รายงานผลการดำเนินงาน ระดับหลักสูตร (มคอ.7)

(สำหรับหลักสูตรที่ปรับปรุงตามเกณฑ์ฯ 58)

หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชา ธุรกิจอาหารและโภชนาการ

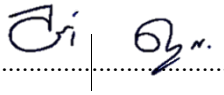
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ประจำปีการศึกษา 2564

(พฤษภาคม 2564 - มิถุนายน 2565)

ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการถูกต้องเป็นความจริงทุกประการ

1.  ประธานหลักสูตร

(รองศาสตราจารย์ ดร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ)

2. อาจารย์ประจำหลักสูตร

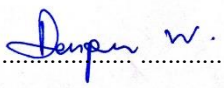
(อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์)

3. อาจารย์ประจำหลักสูตร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อำไพ สงวนแวว)

4. อาจารย์ประจำหลักสูตร

(อาจารย์ชญาภา บัวน้อย)

5.  อาจารย์ประจำหลักสูตร

(อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช)

(อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช)
หัวหน้าสาขาอุตสาหกรรมเกษตร
วันที่.....

( )
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
วันที่.....

คำนำ

รายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นการรายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาของตนเอง ประจำ ปีการศึกษา 2564 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	14
	• ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยสกอ.	14
2	**บัณฑิต**	
	องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	23
	• ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	24
	• ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	
3	**นักศึกษา**	
	องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	27
	• ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา	27
	• ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	40
	• ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	52
4	**อาจารย์**	
	องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
	• ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	56
	• ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์	72
	• ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	75
5	**หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน**	
	องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	
	• ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	83
	• ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและการจัดการเรียนการสอน	91
	• ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน	104
	• ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	111
6	**สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**	
	องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	122
	• ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	122
7	**ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน**	**137**
8	**แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร**	**140**
สรุปผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน		**145**

บทสรุปผู้บริหาร

ในภาพรวมของการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์แลเทคโนโลยีการเกษตร ปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้พยายามปรับปรุงให้มีการดำเนินการที่เน้นการฝึกทักษะในการปฏิบัติการของนักศึกษาและปรับรายวิชาให้เหมาะกับนักศึกษา เพื่อลดอัตราการตกออกและเพิ่มจำนวนสมัครของนักศึกษาใหม่ในหลักสูตร แม้ว่าอัตราการแข่งขันของการรับนักศึกษาเข้ามีเพิ่มมากขึ้นในแต่ละมหาวิทยาลัย โดยทางหลักสูตรได้พยายามปรับปรุงพัฒนาบัณฑิต นักศึกษา อาจารย์ สาระรายวิชาในหลักสูตร ตลอดจนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่าง ๆ เพื่อให้หลักสูตรมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

จากผลการดำเนินงานในปีการศึกษา 2563 ที่ผ่านมา พบว่า ทางหลักสูตรมีผลการประเมินอยู่ในระดับคุณภาพอยู่ในระดับดี (คะแนนเฉลี่ย 3.50) ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 6 องค์ประกอบ 14 ตัวบ่งชี้ ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) สรุปผลการประเมินตนเองตามองค์ประกอบดังนี้

องค์ประกอบ	คะแนนการประเมินเฉลี่ย	ระดับคุณภาพ
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	3.54	ดี
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	3.00	ปานกลาง
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	4.15	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	3.50	ดี
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	3.00	ปานกลาง
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้	**3.50**	**ดี**

จากตารางเมื่อนามาวิเคราะห์คุณภาพภายในด้านปัจจัยนำเข้า (องค์ประกอบที่ 3, 4, และ 5) ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.55 ด้านกระบวนการ (องค์ประกอบที่ 5 และ 6) ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.25 และด้านผลผลิต/ผลลัพธ์ (องค์ประกอบที่ 2) ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.54 ซึ่งหลักสูตรมีจุดเด่นที่สามารถพัฒนาหลักสูตรธุรกิจอาหารได้ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และตรงตามปรัชญาของหลักสูตร โดยใช้กระบวนการเรียนรู้ STEM ในการพัฒนาหลักสูตรไปสู่ธุรกิจอาหารจนสามารถเป็นผู้ประกอบการได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด ส่วนจุดที่ควรพัฒนาคือ หลักสูตรควรจะพัฒนาและสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการเกี่ยวกับธุรกิจอาหารให้กว้างขวางมากขึ้น เพื่อประโยชน์ต่อบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาต่อไป

