รายงานผลการดำเนินงาน ระดับหลักสูตร (มคอ.7)
(สำหรับหลักสูตรที่ปรับปรุงตามเกณฑ์ฯ 58)

หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
ประจำปีการศึกษา 2563
(29 มิถุนายน 2563 – 24 พฤษภาคม 2564)

ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการถูกต้องเป็นความจริงทุกประการ

1. .... ประธานหลักสูตร

(รองศาสตราจารย์ ดร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ)

2. .... อาจารย์ประจำหลักสูตร

(อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์)

3. .... อาจารย์ประจำหลักสูตร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อำไพ สงวนแวว)

4. .... อาจารย์ประจำหลักสูตร

(อาจารย์ชญาภา บัวน้อย)

5. .... อาจารย์ประจำหลักสูตร

(อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์)

....	....
(อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์)	( )
หัวหน้าสาขาอุตสาหกรรมเกษตร	คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
วันที่..	วันที่..

คำนำ

รายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นการรายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาของตนเอง ประจำ ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก โดยใช้เกณฑ์การประกันคุณภาพตามสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) 6 องค์ประกอบ 14 ตัวบ่งชี้ เป็นกรอบแนวทางการดำเนินงานด้านประกันคุณภาพ

ผลจากการรายงานการประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก ทำให้ทราบการดำเนินงานในรอบปีการศึกษาที่ผ่านมา เพื่อได้นำมาปรับปรุงพัฒนางานหรือกิจกรรมของสาขาวิชาให้เกิดประสิทธิภาพ ประสิทธิผลสูงสุด และสอดคล้องกับนโยบายและแผนพัฒนาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

....

(รองศาสตราจารย์ ดร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ)
หัวหน้าหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

สารบัญ

		หน้า
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร		5
หมวดที่		
1	**ข้อมูลทั่วไป**	6
	องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	13
	• ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยสกอ.	13
2	**บัณฑิต**	
	องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	19
	• ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	19
	• ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	
3	**นักศึกษา**	
	องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	21
	• ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา	21
	• ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	31
	• ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	39
4	**อาจารย์**	
	องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
	• ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	43
	• ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์	55
	• ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	62
5	**หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน**	
	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	**สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**	
	องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	112
	• ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	112
7	**ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน**	**121**
8	**แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร**	**124**
สรุปผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน		**129**

บทสรุปผู้บริหาร

ในภาพรวมของการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์แลเทคโนโลยีการเกษตร ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรได้พยายามปรับปรุงให้มีการดำเนินการที่เน้นการฝึกทักษะในการปฏิบัติการของนักศึกษาและปรับรายวิชาให้เหมาะกับนักศึกษา เพื่อลดอัตราการตกออกและเพิ่มจำนวนสมัครของนักศึกษาใหม่ในหลักสูตร แม้ว่าอัตราการแข่งขันของการรับนักศึกษาเข้ามีเพิ่มมากขึ้นในแต่ละมหาวิทยาลัย โดยทางหลักสูตรได้พยายามปรับปรุงพัฒนาบัณฑิต นักศึกษา อาจารย์ สาระรายวิชาในหลักสูตร ตลอดจนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่าง ๆ เพื่อให้หลักสูตรมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

จากผลการดำเนินงานในปีการศึกษา 2562 ที่ผ่านมา พบว่า ทางหลักสูตรมีผลการประเมินอยู่ในระดับคุณภาพอยู่ในระดับดี (คะแนนเฉลี่ย 3.39) ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 6 องค์ประกอบ 14 ตัวบ่งชี้ ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) สรุปผลการประเมินตนเองตามองค์ประกอบดังนี้

องค์ประกอบ	คะแนนการประเมินเฉลี่ย	ระดับคุณภาพ
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	4.29	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	2.67	ปานกลาง
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	3.81	ดี
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียน การสอน การประเมินผู้เรียน	3.25	ดี
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	3.00	ปานกลาง
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้	**3.39**	**ดี**

จากตารางเมื่อนามาวิเคราะห์คุณภาพภายในด้านปัจจัยนำเข้า (องค์ประกอบที่ 3, 4, และ 5) ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.24 ด้านกระบวนการ (องค์ประกอบที่ 5 และ 6) ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.15 และด้านผลผลิต/ผลลัพธ์ (องค์ประกอบที่ 2) ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.29 ซึ่งหลักสูตรมีจุดเด่นที่สามารถพัฒนาหลักสูตรธุรกิจอาหารได้ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และตรงตามปรัชญาของหลักสูตร โดยใช้กระบวนการเรียนรู้ STEM ในการพัฒนาหลักสูตรไปสู่ธุรกิจอาหารจนสามารถเป็นผู้ประกอบการได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด ส่วนจุดที่ควรพัฒนาคือ หลักสูตรควรจะพัฒนาและสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการเกี่ยวกับธุรกิจอาหารให้กว้างขวางมากขึ้น เพื่อประโยชน์ต่อบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาต่อไป

ข้อมูลทั่วไป

รหัสหลักสูตร 25531961103134_IP

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มคอ 2	ปัจจุบัน	หมายเหตุ
1. รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	1. รศ.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 ** ได้รับอนุมัติจากมติสภาวิชาการ มทร.ล้านนา ครั้งที่ 132 เรื่อง เห็นชอบการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ. ธุรกิจอาหารและโภชนาการ * ดำเนินการทำบันทึก สม.อ.08 เพื่อเตรียมขอเปลี่ยนผู้รับผิดชอบหลักสูตรในปีการศึกษา 2564
2. รศ.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 และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
1	รศ.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 ☑ ตรง ☐ สัมพันธ์	Dholvitayakhun, A., Kaewwongkhieo, T. and Kluabwang, J. (2019). Mobile Application Development of Nutrition Assessment for Elderly. **International Journal of Engineering Research in Computer Science and Engineering**, 6(12): 16-20. 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 Computer Engineers and Mathematical Sciences (ICCEMS2016)**, 15-16 December 2016, Kuala Lumpur, Malaysia. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, จักรกฤษณ์ เคลือบวัง และธนวัชร์ แก้ววงษ์เขียว. (2563). การทดสอบประสิทธิภาพการประเมินภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุด้วยโปรแกรมคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน. ใน: *รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ “การประชุมสังคมศาสตร์วิชาการระดับชาติ ความมั่นคงทางอาหารสู่สังคมไทยที่ยั่งยืน” ครั้งที่ 16* วันที่ 24 มกราคม 2563 มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย จังหวัดเชียงราย; หน้า 393-399. 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.

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
			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.
2	อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	-วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), พ.ศ. 2557 - วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร), พ.ศ.2555	- วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2563). ผลของความเข้มข้นและเวลาในการเกิดเจลของเฉาก๊วยขึ้นรูปแบบทรงกลม. ใน: รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 2. วันที่ 17-18 พฤษภาคม 2561 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่; หน้า 919-923. - วรรณวิมล พุ่มโพธิ์, วิษณุวัฒน์ คนงาม, สุริยา หล้าบัววงค์ และภูมิใจ สะอาดโฉม. (2563). การศึกษาประสิทธิภาพเชิงคสามร้อนของเตาอบโอ่งสำหรับการผลิตไก่อบโอ่งโดยใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรดไกล และการประเมินทางประสาทสัมผัส. ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติ "นอร์ทเทิร์นวิจัย" ครั้งที่ 6 "นวัตกรรมเพื่อสุขภาพ ด้วยสมุนไพรไทย". วันที่ 29 พฤษภาคม 2563 ณ วิทยาลัยนอร์ทเทิร์น จังหวัดตาก; หน้า 30-40. 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

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
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 ☐ ตรง ☑ สัมพันธ์	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.
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 ☑ ตรง ☐ สัมพันธ์	ชญาภา บัวน้อย, 2562. การสร้างลวดลายใบตองสำหรับตกแต่งอาหารด้วยแสงเลเซอร์. ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 วันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562.** ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ เชียงใหม่ : 10 – 15. 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 ☑ ตรง ☐ สัมพันธ์	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.

3. สถานที่จัดการเรียนการสอน ภาคบรรยายและภาคปฏิบัติเรียน สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับให้เป็นไปตามาตรฐาน

<u>เกณฑ์การประเมิน ข้อ 1</u> : จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้รับการปรับปรุง ในปี 2560 โดยปรับปรุงหลักสูตรจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือ คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ หรือ วท.บ. (ธุรกิจอาหารและโภชนาการ) โดยมีการวิพากษ์หลักสูตร ซึ่งได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิจากหน่วยงานภายนอก ผู้ประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิตมาทำการวิพากษ์หลักสูตร เมื่อวันที่ 8-9 กุมภาพันธ์ 2559 และดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามข้อเสนอแนะ จากนั้นนำเข้าที่ประชุมรับการวิพากษ์จากคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร เมื่อการประชุมครั้งที่ 10/2559 วันที่ 19 ตุลาคม 2559 และดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้นเพื่อนำเสนอตามลำดับดังนี้

1) ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ 108 เมื่อวันที่ 1 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2560

2) ได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาให้ความเห็นชอบหลักสูตร เมื่อวันที่ 6 เดือน มกราคม พ.ศ. 2561

3) ได้รับการรับทราบจาก สกอ. ในระบบ CHECO วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2562 ได้เลขรหัสหลักสูตร 25531961103134_IP และได้เปิดดำเนินการเรียนการสอนตามหลักสูตรตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560 เป็นต้นไป

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

สรุปผลการประเมิน

☑ **ผ่าน** ☐ **ไม่ผ่าน**

<u>เกณฑ์การประเมิน ข้อ 2</u> : คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

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

นอกจากนี้ทางหลักสูตรได้ดำเนินการให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล (IDPs – Individual development plan) เพื่อเป็นการกระตุ้นให้มีการพัฒนาผลงานในด้านต่างๆ ต่อไป ตลอดจนมีการติดตามแผนพัฒนาบุคลากรตลอดจนรายงานผลและแจ้งเหตุผลให้กรณีไม่เป็นไปตามแผน

ผ่านระบบ https://docs.google.com/spreadsheets/d/1xfum-U4cSZQQHei0MvQt3CnmFcdWymFMegglGncc9UQ/edit#gid=2036540725

สรุปผลการประเมิน

☑ **ผ่าน** ☐ **ไม่ผ่าน**

<u>เกณฑ์การประเมิน ข้อ 3</u> : คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ปัจจุบันมีอาจารย์ผู้ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน ซึ่งคุณวุฒิระดับปริญญาเอกจำนวน 1 คน และระดับปริญญาโท จำนวน 4 คน ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน ในจำนวนนี้มีอาจารย์ดำรงตำแหน่งทางวิชาการด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ระดับรองศาสตราจารย์ จำนวน 1 คน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 1 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	รศ.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.อรองค์ 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 - วท.บ. (คณิตศาสตร์), ม. นเรศวร, 2538	พนักงานมหาวิทยาลัยประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 461016

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ
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	อ.พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	- กศ.ม. (อุตสาหกรรมศึกษา), ม. นเรศวร , พ.ศ. 2547 - ค.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา),วิทยาลัยครูสวนสุนันทา, พ.ศ. 2530	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 576
15	อ.วันชนะ จูบรรจง	- วท.ม (เทคโนโลยีสารสนเทศ) , ม. นเรศวร, 2558 - วท.บ (เทคโนโลยีสารสนเทศ), ม. นเรศวร, 2553	อาจารย์ลูกจ้างชั่วคราว เลขที่ตำแหน่ง 6020330203
16	ดร. ดลพร ว่องไวเวช	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), ม.นเรศวร, 2563 วท.ม. (คหกรรมศาสตร์ เอกอาหารและโภชนาการ),ม.เกษตรศาสตร์, 2552 คศ.บ.(อาหารและโภชนาการ) ม. เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2549	พนักงานมหาวิทยาลัยประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 521027

สรุปผลการประเมิน

☑ **ผ่าน** ☐ **ไม่ผ่าน**

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

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ถูกปรับปรุงมาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยเริ่มมีการปรับปรุงและใช้ในปีการศึกษา 2560 มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำหลักสูตร เพื่อพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และตอบสนองความต้องการของผู้ที่จะศึกษาต่อ ตลาดแรงงาน และผู้ใช้บัณฑิตอย่างแท้จริง และได้มีการดำเนินการเพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างหลังจากได้รับอนุมัติจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา โดยมีการดำเนินการตามรายละเอียดดังนี้

ลำดับ	กิจกรรม	สถานที่
1	ส่งเอกสาร สมอ. 08 ขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตร	สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
2	มติสภาวิชาการ มทร.ล้านนา ครั้งที่ 132 เรื่องเห็นชอบการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	สำนักงานคณบดี
3	เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการแนวทางการขับเคลื่อนการพัฒนาหลักสูตรเพื่อผลิตบัณฑิตในโลกอนาคต	4-6 กรกฎาคม 2562 จ.เชียงใหม่
4	เข้าร่วมโครงการประชุมเชิงปฏิบัติการยกร่างหลักสูตรปรับปรุง (ฉบับ 2565) และจัดทำสมรรถนะรายวิชาและสมรรถนะวิชาชีพ	4-7 กันยายน 2562 จ.เชียงใหม่
5	ส่งเอกสาร สมอ. 08 ขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตรในปีการศึกษา 2563	สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
6	แผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล (IDPs – Individual development plan) ประจำปี 2563	สาขาอุตสาหกรรมเกษตร

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	แผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล (IDPs – Individual development plan)
1.1-4	เอกสาร สมอ. 08 ขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตร
1.1-5	มติสภาวิชาการ มทร.ล้านนา ครั้งที่ 132 เรื่องเห็นชอบการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
1.1-6	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2561
1.1-7	ได้รับความเห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก
1.1-8	หลักสูตรผ่านระบบ CHECO จากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
1.1-9	คำสั่งเข้าร่วมโครงการประชุมเชิงปฏิบัติการยกร่างหลักสูตรปรับปรุง(ฉบับ 2565) และจัดทำสมรรถนะรายวิชาและสมรรถนะวิชาชีพ 4-7 กันยายน 2562 จ.เชียงใหม่
1.1-10	แบบติดตามผลพัฒนาบุคลากร IDP 2563
1.1-11	บันทึกส่งเอกสาร สมอ. 08 ขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตรประจำปี 2564
1.1-12	คำสั่งดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร (ฉบับปรับปรุง 2564)

องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

ตัวบ่งชี้ 2.1 : คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ข้อมูลพื้นฐาน	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมด	22
2. จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด	8
3. ร้อยละของบัณฑิตที่ได้รับการประเมินเทียบกับจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	36.36
4. ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมินบัณฑิต	840
5. ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาตามกรอบ TQFเฉลี่ย	4.57

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 4.57

ตัวบ่งชี้ 2.2 : (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
1.จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	22	100.00
2.จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	22	100.00
3.จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)	8	36.36
3.1 ลักษณะงานทำหลังสำเร็จการศึกษา(ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)		
งานเดิม	0	0.00
งานใหม่	8	100.00
3.2 ลักษณะงานทำหลังสำเร็จการศึกษาที่เป็นงานใหม่ (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)		
ตรงสาขา	6	75.00
ไม่ตรงสาขา	2	25.00
4. จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระทั้งหมด	4	13.64
4.1 จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระก่อนสำเร็จการศึกษา(งานเดิม)	1	4.55
4.2 จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระหลังสำเร็จการศึกษา(งานใหม่)	3	9.09

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
5. จำนวนบัณฑิตที่ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา	1	4.55
6. จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	0	0.00
7. จำนวรบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	0	0.00

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้เท่ากับ $\frac{11}{22} \times 100 = 50.00$

การคำนวณค่าร้อยละนี้ คำนวณจากจำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)ที่เป็นงานใหม่ จำนวน 8 คน และจำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระหลังสำเร็จการศึกษา(งานใหม่) จำนวน 2 คน รวมเป็น 10 คน จากจำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจทั้งหมด 22 คน

แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ เทียบกับคะแนนเต็ม 5 ดังนี้

คะแนนที่ได้ = $\frac{50.00}{100} \times 5 = 2.50$

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 2.50

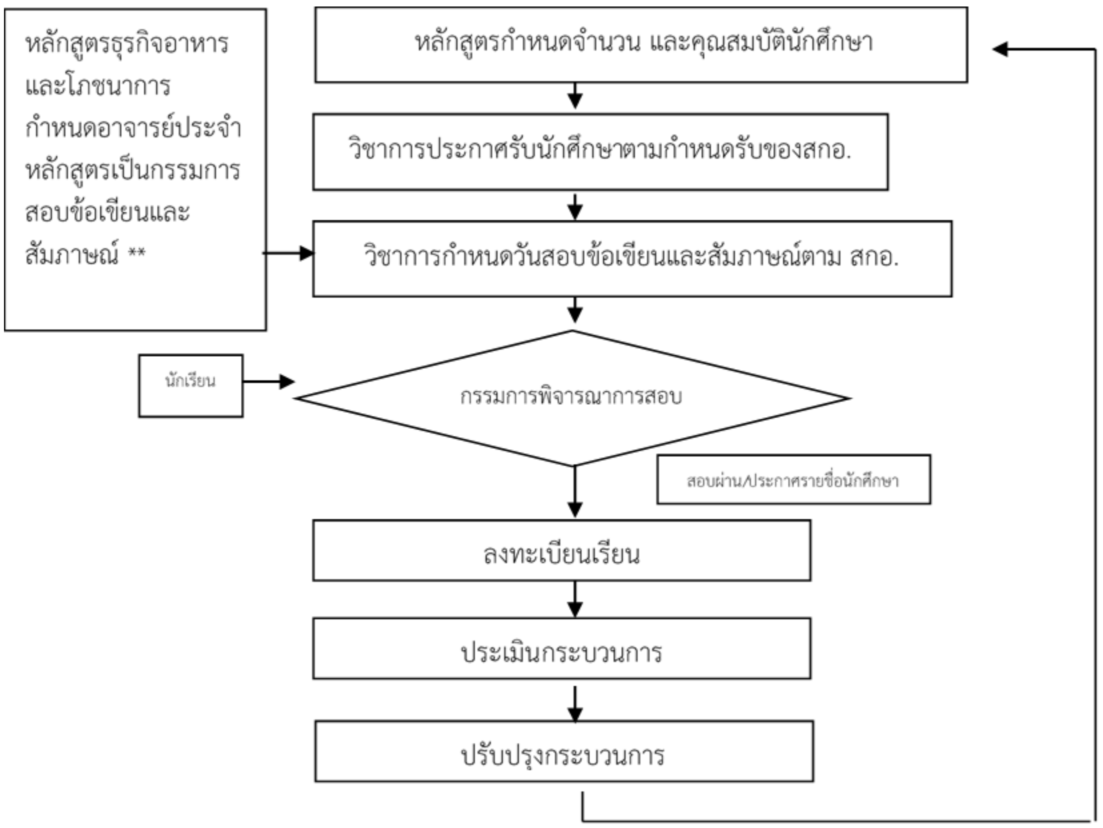
องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา

ตัวบ่งชี้ 3.1 : การรับนักศึกษา

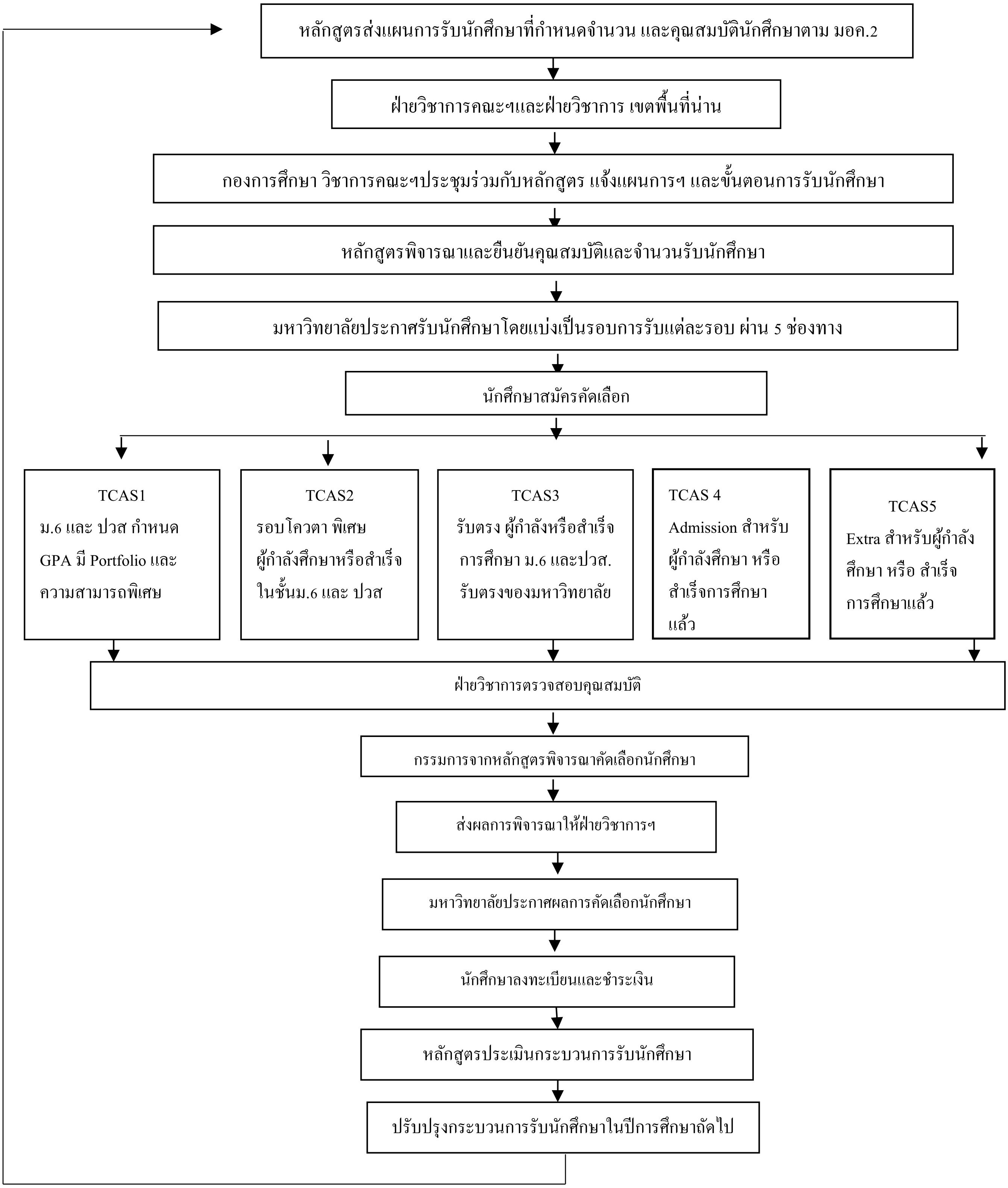
ควรอธิบายระบบและกลไก ผลการดำเนินงานและผลลัพธ์ที่ได้ และผล/แผนการพัฒนาปรับปรุงให้ครบทุกประเด็น ที่ทำให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมที่จะเรียนในหลักสูตร

3.1.1 การรับนักศึกษา

1) ระบบและกลไกการรับนักศึกษา



ภาพที่ 1 กลไกลการรับนักศึกษาก่อนเข้าการศึกษา 2563



ภาพที่ 2 กลไกการรับนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา 2563

3.1.1 การรับนักศึกษา

1) ระบบและกลไกการรับนักศึกษา

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการมีระบบและกลไกการรับนักศึกษาของหลักสูตรร่วมกับทางมหาวิทยาลัยตั้งแต่ขั้นตอนการกำหนดแผนการรับนักศึกษาที่กำหนดจำนวน และคุณสมบัตินักศึกษา จนถึงปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษาในปีการศึกษาถัดไป

2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ

การรับนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2563 หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ กำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครตาม มคอ.2 ฉบับปรับปรุงปีการศึกษา 2560 มีแผนรับนักศึกษาโดยแบ่งเป็นระดับปริญญาตรี 4 ปี 20 คน และระดับเทียบโอน 10 จำนวนรวม 30 คน และได้นำระบบกลไกมาดำเนินงานร่วมกับมหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2563 เพื่อรับนักศึกษาใหม่เข้าศึกษา ดังนี้

2.1 หลักสูตรมีการกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่จะรับใหม่ตาม มคอ.2 ฉบับปรับปรุงปีการศึกษา 2560 (เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่า ในหลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี และผู้สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ในหลักสูตรเทียบโอน 2 ปี และต้องมีเกรดเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00) และพิจารณาจากจำนวนนักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตร ส่งให้ที่ฝ่ายวิชาการฯ

2.2 ฝ่ายวิชาการรับแจ้งด้านคุณสมบัติและจำนวนนักศึกษาจากหลักสูตรแล้วดำเนินการต่อไป

2.3 เมื่อฝ่ายวิชาการฯ ได้รับข้อมูลคุณสมบัติและจำนวนนักศึกษาจากหลักสูตรแล้ว มีการดำเนินการประชุมหารือร่วมกันระหว่างกองการศึกษาและหัวหน้าหลักสูตร/ตัวแทนของหลักสูตร ในเรื่องของการรับนักศึกษาทั้งแผนการรับและขั้นตอนการรับนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2563 จากนั้นฝ่ายวิชาการแจ้งคุณสมบัติและจำนวนตามความต้องการของหลักสูตรเพื่อให้หลักสูตรยืนยันอีกครั้งก่อนประกาศรับนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2563 กลับไปคณะฯ เพื่อส่งข้อมูลไปยังกองการศึกษารวบรวมส่งต่อไปยังสำนักงานส่งเสริมวิชาการและทะเบียน

2.4 หลักสูตรเข้าร่วมกิจกรรมแนะนำหลักสูตรและมหาวิทยาลัยร่วมกับกองการศึกษา โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านได้ถูกแต่งตั้งเป็นอาจารย์ผู้แนะนำหลักสูตรกับนักเรียนที่กำลังจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6, ปวช และ ปวส ในปีการศึกษา 2563 ทางหลักสูตรมีการดำเนินการเสนอชื่อให้แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านร่วมแนะนำหลักสูตรกับทางมหาวิทยาลัย

2.5 มหาวิทยาลัยประกาศรับนักศึกษาตามระบบ 5 รอบ (เป็นระบบ TCAS ตามช่วงกำหนดการรับของแต่ละรอบ TCAS1, TCAS3-TCAS5) โดยดำเนินลงการประกาศประชาสัมพันธ์ตามสื่อต่าง ๆ การออกแนะนำของทางมหาวิทยาลัยร่วมกับหลักสูตร

2.6 นักเรียนที่สนใจสมัครเข้าเรียนตามหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ สามารถสมัครได้ตามช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย สมัครด้วยตนเองที่ฝ่ายวิชาการ หรือสมัครทางออนไลน์ตามช่วงระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในแต่ละรอบ TCAS

รอบ 1 : TCAS 1 Portfolio

รอบ 2 : TCAS 2 โควตา

รอบ 3 : ล้านนารับตรง 1

รอบ 4 : TCAS 3 รับตรงร่วม (Admidtions)

รอบ 5 : รอบโควตาพิเศษหรือรอบ Extra

ปฏิทินการรับสมัครนักศึกษา ปีการศึกษา 2563
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

TCAS63 RMUTL TAK

	รอบที่ 1 TCAS 1: Portfolio	รอบที่ 2 TCAS 2: โควตา	รอบที่ 3 TCAS 3: Admission 1	รอบที่ 4	รอบที่ 5 TCAS 5: Extra Lanna
รับสมัคร	2-31 ธ.ค. 62	14-29 ก.พ. 63	17-27 เม.ย. 63		28 เม.ย.-10 พ.ค. 63
สอบข้อเขียน	-	28 มี.ค. 63 (เฉพาะวุฒิ ปวช./ปวส.)	-		พ.ค. 63
ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์	-	11 เม.ย. 63	8 พ.ค. 63		พ.ค. 63
สอบสัมภาษณ์	18 ม.ค. 63	18 เม.ย. 63	11 พ.ค. 63	งดรับ	พ.ค. 63
ประกาศผลสอบสัมภาษณ์	22 ม.ค. 63	20 เม.ย. 63	17 พ.ค. 63		พ.ค. 63
ยืนยันสิทธิ์	30-31 ม.ค. 63	22-23 เม.ย. 63	ยืนยันสิทธิ์ในวันสอบสัมภาษณ์		-
ชำระเงินค่าลงทะเบียน	5-9 ก.พ. 63	29 เม.ย.-3 พ.ค. 63	20-21 พ.ค. 63		26 พ.ค. 63
เปิดภาคเรียน 1/2563	1 มิ.ย. 63				

055-511832 หรือ 055-515900 ต่อ 300
งานรับนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

2.7 เมื่อผู้ที่สนใจสมัครเข้าเรียนตามรอบต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในขั้นตอนนี้หลักสูตรได้รับนักศึกษาทั้ง 4 รอบ ทางสาขาและคณะฯได้ทำงานร่วมกับฝ่ายวิชาการเพื่อดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้สนใจ ซึ่งเป็นการคัดกรองเบื้องต้นก่อนให้หลักสูตรพิจารณา

2.9 มหาวิทยาลัยดำเนินการจัดสอบข้อเขียน พิจารณาแฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และการสอบสัมภาษณ์ตามกระบวนการของมหาวิทยาลัย หลักสูตรได้พิจารณาแฟ้มสะสมผลงานเพื่อเป็นการคัดกรองเบื้องต้นว่าคุณสมบัติของนักศึกษาสอดคล้องกับธรรมชาติของหลักสูตร มีความมุ่งมั่นที่จะเรียน และนักศึกษาชอบทำกิจกรรมหรือมีใจรักในทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ โดยกองการศึกษาสำรวจรายชื่ออาจารย์ผู้สัมภาษณ์นักเรียนจากหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรหารือร่วมกันและกำหนดอาจารย์ผู้สัมภาษณ์ให้กับกองการศึกษา โดยร่วมคัดเลือกนักศึกษาทั้งรอบข้อเขียนและสัมภาษณ์สำหรับการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2563 หลักสูตรได้ส่งรายชื่ออาจารย์เป็นกรรมการพิจารณาคัดเลือกนักศึกษา

2.10 คณะกรรมการสอบคัดเลือกนักศึกษาจากหลักสูตรพิจารณารับนักศึกษาที่คุณสมบัติผ่านเกณฑ์ที่กำหนด และได้ส่งผลการพิจารณาให้ฝ่ายวิชาการฯ

2.11 มหาวิทยาลัยประกาศผลการรับนักศึกษาในแต่ละรอบโดยแจ้งรายชื่อนักศึกษาใหม่ที่ผ่านการคัดเลือกตามระเบียบของมหาวิทยาลัยผ่านระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัย และแจ้งผลให้กับหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ

2.12 นักศึกษาที่ผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการดำเนินการยืนยันสิทธิ์ผ่านระบบ และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาที่ธนาคารตามระยะเวลาที่กำหนด

2.13 เมื่อรับนักศึกษาครบทั้ง 5 รอบ ทราบจำนวนนักศึกษาที่เข้าศึกษาปีการศึกษา 2563 แล้ว หลักสูตรมีการประชุมหารือเพื่อประเมินกระบวนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2563 พร้อมทั้งกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (4ปี) ได้มอบหมายให้ อาจารย์ชญาภา บัวน้อย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 สำหรับนักศึกษาเทียบโอน ได้มอบหมายให้ อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

ผลการคัดเลือกนักศึกษาเพื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการรอบที่ 1 ถึงรอบที่ 5 ผลการดำเนินงานพบว่าในปีการศึกษา 2562 มีนักศึกษาเข้าศึกษาและลงทะเบียนเรียนในหลักสูตร

วทบ. 1 (4 ปี)			วทบ. 1 (เทียบโอน)		
แผนรับ	จำนวนที่ได้	คิดเป็นร้อยละ	แผนรับ	จำนวนที่ได้	คิดเป็นร้อยละ
20	18	90	10	7	70

