวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
1	ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	- ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร), ม. มหาสารคาม , พ.ศ. 2554 - คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2544 ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), ม. เชียงใหม่ , พ.ศ. 2540	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 687	Dholvitayakhun, A., Kaewwongkhieo, T. and Kluabwang, J. (2019). Application of Food Exchange List Program for Elderly Dietary Planning. In **Proceedings of the International MultiConference of Engineers and Computer Scientists (IMECS 2019)**, March 13-15 : 196-199. Dholvitayakhun, A., Kaewwongkhieo, K. and Kluabwang, J. (2018). Computer Program of Nutrition Assessment for Elderly Dietary Planning by Using Food Exchange list. In **The International Conference on Technology Science Social Sciences Humanities International Conference (TeSSHI2018).** 2-3 May 2018, Penang, Malaysia. Dholvitayakhun, A. (2018). An innovative local food product: Nham Moo-Yor (Thai fermented ground pork sausage). In **The 14th International Conference on Chemical, Food, Biological, Healthcare and Environmental Sciences (CFBHES-18),** 24-26 April 2018, Pattaya, Thailand. Dholvitayakhun, A., Trachoo, N., Narkkong, N.A., and Cushnie, T. P. T. (2017) Using scanning and transmission electron microscopy to investigate the antibacterial mechanism of action of the medicinal plant Annona squamosa Linn. **Journal of Herbal Medicine.** 7, 31-36. Dholvitayakhun, A. and Kluabwang, J. 2016. Parameters tuning of the local search on the optimization of nutrition problem in obesity case. In **The 5th International Conference on**	อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-กลุ่มกาละแมแม่พะยอม. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แหนมหมูยอ อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2560). โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับประเมินภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ และช่วยวางแผนการบริโภคอย่างเหมาะสมด้วยรายการอาหารแลกเปลี่ยน อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นจังหวัดตาก : ยำข้าวเกรียบงาดำพร้อมบริโภค. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การออกแบบรายการอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับโรคเบาหวานโดยใช้เทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่นดัดแปร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การออกแบบรายการอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับโรคอ้วนโดยใช้เทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่นดัดแปร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสพะแนง. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558).การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดผง. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลลี่เสาวรสผสมฟักข้าว. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2557). การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปหมูส้มกึ่งอุตสาหกรรมเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2557). โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ.

				Computer Engineers and Mathematical Sciences (ICCEMS2016), 15-16 December 2016, Kuala Lumpur, Malaysia. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และวรรณวิมล พุ่มโพธิ์. (2561) การผลิตทับทิมกรอบโดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่แข็งย้อนกลับ. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม.** ปีที่ 13 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม-ธันวาคม 2561, 49-59. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และจักรกฤษณ์ เคลือบวัง. 2560. การออกแบบรายการอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับโรคเบาหวานโดยใช้เทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่นดัดแปร. **วารสารวิจัย มทร.กรุงเทพ**11(1): 1-7. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และพรเทพ เกียรติดำรงกุล. 2560. การพัฒนาสูตรน้ำยำผงและการทำแห้งน้ำพริกกุ้งในผลิตภัณฑ์ยำข้าวเกรียบงาดำ. ใน**รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ "วิทยาศาสตร์วิจัย" ครั้งที่ 9 วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2560**. มหาวิทยาลัยบูรพา, จังหวัดชลบุรี : 393-399. อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุมวิชาการการประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560.** ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่: 119-124. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และสุวรรณีย์ ขยันการนาวี. 2557. การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. **วารสารการเกษตรราชภัฏ** 13(1): 80-87	
2	อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	-วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), พ.ศ. 2557	พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ สัญญาจ้างระหว่างวันที่ 16	วรรณวิมล พุ่มโพธิ์และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2561. ผลของความเข้มข้นและเวลาในการเกิดเจลของเฉาก๊วยขึ้นรูปแบบทรงกลม. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ และการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ**	วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทิพย์ศิลา

		- วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร), พ.ศ.2555	ต.ค. 60 – 30 ต.ค. 61	**มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 2. วันที่ 17-18 พฤษภาคม 2561**. โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่: 935-939. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และวรรณวิมล พุ่มโพธิ์. 2561. การผลิตทับทิมกรอบโดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่แข็งย้อนกลับ. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม**. 13(2): 49-59	
3	ผศ.อำไพ สงวนแวว	- บธ.ม. (การเงิน), ม. พายัพ, พ.ศ. 2546 - บธ.บ. (การตลาด), ม. สุโขทัยธรรมาธิราช, พ.ศ. 2548 - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), ม. สงขลานครินทร์, พ.ศ. 2528	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 679	อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และพรเทพ เกียรติดำรงกุล. 2560. การพัฒนาสูตรน้ำยำผงและการทำแห้งน้ำพริกกุ้งในผลิตภัณฑ์ยำข้าวเกรียบงาดำ. ใน **รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ “วิทยาศาสตร์วิจัย” ครั้งที่ 9 วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2560**. มหาวิทยาลัยบูรพา, จังหวัดชลบุรี : 393-399. อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560.** ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ : 119-124. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และสุวรรณีย์ ขยันการนาวี. 2557. การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. **วารสารการเกษตรราชภัฏ** 13(1): 80-87.	อำไพ สงวนแวว (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-วาริสสบู่สมุนไพร. อำไพ สงวนแวว(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโน โลยีการแปรรูปหมูส้มกึ่งอุตสาหกรรมเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP. อำไพ สงวนแวว(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. อำไพ สงวนแวว(ผู้ร่วมวิจัย). (2556).การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ.
4	อาจารย์ชญาภา บัวน้อย	- ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2546	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 701	ชญาภา บัวน้อย, 2562. การสร้างลวดลายใบตองสำหรับตกแต่งอาหารด้วยแสงเลเซอร์. ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 วันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562.** ณ ศูนย์ประชุมและ	-

		- บธ.บ. (การตลาด), ม.สุโขทัยธรรมาธิราช, พ.ศ. 2555 - ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์), ม.เกษตรศาสตร์, พ.ศ 2538		แสดงสินค้านานาชาติ เชียงใหม่. (อยู่ระหว่างดำเนินการ) อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560.** ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ : 119-124.	
5	อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	- กศ.ม. (อุตสาหกรรมศึกษา), ม. นเรศวร, พ.ศ. 2547 - ค.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา),วิทยาลัยครูสวนสุนันทา, พ.ศ. 2530	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 576	พรรณธิภา เพชรบุญมี, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ และจักรพันธ์ วงศ์ฤกษ์ดี. 2561. การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากเศษผ้าทอของชนเผ่าปกาเกอะญอตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์. ใน **รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ "ราภัฏกรุงเก่า" ประจำปี พ.ศ.2561 วิจัย นวัตกรรม สู่การไปใช้ประโยชน์. วันที่ 13 – 14 ธันวาคม 2561.** มหาวิทยาลัยราชภัฎพระนครศรีอยุธยา. อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน **รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560.** ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่: 119-124. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และสุวรรณีย์ ขยันการนาวี. 2557. การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ. **วารสารการเกษตรราชภัฏ** 13(1): 80-87.	พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการฝึกอบรมการพัฒนาและเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์ผ้าทอพื้นเมือง ชนเผ่าปกาเกอะญอ ภายใต้โครงการยกระดับคุณภาพชีวิตของหมู่บ้านชุมชนแบบมีส่วนร่วมและภาคอุตสาหกรรม กรณีหมู่บ้านปูแป้ ตำบลพระวอ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-ปาริชาติดอกมะลิประดิษฐ์. สุวรรณีย์ ขยันการนาวี(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปหมูส้มกึ่งอุตสาหกรรมเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP. สุวรรณีย์ ขยันการนาวี(ผู้ร่วมวิจัย). (2557).โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ สุวรรณีย์ ขยันการนาวี(ผู้ร่วมวิจัย). (2556).การผลิตหมูยอโดยใช้ไมโครเวฟ.

4. อัตรากำลังของอาจารย์ประจำหลักสูตร

มีวุฒิการศึกษาและคุณสมบัติสอดคล้องกับหลักสูตรปรับปรุง ตามที่สกอ. กำหนดจึงได้มีมติเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดหลักสูตรใหม่ให้มีคุณสมบัติตามคุณสมบัติที่สกอ. กำหนด (เป็นเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2558)การแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยได้เปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจาก ผ.ศ.ดร.นิอร โฉมศรี เป็น นางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์ และดำเนินการตามขั้นตอนนำเสนอตามลำดับ

สรุปรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ ประธานหลักสูตร
- นางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์อำไพ สงวนแวว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- นางชญาภา บัวน้อย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- นางพิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

5. เสนอรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามลำดับไปคณะฯ สภาวิชาการ สภามหาวิทยาลัยฯ และสภามหาวิทยาลัยฯบันทึกแจ้ง สกอ. ตามลำดับ ได้ดำเนินการจนได้รับอนุมัติจากสกอ. เรียบร้อยแล้วตามสมอ.08 (ตามหลักฐาน4.1-2)

3) มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)

จากกระบวนการตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างถี่ถ้วน รอบคอบ ทำให้ได้รับการอนุมัติรายชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตรจากสกอ.ตามลำดับขั้นตอนที่นำเสนอ

การรับและแต่งตั้งอาจารย์ใหม่และอาจารย์ประจำหลักสูตร

จากปีการศึกษา 2560 หลักสูตรมีระบบกลไกการรับและอาจารย์ใหม่ อาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้

1) หลักสูตรดำเนินการประชุมร่วมทบทวนและวิเคราะห์คุณสมบัติของอัตรากำลังที่มีอยู่ว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในระยะ5 ปีหรือไม่ เพื่อดำเนินการรับอาจารย์ใหม่ โดยกำหนดคุณสมบัติทางด้านวุฒิการศึกษา ความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ที่ต้องสอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร

2) ดำเนินการส่งรายละเอียดคุณสมบัติให้ คณะวิทยาศาสตร์ และนำส่งกองบริหารทรัพยากรมนุษย์ของเขตพื้นที่ เป็นผู้ดำเนินการรับสมัคร

3) กองบริหารทรัพยากรมนุษย์ของเขตพื้นที่ดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการสอบคัดเลือกและระยะเวลาในการรับสมัคร วันสอบ วันประกาศผลสอบ กองบริหารทรัพยากรมนุษย์ของเขตพื้นที่ ดำเนินการเองการดำเนินการรับสมัครและระยะเวลาในการรับสมัคร วันสอบ วันประกาศผลสอบ กองบริหารทรัพยากรมนุษย์ของเขตพื้นที่ ดำเนินการเอง

4) สาขาวิชาดำเนินการสอบคัดเลือก โดยการสอบสอน สอบสัมภาษณ์ โดยกระทำในวันเดียวกันและทำการสรุปผลการสอบ ให้กับกองบริหารทรัพยากรมนุษย์ของเขตพื้นที่

5) กองบริหารทรัพยากรมนุษย์ของเขตพื้นที่ประกาศผลสอบ เสนอรายชื่ออาจารย์ที่ผ่านการสอบไปยังฝ่ายวิชาการของคณะ เพื่อพิจารณาแต่งตั้ง

6) สาขาและสาขาวิชารับรายงานตัว รวมถึงเป็นพี่เลี้ยงอาจารย์ใหม่เพื่อให้ความรู้กับอาจารย์ใหม่เกี่ยวกับระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัย การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร การบริหารหลักสูตร และภาระงานที่ต้องปฏิบัติ

7) ส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ใหม่ให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและคณะ เพื่อเตรียมความพร้อมในการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร หรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อไป

<u>มีการนำกระบวนการไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ</u>

ปีการศึกษา 2561 ไม่มีการรับอาจารย์ใหม่จึงยังไม่มีการดำเนินงาน

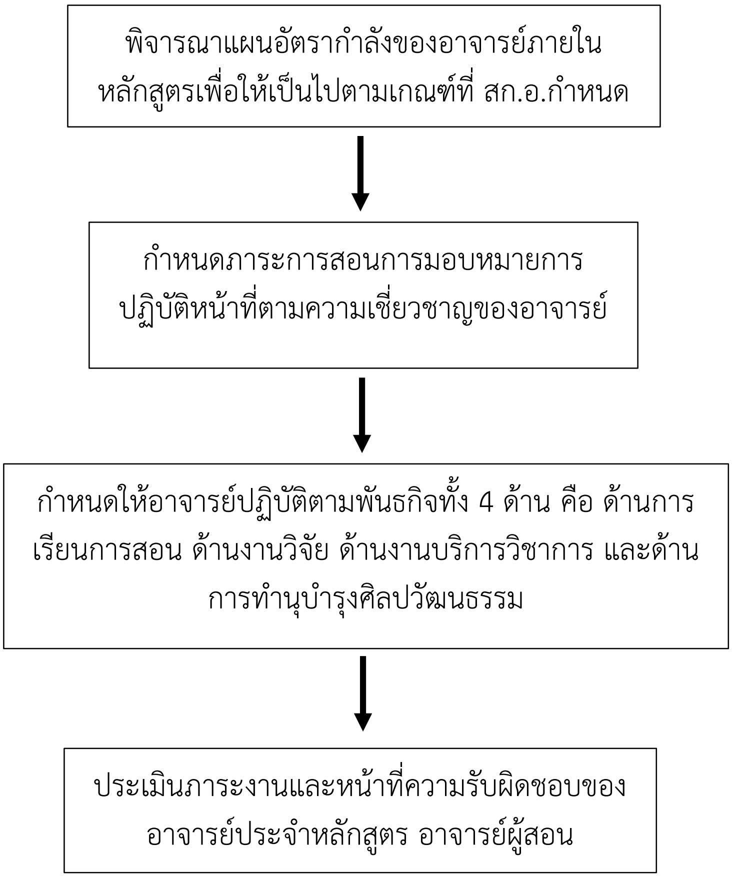
<u>มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)</u>

ปีการศึกษา 2561 ไม่มีการรับอาจารย์ใหม่จึงยังไม่มีการดำเนินงาน

4.1.2 การบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1) มีระบบและกลไก

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ดำเนินการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร ในปี 2561 หลักสูตรกำหนดให้มีการวางแผนอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เกษียณอายุ ควบคู่ไปกับการวางแผนอัตรากำลังที่จะคัดเลือกอาจารย์มาพัฒนาให้มีคุณสมบัติเหมาะสมที่จะเป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อไปเพื่อทดแทนการลาออก การเกษียณอายุ



รูปที่ 4.2 ระบบและกลไกการบริหารอาจารย์

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

1. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีเป้าหมายในการบริหารกำลังคนให้ประสิทธิภาพโดยให้มีอัตราการคงอยู่ที่สูงขึ้น และความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตรอยู่ในจากการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับที่ดี มีวิธีการดำเนินงานดังนี้

เพื่อพิจารณาการดำเนินการในปีการศึกษา 2561 คณะกรรมการหลักสูตรดำเนินการประชุมตามเอกสารที่4.1-7ทบทวนแผน อัตรากำลังของอาจารย์ประจำหลักสูตรจากปีการศึกษา 2561 พบว่ามีจำนวน 5 คน และเป็นไปตามเกณฑ์และยังคงอยู่ครบ จัดทำแผนอัตรากำลังในระยะเวลา 5 ปี (รอบการปรับปรุงหลักสูตร ปีการศึกษา 2560-2564) เพื่อวางแผนอัตรากำลังทดแทน อาจารย์เกษียณอายุราชการ ดังนี้

ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	วัน/เดือน/ปีเกิด	เริ่มรับราชการ	ปีเกษียณอายุ	หมายเหตุ
น.ส.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	ปริญญาเอก	5 ก.พ. 2518	3 ธ.ค. 2544	2578	
นางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์	ปริญญาโท	19 มิ.ย. 2534	11 ต.ค. 2560	2590	
นางอำไพ สงวนแวว	ปริญญาโท	9 เม.ย. 2505	29 มิ.ย. 2529	2565	
นางชญาภา บัวน้อย	ปริญญาโท	28 ม.ค. 2516	30 ต.ค. 2541	2576	
นางพิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	ปริญญาโท	1 ส.ค. 2504	27 ธ.ค. 2526	2564	

หลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารฯ ได้มีการดำเนินการหาอัตรากำลังทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ทดแทนผู้ที่ต้องเกษียณอายุราชการในปีพ.ศ. 2562 โดยพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ในหลักสูตรที่มีอยู่ที่นอกเหนือจากรายชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ผ.ศ.สุพรรัตน์ วัชรนฤมล เป็นอาจารย์ผู้สอน เกษียณอายุราชการในปีพ.ศ.2562
- ผ.ศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส เป็นอาจารย์ผู้สอน เกษียณอายุราชการในปีพ.ศ.2562
- นางสาวดลพร ว่องไวเวช อยู่ระหว่างศึกษาปริญญาดุษฎีบัณฑิตทางด้านอาหาร คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาปีการศึกษา 2562 และสามารถเข้าทดแทน สอนและทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่จะเกษียณอายุราชการในปี 2564

2. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ดำเนินการบริหารประจำหลักสูตร โดยมอบหมายให้สอนในวิชา ตามคุณวุฒิ ความรู้ความชำนาญ ประสบการณ์ดังนี้ (เอกสารหมายเลข 4.1-4) ในการประชุมสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่3

ชื่อผู้สอน	วุฒิการศึกษา	วิชาที่สอน หมายเหตุ
ผ.ศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร) คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	• โภชนาการเบื้องต้น • หลักการประกอบอาหาร • ปฏิบัติการห้องอาหาร • การทดลองอาหาร • โภชนบำบัด • กระบวนการแปรรูป
ผ.ศ.อำไพ สงวนแวว	บธ.ม. (การเงิน) บธ.บ. (การตลาด) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	• ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ • การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม • อาหารล้านนา • อาหารเพื่อสุขภาพ • การส่งเสริมการขาย • อาหารทันใจ
อ.ชญาภา บัวน้อย	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา) ศศ.บ (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์) บธ.บ. (การตลาด)	• สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ • ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก • ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร
อ.พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	กศ.ม. (อุตสาหกรรมศึกษา)	• สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ • ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร • ขนมไทย • อาหารไทย
อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วทบ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร)	• คัดเฉพาะทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ • การถนอมอาหาร • วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ • วิทยาศาสตร์การอาหาร • สรีรวิทยา • สุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน

3. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้ดำเนินการบริหาร โดยกำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรแต่ละท่าน โดยกระจายหน้าที่ความรับผิดชอบ และการเป็นหัวหน้าคณะทำงานในโครงการและกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกหลักสูตร เพื่อให้การบริหารงานของหลักสูตรสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์และทิศทางของการพัฒนามหาวิทยาลัย โดยจะมีการประชุม ลงมติเห็นชอบร่วมกัน (ตามเอกสาร4.1-4)

- ผ.ศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ หน้าที่บริหารควบคุมดูแลหลักสูตร ให้เป็นไปตามมาตรฐาน สกอ. บริหารพัฒนาการเรียน การสอน ตามกรอบมาตรฐาน

- นางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์ หน้าที่เลขาในการประชุมหลักสูตร ประสานงานต่าง ๆ ทั้งในหลักสูตร ระดับคณะ และมหาวิทยาลัยให้บรรลุวัตถุประสงค์ เป็นเลขาในที่ประชุมหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

- ผ.ศ.อำไพ สงวนแวว หน้าที่ให้คำแนะนำเรื่องการรับอาจารย์ใหม่ การวางแผนอัตรากำลัง การพัฒนาอาจารย์
- อ.ชญาภา บัวน้อย ให้คำแนะนำเกี่ยวกับบัณฑิต
- อ.พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ ให้คำแนะนำเกี่ยวนักศึกษา กิจกรรมต่างของนักศึกษา จัดทำตารางสอน

สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ดำเนินการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ผู้สอน โดยสำรวจและพิจารณาตามแผนการพัฒนาบุคลากร (IDP) และ ข้อตกลงการปฏิบัติงาน (TOR) และนำผลการพัฒนาตนเองเป็นส่วนหนึ่งของการเลื่อนขั้นอัตราเงินเดือน เพื่อสร้างแรงจูงใจในการพัฒนาตนเอง โดยให้อาจารย์ในหลักสูตร แต่ละคนได้กำหนดแผนการพัฒนาตนเอง ทั้งทางด้านตำแหน่งวิชาการการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น และ สมรรถนะ รวมทั้งกำหนดข้อตกลงในการปฏิบัติงานใน 4 ด้าน ได้แก่ งานสอน งานวิจัยและผลงานวิชาการ งานบริการทางวิชาการ และ งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยจัดภาระงานสอนให้เพียงพอแก่ภาระงานสอนอย่างน้อยขั้นต่ำ นอกจากนั้นยังมีการทำวิจัยดังนี้