ข้อมูลทั่วไป

รหัสหลักสูตร 25531961103134_IP

ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ สังกัดในสาขาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร เป็นหลักสูตรเดี่ยว ได้รับการปรับปรุงหลักสูตรจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือ คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ หรือ วท.บ. (ธุรกิจอาหารและโภชนาการ) ในปี พ.ศ. 2560 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

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 ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และ
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. อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช*	

มคอ 2	ปัจจุบัน	หมายเหตุ
		เทคโนโลยีการเกษตร 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 เมื่อวันที 9 กุมภาพันธ์ 2562 ได้เลขรหัสหลักสูตร 25531961103134_IP 7. ได้รับอนุมัติจากมติสภาวิชาการ มทร.ล้านนา ครั้งที่ 132 เรื่อง เห็นชอบการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ. ธุรกิจอาหารและโภชนาการ 8. ได้รับอนุมัติจากมติสภาวิชาการ มทร.ล้านนา ครั้งที่ 171 เรื่อง เห็นชอบการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ. ธุรกิจอาหารและโภชนาการ

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. - อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, จักรกฤษณ์ พลขันธ์, ชยุฒย์ เกิดแก้ว, วราภรณ์ บุญศรี, ศศิประภา สุขกล้า และศิริลักษณ์ แจ่มหม้อ. 2564. การพัฒนาเส้นสปาเก็ตตี้จากข้าวไรซ์เบอรี่ผสมงาดำ โดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปแบบเส้นด้วย โมเลค

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
			คิวลาร์แกสโตรโนมี. **วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.สุวรรณภูมิ.** ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 ตุลาคม 2563 – มีนาคม 2564, 23-33. - 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. - 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.

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
2	อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	-วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), พ.ศ. 2557 - วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร), พ.ศ.2555	- วรรณวิมล พุ่มโพธิ์, ชายากะ เนโมโต, พงศกร นิวัฒยานนท์และยุยุธาน ตั่นฝุ่น. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวเสริมโปรตีนจากกากงาดำ. ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 18 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. วันที่ 8 - 9 ธันวาคม 2564.** - 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 ดวยสมุนไพรไทย".** 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	- อำไพ สงวนแวว ศุภชา นาทีทอง นฤพร วนาบุบผา วันเพ็ญ ลออศรีโสภณ (2564) การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสมุนไพรผักเชียงดา. ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติ "นอร์ทเทิร์นวิจัย.** ครั้งที่ 7 ประจำปีการศึกษา พ.ศ. 2563 วันที่ 29 พฤษภาคม 2564 - 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.

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
5	อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช	- ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), ม.นเรศวร, พ.ศ. 2563 - วท.ม. (คหกรรมศาสตร์), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2552 - คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), ม. เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, พ.ศ. 2549 ☑ ตรง ☐ สัมพันธ์	- Weerawatanakorn, M., Rojsuntornkitti, K., Pan, M.H., & Wongwaiwech, D. (2018). Some phytochemicals and anti- inflammation effect of juice from Tiliacora triandra Leaves. *Journal of Food and Nutrition Research*, *6*(1), 32-38. - Weerawatanakorn, M., Meerod, K., Wongwaiwech, D., & Ho, C. (2019). Policosanols: Chemistry, occurrence, and health effects. *Current Pharmacology Reports*, *5*(3), 131-149.