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

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการได้มีการประเมินกระบวนการรับนักศึกษา ปีการศึกษา 2563 โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรได้ประชุมหารือเพื่อประเมินกระบวนการรับนักศึกษา ซึ่งได้นำข้อมูลจากปีการศึกษา 2562 มาทบทวนกลไกการรับนักศึกษา เพื่อปรับปรุงและนำมาใช้สำหรับการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2563 ซึ่งจากการประเมินกระบวนการพบว่าจำนวนนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นเมื่อเทียบกับปีการศึกษา 2562

การวางแผนการประชาสัมพันธ์แนะนำหลักสูตรของมหาวิทยาลัยในปีการศึกษา 2563 ได้ดำเนินการเชิงรุกมากกว่าปีการศึกษา 2562 โดยวางแผนออกประชาสัมพันธ์หลักสูตรก่อนที่จะมีการประกาศรับสมัครของมหาวิทยาลัยฯ และได้ออกแนะแนวตามโรงเรียนที่เป็นโรงเรียนเป้าหมายและมีจำนวนนักเรียนเข้าศึกษาจำนวนมากก่อน และภายหลังจากการออกแนะแนวได้ติดตามนักศึกษาโดยการสร้างกลุ่ม line แจ้งข่าวและติดต่อกับกับมหาวิทยาลัย โดยยังพบว่านักเรียนที่อยู่ห่างไกลไม่สามารถที่จะรับทราบข่าวประชาสัมพันธ์ จึงได้ออกรับสมัครนักศึกษาถึงโรงเรียนเพื่อไม่ให้นักเรียนเดินทางมาที่มหาวิทยาลัย ทำให้ได้รับความสนใจจากนักศึกษาโดยภาพรวมนักศึกษาในหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการมีจำนวนเพิ่มขึ้นจากปีการศึกษา 2562

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ผลจากการประเมินกระบวนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2562 จำนวนนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรมีจำนวนยังไม่ถึงแผนรับที่ตั้งไว้ อาจเนื่องจากการประกาศรับนักศึกษาไปยังโรงเรียนต่าง ๆ ยังไม่ทั่วถึง ประกอบกับคุณครูแนะแนวของแต่ละโรงเรียนยังสนับสนุนให้เด็กนักเรียนไปเรียนต่างจังหวัด ทำให้หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการได้เริ่มประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพิ่มมากขึ้น โดยการนำผลประเมินมาปรับปรุงกระบวนการดำเนินการรับนักศึกษาให้มีความสอดคล้องกับสถานการณ์เพื่อให้การรับนักศึกษาเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด ในปีการศึกษา 2563 ทางหลักสูตรฯ ได้ปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษาโดยให้มีการแต่งตั้งอาจารย์ภายในหลักสูตรทุกท่านเข้าร่วมแนะนำหลักสูตรกับทางมหาวิทยาลัย ทำให้อาจารย์ภายในหลักสูตรทราบถึงสถานการณ์ กระบวนการ แผนการดำเนินงานของการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นการเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์หลักสูตรไปยังโรงเรียนต่าง ๆ โดยเป็นการประชาสัมพันธ์เชิงรุก ทำการประชาสัมพันธ์ให้นักเรียนต้องหันมามองมหาวิทยาลัยในพื้นที่ประกอบกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันการออกไปเรียนต่างจังหวัดที่มีค่าใช้จ่ายจำนวนมาก เพื่อให้การรับนักศึกษาเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดดังนี้

4.1 จัดทำแผนโครงการเชิงรุกเพื่อวางแผนในการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2564 ทำสื่อประชาสัมพันธ์ทั้งในรูปแบบออนไลน์ ผ่านช่องทางไลน์ Facebook โบว์ชัวร์ โปสเตอร์ ผ่านทางนักศึกษาปัจจุบันและศิษย์เก่า (รูปภาพ)

4.2 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรได้ดำเนินการจัดทำสื่อวีดิโอประชาสัมพันธ์หลักสูตร โดยใช้สื่อของหลักสูตรในการทำการออกแนะแนวร่วมกับกองการศึกษา

4.3 อาจารย์ประจำหลักสูตรติดต่อกับอาจารย์แนะแนวโดยตรงเพื่อสร้างความสัมพันธ์กับอาจารย์แนะแนว เพื่อให้แนะนำนักเรียนในกลุ่มโรงเรียนเป้าหมาย

4.4 ดำเนินการให้นักศึกษาปัจจุบันเข้าร่วมแนะแนว และหานักศึกษาใหม่เข้าเรียนในหลักสูตร พี่ชวนน้องมาเรียนและให้นักศึกษาปัจจุบันช่วยประสานกับอาจารย์แนะแนวที่โรงเรียนเก่า

4.3 อาจารย์ประจำหลักสูตรและนักศึกษาร่วมออกแนะแนวกับแนะแนวของมหาวิทยาลัยฯ

4.4 เพิ่มโควตาไปยังโรงเรียนมัธยมตอนปลายและโรงเรียนอาชีวะศึกษา

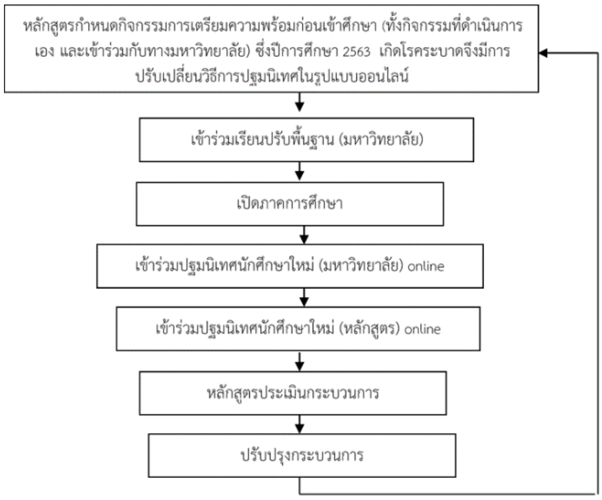
4.5 จัดทำความร่วมมือ MOA เพื่อเพิ่มตัวป้อนกับวิทยาลัยเทคนิคตาก

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

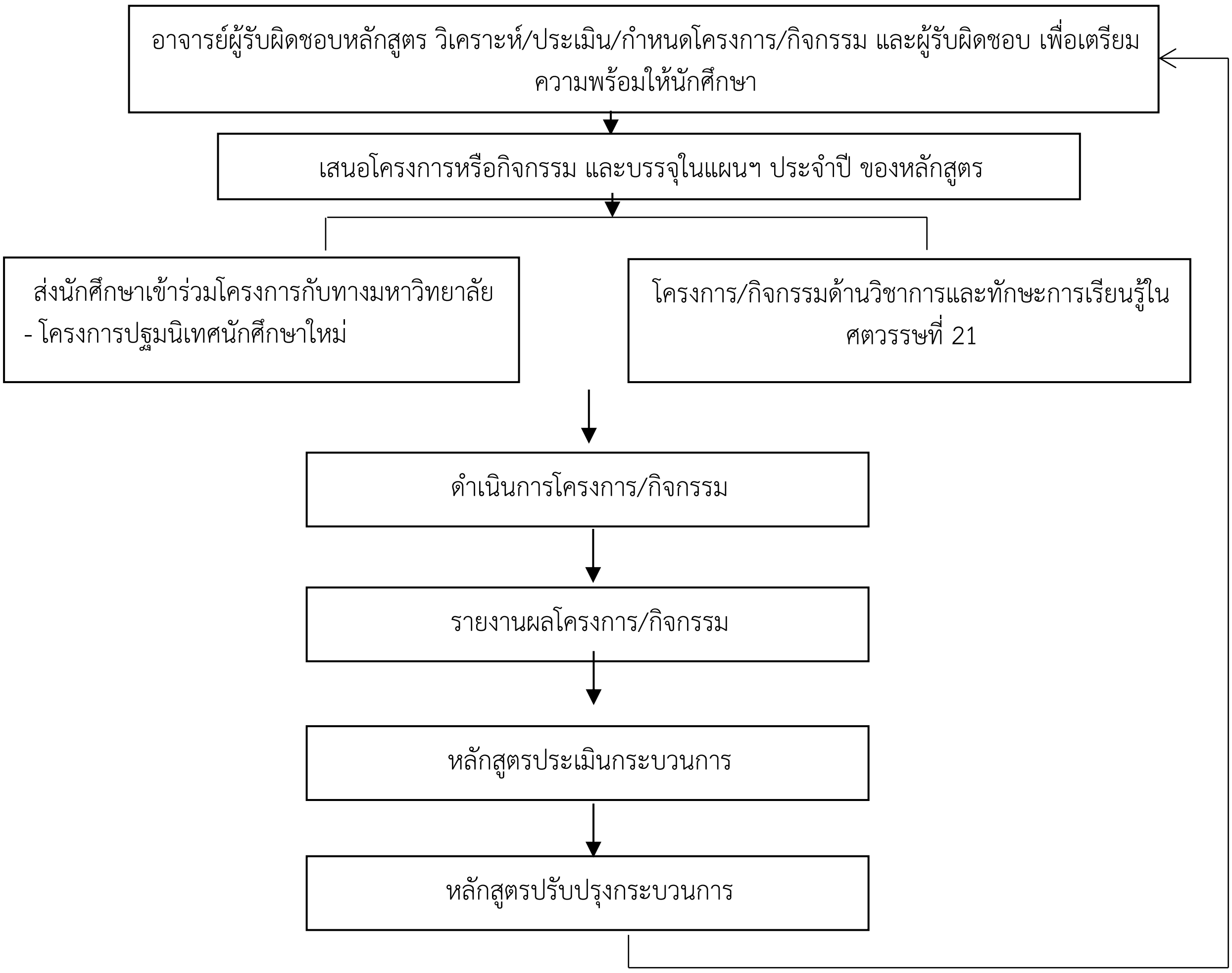
ผลการปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2563 พบว่าจำนวนนักศึกษารับเข้าไม่ได้เพิ่มขึ้น ซึ่งจากการเกิดปัญหาการเกิดโรคระบาด COVIC -19 ทำให้กระบวนการการรับนักศึกษามีการปรับเปลี่ยน โรงเรียนไม่สามารถเปิดให้เข้าทำการแนะแนวได้ ทางหลักสูตรได้เน้นการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ช่องทางต่าง ๆ การประชาสัมพันธ์ผลงานนักศึกษาผ่านสื่อโทรทัศน์และสื่อออนไลน์ การรับสมัคร การสอบคัดเลือก การชำระเงิน การยืนยันสิทธิ์ผ่านระบบออนไลน์ บ้างโรงเรียนที่สามารถแนะแนวทันก่อนเกิดการโรคระบาด COVID-19 เมื่อลงพื้นที่ทำให้ทราบว่าโรงเรียนพื้นที่ห่างไกลไม่มีคอมพิวเตอร์ สัญญานอินเตอร์เน็ตไม่แรง และนักเรียนส่วนใหญ่กรอกข้อมูลไม่เป็นทำให้นักเรียนขาดโอกาสการรับข้อมูล ดังนี้ทางสาขาร่วมกับฝ่ายการเงิน และกองการศึกษาจะได้ดำเนินการออกพื้นที่เพื่อช่วยดำเนินการกรอกข้อมูลให้กับนักเรียน จนถึงขั้นตอนการยืนยันสิทธิของเด็ก ประกอบกับการทำ MOA กับวิทยาลัยเทคนิคตาก นักศึกษายังไม่สามารถมาเรียนต่อเทียบโอนได้เนื่องจาก นักศึกษายังอยู่ในระดับ ปวช. ปี 2 ทำให้ไม่สามารถรับเด็กได้ในช่วงเวลาดังกล่าว

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

1) ระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา



ภาพที่ 3 กลไกการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา ปีการศึกษา 2562



ภาพที่ 4 กลไกการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา ปีการศึกษา 2563

2) มีระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ

2.1 หลักสูตรได้วิเคราะห์และประเมินผลจากผลการสอบเข้าของนักศึกษา ทั้งจากคะแนนและข้อมูลจากการสัมภาษณ์นักศึกษาใหม่ ผลการประเมินกระบวนการการเตรียมความพร้อมจากปีการศึกษาที่ผ่านมา ปีการศึกษา 2562 กำหนดโครงการ/กิจกรรมของหลักสูตร และโครงการ/กิจกรรมที่หลักสูตรสามารถส่งนักศึกษาเข้าร่วมกับทางมหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2563 เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถใช้ชีวิตอยู่ในมหาวิทยาลัยได้ และเรียนผ่านเกณฑ์ที่กำหนดของหลักสูตรได้ ซึ่งแผนการได้วางไว้ก่อนการเกิดโรคระบาดโควิด 19

2.2 โครงการ/กิจกรรมการเตรียมความพร้อมสำหรับนักศึกษาใหม่ของหลักสูตร ได้แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ 1) ประเภทโครงการหรือกิจกรรมด้านการปรับตัวและการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย ซึ่งจากดำเนินการโดยมหาวิทยาลัย เช่น กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ของทางมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นกิจกรรมทางด้านเตรียมความพร้อมการใช้ชีวิตเป็นนักศึกษา แนะนำผู้บริหาร แนะนำแหล่งการเรียนรู้ในมหาวิทยาลัย เพื่อสร้างการพัฒนาทักษะด้านสังคมและมนุษย์สัมพันธ์ การใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย ให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานศึกษาและการพัฒนาจิตใจด้านคุณธรรมและจริยธรรม รวมถึงว่าด้วยกิจกรรมเสริมหลักสูตรและการบริการฝ่ายบริการฝ่ายกิจการนักศึกษา ของมหาวิทยาลัยฯ ดำเนินการโดยคณาจารย์ เจ้าหน้า โดยทำการปฐมนิเทศผ่าน

ระบบ online และ 2) ประเภทด้านวิชาการและทักษะการเรียนรู้ใน ศตวรรษที่ 21 ดำเนินการโดยหลักสูตรในรูปแบบของการเรียนปรับพื้นฐาน STEM เน้นการให้ความรู้พื้นฐานทางทักษะวิชาการและทักษะปฏิบัติที่สำคัญของหลักสูตรที่ใช้เรียนในปีที่ 1 วิชาทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ด้านโภชนาการ ด้านการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร ด้านการคิดต้นทุนราคาขาย และทักษะในด้านการปฏิบัติ รวมถึงการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ดังนั้นเพื่อเป็นการเตรียมตวามพร้อมให้นักศึกษาที่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด และลดสถิติการลาออกกลางคันเนื่องจากปัจจัยต่าง ๆ ในการเรียน จึงจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ

2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ ประชุมหารือ พบว่าจากปีการศึกษา 2563 ปัญหาการเกิดโรคระบาดจึงต้องจัดกิจกรรมแนวใหม่เพื่อไม่ให้นักศึกษาอยู่ร่วมกันมากและเน้นการเว้นระยะห่าง จากการประชุมมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษาเข้าช่วยเหลือ และให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดโดยวิธีการ online และเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ปรึกษาตลอดเวลา และทางหลักสูตรประชุมหารือร่วมกับคณะฯจัดกิจกรรมรุ่นพี่ดูแลรุ่นน้องเพื่อกำกับติดตามนักศึกษา ทั้งในด้านการเรียน และกิจกรรมของมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก

2.4 ทางหลักสูตรเลือกที่จะจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโดยการปรับพื้นฐานทางด้านวิชาการและวิชาชีพในรูปแบบสะเต็มศึกษา (STEM education) ซึ่งนักศึกษาที่เข้าเรียนชั้นปีที่ 1 เป็นนักศึกษาที่จบจากสายสามัญและสายวิชาชีพ ซึ่งพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ของนักศึกษาที่พื้นฐานที่แตกต่างกันทางหลักสูตรจึงได้กำหนดหัวข้อในการปรับพื้นภาคใต้ชื่อ วิทยาศาสตร์การประกอบ Galgona coffee มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

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

จากผลการดำเนินการทางหลักสูตรเลือกที่จะจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมโดยการปรับพื้นฐานทางด้านวิชาการและวิชาชีพในรูปแบบสะเต็มศึกษา (Science Technology Engineering and Mathematics Education: STEM Education) ทางหลักสูตรได้มีการประเมินผลการดำเนินการในรูปแบบการทดสอบก่อนและหลังการปรับพื้นในหัวข้อต่าง ๆ ผลจากการดำเนินการปรับพื้นปีการศึกษา 2563 พบว่านักศึกษามีความรู้ก่อนปรับพื้นฐานต่ำกว่าร้อยละ 50 และเมื่อดำเนินกิจกรรมแล้วเสร็จนักศึกษามีความรู้และทักษะเพิ่มมากขึ้น รายละเอียดแสดงในตาราง

หัวข้อการทดสอบ	ร้อยละ	
	ก่อนเรียน	หลังเรียน
การเรียน ชั่ง ตวง วัด	54.58	89.98
วิทยาศาสตร์การเกิดโฟม	50.58	85.59
การคิดต้นทุนราคาขาย	45.85	82.60
การใช้คอมพิวเตอร์ในการออกแบบตกแต่งอาหาร	ประเมินจากผลงาน	ประเมินจากผลงาน
การทำขนมไทย	ประเมินจากผลงาน	ประเมินจากผลงาน

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

หลักสูตรปรับปรุงกระบวนการจากผลการประเมินปีการศึกษา 2562 ดังภาพที่ 4 เพื่อนำมาใช้ในกลไกการเตรียมความพร้อม ปีการศึกษา 2563 ดังภาพที่ 5 ได้แก่ ขั้นตอนเสนอโครงการหรือกิจกรรม และบรรจุในแผนฯ ประจำปี ของหลักสูตร ขั้นตอนดำเนินการข้ออนุมัติโครงการ/กิจกรรมจากรองเขตพื้นที่ หรือประธานหลักสูตร และขั้นตอนรายงานผลโครงการ/กิจกรรม เพื่อให้หลักสูตรสามารถดำเนินโครงการ/กิจกรรมการเตรียมความพร้อมของหลักสูตรจะต้องมีการวางแผนรองรับการเรียนแบบใหม่และหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพราะการระบาดของโรคยังมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้น ในปีการศึกษา 2564 โดยจะต้องมีการวางแผนรองรับการเรียนแบบใหม่และหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพราะการระบาดของโรคยังมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้น ในปีการศึกษา 2564 โดยทางหลักสูตรพิจารณานำการปรับพื้นฐานในรูปแบบ STEM เข้ามาร่วมในการปรับพื้นฐานในปีการศึกษาถัดไป ร่วมถึงมีการวิธีการเพิ่มทักษะในการเรียนรู้การอยู่ร่วมกัน เพื่อให้สอดคล้องกับ สกอ. เป็นบัณฑิตที่พึ่งประสงค์ และมคอ. 2 ที่มีการนำ STEM เข้ามาใช้ในการปรับพื้น ให้สามารถตอบสนองได้ตามรายบุคคล การทำงานเป็นทีม และให้มีการนำพี่สู่น้องโดยให้รุ่นพี่เป็นพี่เลี้ยงดูแล เป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่มเล็กตามความเหมาะสมเพื่อให้มีการกระจายความรู้ตามต้องการได้ทั่วถึง ดังนั้นทางด้านหลักสูตรจึงมีแนวคิดที่นำ STEM เข้ามาร่วมใช้ในการปรับพื้นต่อไป และมีการดำเนินสร้างไลน์กลุ่มสำหรับนักศึกษาใหม่ที่จะเข้าปีการศึกษา 2563 เพื่อเป็นการแจ้งข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมของหลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย ให้มีการการจัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ผ่านระบบออนไลน์โดยใช้ Microsoft team

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

-

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

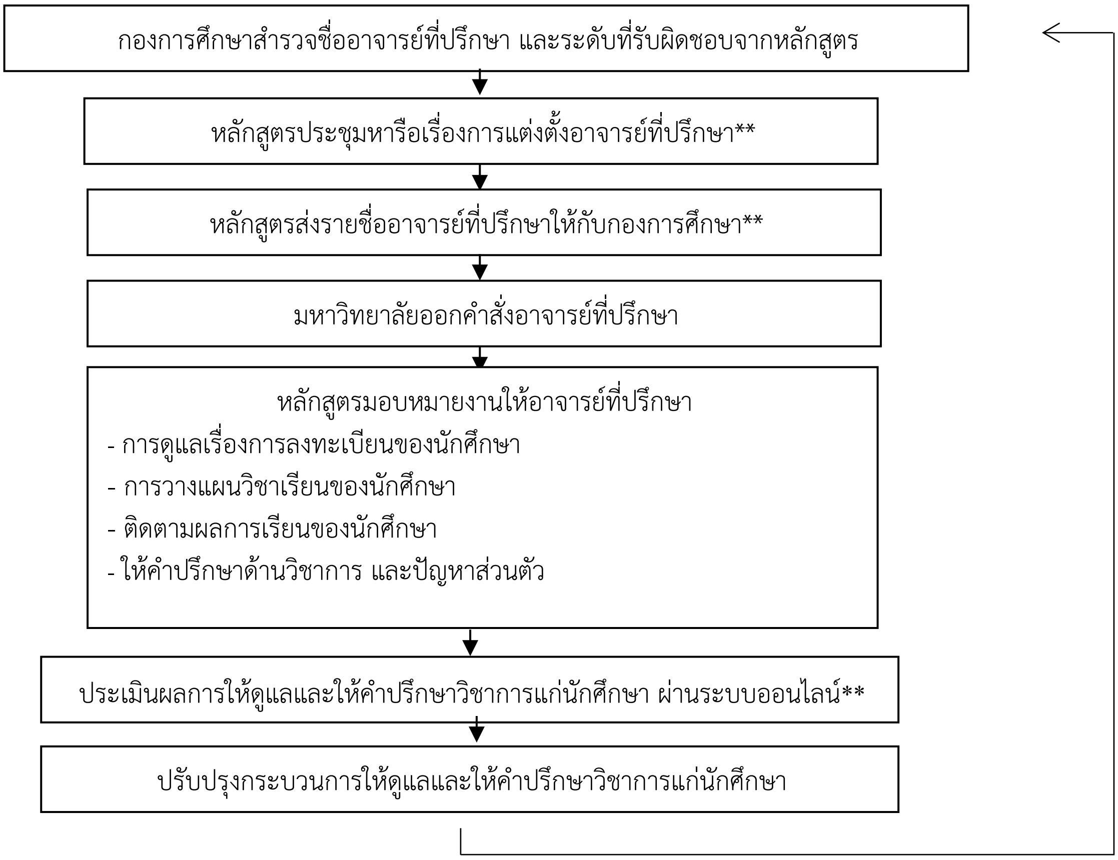
<u>ตัวบ่งชี้ 3.2</u> : การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

(ควรอธิบายระบบและกลไก ผลการดำเนินงานและผลลัพธ์ที่ได้ และผล/แผนการพัฒนาปรับปรุงให้ครบทุกประเด็น ที่ทำให้นักศึกษาเรียนอย่างมีความสุขและมีทักษะที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพในอนาคต)

3.2.1 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี

1) ระบบและกลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีระบบและกลไกในการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาทางด้านวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ดังนี้



ภาพที่ 5 กลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

2.1) กองการศึกษาสำรวจรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา และระดับชั้นที่อาจารย์ภายในหลักสูตรรับผิดชอบเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ประจำปีการศึกษา 2563 จากหลักสูตร ซึ่งหลักสูตรจะประชุมหารือก่อนเปิดภาคการศึกษาเพื่อระบุรายนามอาจารย์ที่ปรึกษาแต่ในระดับชั้นเรียน และส่งรายชื่อให้กองการศึกษา

2.2) มหาวิทยาลัยแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อดูแลนักศึกษาแต่ละชั้นปีของหลักสูตร โดยให้คำปรึกษาทางวิชาการ และการดำเนินชีวิตในมหาวิทยาลัยเพื่อดูแลนักศึกษาประจำหลักสูตร รายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาแต่ละชั้นปีดังนี้

1) ชั้นปีที่ 1 คือ อาจารย์ชญาภา บัวน้อย
2) ชั้นปีที่ 2 คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อำไพ สงวนแวว
3) ชั้นปีที่ 3 คือ อาจารย์พิมพ์ภัช โรจนบุญยนน์
4) ชั้นปีที่ 4 คือ รองศาสตราจารย์อัจฉรา ดลวิทยาคุณ
5) เทียบโอนชั้นปีที่ 1 และ 2 คือ อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์

2.3) หลักสูตรมอบหมายงานและหน้าที่การเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาตามคำสั่งมหาวิทยาลัย โดยมอบหมายหน้าที่ ดูแลเรื่อง การแนะนำนักศึกษาลงทะเบียนผ่านระบบทะเบียนกลางของมหาวิทยาลัย www.reg.rmutl.ac.th การนำข้อมูลต่าง ๆ มาใช้ประโยชน์ เช่น การตรวจสอบหน่วยกิตการศึกษา การตรวจสอบสถานะการศึกษา การดูปฏิทินการศึกษา การประเมินผล และอื่นๆ ของระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัยการวางแผนวิชาเรียนของนักศึกษา ติดตามผลการเรียนของนักศึกษาให้คำปรึกษาด้านวิชาการ ให้

คำปรึกษาด้านปัญหาส่วนตัว และงานด้านที่ปรึกษาอื่น ๆ ซึ่งแผนได้กำหนดในการดำเนินงานจากสถานการณ์ของโรคระบาดมหาวิทยาลัยได้ประกาศปฏิทินการศึกษาให้โดยเลื่อนการเปิดภาคเรียนจากกำหนดการเดิมไปอีก 4 สัปดาห์และนักศึกษารหัส 63 เริ่มลงทะเบียนในระบบ online ตั้งแต่วันที่ 22 – 23 มิถุนายน 2563 และเปลี่ยนแปลงระยะเวลาในการส่งระดับคะแนนและประมวลผลในภาคการศึกษาจาก 3 สัปดาห์เป็น 2 สัปดาห์ (สำเนาประกาศปฏิทินการศึกษา 2563 ฉบับที่ 2 โควิด 19)

2.4) ช่องทางการติดต่อระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษา และนักศึกษาโดยนักศึกษาสามารถขอคำปรึกษาทางวิชาการ ได้ในคาบกิจกรรมศึกษา ในวันพุธเวลา 15.00 น. ของทุกสัปดาห์ หรือขอคำปรึกษาได้ผ่านทางอีเมล์ของอาจารย์ที่ปรึกษา Line ของที่ปรึกษา หรือใน Facebook ของหลักสูตร ถ้าต้องการความเป็นส่วนตัวและความลับสามารถนัดหมายพูดคุยได้ตามแต่เวลาและโอกาสที่เอื้ออำนวยของทั้ง 2 ฝ่าย

2.5) หลักสูตรมีการสร้างระบบประเมินผลการให้ดูแลและให้คำปรึกษาวิชาการแก่นักศึกษา ผ่านระบบออนไลน์ โดยให้ประเมินความพึงพอใจการการดูแลและให้คำปรึกษาของอาจารย์ภายในหลักสูตร

2.6) หลักสูตรมีการประชุมหารือเพื่อปรับปรุงกระบวนการให้คำปรึกษาสำหรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2562 เพื่อนำมาปรับปรุงและใช้ในปีการศึกษา 2563

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

หลักสูตรมีการประชุมคณะกรรมการหลักสูตรกับอาจารย์ที่ปรึกษาของแต่ละชั้นปี และอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับผลการเรียนของนักศึกษา เพื่อหาแนวทางการแก้ไข และมีผลการประเมินกระบวนการ โดยใช้แบบประเมินอาจารย์ที่ปรึกษา สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการปีการศึกษา 2563 ผ่านระบบออนไลน์ด้วย Google form และปรับปรุงคำถามที่ใช้ในการประเมินความพึงพอใจ โดยแบ่งหัวข้อในการประเมินดังนี้ 1) คุณลักษณะด้านความสามารถเชิงวิชาการ 2) คุณลักษณะด้านบุคลิกภาพ3) คุณลักษณะด้านเจตคติ 4) คุณลักษณะด้านจรรยาบรรณ 5) คุณลักษณะด้านทักษะการปฏิบัติงาน และ 6) คุณลักษณะด้านความรับผิดชอบ ซึ่งได้ผลการประเมินแต่ละหัวข้อดังแสดงในตาราง

หัวข้อการประเมิน	ผลการประเมิน
คุณลักษณะด้านความสามารถเชิงวิชาการ	
๑. รู้บทบาทหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษา	4.38
๒. มีเทคนิคให้คำปรึกษา	4.29
๓. มีความสามารถให้คำแนะนำ	4.34
๔. มีความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบของสถาบัน	4.41
หัวข้อการประเมิน	**ผลการประเมิน**
คุณลักษณะด้านความสามารถเชิงวิชาการ (ต่อ)	
๕. มีความรู้ความสนใจเกี่ยวกับเหตุการณ์ปัจจุบัน	4.45
คุณลักษณะด้านบุคลิกภาพ	
๑. มีความประพฤติแบบอย่างที่ดี, มีความกระตือรือร้น, สนใจในหน้าที่	4.40
๒. รับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา	4.36

๓. มีบุคลิกภาพที่อบอุ่นและสุภาพเรียบร้อย, สุขุมรอบคอบ, คุมอารมณ์	4.33
๔. เอาใจใส่นักศึกษาอย่างทั่วถึงกันและสม่ำเสมอ, เท่าเทียมกัน	4.35
๕. มีความพร้อมในการช่วยเหลือให้นิสิตเมื่อเผชิญกับปัญหาต่าง ๆ	4.40
คุณลักษณะด้านเจตคติ	
๑. มีความเต็มใจและยินดีในการทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา	4.41
๒. มีความมุ่งมั่นต่อคุณภาพงานการให้คำปรึกษาด้านวิชาการ	4.34
๓. การเป็นคนมองโลกในแง่ดี	4.39
๔. การให้ความสำคัญกับนักศึกษาทุกคนเท่าเทียมกัน	4.35
๕. มีความยุติธรรมแก่นักศึกษา	4.35
คุณลักษณะด้านจรรยาบรรณ	
๑. รักษาความลับ ข้อมูลส่วนตัวของนักศึกษา	4.41
๒. คำนึงถึงสวัสดิภาพของนักศึกษา	4.41
๓. การให้กำลังใจแก่นักศึกษาที่เข้าพบปรึกษารือ	4.42
๔. มีความเมตตา และกรุณากับนักศึกษา	4.39
คุณลักษณะด้านทักษะการปฏิบัติงาน	
๑. ความสามารถนำข้อมูลที่ทันสมัยมาใช้ในการให้คำปรึกษา	4.35
๒. ใช้ภาษาเพื่อถ่ายทอดความคิดในการให้คำปรึกษาได้ดี	4.44
๓. มีความสามารถในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าให้กับนักศึกษาได้	4.44
คุณลักษณะด้านความรับผิดชอบ	
๑. ใส่ใจการปฏิบัติหน้าที่ให้คำปรึกษา	4.46
๒. จัดทำข้อมูลผลการเรียนของนักศึกษาให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ	4.46
๓. ให้โอกาสนักศึกษาเข้าพบเพื่อปรึกษาหารือ อย่างสะดวก	4.45
๔. มีความตรงต่อเวลาในการให้คำปรึกษา	4.45
รวมคะแนน	**4.39**

จากผลการประเมินกระบวนการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในปีการศึกษา 2563 ผ่านทาง Google Form พบว่า นักศึกษารวมทุกชั้นปีให้ความพึงพอใจต่ออาจารย์ที่ปรึกษา 4.39 ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ระดับดี ซึ่งระดับคะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาให้การยอมรับและสามารถเข้าพบและอาจารย์สามารถรับฟังและแนะแนวนักศึกษาได้

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากผลการการประเมินความพึงพอใจ พบว่า ระดับความพึงพอใจต่อการให้คำปรึกษาจะอยู่ในเกณฑ์พึงพอใจมาก ซึ่งทางหลักสูตรจะยึดตามผลการดำเนินการดังกล่าวมาใช้ในการดำเนินการด้านการให้คำปรึกษาต่อไป แต่ทางหลักสูตรได้ปรับปรุงในเรื่องของการใช้ระบบ regis.rmutl.ac.th โดยให้อาจารย์ในหลักสูตรสามารถใช้ประโยชน์ได้มากกว่าการอนุมัติลงทะเบียน เนื่องจากระบบดังกล่าวสามารถใช้ประโยชน์ได้หลากหลายทางด้านการบริหารจัดการนักศึกษา การตรวจสอบผลการเรียน ปฏิทินการศึกษา ฯลฯ และกระตุ้นให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบข้อมูลทางวิชาการของนักศึกษาผ่าน regis.rmutl.ac.th การแนะนำ

นักศึกษาลงทะเบียนผ่านระบบทะเบียนกลางของมหาวิทยาลัย www.reg.rmutl.ac.th ที่สามารถอนุมัติการลงทะเบียน ผลการเรียน ประวัติ ตรวจสอบรายวิชา การตรวจสอบหน่วยกิจการศึกษา การตรวจสอบสถานะการศึกษา การดูปฏิทินการศึกษา การประเมินผล และอื่น ๆ ของนักศึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษาวางแผนวิชาเรียนของนักศึกษา ติดตามผลการเรียนของนักศึกษาให้คำปรึกษาด้านวิชาการ ให้คำปรึกษาด้านปัญหาส่วนตัวและงานด้านที่ปรึกษาอื่น ๆ ได้อีก นอกจากนี้ยังปรับปรุงกระบวนการให้มีขั้นตอนการประเมิน ผ่านระบบผ่าน Google Form พบว่านักศึกษากล้าที่จะเขียนข้อเสนอแนะเพื่อให้เกิดการปรับปรุงการดำเนินงานให้ดีขึ้นต่อไป

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

จากผลการดำเนินงาน พบว่าอาจารย์มีการใช้ข้อมูลในระบบ regis.rmutl.ac.th ในการบริหารจัดการนักศึกษามากขึ้น แต่นักศึกษากลับมีปัญหาในการใช้ระบบ regis.rmutl.ac.th ดังนั้นอาจารย์ที่ปรึกษาควรมีการอบรบนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ ระบบ regis.rmutl.ac.th อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งปัจจัยภายนอกที่มีโรคระบาด COVID-19 การบริหารจัดการข้อมูลนักศึกษาและดูแลนักศึกษาผ่านระบบออนไลน์ควรเข้ามามีบทบาทอย่างยิ่งเพื่อให้การดำเนินมีประสิทธิภาพและปลอดภัยในกระบวนการการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในปีการศึกษา 2564

3.2.2 การควบคุมระบบการดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา

1) มีระบบและกลไก

....