- วรรณวิมล พุ่มโพธิ์และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2561. ผลของความเข้มข้นและเวลาในการเกิดเจลของเฉาก๊วยขึ้นรูปแบบทรงกลม. ใน รายงานการประชุมวิชาการ และการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 2. วันที่ 17-18 พฤษภาคม 2561. โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่: 935-939. (ตามเอกสาร4.1-5)
- อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และวรรณวิมล พุ่มโพธิ์. 2561. การผลิตทับทิมกรอบโดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่แข็งย้อนกลับ. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม. 13(2): 49-59(ตามเอกสาร4.1-6)

ส่งเสริมให้ทำงานบริการวิชาการทั้งงบประมาณจากภายใน ภายนอกมหาวิทยาลัย โดย

- ผ.ศ.อำไพ สงวนแวว ได้รับการจักสรรงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ในการทำโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์แพทย์แผนไทย ณ วัดโขมงหัก ตำบลเทพนคร จังหวัดกำแพงเพชร (ตามเอกสารที่4.1-7)
- อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2561). ได้รับการจักสรรงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ในการทำโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-กลุ่มกาละแมแม่พะยอม. (ตามเอกสาร4.1-8)
- วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). ได้รับการจักสรรงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ในการทำโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทิพย์ศิลา(ตามเอกสาร4.1-9)

- อำไพ สงวนแวว (หัวหน้าโครงการ). (2561). ได้รับการจักสรรงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ในการทำโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม-วาริสสบู่สมุนไพร.(ตามเอกสาร4.1-10)
- พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการฝึกอบรมการพัฒนาและเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์ผ้าทอพื้นเมือง ชนเผ่าปกาเกอะญอ ภายใต้โครงการยกระดับคุณภาพชีวิตของหมู่บ้านชุมชนแบบมีส่วนร่วมและภาคอุตสาหกรรม กรณีหมู่บ้านปูแป้ ตำบลพระวอ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก(ตามเอกสาร4.1-11)
- พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). ได้รับการจักสรรงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ในการทำโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม-ปาริชาติดอกมะลิประดิษฐ์.(ตามเอกสาร4.1-12)
- ร่วมปลูกต้นไม้ วันรักต้นไม้ประจำปี 2561 ;วันที่ 30 ต.ค. 2561(ตามเอกสาร4.1-13)
- ทอดกฐินสามัคคีคณะวิทยาศาสตร์ฯ เป็นเจ้าภาพ วันที่ 11 พ.ย. 2561(ตามเอกสาร4.1-13)
- อนุรักษ์ประเพณีการแต่งกายแบบไทยในวันครบรอบ 80 ปี คืนสู่เหย้าชาวช่างไม้(ตามเอกสาร 4.1-13)

3) มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความ พึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)

คณะกรรมการหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้ใช้วิธีสังเกตความสุข การอยู่ร่วมกันของอาจารย์ประจำหลักสูตร ผู้สอน พบว่า มีการช่วยเหลือเกื้อกูลในการทำงาน มีบรรยากาศที่ดี มีความสุขในการอยู่ร่วมกัน มีการรับประทานอาหารร่วมกันบ่อยครั้ง และจัดสรรเวลาตามความต้องการในการลาพักร้อนให้เหมาะสม มีการจัดตั้งกลุ่มโซเชียลมีเดียด้วยกัน ทำให้ติดต่อกันได้ตลอดเวลา ทำงานบรรลุผลได้อย่างรวดเร็ว สามารถแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดจากการทำงานได้ จากกระบวนการบริหารหลักสูตรดังกล่าวมีคะแนนจากประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรในระดับ 4.04 (ตามเอกสารที่4.1-14)

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากการประเมินความพึงพอของอาจารย์ต่อการบริหารอาจารย์ การบริหารหลักสูตรพบว่าได้คะแนนความพึงพอใจโดยเฉลี่ยในด้านต่างๆในปีการศึกษา 2560ในระดับ 4.0 โดยในหัวข้อที่7 ด้านที่อาจารย์ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอนได้คะแนน 3.4 จึงปรับปรุง โดยการจัดประชุมร่วมรับประทานอาหารนอกเวลาราชการ หรือเวลาอื่นๆ แทรกหัวเรื่องการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสมเข้าไปเพื่อให้ร่วมกันแสดงความคิดเห็นร่วมกัน (ตามเอกสาร4.1-15)

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

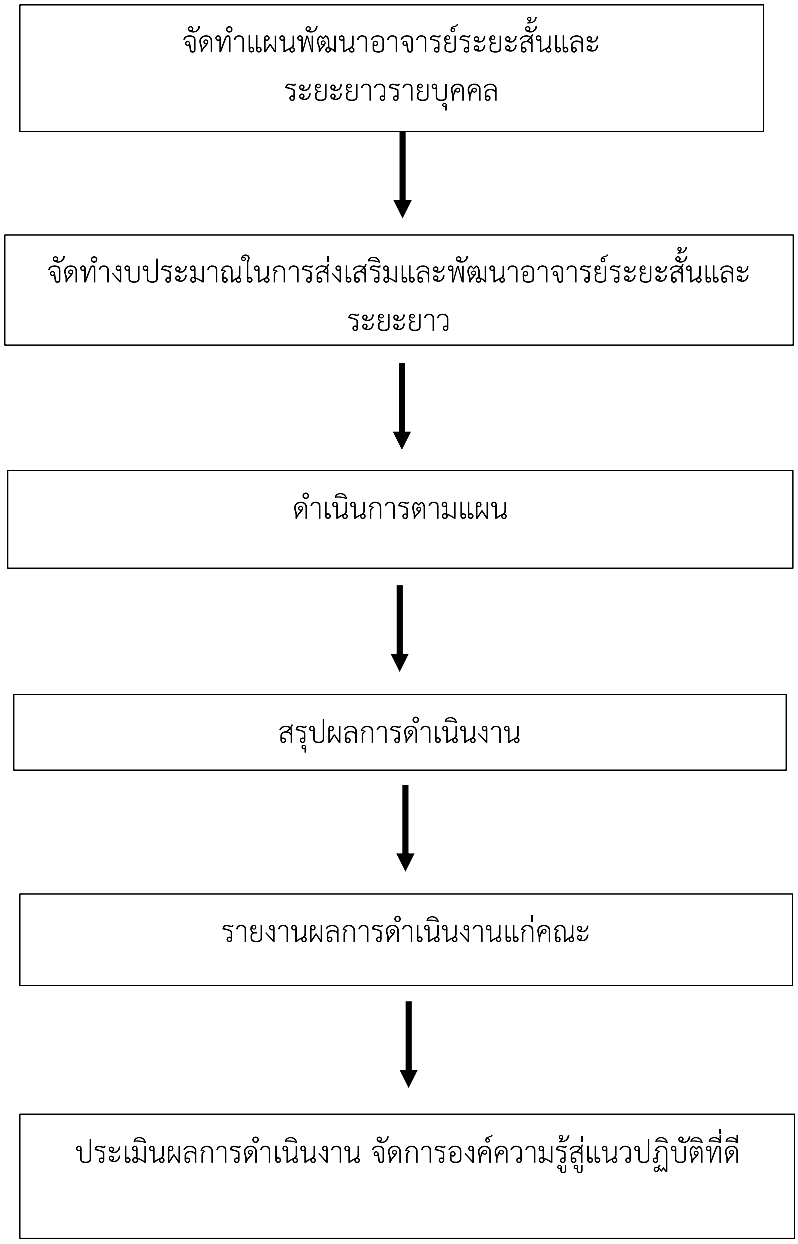
จากการร่วมกันประชุมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเรื่องการจัดการเรียนการสอน ทำให้ผลการสำรวจความพึงพอใจในข้อนี้มีคะแนนประเมินที่ 3.8 และคะแนนความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรในปี 2561 เท่ากับ 4.04 (ตามเอกสาร4.1-16)

4.1.3 การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1) มีระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการมีระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดังนี้

- กำหนดให้อาจารย์แต่ละคนเข้ารับการพัฒนาตนเองทั้งทางวิชาการและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยปีการศึกษาละ 1 ครั้ง
- การส่งเสริมให้เข้ารับการศึกษาต่อในคุณวุฒิที่สูงขึ้น โดยอาจารย์ที่ต้องการไปศึกษาต่อจะต้องไปศึกษาในสาขาวิชาที่สอดคล้องกับหลักสูตร
- กำหนดให้อาจารย์ทุกคนพัฒนาตนเองให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและคณะ และนำความรู้ที่ได้จากการพัฒนามาใช้ในการปฏิบัติงาน เช่น การเรียนการสอน การวิจัย



รูปที่ 4.3 ระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนกรอกข้อมูลในแบบฟอร์ม แผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล (สายวิชาการ) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ระยะ 5 ปี (พ.ศ.2561-2565) แสดงความต้องการในการพัฒนาตนเองว่าต้องการทำผลงานประเภทไหน การเข้ารับ การอบรมการสัมมนา การประชุมทางวิชาการและข้อกำหนดคุณสมบัติที่ต้องปฏิบัติในการต่อสัญญาจ้าง

จากปีการศึกษา 2561 ทางหลักสูตรได้จัดทำแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล (สายวิชาการ) ระยะ 5 ปี (พ.ศ.2561-2565) มีดังนี้

ชื่อ-สกุล	การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์	ปีการศึกษา				
		2561	2562	2563	2564	2565
น.ส.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	ลาศึกษาต่อ	-	-	-	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	รศ.	-	-	-	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัว อบรมเพิ่มพูนสมรรถนะ)	✓	✓	✓	✓	✓
นางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ	ลาศึกษาต่อ	-	-	-	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	-	-.	-	-	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัว อบรมเพิ่มพูนสมรรถนะ)	✓	✓	✓	✓	✓
นางอำไพ สงวนแวว	ลาศึกษาต่อ	-	-	-	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	-	-	-	-	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัวอบรมเพิ่มพูนสมรรถนะ)	✓	✓	✓	✓	✓
นางชญาภา บัวน้อย	ลาศึกษาต่อ	✓	✓	✓	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	✓	✓	-	-	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัว อบรมเพิ่มพูนสมรรถนะ)	✓	✓	✓	✓	✓
นางพิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	ลาศึกษาต่อ	-	-	-	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	-	-	-	-	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัว)	✓	✓	✓	✓	✓

2. หลักสูตรรวบรวมแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล และนำมาวิเคราะห์ทบทวนเป็นรายบุคคลเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาทางวิชาการและวิชาชีพในภาพรวมของหลักสูตร และไม่ให้เกิดผลกระทบต่อการบริหารจัดการหลักสูตร โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านต้องได้รับการพัฒนาทางวิชาการหรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ซึ่งในปีการศึกษา 2560 มีการดำเนินงานส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ดังนี้

รายชื่ออาจารย์	ด้านที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนา
ผ.ศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	- อยู่ระหว่างการขอตำแหน่งรองศาสตราจารย์เอกสาร 4.1-15 - เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการประดิษฐ์คิดค้นเรื่องขนมกลีบลำดวนน้ำมันชาเสริมบัวหลวง ในงานวันนักประดิษฐ์ประจำปี 2562 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทคบางนา กรุงเทพฯ วันที่6 กุมภาพันธ์ 2562(ตามเอกสาร4.1-17)
ผ.ศ อำไพ สงวนแวว	- ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทย ระหว่างวันที่ 1 – 3 เมษายน 2562 ณ วัดคำประมง และ โรงพยาบาลแพทย์แผนไทย จังหวัดสกลนคร (ตามเอกสาร4.1-18)
อ.ชญาภา บัวน้อย	- โครงการอบรมสัมมนาวิชาการเรื่อง คุณธรรมจริยธรรม การลอกเลียนผลงานทางวิชาการ และเทคนิคการทำวิจัยให้มี Impact factor สูง ในวันศุกร์ที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ณ ห้องพะยอม อาคารเรียนรวมวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก(ตามเอกสาร4.1-19) - เรียนปรับวุฒิปริญญาโทให้ตรงกับเกณฑ์คุณวุฒิของสกอ. ที่มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมา - อยู่ระหว่างการทำเอกสารเพื่อขอตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์
อ.พิมพ์ภัช โรจนบุญยนนท์	- เข้ารับการอบรมเพิ่มพูนความรู้กับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดตาก (ตามเอกสาร4.1-20) - ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทย ระหว่างวันที่ 1 – 3 เมษายน 2562 ณ วัดคำประมง และ โรงพยาบาลแพทย์แผนไทย จังหวัดสกลนคร(ตามเอกสาร4.1-18)
อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธ์	- โครงการอบรมสัมมนาวิชาการเรื่อง คุณธรรมจริยธรรม การลอกเลียนผลงานทางวิชาการ และเทคนิคการทำวิจัยให้มี Impact factor สูง ในวันศุกร์ที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ณ ห้องพะยอม อาคารเรียนรวมวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก(ตามเอกสาร4.1-19) - อบรมเชิงปฏิบัติการด้านการประดิษฐ์คิดค้น เรื่อง “ชุดอุปกรณ์กล้องจุลทรรศน์สมาร์ทโฟน” ในงานวันนักประดิษฐ์ ประจำปี ๒๕๖๒ ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพ วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒(ตามเอกสาร4.1-21) - โครงการอบรมทบทวนทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ในระหว่างวันที่ ๘ - ๑๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ ชั้น ๒ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จังหวัดกรุงเทพฯ(ตามเอกสาร4.1-22) - โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาเครือข่ายส่งเสริมการพัฒนาสหกิจศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาภาคเหนือตอนบนหลักสูตร “คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา” รุ่นที่ 8 ณ ห้องแกรนด์วิว1 โรงแรมเชียงใหม่แกรนด์วิว(ตามเอกสาร4.1-23) -

3) มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความ พึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)

จากการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ครั้งที่ 4 (ตามเอกสาร4.1-24)เพื่อพิจารณา การประเมินกระบวนการระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ พบว่าในปีการศึกษา 2560 กระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์มีความเหมาะสมสามารถพัฒนาส่งเสริมอาจารย์ทางด้านวิชาการในงานวิจัย การนำเสนอผลงาน ด้านวิชาชีพโดยการอบรมเพิ่มเติมองค์ความรู้และนำไปใช้กับการเรียนการสอน พบปัญหาในการใช้กระบวนการฯ โดยพิจารณาจากการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารจัดการหลักสูตร ที่มีระดับคะแนน 4.04 (ตามเอกสาร4.1-25)โดยหัวข้อที่ได้คะแนนน้อย3.4 หัวข้อ อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

เนื่องจากการประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารอาจารย์และการพัฒนาหลักสูตรมีค่าระดับคะแนนในปีการศึกษา 4.0 โดยหัวข้อที่ได้คะแนนน้อย3.4 หัวข้อ อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน ในปีการศึกษาไม่มีอาจารย์ใหม่จึงปรับเปลี่ยนหัวข้อการประเมินเป็นการแนะนำการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสม

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

จากการให้ความสำคัญต่อหัวข้อการประเมินการแนะนำการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสม ทำให้บรรยากาศการทำงานมีความเป็นทีมมากขึ้นส่งผลต่อคะแนนประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารและการพัฒนาอาจารย์เท่ากับ 4.04

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....5.........................

ตัวบ่งชี้ 4.2 : คุณภาพอาจารย์

1) ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	คุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาเอก
	ตรี	โท	เอก	
5	-	4	1	20

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....5.....................

2) ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	อาจารย์	ตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีตำแหน่งทางวิชาการ
		ผศ.	รศ.	ศ.	
5	3	2	-	-	40

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....3.33...........................

3) ผลงานวิชาการของอาจารย์

ตารางที่ 3.1 ผลงานวิชาการของอาจารย์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.20)		
1.ชญาภา บัวน้อย	การสร้างลวดลายบนใบตองสำหรับตกแต่งอาหารด้วยแสงเลเซอร์4 (ตามเอกสาร4.1-26)	การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ ๑๑
2.		
บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติฯ (ค่าน้ำหนัก 0.40)		
1.		
2.		
ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก 0.40)		
1.Dholvitayakhun,A., Kaewwongkhieo, K. and Kluabwang, J. (2018). 4 (ตามเอกสาร4.1-27)	Computer Program of Nutrition Assessment for Elderly Dietary Planning by Using Food Exchange list	In The International Conference on Technology Science Social Sciences Humanities International Conference (TeSSHI2018). 2-3 May 2018, Penang, Malaysia.
2.Dholvitayakhun,A., Kaewwongkhieo, T. and Kluabwang, J. (2019) 4 (ตามเอกสาร4.1-28)	Application of Food Exchange List Program for Elderly Dietary Planning	Proceedings of the International MultiConference of Engineers and Computer Scientists (IMECS 2019), March 13-15 : 196-199.
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 (ค่าน้ำหนัก 0.60)		
2.		
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ (ค่าน้ำหนัก 0.80)		
1.		
2.		
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (ค่าน้ำหนัก 0.80)		
1. Achara Dholvitayakhun* และ Wanvimon Pumpho4 (ตามเอกสาร 4.1-29)	การผลิตทับทิมกรอบโดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่แข็งย้อนกลับ	วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม ปีที่ 13 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม – ธันวาคม 2561
2. .Achara Dholvitayakun (ตามเอกสาร4.1--30)	An Innovative Local Food Product Nham Moo Yor	International Journal of Chemical,

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
		Environmental & Biological Sciences (IJCEBS) Volume 6 Issue 1 (2018) ISSN 2320-4087 (Online)
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ (ค่าน้ำหนัก 1.00)		
1.		
2.		
ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก 1.00)		
1.		
2.		

ตารางที่ 3.2 ผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online (ค่าน้ำหนัก 0.20)		
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน (ค่าน้ำหนัก 0.40)		
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.60)		
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ (ค่าน้ำหนัก 0.80)		
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ (ค่าน้ำหนัก 1.00)		
1.		
2.		

ผลลัพธ์การดำเนินงาน

ผลรวมถ่วงน้ำหนักผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	ร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนักต่อจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....5......................

4) จำนวนบทความของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ SCOPUS (เฉพาะหลักสูตรปริญญาเอก)

ผลงานที่ได้รับการอ้างอิง 5 ปีย้อนหลัง (ปี พ.ศ.....- พ.ศ.....)

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ชื่อผลงาน	ปีที่ตีพิมพ์	ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์	จำนวนครั้งที่ได้รับการอ้างอิง (พ.ศ.ที่ได้รับการอ้างอิง)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

ผลลัพธ์การดำเนินงาน

จำนวนบทความที่ได้รับการอ้างอิง 5 ปีย้อนหลัง	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	อัตราส่วนจำนวนบทความที่ได้รับการอ้างอิงต่อจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ค่าเฉลี่ยผลการประเมินตัวบ่งชี้ 4.2 เท่ากับ ....4.44..........................