3. สถานที่จัดการเรียนการสอน ภาคบรรยายและภาคปฏิบัติเรียน สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

<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 2 คน และระดับปริญญาโท จำนวน 3 คน ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน ในจำนวนนี้มีอาจารย์ดำรงตำแหน่งทางวิชาการด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ระดับ รองศาสตราจารย์ 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

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

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1xfumU4cSZQQHei0MvQt3CnmFcdWymFMeggIGncc9UQ/edit#gid=2036540725

สรุปผลการประเมิน

☑ **ผ่าน** ☐ **ไม่ผ่าน**

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

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ปัจจุบันมีอาจารย์ผู้ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน ซึ่งคุณวุฒิระดับปริญญาเอกจำนวน 2 คน และระดับปริญญาโท จำนวน 3 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.อรอนงค์ นิยมธรรม	- กศ.ด.การวิจัยและพัฒนาหลักสูตร, ม. ศรีนครินทรวิโรฒ, 2555 - ศศ.ม.(จิตวิทยาพัฒนาการ), ม.จุฬา ,2531 - ว.ท.บ.(พยาบาลและผดุงครรภ์),ม. มหิดล, 2527	ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา เลขที่ตำแหน่ง 698
7	อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	-วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), ส.พระจอมเกล้าลาดกระบัง, พ.ศ. 2558	พนักงานมหาวิทยาลัย สายวิชาการ สัญญาจ้างระหว่างวันที่ 16 ต.ค. 60 – 30 ต.ค. 61

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ
		-วทบ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร), ม.พระจอมเกล้าพระนครเหนือ, พ.ศ. 2555	
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
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	อ.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.พรนับพัน อัศวมงคลศิริ	- กศ.ม. (อุตสาหกรรมศึกษา), ม. นเรศวร , พ.ศ. 2547 - ค.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา),วิทยาลัยครูสวนสุนันทา, พ.ศ. 2530	พนักงานมหาวิทยาลัยประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 641031

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	สถานภาพ
15	อ.วันชนะ จูบรรจง	- วท.ม (เทคโนโลยีสารสนเทศ) , ม.นเรศวร, 2558 - วท.บ (เทคโนโลยีสารสนเทศ), ม.นเรศวร, 2553	พนักงานมหาวิทยาลัยประจำ สายวิชาการ เลขที่ตำแหน่ง 621025
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	ส่งเอกสาร สมอ. 08 ขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตรในปีการศึกษา 2563	สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
4	แผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล (IDPs – Individual development plan) ประจำปี 2563	สาขาอุตสาหกรรมเกษตร

ลำดับ	กิจกรรม	สถานที่
5	มติสภาวิชาการ มทร.ล้านนา ครั้งที่ 171 เรื่องเห็นชอบการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	สำนักงานคณบดี
6	คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร อนุมัติมคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 7/2564	วันที่ 14 กรกฎาคม 2564
7	สภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อนุมัติ มคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 166 (ส.ค. 64)	วันที่ 5 สิงหาคม 2564
8	คณะอนุกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อนุมัติ มคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 7/2564	วันที่ 24 สิงหาคม 2564
9	สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อนุมัติ มคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 2/2564	วันที่ 21 ตุลาคม 2564

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	ส่งเอกสาร สมอ. 08 ขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตรในปีการศึกษา 2563	สาขาอุตสาหกรรมเกษตร

ลำดับ	กิจกรรม	สถานที่
4	แผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล (IDPs – Individual development plan) ประจำปี 2563	สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
5	มติสภาวิชาการ มทร.ล้านนา ครั้งที่ 171 เรื่องเห็นชอบการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	สำนักงานคณบดี
6	คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร อนุมัติมคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 7/2564	วันที่ 14 กรกฎาคม 2564
7	สภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อนุมัติ มคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 166 (ส.ค. 64)	วันที่ 5 สิงหาคม 2564
8	คณะอนุกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อนุมัติ มคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 7/2564	วันที่ 24 สิงหาคม 2564
9	สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อนุมัติ มคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 2/2564	วันที่ 21 ตุลาคม 2564

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตร กรรมการปรับปรุงหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นผู้ดำเนินการ แบ่งเป็นสองกรณี คือ

1) การปรับปรุงเนื้อหาของหลักสูตรในแต่ละรายวิชาให้ทันสมัยอยู่เสมอ ซึ่งจะมีการปรับปรุงทุกภาคการศึกษา โดยจัดให้มีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร อย่างน้อยสองครั้งต่อภาคการศึกษาเพื่อปรึกษาหารือ ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยโดยมีการเพิ่มเติมองค์ความรู้ และเทคโนโลยีที่ทันสมัยที่เกี่ยวข้องกับรายวิชานั้น ๆ ไม่กระทบต่อโครงสร้างหลักสูตร

2) การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลา คือ ทุก ๆ 5 ปี โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรและกรรมการปรับปรุงหลักสูตรทำหน้าที่ในการกำกับ ดูแล กำหนดโครงสร้างหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ จัดทำ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ โดยร่วมกันวิเคราะห์หลักสูตรวิเคราะห์ curriculum mapping โดยภาพรวม เพื่อให้หลักสูตรครอบคลุม learning outcomes มีการจัดทำตารางวิเคราะห์เปรียบเทียบวิชาเก่าและใหม่ วิเคราะห์จำนวนหน่วยกิตของแต่ละวิชาปรับเพิ่ม-ลดรายวิชาบังคับ วิชาเลือกและ/หรือเนื้อหาของรายวิชาต่าง ๆ จัดทำแผนงานประจำปีของการบริหารหลักสูตร ควบคุมให้การบริหารหลักสูตรเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ประเมินหลักสูตรอย่างน้อยทุกรอบระยะเวลาของหลักสูตร รายงานผลต่อคณบดี มีการจัดประชุมและนำผลการประเมินหลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิ บัณฑิตและผู้ใช้บัณฑิต มาปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรอย่างน้อยทุกรอบระยะเวลาของหลักสูตร เพื่อให้หลักสูตรมี

ความทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี และเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานอย่างต่อเนื่องในทุกๆ 5 ปี

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) 2563
1.1-4	เอกสาร สมอ. 08 ขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตร
1.1-5	มติสภาวิชาการ มทร.ล้านนา ครั้งที่ 132 เรื่องเห็นชอบการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
1.1-6	มติสภาวิชาการ มทร.ล้านนา ครั้งที่ 171 เรื่องเห็นชอบการเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
1.1-7	มติคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร อนุมัติมคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 7/2564
1.1-8	มติสภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อนุมัติ มคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 166 (ส.ค.64)
1.1-9	มติคณะอนุกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อนุมัติ มคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 7/2564
1.1-10	มติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อนุมัติ มคอ. 2 ฉบับปรับปรุง 2565 เมื่อการประชุม ครั้งที่ 2/2564

องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

<u>ตัวบ่งชี้ 2.1</u> : คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

จากสรุปข้อมูลความพึงพอใจของสถานประกอบการ ที่สถานประกอบการกรอกข้อมูลในระบบ ดังแสดงในตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลความพึงพอใจของสถานประกอบการที่ได้จากการกรอกข้อมูลในระบบ

ข้อมูลพื้นฐาน	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมด	21
2. จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด	10
3. ร้อยละของบัณฑิตที่ได้รับการประเมินเทียบกับจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	47.62
4. ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมินบัณฑิต	1113
5. ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาตามกรอบ TQFเฉลี่ย	4.84

จากข้อมูลความพึงพอใจของสถานประกอบการ ที่สถานประกอบการกรอกข้อมูลในระบบ พบว่า มีจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมด 21 คน จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 47.62 ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาตามกรอบ TQF เฉลี่ยได้คะแนนเท่ากับ 4.84

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 4.84

<u>ตัวบ่งชี้ 2.2</u> : (ปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

จากข้อมูลภาวะการมีงานทำ ที่บัณฑิตมากรอกข้อมูลในระบบ ดังตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 ข้อมูลภาวะการมีงานทำ ที่บัณฑิตกรอกข้อมูลในระบบ

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
1.จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	21	100.00
2.จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	21	100.00
3.จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)	9	42.86
3.1 ลักษณะงานทำหลังสำเร็จการศึกษา(ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ) งานเดิม งานใหม่	 0 9	 0.00 100.00
3.2 ลักษณะงานทำหลังสำเร็จการศึกษาที่เป็นงานใหม่ (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ) ตรงสาขา ไม่ตรงสาขา	 8 1	 88.82 7.69
4. จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระทั้งหมด 4.1 จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระก่อนสำเร็จการศึกษา(งานเดิม) 4.2 จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระหลังสำเร็จการศึกษา(งานใหม่)	2 0 2	9.52 0.00 100.00
5. จำนวนบัณฑิตที่มีงานทำและศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา	1	4.76
6. จำนวนบัณฑิตที่ไม่มีงานทำ	9	42.86
7. จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	0	0.00
8. จำนวรบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	0	0.00