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

....

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

....

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

....

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

....

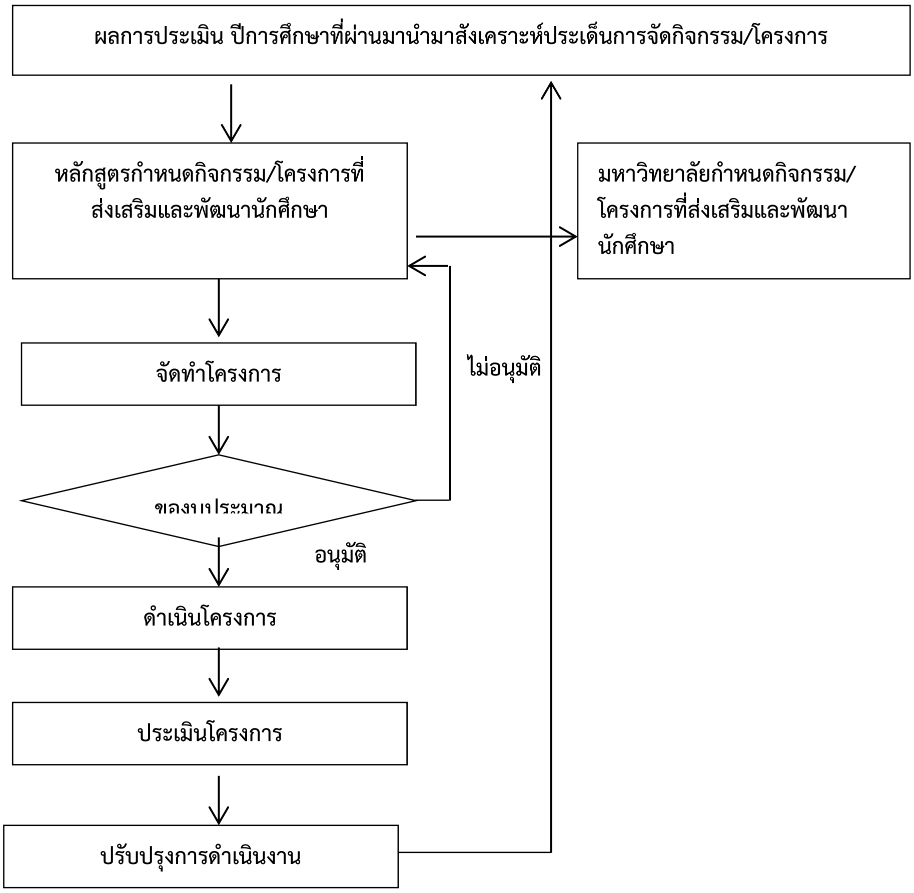
3.2.3 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการได้มีระบบกลไกและผลดำเนินการเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ปีการศึกษา 2562 โดยมีระบบและกลไก ดังนี้

1) มีระบบและกลไก

หลักสูตรมีการกำหนดคุณลักษณะของผู้ที่สำเร็จการศึกษา 1) เป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ที่มีความรู้และความข้าใจทั้งด้านทฤษฎีและหลักการปฏิบัติในเนื้อหาสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ 2) บัณฑิตที่มีจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม 3) เป็นบัณฑิตที่มีความสามารถในการบูรณาการความรู้ที่ศึกษาในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

เพื่อพัฒนางานด้านธุรกิจอาหาร โดยมีทักษะในการใช้เครื่องมือหรือโปรแกรมที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวกับธุรกิจอาหารและโภชนาการ ดังนั้นหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการจึงมีความตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 อันประกอบไปด้วย กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ กลุ่มทักษะการเรียนรู้ และนวัตกรรม และกลุ่มทักษะสารสนเทศสื่อและเทคโนโลยี คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงการจัดทำกลไกที่ได้จากการประเมิน และวิเคราะห์จากผลการประเมิน ปีการศึกษา 2562 โดยร่วมกับฝ่ายกิจการนักศึกษาทั้งของคณะฯ และส่วนกลาง



2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรได้นำผลการประเมินจากปีการศึกษา 2562 ด้านจัดทำระบบกลไกที่จะพัฒนาศักยภาพของนักศึกษามาร่วมทำโครงการกับฝ่ายกิจการนักศึกษาของคณะฯและของส่วนกลาง เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะในการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังตัวอย่างโครงการที่จัดกิจกรรมโดยการเว้นระยะห่างและป้องกันโรคระบาดอย่างเข้มงวด และบางกิจกรรมได้ดำเนินการในช่วงที่การระบาดได้ลดลง ดังนี้

โครงการ/กิจกรรม	กำหนดเวลาที่คาดว่าจะแล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	หมายเหตุ
1. โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ (online)		กองการศึกษาและคณะวิทยาศาสตร์ฯ	ทักษะชีวิตและอาชีพ
2. โครงการอบรมคุณธรรมจริยธรรม		ฝ่ายกิจการนักศึกษา	

3. โครงการอบรมเบเกอรี่สำหรับงานทางธุรกิจอาหาร		สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ	ทักษะชีวิตและอาชีพ
3. โครงการพัฒนาทักษะการศึกษาและศิษย์เก่าสู่ความเป็นผู้ประกอบการ "การอบรมศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร (Food Stylist) เพื่องานทางธุรกิจอาหาร"	13-14 กันยายน 2563	สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ	ทักษะชีวิตและอาชีพ
4. โครงการสร้างผู้นำนวัตกรรมฐานวิทยาศาสตร์"ค่ายนวัตกรรมอาหาร"(Food Innovation)		สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ	ทักษะชีวิตและอาชีพ
5. กิจกรรมปรับพื้นฐานสำหรับนักศึกษาใหม่สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ		สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ	ทักษะการเรียนรู้ด้านเรียนรู้และนวตกรรม

จากสถาณการณ์การเกิดโรคระบาดทำให้การจัดกิจกรรมที่มีการรวมตัวกันจำนวนมากได้ถูกระงับ การปฐมนิเทศใช้ระบบ ทาง online ทางระบบ Microsoft Teams พร้อมกับส่วนกลาง และในพื้นที่ได้ดำเนินการโดยแยกแต่ละคณะฯเพื่อแนะนำวิธีการลงทะเบียนและแนะนำอาจารย์ให้นักศึกษารู้จัดโดยการใช้มาตรการเว้นระยะห่าง และสวมหน้ากากอนามัยและมีนักศึกษาบางส่วนก็ใช้ระบบ online

ทักษะการเรียนรู้ด้านเรียนรู้และนวัตกรรม

การจัดการเรียนการสอนในรายวิชาปัญหาพิเศษ ที่กำหนดให้นักศึกษาจัดทำโครงการในรายวิชาปัญหาพิเศษ ซึ่งเป็นการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Project Based Learning เพื่อให้นักศึกษามีทั้งทักษะปฏิบัติ ทักษะทางปัญญาแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบ การฝึกการทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยใช้ทักษะความรู้ และทักษะปฏิบัติที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้ในการทำปัญหาพิเศษ เช่น ทักษะการแปรรูปอาหารโดยเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่เหมาะสม ทักษะการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ทักษะในการคิดคำนวนราคาและทักษะการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น

ด้านทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี

การจัดการเรียนการสอนในรายวิชาการนำเสนองานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ เป็นการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบที่ให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติในการออกแบบการนำเสนองานทางธุรกิจอาหาร โดยใช้ทักษะความรู้ และทักษะปฏิบัติที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้ในการทำผลงานสำหรับใช้ในการนำเสนองานทางด้านธุรกิจอาหาร เพื่อตอบโจทย์ของสังคมในปัจจุบันที่ให้ความสำคัญกับรูปแบบการนำเสนองาน ก่อให้เกิดความสนใจของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น

ด้านทักษะการใช้ชีวิตและทักษะวิชาชีพ

ในการดำรงชีวิตและทำงานในยุคปัจจุบันให้ประสบความสำเร็จ นักศึกษาจำเป็นต้องพัฒนาทักษะชีวิตที่สำคัญดังต่อไปนี้ : ความยืดหยุ่นและการปรับตัว การริเริ่มสร้างสรรค์และเป็นตัวของตัวเอง ทักษะสังคมและสังคมข้ามวัฒนธรรม การเป็นผู้สร้างหรือผู้ผลิต และความรับผิดชอบเชื่อถือได้ ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ กิจกรรมที่หลักสูตรร่วมกับทางมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการได้แก่

- . โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ปีการศึกษา 2563 เพื่อให้นักศึกษาได้ปรับตัวและมีความพร้อมในการศึกษาในหลักสูตรและมหาวิทยาลัย (ระบบ online)

- โครงการอบรมคุณธรรมจริยธรรมนักศึกษาใหม่ 2563
- โครงการอบรมเบเกอรี่สำหรับงานทางธุรกิจอาหาร
- โครงการพัฒนาทักษะการศึกษาและศิษย์เก่าสู่ความเป็นผู้ประกอบการ "การอบรมศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร (Food Stylist) เพื่องานทางธุรกิจอาหาร"
- โครงการสร้างผู้นำนวัตกรรมฐานวิทยาศาสตร์ "ค่ายนวัตกรรมอาหาร" (Food Innovation)
- กิจกรรมปรับพื้นฐานสำหรับนักศึกษาใหม่ สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

นอกจากนี้ทางหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีกิจกรรมที่พัฒนาศักยภาพให้กับนักศึกษาทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนของปีการศึกษา 2563 ยังได้รับการสนับสนุนและส่งเสริมให้นักศึกษาจัดกิจกรรมร่วมกับมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอกมีดังนี้

- การจัดอาหารว่างเพื่อรับเสด็จองคมนตรีในพิธีวางศิลาฤกษ์ อาคารสำนักงานศูนย์ปฏิบัติการฝนหลวงภาคเหนือ ในวันที่ 23 สิงหาคม 2563
- กิจกรรมทำบุญสาขา ในวันที่ 25 ธันวาคม 2563
- โครงการวันคล้ายวันพระบรมราชสมภพของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศ มหาภูมิพลอดุลเดชมหาราช บรมนาถบพิตร วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2564
- โครงการอบรมสรรหาผู้นำ

หลักสูตรมีการประชุมเพื่อวิเคราะห์การจัดทำกิจกรรมของแต่ละโครงการว่าตอบสนองความต้องการของนักศึกษาหรือไม่เพื่อจะได้นำมาปรับเปลี่ยนหรือร่วมประชุมกับทางคณะฯและทางฝ่ายกิจการนักศึกษา

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

....

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

....

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

<u>ตัวบ่งชี้ 3.3</u> : ผลที่เกิดกับนักศึกษา

3.3.1 การคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา (กรณีหลักสูตร 4 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)					จำนวนที่ลาออกและคัดชื่อออกสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษา 2563 (3)
		2559	2560	2561	2562	2563	
2559	29	-	-	-	21	-	8
2560	26	-	-	-	-	-	4
2561	18	-	-	-	-	-	7
2562	38	-	-	-	-	-	12
2563	25	-	-	-	-	-	0

(1) **อัตราการคงอยู่** = $\frac{(1)-(3) \times 100}{(1)}$

การคงอยู่ (กรณีหลักสูตร 4 ปี)

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562	2563
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	72.41	84.61	61.11	68.42	100

(2) **อัตราสำเร็จการศึกษา** = $\frac{(2) \times 100}{(1)}$

กรณีหลักสูตร 4 ปี

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562	2563
ร้อยละการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา	72.41	80.76	0	0	0

3.3.2 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีการประชุมเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมทางการศึกษาให้นักศึกษาทุกชั้นปี เช่น การวางแผนการเรียน การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษากับนักศึกษา แนะแนวทางในการแก้ไขและป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นกับนักศึกษา การให้ความรู้ด้านวิชาการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร ซึ่งหลักสูตรฯ มุ่งหวังให้อาจารย์ที่ปรึกษาได้เข้าถึงและใกล้ชิดกับนักศึกษาช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาในแต่ละชั้นปีอยู่ในระดับสูง แนวโน้มอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2563 มีอัตราการคงอยู่เพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับปีการศึกษาที่ผ่านมา ทั้งนี้ทางหลักสูตรได้พิจารณาร่วมกันหาข้อสรุปปัจจัยที่ทำให้นักศึกษาของหลักสูตรมีอัตราคงอยู่เพิ่มขึ้นเนื่องจาก

1. ทางสาขาใช้ระบบรุ่นพี่ดูแลรุ่นน้องและมีการทำกิจกรรมระหว่างชั้นเรียนเพื่อให้นักศึกษามีความผูกพันกัน และมีการปรึกษาปัญหากันในระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องก่อนจะเข้าถึงอาจารย์ที่ปรึกษา

2. การวางแผนการเรียนให้มีความเหมาะสมกับระดับความสามารถในการเรียนรู้ของนักศึกษาแต่ละคน ทำให้นักศึกษาแต่ละคนเรียนได้ตามแผนการเรียนของตนเองและอาจารย์ผู้รับผิดชอบแนะนำได้อย่างมีประสิทธิภาพ

นอกจากนี้ในกรณีที่นักศึกษาตกออกระหว่างภาคการศึกษาทางหลักสูตรได้มีแนวทางวิธีการแก้ไขปัญหา เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมทางการศึกษาให้นักศึกษาทุกชั้นปี เช่น การวางแผนการเรียน การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษากับนักศึกษา แนะแนวทางในการแก้ไขและป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นกับนักศึกษา การให้ความรู้ด้านวิชาการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร ซึ่งหลักสูตรฯ มุ่งหวังให้อาจารย์ที่ปรึกษาได้เข้าถึงและใกล้ชิดกับนักศึกษาช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาในแต่ละชั้นปีอยู่ในระดับสูง

3.3.3 ความพึงพอใจ และผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ทางหลักสูตรมีการแจ้งให้นักศึกษาสามารถแสดงความคิดเห็นและข้อร้องเรียนของนักศึกษาโดยกำหนดช่องทางดังนี้

- สายตรงต่อผู้ช่วยอธิการบดี
- สายตรงต่อรองคณบดี และ
- ระบบประเมินการเรียนการสอนทางออนไลน์

ช่องทางการร้องเรียนภายในหลักสูตรดังนี้

- อาจารย์ที่ปรึกษา
- ผ่านทางประธานหลักสูตร
- ผ่านทางหัวหน้าสาขา หรือ
- ผ่านทางเฟสบุคกลุ่มต่าง ๆ และช่องทางไลน์

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้มีการจัดทำรายงานผลการประเมินระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อหลักสูตร เพื่อประเมินว่าการดำเนินงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับ การรับนักศึกษา การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา และการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา ที่หลักสูตรจัดหรือเตรียมให้กับนักศึกษา มีความเหมาะสม เกิดประโยชน์ และเป็นไปตามความต้องการของนักศึกษาหรือไม่ และเพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขการดำเนินงานต่อไปในอนาคต ซึ่งผลการประเมินมีแนวโน้มดีขึ้นจากปีการศึกษา 2562 อยู่ในระดับปานกลางถึงดี ซึ่งหลักสูตรมีการประเมินกระบวนการทั้งการรับนักศึกษา การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้ดูแลและให้คำปรึกษาวิชาการแก่นักศึกษา และการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาฯ

ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการที่ดำเนินการในตัวบ่งชี้ 3.1 และ 3.2

การสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษา ต่อคุณภาพด้านหลักสูตรและการจัดการศึกษา ของหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก ประจำปีการศึกษา 2563 จากผู้ตอบแบบสอบถาม 82 คน ประกอบ ด้วยนักศึกษาเพศชายร้อยละ 12.43 นักศึกษาเพศหญิง ร้อยละ 87.56 จากการตอบแบบสอบถามทั้งหมดของนักศึกษาในหลักสูตร วทบ. สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ประกอบด้วยนักศึกษาปี 1-4 และนักศึกษาเทียบโอนชั้นปีที่ 1-2 พบว่า

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ			
	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563
1.การรับนักศึกษา	4.45	4.57	3.77	4.34
2.การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	4.34	4.63	3.77	4.12
3.การจัดบริการให้คำปรึกษาทางวิชาการและแนะแนวการใช้ชีวิตแก่นักศึกษา	4.60	4.54	4.03	4.09
4.ด้านหลักสูตรการเรียนการสอนการประเมินผู้เรียน				
4.1 สาระรายวิชาในหลักสูตร	4.56	4.49	3.85	4.23
4.2 การจัดการเรียนการสอน	4.63	4.66	3.89	4.21
4.3 การประเมินผู้เรียน	4.56	4.66	3.92	4.23
5.ด้านการบริการนักศึกษา	4.34	4.63	3.84	4.13
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	-	-	-	4.15
เฉลี่ย	4.50	4.60	3.88	4.15

ผลจากการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาพบมีค่าเฉลี่ยเพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับปีการศึกษา 2562 ปัญหาด้านการเรียนที่พบส่วนใหญ่เกิดจากนักศึกษาค่อนข้างสับสนเรื่องการเรียนในระบบ online ในบางรายวิชานักศึกษาไม่พบสัญญาณ นักศึกษาเข้าเรียนไม่ได้ และไม่เข้าใจในเนื้อหา ทำให้ต้องประเมินนักศึกษาและสอบถาม จากผลการสอบถามพบว่านักศึกษายินดีที่จะเข้าเรียนในชั้นเรียนมากกว่าและมีการป้องกันที่ดี จึงต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีการสอนประกอบกับทางจังหวัดไม่พบผู้ติดเชื้อและมีมาตรการในการป้องกันติดตามตลอดจึงสามารถจัดการเรียนการสอนได้โดยการเว้นระยะห่างและสวมหน้ากากอนามัย

ผลการจัดการข้อร้องเรียน

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนการได้มีแนวทางในการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา โดยจัดให้มีการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาระดับหลักสูตร สำหรับรับข้อร้องเรียนและแสดงความคิดเห็นของนักศึกษา หรือช่องทาง Facebook ช่องทาง Line กลุ่มเฟสบุคส์ของแต่ละชั้นปี หรือร้องเรียนผ่านรองคณบดีได้โดยตรง หรืออาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ประจำหลักสูตร หัวหน้าหลักสูตร หากเมื่อพบว่านักศึกษามีข้อร้องเรียนต่อหลักสูตร สาขาวิชามีกระบวนการในการแก้ปัญหาข้อร้องเรียน โดยหากมีข้อร้องเรียนอาจารย์ประจำหลักสูตรก็จะนำเรื่องเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อพิจารณาข้อร้องเรียนของนักศึกษาเพื่อแก้ปัญหา ซึ่งการดำเนินการของหลักสูตรในลักษณะดังกล่าวเห็นได้ว่ามีแนวโน้มที่ดีขึ้น โดยในปีการศึกษา 2563 ได้รับข้อร้องเรียน คือ ในช่วงของการเรียนทาง online นักศึกษาไม่สามารถเข้าในระบบได้เนื่องจากสาเหตุ สัญญาณอินเตอร์เน็ตที่บ้านไม่มี ไม่แรงพอและนักศึกษาเสียค่าใช่จ่ายเพิ่มขึ้นจากการจ่ายค่าโทรศัพท์ ข้อแก้ไขคือให้นักศึกษาสามารถเข้ามาในพื้นที่มหาวิทยาลัยโดยใช้สัญญาณอิเตอร์เน็ตของมหาวิทยาลัยโดยไม่เข้าชั้นเรียน และเมื่อผ่านไปช่วงหนึ่งของการเรียนนักศึกษาสามารถที่จะเข้าเรียนในห้องเรียนตามปกติโดยการเว้นระยะห่างและสวมหน้ากากอนามัย

ปีการศึกษา	2558	2559	2560	2561	2562	2563
จำนวนข้อร้องเรียนของนักศึกษา	0	0	0	0	2	1
จำนวนข้อร้องเรียนที่ได้รับการแก้ไข	0	0	0	0	2	1

ร้อยละของข้อร้องเรียนที่ได้รับการแก้ไข	100	100	100	100	100	100

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา

ไม่พบปัจจัยที่มีผลต่อการสำเร็จการศึกษาเนื่องจากนักศึกษาเหมาะสมทำให้อาจารย์สามารถที่จะดูแลและให้คำแนะนำแก่นักศึกษาได้อย่างทั่วถึง

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

องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์

<u>ตัวบ่งชี้ 4.1</u> : การบริหารและพัฒนาอาจารย์

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ แบ่งการบริหารและการพัฒนาอาจารย์ออกเป็น 3 ส่วน คือ

1) การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

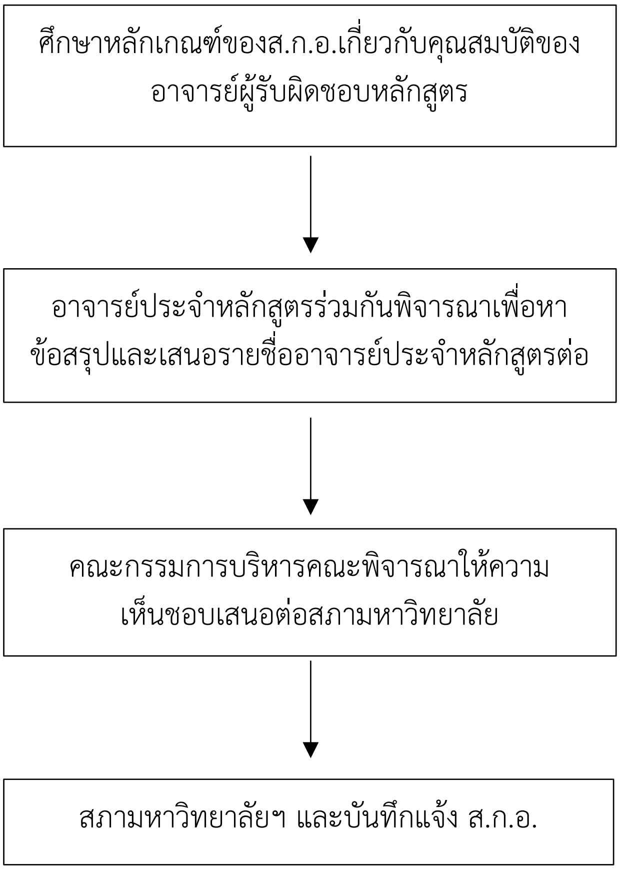
2) การบริหารอาจารย์

3) การส่งเสริมและการพัฒนาอาจารย์

4.1.1 การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1) มีระบบและกลไก

สาขาวิชาดำเนินการประชุมโดยพิจารณาจากบริบทต่าง ๆ มีระบบกลไกการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้



รูปที่ 4.1 ระบบกลไกการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

1. สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ประชุมตรวจสอบคุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ของอัตรากำลังที่มีอยู่ ว่ามีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ที่สกอ. กำหนด ทั้งด้านคุณวุฒิ การศึกษา ความรู้ ความสามารถที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ (ตามเอกสาร 4.1-1) เอกสารวาระการประชุมครั้งที่ 1

2. สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558 ของสกอ. และ แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา ปี พ.ศ.2558

3. แสดงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิ และผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2562)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
1	รศ.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	Dholvitayakhun, A., Kaewwongkhieo, T. and Kluabwang, J. (2019). Mobile Application Development of Nutrition Assessment for Elderly. **International Journal of Engineering Research in Computer Science and Engineering**, 6(12): 16-20. 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 Computer Engineers and Mathematical Sciences (ICCEMS2016)**, 15-16 December 2016, Kuala Lumpur, Malaysia. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, จักรกฤษณ์ เคลือบวัง และธนวัชร์ แก้ววงษ์เขียว. (2563). การทดสอบประสิทธิภาพการประเมินภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุด้วยโปรแกรมคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน. ใน: *รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ "การประชุมสังคมศาสตร์วิชาการระดับชาติ ความมั่นคงทางอาหารสู่สังคมไทยที่ยั่งยืน" ครั้งที่ 16* วันที่ 24 มกราคม 2563 มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย จังหวัดเชียงราย; หน้า 393-399. 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.

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
			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.
2	อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	-วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), พ.ศ. 2557 - วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร), พ.ศ.2555	- วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2563). ผลของความเข้มข้นและเวลาในการเกิดเจลของเฉาก๊วยขึ้นรูปแบบทรงกลม. ใน: รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 2. วันที่ 17-18 พฤษภาคม 2561 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่; หน้า 919-923. - วรรณวิมล พุ่มโพธิ์, วิษณุวัฒน์ คนงาม, สุริยา หล้าบัววงศ์ และภูมิใจ สะอาดโฉม. (2563). การศึกษาประสิทธิภาพเชิงคสามร้อนของเตาอบโอ่งสำหรับการผลิตไก่อบโอ่งโดยใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรดไกล และการประเมินทางประสาทสัมผัส. ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติ “นอร์ทเทิร์นวิจัย” ครั้งที่ 6 "นวัตกรรมเพื่อสุขภาพ ด้วยสมุนไพรไทย". วันที่ 29 พฤษภาคม 2563 ณ วิทยาลัยนอร์ทเทิร์น จังหวัดตาก; หน้า 30-40. 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

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
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	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.
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	ชญาภา บัวน้อย, 2562. การสร้างลวดลายใบตองสำหรับตกแต่งอาหารด้วยแสงเลเซอร์. ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 วันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562.** ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ เชียงใหม่ : 10 – 15. 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	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.