ตัวบ่งชี้ 4.3 : ผลที่เกิดกับอาจารย์

1) อัตราการคงอยู่ของอาจารย์

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการมีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่ในปีพ.ศ.2560 เนื่องจากปรับปรุงหลักสูตรเป็นวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ เพื่อให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานของสกอ.มิได้มีสาเหตุจากการบริหารอาจารย์ และในปี2560 อ.วรเกียรติ ทองไทยได้เกษียณอายุราชการ ต่อมามีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่ในปีพ.ศ.2561 จาก ผศ.ดร.นิอร โฉมศรี (มิได้เป็นอาจารย์ที่อยู่ประจำหลักสูตรตลอดเวลา เพราะเป็นอาจารย์ประจำอยู่สถาบันวิจัยจังหวัดลำปาง) เป็นนางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์ การปรับเปลี่ยนดังกล่าวทำให้เกิดความเข้มแข็งต่อหลักสูตรเพิ่มขึ้น

ปีการศึกษา 2559		ปีการศึกษา 2560		ปีการศึกษา 2561	
จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยน แปลง	**ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์**	**จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง**	**ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์**	**จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง**	**ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์**
ผ.ศ.สุพรรัตน์ วัชรนฤมล ผ.ศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส ผ.ศ.อำไพ สงวนแวว อ.วรเกียรติ ทองไทย อ.ชญาภา บัวน้อย	100%	ผ.ศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ ผ.ศ.ดร.นิอร โฉมศรี ผ.ศ.อำไพ สงวนแวว อ.ชญาภา บัวน้อย อ.พิมพ์ภัชน์ โรจน์บุญนนท์	100%	ผ.ศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ ผ.ศ.อำไพ สงวนแวว อ.ชญาภา บัวน้อย อ.พิมพ์ภัชน์ โรจน์บุญนนท์	100%

2) ความพึงพอใจของอาจารย์

ร้อยละความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการบริหารและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ในตัวบ่งชี้ 4.1) มีค่าเท่ากับ..... รายละเอียดดังตาราง

ลำดับ	ประเด็นการประเมิน	ปีการศึกษา 2559	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561
1.	การวางแผนระยะยาวด้านอัตรากำลังอาจารย์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร		4.0	3.8
2.	การกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรมีความชัดเจน		4.2	4.2
3.	การมีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร		4.6	4.8
4.	การจัดรายวิชาให้อาจารย์สอนในหลักสูตรมีความเหมาะสม ตรงกับความรู้ความสามารถของอาจารย์ผู้สอน		4.4	4.2
5.	จำนวนภาระงานสอนของอาจารย์ในหลักสูตรมีความเหมาะสม		4.2	3.8
6.	การประเมินการสอนของอาจารย์ และนำผลมาใช้ในการส่งเสริมพัฒนาความสามารถด้านการสอนของอาจารย์		4.0	3.8
7.	อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน มีการให้คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน		3.4	3.8
8.	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง		3.8	4.4
9.	อาจารย์ได้รับการส่งเสริมให้เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการหรือศึกษาต่อ		3.6	4
10.	การเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งภายในและระหว่างหลักสูตร		3.6	3.6
	ค่าเฉลี่ย		4.0	4.04

(ตามเอกสาร4.1–31)

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....4...............

รหัสเอกสาร	เรื่อง
4.1-1	ดำเนินการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
4.1-2	สมอ. 08
4.1-4	เอกสารการประชุมสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่3
4.1-5	วรรณวิมล พุ่มโพธิ์และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2561. ผลของความเข้มข้นและเวลาในการเกิดเจลของเฉาก๊วยขึ้นรูปแบบทรงกลม. ใน รายงานการประชุมวิชาการ และการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 2. วันที่ 17-18 พฤษภาคม 2561. โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่: 935-939.
4.1-6	อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และวรรณวิมล พุ่มโพธิ์. 2561. การผลิตทับทิมกรอบโดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่แข็งย้อนกลับ. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม. 13(2): 49-59
4.1-7	ผ.ศ.อำไพ สงวนแวว ได้รับการจักสรรงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ในการทำโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์แพทย์แผนไทย ณ วัดโขมงหัก ตำบลเทพนคร จังหวัดกำแพงเพชร
4.1-8	อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2561). ได้รับการจักสรรงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ในการทำโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-กลุ่มกาละแมแม่พะยอม.
4.1-9	วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). ได้รับการจักสรรงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ในการทำโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทิพย์ศิลา
4.1-10	อำไพ สงวนแวว (หัวหน้าโครงการ). (2561). ได้รับการจักสรรงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ในการทำโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-วาริสสบู่สมุนไพร.
4.1-11	พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). โครงการฝึกอบรมการพัฒนาและเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์ผ้าทอพื้นเมือง ชนเผ่าปกาเกอะญอ ภายใต้โครงการยกระดับคุณภาพชีวิตของหมู่บ้านชุมชนแบบมีส่วนร่วมและภาคอุตสาหกรรม กรณีหมู่บ้านปูแป้ ตำบลพระวอ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก
4.1-12	พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ (หัวหน้าโครงการ). (2561). ได้รับการจักสรรงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ในการทำโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม-ปาริชาติดอกมะลิประดิษฐ์
4.1-13	ร่วมปลูกต้นไม้ วันรักต้นไม้ประจำปี 2561 ;วันที่ 30 ต.ค. 2561
4.1-13	ทอดกฐินสามัคคีคณะวิทยาศาสตร์ฯ เป็นเจ้าภาพ วันที่ 11 พ.ย. 2561
4.1-13	อนุรักษ์ประเพณีการแต่งกายแบบไทยในวันครบรอบ 80 ปี คืนสู่เหย้าชาวช่างไม้
4.1-14	คะแนนจากประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรในระดับ 4.04
4.1-15	การประชุมสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่2
4.1-16	คะแนนความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรในปี 2561 เท่ากับ 4.04
4.1-17	การขอตำแหน่งรองศาสตราจารย์เอกสาร 4.1-15 - เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการประดิษฐ์คิดค้นเรื่องขนมกลีบลำดวนน้ำมันชาเสริมบัวหลวงในงานวันนักประดิษฐ์ประจำปี 2562 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทคบางนา กรุงเทพฯ วันที่6 กุมภาพันธ์ 2562
4.1-18	- ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทย ระหว่างวันที่ 1 – 3 เมษายน 2562 ณ วัดคำประมง และโรงพยาบาลแพทย์แผนไทย จังหวัดสกลนคร

4.1-19	โครงการอบรมสัมมนาวิชาการเรื่อง คุณธรรมจริยธรรม การลอกเลียนผลงานทางวิชาการ และเทคนิคการทำวิจัยให้มี Impact factor สูง ในวันศุกร์ที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ณ ห้องพะยอม อาคารเรียนรวมวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก
4.1-20	เข้ารับการอบรมเพิ่มพูนความรู้กับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดตากใน
4.1-18	ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทย ระหว่างวันที่ 1 – 3 เมษายน 2562 ณ วัดคำประมง และโรงพยาบาลแพทย์แผนไทย จังหวัดสกลนคร
4.1-19	โครงการอบรมสัมมนาวิชาการเรื่อง คุณธรรมจริยธรรม การลอกเลียนผลงานทางวิชาการ และเทคนิคการทำวิจัยให้มี Impact factor สูง ในวันศุกร์ที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ณ ห้องพะยอม อาคารเรียนรวมวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก
4.1-21	อบรมเชิงปฏิบัติการด้านการประดิษฐ์คิดค้น เรื่อง “ชุดอุปกรณ์กล้องจุลทรรศน์สมาร์ทโฟน” ในงานวันนักประดิษฐ์ ประจำปี ๒๕๖๒ ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพ วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒(ตามเอกสาร4.1-21)
4.1-22	โครงการอบรมทบทวนทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ในระหว่างวันที่ ๘ - ๑๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ ชั้น ๒ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จังหวัด กรุงเทพฯ(ตามเอกสาร4.1-22)
4.1-23	โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาเครือข่ายส่งเสริมการพัฒนาสหกิจศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาภาคเหนือตอนบนหลักสูตร “คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา” รุ่นที่ 8 ณ ห้องแกรนด์วิว1 โรงแรมเชียงใหม่แกรนด์วิว
4.1-24	ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
4.1-25	การประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหาร
4.1-26	การสร้างลวดลายบนใบตองสำหรับตกแต่งอาหารด้วยแสงเลเซอร์4
4.1-27	Computer Program of Nutrition Assessment for Elderly Dietary Planning by Using Food Exchange list

องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

ข้อมูลสรุปผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิตและวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2561 โดยแบ่งเป็นภาคเรียน ดังนี้

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561 หลักสูตรปรับปรุงปี พ.ศ.2555 จำนวน 29 รายวิชา เปิดสอนสำหรับนักศึกษาหลักสูตรฯ รหัส 59 - 62

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

รหัส	ชื่อวิชา	ภาค/ปี การศึกษา	จำนวนการกระจายของเกรด (คน)								จำนวนนักศึกษา	
			A	B+	B	C+	C	D+	D	F	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
24054311	โภชนบำบัด	1/2561	12	4	1	1		1			19	19
24059204	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	1/2561	4		1	2			1		8	8
24054323	กระบวนการแปรรูปอาหาร	1/2561	4	5	1	7	1	1			19	19
24059308	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	1/2561	3	3	4	1	7	1	3		22	22
24054218	อาหารทันใจ	1/2561	14	3	1		1				19	19
24054312	การสาธิตอาหาร	1/2561	12	7							19	19
24059415	ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	1/2561									3	3
24059415	ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	1/2561									19	19
24051309	เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	1/2561		3							3	3
24059410	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1/2561	21	1							22	22
24058311	การปั้นจากดินไทย	1/2561	1	1							2	2
24057202	เทคนิคงานมาลัย	1/2561	1	1							2	2
24057201	การแกะสลักเพื่อการตกแต่ง	1/2561	13	4		2					19	19
24051222	ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่	1/2561	3								3	3
24054219	อาหารนานาชาติ	1/2561	7	6	6						19	19
24054302	เทคโนโลยีขนมหวาน	1/2561	8	9	2						19	19
24051221	เครื่องหอมของชำรวย	1/2561		2							2	2
24051214	ดอกไม้สร้างสรรค์	1/2561	3								3	3
24057205	ศิลปะการตกแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	1/2561	3								3	3
24059414	การฝึกงานคหกรรมศาสตร์	1/2561									2	2
24059411	คหกรรมศาสตร์กับชุมชน	1/2561	6	5	4	3	4				22	22
24054218	อาหารทันใจ	1/2561	9	5	3	1	1				19	19
BSCFN105	สรีรวิทยา	1/2561	2	4	8	4	2	1			22	22
BSCFN107	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	1/2561	4	1	2	3	3	2	2	1	18	18
BSCFN108	โภชนาการเบื้องต้น	1/2561	2	3	3	3	5		1	1	18	18

รหัส	ชื่อวิชา	ภาค/ปี การศึกษา	จำนวนการกระจายของเกรด (คน)								จำนวนนักศึกษา	
			A	B+	B	C+	C	D+	D	F	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
BSCFN109	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน	1/2561	5	3	8	2	2	1	1		22	22
BSCFN111	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	1/2561	7	3	5	5	1		1		22	22
BSCFN112	อาหารไทย	1/2561	8	7	7						22	22
BSCFN114	วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2561	6	9	1	3	2		1		22	22

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561 หลักสูตรปรับปรุงปี พ.ศ.2555 โดยแบ่งดังนี้

- เปิดสอนสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรเก่า) จำนวน 22 รายวิชา

- เปิดสอนสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง) จำนวน 7 รายวิชา คือ รายวิชา BSCFN105 สรีรวิทยา, BSCFN108 โภชนาการเบื้องต้น, BSCFN109 การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน, BSCFN111 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม, BSCFN112 อาหารไทย และ BSCFN114 วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561

รหัส	ชื่อวิชา	ภาค/ปี การศึกษา	จำนวนการกระจายของเกรด (คน)								จำนวนนักศึกษา	
			A	B+	B	C+	C	D+	D	F	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
24057201	การแกะสลักเพื่อการตกแต่ง	2/2561	2								2	2
24059204	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	2/2561	2	2		1		1			6	6
24057203	วัสดุงานประดิษฐ์	2/2561	1								1	1
24054217	อาหารท้องถิ่น	2/2561	10	2	3	3	1				19	19
24054324	การควบคุมคุณภาพอาหาร	2/2561	7	5	3		3	1			19	19
24054215	อาหารจำนวนมาก	2/2561	12	5	2						19	19
24057210	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2/2561	6	6	6	1					19	19
24054309	การทดลองอาหาร	2/2561	3	2	3	4	5	1	1		19	19
24059414	การฝึกงานคหกรรมศาสตร์	2/2561									22	22
24051214	ดอกไม้สร้างสรรค์	2/2561		1							1	1
24051208	การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	2/2561		1							1	1
24051225	การประดิษฐ์ตุ๊กตา	2/2561	1	1							2	2
24051308	เทคโนโลยีงานประดิษฐ์	2/2561	1		1						2	2
24057304	เทคนิคการตัดเย็บเครื่องแต่งกาย	2/2561		2							2	2
24051211	การจัดดอกไม้แบบไทย	2/2561	2								2	2
BSCFN103	วิทยาศาสตร์การอาหาร	2/2561	5	2	2	2	1	2	2	1	17	17
BSCFN110	หลักการประกอบอาหาร	2/2561	3	11	3						17	17
BSCFN113	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	2/2561	3	11	3						17	17
BSCFN117	การถนอมอาหาร	2/2561	12	3	4	1	2				22	22
BSCFN141	ขนมไทย	2/2561	3	8	11						22	22

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561 หลักสูตรปรับปรุงปี พ.ศ.2555 โดยแบ่งดังนี้

- เปิดสอนสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรเก่า) จำนวน 15 รายวิชา
- เปิดสอนสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง) จำนวน 5 รายวิชา คือ รายวิชา BSCFN103 วิทยาศาสตร์การอาหาร, BSCFN110 หลักการประกอบอาหาร, BSCFN113 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร, BSCFN117 การถนอมอาหาร และ BSCFN141 ขนมไทย

สรุปผล

จากสรุปผลการศึกษาของทุกรายวิชาพบว่าในรายวิชาที่มีผลการเรียนครบถ้วน นักศึกษาสามารถสอบผ่านเป็นจำนวนมากกว่าร้อยละ 60 ของจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนทั้งหมดของแต่ละรายวิชาที่เปิดสอน แสดงให้เห็นว่าผลการเรียนของนักศึกษาของแต่ละรายวิชาที่เปิดสอนอยู่ในเกณฑ์ระดับดี

<u>ตัวบ่งชี้ 5.1</u> : สาระของรายวิชาในหลักสูตร

5.1.1 หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ในการการออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีกระบวนการออกแบบหลักสูตรและสาระดังนี้

1) ตั้งแต่คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

2) รวบรวมข้อมูลการจัดการศึกษาข้อหลักสูตรที่ผ่านมา

3) สำรวจความต้องการของสถานประกอบและผู้ที่จะศึกษา

4) จัดทำร่างหลักสูตร

5) วิพากษ์หลักสูตร

6) ปรับปรุงตามที่ผู้ทรงเสนอแนะ

7) นำเสนอคณะกรรมการบริหารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

8) นำเสนอสภาวิชาการมหาวิทยาลัย

9) นำเสนอสภามหาวิทยาลัย

10) ส่งให้ สกอ.รับทราบและสภาวิชาชีพตามลำดับ

ผลการดำเนินการ ในปีการศึกษา 2560 - 2561 ได้ดำเนินการดังนี้

จากปีการศึกษา 2555 หลักสูตรมีกระบวนการในการออกแบบหลักสูตร ตามกลไกการพัฒนาหลักสูตรตามขั้นตอนของมหาวิทยาลัย โดยใช้ข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ดังนี้

1) อาจารย์ประจำหลักสูตร พัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ.2552 ระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ณ ห้องประชุมฉัตรบดินทร์ โรงแรมราชาบุรี-บูติค อ.เมือง จ.ตาก วันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ.2558

1.1) เน้นรายวิชาที่นักศึกษาฝึกปฏิบัติและเกิดการบูรณาการกับสาขาวิชาอื่นมากขึ้น ผลที่ได้จากการประชุมคือ ให้เพิ่มคำอธิบายรายวิชาให้มีการบูรณาการกับศาสตร์อื่น

1.2) ให้นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติการทำงานสหกิจศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนการทำงานของนักศึกษาในอนาคต

2) หลักสูตรเสนอเสนอรายชื่อกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ (ครั้งที่1) ณ ห้องประชุม 1 อำคารอำนวยการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่

3) เสนอรายชื่อกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ (ครั้งที่2) มติเห็นชอบ ณ ห้องประชุม 1 อำคารอำนวยการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่

4) ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิพากษ์หลักสูตรคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ตามกรอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 (TQF) ณ โรงแรมสวนบัวรีสอร์ท อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่

5) ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมโครงการประชุมสัมมนาปรับปรุงและแก้ไขหลักสูตรตามข้อเสนอแนะผู้ทรงคุณวุฒิ ณ โรงแรมคุ้มภูคา อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

6) นำเสนอหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 ต่อที่ประชุมกรรมการสภาวิชาการ ณ ห้องประชุม 1 อำคารอำนวยการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่

7) นำเสนอหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 ต่อที่ประชุมกรรมการสภามหาวิทยาลัย ณ ห้องประชุม 1 อำคารอำนวยการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่

8) ส่งหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ต่อสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

9) ส่งเอกสาร สมอ. 08 ขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตร

10) มติสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ครั้งที่ 132 เรื่องเห็นชอบการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ

11) ได้รับอนุมัติจากสภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเมื่อการประชุมครั้งที่ 108 (ธ.ค.59) วันที่ 1 ธันวาคม 2559

12) สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ให้ความเป็นชอบหลักสูตรนี้ เมื่อ วันที่ 6 มกราคม 2560

13) สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทรายให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2562 ได้เลขรหัสหลักสูตร 25531961103134_IP

<u>มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความ พึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)</u>

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรมองเห็นว่ารูปแบบกระบวนการปี 2560 ยังคงสมบูรณ์อยู่จึงไม่ปรับปรุงกระบวนการ

<u>มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน</u>

การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ กระบวนการการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย มีดังนี้

1) กรรมการจัดทำหลักสูตรรับข้อมูลการปรับปรุงหลักสูตรจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

2) กรรมการจัดทำหลักสูตรพิจารณาดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร

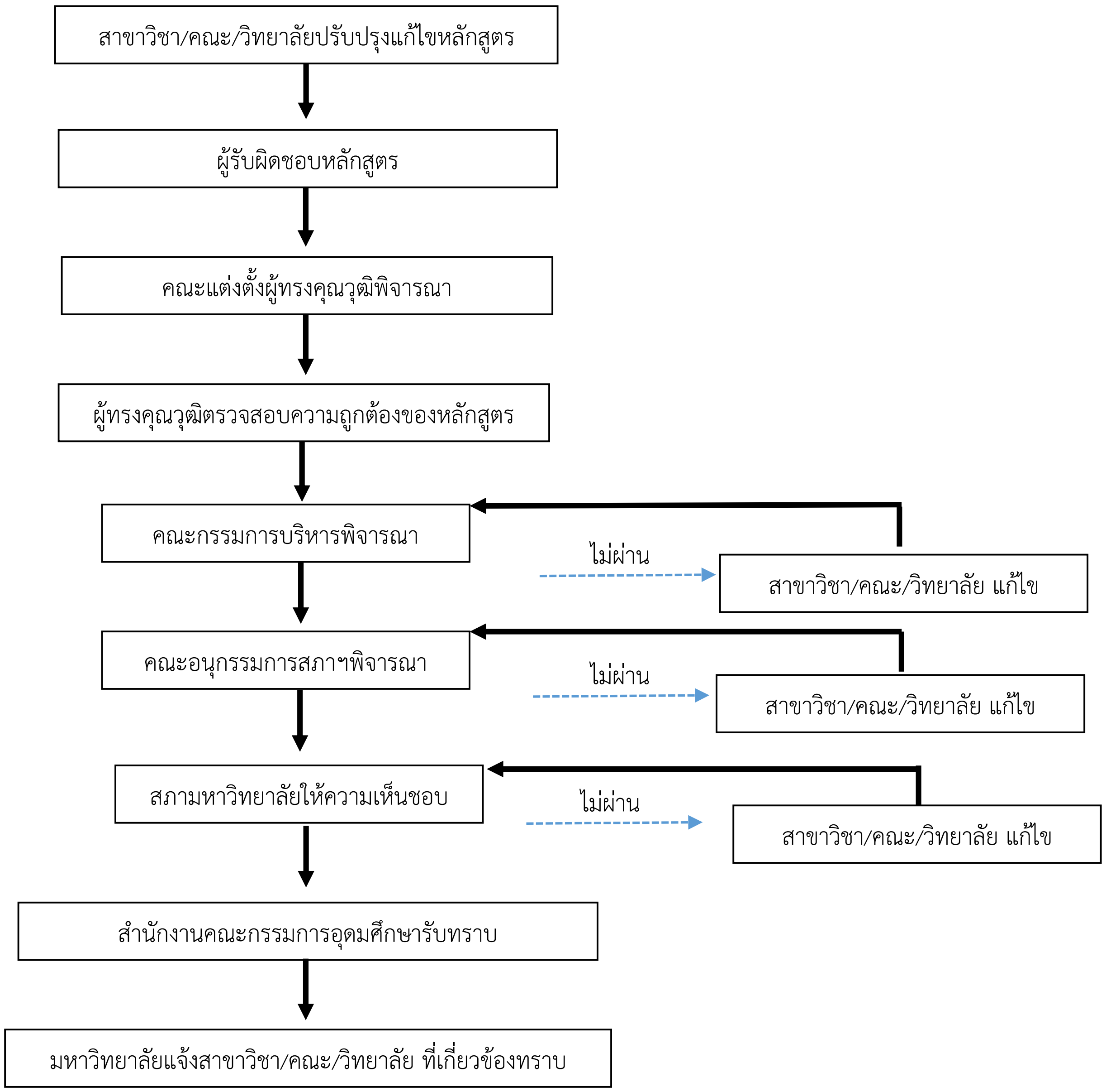
3) กรรมการจัดทำหลักสูตรจัดประชุมหลักสูตรและดำเนินการพิมพ์ร่างหลักสูตร