จากข้อมูลภาวะการมีงานทำ ที่บัณฑิตมากรอกข้อมูลในระบบ พบว่า จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระและเป็นงานใหม่) จำนวน 9 คนคิดเป็นร้อยละ42.86 จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระหลังสำเร็จการศึกษา(งานใหม่) จำนวน 2 คนคิดเป็นร้อยละ9.52 และจำนวนบัณฑิตที่มีงานทำและศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา1คนคิดเป็นร้อยละ4.76 รวมบัณฑิตที่มีงานและเป็นเป็นงานใหม่จำนวน 12 คน จากจำนวนบัณฑิตทั้งหมด 21 คน

จากคำแนะนำของผู้ตรวจประเมินครั้งก่อนแนะนำให้ทำเป็น Google Form เก็บข้อมูลเพิ่มเติมจากข้อมูลในระบบ ทางสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการได้จัดทำ แบบสอบถามเก็บข้อมูลทางGoogle form หลังจากที่บัณฑิตกรอกข้อมูลในระบบ แล้ว พบว่ามีบัณฑิตทีมีงานทำเพิ่มขึ้นอีก 4 คน รวมบัณฑิตมีงานทำทั้งหมด 16 คน ข้อมูลแสดงดังตารางที่ 2.3

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลภาวะการมีงานทำ ที่บัณฑิตกรอกข้อมูลในระบบและที่เก็บข้อมูลทาง Google Form

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
1.จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	21	100.00
2.จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	21	100.00
3.จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)	13	61.91
3.1 ลักษณะงานทำหลังสำเร็จการศึกษา(ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)		
งานเดิม	0	0.00
งานใหม่	13	100.00
3.2 ลักษณะงานทำหลังสำเร็จการศึกษาที่เป็นงานใหม่ (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)		
ตรงสาขา	12	92.31
ไม่ตรงสาขา	1	7.69
4. จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระทั้งหมด	2	9.52
4.1 จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระก่อนสำเร็จการศึกษา(งานเดิม)	0	0.00
4.2 จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระหลังสำเร็จการศึกษา(งานใหม่)	2	100.00
5. จำนวนบัณฑิตที่มีงานทำและศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา	1	4.76

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
6. จำนวนบัณฑิตที่ไม่มีงานทำ	5	23.81
7. จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	0	0.00
8. จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	0	0.00

จากข้อมูลภาวะการมีงานทำที่บัณฑิตมากรอกข้อมูลในระบบและเก็บข้อมูลทาง Google Form พบว่า จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระและเป็นงานใหม่) จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 61.91 จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระหลังสำเร็จการศึกษา(งานใหม่) จำนวน 2 คนคิดเป็นร้อยละ 9.52 และจำนวนบัณฑิตที่มีงานทำและศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา1คน คิดเป็นร้อยละ 4.76 รวมบัณฑิตที่มีงานทำและเป็นงานใหม่ ทั้งสิ้น 16 คน

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้เท่ากับ $\frac{16}{21}$ X 100 = 76.19

แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ เทียบกับคะแนนเต็ม 5 ดังนี้