4. อัตรากำลังของอาจารย์ประจำหลักสูตร

มีวุฒิการศึกษาและคุณสมบัติสอดคล้องกับหลักสูตรปรับปรุง ตามที่สกอ. กำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

- รองศาสตราจารย์ อัจฉรา ดลวิทยาคุณ ประธานหลักสูตร
- นางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์อำไพ สงวนแวว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- นางชญาภา บัวน้อย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- นางพิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

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

การรับและแต่งตั้งอาจารย์ใหม่และอาจารย์ประจำหลักสูตร

จากปีการศึกษา 2562 หลักสูตรมีระบบกลไกการรับและอาจารย์ใหม่ อาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้

1) หลักสูตรดำเนินการประชุมร่วมทบทวนและวิเคราะห์คุณสมบัติของอัตรากำลังที่มีอยู่ว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในระยะ5 ปีหรือไม่ เพื่อดำเนินการรับอาจารย์ใหม่ โดยกำหนดคุณสมบัติทางด้านวุฒิการศึกษา ความรู้ความสามารถ 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 2563 มีการดำเนินการ มีการรับอาจารย์ใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่สาขาต้องการ ตามขั้นตอนเพื่อสอบบรรจุเป็นพนักงานวิชาการ 1 ตำแหน่ง การดำเนินการของมหาวิทยาลัยเสร็จสิ้น และผู้ที่ผ่านการสอบคือนางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์

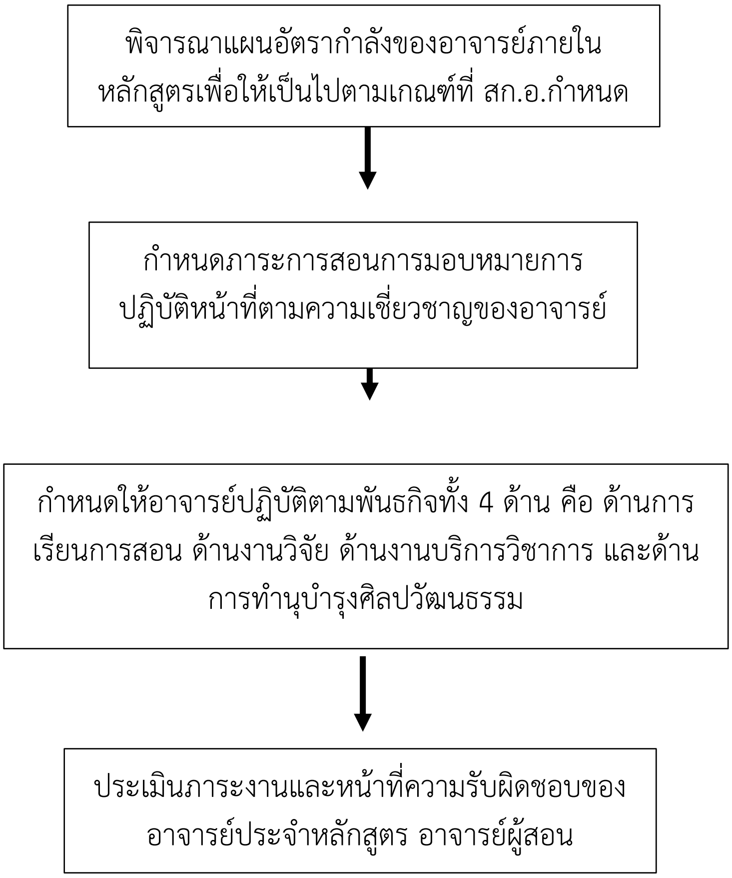
มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx

ปีการศึกษา 2563 พบว่ากระบวนการรับอาจารย์ใหม่มีความพึงพอใจ รวดเร็ว

4.1.2 การบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1) มีระบบและกลไก

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ดำเนินการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร ในปี 2563 หลักสูตรกำหนดให้มีการวางแผนอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เกษียณอายุ ควบคู่ไปกับการวางแผนอัตรากำลังที่จะคัดเลือกอาจารย์มาพัฒนาให้มีคุณสมบัติเหมาะสมที่จะเป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อไปเพื่อทดแทนการลาออก การเกษียณอายุ



2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

1. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีเป้าหมายในการบริหารกำลังคนให้ประสิทธิภาพโดยให้มีอัตราการคงอยู่ที่สูงขึ้น และความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตรจากการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับที่ดี มีวิธีการดำเนินงานดังนี้

เพื่อพิจารณาการดำเนินการในปีการศึกษา 2563คณะกรรมการหลักสูตรดำเนินการประชุมตามทบทวนแผน อัตรากำลังของอาจารย์ประจำหลักสูตรจากปีการศึกษา 2563 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	
อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช	ปริญญาเอก	2 เมษายน 2527	28 กันยายน2552	2587	

หลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารฯ ได้มีการดำเนินการบริหารหลักสูตรโดยจัดอาจารย์ประจำหลักสูตร ทำการสอนแทนอาจารย์ผู้ที่ต้องเกษียณอายุราชการในปีพ.ศ. 2564 โดยพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ในหลักสูตรที่มีอยู่ สามารถเข้าทดแทน สอนและทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่จะเกษียณอายุราชการในปี 2564

1. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ดำเนินการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยมอบหมายให้สอนในวิชา ตามคุณวุฒิ ความรู้ความชำนาญ ประสบการณ์ดังนี้ (เอกสารหมายเลข 4.1-2) ในการประชุมสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่3

ชื่อผู้สอน	วุฒิการศึกษา	วิชาที่สอน
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 • องค์การและการจัดการ • อาหารภัตตาคาร
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)	• การถนอมอาหาร

ชื่อผู้สอน	วุฒิการศึกษา	วิชาที่สอน
	วทบ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร)	• วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ • สรีรวิทยา • สุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน • วิทยาศาสตร์การอาหาร • สหกิจศึกษา
อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช	- ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยนเรศวร, พ.ศ. 2563 - วท.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, พ.ศ.2552 -คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, พ.ศ. 2549	• เคมีอาหาร • อาหารตะวันตก • ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ • เทคโนโลยีเบเกอรี่ • ชีวเคมีพื้นฐาน • อาหารว่างและเบเกอรี่

3. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้ดำเนินการบริหารโดยกำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรแต่ละท่าน โดยกระจายหน้าที่ความรับผิดชอบ และการเป็นหัวหน้าคณะทำงานในโครงการและกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกหลักสูตร เพื่อให้การบริหารงานของหลักสูตรสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์และทิศทางของการพัฒนามหาวิทยาลัย โดยจะมีการประชุม ลงมติเห็นชอบร่วมกัน (ตามเอกสาร4.1-3)การประชุมครั้งที่3

- ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ — หน้าที่บริหารควบคุมดูแลหลักสูตร ให้เป็นไปตามมาตรฐาน สก.อ. บริหารพัฒนาการเรียน การสอน ตามกรอบมาตรฐาน
- นางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์ — หน้าที่เลขาในการประชุมหลักสูตร ประสานงานต่าง ๆ ทั้งในหลักสูตร ระดับคณะ และมหาวิทยาลัยให้บรรลุวัตถุประสงค์ เป็นเลขาในที่ประชุมหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
- ผศ.อำไพ สงวนแวว — หน้าที่ให้คำแนะนำเรื่องการรับอาจารย์ใหม่ การวางแผนอัตรากำลัง การพัฒนาอาจารย์
- อ.ชญาภา บัวน้อย — ให้คำแนะนำเกี่ยวกับบัณฑิต
- อ.พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ — จัดทำตารางสอน
- อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช — ให้คำแนะนำเกี่ยวนักศึกษา กิจกรรมต่างๆของนักศึกษา

สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ดำเนินการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ผู้สอน โดยสำรวจและพิจารณาตามแผนการพัฒนาบุคลากร (IDP) และ ข้อตกลงการ

ปฏิบัติงาน (TOR) และนำผลการพัฒนาตนเองเป็นส่วนหนึ่งของการเลื่อนขั้นอัตราเงินเดือน เพื่อสร้างแรงจูงใจในการพัฒนาตนเอง โดยให้อาจารย์ในหลักสูตร แต่ละคนได้กำหนดแผนการพัฒนาตนเอง ทั้งทางด้านตำแหน่งวิชาการการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น และ สมรรถนะ รวมทั้งกำหนดข้อตกลงในการปฏิบัติงานใน 4 ด้าน ได้แก่ งานสอน งานวิจัยและผลงานวิชาการ งานบริการทางวิชาการ และ งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยจัดภาระงานสอนให้เพียงพอแก่ภาระงานสอนอย่างน้อยขั้นต่ำ นอกจากนั้นยังมีการทำวิจัยดังนี้

- อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, จักรกฤษณ์ เคลือบวัง และธนวัชร์ แก้ววงษ์เขียว. (2563). การทดสอบประสิทธิภาพการประเมินภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุด้วยโปรแกรมคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน. ใน: รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ “การประชุมสังคมศาสตร์วิชาการระดับชาติ ความมั่นคงทางอาหารสู่สังคมไทยที่ยั่งยืน” ครั้งที่ 16 วันที่ 24 มกราคม 2563 มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย จังหวัดเชียงราย; หน้า 393-399.
  เอกสาร 4,1-4
- วรรณวิมล พุ่มโพธิ์, วิษณุวัฒน์ คนงาม, สุริยา หล้าบัววงค์และภูมิใจ สะอาดโฉม. (๒๕๖๓). การผลิตไก่อบโอ่งโดยใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรดไกล. RMUTP Research Journal, Vol.๑๔, No.๒, July-December๒๐๒๐.เอกสาร 4,1-5
- วรรณวิมล พุ่มโพธิ์, วิษณุวัฒน์ คนงาม, สุริยา หล้าบัววงค์และภูมิใจ สะอาดโฉม. (๒๕๖๓). การศึกษาประสิทธิภาพเชิงคสามร้อนของเตาอบโอ่งสำหรับการผลิตไก่อบโอ่งโดยใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรดไกล และการประเมินทางประสาทสัมผัส. ในการประชุมวิชาการระดับชาติ “นอร์ทเทิร์นวิจัย” ครั้งที่ 6 เอกสาร 4,1-6

ส่งเสริมให้ทำงานบริการวิชาการทั้งงบประมาณจากภายใน ภายนอกมหาวิทยาลัย โดย

- อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2563).ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากโครงการผลักดันผลงานวิชาการสู่การใช้ประโยชน์ประจำปี 2563 ชื่อโครงการอบรมการแปรรูปอาหารว่างเสริมสมุนไพรเพื่อการค้า เอกสาร 4.1-7
- อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2563).ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากโครงการการพัฒนานวัตกรรมเกษตรและอาหารแบบบูรณาการสหสาขาวิชาชื่อ การพัฒนาเมนูอาหารพลังงานต่ำต่อวันจากโปรแกรมคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน เอกสาร 4.1-8
- ผ.ศ.อำไพ สงวนแวว ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ในการทำโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์แพทย์แผนไทย ณ วัดโขมงหัก ตำบลเทพนคร จังหวัดกำแพงเพชรงบประมาณปี 2563 (ตามเอกสารที่4.1-9)
- อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ ดำเนินโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น พลัส ประจำปี 2563-2564 เรื่อง การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มกาละแมแม่ทองใบ สันดอนรอม ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ลำพูน เอกสาร 4.10-10

<u>ส่งเสริมการเข้าร่วมงานทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม</u>

- ทอดกฐินสามัคคีคณะวิทยาศาสตร์ฯ เป็นเจ้าภาพ วันที่ 11 พ.ย. 2563(ตามเอกสาร4.10-11)
    - กิจกรรมทำบุญสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการวันที่ 17 ตุลาคม 2563 (เอกสาร 4.1-12)
    - ร่วมวันไหว้ครูประจำปี 2563 (ตามเอกสาร4.1-13)

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

คณะกรรมการหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ พบว่าอาจารย์ประจำหลักสูตร มีความสามัคคี รับผิดชอบงานต่างๆที่ได้รับมอบหมาย ทำงานบรรลุผลได้อย่างรวดเร็ว สามารถแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดจากการทำงานได้ จากกระบวนการบริหารหลักสูตรดังกล่าวมีคะแนนจากประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรในระดับ 4.25 (ตามเอกสารที่4.1-14 ประเมินผ่าน google form)

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากการประเมินความพึงพอของอาจารย์ต่อการบริหารอาจารย์ การบริหารหลักสูตรพบว่าได้คะแนนความพึงพอใจโดยเฉลี่ยในด้านต่างๆในปีการศึกษา 2563 ในระดับ 4.25 อยู่ในระดับดีจึงไม่ได้มีการปรับปรุง

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

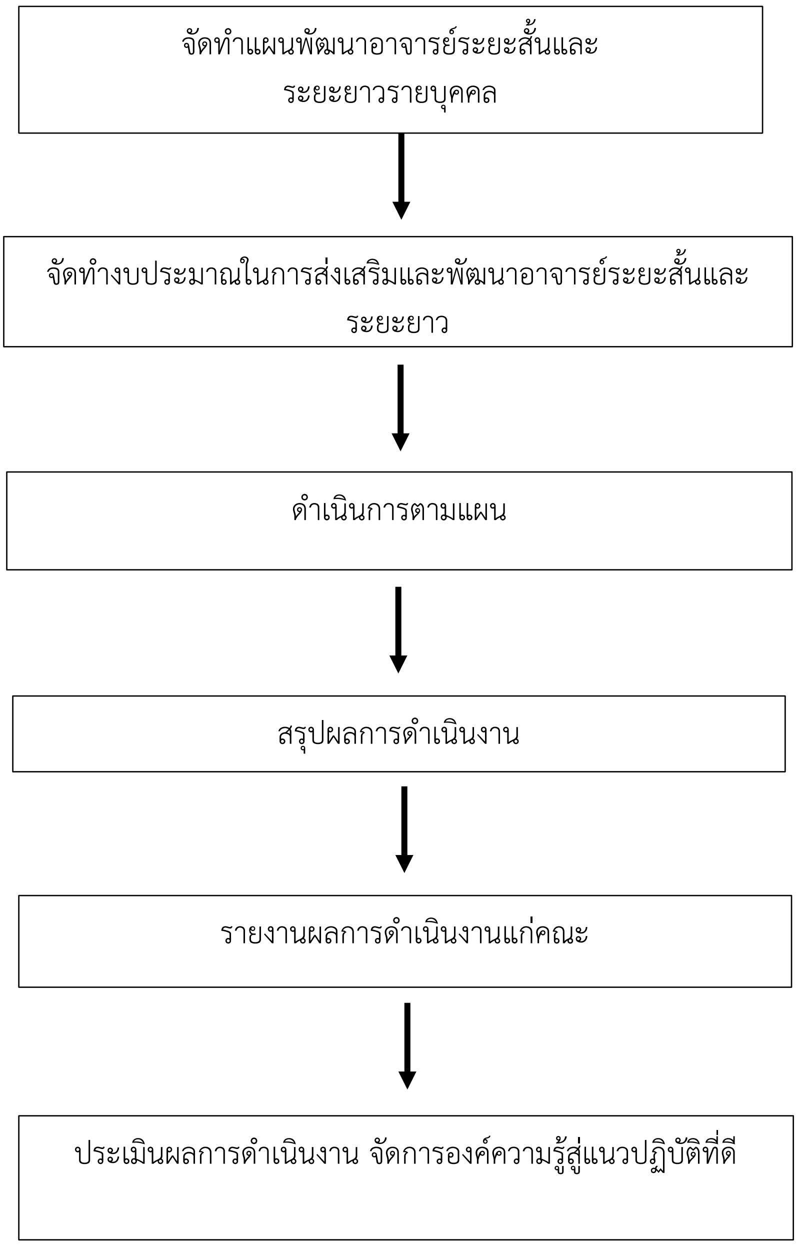
จากปีที่ผ่านมาผู้ทรงคุณวุฒิได้เสนอแนะให้ใช้แบบประเมินที่เป็นมาตรฐานของ สกอ.ปีการศึกษา 2563 จึงให้มีการประเมินผ่าน google form

4.1.3 การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1) มีระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2563 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 2563 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		-	-	-	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัว อบรม เพิ่มพูนสมรรถนะ)	✓	✓	✓	✓	✓
นางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์	ลาศึกษาต่อ	-	-	-	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	-	-.	--	-	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัว อบรม เพิ่มพูนสมรรถนะ)	✓	✓	✓	✓	✓
นางอำไพ สงวนแวว	ลาศึกษาต่อ	-	-	-	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	-	-	-	-	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัวอบรม เพิ่มพูนสมรรถนะ)	✓	✓	✓	✓	✓
นางชญาภา บัวน้อย	ลาศึกษาต่อ	✓	✓	✓	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	✓	✓	-✓	-	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัว อบรม เพิ่มพูนสมรรถนะ)	✓	✓	✓	✓	✓
นางพิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์	ลาศึกษาต่อ	-	-	-	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	-	-	-	-	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัว)	✓	✓	✓	✓	✓
นางสาวดลพร ว่องไวเวช	ลาศึกษาต่อ	-	-	-	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	-	-	-	-✓	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัว)	✓	✓	✓	✓	✓

2. หลักสูตรรวบรวมแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล และนำมาวิเคราะห์ทบทวนเป็นรายบุคคลเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาทางวิชาการและวิชาชีพในภาพรวมของหลักสูตร และไม่ให้เกิดผลกระทบต่อการบริหารจัดการหลักสูตร โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านต้องได้รับการพัฒนาทางวิชาการหรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ซึ่งในปีการศึกษา 2563 มีการดำเนินงานส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ดังนี้

รายชื่ออาจารย์	ด้านที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนา
ผ.ศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	- โครงการการศึกษาแบบเปิดเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ในรายวิชาการแปรรูปอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (เอกสาร4.1-15) - โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชฟประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563 เอกสาร 4.1-16
ผ.ศ อำไพ สงวนแวว	- ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทย ระหว่างวันที่ ๒๔-๒๗ มกราคม ๒๕๖๓ (ตามคำสั่งให้ไปราชการ เอกสารแนบ) (ตามเอกสาร4.1-17) - โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชฟประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563 (ตามเอกสาร4.1-17) - โครงการเพิ่มศักยภาพในการประกอบธุรกิจให้ผู้ประกอบการรายย่อยด้วย Digital Marketing ระหว่างวันที่ 21 - 23 พ.ค. 2564 จัดโดยมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ร่วมกับ สสว. เอกสารแนบ 4.1-18
อ.ชญาภา บัวน้อย	- เรียนปรับวุฒิปริญญาโทให้ตรงกับเกณฑ์คุณวุฒิของสกอ. ที่มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมา เอกสารแนบ 4.1-19 - อยู่ระหว่างการทำเอกสารเพื่อขอตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกสารแนบ 4.1-20 - โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชฟประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563
อ.พิมพ์ภัช โรจนบุญยนนท์	- เข้ารับการอบรมเพิ่มพูนความรู้กับวิทยาลัยเทคนิคตาก วันที่14 มีนาคม 2563 (ตามเอกสาร4.1-21 -โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชฟประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563
อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	- โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชฟประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563 - อบรมหลักสูตรวิทยาศาสตร์การปรุงและการแปรรูปอาหารเพื่อธุรกิจอาหารและการใช้สมาร์ทโฟนถ่ายภาพอาหารเพื่อการโฆษณา ระหว่างวันที่ 21 มิถุนายน ถึง 4 ตุลาคม 2563 - โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ระหว่างวันที่ 17-18 ธันวาคม 2563
ดร.ดลพร ว่องไวเวช	- โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชฟประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563

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

จากการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ครั้งที่ 4 (ตามเอกสาร4.1-22)

เพื่อพิจารณาการประเมินกระบวนการระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ พบว่าในปีการศึกษา 2563 กระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์มีความเหมาะสมสามารถพัฒนาส่งเสริมอาจารย์ทางด้านวิชาการในงานวิจัย การนำเสนอผลงาน ด้านวิชาชีพโดยการอบรมเพิ่มเติมองค์ความรู้และนำไปใช้กับการเรียนการสอนโดยพิจารณาจากการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารจัดการหลักสูตร ที่มีระดับคะแนน 4.25 (ตามเอกสาร4.1-23)

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

เนื่องจากการประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารอาจารย์และการพัฒนาหลักสูตรมีค่าระดับคะแนนในปีการศึกษา 4.25 ถือได้ว่าค่อนข้างสูงจึงยังไม่ต้องปรับปรุงในกิจกรรมใด

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

-

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 4 คะแนน

ตัวบ่งชี้ 4.2 : คุณภาพอาจารย์

1) ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	คุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาเอก
	ตรี	โท	เอก	
5	-	4	1	20

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ 5 คะแนน

2) ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	อาจารย์	ตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีตำแหน่งทางวิชาการ
		ผศ.	รศ.	ศ.	
5	3	1	1	-	40

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 5 คะแนน

3) ผลงานวิชาการของอาจารย์

ตารางที่ 3.1 ผลงานวิชาการของอาจารย์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.20)		
1. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, จักรกฤษณ์ เคลือบวัง และธนวัชร์ แก้ววงษ์เขียว. (2563).	การทดสอบประสิทธิภาพการประเมินภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุด้วยโปรแกรมคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน. ใน: รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ “การประชุมสังคมศาสตร์	ครั้งที่ 16 วันที่ 24 มกราคม 2563 มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย จังหวัดเชียงราย; หน้า 393-399.

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
	วิชาการระดับชาติ ความมั่นคงทางอาหารสู่สังคมไทยที่ยั่งยืน	13:27
2. วรรณวิมล พุ่มโพธิ์, วิษณุวัฒน์ คนงาม, สุริยา หล้าบัววงค์และภูมิใจ สะอาดโฉม. (๒๕๖๓).	การศึกษาประสิทธิภาพเชิงคสามร้อนของเตาอบโอ่งสำหรับการผลิตไก่อบโอ่งโดยใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรดไกล และการประเมินทางประสาทสัมผัส	การประชุมวิชาการระดับชาติ "นอร์ทเทิร์นวิจัย" ครั้งที่ ๖
ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก 0.40)		
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 (ค่าน้ำหนัก 0.60)		
1.		
2.		
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ (ค่าน้ำหนัก 0.80)		
1.		
2.		
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (ค่าน้ำหนัก 0.80)		
1. วรรณวิมล พุ่มโพธิ์, วิษณุวัฒน์ คนงาม, สุริยา หล้าบัววงค์และภูมิใจ สะอาดโฉม. (๒๕๖๓	การผลิตไก่อบโอ่งโดยใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรดไกล	RMUTP Research Journal, Vol.๑๔, No.๒, July-December๒๐๒๐.
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)		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน (ค่าน้ำหนัก 0.40)		
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.60)		
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ (ค่าน้ำหนัก 0.80)		

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ (ค่าน้ำหนัก 1.00)		
1.		
2.		

ผลลัพธ์การดำเนินงาน

ผลรวมถ่วงน้ำหนักผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	ร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนักต่อจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
1.2	5	24

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 4.33 คะแนน

ตัวบ่งชี้ 4.3 : ผลที่เกิดกับอาจารย์

1) อัตราการคงอยู่ของอาจารย์

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต ไม่มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตั้งแต่ปีการศึกษา 2561 เป็นต้นมา อัตราการคงอยู่ 100%

ปีการศึกษา 2561		ปีการศึกษา 2562		ปีการศึกษา 2563	
จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง	ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์	จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง	ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์	จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง	ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์
ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ ผศ.ดร.นิอร โฉมศรี ผศ.อำไพ สงวนแวว อ.ชญาภา บัวน้อย อ.พิมพ์ภัชโรจน์บุญนนท์	100%	ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ ผศ.อำไพ สงวนแวว อ.ชญาภา บัวน้อย อ.พิมพ์ภัช โรจน์บุญนนท์	100%	ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ ผศ.อำไพ สงวนแวว อ.ชญาภา บัวน้อย อ.พิมพ์ภัช โรจน์บุญนนท์	100%

2) ความพึงพอใจของอาจารย์

ร้อยละความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการบริหารและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ในตัวบ่งชี้ 4.1)ในปี 2562 มีค่าเท่ากับ 4.14 จากการตรวจประเมินผู้ทรงฯได้แนะนำว่าควรใช้เกณฑ์การประเมินตามมาตรฐาน สกอ.ดังนั้นจึงมีการเพิ่มความพึงพอใจด้านกระบวนการบริหารหลักสูตรและกระบวนเรียนการสอนและมาประเมินด้วย ซึ่งมีผลการประเมินเท่ากับ4.25 รายละเอียดดังตาราง ปี 2563

ลำดับ	ประเด็นการประเมิน	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563
1.	การวางแผนระยะยาวด้านอัตรากำลังอาจารย์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	4.0	3.8	3.8	4.2
2.	การกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรมีความชัดเจน	4.2	4.2	4.4	4.2
3.	การมีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	4.6	4.8	4.8	4.4
4.	การจัดรายวิชาให้อาจารย์สอนในหลักสูตรมีความเหมาะสม ตรงกับความรู้ความสามารถของอาจารย์ผู้สอน	4.4	4.2	4.2	4
5.	จำนวนภาระงานสอนของอาจารย์ในหลักสูตรมีความเหมาะสม	4.2	3.8	3.8	3.8
6.	การประเมินการสอนของอาจารย์ และนำผลมาใช้ในการส่งเสริมพัฒนาความสามารถด้านการสอนของอาจารย์	4.0	3.8	4	4.2
7.	อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	3.4	3.8	3.8	4.25

ลำดับ	ประเด็นการประเมิน	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563
	มีการให้คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน				
8.	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	3.8	4.4	4.4	4.8
9.	อาจารย์ได้รับการส่งเสริมให้เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการหรือศึกษาต่อ	3.6	4	4.2	4.2
10.	การเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งภายในและระหว่างหลักสูตร		3.6	4	4.0
	กระบวนการบริหารหลักสูตร				
1.	การกำกับและติดตามการจัดทำรายละเอียดของรายวิชาและประสบการภาคสนามฯตามแบบมคอ.3ก่อนเปิดเรียน	-	-	-	4.2
2.	การกำกับและติดตามการจัดทำรายละเอียดผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสบการภาคสนามฯตามแบบมคอ.5 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา				4.8
3.	การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมคอ. 3 อย่างน้อย ร้อยละ 20 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา				4.2
4.	การพัฒนาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานจากมคอ. 7 ปีที่ผ่านมา				4.4
5.	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการ หรือวิชาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี				4.6
6.	การบริหารหลักสูตรได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานอื่นที่มีความเกี่ยวข้องกันอย่างเหมาะสม				4.4
	กระบวนการเรียนการสอน				
1.	การควบคุมการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาที่มีหลายกลุ่มเรียนให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน				4.2
2.	การส่งเสริมให้อาจารย์ใช้วิธีการสอนใหม่ๆที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา				4
3.	การส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อพัฒนานักศึกษาของอาจารย์				4.2
4.	การควบคุมกำกับการจัดการเรียนการสอนและประเมินนักศึกษา				4.2
5.	การนำกระบวนการบริการวิชาการเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอนและส่งผลต่อการเรียนรู้ของนักศึกษา				4.2
6.	การนำกระบวนการวิจัยมาใช้ในการเรียนการสอนและส่งผลต่อการเรียนรู้ของนักศึกษา				4.2
7.	การสอดแทรกศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นในกระบวนการเรียนการสอนที่ส่งผลต่อการเรียนรู้ของนักศึกษา				4.4

ลำดับ	ประเด็นการประเมิน	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563
	ค่าเฉลี่ย		4.0	4.14	4.25

(ตามเอกสาร4.1--14)

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 4.25 คะแนน

รหัสเอกสาร	เรื่อง
4.1-1	เอกสารวาระการประชุมครั้งที่1
4.1-2	การประชุมสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่2
4.1-3	เอกสารการประชุมสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่3
4.1-4	การทดสอบประสิทธิภาพการประเมินภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุด้วยโปรแกรมคำนวณรายการ
4.1-5	การผลิตไก่อบโอ่งโดยใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรดไกล.
4.1-6	การศึกษาประสิทธิภาพเชิงความร้อนของเตาอบโอ่งสำหรับการผลิตไก่อบโอ่งโดยใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรดไกล
4.1-6	โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์แพทย์แผนไทย ณ วัดโขมงหัก ตำบลเทพนคร จังหวัดกำแพงเพชรงบประมาณปี 2563
4.1-7	โครงการอบรมการแปรรูปอาหารว่างเสริมสมุนไพรเพื่อการค้า
4.1-8	การพัฒนาเมนูอาหารพลังงานต่ำต่อวันจากโปรแกรมคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน
4.1-9	โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์แพทย์แผนไทย ณ วัดโขมงหัก ตำบลเทพนคร จังหวัดกำแพงเพชรงบประมาณปี 2563
4.1-9	โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม.งบประมาณ 2563
4.10-10	การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มกาละแมแม่ทองใบ สันดอนรอม ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ลำพูน
4.1-11	ทอดกฐินสามัคคีคณะวิทยาศาสตร์ฯ เป็นเจ้าภาพ
4.1-12	กิจกรรมทำบุญสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการวันที่ 17 ตุลาคม 2563
4.1-13	ร่วมวันไหว้ครูประจำปี
4.1-14	ประเมินผ่าน กูเกิ้ลฟอร์ม)
4.1-15	โครงการการศึกษาแบบเปิดเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ในรายวิชาการแปรรูปอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4.1-16	โครงการพัฒนาทักษะ “ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร”โดยเชฟประชัน
4.1-17	-ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทย ระหว่างวันที่ ๒๔-๒๗ มกราคม ๒๕๖๓ (ตามคำสั่งให้ไปราชการ เอกสารแนบ)
4.1-17	ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทยในงานการจัดแสดงนิทรรศการงานมหกรรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้านไทยปีที่ ๑๒

รหัสเอกสาร	เรื่อง
4.1-18	โครงการเพิ่มศักยภาพในการประกอบธุรกิจให้ผู้ประกอบการรายย่อยด้วย Digital Marketing ระหว่างวันที่ 21 - 23 พ.ค. 2564 จัดโดย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ร่วมกับ สสว.
4.1-19	เรียนปรับวุฒิปริญญาโทให้ตรงกับเกณฑ์คุณวุฒิของสกอ. ที่มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมา
4.1-20	อยู่ระหว่างการทำเอกสารเพื่อขอตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ อ.ชญาภา บัวน้อย
4.1-21	เข้ารับการอบรมเพิ่มพูนความรู้กับวิทยาลัยเทคนิคตาก วันที่14 มีนาคม 2563
4.1-22	การประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ครั้งที่ 4
4.1-23	ความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารจัดการหลักสูตร ที่มีระดับคะแนน 4.25

องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

<u>ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร</u>

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา

ข้อมูลสรุปผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2563 โดยแบ่งเป็นภาคเรียน ดังนี้ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรปรับปรุงปี พ.ศ.2560 จำนวน 26 รายวิชา และภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 จำนวน 23 รายวิชา โดยเปิดสอนสำหรับนักศึกษาหลักสูตรฯ รหัส 60-63

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปี การศึกษา	การกระจายของเกรด											จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	I	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
							ภาคเรียนที่ 1							
กระบวนการคิดและการแก้ปัญหา	1/2563	1	5		1								7	7
กระบวนการคิดและการแก้ปัญหา	1/2563	7	8	1	4								20	20
การจัดการภัตตาคาร	1/2563	4	4	2		1							11	11
การจัดการภัตตาคาร	1/2563	3	1		1								5	5
การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	1/2563	4	4	5	3	3	1						20	20
การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	1/2563	2	3	1	1								7	7
การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	1/2563		1	3	2								6	6
การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน	1/2563	5	1	4	5	2	1	2					20	20
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจ	1/2563	4	2	4	3	5							18	18
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจ	1/2563		3	2	1	1							7	7
ชีวเคมีพื้นฐาน	1/2563		1		5		1						7	7
ชีวเคมีพื้นฐาน	1/2563	3	5	8	4								20	20
เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ	1/2563	5	3	2	1								11	11
เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ	1/2563		1										1	1
เทคโนโลยีขนมหวาน	1/2563	2	4										6	6
เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	1/2563		1	5	1								7	7
เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	1/2563	2	4	3		1	1						11	11
เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	1/2563		2	1	3								6	6
เทคโนโลยีเบเกอรี่	1/2563	14	8										22	22
ปัญหาพิเศษ	1/2563	15	6		1								22	22
ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	1/2563			5	2								7	7
ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	1/2563		3	11	6								20	20
ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	1/2563	1		3	2	1	4	7					18	18
โภชนาการเบื้องต้น	1/2563	1	1	5	3	3	3	2					18	18
เรื่องคัดเฉพาะทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2563	7	9	3	2	1							22	22
วิทยาศาสตร์การอาหาร	1/2563			1									1	1
วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	1/2563			1									1	1
วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	1/2563	6	1	1	1	1							11	11

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปี การศึกษา	การกระจายของเกรด											จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	I	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2563	3		3									6	6
วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2563	4	3		7	2	3	1					20	20
ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1/2563	4	8	5	1								18	18
ศิลปะการใช้ชีวิต	1/2563	9	1	1									11	11
ศิลปะการใช้ชีวิต	1/2563	6											6	6
ศิลปะการใช้ภาษาไทย	1/2563			6	5	3	3	1					18	18
สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2563	2	9	9	2								22	22
หลักการทดลองอาหาร	1/2563	5	1	2		1							11	11
หลักการทดลองอาหาร	1/2563										6		6	6
อาหารไทย	1/2563	4	11	5									20	20
อาหารล้านนา	1/2563	3	2		2								7	7
อาหารล้านนา	1/2563	4	5	1	3	5							18	18
อาหารล้านนา	1/2563	3	2	2	2	1	1						11	11
อาหารว่างและเครื่องดื่ม	1/2563	5	1										6	6
ภาคเรียนที่ 2														
กระบวนการแปรรูปอาหาร	2/2563	3	7			1							11	11
การถนอมอาหาร	2/2563	4	2			1							7	7
การถนอมอาหาร	2/2563	9	6	3					1				18	19
การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์เพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563	2	4	1									7	7
การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์เพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563	4	9	4		1							18	18
กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	2/2563	8	4	6									18	18
กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	2/2563	6		1									7	7
ขนมไทย	2/2563	10	7	1					1				19	18
เคมีอาหาร	2/2563		1	5	9	1	2						18	18
นวัตกรรมและเทคโนโลยี	2/2563	9		1									10	10
นวัตกรรมและเทคโนโลยี	2/2563	20	1	1									22	22
ปัญหาพิเศษ	2/2563	2	4											6
ภาษาอังกฤษเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563	3	1	3	8	3			1				19	18
ภาษาอังกฤษเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563		3	2	1								6	6
ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะชีวิต	2/2563	1	2	1	1	5	2	6					18	18
ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะชีวิต	2/2563					2	4	1					7	7
โภชนบำบัด	2/2563	5	1	2	1	1		1					11	11
วิทยาศาสตร์การอาหาร	2/2563	4	4	3	3	2	1		1				19	18
ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร	2/2563	2	4										6	6
ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร	2/2563	2	8				1						11	11
ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก	2/2563		3	7	1								11	11
ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก	2/2563			1									1	1
สรีรวิทยา	2/2563	1	2	3									6	6
สรีรวิทยา	2/2563	9	3	1	4	1							19	19
สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563	6											6	6

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปี การศึกษา	การกระจายของเกรด											จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	I	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563									21			21	21
หลักการประกอบอาหาร	2/2563	1	4		1	1							7	7
หลักการประกอบอาหาร	2/2563	2	8	5	1	1	1						18	18
หลักสถิติเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563	8	4	1	4	1							18	18
องค์การและการจัดการ	2/2563	2	1	3	4	1							11	11
อาหารตะวันตก	2/2563	2	2	2									6	6
อาหารเพื่อสุขภาพ	2/2563	3	7	5	1		1						17	17
อาหารภัตตาคาร	2/2563	4	2										6	6