4) สรุปผลการปรับปรุงหลักสูตรและนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย

5.1.2 การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ

<u>มีระบบและกลไก</u>

หลักสูตรฯ แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร โดยใช้กลไกช่วยให้สามารถปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยตามความก้าวหน้าของศาสตร์ในสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ โดยกลไกหลักที่ใช้คือกำหนดให้มีการปรับปรุงหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี โดยใช้กระบวนการการปรับปรุงหลักสูตรตามแนวทางของมหาวิทยาลัยดังแผนภาพกระแส (Flow Chart) ในรูปที่ 5.1



รูปที่ 5.1 แผนภาพแสดงขั้นตอนการปรับปรุงหลักสูตร

<u>มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน</u>

หลักสูตรดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรครั้งล่าสุดในปี พ.ศ. 2560 โดยมีรอบระยะเวลา 5 ปี รายละเอียดในการปรับปรุง ดังนี้

- ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร เมื่อการประชุมครั้งที่ 10/2559 วันที่ 19 ตุลาคม 2559

- ได้รับอนุมัติจากสภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเมื่อการประชุมครั้งที่ 108 (ธ.ค.59) วันที่ 1 ธันวาคม 2559

- สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ให้ความเป็นชอบหลักสูตรนี้ เมื่อ วันที่ 6 มกราคม 2560

- สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2562 ได้เลขรหัสหลักสูตร 25531961103134_IP

<u>มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความ พึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)</u>

จากการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อพิจารณาการประเมินกระบวนการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ พบว่าในปีการศึกษา 2561 บางรายวิชามีลำดับไม่เหมาะสม ทางหลักสูตรจึงได้เสนอขอปรับแผนการศึกษาในปี 2562 เพื่อให้มีเนื้อหาที่เหมาะสมทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์ ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลง และมีคะแนนจากผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยนักศึกษาในรายวิชาที่เปิดสอน > 3.50 จากคะแนนเต็ม

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....3...........................

<u>ตัวบ่งชี้ 5.2</u> : การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2.1 การพิจารณากำหนดผู้สอน

<u>มีระบบและกลไก</u>

เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนจากผู้สอนที่มีความชำนาญหลากหลาย และเพื่อให้นักศึกษามีโอกาสได้รับการพัฒนามุมมองหรือความคิดจากผู้สอนที่มีความรู้และประสบการณ์ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ จึงได้ดำเนินการในการจัดอาจารย์ผู้สอนตามความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์ และผลงานวิชาการ หลักสูตรได้วางระบบและกลไกในการวางระบบผู้สอนและการจัดการเรียนการสอนเป็นขั้นตอนดังนี้

1) จำแนกรายวิชาตามแผนการเรียนที่เปิดสอนในภาคเรียนนั้น
2) คัดเลือกอาจารย์ผู้สอนตามเกณฑ์ของหลักสูตร
3) แจ้งอาจารย์ผู้สอนให้รับทราบ
4) มอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 พร้อมกำหนดวันส่ง

<u>มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน</u>

1) ในปีการศึกษา 2561 หัวหน้าหลักสูตรสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการได้จำแนกรายวิชาตามแผนของปีนักศึกษาที่เข้าศึกษาและทราบชื่อรายวิชาที่จะทำการเปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 และภาคเรียนที่ 2 และได้กำหนดผู้สอน โดยดำเนินการก่อนเปิดภาคเรียนภาคการศึกษาใหม่ล่วงหน้าสองเดือน คือ ภาคเรียนที่ 1 คือ เดือนมิถุนายน 2561 และภาคเรียนที่ 2 คือ เดือนพฤศจิกายน 2561

2) ในปีการศึกษา 2561 ทางสาขาวิชาได้คัดเลือกอาจารย์ผู้สอนตามเกณฑ์ของหลักสูตรโดยพิจารณาจากคุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชา ความถนัด และประสบการณ์สอนรวมทั้งคำนึงถึงความเหมาะสมของปริมาณงาน และภาระงานของอาจารย์ (ตามรายละเอียดในตารางสอน)

3) แจ้งอาจารย์ผู้สอนให้รับทราบและเพื่อดำเนินการสอนในปีการศึกษา 2561 ซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ที่สอนในภาคเรียนนั้น ๆ

4) มอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 พร้อมกำหนดวันส่ง โดยให้อาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.4)

พร้อมกำหนดวันส่งในแต่ละภาคการศึกษาก่อนเปิดภาคเรียน 30 วัน นั่นคือ ภายในวันที่ 25 พฤษภาคม 2561 ของภาคเรียนที่ 1 และ ภายใน 19 ตุลาคม 2561 ของภาคเรียนที่ 2 โดย Upload ขึ้นที่เว็บไซต์ http://www.tqf.tak.rmutl.ac.th/

<u>มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความ พึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)</u>

หลักสูตรมีการประเมินผลของกระบวนการจากหลายด้านเช่น ผลประเมินการเรียนการสอนจากนักศึกษา (หลักฐาน: การประเมินการสอนอาจารย์ 2560) และรายงานปัญหาที่พบในกระบวนการจัดการเรียนการสอนของแต่ละรายวิชาซึ่งจะถูกรายงานผลไว้ใน มคอ. 5 ของทุกรายวิชาที่เปิดสอน (หลักฐาน: มคอ. 5 ปี 2560) เป็นต้นเพื่อใช้เป็นฐานของการปรับปรุง

<u>มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน</u>

หลักสูตรได้ดำเนินการใช้ระบบและกลไกผ่านการประเมินกระบวนการกำหนดผู้สอน ทั้งในด้านภาระงานต่อจำนวนนักศึกษา ความรู้ความเข้าใจในการเรียนการสอนของนักศึกษาหรือความถนัดและองค์ความรู้ของอาจารย์ผู้สอนเป็นต้น ในส่วนของผลการจัดการเรียนการสอนจากนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนในภาคเรียนที่1/2560 และภาคเรียน 2/2560 ไม่พบข้อร้องเรียนใด ๆ (หลักฐาน: สรุปภาระงานสอน 2560)

5.2.2 การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ. 4 และการจัดการเรียนการสอน

<u>มีระบบและกลไก</u>

หลักสูตรมีระบบและกลไก ในการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3) โดยมีกระบวนการดังนี้

1) กำกับ ติดตาม มคอ.3 และ มคอ.4 จากอาจารย์ผู้สอน

2) กรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาการจัดทำแผนการเรียนรู้ตาม มคอ.3 และ มคอ.4

3) แจ้งผลการจัดทำ มอค.3 และ มคอ.4 ให้ผู้สอนทราบพร้อมนำไปสอน หรือแก้ไขปรับปรุงพร้อมนำส่งให้กรรมการบริหารหลักสูตรก่อนเปิดภาคเรียน

4.) ดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามแผนการเรียนรู้

คณะกรรมการประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนของสาขาวิชา พิจารณาจัดอาจารย์ผู้สอนตามความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์ และผลงานทางวิชาการ

↓

อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ. 3 ก่อนเปิดภาคการศึกษาโดยใช้ข้อมูลจาก มคอ.2 ประกอบ

↓

หลักสูตร กำกับติดตามด้วยการจัดประชุม เพื่อให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบทุกรายวิชารายงานความก้าวหน้าในการจัดทำ มคอ. 3 จนกว่าจะจัดทำเสร็จสิ้นครบทุกรายวิชา

↓

ส่งให้คณะ และอาจารย์ผู้สอน Upload file ในระบบ http://tqf.tak.rmutl.ac.th

รูปที่ 5.3 ขั้นตอนการกากับติดตามและตรวจสอบการจัดทำผลการเรียนรู้

<u>มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน</u>

หลังมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 พร้อมกำหนดวันส่ง คือ นั่นคือ ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการมีการกำกับ ติดตามการจัดทำ มคอ. 3 และ 4 ของอาจารย์โดยการแจ้งแผนการส่ง มคอ. 3 , มคอ. 4 , มคอ. 5 และ มคอ. 6 ของปีการศึกษา 2561 โดยมีกำหนดการดังนี้

รายการ	ภาคเรียนที่ 1/2561	ภาคเรียนที่ 2/2561
มคอ. 3, มคอ. 4	25 พฤษภาคม 2561	19 ตุลาคม 2561
มคอ. 5, มคอ. 6	29 พฤศจิกายน 2561	25 เมษายน 2562

โดยให้อาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.4) โดยเขตพื้นที่ตากให้นำขึ้นที่เว็บไซต์ http://www.tqf.tak.rmutl.ac.th/ และเว็บไซต์ http://www.tqf.rmutl.ac.th/ และเขตพื้นที่อื่นๆ ตามแต่ละที่ประชุมจะมอบหมายสิ่ง หลังจากดำเนินการส่งตามกำหนดได้ตรวจสอบพบว่าในปีการศึกษา 2559 อาจารย์ผู้สอนบางส่วนยังคงส่ง มคอ.3 และ มคอ.4 ล่าช้ากว่ากำหนดจึงเห็นควรทบทวนขั้นตอนการการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3

และ มคอ.4 โดยให้เพิ่มขั้นตอนการลงโทษ และให้ถือว่าเป็นภาระงานในการปรับขั้นเงินเดือน จึงทำให้ผลการดำเนินการจัดส่งเป็นไปได้ด้วยความเรียบร้อยตามกำหนดเวลา

มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความ พึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)

อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาก็จะนำผลการประเมินมาพัฒนาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนให้ดีขึ้นและอาจารย์ผู้สอนต้องดาเนินการจัดทำ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้เสร็จภายใน 30 วันหลังจากปิดภาคการศึกษา

มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

นักศึกษาจะได้รับความรู้ที่ทันสมัยและทันต่อเหตุการณ์เป็นการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษารวมถึงการใช้สื่อเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมความรู้และทักษะการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพและเพื่อเตรียมความพร้อมในการทำงานต่อไป

5.2.3 การจัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติ ในระดับปริญญาตรี

มีระบบและกลไก

หลักสูตรกำหนดให้ผู้สอนในรายวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติในระดับปริญญาตรี ให้มีการระบุเนื้อหาภาคปฏิบัติ โดยกำหนดให้ผู้สอนต้องระบุไว้ใน มคอ. 3 เพื่อวางแผนการจัดการเรียนการสอนก่อนการสอนจริงและรายงานผลใน มคอ. 5 และมีเอกสารคู่มือประกอบการสอนภาคปฏิบัติใช้ประกอบการการสอน โดยมีกลไกดังนี้

1) ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยใช้การสอนที่ยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ

2) ทักษะด้านการวิจัยจัดการส่งเสริมให้นักศึกษารู้จักการทาวิจัยขั้นต้น และวิจัยประยุกต์

มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

1) ในปีการศึกษา 2561 มีการฝึกฝนให้นักศึกษาฝึกทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองด้วยการฝึกค้นคว้าข้อมูลจากฐานข้อมูลทั้งไทยและอังกฤษ และการนำเสนองาน

2) ในปีการศึกษา 2561 มีการฝึกทักษะด้านการวิจัยจัดการส่งเสริมให้นักศึกษารู้จักการทำวิจัยขั้นต้นและวิจัยประยุกต์ เช่น รายวิชาวิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ

มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความ พึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)

หลักสูตรได้ใช้ มคอ. 5 เป็นเครื่องมือในการประเมินผลและรายงานผลของการฝึกปฏิบัติในระดับปริญญาตรี ซึ่งทำให้ทราบว่าวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติมีการวางแผนการสอนตาม มคอ. 3 ซึ่งถือเป็นการดีและทำให้รายวิชาในหลักสูตรมีความทันสมัย และรายวิชาใดที่มีผลการประเมินจากผู้เรียนน้อยกว่า 3.5 ต้องดำเนินการแก้ไขและปรับปรุงพร้อมระบุลงใน มคอ. 5

จากการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพบว่าห้องปฏิบัติการและอุปกรณ์ไม่เพียงพอต่อการใช้งานของนักศึกษา ทำให้ไม่สามารถดำเนินการได้ในบางหัวข้อที่นักศึกษาต้องการศึกษา ส่งผลให้การฝึกปฏิบัติในข้อปฏิบัติ

5.2.4 การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย บริการวิชาการแก่สังคม และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

มีระบบและกลไก

1. หลักสูตรประชุมวางแผนการบูรณาการเรียนการสอนกับพันธกิจ คือ ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
2. กำหนดโครงการหรือกิจกรรมที่ส่งเสริมการบูรณาการเรียนการสอนกับพันธกิจ
3. อาจารย์ผู้สอนกำหนดรายละเอียดวิชา (มคอ.3และมคอ.4) ที่ระบุการบูรณาการเรียนการสอนกับพันธกิจด้านงานวิจัย การบริการวิชาการ และการทานุบำรุงศิลปะวัฒนธรรม
4. หลักสูตรดำเนินการตามที่ได้กำหนดโดยมีนักศึกษาร่วมดำเนินการเพื่อพัฒนาทักษะและความรู้
5. อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.5และมคอ.6) โดยระบุผลการบูรณาการการเรียนการสอนกับพันธกิจ
6. หลักสูตรประชุมทบทวนผลการดำเนินงานการบูรณาการเรียนการสอนกับพันธกิจด้านงานวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรม
7. นำผลการทบทวนมาพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการการบูรณาการเรียนการสอนกับพันธกิจด้านงานวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรม

มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

กำหนดรายวิชาซึ่งจะมีการบูรณาการโดยพิจารณาจากลักษณะรายวิชาและความพร้อมของอาจารย์ผู้สอน พบว่า

รายวิชา	ผู้สอน	พันธกิจ		
		การวิจัย	บริการวิชาการ	ศิลปวัฒนธรรม
ขนมไทย	นางพิมพ์ภัช โรจนบุญยนนท์			✓
กระบวนการแปรรูปอาหาร	ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ		✓	
โภชนบำบัด	ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	✓		

ปีการศึกษา 2561 ผู้สอนจัดทำรายงานผลการบูรณา ทั้ง 3 ด้าน (มคอ.5) ตามรายวิชา มคอ.3 ในข้อที่ 1 วิชาโภชนบำบัด คือหัวข้อวิธีการคำนวณ กำหนดและการจัดรายการอาหารแลกเปลี่ยน ซึ่งเป็นการบูรณาการกับงานวิจัย รายวิชาขนมไทย หัวข้อการทำขนมหวาน บทปฏิบัติการการทำขนมชั้น เป็นการบูรณาการร่วมกับการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม รายวิชากระบวนการแปรรูปอาหาร บูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับชุมชน โดยนักศึกษาได้เข้าถึงชุมชน และสถานที่ประกอบการจริง

มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความ พึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)

อาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมทบทวนกระบวนการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัยการบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม พบว่าหลักสูตรยังขาดการประเมินผลการบูรณาการอย่างเป็นรูปธรรมที่ชัดเจน เห็นควรปรับปรุงแผนการดำเนินการการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและสนองต่อการเรียนการสอนที่มีต่อหัวหน้าสาขาวิชาและอาจารย์ประจาหลักสูตร จึงเห็นควรเพิ่มเติม การแต่งตั้งกรรมการพิจารณาประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการบูรณการเพื่อปรับปรุงต่อไป

มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ปรับปรุงและกำหนดรายวิชาให้มีการบูรณาการครบทั้ง 3 ด้านในปีการศึกษา 2562 อย่างน้อย 1 รายวิชา

มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

จัดทำแบบฟอร์มรายงานผลการบูรณาการจัดการเรียนการสอนกับพันธกิจเพื่อให้อาจารย์นำไปใช้ในปีการศึกษา 2561

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....3..............................

ตัวบ่งชี้ 5.3 : การประเมินผู้เรียน

5.3.1 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

มีระบบและกลไก

หลักสูตรได้ใช้กลไกของ มคอ. 3 ที่สอดคล้องกับ มคอ. 2 ในการกำหนดกรอบการประเมินที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิในทุกรายวิชา โดยผู้สอนในแต่ละรายวิชาจะต้องกำหนดไว้ในการจัดทำ มคอ. 3 ให้ครบถ้วน และ ได้กำหนดให้มีการรายงานผลการประเมินโดยผ่านกลไกของ มคอ. 5

1. หลักสูตรประชุมเพื่อกำหนดเกณฑ์การประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาในแต่ละรายวิชาให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมคอ.2 โดยพิจารณาจาก Curriculum Mapping ของรายวิชาที่สอน

2. หลักสูตรประชุมชี้แจงเกณฑ์การประเมินการเรียนของนักศึกษาในแต่ละรายวิชากับอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรเพื่ออาจารย์ผู้สอนนำไปสู่การปฏิบัติต่อไปและรายงานผลในมคอ.5 ภายใน 30 วัน และมคอ.7 ภายในวัน 60 วันเมื่อสิ้นภาคเรียน

3. อาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามรายละเอียดในมคอ.3 ก่อนเปิดภาคเรียนและรายงานผลการดำเนินการ (มคอ.5) เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน

4. อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันวิเคราะห์เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายรายวิชามีการประเมินผลการดำเนินงานกระบวนการและประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตรและนำผลการทบทวนการดำเนินงานจัดทำเป็นแนวทางปฏิบัติเพื่อใช้ในภาคการศึกษาถัดไป

มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

1. อาจารย์ผู้สอนพิจารณา Curriculum Mapping และนำมาวางแผนกำหนดวิธีการประเมินผลการเรียนรู้เพื่อให้ได้ผลการเรียนรู้ตามที่เล่ม มคอ.2 กำหนดซึ่งประกอบด้วย 6 ด้าน คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศทักษะการปฏิบัติงานในวิชาชีพได้อย่างมืออาชีพ

2. อาจารย์ผู้สอนชี้แจงเกณฑ์การประเมินการเรียนของรายวิชาให้นักศึกษาทราบในสัปดาห์แรกที่มีการเรียนการสอนโดยให้นักศึกษามีส่วนร่วมซึ่งประกอบด้วยจุดมุ่งหมายของการเรียนรู้เกณฑ์การให้คะแนนในแต่ละส่วน

3. อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการสอบ งานที่ได้รับมอบหมายการวิเคราะห์กรณีศึกษาการอภิปรายกลุ่มรวมทั้งการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาตามที่กำหนดไว้ในมคอ.3

มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความ พึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)

1. อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 ระบุวิธีการที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้ ซึ่งมีแต่ละวิชามีการทดสอบที่เป็นอัตนัยและปรนัยเป็นการวัดความรู้ตามทฤษฎี การทำงานกลุ่ม การสังเกตพฤติกรรมการทำงานในชั้นเรียนเพื่อดูทักษะของผู้เรียนเป็นรายบุคคล

2. จากการตรวจสอบผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานการเรียนรู้ ทั้งภาคเรียนที่ 1/2561 และ 2/2561 รายงานการประเมินตนเอง (SAR) หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ปีการศึกษา 2561 มีรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด 50 วิชา พบว่า ทั้งหมดมีความสอดคล้องกับ มคอ.2 ครบทั้ง 5 ด้าน และการดำเนินการมีความเหมาะสมจึงยังคงดำเนินการกระบวนการเดิม

รายการ	วิธีการสอน/จัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	จัดกิจกรรมการเรียนรู้ ดังนี้ 1. กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร 2. ปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย การตรงต่อเวลา การแต่งกายตามระเบียบ 3. สอดแทรกคุณธรรมและส่งเสริมด้านคุณธรรมจริยธรรม 4. ส่งเสริมให้นักศึกษามีจิตสาธารณะ 5. สนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมบริการวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม 6. ปลูกจิตสำนึกในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม 7. ยกย่องและเชิดชูนักศึกษาที่ทำความดีและเสียสละ	1. การตรงเวลาในการเข้าชั้นเรียน 2.การส่งงานตามกาหนดระยะเวลาที่มอบหมาย 3. การเข้าร่วมกิจกรรม 4. ความมีวินัยและใส่ใจของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร 5. ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย 6. ความซื่อสัตย์สุจริตในการทำงานที่ได้รับมอบหมายและการสอบ หมายเหตุ : ผลการทำงานเป็นกลุ่ม, ผลการเข้าร่วมกิจกรรม, สังเกตจากการแสดงพฤติกรรมของนักศึกษา
ความรู้	1. ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎีและปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้	1. ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎีและปฏิบัติ 2. การสอบกลางภาคและปลายภาค

	2. ใช้กิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางหลากหลายรูปแบบ 3. ให้นักศึกษาปฏิบัติโดยนำหลักการทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ 4. จัดให้มีการเรียนรู้โดยการศึกษาดูงาน	3. ประเมินจากรายงานที่มอบหมาย
ทักษะทางปัญญา	1. ปฏิบัติงานจริง 2. การอภิปรายกลุ่ม	1. การทดสอบปฏิบัติ 2. ผลงานนักศึกษา
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1. ทำงานกลุ่ม 2. การอภิปราย 3. การปลูกฝังให้มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย	1. สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกร่วมกับผู้อื่น 2. คุณภาพของงานที่ได้รับมอบหมาย
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. ใช้เทคโนโลยีในการวิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอการวิเคราะห์ข้อมูล 2. ทักษะการสื่อสาร ด้านการเขียน การพูด การฟัง การนำเสนออย่างสร้างสรรค์	1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล 2. การใช้คอมพิวเตอร์ในการสืบค้นข้อมูล 3. คุณภาพผลงานของนักศึกษา
ทักษะการปฏิบัติงานในวิชาชีพได้อย่างมืออาชีพ (Hands On)	1. เน้นการปฏิบัติ	ผลการปฏิบัติงานโครงงาน

5.3.2 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

<u>มีระบบและกลไก</u>

1. ประชุมวิเคราะห์รายวิชาถึง TQF ที่นักศึกษาได้เรียนผ่านมาในแต่ละรายวิชาจาก มคอ.3และมคอ.4
2. กำหนดรูปแบบการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษามคอ.3 และมคอ.4
3. ดำเนินการตรวจสอบและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามรูปแบบที่กำหนด
4. สรุปผลและหาแนวทางพัฒนา มคอ.5 และ มคอ.6

<u>มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน</u>

ในปีการศึกษา 2561 มีการประเมินกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ พบว่ากระบวนการข้างต้นยังไม่ชัดเจน จึงมีการประชุมร่วมกันเพื่อพัฒนากระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ดังนี้

1. มีการแต่งตั้งคณะกรรมการในการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
2. กำหนดรายวิชาที่จะดำเนินการทวนสอบที่ชัดเจน
3. ดำเนินการทวนสอบ เช่น การพิจารณาความสอดคล้องของมคอ. 3 และ มคอ. 5 การพิจารณาวิธีการวัดประเมินผลการเรียนการสอน
4. นำผลการทวนสอบแจ้งแก่อาจารย์ผู้สอนเพื่อใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนการสอน

โดยในปีการศึกษา 2561 มีการดำเนินการ คือ แต่งตั้งคณะกรรมการการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ และดำเนินการตรวจสอบรายวิชาอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา ดำเนินการทวนสอบทั้งสิ้น 13 รายวิชาจาก 50 รายวิชา ซึ่งเป็นรายวิชาที่อยู่ในภาคเรียนที่ 1 และภาคเรียนที่ 2 โดยดำเนินการทวนสอบพร้อมกัน และทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้พิจารณาจากรายวิชาที่ผลการเรียนของนักศึกษาที่ผิดปกติ เช่น รายวิชาที่มีผลการเรียนรู้ของนักศึกษาต่ำเกินไป หรือรายวิชาที่มีผลการเรียนรู้สูงเกินไปเป็นข้อมูลที่ได้จากการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาตามแบบมคอ.5 ของแต่ละรายวิชา รายวิชาที่มีผลการประเมินผิดปกติจะต้องให้ผู้สอนชี้แจงเหตุผลและพิจารณาหาสาเหตุว่าความผิดปกตินั้นเกิดจากสาเหตุใดสาเหตุจากผู้สอนหรือสาเหตุจากนักศึกษา

<u>มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความ พึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)</u>

ในปีการศึกษา 2560 ไม่มีการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิประเมินกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ปีการศึกษา 2561 จึงมีการประชุมร่วมกันเพื่อพัฒนากระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ดังนี้

1. มีการแต่งตั้งคณะกรรมการในการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
2. กำหนดรายวิชาที่จะดำเนินการทวนสอบที่ชัดเจน
3. ดำเนินการทวนสอบ เช่น การพิจารณาความสอดคล้องของมคอ. 3 และ มคอ. 5 การพิจารณาวิธีการวัดประเมินผลการเรียนการสอน
4. นำผลการทวนสอบแจ้งแก่อาจารย์ผู้สอนเพื่อใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนการสอน

เมื่อมีการพิจารณาการดำเนินงาน คณะกรรมการที่ดำเนินการทวนสอบมีความเห็นร่วมกันว่าควรมีการปรับการทวนสอบใหม่เป็นภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง โดยดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามจุดประสงค์ที่เป็นกรณีศึกษาในแบบฟอร์ม และสรุปผลการทวนสอบว่าครอบคลุมเนื้อหาวิชาหรือไม่

<u>มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน</u>

ในปีการศึกษา 2561 ไม่มีวิชาใดที่มีนักศึกษาแจ้งว่ารายงานผลการเรียนไม่ถูกต้อง อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการพูดคุยปรึกษาหารือกันว่า ควรมีการทบทวนกระบวนการและมีข้อเสนอที่เพิ่มเติมคือควรให้มีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาอาจใช้วิธีโดยการสุ่มตรวจเนื้อหาในข้อสอบ หรือมีการทวนสอบในจานวนรายวิชาที่เปิดสอน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ TQF ซึ่งจะดำเนินการในปีการศึกษา 2562

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

<u>มีระบบและกลไก</u>

1.ผู้สอนต้องกำกับให้ผู้เรียนประเมินผลการสอนของตนเอง

2.ผู้สอนมีการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนของตนเอง

3.หัวหน้าสาขาวิชาทำการวิเคราะห์ผลการประเมินของผู้สอนและนักศึกษา และขอพบอาจารย์ผู้สอนเป็นรายบุคคลสาหรับผลประเมินที่ต่ำกว่าผลประเมิน 3.51

4.กรรมการมีการจัดทำ มคอ.7 วิเคราะห์ learning outcomes ของผู้เรียน เพื่อใช้ในการจัดรายวิชาหรือกิจกรรมเสริมหลักสูตรสาหรับผลลัพธ์ที่ยังเห็นไม่เด่นชัดในตัวผู้เรียน

<u>มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน</u>

แจ้งอาจารย์ผู้สอนต้องมีการจัดส่งมคอ.5และมคอ.6 ในภาคเรียนที่ 1/2561 ภายในวันที่ 29 พฤศจิกายน 2561 และภาคเรียนที่ 2 / 2561 ภายในวันที่ 25 เมษายน 2562 โดยอาจารย์ผู้สอนต้องรายงานผลการจัดการเรียนการสอนตามแบบมคอ.5 ของแต่ละรายวิชาในประเด็นรายงานชั่วโมงสอนจริงเทียบกับแผนการสอนประสิทธิผลของวิธีการสอนที่ทำให้เกิดการเรียนรู้ด้านต่าง ๆ ได้แก่ 1) คุณธรรมจริยธรรม 2) ความรู้ 3) ทักษะทางปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5) ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 6) ทักษะการปฏิบัติงานในวิชาชีพได้อย่างมืออาชีพ สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชาปัญหาในการจัดการเรียนการสอนผลการประเมินคุณภาพการสอนผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน

<u>มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความ พึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx)</u>

ในปี พ.ศ. 2561 จากผลของการปฏิบัติตามกลไกที่หลักสูตรได้วางไว้พบว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาที่เปิดสอนสามารถจัดทำรายงานผลการประเมินการจัดการเรียนการสอนและส่ง มคอ. อาจาย์มีความล้าช้าในการส่ง มคอ. 5 และ มคอ.6 บ้าง แต่ก็ทันเวลาในการประเมินผลใน มคอ.7 หลักสูตรเล็งเห็นว่าควรเพิ่มหรือปรับปรุงวิธีการในการการกำกับติดตามการจัดทำ มคอ. 5

ในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร พบว่าขั้นตอนยังไม่มีแบบประเมินที่ชัดเจนเนื่องจากผู้เรียนงานที่เก็บแบบประเมินผลการสอนของตนเอง ยังไม่ชัดเจน ผู้สอนมีการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนของตนเองยังไม่ชัดเจนทำให้ผลการประเมินอาจคาดเคลื่อนและครอบคลุม ดังนั้นจึงได้ทาการแจ้งผลจากที่วิเคราะห์ต่อส่งต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1.นำรายงานผลการจัดการเรียนการสอนตามแบบมคอ.5 แต่ละรายวิชาเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาผลการจัดการเรียนการสอนปัญหาที่เกิดขึ้นในการเรียนการสอนการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนที่ผู้สอนเสนอแนะพิจารณาการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1) เชิญอาจารย์ผู้สอนที่มีผลการประเมินผลการสอนต่ำกว่า 3.51 อธิบายวิเคราะห์หาสาเหตุและแนวทางในการแก้ไขร่วมกับหลักสูตร

2) เชิญผู้ที่เกี่ยวข้อง เช่น นักศึกษาในรายวิชาดังกล่าวมาร่วมให้ข้อมูลการประเมินผลรายงานการประเมินตนเอง (SAR) หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ปีการศึกษา 2561

3) นำเสนอแผนการปรับปรุงในส่วนที่มีผลประเมินการสอนต่ำกว่า 3.51 และเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อเสนอต่อหัวหน้าสาขาต่อไป

4) ลดภาระการสอนของอาจารย์ท่านนั้นหรือกำหนดให้มีการสอนร่วมกับอาจารย์ที่มีผลการประเมินดี

2. อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันกำหนดการดำเนินการรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุงพ.ศ.2560) ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 30 เมษายน 2562

3.รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรประจำปีการศึกษา 2561 ประเด็นปัญหาวิธีการปรับปรุงเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนการสอนต่อคณะกรรมการบริหารคณะเพื่อขอข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษาต่อไป

4. ดำเนินการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....3......................

ตัวบ่งชี้ 5.4 : ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติตามที่ระบุใน มคอ. 2 ของหลักสูตร

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง ***โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80และ***มีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	1.1 มีอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งสิ้น 5 คน 1.2 มีการจัดประชุม 5 ครั้ง
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	หลักสูตรมีรายละเอียดหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับประกาศ TQF
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร อย่างน้อยก่อนเปิดภาคการศึกษา	รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) 1) รายวิชาที่เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1/ 2561 มีจำนวน 26 รายวิชา และ ภาคเรียนที่ 2/2559 มี 24 รายวิชา 2) รายวิชาที่ส่ง มคอ.3 ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1/2559 มีจำนวน 26 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2/2559 มี จำนวน 24 รายวิชา
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา	รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) 1) ผลการดำเนินการของรายวิชาในภาคเรียนที่ 1/2560 มี จำนวน 26 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2/2560 มี จำนวน 24 รายวิชา 2) ผลการดำเนินการของรายวิชา ที่ส่ง มคอ.5 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน ภาคเรียนที่ 1/2560 มี จำนวน 26 รายวิชา และ ภาคเรียนที่ 2/2560 มี จำนวน 24 รายวิชา
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	มี มคอ.7
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของวิชาเอก/วิชาบังคับที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	ผลการดำเนินงานทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ในปีการศึกษา 2561 จานวน 13 รายวิชา จากจำนวน 50 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 26
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มีการนำผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานในมคอ.7 ปีที่แล้วมาพัฒนา
8. ***อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร***ที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	- มีอาจารย์ใหม่ทั้งสิ้น 1 คน - ได้รับการปฐมนิเทศมีอาจารย์พี่เลี้ยงคอยดูแลหรือได้รับคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน 2 คน

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
9. ***อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร***ทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	มีอาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน ตามคำอธิบายตัวบ่งชี้คุณภาพอาจารย์ซึ่งได้รับการพัฒนาตามเกณฑ์ครบทุกคน
10. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	- จำนวนนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ 13 คน - จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 12 คน - ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม 92.31% - ระดับความพึงพอใจ 4.10
11. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	มีระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เป็นไปตามเกณฑ์ (เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51) ได้คะแนนในภาพรวมเท่ากับ 4.15 (5 ด้าน) หรือ 4.17 (6 ด้าน)
รวมตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในปีนี้	11
จำนวนตัวบ่งชี้ที่มีการดำเนินงานผ่าน	11
ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ดำเนินงานผ่านในปีนี้	100

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....5..

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ : ไม่มี

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข

หลักฐาน/ตารางประกอบ

1. ใบรายชื่อกรอกระดับคะแนนรายวิชาที่เปิดสอนเทอม 1 และ 2

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา : ไม่มี

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	เหตุผลที่ไม่เปิดสอน	มาตรการที่ดำเนินการ

หลักฐาน/ตารางประกอบ

1. ตารางสอนหรือตารางเรียนในภาคเรียนที่ 1/2561 และ ภาคเรียนที่ 2/2561

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา : ไม่มี

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	หัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีแก้ไข

หลักฐาน/ตารางประกอบ

1. มคอ. 3 และ มคอ.5 ในภาคเรียนที่ 1/2561 และ ภาคเรียนที่ 2/2561

<u>คุณภาพของการสอน</u>

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
24054311 โภชนบำบัด	1/2561	√ (4.44)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24059204 การจัดการทรัพยากรครอบครัว	1/2561	√ (4.70)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24054323 กระบวนการแปรรูปอาหาร	1/2561	√ (4.45)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24059308 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	1/2561	√ (4.27)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24054218 อาหารทันใจ	1/2561	√ (4.27)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24054312 การสาธิตอาหาร	1/2561	√ (4.39)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24059415 ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	1/2561	√ (4.68)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24051309 เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	1/2561	√ (4.33)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24059410 สัมนาคหกรรมศาสตร์	1/2561	√ (4.41)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24058311 การปั้นจากดินไทย	1/2561	√ (4.64)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24057202 เทคนิคงานมาลัย	1/2561	√ (4.76)		มีระบุใน มคอ.5
24057201 การแกะสลักเพื่อการตกแต่ง	1/2561	√ (4.24)		มีระบุใน มคอ.5
24051222 ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่	1/2561	√ (4.37)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24054219 อาหารนานาชาติ	1/2561	√ (4.68)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24054302 เทคโนโลยีขนมหวาน	1/2561	√ (4.68)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24051221 เครื่องหอมของชำรวย	1/2561	√ (4.62)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24051214 ดอกไม้สร้างสรรค์	1/2561	√ (4.30)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
24057205 ศิลปะการตกแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	1/2561	√ (4.24)		ไม่มีระบุใน มคอ.5

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
24059414 การฝึกงานคหกรรมศาสตร์	1/2561	√		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24059411 คหกรรมศาสตร์กับชุมชน	1/2561	√ (4.39)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24054218 อาหารทันใจ	1/2561	√ (4.11)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN105 สรีรวิทยา	1/2561	√ (4.42)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN107 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	1/2561	√ (4.10)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN108 โภชนาการเบื้องต้น	1/2561	√ (4.44)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN109 การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน	1/2561	√ (4.39)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN111 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	1/2561	√ (4.44)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN112 อาหารไทย	1/2561	√ (4.48)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN114 วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2561	√ (4.27)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
24057201 การแกะสลักเพื่อการตกแต่ง	2/2561	√ (4.47)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24059204 การจัดการทรัพยากรครอบครัว	2/2561	√ (4.57)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24057203 วัสดุงานประดิษฐ์	2/2561	√ (5.00)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24054217 อาหารท้องถิ่น	2/2561	√ (3.61)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24054324 การควบคุมคุณภาพอาหาร	2/2561	√ (3.62)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24054215 อาหารจำนวนมาก	2/2561	√ (4.50)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24057210 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2/2561	√ (4.41)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24054309 การทดลองอาหาร	2/2561	√ (3.92)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24059414 การฝึกงานคหกรรมศาสตร์	2/2561	√ (4.42)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24051214 ดอกไม้สร้างสรรค์	2/2561	√ (5.00)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24051208 การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	2/2561	√ (5.00)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24051225 การประดิษฐ์ตุ๊กตา	2/2561	√ (3.43)		**มีระบุใน มคอ.5**
24051308 เทคโนโลยีงานประดิษฐ์	2/2561	√ (3.81)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
24057304 เทคนิคการตัดเย็บเครื่องแต่งกาย	2/2561	√ (3.46)		**มีระบุใน มคอ.5**
24051211 การจัดดอกไม้แบบไทย	2/2561	√ (3.62)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN103 วิทยาศาสตร์การอาหาร	2/2561	√ (3.92)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN110 หลักการประกอบอาหาร	2/2561	√ (4.02)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN113 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	2/2561	√ (3.51)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN117 การถนอมอาหาร	2/2561	√ (4.17)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN141 ขนมไทย	2/2561	√ (4.01)		

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

ผลการประเมินนักศึกษาต่อการเรียนการสอนของนักศึกษาสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีจำนวน 50 รายวิชา พบว่า ไม่มีรายวิชาใดที่ต่ำกว่าเกณฑ์ 3.51 โดยผลการประเมินอยู่ในระดับดี-ดีมาก

หลักฐาน/ตารางประกอบ

1. รายงานความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก ภาคเรียนที่ 1/2561
2. รายงานความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก ภาคเรียนที่ 2/2561

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
คุณธรรมจริยธรรม	มีนักศึกษาเข้าเรียนสาย	ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการตรงต่อเวลา
ความรู้	- นักศึกษามีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์และภาษาอังกฤษค่อนข้างต่ำ - นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมด้วยตัวเองน้อย - นักศึกษาไม่กล้าแสดงออก	- มีการสอนเสริม - แนะนาให้เห็นความสำคัญของการค้นคว้าเพิ่มเติม - เลือกกิจกรรมที่กระตุ้นให้นักศึกษามีความสนใจและมีส่วนร่วมมากขึ้น
ทักษะทางปัญญา	-นักศึกษาไม่ได้ค้นคว้าและเรียนรู้ด้วยตัวเองตามที่ได้รับมอบหมาย - นักศึกษาขาดการคิดวิเคราะห์	- อธิบายและชี้แจงให้นักศึกษาเห็นความสำคัญของการเรียนรู้ด้วยตัวเอง - ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนที่ฝึกให้นักศึกษาคิดวเคราะห์
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคลและความรับผิดชอบ	- นักศึกษาขาดการให้ความร่วมมือในการทำงานกลุ่ม	- ให้ข้อคิดเรื่องความรับผิดชอบในการเรียน การใช้ชีวิต ต่อตัวเองและสังคม
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- นักศึกษาบางคนยังใช้สื่อและเทคโนโลยีไม่เหมาะสม - นักศึกษาเขียนและสรุปผลการทดลองไม่เป็น	- ส่งเสริมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีให้มากขึ้น - ยกตัวอย่างลักษณะการเขียนและการสื่อสารผลการทดลองที่ดีเพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีกับนักศึกษา

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร ☐ มี ☐ ไม่มี

จำนวนอาจารย์ใหม่ .... จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ ....