<u>ตัวบ่งชี้ 5.1</u> : สาระของรายวิชาในหลักสูตร

5.1.1 หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1) มีระบบและกลไก

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีปรัชญาของหลักสูตรคือ ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถและจรรยาบรรณด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ก่อให้เกิดการสร้างอาชีพ ที่สนองต่อความต้องการของตลาด โดยหลักสูตรมีการดำเนินการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตรตามระบบและกลไก (ภาพที่ 5.1) โดยมุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ ให้มีความรู้ความสามารถ มีทักษะในปฏิบัติงาน และมีศักยภาพในการพัฒนาตนเองในงานด้านธุรกิจอาหาร การบริการอาหารและโภชนาการ เพื่อรองรับการแข่งขันทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ โดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรได้ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ เพื่อผลิตบุคลากรระดับปริญญาตรีสำหรับรองรับความต้องการบุคลากรในด้านธุรกิจอาหาร การบริการอาหารและโภชนาการ ให้มีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของชาติและทันต่อการเปลี่ยนแปลงทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศ การออกแบบหลักสูตรได้รับการดำเนินการให้สอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติฉบับปี พ.ศ. 2552 โดยมีมาตรฐานผลการเรียนรู้ (learning outcome) ของผู้เรียนทั้ง 5 ด้าน และเพิ่มมาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย เพื่อให้สามารถผลิตบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ดังนี้

1. เพื่อผลิตบัณฑิตสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ระดับปริญญาตรี ที่มีความรู้ความสามารถทั้งทฤษฎีและด้านปฏิบัติ

2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรมและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

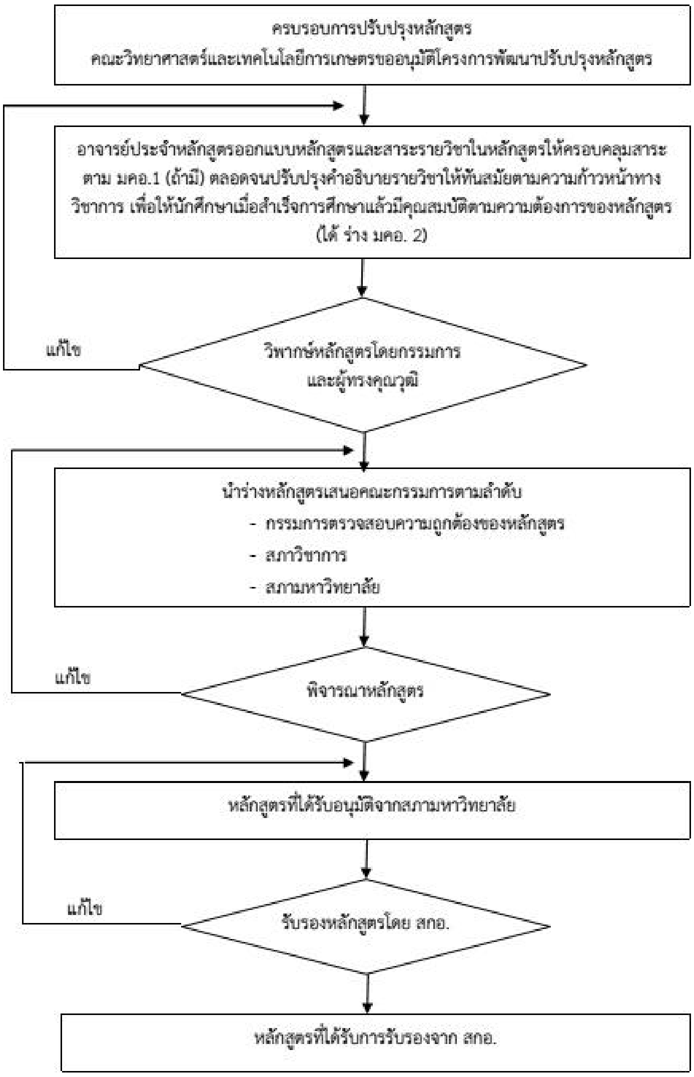
3. เพื่อพัฒนาบุคลากรของประเทศให้มีองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อพัฒนางานทางด้านธุรกิจอาหาร การบริการอาหารและโภชนาการ โดยมุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

4. เพื่อประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านธุรกิจอาหาร การบริการอาหารและโภชนาการ ให้สอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ตามความเหมาะสม

การออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาศัยข้อมูลจากผู้มีส่วนได้เสียในการใช้หลักสูตร แต่งตั้งกรรมการพัฒนาหลักสูตรและกรรมการวิพากษ์หลักสูตร การแต่งตั้งอาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร ดำเนินงาน

จัดทำ มคอ. 3 ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ใน มคอ. 2 จัดประชุมให้อาจารย์ทุกคนมีส่วนร่วมในการพัฒนาและวิพากษ์หลักสูตร มีการสร้างความเข้าใจในเรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ TQF เนื้อหาสาระในหลักสูตรยังคงยึดตาม สกอ. และโครงร่าง มคอ.1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการเป็นเกณฑ์ขั้นต่ำ ปรับปรุงสาระรายวิชาให้ทันสมัยโดยได้มาจากการปรับปรุงการเรียนการสอนแต่ละเทอม (มคอ.3-6) จากการสอบถาม/สอบสัมภาษณ์จากสถานประกอบการเมื่อมีการเข้าพบสถานประกอบการหรือผู้มีส่วนได้เสีย จากการสอบถามจากศิษย์เก่าที่ทำงานอยู่ในตลาดแรงงาน จากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรและการติดตามดูแนวโน้ม (Trends) ของเทคโนโลยีเพื่อนำมาปรับปรุงสาระรายวิชาของหลักสูตร นำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี โดยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ระบบกลไกในการออกแบบหลักสูตรตามแผนภูมิการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณากำหนดกรอบมาตรฐานสำหรับการจัดทำหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
2. อาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกับ กรรมการปรับปรุงหลักสูตร จัดทำ ร่าง มคอ. 2 ตามกรอบกรอบมาตรฐานที่กำหนด แนวโน้มความก้าวหน้า/ความทันสมัยทางวิชาการ และผลการสำรวจความพึงพอใจของบัณฑิต นายจ้าง/ผู้ประกอบการ ซึ่งมีการสำรวจทุกปีโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
3. กรรมการวิพากษ์หลักสูตร วิพากษ์และเสนอแนวทางในการปรับปรุง ร่าง มคอ. 2
4. อาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกับ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา จัดทำ ร่าง มคอ. 2
5. กรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พิจารณาเห็นชอบ มคอ. 2
6. คณะฯ ตั้งอนุกรรมการ ตรวจสอบความถูกต้อง
7. คณะฯจัดทำร่าง มคอ. 2 เสนอกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย พิจารณาเห็นชอบ
8. มหาวิทยาลัยตั้งอนุกรรมการพิจารณาหลักสูตร ตรวจสอบความถูกต้อง
9. กรรมการสภามหาวิทยาลัย พิจารณาเห็นชอบ มคอ. 2
10. สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา รับทราบและเห็นชอบ มคอ. 2
11. กำหนดการเปิดสอน
12. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา จัดทำ มคอ. 3 และ มคอ. 4 โดยรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ตาม มคอ. 2 และพิจาณาปรับปรุงเนื้อหารายวิชาให้มีความทันสมัย
13. อาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี



ภาพที่ 5.2 กระบวนการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตรปรับปรุง

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2559 คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรจากรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 โดยเสนอให้หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) ปรับปรุงมาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) และแนวทางปรับเปลี่ยนจากหลักสูตรเดิมมีดังนี้

1. พัฒนาหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติระดับอุดมศึกษา (TQF) โดยพิจารณาถึงความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของชาติและทันต่อการเปลี่ยนแปลงของทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ เพื่อให้สามารถผลิตบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน โดยอาศัยข้อมูลจากผู้มีส่วนได้เสียในการใช้หลักสูตร ได้แก่ อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน นักศึกษา บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิทางวิชาการ ผู้ทรงคุณวุฒิทางวิชาชีพ ศิษย์เก่า และผู้ใช้บัณฑิตโดยผ่านการสำรวจความคิดเห็น และวิพากษ์หลักสูตรในกระบวนการปรับปรุงหลักสูตร

2. มีการเพิ่มและปรับรายวิชาให้เหมาะสมตลอดจนปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา โดยอาศัยผลการดำเนินงานหลักสูตรที่ผ่านมาความก้าวหน้าทางวิชาการ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจและเทคโนโลยีในสถานการณ์ปัจจุบันเป็นแนวทาง

3. มีการปรับเปลี่ยนอาจารย์ประจำหลักสูตรให้เป็นปัจจุบัน

4. ทบทวนแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) และปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับลักษณะรายวิชา

จากการดำเนินงานมีการปรับเปลี่ยนโครงสร้างหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 จากหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555 ดังนี้

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	133	**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2560**	133
1. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ			
24059207 บรรจุภัณฑ์	3(2-3-5)	BSCFN120 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร (ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3(2-3-5)
24059308 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	3(3-0-6)	BSCFN111 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม (ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3(3-0-6)
-		BSCFN101 เคมีอาหาร	3(2-3-5)
-		BSCFN102 ฟิสิกส์สำหรับงานอาหาร	3(2-3-5)
-		BSCFN104 หลักสถิติเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
-		BSCFN105 สรีรวิทยา	3(3-0-6)
-		BSCFN106 ชีวเคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
2. กลุ่มวิชาชีพบังคับ			
24054203 หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-5)	BSCFN110 หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-5)
24054207 การถนอมอาหาร	3(2-3-5)	BSCFN117 การถนอมอาหาร	3(2-3-5)
24054311 โภชนบำบัด	3(2-3-5)	BSCFN123 โภชนบำบัด	3(2-3-5)
24054308 วิทยาศาสตร์การอาหาร	3(3-0-6)	BSCFN103 วิทยาศาสตร์การอาหาร (กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ)	3(3-0-6)
24054309 การทดลองอาหาร	3(2-3-5)	BSCFN118 หลักการทดลองอาหาร	3(2-3-5)
24059415 ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	3(0-6-0)	BSCFN127 ปัญหาพิเศษ	3(0-6-3)
24059409 สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์	6(0-40-0)	BSCFN125 สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	6(0-40-0)
24059414 การฝึกงานคหกรรมศาสตร์	6(0-40-0)	BSCFN126 การฝึกงานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	6(0-40-0)
-		BSCFN108 โภชนาการเบื้องต้น	3(3-0-6)

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
-		BSCFN109 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน	3(3-0-6)
		BSCFN112 อาหารไทย	3(2-3-5)
-		BSCFN113 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	3(1-4-4)
-		BSCFN114 วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
-		BSCFN115 ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
-		BSCFN116 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(2-3-5)
-		BSCFN119 อาหารล้านนา	3(2-3-5)
-		BSCFN121 เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ	3(2-3-5)
-		BSCFN122 การจัดการภัตตาคาร	3(2-3-5)
		BSCFN128 สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1(1-0-2)
3. กลุ่มวิชาชีพเลือก	**15**	**3. กลุ่มวิชาชีพเลือก**	**15**
24054219 อาหารนานาชาติ	3(1-4-4)	BSCFN142 อาหารอาเซียน	3(1-4-4)
24054322 เทคโนโลยีเบเกอรี่	3(2-3-5)	BSCFN136 เทคโนโลยีเบเกอรี่	3(2-3-5)
24054302 เทคโนโลยีขนมหวาน	3(2-3-5)	BSCFN140 เทคโนโลยีขนมหวาน	3(1-4-4)
24054216 อาหารว่าง	3(1-4-4)	BSCFN138 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(1-4-4)
24054213 อาหารเพื่อสุขภาพ	2(1-3-3)	BSCFN134 อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-3-5)
24054323 กระบวนการแปรรูปอาหาร	3(2-3-5)	BSCFN124 กระบวนการแปรรูปอาหาร (ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3(2-3-5)
-		BSCFN129 โภชนาการแม่และเด็ก	3(2-3-5)
-		BSCFN130 โภชนาการเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น	3(2-3-5)
-		BSCFN131 โภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่	3(2-3-5)
-		BSCFN132 โภชนาการผู้สูงอายุ	3(2-3-5)
-		BSCFN133 โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-3-5)
-		BSCFN135 ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก	3(1-4-4)
-		BSCFN137 อาหารตะวันตก	3(2-3-5)
-		BSCFN139 อาหารภัตตาคาร	3(1-4-4)
-		BSCFN141 ขนมไทย	3(1-4-4)
-		BSCFN143 พฤติกรรมผู้บริโภค	3(3-0-6)

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
- -		BSCFN144 องค์การและการจัดการ BSCFN145 การส่งเสริมการขาย	3(3-0-6) 3(3-0-6)
- -		BSCFN146 ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร BSCFN147 เรื่องคัดเฉพาะทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(1-4-4) 3(1-4-4)

ทั้งนี้เป็นไปตามระบบและกลไกการเปิดหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตามลำดับขั้นตอนต่อไปนี้

1) คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรแต่งตั้งตามคำสั่งที่ 54/2559 ลงวันที่ 7 มิถุนายน 2559

2) คณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ตามคำสั่งที่ 54/2559 ลงวันที่ 7 มิถุนายน 2559

3) คณะกรรมการตรวจสอบความถูกต้องของหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ตามคำสั่งที่ 126/2559 ลงวันที่ 11 ตุลาคม 2559

ปีการศึกษา 2563 ในวันที่ 28 เมษายน 2564 มีการจัดประชุมสาขาครั้งที่ 5 มีการจัดประชุมอาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรฯ เพื่อวิเคราะห์หาแนวทางการพัฒนาหลักสูตรในปี 2565 เพื่อเตรียมความพร้อมความเข้าใจของอาจารย์ในหลักสูตรมีการกำหนดสาระวิชาทางทฤษฎีและการปฏิบัติ การเปิดรายวิชาต่าง ๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ เนื้อหาที่กำหนดในรายวิชาไม่ซ้ำซ้อนและมีความต่อเนื่องสัมพันธ์กันทุกรายวิชาของหลักสูตรฯ มีคำอธิบายรายวิชาที่มีเนื้อหาเหมาะสมกับชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต มีเนื้อหาที่ครอบคลุมครบถ้วน มีความต่อเนื่องเชื่อมโยงสัมพันธ์กันระหว่างวิชาเพื่อให้นักศึกษามีพื้นฐานความรู้ในการเรียนวิชาต่อยอดและมีการจัดการเรียนการสอนครอบคลุมสาระเนื้อหาที่ระบุไว้ในคำอธิบายรายวิชา เช่น หลักสูตรมีการกำหนดรายวิชาปัญหาพิเศษ เพื่อฝึกทักษะของนักศึกษาในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศค้นคว้าและค้นคว้างานวิจัยทางด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ เพื่อให้นักศึกษาได้ปฏิบัติงาน/วิจัย ตามความเหมาะสม โดยใช้องค์ความรู้จากสาระรายวิชาในหลักสูตร ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้คือ

1) นักศึกษาติดต่ออาจารย์ที่ปรึกษา
2) นักศึกษายื่นคำร้องขอทำปัญหาพิเศษ
3) นักศึกษาจัดทำและส่งโครงร่างปัญหาพิเศษ
4) นักศึกษาแต่งตั้งกรรมการสอบโครงร่างปัญหาพิเศษ
5) นักศึกษาจัดทำโครงร่างฉบับแก้ไข
6) นักศึกษาดำเนินการและเก็บรวบรวมข้อมูล
7) นักศึกษาจัดทำเล่มปัญหาพิเศษเพื่อการนำเสนอ
8) นักศึกษาแต่งตั้งกรรมการสอบปัญหาพิเศษ
9) นักศึกษานำเสนอผลการปฏิบัติการต่อกรรมการสอบ
(10) นักศึกษาจัดทำเล่มปัญหาพิเศษฉบับสมบูรณ์

หลักสูตรฯ มีการควบคุม กำกับติดตามให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดส่ง มคอ.3 ก่อนเปิดการเรียนการสอนโดยคำนึงผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนต้องตรงกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดในรายวิชาและหลักสูตรและครอบคลุมเนื้อหาสาระที่กำหนดในคำอธิบายรายวิชา และมีการติดตามการจัดทำ มคอ.3–มคอ.7 ให้เป็นไปตามกำหนดระยะเวลา ซึ่งหลักสูตรปรับปรุง 2563 มีวิชาที่หลักสูตรรับผิดชอบโดยตรงในภาคเรียนต่าง ๆ ดังตารางที่ 5.1 โดยอาจารย์ผู้สอนได้ทำการเก็บข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนเพื่อใช้ในการปรับปรุงเนื้อหารายวิชาและปรับปรุงหลักสูตรในรอบต่อไป

ตารางที่ 5.1 จำนวนวิชาที่หลักสูตรรับผิดชอบโดยตรงประจำปีการศึกษา 2563

ปีการศึกษา	ภาคเรียนที่	จำนวนวิชา
2563	1	20
	2	19

3) มีการประเมินกระบวนการ

จากกระบวนการการพัฒนาหลักสูตรที่ร่างขึ้นได้รับการวิพากษ์จากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ จากนั้นนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ สภามหาวิทยาลัย และสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา นอกจากนี้ยังได้มีการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรดังนี้

หลักสูตรฯ มีการประเมินหลักสูตรโดยนักศึกษาปีที่ 4 และเทียบโอนปี 2 สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2563 จากผู้ตอบแบบสอบถาม 25 คน ประกอบด้วยนักศึกษาเพศชายจำนวน 3 คน นักศึกษาเพศหญิงจำนวน 22 คน จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด โดยคิดเป็น 89% ของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 และเทียบโอนปี 2 ที่ศึกษาในหลักสูตรวทบ. สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาในด้านคุณภาพของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ) แสดงเป็นค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ที่ระดับ พอใจปานกลาง (3.97 คะแนน) โดยมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรในด้านต่าง ๆ ดังแสดงในตารางที่ 5.2

ตารางที่ 5.2 ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาในด้านคุณภาพของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ)

หัวข้อประเมิน	คะแนนเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ	ความหมายระดับค่าความพึงพอใจ
1) การจัดการศึกษาสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	3.96	พึงพอใจปานกลาง
2) มีการจัดแผนการศึกษาตลอดหลักสูตรอย่างชัดเจน	3.88	พึงพอใจปานกลาง
3) มีปฏิทินการศึกษาและโปรแกรมการศึกษาแต่ละภาคอย่างชัดเจน	3.96	พึงพอใจปานกลาง

หัวข้อประเมิน	คะแนนเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ	ความหมายระดับค่าความพึงพอใจ
4) หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน	3.84	พึงพอใจปานกลาง
5) อาจารย์มีคุณวุฒิและประสบการณ์เหมาะสมกับรายวิชาที่สอน	4.24	พึงพอใจมาก
6) อาจารย์สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ	4.04	พึงพอใจมาก
7) ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการมีอุปกรณ์เหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	4.04	พึงพอใจมาก
8) ระบบบริการสารสนเทศห้องสมุดเหมาะสมและเอื้อต่อการเรียนรู้	3.20	พึงพอใจปานกลาง
9) การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับลักษณะวิชา และวัตถุประสงค์การเรียนรู้	4.00	พึงพอใจมาก
10) การใช้สื่อประกอบการสอนอย่างเหมาะสม	4.20	พึงพอใจมาก
11) วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวคิด ศาสตร์ทางการวิชาชีพ และ/ หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้	4.12	พึงพอใจมาก
12) มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศประกอบการเรียนการสอน	4.12	พึงพอใจมาก
13) มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล	4.00	พึงพอใจมาก
14) วิธีการวัดประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกิจกรรมการเรียนการสอน	4.04	พึงพอใจมาก
15) การวัดและประเมินผลเป็นไปตามระเบียบกฎเกณฑ์และข้อตกลงที่กำหนดไว้ล่วงหน้า	4.04	พึงพอใจมาก
16) การวัดและประเมินผลโปร่งใสและตรงตามเวลา	4.16	พึงพอใจมาก
เฉลี่ยทั้งหมด	**3.97**	**ปานกลาง**

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

มีการนำผลการประเมินของนักศึกษาซึ่งพบว่าคะแนนในหัวข้อการจัดการศึกษาสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร หัวข้อมีการจัดแผนการศึกษาตลอดหลักสูตรอย่างชัดเจน หัวข้อหลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และหัวข้อระบบบริการสารสนเทศห้องสมุดเหมาะสมและเอื้อต่อการเรียนรู้ มีผลคะแนนต่ำกว่า 4 คะแนน เข้าสู่วาระการประชุมของสาขาอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 4 ประจำวันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2564 เวลา 14.00 น เพื่อหาแนวทางในการดำเนินงานต่อไป

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

จากผลสรุปการประชุมวาระเรื่องผลการประเมินความพึงใจของนักศึกษาต่อหลักสูตรทางสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการจึงได้เขียนโครงการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อพัฒนาทักษะนักศึกษาด้านวิชาชีพ ประจำปีงบประมาณ 2564 เพื่อสร้างโอกาสการเรียนรู้และส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดทักษะในการฝึกปฏิบัติจริงผ่านรูปแบบธุรกิจออนไลน์และการสั่งโดยตรงจากหน่วยงานต่าง ๆ ในพื้นที่จังหวัดตาก เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานมากยิ่งขึ้น รวมทั้งดำเนินการแสดงแผนการศึกษาตลอดหลักสูตรให้แก่นักศึกษาให้มีความชัดเจนยิ่งขึ้น

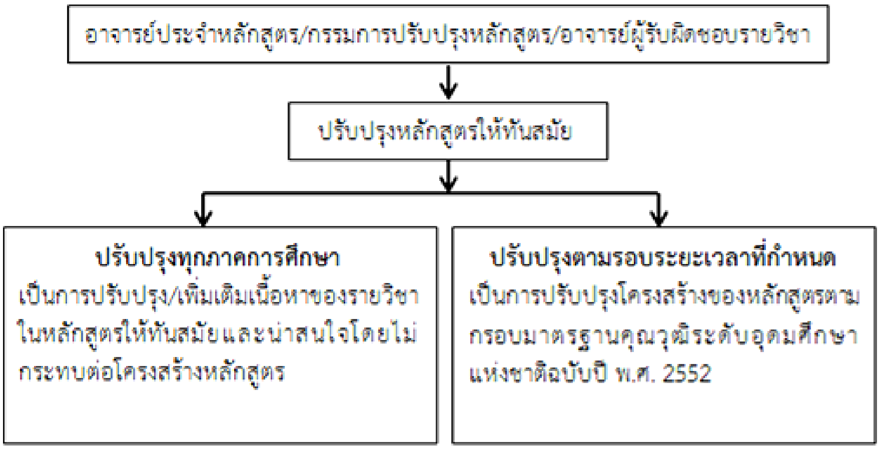
5.1.2 การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ

1) มีระบบและกลไก

หลักสูตรฯ มีระบบและกลไกในการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยดังกระบวนการใน**ภาพที่ 5.3** โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตร กรรมการปรับปรุงหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นผู้ดำเนินการ แบ่งเป็นสองกรณี คือ

1) การปรับปรุงเนื้อหาของหลักสูตรในแต่ละรายวิชาให้ทันสมัยอยู่เสมอซึ่งจะมีการปรับปรุงทุกภาคการศึกษา โดยจัดให้มีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร อย่างน้อยสองครั้งต่อภาคการศึกษาเพื่อปรึกษาหารือปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการเพิ่มเติมองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ทันสมัยที่เกี่ยวข้องกับรายวิชานั้น ๆ ไม่กระทบต่อโครงสร้างหลักสูตร

2) การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลา คือ ทุก ๆ 5 ปี โดยมีอาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรและกรรมการปรับปรุงหลักสูตรทำหน้าที่ในการกำกับ ดูแล กำหนดโครงสร้างหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ จัดทำ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ โดยร่วมกันวิเคราะห์หลักสูตรวิเคราะห์ curriculum mapping โดยภาพรวม เพื่อให้หลักสูตรครอบคลุม learning outcomes มีการจัดทำตารางวิเคราะห์เปรียบเทียบวิชาเก่าและใหม่ วิเคราะห์จำนวนหน่วยกิตของแต่ละวิชา ปรับเพิ่ม-ลดรายวิชาบังคับ วิชาเลือกและ/หรือเนื้อหาของรายวิชาต่าง ๆ จัดทำแผนงานประจำปีของการบริหารหลักสูตร ควบคุมให้การบริหารหลักสูตรเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ประเมินหลักสูตรอย่างน้อยทุกรอบระยะเวลาของหลักสูตร รายงานผลต่อคณบดี มีการจัดประชุมและนำผลการประเมินหลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิ บัณฑิตและผู้ใช้บัณฑิต มาปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรอย่างน้อยทุกรอบระยะเวลาของหลักสูตร เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี และเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน



ภาพที่ 5.3 กระบวนการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย

1. **มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน**

หลักสูตรฯ มีระบบการกำกับติดตามการดำเนินงานของหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้สอนต้องจัดทำ มคอ. 3 ให้แล้วเสร็จก่อนเปิดการเรียนการสอนโดยภาคเรียนที่ 1/2563 กำหนดส่ง มคอ.3 ภายในวันที่ 28 มิถุนายน พ.ศ. 2563 และกำหนดส่ง มคอ.5 ของภาคเรียนที่ 1/2563 ในวันที่ 2 ธันวาคม 2563 ส่วนภาคเรียนที่ 2/2563 กำหนดส่ง มคอ.3 ภายในวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 และกำหนดส่ง มคอ.5 ของภาคเรียนที่ 2/2563 ในวันที่ 22 เมษายน 2564 และทุกรายวิชาต้องระบุรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ การดำเนินการการพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา การประเมินผล และการปรับปรุงรายวิชา บางรายวิชามีภารกิจที่นำมาบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอน (เช่น การวิจัย งานบริการวิชาการ ศิลปวัฒนธรรม การบรรยายโดยมีผู้มีประสบการณ์ทางวิชาการหรือวิชาชีพจากหน่วยงานหรือชุมชนภายนอก การศึกษาดูงานนอกสถานที่) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

รายวิชาปัญหาพิเศษมีการนำข้อมูลจากการสืบค้นบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับประเทศและนานาชาติมาใช้ประกอบการจัดการเรียนการสอน เพื่อฝึกพัฒนาทักษะการอ่าน การตีความ การสรุปความของนักศึกษา และมีการกำหนดให้นักศึกษาสืบค้นบทความวิจัยที่มีความทันสมัยย้อนหลังไม่เกิน 10 ปี รวมทั้งในภาคการเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563 สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่เพื่อการค้า โดยเชิญวิทยากรจากผู้ประกอบการเบเกอรี่ที่เป็นที่นิยมและประสบความสำเร็จในจังหวัดตาก ร้านเถียงนามาทำการอบรมเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในด้านการประกอบขนมเบเกอรี่จากผู้ประกอบการจริงที่มีการเปิดร้านจำหน่ายขนม เบเกอรี่ และผลิตภัณฑ์อาหารว่างต่าง ๆ

2. **มีการประเมินกระบวนการ**

หลักสูตรฯได้ทบทวนขั้นตอนการปรับปรุงรายวิชาและเนื้อหาในรายวิชาให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ เพื่อใช้สำหรับหลักสูตรฯ ฉบับปรับปรุงพ.ศ. 2560 โดยเนื้อหาของรายวิชามีการปรับปรุงให้ทันสมัยตลอดเวลา เช่น รายวิชาปัญหาพิเศษมีการกำหนดให้นักศึกษานำข้อมูลจากการสืบค้นบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับประเทศและนานาชาติมาใช้ประกอบในการจัดทำเอกสารทบทวนวรรณกรรม เพื่อฝึกพัฒนาทักษะการอ่าน การตีความ การสรุปความของ

นักศึกษา และมีการกำหนดให้นักศึกษาสืบค้นบทความวิจัยที่มีความทันสมัยย้อนหลังไม่เกิน 10 ปี รวมทั้งมีการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ร่วมกับคณาจารย์ในชั้นเรียนพร้อมกับมีการซักถาม การตอบ เพื่อให้เกิดความเข้าใจ และมีแบบประเมินนักศึกษาในระหว่างการนำเสนอ อีกทั้งยังมีการสอบถามจากสถานประกอบการและนักศึกษาหลังกลับจากการสหกิจศึกษา ในเรื่องเนื้อหาวิชาที่จัดให้เรียนมีความเพียงพอต่อการนำไปใช้ในการทำงานหรือไม่

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

หลักสูตรประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร ครั้งที่ 4/2563 วันที่ 29 มีนาคม 2564 เพื่อทบทวนกระบวนการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้น ๆ สรุปได้ว่า ถึงแม้หลักสูตรยังไม่ถึงรอบระยะเวลาในการปรับปรุง แต่เห็นควรว่าควรมีการปรับปรุงเนื้อหาในวิชาเรียนให้ทันสมัยเหมาะกับสถานการณ์ในปัจจุบัน

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

จากการทบทวนกระบวนการดังกล่าว หลักสูตรจึงกำหนดให้ดำเนินการตามกระบวนการ ดังนี้

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมเพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา กำหนดกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และอาจมีการสอดแทรกเนื้อหาด้านเศรษฐกิจและสังคมในยุคดิจิทัลและประเทศไทย 4.0 เพื่อให้เนื้อหาการเรียนการสอนมีความทันสมัย
2. อาจารย์ผู้สอน กำกับ ติดตาม การส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน ประเมินการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา
4. หลักสูตรนำผลการประเมินมาปรับปรุง

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

<u>ตัวบ่งชี้ 5.2</u> : การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2.1 การพิจารณากำหนดผู้สอน

1) มีระบบและกลไก

การจัดการเรียนการสอน หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ) มีขั้นตอนดังนี้

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมร่วมกันจัดทำแผนการเรียนของนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา
2. ส่งแผนการเรียนให้กับฝ่ายวิชาการเพื่อใช้ในการเปิดรายวิชาสอนประจำภาคการศึกษา
3. ฝ่ายวิชาการส่งรายวิชาตามแผนการเรียนของแต่ละปีการศึกษาเพื่อกำหนดผู้สอน
4. อาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการกำหนดผู้สอน โดยพิจารณาจากเกณฑ์ คุณวุฒิ ความรู้ ความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์สอน และภาระการสอน ร่วมกันพิจารณารายวิชาให้มีความเหมาะสม หลังจากนั้นประชุมสาขาวิชาเพื่อแจ้งรายวิชาที่มีการเปิดสอนและชื่อผู้สอนในแต่ละรายวิชา
5. ส่งแบบกำหนดผู้สอนให้ฝ่ายวิชาการดำเนินการจัดตารางสอน
6. แจกตารางสอนให้กับอาจารย์ และแจ้งกำหนดการส่ง มคอ. 3 และ 4
7. อาจารย์ประจำหลักสูตรทวนสอบ ตรวจสอบ มคอ. 3 และ 4 ให้ถูกต้องก่อนเปิดภาคการศึกษา

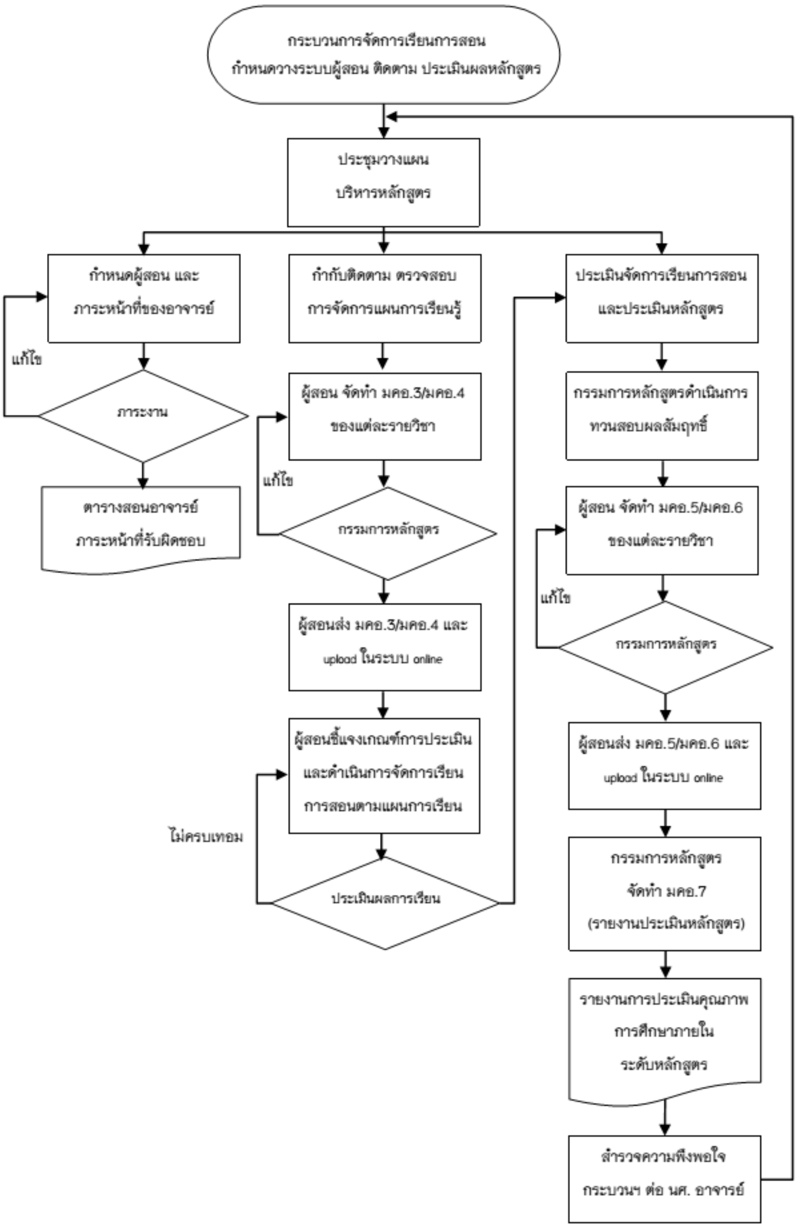
8. ผู้สอนดำเนินการสอน ตาม มคอ. 3 และ 4 โดยมีบางวิชาเน้นการเรียนการสอนที่เน้นทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

9. ผู้สอนจัดทำ มคอ.5 และ 6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษา โดยพิจารณาประเด็นการประเมินตาม มคอ. 3 และ 4 และจัดส่งหลักสูตร

10. หลักสูตรดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานที่กำหนดใน มคอ.2

11. นำผลการดำเนินงานมาจัดทำ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นปีการศึกษาและนำข้อสรุปใน มคอ.7 มาพัฒนาการเรียนการสอนในปีการศึกษาถัดไป โดยนำมาใช้ในการพัฒนาวางแผนพัฒนากระบวนการเรียนการสอน

โดยมีการพิจารณากำหนดผู้สอน ดำเนินการตาม**ภาพที่ 5.4** ดังนี้



ภาพที่ 5.4 กระบวนการจัดการเรียนการสอน กำหนดวางระบบผู้สอน ติดตาม ประเมินผลหลักสูตร

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

จากการดำเนินการในปีการศึกษา 2563 การประชุมกำหนดผู้สอนและภาระงานสอนของอาจารย์ได้มอบหมายตามความเหมาะสม โดยสรุปคือ

- ภาระงานสอนในภาคเรียนที่ 1 เฉลี่ย 14 คาบ ต่อสัปดาห์ ภาระงานสอนสูงสุด 18 คาบต่อสัปดาห์ ภาระงานสอนต่ำสุด 10 คาบต่อสัปดาห์
- ภาระงานสอนในภาคเรียนที่ 2 เฉลี่ย 12.9 คาบ ต่อสัปดาห์ ภาระงานสอนสูงสุด 15 คาบต่อสัปดาห์ ภาระงานสอนต่ำสุด 11 คาบต่อสัปดาห์

นอกจากทางหลักสูตรจะพิจารณากำหนดผู้สอนแล้วนั้น ทางหลักสูตรได้พิจารณารายวิชาที่เหมาะสมกับการบูรณาการทั้ง 3 ด้านเพื่อกำหนดวัตถุประสงค์การบูรณาการและรายวิชาที่บูรณาการเพื่อให้ผู้สอนดำเนินการตามแผนได้กำหนดรายวิชา เช่น รายวิชาเทคโนโลยีเบเกอรี่ ในภาคการเรียน 1/2563 มีการบูรณาการกับการการทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรม โดยนักศึกษาได้จัดทำขนมปังเพื่อเข้าร่วมในงานศพพระครูปลัดเขตฐวัชร วชิรญาโณ รองเจ้าอาวาสวัดท่าช้าง อ. เมือง จ. ตาก ในวันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2563 และวิชาโภชนบำบัดมีการบูรณาการกับงานวิจัยเรื่องการพัฒนาเมนูอาหารพลังงานต่ำต่อวันจากโปรแกรมคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน และในภาคการเรียนที่ 2/2563 รายวิชาขนมไทยมีการบูรณาการวิชาการกับการบริการวิชาการ โดยมีการนำนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น “ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น” ประจำปี 2563 วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ.2564

เมื่อกำหนดผู้สอนได้แล้ว สาขาวิชาส่งแบบกำหนดผู้สอนให้แก่ฝ่ายวิชาการดำเนินการจัดตารางสอน โดยในปี 2563 กรรมการจัดตารางสอนสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้แก่ อ.พิมพ์ภัช โรจนบุญยนนท์ และ อ.ดลพร ว่องไวเวช และเมื่อฝ่ายวิชาการประกาศตารางสอนและแจกตารางสอนให้กับอาจารย์ในสาขาแจ้งกำหนดการส่ง มคอ.3 และ 4 โดยส่งก่อนเปิดภาคเรียน

3. **มีการประเมินกระบวนการ**

หลังเสร็จสิ้นการจัดการเรียนการสอนในแต่รายวิชาแต่ละภาคเรียน ผู้สอนจะต้องดำเนินการประเมินรายวิชาตามแผนใน มคอ.3 มคอ.4 และประเมินการสอนจากการจัดทำ มคอ.5 มคอ.6 และนำเข้าในระบบส่วนกลาง https://lms.rmutl.ac.th/teacher/login รวมทั้งมหาวิทยาลัยจัดให้นักศึกษาเป็นผู้ประเมินความพึงพอใจอาจารย์ผู้สอนในระบบออนไลน์ในปีการศึกษา 2563 โดยอาจารย์ผู้สอนต้องมีผลการประเมินการสอนไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5 พร้อมทั้งต้องมีการดำเนินการวัดผลตามที่กำหนดให้ครบถ้วนและประเมินผลการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ๆ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาในภาคการศึกษาถัดไปที่เปิดทำการสอน

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

หลักสูตรประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 5/2563 ในวันที่ 28 เมษายน 2564 เพื่อทบทวนระบบและกลไกการกำหนดผู้สอน สรุปได้ว่า ความพึงพอใจของนักศึกษาต่ออาจารย์ผู้สอนในภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.44 แสดงถึงความเหมาะสมในระบบการกำหนดผู้สอน เพื่อให้การกำหนดผู้สอนมีประสิทธิภาพที่ดีขึ้นในกระบวนการกำหนดผู้สอน หลักสูตรกำหนดผู้สอนโดยพิจารณาจากคุณสมบัติที่เหมาะสมในการประชุมผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมถึงพิจารณารายวิชาเพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกหรือสถานประกอบการมาเสริมสร้างความรู้ให้กับนักศึกษา

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

จากการประเมินระบบและกลไกดังกล่าว หลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงระบบและกลไกในขั้นตอนการกำหนดผู้สอน ดังนี้

1. ประธานหลักสูตรได้รับรายวิชาที่เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 และ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 จากมหาวิทยาลัย

2. หลักสูตรประชุมเพื่อพิจารณาความเหมาะสมของคุณสมบัติอาจารย์ผู้สอนตามรายวิชาที่อาจารย์ประจำหลักสูตรเลือกและพิจารณาอาจารย์ผู้สอนคนอื่นที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร

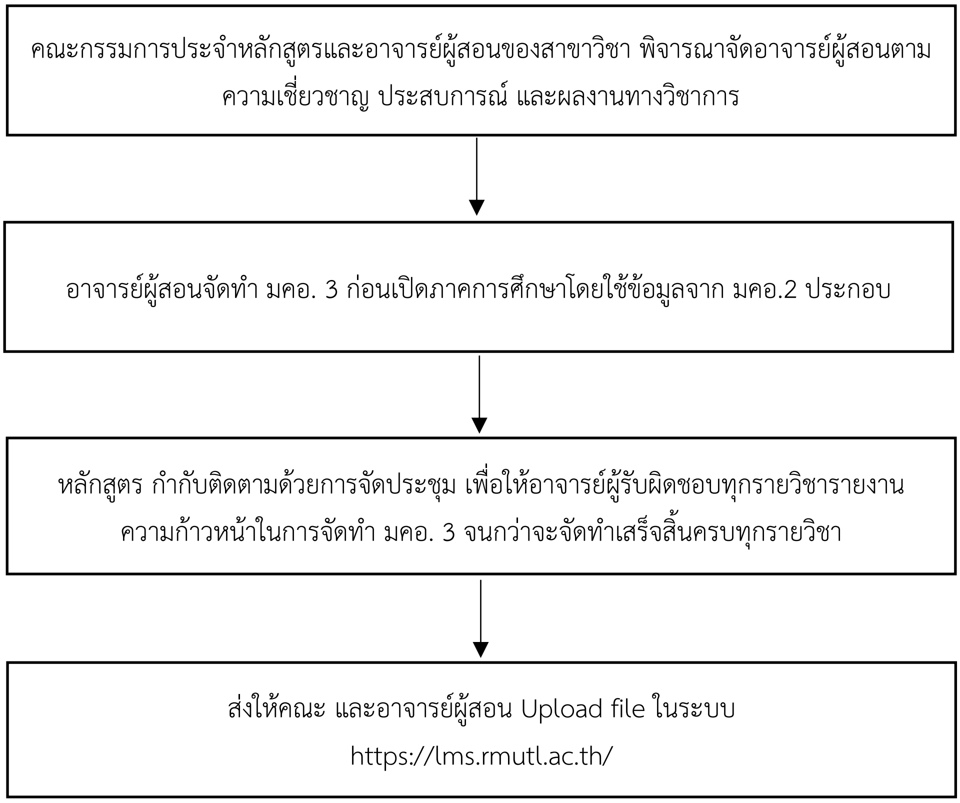
3. หลักสูตรประชุมเพื่อพิจารณารายวิชาที่ต้องการให้ผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกหรือสถานประกอบการมาเสริมสร้างความรู้ให้กับนักศึกษา

4. การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และมคอ.4 และการจัดการเรียนการสอน

การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และมคอ.4

5. มีระบบและกลไก

หลักสูตรมีการประชุมเพื่อแจ้งกำหนดการต่าง ๆ ให้แก่อาจารย์ผู้สอน



ภาพที่ 5.5 ขั้นตอนการกำกับติดตามและตรวจสอบการจัดทำผลการเรียนรู้

6. มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2563 อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมอย่างเป็นทางการจำนวน 5 ครั้ง เพื่อให้การบริหารจัดการหลักสูตรเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิอุดมศึกษา ประเด็นในการประชุมเกี่ยวกับการกำหนดผู้สอน การกำกับติดตามการจัดการเรียนการสอน การพัฒนาปรับปรุงการเรียนการสอนตามข้อเสนอแนะของปีที่ผ่านมา กิจกรรมการส่งเสริมพัฒนานักศึกษา รวมทั้งแจ้งอาจารย์เจ้าของวิชาให้จัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 ล่วงหน้าก่อนเปิดภาคเรียนใน Line กลุ่มของสาขา โดยกำหนดวันเวลาที่ส่งตามปฏิทินการศึกษา 2563 จากส่วนกลาง และให้อัพโหลด มคอ.3 และมคอ.4 ทุกวิชาใน https://lms.rmutl.ac.th/teacher/login ภาคเรียนที่ 1-2/2563

7. **มีการประเมินกระบวนการ**

มีการประชุมหลักสูตรในเรื่องที่เกี่ยวกับการ upload ข้อมูล มคอ.3 4 5 และ 6 เข้าในระบบของมหาวิทยาลัย ที่ประชุมจึงมีมติให้ อ.ดลพร ว่องไวเวช ดำเนินการตรวจสอบในระบบติดตามการส่งมคอ. ในช่วงเวลาที่ระบบเปิดทำการ และดำเนินการติดตามอาจารย์ผู้สอนที่ไม่ดำเนินการจัดส่งในทันที

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

หลักสูตรได้จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 5/2563 ในวันที่ 28 เมษายน 2564 เพื่อทบทวนระบบและกลไกการกำกับติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และการจัดการเรียนการสอน ผลการประชุมสามารถสรุปได้ว่า ระบบและกลไกมีความเหมาะสมทำให้ในปีการศึกษา 2563 อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรและจัดส่งได้ทันก่อนเปิดภาคการศึกษา

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

มีข้อมูล มคอ. 3 4 5 และ 6 ประจำปีการศึกษา 2563 ครบทุกวิชาในระบบการเรียนการสอนออนไลน์

5.2.3 การจัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติ ในระดับปริญญาตรี

1) มีระบบและกลไก

ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติทั้งในหมวดพื้นฐานวิชาชีพ วิชาชีพบังคับ วิชาชีพเลือก ซึ่งในแต่ละรายวิชาจะมีการเตรียมปฏิบัติการ/บทปฏิบัติการ เครื่องมืออุปกรณ์ที่สอดคล้องกับเนื้อหาและวัตถุประสงค์รายวิชา ตามมาตรฐานการเรียนรู้ที่ปรากฏใน มคอ.2 โดยอาจารย์ผู้สอนได้จัดทำ มคอ. 3 และมีรายละเอียดของภาคปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา และก่อนเปิดภาคการศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรได้แจ้งให้ส่งคำของบประมาณที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้สามารถจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอนภาคปฏิบัติได้ ส่วนรายวิชาสหกิจศึกษา ในแผนการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรเพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการภายนอกมหาวิทยาลัย 1 ภาคเรียน นักศึกษาที่จะออกฝึกปฏิบัติภาคสนาม มีข้อปฏิบัติดังนี้

1. เป็นนักศึกษาระดับ ป.ตรีหลักสูตร 4 ปี ชั้นปีที่ 4 หรือเทียบโอนชั้นปีที่ 2 ขึ้นไป โดยออกสหกิจศึกษาภายนอกในภาคเรียนปกติ ภาคเรียนที่ 1 หรือ 2

2. นักศึกษาสามารถเลือกสถานประกอบการไม่ว่าจะเป็นโรงแรม โรงพยาบาล หรือโรงงานอุตสากรรมอาหารที่สนใจได้ด้วยตนเองจากแหล่งข้อมูลสารสนเทศ อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจฯ อาจารย์ที่ปรึกษาหรือรุ่นพี่แนะนำ (นักศึกษาควรศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับสถานประกอบการด้วยตนเองล่วงหน้าก่อนจะออกสหกิจอย่างน้อย 1 เทอม)

3. นักศึกษาติดต่อสถานประกอบการเบื้องต้นด้วยตนเอง เพื่อขอออกสหกิจศึกษาในช่วงระยะเวลาที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจฯกำหนด จากนั้นยื่นแบบคำร้องขอออกสหกิจตามที่เลือกผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจฯ

4. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรออกหนังสือขอความอนุเคราะห์ออกสหกิจศึกษาไปยังสถานประกอบการและรอหนังสือตอบกลับ หากสถานประกอบการไม่รับนักศึกษาจะต้องติดต่อใหม่ตามข้อ 2-3

5. นักศึกษาที่ได้รับการตอบรับสหกิจจากสถานประกอบการสามารถลงทะเบียนวิชา BSCFN125 สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ

6. ก่อนการออกสหกิจศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจศึกษาฯจะต้องปฐมนิเทศน์นักศึกษาให้ทราบถึงแนวการปฏิบัติตนในระหว่างการออกสหกิจ ในเรื่องของการปฏิสัมพันธ์กับบุคคลในระดับต่าง ๆ ของสถานประกอบการ การปฏิบัติ ตามกฎระเบียบของสถานประกอบการ และชี้แจงจำนวนการออกสหกิจไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ติดต่อกัน ตามสมรรถนะของรายวิชาในหลักสูตร พร้อมแจกสมุดให้นักศึกษาบันทึกการปฏิบัติงานระหว่างการออกสหกิจศึกษา และมอบหนังสือส่งตัวนักศึกษาไปยังสถานประกอบการ

7. ในระหว่างสหกิจพนักงานพี่เลี้ยง หรือพนักงานควบคุมการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมและการแสดงออก โดยมีการบันทึกผลการประเมินและมีหลักฐาน

8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจฯจัดทีมอาจารย์ออกนิเทศนักศึกษาสหกิจตามช่วงเวลาที่กำหนด

9. หลังกลับจากการออกสหกิจศึกษา นักศึกษาจะต้องกลับมานำเสนอสัมมนาผลการออกสหกิจศึกษาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจฯ อาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อประเมินผลการออกสหกิจศึกษาของนักศึกษา

10. อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจศึกษาฯสรุปผลการประเมินจากสถานประกอบการร่วมกับการนำเสนอสัมมนาผลการสหกิจ

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรโดยมอบหมายให้อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ดำเนินการพิจารณาสถานประกอบการให้กับนักศึกษา หากเป็นสถานประกอบการเดิมที่เคยมีนักศึกษาไปฝึกงานหรือสหกิจศึกษาจะนำผลการนิเทศในปีการศึกษาที่ผ่านมาประกอบกับข้อมูลที่ได้จากการนำเสนอของนักศึกษามาพิจารณาคัดเลือก และพยายามหาสถานประกอบการเพิ่มมากขึ้นเพื่อให้นักศึกษาได้ออกสหกิจตามความต้องการ โดยจะมีการสอบถามข้อมูลลักษณะการดำเนินงานติดต่อสถานประกอบการเพื่อดำเนินการสหกิจตามลำดับ

โดยในภาคเรียนที่ 1/63 นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ซึ่งมีแผนการเรียนสหกิจศึกษาในภาคการเรียนที่ 1/63 ได้ดำเนินการติดต่อสถานที่สหกิจที่ตนเองสนใจตามขั้นตอนโดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา เมื่อได้รับหนังสือตอบรับแล้วจึงสามารถลงทะเบียนวิชา BSCFN125 สหกิจศึกษา

ทางธุรกิจอาหารและโภชนาการจำนวน 21 คน ฝึกระหว่างวันที่ 16 พฤศจิกายน 2563 ถึงวันที่ 22 มีนาคม 2564 (จำนวนการออกสหกิจไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ติดต่อกัน) โดยมีนักศึกษาออกสหกิจตามสถานประกอบการต่าง ๆ ดังตารางที่ 5.3

วัน/เดือน/ปี	เวลาในการนิเทศงาน	สถานประกอบการ			ชื่อนักศึกษา	เบอร์โทร	อาจารย์นิเทศ
		ชื่อ	ที่อยู่	เบอร์โทร			
วันจันทร์ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๓	๑๕.๐๐ น.	โรงแรมเฮอริเทจ เชียงราย	ตำบลท่าสาย อำเภอเมืองเชียงราย เชียงราย ๕๗๐๐๐	๐๕๒-๐๕๕๘๘๘	นางสาวพรทิพย์ ไชยวนาเลิศ	๐๙๓-๒๙๘๔๑๖๘	๑. อ.พิมพ์ภัช โรจนบุญยนนท์ ๒. อ.ดลพร ว่องไวเวช
					นางสาวจิรภัทร ไกรสมรส	๐๙๙-๘๓๙๙๔๘๓	
วันอังคาร ๑ ธันวาคม ๒๕๖๓	๐๙.๐๐ น.	โรงพยาบาลแมคคอร์มิค เชียงใหม่	๑๓๓ ถนน แก้วนวรัฐ ตำบล วัดเกตุ อำเภอเมืองเชียงใหม่ เชียงใหม่ ๕๐๐๐๐	๐๕๓-๙๒๑๗๗๗	นางสาวเพ็ญพิชชา สมภาพิสามัย	๐๙๕-๒๑๐๒๔๑๐	
					นางสาววันเพ็ญ ละออศรีโสภณ	๐๙๗-๙๓๘๖๐๒๕	
	๑๓.๐๐ น.	โรงแรมอนันตรา เชียงใหม่ รีสอร์ท	๑๒๓, ๑ ถนน เจริญประเทศ ตำบลช้างคลาน อำเภอเมือง เชียงใหม่ เชียงใหม่ ๕๐๑๐๐	๐๕๓-๒๕๓๓๓๓	นางสาวจุฑาทิพย์ สังข์ทอง	๐๖๔-๐๕๐๖๖๙๑	
					นางสาวพิลาวรรณ ล้านคำ	๐๙๘-๓๑๓๙๙๙๑	
	๑๕.๐๐ น.	โรงแรมเลอเมอริเดียน เชียงใหม่	๑๐๘ ถนนช้างคลาน ตำบลช้างคลาน อำเภอเมืองเชียงใหม่ เชียงใหม่ ๕๐๑๐๐	๐๕๓-๒๕๓๖๖๖	นางสาวทัศนีวัลย์ เครือกิจ	๐๙๔-๑๓๙๑๙๒๑	
					นางสาวนนทิยา ทวนทองธนูชัย	๐๖๑-๕๕๗๓๙๗๘	
วันพุธ ๒ ธันวาคม ๒๕๖๓	๐๙.๐๐ น.	โรงแรมฮอลิเดย์ อินน์ เชียงใหม่	๓๑๘/๑ ถนน ซุปเปอร์ไฮเวย์ เชียงใหม่-ลำปาง ตำบลวัดเกต อำเภอเมืองเชียงใหม่ เชียงใหม่ ๕๐๒๐๐	๐๕๓-๒๗๕๓๐๐	นางสาวธัญรัตน์ เพชรไทย	๐๖๒-๒๕๓๓๕๔๔	
					นางสาวอารียา ยศงาม	๐๙๙-๑๔๓๖๙๖๙	
วันพฤหัสบดี ๓ ธันวาคม ๒๕๖๓	๐๙.๐๐ น.	โรงพยาบาลสมเด็จพระบรมราชเทวี ณ ศรีราชา	๒๙๐ ถนน เจิมจอมพล ตำบล ศรีราชา อำเภอศรีราชา ชลบุรี ๒๐๑๑๐	๐๓๘-๓๒๐๒๐๐	นางสาววิภาพร ถกลธำรง	๐๙๘-๙๐๘๖๑๖๗	๑. รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ ๒. ผศ.อำไพ สงวนแวว
					นางสาวตุลาพร เศรษฐีสหกุล	๐๖๒-๑๘๗๗๗๖๐	
					นางสาวชวา โรจนบุญโชค	๐๙๓-๒๖๐๑๓๕๖	
	๑๔.๐๐ น.	โรงแรมดุสิตธานี พัทยา	หมู่ที่ ๕ ๒๔๐/๒ ถนนเลียบชายหาด อำเภอบางละมุง ชลบุรี ๒๐๑๕๐	๐๓๘-๔๒๕๖๑๑	นางสาววิศรา วุฒิชาติ	๐๖๔-๙๙๔๗๙๐๒	
วันพฤหัสบดี ๓ ธันวาคม ๒๕๖๓	๐๙.๐๐ น.	โรงแรมบาบาบีชคลับ หัวหิน	๗๕๘ ถ.เพชรเกษม ตำบล ชะอำ อำเภอชะอำ เพชรบุรี ๗๖๑๒๐	๐๓๒-๘๙๙๑๓๐	นางสาวธวัลพร ศิริเดชไพบูลย์	๐๘๗-๔๑๖๐๐๙๗	๑. อ.ชญาภา บัวน้อย ๒. อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์
	๑๓.๐๐ น.	โรงแรมดุสิตธานี หัวหิน	๑๓๔๙ ถ.เพชรเกษม ตำบล ชะอำ อำเภอชะอำ เพชรบุรี	๐๓๒-๘๙๙๑๓๐	นางสาววนัชลินี ดีปานแก้ว	๐๘๘-๗๙๑๘๙๙๑	
	๐๙.๐๐ น.	โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีช รีสอร์ทและวิลล่า หัวหิน	๑ ถนนดำเนินเกษม, ตำบลหัวหิน อำเภอหัวหิน ประจวบคีรีขันธ์ ๗๗๑๑๐	๐๓๒-๕๑๒๐๒๑	นายศุภชา นาฑีทอง	๐๖๔-๓๕๓๙๘๗๔	
					นางสาวจารุวรรณ ฉายากรวิทย์	๐๖๕-๕๕๗๓๑๑๖	
วันศุกร์ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๓	๑๕.๐๐ น.	โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน	๓๓ ๓๓ ถ.เพชรเกษม ตำบลหัวหิน อำเภอหัวหิน ประจวบคีรีขันธ์ ๗๗๑๑๐	๐๓๒-๖๑๖๙๙๙	นายปฏิภาณ์ จันทรศิริ	๐๙๑-๗๓๐๕๘๑๗	
วันศุกร์ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๓	๐๙.๐๐ น.	โรงพยาบาลแม่สอด	๑๗๕/๑๖ ถนนศรีพานิช ตำบล แม่สอด อำเภอแม่สอด ตาก ๖๓๑๑๐	๐๕๕-๕๓๑๒๒๙	นางสาวนฤพร วนาบุปผา	๐๙๓-๗๐๙๒๗๔๘	๑. รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ ๒. ผศ.อำไพ สงวนแวว
					นางสาวเจนจิรา เสือบุญมี	๐๘๒-๑๖๔๕๔๖๙	

8. **มีการประเมินกระบวนการ**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาสหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการวางแผนร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตรในการออกนิเทศสหกิจพร้อมทั้งดำเนินการขออนุมัติเดินทางไปนิเทศ ดังตารางที่ 5.3 การออกนิเทศตรวจเยี่ยมอาจารย์และผู้ควบคุมการออกสหกิจได้ประเมินนักศึกษาร่วมกัน โดยได้สอบถามนักศึกษาความเป็นอยู่โดยทั่วไป ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ที่ได้รับ และได้สอบถามสัมภาษณ์ผู้ควบคุมเกี่ยวกับการขาด การลา ของนักศึกษาตลอดจนข้อควรที่ปรับปรุงแก้ไขที่สถานประกอบการประเมินมีดังต่อไปนี้

1. นักศึกษาขาดความมั่นใจในการทำงานในช่วงแรกของการออกสหกิจศึกษา
2. สถานประกอบการแนะนำให้ทางสาขาวิชาเพิ่มพูนทักษะการทำงานในครัวให้แก่นักศึกษาก่อนออกสหกิจ
3. นักศึกษาอ่อนด้านภาษาอังกฤษอาจทำให้สื่อสารกับลูกค้าภายในโรงแรมไม่ได้ดีเท่าที่ควร

หลังจากนักศึกษากลับจากออกสหกิจศึกษาหลักสูตรได้จัดให้นักศึกษานำเสนอผลการออกสหกิจต่อคณาจารย์ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และนักศึกษาเทียบโอนชั้นปีที่ 2 ด้วย power point พร้อมทั้งสาธิตผลงานการออกสหกิจศึกษาในวันที่ 26 มีนาคม 2564 พร้อมทั้งมีการซักถาม-ตอบในที่ประชุมเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์การออกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการณ์ รวมทั้งนักศึกษาที่ผ่านออกสหกิจฯได้เสนอแนะให้หลักสูตรเพิ่มความรู้ในด้านอาหารตะวันตก และทักษะการทำงานในครัว ดังนั้นจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ควรพิจารณาเพื่อนำไปปรับปรุงรายวิชาในหลักสูตรฯ ปี 2565 ต่อไป

4) **มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน**

มีการประชุมผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 5/2563 ในวันที่ 28 เมษายน 2564 เพื่อทำการปรับปรุงรายวิชาในหลักสูตรฯ ปี 2565 ให้นักศึกษามีความรู้ในด้านอาหารตะวันตกและมีทักษะการทำงานในครัวเพิ่มมากขึ้น ดังที่สถานประกอบการณ์และนักศึกษาได้เสนอมา

5) **มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม**

นักศึกษาที่ผ่านการสหกิจศึกษาตามแผนการเรียนในปีการศึกษา 2563 และสามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาได้ภายในปีการศึกษา 2563 จำนวน 21 คน จากจำนวนนักศึกษาปี 4 ทั้งหมด 22 คน คิดเป็นร้อยละ 95.45 ส่วนอีก 1 คน ยังไม่ลงทะเบียนวิชาสหกิจฯ เนื่องจากมีปัญหาส่วนตัว

5.2.4 การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย บริการวิชาการแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

1) **มีระบบและกลไก**

หลักสูตรมีระบบที่กำหนดให้ผู้สอนของทุกรายวิชาที่เปิดสอนต้องพิจารณาในด้านการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยกำหนดให้ผู้สอนต้องระบุไว้ใน มคอ. 3 เพื่อวางแผนการจัดการเรียนการสอนก่อนการสอนจริงและรายงานผลใน มคอ.5 โดยขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

1. หลักสูตรประชุมวางแผนการบูรณาการเรียนการสอนกับพันธกิจ คือ ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

2. กำหนดโครงการหรือกิจกรรมที่ส่งเสริมการบูรณาการเรียนการสอนกับพันธกิจ

3. อาจารย์ผู้สอนกำหนดรายละเอียดวิชา (มคอ.3 และมคอ.4) ที่ระบุการบูรณาการเรียนการสอนกับพันธกิจด้านงานวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรม

4. หลักสูตรดำเนินการตามที่ได้กำหนดโดยมีนักศึกษาร่วมดำเนินการเพื่อพัฒนาทักษะและความรู้

5. อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.5 และมคอ.6) โดยระบุผลการบูรณาการการเรียนการสอนกับพันธกิจ

6. ติดตามการดำเนินกิจกรรมที่นำมาบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอน การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา การประเมินผลและการปรับปรุงรายวิชา ตลอดจนวางแผนการปรับปรุงรายวิชาเพื่อดาเนินงานในปีการศึกษาต่อไป

9. มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2563 การนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการจัดการเรียนการสอนดังนี้

รายวิชา	ผู้สอน	พันธกิจ		
		งานวิจัย	บริการวิชาการ	ศิลปวัฒนธรรม
เทคโนโลยีเบเกอรี่	อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช			✓
โภชนบำบัด	รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	✓		
ขนมไทย	อาจารย์พิมพ์ภัช โรจนบุญยนนท์		✓	

- ภาคการเรียน 1/2563 วิชาเทคโนโลยีเบเกอรี่มีการบูรณาการกับการการทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรม โดยนักศึกษาได้จัดทำขนมปังเพื่อเข้าร่วมในงานศพพระครูปลัดเขตฐวัชร วชิรญาโณ รองเจ้าอาวาสวัดท่าช้าง อ. เมือง จ. ตาก ในวันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2563

- ภาคการเรียนที่ 2/2563 รายวิชาขนมไทยมีการบูรณาการวิชาการกับการบริการวิชาการ โดยมีการนำนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น “ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น” ประจำปี 2563 วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ.2564 โดยนักศึกษาได้ทำงานร่วมกับชุมชนและสถานที่ประกอบการจริง

- รายวิชาโภชนบำบัดกับการบูรณาการการเรียนการกับงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาเมนูอาหารพลังงานต่ำต่อวันจากโปรแกรมคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน ภายใต้โครงการเมืองนวัตกรรมเกษตรและอาหารล้านนา ประจำปีงบประมาณ 2563

3) มีการประเมินกระบวนการ

หลักสูตรได้ใช้ มคอ. 5 เป็นเครื่องมือในการประเมินผลและรายงานผลของการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ซึ่งทำให้ทราบว่ามีรายวิชาที่สามารถบูรณาการการเรียนการสอนเข้ากับด้านอื่น ๆ เช่น งานบริการวิชาการที่เกิดขึ้นระหว่างระยะเวลาของภาคการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชานั้น ๆ ได้ ซึ่งเกิดขึ้นภายหลังจากการวางแผนการสอนตาม