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
อบรมเชิงปฏิบัติการด้านการประดิษฐ์คิดค้นเรื่องขนมกลีบลำดวนน้ำมันชาเสริมบัวหลวง ในงานวันนักประดิษฐ์ประจำปี 2562 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทคบางนา กรุงเทพฯ วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2562	1		
ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทย ระหว่างวันที่ 1 – 3 เมษายน 2562 ณ วัดคำประมง และโรงพยาบาลแพทย์แผนไทย จังหวัดสกลนคร	2		
อบรมสัมมนาวิชาการเรื่อง คุณธรรมจริยธรรม การลอกเลียนผลงานทางวิชาการ และเทคนิคการทำวิจัยให้มี Impact factor สูง ในวันศุกร์ที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ณ ห้องพะยอม อาคารเรียนรวมวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก	2		
อบรมเพิ่มพูนความรู้กับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน จังหวัดตาก หัวข้อ “ขนมอบ (Bakery)” ในวันที่ 14 - 18 มกราคม 2562	1		
อบรมเชิงปฏิบัติการด้านการประดิษฐ์คิดค้น เรื่อง “ชุดอุปกรณ์กล้องจุลทรรศน์สมาร์ทโฟน” ในงานวันนักประดิษฐ์ ประจำปี ๒๕๖๒ ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพ วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒	1		
อบรมทบทวนทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ในระหว่างวันที่ ๘ - ๑๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ ชั้น ๒ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1		

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จังหวัดกรุงเทพฯ			
โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาเครือข่ายส่งเสริมการพัฒนาสหกิจศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาภาคเหนือตอนบน หลักสูตร “คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา” รุ่นที่ 8 ณ ห้องแกรนด์วิว1 โรงแรมเชียงใหม่แกรนด์วิว	1		

การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต
ความเข้าใจในการขับเคลื่อนหลักสูตรรวม	การสื่อสารล่าช้า และขาดความเข้าใจในบางประเด็น	จัดทำแผนปฏิบัติงานประจำปีร่วมกัน

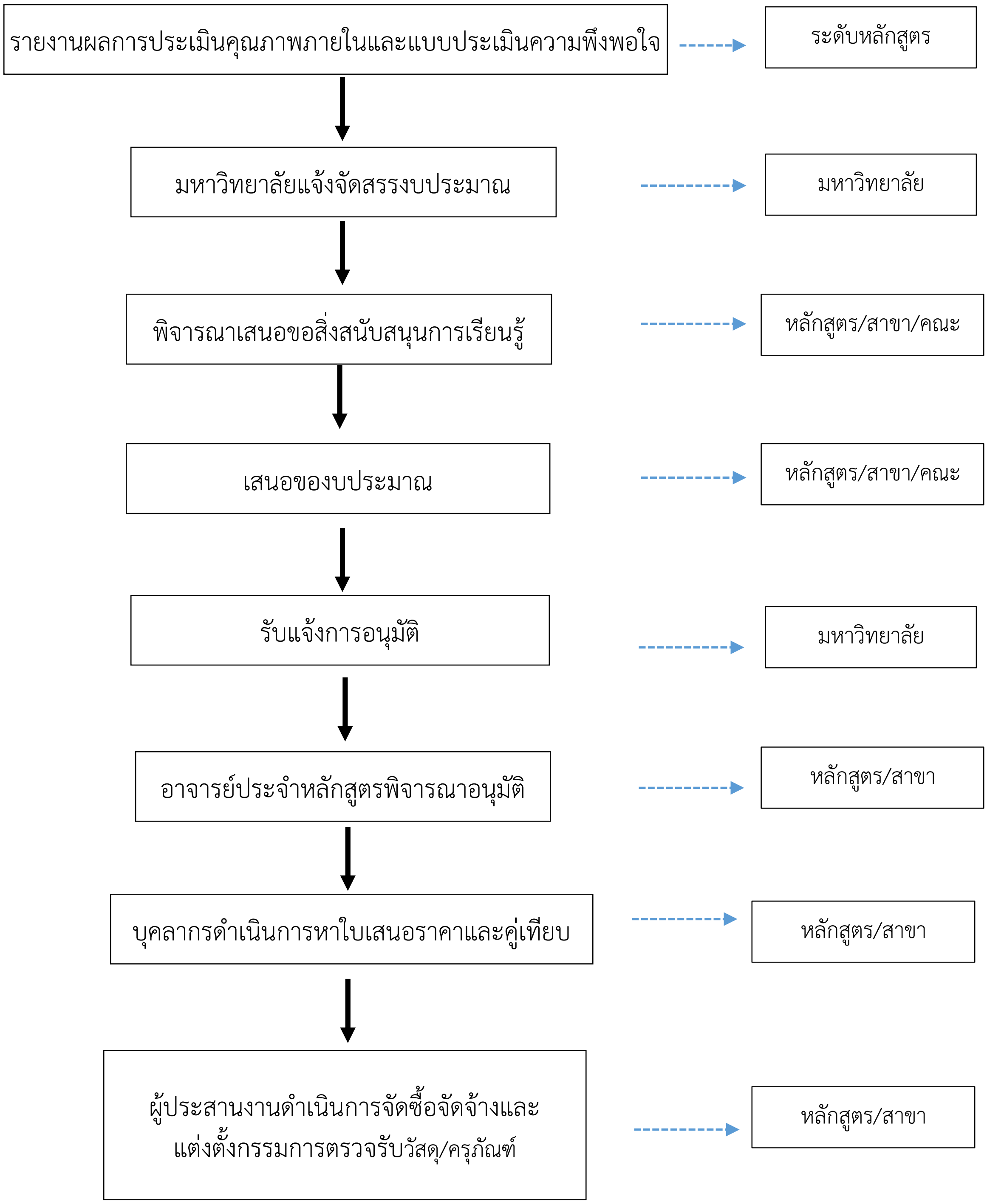
องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

<u>ตัวบ่งชี้ 6.1</u> : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1) ระบบการดำเนินงานของหลักสูตร/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

เพื่อให้หลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ทั้งความพร้อมทางกายภาพ (ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ สภาพแวดล้อมการเรียนรู้) และสิ่งสนับสนุนเชิงวิชาการ (อุปกรณ์ เครื่องมือ ห้องสมุด สื่ออิเล็กทรอนิกส์ฯ) หลักสูตรมีความต้องการผลลัพธ์ให้มี สิ่งสนับสนุนในด้านต่าง ๆเพิ่มมากขึ้น ทางหลักสูตรจึงมีแนวทางและระบบกลไกการดำเนินการดังภาพประกอบ โดยขั้นตอนเริ่มต้นจากการได้รับงบประมาณโดยมหาวิทยาลัยไปยังคณะฯต่าง ๆ เพื่อให้หลักสูตรดำเนินการจัดสรรงบประมาณ โดยหลักสูตรจะพิจารณาจากรายงานผลการประเมินคุณภาพภายในที่นักศึกษาได้ให้ข้อเสนอแนะกับกรรมการและแบบประเมินความพึงพอใจด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อประกอบการเสนอขอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ หลักสูตรดำเนินการเขียน ง.4 เพื่อเสนอของบประมาณ เมื่อได้รับการจัดสรรงบประมาณจะนำไปสู่การประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาอนุมัติบุคลากรดำเนินการหาใบเสนอราคาและคู่เทียบจากร้านค้า สุดท้ายผู้ประสานงานหลักสูตรดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างและแต่งตั้งกรรมการตรวจรับวัสดุ/ครุภัณฑ์ต่อไป รายละเอียดดังแสดงในผังการดำเนินงาน

มีระบบและกลไก



การนำกระบวนการไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ

หลักสูตรฯ มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินการ ดังนี้

1) จากเอกสารรายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร วันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ. 2561 แจ้งผลการดำเนินงานในองค์ที่ 6 ตามข้อเสนอแนะของคณะผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน มาประกอบทำแผนพัฒนาหลักสูตร (6.1-1)
2) เดือน พฤศจิกายน 2561 หลักสูตรฯได้รับหนังสือแจ้งเวียนเกี่ยวกับ การเสนอขอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากมหาวิทยาลัย (6.1-2)
3) หลักสูตรทำโครงการเพื่อขอครุภัณฑ์แบบ ง.4 เพื่อเสนอขอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตามความต้องการของหลักสูตร เป็น ครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการพื้นฐานงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1 ชุด วงเงิน 995,000 บาท ประจำปี 2563 (6.1-3)

4) ทางหลักสูตรได้ดำเนินการทำบันทึกข้อความขออนุเคราะห์โต๊ะทำงานในห้องพักครูสาขาอุตสาหกรรมเกษตร ลงวันที่ 8 มกราคม 2561 (6.1-4) เนื่องจากเหตุการณ์น้ำท่วมในพื้นที่จังหวัดตาก เมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2560 ทำให้เกิดความเสียหายต่อห้องพักครู

5) ทางสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้รับแจ้งจากมหาวิทยาลัยของแต่ละเขตพื้นที่ว่า ได้เข้าบรรจุเข้าแผนการจัดซื้อในปีงบประมาณ 2563 เพื่อเสนอเขารับการสนับสนุนงบประมาณ

6) หลักสูตรส่งใบเสนอราคาและคู่เทียบจากร้านค้า ให้กับทางกองบริหารทรัพยากร ของมหาวิทยาลัย

7) อยู่ในระหว่างขั้นตอนการพิจารณาผลจากมหาวิทยาลัย

การประเมินกระบวนการ

จากรายงานผลการประเมินคุณภาพภายในองค์ประกอบที่ 6 ที่ควรมีจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และแบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ นำไปสู่การจัดทำโครงการ ง.4 เพื่อจัดหาครุภัณฑ์ที่ใช้ในการเรียนการสอนด้านอาหารให้เพิ่มมากขึ้น ตลอดจนได้รับเข้าบรรจุในแผนงบประมาณงบลงทุนครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้างประจำปี 2563

ซึ่งจากการทบทวนระบบและกลไกในการดำเนินงาน เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เห็นพ้องว่าระบบและกลไกการดำเนินการในปีการศึกษา 2560 นี้ (สร้างระบบกลไกดังกล่าวในปีการศึกษา 2559 ที่ผ่านมา) มีความชัดเจนและเกิดประสิทธิผลจากการใช้งานระบบและกลไกดังกล่าว แต่ในส่วนของการจัดหาครุภัณฑ์การเรียนการสอนซึ่งต้องอาศัยการของบประมาณจากทางคณะหรือเขตพื้นที่ หรือมหาวิทยาลัย ซึ่งที่ผ่านมา 3 ปีการศึกษา (ปีการศึกษา 2559 2560 และ 2561) หลักสูตรไม่ได้รับการจัดสรรงบประมาณในส่วนดังกล่าว ดังนั้นทางหลักสูตรจึงมีข้อเสนอแนะแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนให้พิจารณาขอครุภัณฑ์จากโครงการวิจัย หรือทุนวิจัย ที่พอเป็นไปได้ โดยอาจจะเริ่มต้นจากครุภัณฑ์ที่ราคาไม่สูงนักก่อนในเบื้องต้น

มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

หลักสูตรฯ ได้นำผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนที่ได้จากนักศึกษามาร่วมกันหารือเพื่อหาทางพัฒนาและแก้ไขปัญหาในปีต่อไป โดยปัญหาที่พบคือ จากการที่หลักสูตรปรับปรุงจาก คศ.บ.คหกรรมศาสตร์ เป็น วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ และผลการประเมินที่พบว่าระดับคะแนนของห้องปฏิบัติการอาหาร 1 และ 2 ที่มีคะแนนต่ำกว่าเกณฑ์ 3.51 ซึ่งทางหลักสูตรได้ดำเนินการเขียน ง.4 เพื่อขอ

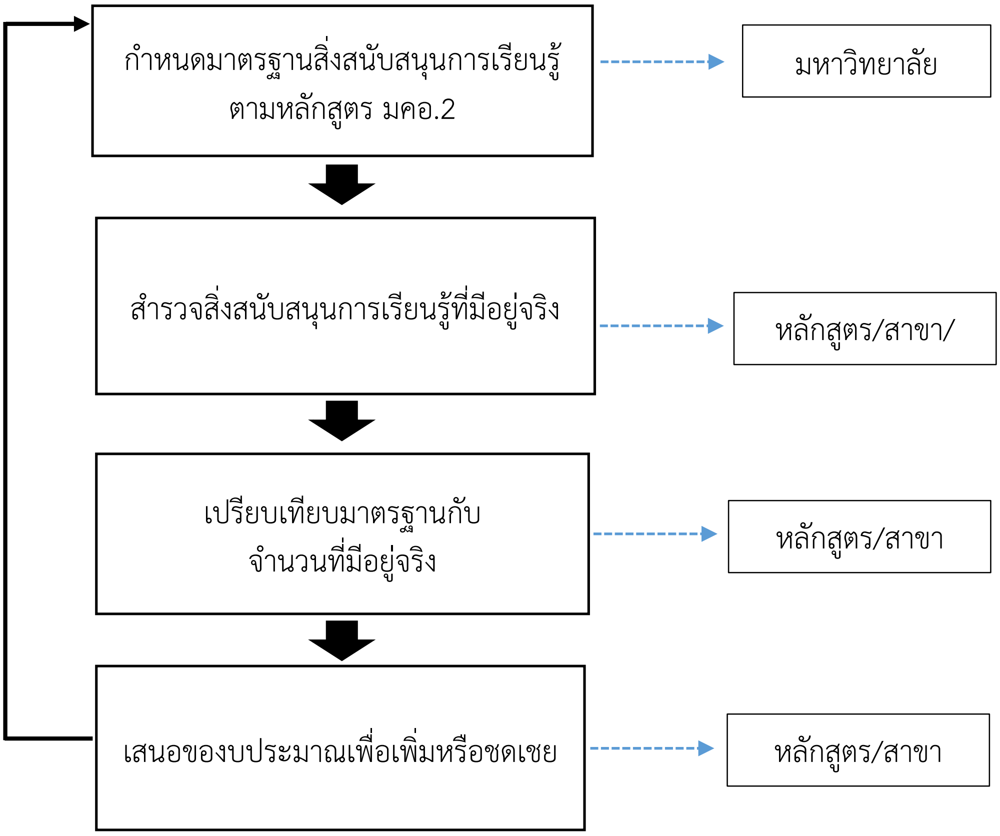
งบประมาณจัดซื้อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เป็น ครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการพื้นฐานงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1 ชุด วงเงิน 995,000 บาท ประจำปี 2563

2) จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

<u>ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน</u>

ในปีการศึกษา 2561 ใช้กระบวนการเพื่อจัดหาจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังนี้

1. กำหนดมาตรฐานสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ตามหลักสูตร มคอ.2
2. สำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่จริง
3. กรรมการบริหารหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตรเปรียบเทียบมาตรฐานกับจำนวนที่มีอยู่จริง
4. เสนอของบประมาณเพื่อเพิ่มหรือชดเชยให้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีเพียงพอและเหมาะสม



รูปที่ 6.2 กระบวนการเพื่อจัดหาจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

<u>การนำกระบวนการไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ</u>

ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ ดำเนินการเรื่องจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อย่างเพียงพอและเหมาะสม ดังนี้

1. หลักสูตรกำหนดมาตรฐานสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ตามหลักสูตรที่เขียนไว้ใน มคอ.2 โดยแยกเป็นห้องเรียน ห้องปฏิบัติการต่าง ๆ เช่น ห้องปฏิบัติการอาหาร 1 ห้องปฏิบัติการอาหาร 2 ห้องปฏิบัติการศิลป์และศูนย์อาหาร

2. หลักสูตรฯ จัดให้นักศึกษามีและใช้ตำราหลักในรายวิชาที่ เปิดสอน ให้แก่นักศึกษา เอกสารเรียบเรียงโดยอาจารย์ หรือ ผู้เชี่ยวชาญที่มีเนื้อหาเหมาะสมกับระดับการศึกษา และมีการจัดสรรงบประมาณค่าวัสดุที่จำเป็นต้องใช้ในแต่ละรายวิชาในภาคเรียนที่ 1/2561

3. สำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่จริง (6.1-5)

4. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมคัดเลือกหนังสือเข้าห้องสมุด เพื่อให้ทางกองการศึกษาดำเนินการจัดซื้อวัสดุหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนในหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ (6.1-5)

5. ทำการเปรียบเทียบมาตรฐานกับจำนวนที่มีอยู่จริง เพื่อใช้การเรียนการสอนแต่ละรายวิชาเพื่อมาตรฐานและมีจำนวนที่เหมาะสม ในเดือนกันยายน 2561 รวมกับผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในและเมื่อไม่เพียงพออาจารย์ประจำหลักสูตร ดำเนินการจัดทำแผนงบประมาณเพื่อขออนุมัติจัดซื้อครุภัณฑ์ ง.4 และส่งผ่านสาขาต่อไปยังกองบริหารทรัพยากร เพื่อเสนอมหาวิทยาลัยในการจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรสนับสนุน ซึ่งมหาวิทยาลัยจะนำข้อมูลข้างต้นวิเคราะห์และสังเคราะห์ร่วมกับผลการดำเนินการในภาพรวมและดำเนินการจัดสรรงบประมาณรองรับในปีงบประมาณต่อไปและแจ้งแผนงาน โครงการ กิจกรรม และกรอบวงเงินงบประมาณแก่กองบริหารทรัพยากร ซึ่งกองบริหารทรัพยากรแจ้งข้อมูลแก่สาขาและสาขาวิชาเพื่อดำเนินการต่อไป

<u>การประเมินกระบวนการ</u>

หลักสูตรฯ มีการสำรวจครุภัณฑ์ประจำปี 2561 พร้อมทั้งนำรายงานผลการประเมินคุณภาพภายในและแบบประเมินความพึงพอใจที่ปรับปรุงขึ้นมาตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ มาร่วมใช้ในการพิจารณาของจัดซื้อครุภัณฑ์ใหม่ ตลอดจนหลักสูตรได้ดำเนินการขอสั่งหนังสือที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีใหม่ๆ ด้านอาหารเข้ามาใช้ในการประกอบการเรียนการสอน (6.1-6)

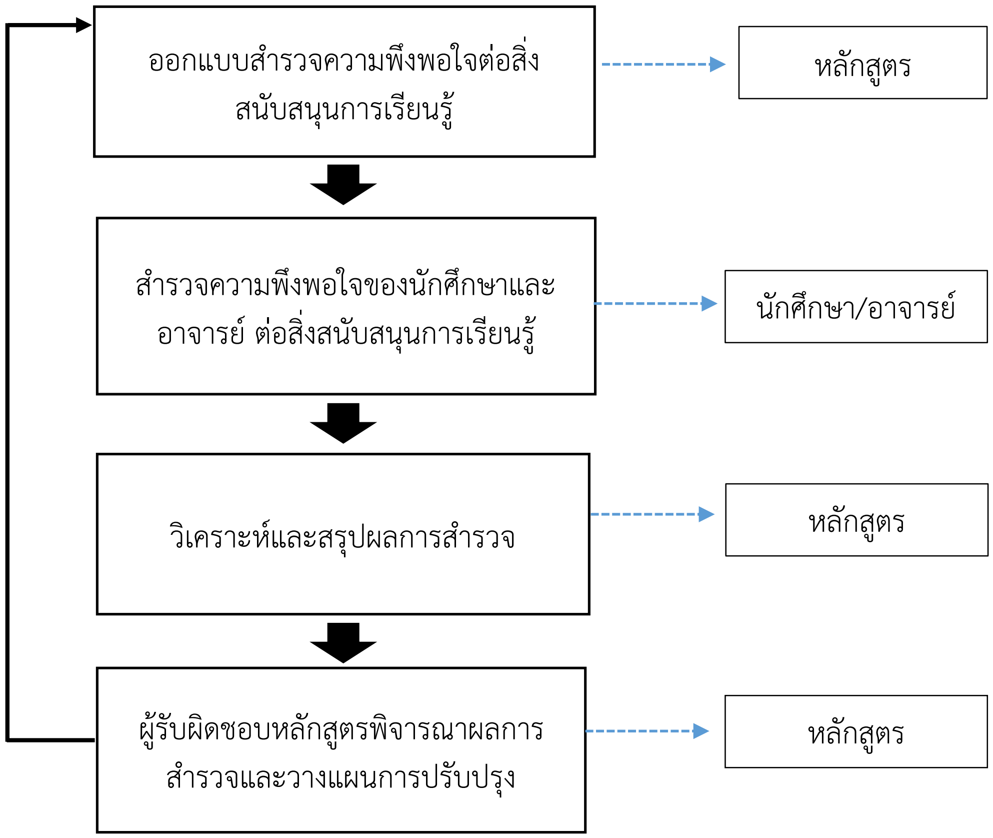
<u>มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน</u>