มคอ.3 ซึ่งถือเป็นการดีและทำให้รายวิชาในหลักสูตรมีความทันสมัย พร้อมกันนี้หลักสูตรยังได้มีโครงการทวนสอบ เพื่อที่จะทวนสอบ มคอ.3 และ มคอ. 5 เป็นจำนวนร้อยละ 26.50 ของจำนวนวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากการประเมินผลที่หลักสูตรได้ประเมินผ่านโครงการทวนสอบ จึงทำให้ในหลายรายวิชาได้ปรับปรุงกระบวนการรายงานผลการบูรณาการรายวิชาที่สอนเข้ากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ทั้งนี้ยังได้กำหนดเป็นแนวทางในการรายงานผลใน มคอ. 5 ในอนาคต เพื่อให้ผู้สอนได้ตระหนักถึงการบูรณาการรายวิชากับด้านการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมที่ถูกต้อง มีประสิทธผลและประสิทธิภาพ

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

-ไม่มี-

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

<u>ตัวบ่งชี้ 5.3</u> : การประเมินผู้เรียน

5.3.1 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

1) มีระบบและกลไก

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการได้ใช้กลไกของ มคอ. 3 ที่สอดคล้องกับ มคอ. 2 ในการกำหนดกรอบการประเมินที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิในทุกรายวิชา โดยผู้สอนในแต่ละรายวิชาจะต้องกำหนดไว้ในการจัดทำ มคอ. 3 ให้ครบถ้วน และได้กำหนดให้มีการรายงานผลการประเมินโดยผ่านกลไกของ มคอ. 5

1. หลักสูตรประชุมเพื่อกำหนดเกณฑ์การประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาในแต่ละรายวิชาให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมคอ.2 โดยพิจารณาจาก Curriculum Mapping ของรายวิชาที่สอน

2. หลักสูตรประชุมชี้แจงเกณฑ์การประเมินการเรียนของนักศึกษาในแต่ละรายวิชากับอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรเพื่ออาจารย์ผู้สอนนำไปสู่การปฏิบัติต่อไปและรายงานผลในมคอ.5 ภายใน 30 วัน และ มคอ. 7 ภายในวัน 60 วันเมื่อสิ้นภาคเรียน

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

4. อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันวิเคราะห์เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายรายวิชามีการประเมินผลการดำเนินงานกระบวนการและประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตรและนำผลการทบทวนการดำเนินงานจัดทำเป็นแนวทางปฏิบัติเพื่อใช้ในภาคการศึกษาถัดไป

10. มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการมีกำหนดแผนการประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชาที่แสดงใน มคอ.3 ให้ตรงตามที่กำหนดใน มคอ.2 ก่อนเปิดภาคเรียน ซึ่งแต่ละรายวิชาใช้เครื่องมือที่มีความ

หลากหลายกัน เช่น ข้อสอบปรนัย อัตนัย การสอบปฏิบัติ งานมอบหมาย การสังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน การนำเสนองาน เป็นต้น โดยทางหลักสูตรฯมีการดำเนินงานดังนี้

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

2. อาจารย์ผู้สอนชี้แจงเกณฑ์การประเมินการเรียนของรายวิชาให้นักศึกษาทราบในสัปดาห์แรกที่มีการเรียนการสอนโดยให้นักศึกษามีส่วนร่วมซึ่งประกอบด้วยจุดมุ่งหมายของการเรียนรู้เกณฑ์การให้คะแนนในแต่ละส่วน

3. อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการสอบ งานที่ได้รับมอบหมายการวิเคราะห์กรณีศึกษาการอภิปรายกลุ่มรวมทั้งการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาตามที่กาหนดไว้ในมคอ.3

ในปีการศึกษา 2563 รายวิชาที่เปิดสอนของหลักสูตรฯมีการจัดทำ มคอ.3 ซึ่งมีการกำหนดแผนการประเมินผลการเรียนรู้ภายใน มคอ.3 โดยมีการใช้เครื่องมือในการวัดผลที่หลากหลาย เช่น ข้อสอบกลางภาค ข้อสอบปลายภาค งานมอบหมาย การสังเกตพฤติกรรมภายในชั้นเรียนและจากการส่ง มคอ.5 และ มคอ.6 จากอาจารย์ผู้สอบหลังเสร็จสิ้นภาคการศึกษา 30 วัน อาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการหาข้อสรุปจากผลการจัดการเรียนการสอบโดยเปรียบเทียบ มคอ.3 และ มคอ.4 กับ มคอ. 5 และ มคอ.6 และการประเมินผลการเรียนรู้ตาม TQF ที่ดำเนินการจริง อีกทั้งอาจารย์ผู้สอนต้องส่งเกรดในระบบการกรอกเกรดให้ทันตามระยะเวลาที่กำหนด พร้อมทั้งชี้แจงการให้ระดับคะแนนในกรณีที่พบว่าระดับคะแนนในรายวิชานั้นไม่ปกติ

11. **มีการประเมินกระบวนการ**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมเพื่อเสนอชื่อกรรมการการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ และทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ไม่น้อยกว่า 25 % ประจำปีการศึกษา 2563 ในการประชุมสาขาฯ ครั้งที่ 1 โดยในภาคเรียนที่ 1 และ 2/2563 มีรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด 49 วิชา หลังจากนั้นได้กำหนดให้กรรมการฯ ดำเนินการการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิจาก มคอ. 3

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, สังเกตจาก

รายการ	วิธีการสอน/จัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมินผล
		การแสดงพฤติกรรมของนักศึกษา
ความรู้	1. ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎีและปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ 2. ใช้กิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางหลากหลายรูปแบบ 3. ให้นักศึกษาปฏิบัติโดยนำหลักการทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ 4. จัดให้มีการเรียนรู้โดยการศึกษาดูงาน	1. ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎีและปฏิบัติ 2. การสอบกลางภาคและปลายภาค 3. ประเมินจากรายงานที่มอบหมาย
ทักษะทางปัญญา	1. คิด วิเคราะห์ และสามารถประยุกต์ความรู้ได้ 2. การอภิปรายกลุ่มสามารถคิดหัวข้อในการดำเนินงานได้	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 2. รายวิชาโครงงานระบบสารสนเทศ	ผลการปฏิบัติงานโครงงาน

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากการตรวจสอบผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานการเรียนรู้ไม่น้อยกว่า 25% ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดในภาคเรียนที่ 1/2563 และ 2/2563 พบว่า ทั้งหมดมีความสอดคล้องกับ มคอ.2 ครบทั้ง 5 ด้าน และการดำเนินการมีความเหมาะสมจึงยังคงดำเนินการกระบวนการเดิม

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

รายวิชาที่เปิดสอนมีความสอดคล้องกับ มคอ.2 ครบทั้ง 5 ด้าน และการดำเนินการมีความเหมาะสมจึงยังคงดำเนินการกระบวนการเดิม

5.3.2 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1) มีระบบและกลไก

หลักสูตรได้กำหนดขั้นตอนการทำงานไว้ดังนี้

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรจะทำการตรวจสอบ มคอ.3 เพื่อพิจารณาแผนการประเมินผลการเรียนรู้ของแต่ละวิชาว่ามีความสอดคล้องตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หรือไม่

2. อาจารย์ผู้สอนจะแจ้งแนวทางการประเมินผลรายวิชากับนักศึกษาในครั้งแรกของการเรียน

3. ในการรายงานผลการเรียนของนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัยอาจารย์ผู้สอนจะรายงานผลการเรียนโดยผ่านการพิจารณาของหัวหน้าหลักสูตรและหัวหน้าสาขาซึ่งหากหัวหน้าหลักสูตรและหัวหน้าสาขาไม่มีข้อสงสัยในการผลการเรียน จะส่งผลการเรียนไปยังฝ่ายทะเบียนและวัดผล และเข้าสู่คณะกรรมการอนุมัติผลการเรียน ซึ่งจะมีการสอบทานเกรด โดยอาจารย์ในหลักสูตรเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการการสอบทานเกรดของหลักสูตร

12. มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2563 มีการประเมินกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิดังนี้

1. มีการแต่งตั้งคณะกรรมการในการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

2. กำหนดรายวิชาที่จะดำเนินการทวนสอบที่ชัดเจน

3. ดำเนินการทวนสอบ เช่น การพิจารณาความสอดคล้องของมคอ. 3 และ มคอ. 5 การพิจารณาวิธีการวัดประเมินผลการเรียนการสอน

4. นำผลการทวนสอบแจ้งแก่อาจารย์ผู้สอนเพื่อใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนการสอน

โดยในปีการศึกษา 2563 มีการแต่งตั้งคณะกรรมการการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิตามที่ระบุไว้ใน มคอ.2 โดยดำเนินการตรวจสอบรายวิชาอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา ดำเนินการทวนสอบทั้งสิ้น 13 รายวิชาจาก 49 รายวิชา ซึ่งเป็นรายวิชาที่อยู่ในภาคเรียนที่ 1 และภาคเรียนที่ 2 โดยดำเนินการทวนสอบพร้อมกัน และทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้พิจารณาจากรายวิชาที่ผลการเรียนของนักศึกษาที่ผิดปกติ เช่น รายวิชาที่มีผลการเรียนรู้ของนักศึกษาต่ำเกินไป หรือรายวิชาที่มีผลการเรียนรู้สูงเกินไปเป็นข้อมูลที่ได้จากการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาตามแบบมคอ.5 ของแต่ละรายวิชา รายวิชาที่มีผลการประเมินผิดปกติจะต้องให้ผู้สอนชี้แจงเหตุผลและพิจารณาหาสาเหตุว่าความผิดปกตินั้นเกิดจากสาเหตุใดสาเหตุจากผู้สอนหรือสาเหตุจากนักศึกษา

13. **มีการประเมินกระบวนการ**

ผลจากการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิปี 2563 ทางหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการได้มีการประชุมหารือเพื่อพิจารณาการดำเนินการทวนสอบมีความเห็นร่วมกัน โดยมติที่ประชุมเห็นชอบให้มีการปรับการทวนสอบใหม่เป็นภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง โดยดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามจุดประสงค์ที่เป็นกรณีศึกษาในแบบฟอร์ม และสรุปผลการทวนสอบว่าครอบคลุมเนื้อหาวิชาหรือไม่

ผลการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิปี 2563 จำนวน 13 รายวิชาจาก 49 รายวิชา ผลการประเมินการเรียนรู้พิจารณาจากรายวิชาไม่พบรายวิชาที่ผลการเรียนของนักศึกษาผิดปกติ

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ในปีการศึกษา 2563 ไม่มีวิชาใดที่มีนักศึกษาแจ้งว่ารายงานผลการเรียนไม่ถูกต้อง อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการพูดคุยปรึกษาหารือกันว่า ควรให้มีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาอาจใช้วิธีโดยการสุ่มตรวจเนื้อหาในข้อสอบ ปรับปรุงเนื้อหาข้อสอบ หรือมีการทวนสอบในจำนวนรายวิชาที่เปิดสอน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ TQF และจะสามารถดำเนินการในปีการศึกษา 2564

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

ผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม มีการจัดทารายงานผลการดาเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.3, มคอ.4 และ มคอ.5 ให้ครบทุกรายวิชา เพื่อทาการพัฒนาและปรับปรุงการประเมินผลการเรียนรู้ต่อไป

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

1) มีระบบและกลไก

สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการมีการดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับระบบและกลไกที่สำคัญดังนี้

1. หลักสูตรแจ้งอาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ส่ง มคอ.5, 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา

2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบความครบถ้วนของข้อมูลตามแบบ มคอ.5

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนำข้อมูลจาก มคอ.5 ในแต่ละรายวิชามาประเมินการดำเนินการหลักสูตร (มคอ.7) ตามตัวบ่งชี้และเป้าหมายที่กำหนดไว้ใน มคอ.2

หลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำรายละเอียดรายวิชา (มคอ.3, มคอ.4) รายงานผลรายวิชา มคอ.5, มคอ.6 และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ตามระยะเวลาที่กำหนด หลักสูตรมีการรวบรวมผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษาในแต่ละรายวิชา เพื่อนำมาปรับปรุงรายวิชาและการบริหารหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นต่อไป

14. มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษาในปีการศึกษา 2563 พบว่าผลการประเมินการเรียนการสอนในภาคเรียนที่ 1 ไม่มีรายวิชาที่มีคะแนนการประเมินเฉลี่ยต่ำกว่า 3.51 คะแนน แต่ในภาคการเรียนที่ 2 รายวิชา BSCFN134 อาหารเพื่อสุขภาพ และวิชา BSCFN144 องค์การและการจัดการมีคะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า 3.51 ซึ่งทางประธานหลักสูตรได้แจ้งและเชิญอาจารย์ผู้สอนมาหาแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขแล้ว

15. **มีการประเมินกระบวนการ**

ในปี พ.ศ. 2563 จากผลของการปฏิบัติตามกลไกที่หลักสูตรได้วางไว้พบว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาที่เปิดสอนสามารถจัดทำรายงานผลการประเมินการจัดการเรียนการสอนได้ทันตามเวลาที่กำหนด เนื่องจากระบบการเรียนการสอนออนไลน์มีการกำหนดระยะเวลาในการกรอกและแก้ไข มคอ. 3-6 อย่างชัดเจน หากเกินเวลาจะไม่สามารถเข้าไปกรอกและแก้ไขได้ โดยกระบวนการกำกับประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) มีความเหมาะสมจึงยังคงดำเนินการกระบวนการเดิม

4) **มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน**

หลักสูตรมีการกำกับกระบวนการเรียนการสอบโดยการพิจารณาจากผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษาซึ่งดำเนินการในทุกภาคการศึกษาในแต่ละรายวิชา หากรายวิชาใดที่มีคะแนนต่ำกว่า 3.51 หรือมีข้อเสนอแนะจากนักศึกษา ประธานหลักสูตรจะเชิญอาจารย์ผู้สอนมาหารือร่วมกันหาแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขต่อไป แต่หากไม่มีรายวิชาใดที่มีคะแนนต่ำกว่า 3.51 ให้อาจารย์ผู้สอนพิจารณาในประเด็นที่มีผลคะแนนประเมินน้อยกว่าด้านอื่นเพื่อทำการปรับปรุงกระบวนการสอนให้ดียิ่ง

5) **มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำรายละเอียดรายวิชา (มคอ.3, มคอ.4) รายงานผลรายวิชา มคอ.5, มคอ.6 และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ตามระยะเวลาที่กำหนด เพื่อนำมาปรับปรุงรายวิชาและการบริหารหลักสูตรต่อไป

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

<u>ตัวบ่งชี้ 5.4</u> : ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติตามที่ระบุใน มคอ. 2 ของหลักสูตร

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และ มีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	1.1 มีอาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรทั้งสิ้น 5 คน 1.2 มีการจัดประชุม 5 ครั้ง
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	มคอ.2 สอดคล้องกับประกาศ TQF
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร อย่างน้อยก่อนเปิดภาคการศึกษา	**รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)** 1. รายวิชาที่เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563 มีจำนวน 26 รายวิชา และ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 มี 23 รายวิชา 2. รายวิชาที่ส่ง มคอ.3 ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563 มีจำนวน 26 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 มี จำนวน 23 รายวิชา

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
	รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.4 ถ้ามี) 1. รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามที่เปิดสอนภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 มีจำนวน 1 รายวิชา
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา	**รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5)** 1. ผลการดำเนินการของรายวิชาในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563 มี จำนวน 26 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 มี จำนวน 23 รายวิชา 2. ผลการดำเนินการของรายวิชาที่ส่ง มคอ.5 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563 มีจำนวน 26 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 มี จำนวน 23 รายวิชา **รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.6 ถ้ามี)** 1. ผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ที่เปิดสอนในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 มี จำนวน 1 รายวิชา 2. ผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนามที่ส่ง มคอ.6 (ถ้ามี) ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 มี จำนวน 1 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 2563 จำนวน 13 รายวิชา จากจำนวน 49 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 26
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	- มีผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้วมาพัฒนา
8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	มีการจัดทำ สมอ 08 ขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตร (อยู่ระหว่างการดำเนินงาน)
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	- ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้งตามเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 100 ดังนี้ **1. ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ** 1.1 โครงการพัฒนาทักษะนักศึกษาและศิษย์สู่ความเป็นผู้ประกอบการ “ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Food Stylist” ในวันที่ 13-14 กันยายน 2563 คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จ.ตาก

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
	1.2 โครงการการศึกษาแบบเปิดเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ในรายวิชาการแปรรูปอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี **2. อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์** 2.1 โครงการพัฒนาทักษะนักศึกษาและศิษย์สู่ความเป็นผู้ประกอบการ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Food Stylist" ในวันที่ 13-14 กันยายน 2563 ณ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จ.ตาก 2.2 เข้าร่วมอบรมหลักสูตร วิทยาศาสตร์การปรุงและการแปรรูปอาหารเพื่อธุรกิจฟู้ดเดลิเวอรี่และการใช้สมาร์ทโฟนถ่ายภาพอาหารเพื่อการโฆษณา ระหว่างวันที่ 21 มิถุนายน ถึง 4 ตุลาคม 2563 2.3 อบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 17-18 ธันวาคม 2563 **3. ผศ.อำไพ สงวนแวว** 3.1 โครงการพัฒนาทักษะนักศึกษาและศิษย์สู่ความเป็นผู้ประกอบการ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Food Stylist" ในวันที่ 13-14 กันยายน 2563 ณ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จ.ตาก 3.2 ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทย ระหว่างวันที่ ๒๔-๒๗ มกราคม ๒๕๖๓ **4. อาจารย์ชญาภา บัวน้อย** 4.1 โครงการพัฒนาทักษะนักศึกษาและศิษย์สู่ความเป็นผู้ประกอบการ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Food Stylist" ในวันที่ 13-14 กันยายน 2563 ณ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จ.ตาก **5. อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์** 5.1 โครงการพัฒนาทักษะนักศึกษาและศิษย์สู่ความเป็นผู้ประกอบการ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Food Stylist" ในวันที่ 13-14 กันยายน 2563 ณ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จ.ตาก 5.2 เข้าร่วมฝึกอบรมฝีมือแรงงาน หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือภายใต้โครงการเพิ่มทักษะกำลังแรงงานในพื้นที่เขตพัฒนาเศรษฐกิจพิเศษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 หลักสูตรการทำกระเป๋าผ้า (30 ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ 23-27 พ.ย. 2563 ณ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตาก ต.น้ำรึม อ.เมือง จ.ตาก 5.3 เข้าร่วมฝึกอบรมฝีมือแรงงาน หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือภายใต้โครงการเพิ่มทักษะกำลังแรงงานในพื้นที่เขตพัฒนาเศรษฐกิจพิเศษ ประจำปี

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
	งบประมาณ พ.ศ. 2564 หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (30 ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ 11-15 ม.ค. 2564 ณ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตาก ต.น้ำรึม อ.เมือง จ.ตาก
10. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	- จำนวนนักศึกษาปีสุดท้ายจำนวน 28 คน - จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 25 คน - ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม 89 % - ระดับความพึงพอใจ 3.97 คะแนน
11. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เป็นไปตามเกณฑ์ (เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51) ได้คะแนนในภาพรวมเท่ากับ 4.06 คะแนน
รวมตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในปีนี้	11
จำนวนตัวบ่งชี้ที่มีการดำเนินงานผ่าน	11
ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ดำเนินงานผ่านในปีนี้	100

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

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ : 2 รายวิชา

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข
BSCFN118 หลักการทดลองอาหาร	1/2563	นักศึกษาได้เกรดเป็น I ทุกคน	นักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 22 คน	เนื่องจากนักศึกษายังทำงานบางส่วนไม่สมบูรณ์	ให้นักศึกษาจัดทำเล่มรายงานให้สมบูรณ์เพื่อจะทำการแก้ มส. (I) ให้เสร็จสิ้นก่อนวันที่ 4 ธ.ค. 2563
BSCFN127 วิชาปัญหาพิเศษ	1/2563	นักศึกษาได้เกรดเป็น I ทุกคน	นักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 21 คน	เนื่องจากนักศึกษายังส่งรายงานไม่สมบูรณ์	
BSCFN127 วิชาปัญหาพิเศษ	2/2563	นักศึกษาได้เกรดเป็น I ทุกคน	นักศึกษาเทียบโอนชั้นปีที่ 2 จำนวน 6 คน	เนื่องจากนักศึกษายังส่งรายงานไม่สมบูรณ์	ให้นักศึกษาจัดทำเล่มรายงานให้สมบูรณ์เพื่อจะทำการแก้ มส. (I) ให้เสร็จสิ้นก่อนวันที่ 23 เม.ย.. 2564

หลักฐาน/ตารางประกอบ

1. ใบรายชื่อกรอกระดับคะแนนรายวิชาที่เปิดสอนเทอม 1 และ 2

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา :

-ไม่มี-

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา :

-ไม่มี3

<u>**คุณภาพของการสอน**</u>

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
ภาคเรียนที่ 1				
BSCFN101 กระบวนการคิดและการแก้ไขปัญหา	1/2563	√ (4.53		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN103 วิทยาศาสตร์การอาหาร	1/2563	√ (5.00)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN106 ชีวเคมีพื้นฐาน	1/2563	√ (4.61)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN106 ชีวเคมีพื้นฐาน	1/2563	√ (4.61)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN107 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	1/2563	√ (4.04)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN108 โภชนาการเบื้องต้น	1/2563	√ (4.62)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN109 การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน	1/2563	√ (4.68)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN111 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	1/2563	√ (4.25)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN112 อาหารไทย	1/2563	√ (4.63)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN114 วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2563	√ (4.54)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN118 หลักการทดลองอาหาร	1/2563	√ (4.49)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN119 อาหารล้านนา	1/2563	√ (3.91)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN120 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	1/2563	√ (4.40)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN121 เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ	1/2563	√ (4.48)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN122 การจัดการภัตตาคาร	1/2563	√ (4.23)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN127 ปัญหาพิเศษ	1/2563	√ (4.60)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
BSCFN128 สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2563	√ (3.95)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN136 เทคโนโลยีเบเกอรี่	1/2563	√ (4.69)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN138 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	1/2563	√ (3.99)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN140 เทคโนโลยีขนมหวาน	1/2563	√ (4.48)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN147 เรื่องคัดเฉพาะทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2563	√ (4.70)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBIN103 ศิลปะการใช้ชีวิต	1/2563	√ (4.30)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBLC101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	1/2563	√ (4.43)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBLC103 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	1/2563	√ (4.08)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBLC201 ศิลปะการใช้ภาษาไทย	1/2563	√ (4.45)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBSC105 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	1/2563	√ (4.58)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN113 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1/2563	√ (4.63)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
ภาคเรียนที่ 2				
BSCFN101 เคมีอาหาร	2/2563	√ (4.33)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN103 วิทยาศาสตร์การอาหาร	2/2563	√ (4.60)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN104 หลักสถิติเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563	√ (3.99)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN105 สรีรวิทยา	2/2563	√ (4.24)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN105 สรีรวิทยา	2/2563	√ (4.64)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN110 หลักการประกอบอาหาร	2/2563	√ (4.47)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN110 หลักการประกอบอาหาร	2/2563	√ (4.87)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
BSCFN115 ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563	√ (4.06)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN115 ภาษาอังกฤษเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563	√ (4.78)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN116 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์เพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563	√ (4.67)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN117 การถนอมอาหาร	2/2563	√ (4.69)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN117 การถนอมอาหาร	2/2563	√ (4.88)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN123 โภชนบำบัด	2/2563	√ (4.27)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN123 โภชนบำบัด	2/2563	√ (4.63)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN124 กระบวนการแปรรูปอาหาร	2/2563	√ (4.66)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN125 สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563	√ (4.30)		ไม่มีระบุใน มคอ.6
BSCFN127 ปัญหาพิเศษ	2/2563	√ (4.48)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN128 สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2563	√ (4.44)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN134 อาหารเพื่อสุขภาพ	2/2563	√ (3.48)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN135 ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก	2/2563	√ (4.11)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN135 ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก	2/2563	√ (5.00)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN137 อาหารตะวันตก	2/2563	√ (4.17)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN139 อาหารภัตตาคาร	2/2563	√ (4.17)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN141 ขนมไทย	2/2563	√ (4.59)		ไม่มีระบุใน มคอ.5
BSCFN144 องค์การและการจัดการ	2/2563	√ (3.02)		ไม่มีระบุใน มคอ.5

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
BSCFN146 ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร	2/2563	√ (4.20)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN146 ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร	2/2563	√ (3.72)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBHT101 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	2/2563	√ (4.56)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBIN102 นวัตกรรมและเทคโนโลยี	2/2563	√ (4.50)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBLC102 ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะชีวิต	2/2563	√ (4.18)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBSO106 จิตวิทยาเพื่อการดำเนินชีวิตและการทำงาน	2/2563	√ (4.39)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรมีจำนวน 48 รายวิชา ได้เปิดให้มีการประเมินโดยใช้ระบบสารสนเทศทุกรายวิชา โดยผลการประเมินของรายวิชาส่วนใหญ่อยู่ในระดับดี-ดีมาก

หลักฐาน/ตารางประกอบ

1. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก ภาคเรียนที่ 1/2563
2. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก ภาคเรียนที่ 2/2563

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 ......1...... จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ ......1......

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
โครงการพัฒนาทักษะนักศึกษาและศิษย์สู่ความเป็นผู้ประกอบการ “ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Food Stylist” ในวันที่ 13-14 กันยายน 2563 ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จ.ตาก	5		
โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 17-18 ธันวาคม 2563	1		
หลักสูตร วิทยาศาสตร์การปรุงและการแปรรูปอาหารเพื่อธุรกิจฟู้ดเดลิเวอรี่และการใช้สมาร์ทโฟนถ่ายภาพอาหารเพื่อการโฆษณา ระหว่างวันที่ 21 มิถุนายน ถึง 4 ตุลาคม 2563	1		

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
อบรมฝีมือแรงงาน หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือภายใต้โครงการเพิ่มทักษะกำลังแรงงานในพื้นที่เขตพัฒนาเศรษฐกิจพิเศษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 **หลักสูตรการทำกระเป๋าผ้า** (30 ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ 23-27 พ.ย. 2563 ณ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตาก ต.น้ำรึม อ.เมือง จ.ตาก	1		
อบรมฝีมือแรงงาน หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือภายใต้โครงการเพิ่มทักษะกำลังแรงงานในพื้นที่เขตพัฒนาเศรษฐกิจพิเศษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 **หลักสูตรการทำเบเกอรี่** (30 ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ 11-15 ม.ค. 2564 ณ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตาก ต.น้ำรึม อ.เมือง จ.ตาก	1		

การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต
ความเข้าใจในการขับเคลื่อนหลักสูตรรวม	การสื่อสารล่าช้า และขาดความเข้าใจในบางประเด็น	จัดทำแผนปฏิบัติงานประจำปีร่วมกัน

หลักฐาน/ตารางประกอบ

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
ตัวบ่งชี้ 5.1	
5.1.1-1	เล่มหลักสูตร มคอ. 2 วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ (เอกสารแนบ 1.1-1)
5.1.1-2	คำสั่งที่ 54/2559 แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ลงวันที่ 7 มิถุนายน 2559
5.1.1-3	คำสั่งที่ 126/2559 แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบความถูกต้องของหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ลงวันที่ 11 ตุลาคม 2559
5.1.1-4	ระเบียบวาระการประชุมกรรมการหลักสูตรวท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 5/2563 ประจำวันที่ 28 เมษายน 2564
5.1.1-5	ตารางสอนประจำปีการศึกษา 2563

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
5.1.1-6	แบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 และเทียบโอนชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการที่มีต่อคุณภาพของหลักสูตร
5.1.2-1	แบบรายงานโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่เพื่อการค้า
5.1.2-2	ระเบียบวาระการประชุมกรรมการหลักสูตรวท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 4/2563 ประจำวันที่ 29 มีนาคม 2564
5.1.2-3	แบบเสนอโครงการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อพัฒนาทักษะนักศึกษาด้านวิชาชีพ ประจำปีงบประมาณ 2564
ตัวบ่งชี้ 5.2	
5.2.1-1	รายวิชาที่มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนประจำปีการศึกษา 2563
5.2.1-2	ระเบียบวาระการประชุมกรรมการหลักสูตรวท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 5/2563 ประจำวันที่ 28 เมษายน 2564 (เอกสารแนบ 5.1.1-4)
5.2.2-1	ระเบียบวาระการประชุมกรรมการหลักสูตรวท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 5/2563 ประจำวันที่ 28 เมษายน 2564 (เอกสารแนบ 5.1.1-4)
5.2.3-1	มคอ. 4 รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม ประจำปีการศึกษา 2563
5.2.3-2	การแสดงผลงานการออกสหกิจศึกษาของนักศึกษาปีที่ 4 ประจำปีการศึกษา 2563 ในวันที่ 26 มีนาคม 2564
5.2.3-3	ระเบียบวาระการประชุมกรรมการหลักสูตรวท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 5/2563 ประจำวันที่ 28 เมษายน 2564 (เอกสารแนบ 5.1.1-4)
5.2.4-1	รายวิชาที่มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนประจำปีการศึกษา 2563 (เอกสารแนบ 5.2.1-1)
5.2.4-2	รายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน ประจำปีการศึกษา 2563
ตัวบ่งชี้ 5.3	
5.3.1-1	ระเบียบวาระการประชุมกรรมการหลักสูตรวท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 1/2563 ประจำวันที่ 10 กันยายน 2563
5.3.1-2	รายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน ประจำปีการศึกษา 2563 (เอกสารแนบ 5.2.4-2)
5.3.2-1	รายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน ประจำปีการศึกษา 2563 (เอกสารแนบ 5.2.4-2)
5.3.3-1	ผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2563
ตัวบ่งชี้ 5.4	
5.4-1	บันทึกข้อความ เรื่อง การปฐมนิเทศพนักงานในสถาบันอุดมศึกษา (ประเภทวิชาการ) รอบบรรจุปี 2561-2563
5.4-2	โครงการพัฒนาทักษะนักศึกษาและศิษย์สู่ความเป็นผู้ประกอบการ “ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Food Stylist” ในวันที่ 13-14 กันยายน 2563 คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จ.ตาก (เอกสารแนบ 4.1-16)

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
5.4-3	โครงการการศึกษาแบบเปิดเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ในรายวิชาการแปรรูปอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (เอกสารแนบ 4.1-15)
5.4-4	อบรมหลักสูตร วิทยาศาสตร์การปรุงและการแปรรูปอาหารเพื่อธุรกิจฟู้ดเดลิเวอรี่และการใช้สมาร์ทโฟนถ่ายภาพอาหารเพื่อการโฆษณา ระหว่างวันที่ 21 มิถุนายน ถึง 4 ตุลาคม 2563
5.4-5	อบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 17-18 ธันวาคม 2563
5.4-6	ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทย ระหว่างวันที่ ๒๔-๒๗ มกราคม ๒๕๖๓ (เอกสารแนบ 4.1-17)
5.4-7	ฝึกอบรมฝีมือแรงงาน หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือภายใต้โครงการเพิ่มทักษะกำลังแรงงานในพื้นที่เขตพัฒนาเศรษฐกิจพิเศษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 หลักสูตรการทำกระเป๋าผ้า (30 ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ 23-27 พ.ย. 2563 ณ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตาก ต.น้ำรึม อ.เมือง จ.ตาก
5.4-8	ฝึกอบรมฝีมือแรงงาน หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือภายใต้โครงการเพิ่มทักษะกำลังแรงงานในพื้นที่เขตพัฒนาเศรษฐกิจพิเศษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 หลักสูตรการทำเบเกอรี่ (30 ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ 11-15 ม.ค. 2564 ณ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตาก ต.น้ำรึม อ.เมือง จ.ตาก (เอกสารแนบ 4.1-21)
5.4-9	ใบรายชื่อกรอกระดับคะแนนรายวิชาที่เปิดสอนเทอม 1 และ 2
5.4-10	ผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2563 (เอกสารแนบ 5.3.3-1)

องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตัวบ่งชี้ 6.1 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

16. ระบบการดำเนินงานของหลักสูตร/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ในการดำเนินงานของหลักสูตรวท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้ดำเนินการโดยนำข้อมูลที่ได้จากผลการประเมินคุณภาพในปีที่ผ่านมา เพื่อร่วมใช้เป็นข้อมูลในการดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ สำหรับการมีส่วนร่วมเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มี 2 กรณี ได้แก่ (1.1) ครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง (1.2) วัสดุโครงการสอน และวัสดุสิ้นเปลืองอื่น ๆ ซึ่งมีระบบกลไกการดำเนินงาน ดังนี้

1.1 ครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง

1) หลักสูตร / สาขา สำรวจความต้องการวัสดุ ครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง ที่จำเป็นต้องใช้ในการจัดการเรียนการสอน

2) สาขา/คณะ ประชุมเรียงลำดับความสำคัญของรายการวัสดุ ครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง ที่หลักสูตรเสนอเตรียมไว้เพื่อเสนอขอในแต่ละปีงบประมาณ

3) ฝ่ายแผนและยุทธศาสตร์ มทร.ล้านนา ตาก แจ้งเวียนการส่งรายละเอียดเพื่อเสนอขอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อบรรจุเข้าแผนของ มทร.ล้านนา ตาก ก่อนจะนำเสนอต่อ มทร.ล้านนา

4) ฝ่ายแผนและยุทธศาสตร์ นำเสนอเพื่อขอใช้งบประมาณตามแผนที่เสนอไว้ในที่ประชุม มทร.ล้านนา

5) เมื่อได้รับการพิจารณาอนุมัติแล้ว ฝ่ายแผนและยุทธศาสตร์ แจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้จัดทำรายละเอียดครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง

6) ประกาศเพื่อให้บริษัท หน่วยงาน ห้างร้าน ที่สนใจ เข้าร่วมประกวดราคา/ เสนอราคา ตามระเบียบพัสดุ

7) ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง และตรวจรับตามระเบียบการเงินและพัสดุฯ

1.2 วัสดุโครงการสอน

1) สาขาวิชารวบรวมรายชื่อวิชาที่เปิดสอนและยอดนักศึกษา มายังคณะ

2) กรรมการบริหารฯ พิจารณาจัดสรรงบประมาณให้กับแต่ละคณะ (ในภาพรวม) เพื่อให้คณะได้จัดสรรต่อในระดับสาขาและหลักสูตร ต่อไป

3) สาขา/หลักสูตร พิจารณาจัดสรรงบประมาณให้กับแต่ละรายวิชา และแจ้งอาจารย์ผู้สอนให้ปรับรายการวัสดุการเรียนการสอน ให้เป็นไปตามงบประมาณที่ได้รับการจัดสรรให้

4) แผนกพัสดุ/ อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดซื้อวัสดุโครงการสอนผ่านระบบการจัดซื้อจัดจ้างตามระเบียบการเงินและพัสดุต่อไป

17. จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยมีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้แก่นักศึกษาหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ อาทิ ห้องสมุด ห้องคอมพิวเตอร์ การบริการอินเตอร์เน็ตไร้สาย (Wifi) และที่นั่งทำงานทั่วมหาวิทยาลัย เป็นต้น นักศึกษาสามารถใช้ทรัพยากรของมหาวิทยาลัยเพื่ออำนวยความสะดวกในการเรียนการสอนได้

ห้องสมุดของมหาวิทยาลัยเป็นแหล่งสืบค้นของนักศึกษาหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ ซึ่งห้องสมุดมีการจัดกิจกรรมการออกบู๊ธของร้านหนังสือ เพื่อให้อาจารย์มาคัดเลือกหรือเสนอรายการหนังสือที่ต้องการนำมาไว้ที่ห้องสมุด และห้องสมุดจะดำเนินการคัดเลือกและจัดซื้อหนังสือมาไว้ที่ห้องสมุด

สำหรับฐานข้อมูลและสื่อเสริมการเรียนการสอน อยู่ในเว็บไซด์ของมหาวิทยาลัยนักศึกษาสามารถเข้าใช้ได้ตามการ Log in ด้วยรหัสที่ทางมหาวิทยาลัยออกให้ ทุกอาคารเรียนมีการบริการอินเตอร์เน็ตไร้สาย (wifi) ทำให้นักศึกษาหลักสูตรสามารถเข้าถึงข้อมูล

<u>จำนวนสิ่งสนับสนุนด้านครุภัณฑ์</u> ที่ทางสาขาอุตสาหกรรมเกษตรได้ดำเนินการ ดังนี้

1. หลักสูตรกำหนดมาตรฐานสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ตามหลักสูตรที่เขียนไว้ใน มคอ.2 โดยแยกเป็นห้องเรียน ห้องปฏิบัติการต่าง ๆ เช่น ห้องปฏิบัติการอาหาร 1 ห้องปฏิบัติการอาหาร 2 ห้องปฏิบัติการศิลป์ และศูนย์อาหารซึ่งประกอบด้วย

ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

1) ห้องเรียน มีดังนี้

1.1) ห้องประชุมและบรรยายขนาด 30 ที่นั่ง จำนวน 1 ห้อง

2) ห้องปฏิบัติการ มีดังนี้

2.1) ห้องปฏิบัติการอาหาร 1

ลำดับ	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	ชุดเครื่องครัวพร้อมโต๊ะปฏิบัติการ	4 ชุด
2	ไมโครเวฟ	1 เครื่อง
3	เครื่องชั่งแบบดิจิตอล	1 เครื่อง
4	หม้อฝาอบ	2 เครื่อง

2.2) ห้องปฏิบัติการอาหาร 2

ลำดับ	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	ชุดเครื่องครัวพร้อมโต๊ะปฏิบัติการ	4 ชุด
2	เครื่องชั่งแบบดิจิตอล	4 เครื่อง
3	เครื่องวัดความชื้น	1 เครื่อง
4	เตากระทะสำหรับกวน	1 เครื่อง
5	เครื่องวัดค่าสี	1 เครื่อง

2.3) ห้องปฏิบัติการศิลป์(ปรับเป็นห้องเรียน)

ลำดับ	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	โต๊ะเรียน	30 ที่นั่ง
2	แอร์ปรับอากาศ	1 เครื่อง
3	พัดลมติดเพดาน	3 ตัว

2.4) ศูนย์อาหาร (ห้องเบเกอรี่)

ลำดับ	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	เตาอบไฟฟ้า	1 เครื่อง
2	ตู้อบลมร้อน	1 เครื่อง
3	ตู้แช่แข็ง	1 เครื่อง
4	ตู้เย็น	2 ตัว
5	ชุดเครื่องครัวพร้อมโต๊ะปฏิบัติการ	6 ชุด
6	ตู้โชว์อาหาร	1 ตัว
7	เครื่องตีอาหารแขนคู่	1 เครื่อง
8	เตาอบ	1 เครื่อง
9	เครื่องผสมอาหาร	4 เครื่อง
10	ตู้บ่มแป้งโด	1 เครื่อง
11	เครื่องชั่งอาหาร	4 เครื่อง

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยมีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้แก่นักศึกษาหลักสูตร อาทิ ห้องสมุดที่มีหนังสือที่เกี่ยวข้องทางด้านอาหารและโภชนาการมากกว่า 200 เล่ม โดยในทุกปีอาจารย์จะมาคัดเลือกหรือเสนอรายการหนังสือที่ต้องการนำมาไว้ที่ห้องสมุด และห้องสมุดจะดำเนินการคัดเลือกและจัดซื้อหนังสือมาไว้ที่ห้องสมุด มีห้องคอมพิวเตอร์ การบริการอินเตอร์เน็ตไร้สาย (Wifi)ในทุกอาคารเรียน สำหรับฐานข้อมูลและสื่อเสริมการเรียนการสอน อยู่ในเว็บไซด์ของมหาวิทยาลัยนักศึกษาสามารถเข้าใช้ได้ตามการ Log in ด้วยรหัสที่ทางมหาวิทยาลัยออกให้ ทำให้นักศึกษาในหลักสูตรสามารถเข้าถึงข้อมูล เพื่ออำนวยความสะดวกในการเรียนการสอนได้

2. สาขาดำเนินการสำรวจครุภัณฑ์ที่มีอยู่จริง โดยเริ่มจากการตั้งคณะกรรมการสำรวจครุภัณฑ์ในสาขา (6.1-1 คำสั่งแต่งตั้งสำรวจครุภัณฑ์)

3. หลังจากดำเนินการสำรวจครุภัณฑ์ สาขาดำเนินการจัดทำรายงานผลการสำรวจครุภัณฑ์ประจำสาขาอุตสาหกรรมเกษตร (6.1-2 รายงานผลการส่งมอบครุภัณฑ์) ในกรณีที่มีสิ่งชำรุดทางหลักสูตรได้ดำเนินการบันทึกเพื่อขอแจ้งซ่อมต่อทางมหาวิทยาลัยต่อไป

4. ทำการเปรียบเทียบมาตรฐานกับจำนวนที่มีอยู่จริง เพื่อใช้การเรียนการสอนแต่ละรายวิชาเพื่อมาตรฐานและมีจำนวนที่เหมาะสม รวมกับผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ตลอดจนผลการประเมินความพึ่งพอใจต่อสิ่งสนับสนุนของนักศึกษาในปีที่ผ่านมา เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการดำเนินการจัดทำแผน

งบประมาณเพื่อขออนุมัติจัดซื้อครุภัณฑ์ ง.4 และส่งผ่านสาขาต่อไปยังกองบริหารทรัพยากร เพื่อเสนอมหาวิทยาลัยในการจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรสนับสนุนต่อไป

<u>**จำนวนสิ่งสนับสนุนด้านวัสดุฝึก**</u>เพื่อใช้ในการเรียนการสอนทางสาขาอุตสาหกรรมเกษตรได้ดำเนินดังนี้

1. คณะได้ดำเนินการจัดสรรงบประมาณวัสดุที่จำเป็นต้องใช้ในแต่ละรายวิชา (6.1-3)
2. สาขาได้ดำเนินจัดสรรงบประมาณวัสดุฝึกตามรายวิชา และดำเนินการแจ้งอาจารย์ผู้สอนให้ปรับรายการวัสดุการเรียนการสอน ให้เป็นไปตามงบประมาณที่ได้รับการจัดสรร (6.1-4)
3. หลักสูตรรวมกับสาขาดำเนินการตรวจสอบ และรวมรวมเพื่อเสนอคณะ ดำเนินการจัดซื้อวัสดุโครงการสอนผ่านระบบการจัดซื้อจัดจ้าง ตามระเบียบการเงินและพัสดุ

3. การประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ทางหลักสูตรได้ดำเนินการออกแบบสอบถามใหม่ผ่านระบบ google form เพื่อให้อาจารย์เข้าไปประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนโดยในปีการศึกษา 2563 ผ่านการสแกน QR code และ Link ด้านล่างเพื่อให้นักศึกษาได้ประเมินฯ

SCAN ME

Link : https://forms.gle/h5oqtaZPzhCnBviv6

<u>**ผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**</u>

ลำดับ	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	คะแนนเฉลี่ย
1	อาคารเรียน ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ มีความพร้อมต่อการจัดการเรียนการสอน	4.0
2	ทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์เทคโนโลยี สารสนเทศห้องสมุด/หนังสือแหล่งเรียนรู้ฐานข้อมูลมีความเหมาะสมต่อการจัดการศึกษา	3.8
3	การดูแลลักษะสภาพแวดล้อมและทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้	3.8
4	เทคโนโลยีที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับยุคสมัย	4.0

5	มีบริการคอมพิวเตอร์ อินเตอร์เน็ตความเร็วสูงภายในมหาวิทยาลัย	4.2
	รวม	**3.96**

ผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ พบว่า ความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}$ = 3.96) ประเด็นที่มีความพึงพอใจมากที่สุด คือ บริการคอมพิวเตอร์ อินเตอร์เน็ตความเร็วสูงภายในมหาวิทยาลัย อยู่ในระดับมาก ($\bar{x}$ = 4.2) ประเด็นที่มีความพึงพอใจน้อย คือ ทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ และการดูแลลักษะสภาพแวดล้อมและทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ ($\bar{x}$ = 3.8)

<u>ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</u>

จากผลการประเมินโดยรวมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2563 ซึ่งทางหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงแบบประเมินความพึงพอใจอย่างต่อเนื่อง ตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิที่แนะนำให้แยกหัวข้อของห้องปฏิบัติการต่าง ๆ ผ่าน QR code และ Link (https://forms.gle/rUv5wc73zAMPGGso9) เพื่อให้เกิดความชัดเจนของหัวข้อหรือห้องที่ควรได้รับการปรับปรุง จากผลการประเมิน พบว่า สาขาอุตสาหกรรมเกษตร จำนวน 76 คนจากนักศึกษา 84 คนคิดเป็นร้อยละ 90.48 โดยคิดเป็นชั้นปีที่ 1 ร้อยละ 25 ชั้นปีที่ 2 ร้อยละ 18.4 ชั้นปีที่ 3 ร้อยละ 14.5 ชั้นปีที่ 4 ร้อยละ 26.3 เทียบโอนปี 1 ร้อยละ 7.9 เทียบโอนปี 2 ร้อยละ 7.9 คิดเป็นเพศชายร้อยละ 17.1 เพศหญิงร้อยละ 82.9 โดยมีหัวข้อและคะแนนประเมินและได้คะแนนดังนี้

ข้อที่	หัวข้อการประเมิน	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563
1	หลักสูตรมีวัสดุในการศึกษาในการเรียนและฝึกปฏิบัติเพียงพอ	3.60	3.62	3.51
2	มีตำราและเอกสารเฉพาะสาขาวิชาให้ห้องสมุดเพียงพอและทันสมัย	3.68	3.80	3.67
3	มีแหล่งการเรียนรู้และสืบค้นผ่านเครือข่ายจำนวนเพียงพอ	3.58	3.66	3.55
4	อาจารย์ผู้สอนมีเอกสารประกอบการสอนสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชาที่เรียน	4.07	4.31	4.13
5	ห้องเรียนมีครุภัณฑ์โสตทัศนูปกรณ์เพียงพอต่อการเรียนการสอน	3.60	3.55	3.69
6	สื่อการเรียนการสอนเพียงพอและสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา	3.72	3.97	3.85

ข้อที่	หัวข้อการประเมิน	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563
7	คุณภาพของอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ในการเรียนการสอนมีคุณภาพสามารถใช้งานได้	3.63	3.51	3.56
8	ผู้สอนมีเอกสารประกอบการสอนและเอกสารประกอบการฝึกปฏิบัติการเพียงพอ	3.84	4.12	3.97
9	ห้องปฏิบัติการอาหาร 1 มีจำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่	3.42	3.31	3.52
10	ห้องปฏิบัติการอาหาร 2 มีจำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่	3.49	3.40	3.81
11	ห้องเบเกอรี่ 1 มีจำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่	4.09	3.65	3.76
	คะแนนเฉลี่ย	**3.70**	**3.72**	**3.73**

และเมื่อสอบถามคำถามปลายเปิดที่ว่า

1) นักศึกษาคิดว่าทางหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารฯ ควรปรับปรุงในด้านใดบ้าง พบว่า ส่วนใหญ่ด้านอุปกรณ์ห้องครัวชำรุด คิดเป็นร้อยละ 14.8 เช่น ก๊อกน้ำมีเสียงดัง ภูมิทัศน์ภายในสาขา

แนวทางดำเนินการ ทางหลักสูตรได้ดำเนินการแจ้งทางอาคารสถานที่และจัดสรรงบประมาณของหลักสูตรเพื่อจัดซื้ออุปกรณ์ดังกล่าวเพื่อแก้ไขเป็นที่เรียบร้อย (6.1-5) และดำเนินการจัดทำข้อเสนอโครงการพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอก และพัฒนาสภาพแวดล้อม ในปีงบประมาณ 2564 (6.1-6)

2) นักศึกษาคิดว่าถ้าหลักสูตรมีการจัดชมรม ควรขายสินค้าใด พบว่า ส่วนใหญ่อยากให้มีการขายเบเกอรี่คิดเป็นร้อยละ 14.7 และขนมร้อยละ 8.8

แนวทางดำเนินการ ทางหลักสูตรได้ดำเนินการ จัดทำข้อเสนอโครงการ งานฟาร์มอาหารว่างไทยและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อพัฒนาทักษะนักศึกษาด้านวิชาชีพ ในปีงบประมาณ 2564 (6.1-7)

<u>การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน</u>

การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2563 พบว่า มีระดับคะแนนรวม 3.73 จาก 5 คะแนน ซึ่งใกล้เคียงกับผลการประเมินในปี 2562 ที่อยู่ในระดับ 3.72 โดยพบว่าหัวข้อที่มีเคยมีคะแนนต่ำกว่า 3.5 ในปีการศึกษา 2562 คือ ห้องปฏิบัติการอาหาร 1 และห้องปฏิบัติการอาหาร 2 มีวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอต่อการฝึกปฏิบัติ ระดับคะแนน 3.31 และ 3.40 ตามลำดับ โดยในปีการศึกษา 2563 ได้มีระดับคะแนนเพิ่มขึ้น คือมากกว่า 3.5 ในทั้ง 2 หัวข้อ เนื่องจาก ทางหลักสูตรได้รับการจัดสรรครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการพื้นฐานงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1 ชุด วงเงิน 995,000 บาท (6.1-8) ทำให้มีเครื่องมือและอุปกรณ์

เพิ่มขึ้นส่งผลให้ผลการประเมินในเรื่องห้องปฏิบัติการจึงผ่านเกณฑ์ดังกล่าว โดยทางหลักสูตรได้มีเครื่องมือและครุภัณฑ์เพิ่มเพื่อใช้ในการเรียนการสอนและฝึกทักษะทางด้านปฏิบัติเพิ่มมากขึ้น ครุภัณฑ์ที่ได้รับการจัดสรรประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	จำนวน		วิชาที่นำไปใช้
1	เครื่องชั่งดิจิตอลทศนิยม 2 ตำแหน่ง	4	เครื่อง	หลักการทดลองอาหาร, กระบวนการแปรรูปอาหาร
2	เทอร์โมมิเตอร์ดิจิตอล 0-300 องศาเซลเซียส	8	เครื่อง	หลักการทดลองอาหาร, วิทยาศาสตร์การอาหาร,
3	ตู้เพาะบ่มเลี้ยงเชื้อ 116 ลิตร	1	เครื่อง	การถนอมอาหาร
4	เครื่องวัดปริมาณน้ำอิสระในอาหาร Aw	1	เครื่อง	กระบวนการแปรรูปอาหาร
5	หม้ออัดความดัน	2	เครื่อง	กระบวนการแปรรูปอาหาร
6	เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่างในอาหาร	1	เครื่อง	กระบวนการแปรรูปอาหาร
7	เตาแก๊สสแตนเลส 2 หัวเตาขนาด 70*110*80+24 ซม.(ก*ย*ส)	4	เครื่อง	อาหารไทย,การจัดการภัตตาคาร, อาหารเพื่อสุขภาพ
8	ชุดเครื่องครัว	4	ชุด	หลักการประกอบอาหาร
9	เครื่องผสมอาหารแบบยกโถ	4	เครื่อง	เทคโนโลยีเบเกอรรี่, เทคโนโลยีขนมหวาน,
10	เครื่องปั่นอเนกประสงค์	4	เครื่อง	อาหารว่างและเครื่องดื่ม
11	เตาปิ้งย่างอินฟราเรด 2 หัว ขนาด 670*410*240มม.	2	เครื่อง	หลักการประกอบอาหาร, อาหารว่างและเครื่องดื่ม
12	หม้อข้าวเกรียบ 2 ช่อง ขนาดหม้อ 30*30*20 ซม.	4	ชุด	หลักการประกอบอาหาร, อาหารว่างและเครื่องดื่ม
13	เครื่องทำทองม้วนคู่	2	เครื่อง	อาหารว่างและเครื่องดื่ม, เทคโนโลยีขนมหวาน,
14	หม้ออัดความดัน HL 24 ซม. 9.7ลิตร	2	เครื่อง	กระบวนการแปรรูปอาหาร,หลักการทดลองอาหาร,
15	เตาอบแห้งลมร้อน ขนาด 8 ถาด	1	เครื่อง	หลักการทดลองอาหาร, กระบวนการแปรรูปอาหาร

<u>มีผลการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม</u>

จากผลการดำเนินงานในเรื่องการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปี 2563 ทางหลักสูตรได้รับการจัดสรรครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการพื้นฐานงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1 ชุด วงเงิน 995,000 บาทนั้น ทางหลักสูตรได้นำครุภัณฑ์ดังกล่าวมาใช้ในการเรียนการสอนทางด้านปฏิบัติทำให้นักศึกษาได้ฝึกใช้เครื่องมือดังกล่าวเพื่อฝึกทักษะในการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆ เช่น หลักการประกอบอาหาร (BSCFN110), กระบวนการแปรรูปอาหาร (BSCFN124), การทดลองอาหาร (BSCFN118), อาหารเพื่อสุขภาพ (BSCFN134) และอาหารภัตตาคาร (BSCFN139) เป็นต้น ตลอดจนได้นำมาใช้ในการทำกิจกรรมเสริมทักษะเช่น งานสัปดาห์วิทยาศาสตร์ได้ใช้เครื่องมือในการออกบูธจัดกิจกรรม เป็นต้น

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ ....

หลักฐาน/ตารางประกอบ

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
6.1-1	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบครุภัณฑ์ประจำปีงบประมาณ 2563
6.1-2	รายงานผลการส่งมอบครุภัณฑ์
6.1-3	บันทึกแจ้งจัดสรรงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ 2563 ค่าวัสดุการศึกษา
6.1-4	บันทึกแจ้งยอดวัสดุฝึกของอาจารย์ในสาขาอุตสาหกรรมเกษตรประจำปีงบประมาณ 2563
6.1-5	บันทึกแจ้งซ่อม
6.1-6	บันทึกขอส่งข้อเสนอโครงการพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอก และพัฒนาสภาพแวดล้อม ในปีงบประมาณ 2564
6.1.7	โครงการข้อเสนอโครงการงานฟาร์มอาหารว่างไทยและผลิตภัณฑ์เบเบอรี่เพื่อพัฒนาทักษะนักศึกษาด้านวิชาชี ในปีงบประมาณ 2564
6.1-8	บันทึกแจ้งอนุมัติครุภัณฑ์ประจำปีงบประมาณ 2563

ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินคุณภาพการศึกษาปีที่ผ่านมา

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ	การดำเนินงาน/ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	
ไม่มี	-
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	
ไม่มี	
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	
ตัวบ่งชี้ 3.1 ในการรับนักศึกษาของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ควรมีการประเมินผู้เรียน เพื่อจำแนกคุณสมบัติหรือระดับความรู้ความเข้าใจสำหรับเป็นข้อมูลในการจัดโครงการ เตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาได้อย่างเหมาะสม	- การเตรียมความพร้อมนักศึกษาทางหลักสูตรมีการประเมินผู้เรียนเพื่อจำแนกคุณสมบัติหรือความเข้าใจโดยสังเกตพฤติกรรมผู้เรียนสำหรับนักศึกษา 4 ปี และนักศึกษาเทียบโอนจะให้รายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้เพื่อดูความสามารถและความถนัดในการเรียน ในส่วนภาคทฤษฎีเน้นการทำงานกลุ่มในการปรับพื้น
ตัวบ่งชี้ 3.2 ควรส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 อย่างเป็นรูปธรรม เช่น การจัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับทักษะที่จำเป็นสาหรับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เป็นต้น	- หลักสูตรส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยจัดโครงการดังนี้ 1. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่เพื่อการค้า 2. โครงการพัฒนาทักษะการศึกษาและศิษย์เก่าสู่ความเป็นผู้ประกอบการ “การอบรมศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร (Food Stylist) เพื่องานทางธุรกิจอาหาร” 3. โครงการสร้างผู้นำนวัตกรรมฐานวิทยาศาสตร์”ค่ายนวัตกรรมอาหาร”(Food Innovation)
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
ตัวบ่งชี้ 4.1 ควรมีการวางแผนพัฒนาอาจารย์ทั้งด้านคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการให้มีระดับสูงขึ้น ตัวบ่งชี้ 4.2 ควรส่งเสริมให้อาจารย์มีผลงานวิชาการและผลงานวิจัยกระจายทุกคนในสาขาวิชา	- มีการส่งเสริมให้อาจารย์เข้ารับการอบรมการประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ ผ่านระบบสื่อออนไลน์
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	
ตัวบ่งชี้ 5.1 ควรนำผลการประเมินหรือข้อมูลจากสถานประกอบการ มาใช้ปรับปรุงสาระของวิชาในหลักสูตร ให้ทันสมัย และให้ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน ตัวบ่งชี้ 5.2 ควรปรับปรุงการกำกับติดตาม และการบริหารหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น	- ทำการปรับปรุงรายวิชาในหลักสูตรฯ ปี 2565 ให้นักศึกษามีความรู้ในด้านอาหารตะวันตกและมีทักษะการทำงานในครัวเพิ่มมากขึ้น ดังที่สถานประกอบการณ์และนักศึกษาได้เสนอมา - ได้ทำการประชุมและแจ้งอาจารย์เจ้าของวิชาให้จัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 ล่วงหน้าก่อนเปิดภาคเรียนใน Line กลุ่มของสาขา โดยกำหนดวันเวลาที่ส่งตามปฏิทินการศึกษา 2563 จากส่วนกลาง และให้อัพโหลด มคอ.3 และมคอ.4 ทุกวิชาใน

ตัวบ่งชี้ 5.3 ควรปรับปรุงเครื่องมือ และวิธีการประเมินผลให้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	https://lms.rmutl.ac.th/ teacher/login ภาคเรียนที่ 1-2/2563 - มีการดำเนินทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ในมคอ. 2
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
- ควรพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้เป็นรูปธรรมในการปฏิบัติ และเกิดความคุ้มค่า	ได้มีการนำสิ่งสนับสนุนที่ได้มาใช้ในการจัดการเรียนการสอนในภาคปฏิบัติต่าง ๆ รวมทั้งในการจัดกิจกรรมของสาขาเช่น งานโครงการ young inventor งานสัปดาห์วิทยาศาสตร์ เป็นต้น

<u>สรุปการประเมินหลักสูตร</u>

การประเมินจากผู้ที่สำเร็จการศึกษา

<table>
<tr><th>ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน</th><th>ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน</th></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน</td></tr>
</table>

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

<table>
<tr><td colspan="2">กระบวนการประเมิน ....</td></tr>
<tr><th>ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน</th><th>ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน</th></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน</td></tr>
</table>

<u>แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร</u>

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
- มีการทำแผนขอบรรจุบุคลากรที่เป็นอาจารย์อัตราจ้างเพื่อเป็นพนักงานราชการของมหาวิทยาลัยแทนอัตราการเกษียณอายุราชการของอาจารย์ในสาขา	ปีงบประมาณ 2563	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	มีการดำเนินการทำแผนรับบุคลากรด้านวิชาการโดยมีการจัดสรรและประกาศรับอัตราพนักงานราชการ 1 อัตราของหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ คือ น.ส.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ จากอาจารย์อัตราจ้างเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย
- มีการจำทำโครงการพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งทางวิชาการและวิชาชีพอย่างต่อเนื่องอย่างน้อยปีการศึกษาละ 1 ครั้ง	ปีงบประมาณ 2563	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	มีการจัดทำแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล (IDPs – Individual development plan) ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- มีการจัดทำโครงการพัฒนานักศึกษาโดยเน้นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ด้าน ภายใต้ชื่อ ธุรกิจอาหารพัฒนาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ในศตวรรษที่ 21 สู่บัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ	ปีงบประมาณ 2563	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	มีการจัดทำโครงการดังนี้ - โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่เพื่อการค้า - โครงการพัฒนาทักษะการศึกษาและศิษย์เก่าสู่ความเป็นผู้ประกอบการ "การอบรมศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร (Food Stylist) เพื่องานทางธุรกิจอาหาร" - โครงการสร้างผู้นำนวัตกรรมฐานวิทยาศาสตร์"ค่ายนวัตกรรมอาหาร"(Food Innovation)

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

18. 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	30 (รวมกลุ่ม 1.1–1.5)
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		3	
1.3 กลุ่มวิชาภาษา		15	
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

19. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชาฯ)

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	**ชื่อรายวิชา**	**หน่วยกิต**
2. มีความรู้ และมีทักษะในหลักทฤษฎีตลอดจนสามารถปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการให้ตอบสนองกับความต้องการของท้องถิ่น สอดคล้องกับตลาดแรงงานและสามารถเป็นผู้ประกอบการได้	**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)

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
	BSCFN124	กระบวนการแปรรูปอาหาร	3(2-3-5)
	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	วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
	BSCFN126	ปัญหาพิเศษ	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 2563 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้มีการกิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน ดังนี้

รายชื่ออาจารย์	ด้านที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนา
ผ.ศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	- โครงการการศึกษาแบบเปิดเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ในรายวิชาการแปรรูปอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (เอกสาร4.1-15) - โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชพประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563 เอกสาร 4.1-16
ผ.ศ อำไพ สงวนแวว	- ศึกษาดูงานการแพทย์แผนไทย ระหว่างวันที่ ๒๔-๒๗ มกราคม ๒๕๖๓ (ตามคำสั่งให้ไปราชการ เอกสารแนบ) (ตามเอกสาร4.1-17) - โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชพประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563 (ตามเอกสาร4.1-17) - โครงการเพิ่มศักยภาพในการประกอบธุรกิจให้ผู้ประกอบการรายย่อยด้วย Digital Marketing ระหว่างวันที่ 21 – 23 พ.ค. 2564 จัดโดยมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ร่วมกับ สสว. เอกสารแนบ 4.1-18
อ.ชญาภา บัวน้อย	- เรียนปรับวุฒิปริญญาโทให้ตรงกับเกณฑ์คุณวุฒิของสกอ. ที่มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมา เอกสารแนบ 4.1-19 - อยู่ระหว่างการทำเอกสารเพื่อขอตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกสารแนบ 4.1-20 - โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชพประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563
อ.พิมพ์ภัช โรจนบุญยนนท์	- เข้ารับการอบรมเพิ่มพูนความรู้กับวิทยาลัยเทคนิคตาก วันที่14 มีนาคม 2563 (ตามเอกสาร4.1-21 -โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชพประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563
อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	- โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชพประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563 - อบรมหลักสูตรวิทยาศาสตร์การปรุงและการแปรรูปอาหารเพื่อธุรกิจอาหารและการใช้สมาร์ทโฟนถ่ายภาพอาหารเพื่อการโฆษณา ระหว่างวันที่ 21 มิถุนายน ถึง 4 ตุลาคม 2563 - โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ระหว่างวันที่ 17-18 ธันวาคม 2563
ดร.ดลพร ว่องไวเวช	- โครงการพัฒนาทักษะ "ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร"โดยเชพประชัน วงค์อุทัยพันธุ์ ระหว่างวันที่ 13-14 กันยายน 2563

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	4.57
ตัวบ่งชี้ 2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	
▪ ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี (ปริญญาตรี)	2.50
▪ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาโท)	-
▪ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอก ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาเอก)	-
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา	4
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	3
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	3
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	4
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์	4.33
▪ ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	
▪ ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	
▪ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	
▪ จำนวนบทความของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (เฉพาะปริญญาเอก)	
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4.25

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	
ตัวบ่งชี้ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	5
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	4
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	3
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4

สรุปผลการประเมิน

องค์ประกอบ	ผลการประเมิน	
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
	✓	
ค่าเฉลี่ยของตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2-6	3.86	

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร : รองศาสตราจารย์ 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 : อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ (หัวหน้าสาขา)

ลายเซ็น : ....

วันที่รายงาน : ....

เห็นชอบโดย : .... (รักษาราชการแทนคณบดี)

ลายเซ็น : ....

วันที่รายงาน : ....