หลักสูตรฯ ได้นำผลการจัดซื้อครุภัณฑ์ในปีที่ผ่านมาซึ่งไม่ได้รับงบประมาณ มาร่วมกันหารือเพื่อหาทางพัฒนาและแก้ไขปัญหาในปีต่อไป โดยการเสนอของบประมาณในวงเงินที่ต่ำกว่า 1 ล้านบาทตามคำแนะนำของคณะ ซึ่งครุภัณฑ์ที่เสนอในปีงบประมาณ 2563 เป็นผลที่เกิดจากการนำขอมูลจากผลการประเมินความพึ่งพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มาร่วมใช้ในการของบประมาณฯ

3) กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ระบบกลไกและผลการดำเนินงาน

หลักสูตรฯมีระบบและกลไกการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยมีขั้นตอนดังนี้



รูปที่ 6.3 ระบบและกลไกการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

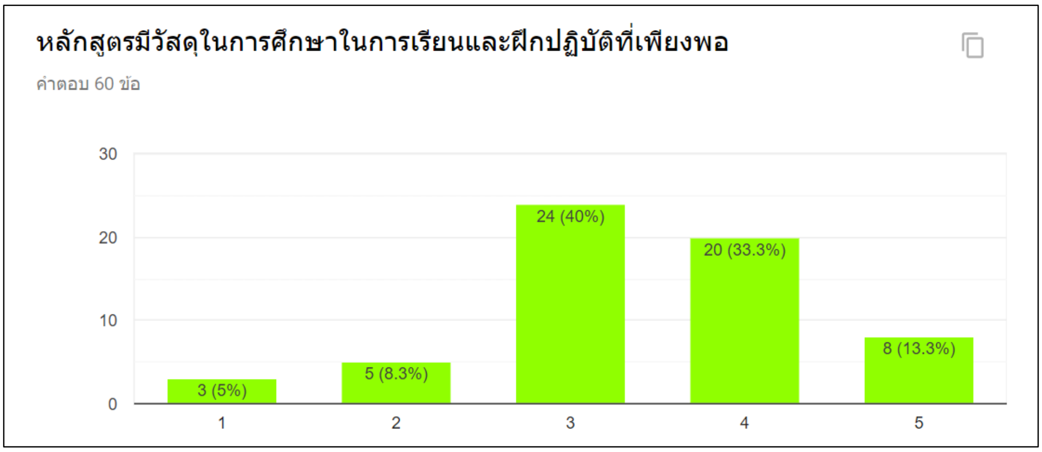
การนำกระบวนการไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ

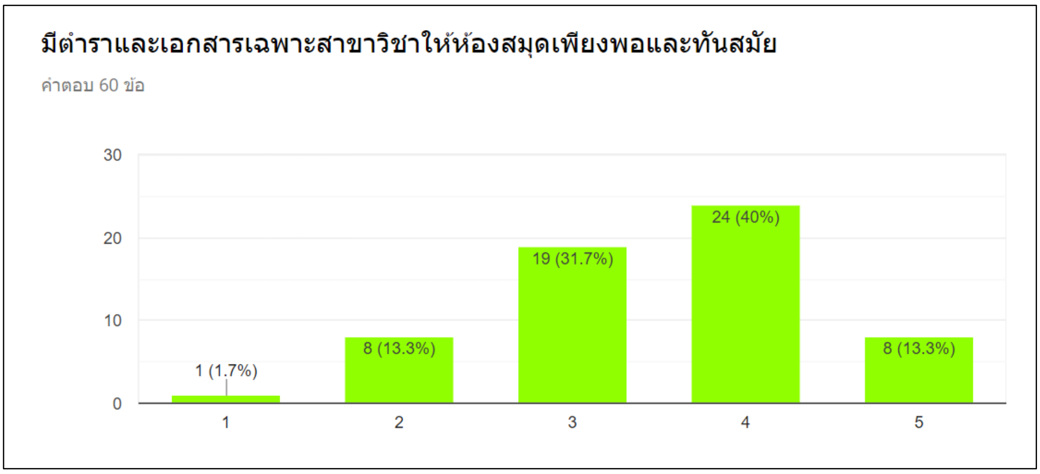
จากผลการตรวจประกันคุณภาพในปีการศึกษา 2560 ทางผู้ทรงคุณวุฒิได้มีข้อเสนอแนะให้ทำแบบประเมินผลความพึงพอใจโดยแยกเป็นรายห้องปฏิบัติการ เพื่อความชัดเจนในการปฏิบัติหรือดำเนินการพิจารณาเพื่อจัดซื้อครุภัณฑ์ในส่วนที่ขาดแคลนหรือต้องปรับปรุงตามผลการประเมิน ทางหลักสูตรจึงได้ดำเนินการออกแบบสอบถามใหม่ผ่านระบบ google form เพื่อให้นักศึกษาเข้าไปประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนโดยในปีการศึกษา 2561 ผ่านการสแกน QR code ด้านล่างเพื่อให้นักศึกษาได้ประเมินฯ

Scan me

หลักสูตรดำเนินการประเมินในหัวข้อดังกล่าว โดยได้ผลดังนี้

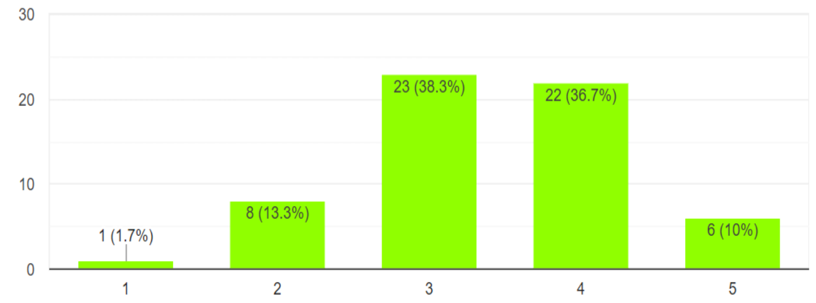
จากผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2561 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร จำนวน 60 คนจากนักศึกษา 82 คนคิดเป็นร้อยละ 80.49 เนื่องจากขาดนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ซึ่งไปฝึกงานจึงทำให้จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามลดลง โดยคิดเป็นชั้นปีที่ 1 ร้อยละ 28.3 ชั้นปีที่ 2 ร้อยละ 36.7 ชั้นปีที่ 3 ร้อยละ 35 คิดเป็นเพศชายร้อยละ 23.3 เพศหญิงร้อยละ 76.7 ซึ่งทางหลักสูตรฯได้จัดทำการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนเรียนรู้ที่ได้ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงฯ โดยมีหัวข้อและคะแนนประเมินและได้คะแนนดังนี้





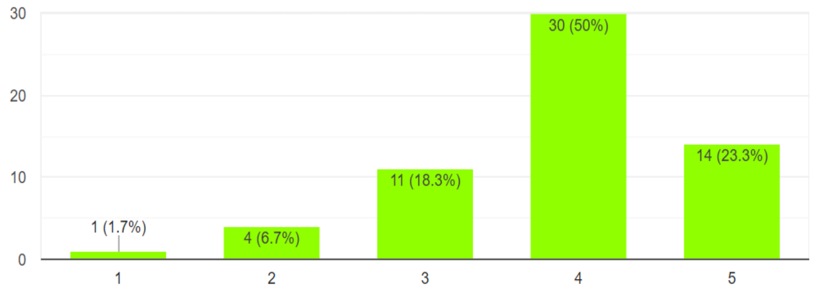
มีแหล่งการเรียนรู้และสืบค้นผ่านเครือข่ายจำนวนเพียงพอ

คำตอบ 60 ข้อ



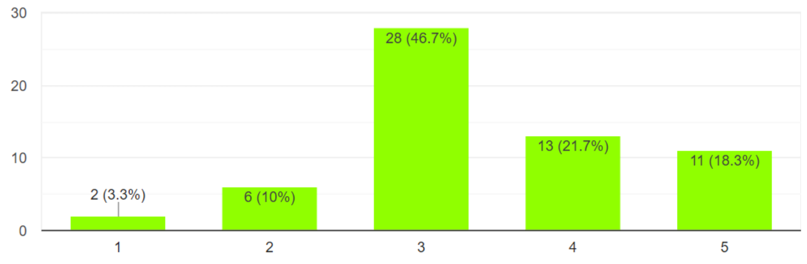
อาจารย์ผู้สอนมีเอกสารประกอบการสอนสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชาที่เรียน

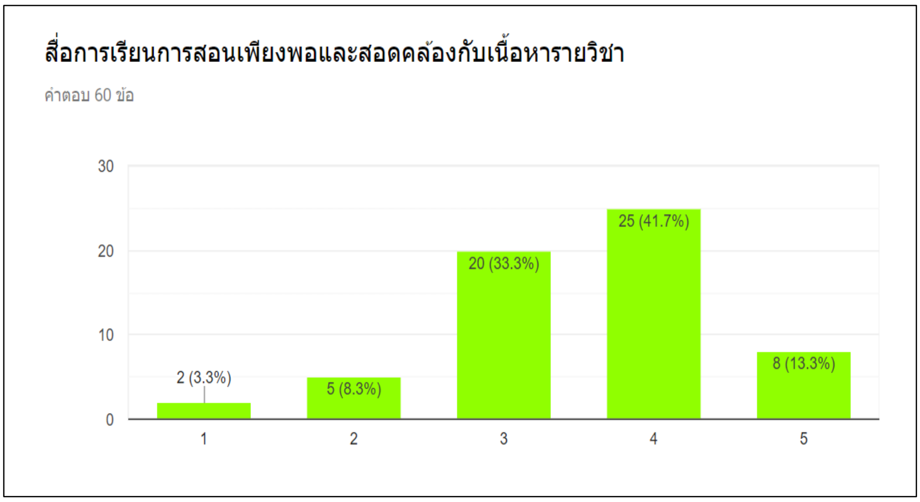
คำตอบ 60 ข้อ



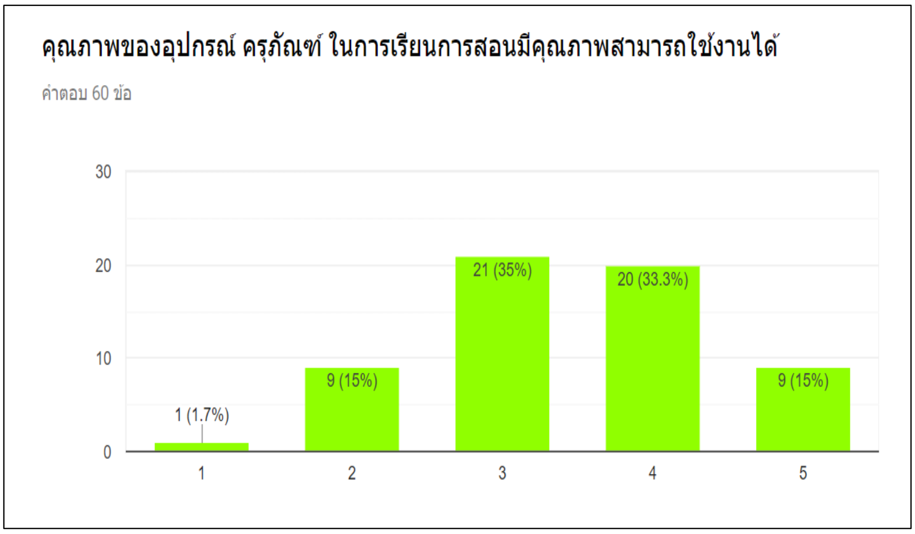
ห้องเรียนมีครุภัณฑ์โสตทัศนูปกรณ์เพียงพอต่อการเรียนการสอน

คำตอบ 60 ข้อ

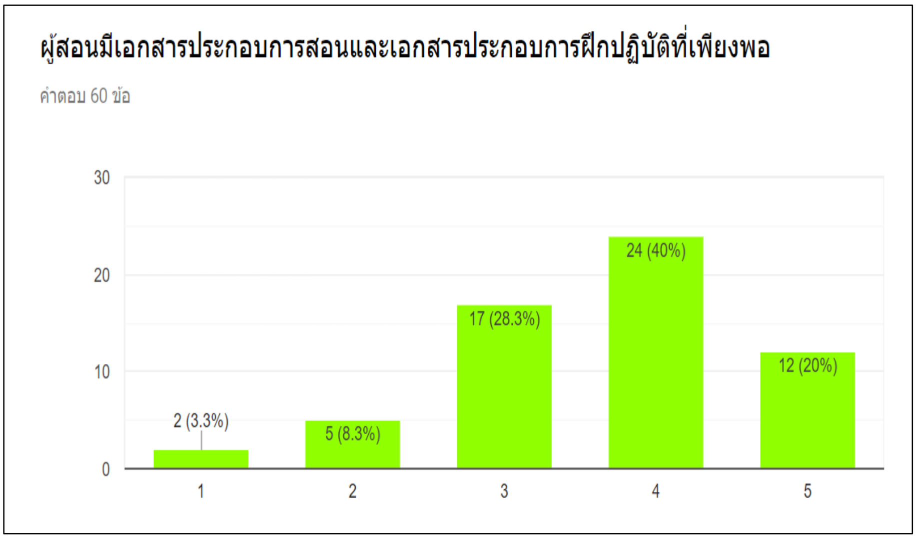




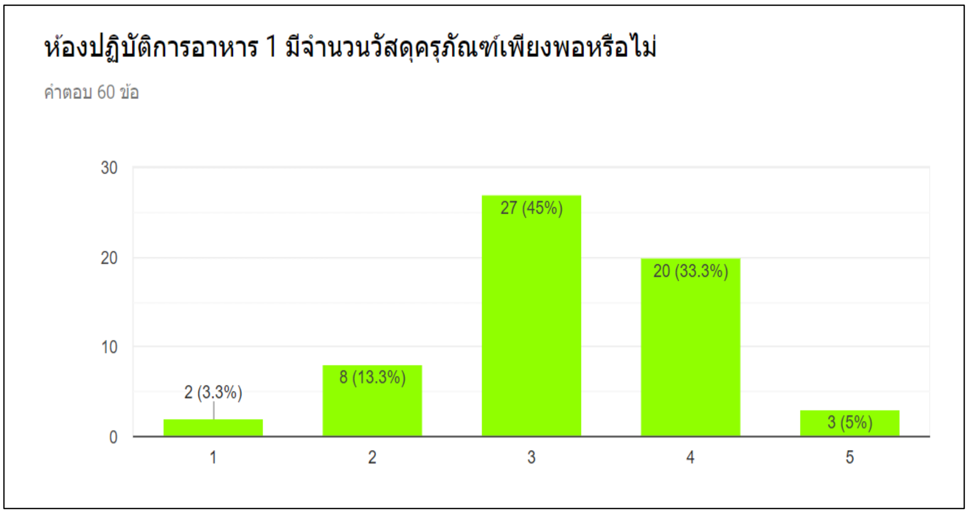
สื่อการเรียนการสอนเพียงพอและสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา
คำตอบ 60 ข้อ
30
20
10
0
2 (3.3%)
5 (8.3%)
20 (33.3%)
25 (41.7%)
8 (13.3%)
1
2
3
4
5

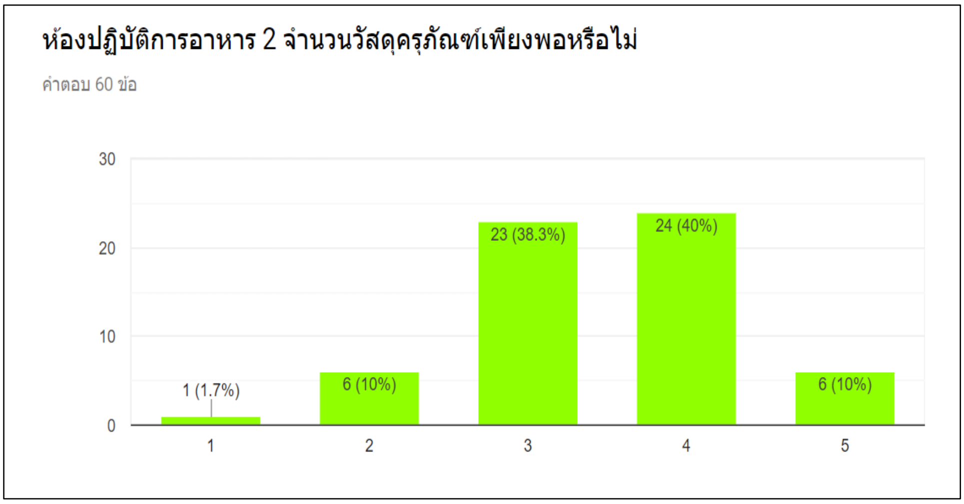


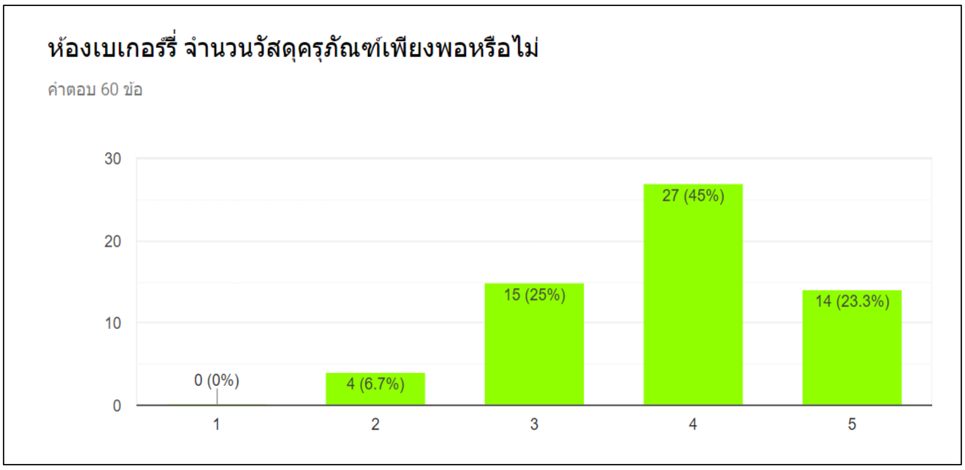
คุณภาพของอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ในการเรียนการสอนมีคุณภาพสามารถใช้งานได้
คำตอบ 60 ข้อ
30
20
10
0
1 (1.7%)
9 (15%)
21 (35%)
20 (33.3%)
9 (15%)
1
2
3
4
5



ผู้สอนมีเอกสารประกอบการสอนและเอกสารประกอบการฝึกปฏิบัติที่เพียงพอ
คำตอบ 60 ข้อ
30
20
10
0
2 (3.3%)
5 (8.3%)
17 (28.3%)
24 (40%)
12 (20%)
1
2
3
4
5


ห้องปฏิบัติการอาหาร 1 มีจำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่
คำตอบ 60 ข้อ
30
20
10
0
2 (3.3%)
8 (13.3%)
27 (45%)
20 (33.3%)
3 (5%)
1
2
3
4
5


ห้องปฏิบัติการอาหาร 2 จำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่
คำตอบ 60 ข้อ
30
20
10
0
1 (1.7%)
6 (10%)
23 (38.3%)
24 (40%)
6 (10%)
1
2
3
4
5


ห้องเบเกอรรี่ จำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่
คำตอบ 60 ข้อ
30
20
10
0
0 (0%)
4 (6.7%)
15 (25%)
27 (45%)
14 (23.3%)
1
2
3
4
5

และเมื่อสอบถามคำถามปลายเปิดที่ว่า

- เมื่อเปลี่ยนเป็นหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารฯแล้วนักศึกษาคิดว่าห้องศิลป์ ควรเปลี่ยนเป็นห้องใด พบว่า

อันดับที่ 1 ควรเปลี่ยนเป็น ห้องเรียน คิดเป็นร้อยละ 28.1
อันดับที่ 2 ควรเปลี่ยนเป็น ห้องแกะสลัก คิดเป็นร้อยละ 12.5
อันดับที่ 3 ควรเปลี่ยนเป็น ห้องทดลองอาหาร คิดเป็นร้อยละ 9.4

- เมื่อเปลี่ยนเป็นหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารฯแล้วนักศึกษาคิดว่าห้องปฏิบัติการผ้า ควรเปลี่ยนเป็นห้องใดพบว่า

อันดับที่ 1 ควรเปลี่ยนเป็น ห้องเรียน คิดเป็นร้อยละ 25
อันดับที่ 2 ควรเปลี่ยนเป็น ห้องสาธิตอาหาร คิดเป็นร้อยละ 15.6
อันดับที่ 3 ควรเปลี่ยนเป็น ไม่ควรเปลี่ยน คิดเป็นร้อยละ 6.3

<u>การประเมินกระบวนการ</u>

จากผลการประเมินโดยรวมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2561 ซึ่งทางหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงแบบประเมินความพึงพอใจ ตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิที่แนะนำให้แยกหัวข้อของห้องปฏิบัติการต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความชัดเจนของหัวข้อหรือห้องที่ควรได้รับการปรับปรุง จากผลการประเมินพบว่า

ข้อที่	หัวข้อการประเมิน	ปี 2560	ปี 2561
1	หลักสูตรมีวัสดุในการศึกษาในการเรียนและฝึกปฏิบัติเพียงพอ	3.60	3.60
2	มีตำราและเอกสารเฉพาะสาขาวิชาให้ห้องสมุดเพียงพอและทันสมัย	3.68	3.68
3	มีแหล่งการเรียนรู้และสืบค้นผ่านเครือข่ายจำนวนเพียงพอ	3.58	3.58
4	อาจารย์ผู้สอนมีเอกสารประกอบการสอนสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชาที่เรียน	4.05	4.07
5	ห้องเรียนมีครุภัณฑ์โสตทัศนูปกรณ์เพียงพอต่อการเรียนการสอน	3.55	3.60
6	สื่อการเรียนการสอนเพียงพอและสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา	3.67	3.72
7	คุณภาพของอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ในการเรียนการสอนมีคุณภาพสามารถใช้งานได้	3.46	3.63
8	ผู้สอนมีเอกสารประกอบการสอนและเอกสารประกอบการฝึกปฏิบัติการเพียงพอ	4.00	3.84
9	ห้องปฏิบัติการอาหาร 1 มีจำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่	3.07*	3.42
10	ห้องปฏิบัติการอาหาร 2 มีจำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่		3.49
11	ห้องเบเกอรี่ 1 มีจำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่		4.09
	คะแนนเฉลี่ย	**3.62**	**3.70**

การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2561 พบว่า มีระดับคะแนนรวม 3.70 จาก 5 คะแนน ซึ่งเพิ่มขึ้นจากปี 2560 ที่อยู่ในระดับ 3.62 โดยหัวข้อที่มีคะแนนต่ำกว่า 3.5 คือ ห้องปฏิบัติการอาหาร 1 มีวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอต่อการฝึกปฏิบัติ ระดับคะแนน 3.42 ห้องปฏิบัติการอาหาร 2 มีวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอต่อการฝึกปฏิบัติ ระดับคะแนน 3.49 โดยใน 2 หัวข้อผลที่ได้จะสอดคล้องกับผลของผู้ทรงคุณวุฒิในการการสอบถามนักศึกษาถึงเรื่องวัสดุครุภัณฑ์ในปีที่ผ่านมา ทางหลักสูตรจึงได้นำข้อมูลดังกล่าวเพื่อใช้เป็นส่วนหนึ่งในการเสนอขอจัดซื้อ

<u>มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน</u>

มีการนำผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ผู้ทรงคุณวุฒิที่ตรวจประกันคุณภาพ ได้ให้คำแนะนำมาดำเนินการปรับปรุงแบบประเมินความพึงพอใจ แยกหัวข้อของห้องปฏิบัติการต่าง ๆ และนำผลการประเมิน ฯต่ำกว่า 3.5 เพื่อนำมาปรับปรุงในภาคการศึกษาต่อไป รวมถึงมีการนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนใหม่ โดยทางหลักสูตรได้ดำเนินการ ขอครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการพื้นฐานงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1 ชุด วงเงิน 995,000 บาท ซึ่งอยู่ระหว่างการรอผลการพิจารณาจากสำนักงบประมาณฯ และบันทึกข้อความขออนุเคราะห์โต๊ะทำงานในห้องพักครูสาขาอุตสาหกรรมเกษตร ลงวันที่ 8 มกราคม 2561 ได้รับการพิจารณาให้บรรจุเข้าไว้ในแผนจัดซื้อโต๊ะทำงานใหม่ ปี 2562

<u>มีผลการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม</u>

จากผลการดำเนินงานเพื่อจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ผ่านทำ โดยนำข้อมูลที่ได้จากรายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน และแบบประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ตลอดจนข้อมูลสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ตามหลักสูตร มคอ.2 มาใช้ร่วมประกอบการขอรับสิ่งสนับสนุนให้เพียงพอต่อการเรียนการสอนในหลักสูตร จึงทำให้ทางหลักสูตรได้ดำเนินการขอครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการพื้นฐานงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1 ชุด วงเงิน 995,000 บาท และโต๊ะทำงานประจำห้องพักครูสาขาอุตสาหกรรมเกษตร

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....3..........................

หลักฐาน/ตารางประกอบ

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
6.1-1	รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน (ระดับหลักสูตร) ประจำปีการศึกษา 2560
6.1-2	หนังสือแจ้งเวียนเกี่ยวกับ การเสนอขอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากมหาวิทยาลัย
6.1-3	แบบครุภัณฑ์ ง.4
6.1-4	บันทึกขอความอนุเคราะห์โต๊ะทำงานในห้องพักครู แบบสำรวจความต้องการหนังสือ ปี 2561
6.1-5	เอกสารผลการตรวจสอบพัสดุประจำปี 2561 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ณ วันที่ 30 กันยายน 2561
6.1-6	เอกสารขอซื้อหนังสือ

ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินคุณภาพการศึกษาปีที่ผ่านมา

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ	การดำเนินงาน/ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	
- ควรรายงานผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จะต้องรายงานตาม ปีปฏิทิน พ.ศ. อาทิ ตรวจประเมินปีการศึกษา 2560 ควรแสดงตั้งแต่ปี พ.ศ. 2560 ย้อนหลังลงไป	- ดำเนินการรายงานผลงานวิจัย แสดงผลตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2561 ย้อนหลังลงไป
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	
- หลักสูตรควรพัฒนาแบบสอบถามที่เป็นของหลักสูตรเพื่อใช้เป็นข้อมูลที่สะท้อนภาพเฉพาะของ หลักสูตรโดยตรง และให้ข้อมูลที่สามารถนำมาใช้พัฒนาปรับปรุงหลักสูตรต่อไป	- หลักสูตรได้ดำเนินส่งข้อมูลแบบสอบถามที่ดำเนินการปรับปรุงให้ทางคณะฯนำไปใช้ในการประเมินในครั้งต่อไป
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	
- ควรนำผลการประเมินกระบวนการการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาและการส่งเสริม การพัฒนานักศึกษามาใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงพัฒนากระบวนการดังกล่าว - ควรมีการสรุปข้อมูลการให้คำปรึกษาแนะนำนักศึกษาเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบริหาร หลักสูตร เพื่อร่วมกันพิจารณาแนวทางแก้ไขอย่างเหมาะสมต่อไป - ควรรายงานผลการดำเนินงานในการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาให้ครอบคลุมทักษะการเรียนรู้ ในศตวรรษที่ 21 ครบทุกด้าน - ควรจัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาให้ครอบคลุมและเป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ใน มคอ.2 เช่น จิตสาธารณะ การสื่อสารด้านภาษาอังกฤษ เป็นต้น - ควรมีการประเมินกระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาให้ครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในระบบและ กลไก	- หลักสูตรได้ดำเนินการโดยจัดทำกล่องแสดงความคิดเห็นและข้อร้องเรียน เพื่อนำมาแก้ไขต่อไป - มีการสรุปข้อมูลการให้คำปรึกษาแนะนำนักศึกษาเสนอต่อที่ประชุม - หลักสูตรได้จัดทำรายงานผลการดำเนินงานในการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาที่ครอบคลุมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ครบทุกด้าน
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
- ในการประเมินผลจากการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งจะต้องประเมินจากผลงาน ที่เป็นเชิงประจักษ์ ซึ่งหลักสูตรควรรายงานแนวโน้มความพึงพอใจย้อนหลัง 3 ปี	- หลักสูตรได้ดำเนินการรายงานผลความพึงพอใจย้อนหลัง 2 ปี แต่ไม่สามารถเปรียบเทียบข้อมูลกับปีการศึกษา 2559 ได้ เนื่องจากเป็นหลักสูตรเก่าและรูปแบบของแบบสอบถามไม่เหมือนกับปีปัจจุบัน
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	
- ควรนำผลการประเมินกระบวนการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา 2559 มาใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการในปีการศึกษา 2560 เพื่อให้หลักสูตรก้าวหน้าในศาสตร์ และทันสมัย - ควรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ในมคอ. 2	- มีการดำเนินทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ในมคอ. 2

- ควรมีการสร้างเครื่องมือสำหรับใช้ในการตรวจสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่สะท้อน ผลการเรียนรู้เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงพัฒนาได้อย่างเหมาะสม - ควรประเมินกระบวนการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพของนักศึกษา	
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
- อาจารย์ประจำหลักสูตรควรร่วมกันจัดทำแผนการพัฒนาปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ที่ตอบสนองความต้องการของนักศึกษา เพื่อเสนอของบประมาณจากคณะ/มหาวิทยาลัย ฯ - ควรประเมินความพึงพอใจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จำแนกเป็นรายห้อง เพื่อให้รับทราบข้อมูลเชิงลึกและสามารถนำข้อมูลไปพัฒนาปรับปรุงได้อย่างเหมาะสม	- มีการดำเนินนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา มาใช้ในการนำเสนอของบประมาณกับทางคณะและมหาวิทยาลัยต่อไป - มีการปรับปรุงแบบประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนในหลักสูตรใหม่ตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิแยกตามรายห้อง

<u>สรุปการประเมินหลักสูตร</u>

การประเมินจากผู้ที่สำเร็จการศึกษา

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

กระบวนการประเมิน	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	**ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน**
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
- มีการทำแผนรับบุคลากรด้านวิชาการที่มีคุณวุฒิมากกว่าหรือเทียบเท่าปริญญาโทในสาขาด้านอาหารและโภชนาการหรือสาขาที่เกี่ยวข้องเพื่อรองรับอัตราการเกษียณอายุราชการของอาจารย์ในสาขา	มีอัตราการเกษียณอายุราชการในปีการ 2562 จึงมีแผนการเขียนขออัตราในปีการศึกษา 2563	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	อยู่ระหว่างการดำเนินการทำแผนรับบุคลากรด้านวิชาการ
- มีการจำทำโครงการปรับพื้นนักศึกษาใหม่โดยนำพื้นฐานด้าน STEM เข้ามาร่วมในการปรับพื้น	ปีการศึกษา 2561	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	มีการนำ STEM เข้ามาร่วมในการทำแผนปรับพื้นภายใต้หัวข้อของการทำน้ำสลัดแบบถาวร
- มีการจัดทำโครงการพัฒนานักศึกษาโดยเน้นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ด้าน	ปีการศึกษา 2561	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	- มีการจัดทำโครงการดังนี้ - กิจกรรมการปรับพื้นฐานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ - วิชาวิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ - รายวิชาการนำเสนองานทางธุรกิจอาหาร - การนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์โครงการ “รางวัลนักคิดสิ่งประดิษฐ์รุ่นใหม่ ประจำปี 2562 - การอบรมโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับประเมินภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ - โครงการ Big Clean คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร - โครงการผูกข้อมือรับขวัญนักศึกษาชั้นปีที่ 1 - โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา

			- โครงการทำบุญสาขาอุตสาหกรรมการเกษตร - ปฐมนิเทศนักศึกษาและอบรมจริยธรรมนักศึกษาใหม่
- มีการจัดทำโครงการแนะแนวเชิงรุกเพื่อรับนักศึกษาให้สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ใน มคอ. 2	ปีการศึกษา 2561	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	มีการแนะแนวผ่านรุ่นพี่ไปยังรุ่นน้องทั้งการแนะแนวผ่านโรงเรียนเดิมและผ่านสื่อออนไลน์

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

1. **ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)**

หมวดวิชา/กลุ่มวิชา	เกณฑ์ขั้นต่ำ ของ สกอ. (หน่วยกิต)	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555 (หน่วยกิต)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หน่วยกิต)
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	31	30
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		5	
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		3	
1.3 กลุ่มวิชาภาษา		15	30
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		6	
1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษา และนันทนาการ		2	
2. หมวดวิชาเฉพาะ	84	96	97
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		39	18
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ		42	64
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก		15	15
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	6	6
รวม	120	133	133

2. **ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชาฯ)**

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
2. มีความรู้ และมีทักษะในหลักทฤษฎีตลอดจนสามารถปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการให้ตอบสนองกับความต้องการของท้องถิ่น สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการได้	**ด้านอาหาร**		
	BSCFN101	เคมีอาหาร	3(2-3-5)
	BSCFN103	วิทยาศาสตร์การอาหาร	3(3-0-6)
	BSCFN110	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-5)
	BSCFN112	อาหารไทย	3(2-3-5)
	BSCFN113	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	3(1-4-4)
	BSCFN117	การถนอมอาหาร	3(2-3-5)
	BSCFN118	หลักการทดลองอาหาร	3(2-3-5)
	BSCFN119	อาหารล้านนา	3(2-3-5)
	BSCFN120	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-3-5)
	BSCFN121	เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ	3(2-3-5)
	BSCFN124	กระบวนการแปรรูปอาหาร	3(2-3-5)

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	**ชื่อรายวิชา**	**หน่วยกิต**
	BSCFN133	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-3-5)
	BSCFN135	เทคโนโลยีเบเกอรี่	3(2-3-5)
	BSCFN136	อาหารตะวันตก	3(2-3-5)
	BSCFN137	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(1-4-4)
	BSCFN138	อาหารภัตตาคาร	3(1-4-4)
	BSCFN139	เทคโนโลยีขนมหวาน	3(1-4-4)
	BSCFN140	ขนมไทย	3(1-4-4)
	BSCFN141	อาหารอาเซียน	3(1-4-4)
	ด้านธุรกิจ		
	BSCFN107	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	3(3-0-6)
	BSCFN111	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	3(3-0-6)
	BSCFN142	พฤติกรรมผู้บริโภค	3(3-0-6)
	BSCFN143	องค์การและการจัดการ	3(3-0-6)
	BSCFN144	การส่งเสริมการขาย	3(3-0-6)
	ด้านโภชนาการ		
	BSCFN108	โภชนาการเบื้องต้น	3(3-0-6)
	BSCFN123	โภชนบำบัด	3(2-3-5)
	BSCFN128	โภชนาการแม่และเด็ก	3(2-3-5)
	BSCFN129	โภชนาการเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น	3(2-3-5)
	BSCFN130	โภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่	3(2-3-5)
	BSCFN131	โภชนาการผู้สูงอายุ	3(2-3-5)
	BSCFN132	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-3-5)
3. มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถค้นคว้าวิจัย และพัฒนางานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	BSCFN114 BSCFN126	วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ ปัญหาพิเศษ	3(3-0-6) 3(0-6-3)
4. มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่รู้ พึ่งพาตนเองได้	BSCFN125	การฝึกงานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	6(0-40-0)
5. มีความสามารถในการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับการปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	BSCFN116	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(2-3-5)

3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้มีการกิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน ดังนี้

1) ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ ได้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการประดิษฐ์คิดค้นเรื่องขนมกลีบลำดวนน้ำมันชาเสริมบัวหลวง ในงานวันนักประดิษฐ์ประจำปี 2562 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทคบางนา กรุงเทพฯ วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2562
2) ผศ.อำไพ สงวนแวว และอ.พิมพ์ภัช โรจนบุญยนนท์ ได้ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทย ระหว่างวันที่ 1 – 3 เมษายน 2562 ณ วัดคำประมง และ โรงพยาบาลแพทย์แผนไทย จังหวัดสกลนคร
3) อาจารย์พิมพ์ภัช โรจนบุญยนนท์ เข้าร่วมอบรมเพิ่มพูนความรู้กับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน จังหวัดตากหัวข้อ “ขนมอบ (Bakery)” ในวันที่ 14 - 18 มกราคม 2562
4) อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ และอาจารย์ชญาภา บัวน้อย เข้าร่วมอบรมสัมมนาวิชาการเรื่อง คุณธรรม จริยธรรม การลอกเลียนผลงานทางวิชาการ และเทคนิคการทำวิจัยให้มี Impact factor สูง ในวันศุกร์ที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ณ ห้องพะยอม อาคารเรียนรวมวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก
5) อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการประดิษฐ์คิดค้น เรื่อง “ชุดอุปกรณ์กล้องจุลทรรศน์สมาร์ทโฟน” ในงานวันนักประดิษฐ์ ประจำปี ๒๕๖๒ ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทคบางนา กรุงเทพ วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒
6) อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ เข้าร่วมโครงการอบรมทบทวนทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ในระหว่างวันที่ ๘ - ๑๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ ชั้น ๒ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จังหวัด กรุงเทพฯ
7) อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ เข้าร่วมโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาเครือข่ายส่งเสริมการพัฒนาสหกิจศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาภาคเหนือตอนบนหลักสูตร “คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา” รุ่นที่ 8 ณ ห้องแกรนด์วิว1 โรงแรมเชียงใหม่แกรนด์วิว

แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปี 2562

ระบุแผนการปฏิบัติการแต่ละแผน วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน และผู้รับผิดชอบ

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
- มีการทำแผนขอบรรจุบุคลากรที่เป็นอาจารย์อัตราจ้างเพื่อเป็นพนักงานราชการของมหาวิทยาลัย แทนอัตราการเกษียณอายุราชการของอาจารย์ในสาขา	ปีงบประมาณ 2563	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ. ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
- มีการจำทำโครงการพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งทางวิชาการและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยปีการศึกษาละ 1 ครั้ง	ปีงบประมาณ 2563	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ. ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
- มีการจัดทำโครงการพัฒนานักศึกษาโดยเน้นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ด้าน ภายใต้ชื่อธุรกิจอาหารพัฒนาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ในศตวรรษที่ 21 สู่บัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ	ปีงบประมาณ 2563	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ. ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
- มีการจัดทำโครงการแนะแนวเชิงรุกเพื่อรับนักศึกษาให้สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในมคอ. 2 โดยจัดทำโครงการ ค่ายนวัตกรรมนักธุรกิจอาหารรุ่นเยาว์ (Innovative Camp for Young Food Business)	ปีงบประมาณ 2563	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ. ธุรกิจอาหารและโภชนาการ

สรุปผลการประเมิน

ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตามตัวบ่งชี้ ระดับหลักสูตร

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดย สกอ.	
1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	✓
2. คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	✓
3. คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓
4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน	✓
5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	-
6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)	-
7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	-
8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา	-
9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา	-
10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	✓
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.39
ตัวบ่งชี้ 2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	
☐ ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี (ปริญญาตรี)	3.33
☐ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาโท)	-
☐ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอก ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาเอก)	-
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา	3
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	3
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	3
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	5
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์	4.44
☐ ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5
☐ ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	3.33
☐ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	5

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน
☐ จำนวนบทความของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (เฉพาะปริญญาเอก)	
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	
ตัวบ่งชี้ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	3
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	3
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	3
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	3

สรุปผลการประเมิน

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน	
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
	✓	
ค่าเฉลี่ยของตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2-6	3.85	

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ

ลายเซ็น : ....
วันที่รายงาน :

2. อาจารย์ประจำหลักสูตร : อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์

ลายเซ็น : ....
วันที่รายงาน :

3. อาจารย์ประจำหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อำไพ สงวนแวว

ลายเซ็น : ....
วันที่รายงาน :

4. อาจารย์ประจำหลักสูตร : อาจารย์ชญาภา บัวน้อย

ลายเซ็น : ....
วันที่รายงาน :

5. อาจารย์ประจำหลักสูตร : อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์

ลายเซ็น : ....
วันที่รายงาน :

เห็นชอบโดย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุทิน คุณาแจ่มจรัส (หัวหน้าสาขา)

ลายเซ็น : ....
วันที่รายงาน : ....

เห็นชอบโดย : รองศาสตราจารย์เอมอร ไชยโรจน์ (รักษาราชการแทนคณบดี)

ลายเซ็น : ....
วันที่รายงาน : ....