คะแนนที่ได้ = $\frac{76.19}{100} \times 5$ = 3.81

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 3.81

องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา

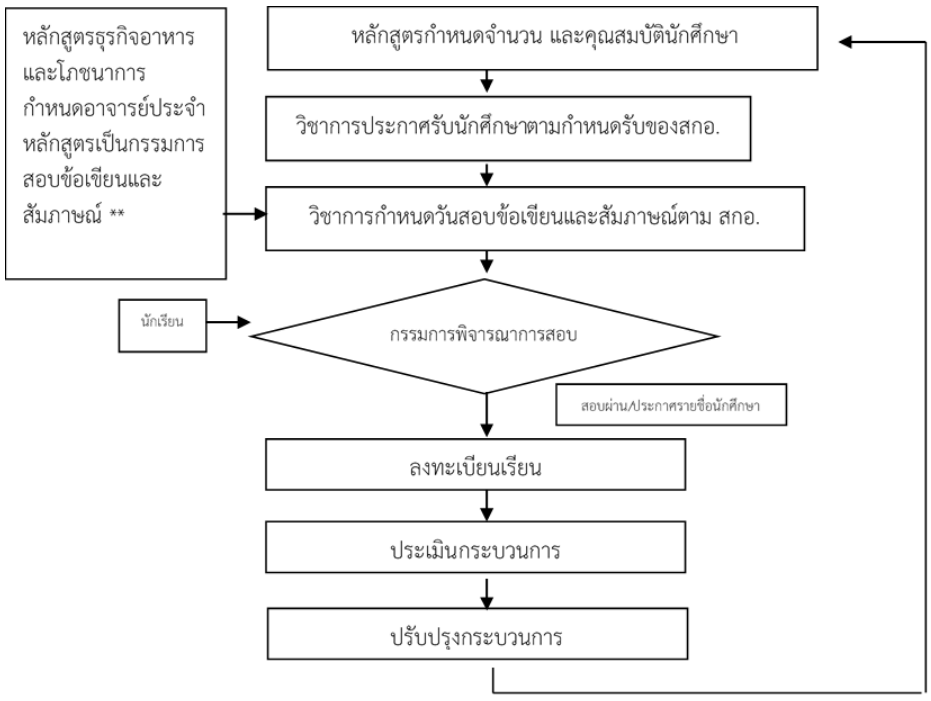
<u>ตัวบ่งชี้ 3.1</u> : การรับนักศึกษา

ควรอธิบายระบบและกลไก ผลการดำเนินงานและผลลัพธ์ที่ได้ และผล/แผนการพัฒนาปรับปรุงให้ครบทุกประเด็น ที่ทำให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมที่จะเรียนในหลักสูตร

3.1.1 การรับนักศึกษา

1) ระบบและกลไกการรับนักศึกษา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (ธุรกิจอาหารและโภชนาการ) ให้ความสำคัญต่อระบบและกลไกการรับนักศึกษาที่ประกอบไปด้วย กลไกระดับมหาวิทยาลัย ระดับคณะและระดับหลักสูตร ดังภาพที่ 1 สำหรับกลไกระดับหลักสูตรอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่กำหนดแผนการรับนักศึกษาและคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2564 ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) มีแผนรับนักศึกษาโดยแบ่งเป็นระดับปริญญาตรี 4 ปี 20 คน และระดับเทียบโอน 10 จำนวนรวม 30 คน และนำเสนอผ่านทางคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรไปยังสำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน (สวท.) เพื่อดำเนินการรับสมัครเข้าศึกษาตามระบบการรับรองของมหาวิทยาลัยซึ่งประกอบด้วย 3 ระบบคือ ระบบโควตา ระบบสอบกลาง (Admission) และระบบการรับผ่านโครงการต่าง ๆ (รอบพิเศษ) โดยหลักสูตรได้กำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบในการดำเนินการรับสมัคร การสอบ การสัมภาษณ์ และการรับรายงานตัวนักศึกษาโดยดำเนินการร่วมกับกองการศึกษามทร.ล้านนา ตาก



ภาพที่ 3.1 กลไกลการรับนักศึกษาก่อนเข้าการศึกษา 2564

2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการรับนักศึกษา ดังนี้

2.1 หลักสูตรประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาแผนการรับนักศึกษารวมถึงเกณฑ์การรับนักศึกษาแจ้งกับคณะและประสานงานแจ้งแผนการรับแก่ สวท. โดยมีแผนการรับนักศึกษาจำนวน 30 คน โดยแบ่งเป็นระดับปริญญาตรี 4 ปี 20 คน และระดับเทียบโอน 10 กำหนดคุณสมบัติผู้เข้าศึกษาต่อตามเล่มหลักสูตร มคอ.2

- ผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6 ทุกแผนการเรียนหรือเทียบเท่าหรือสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขาวิชา

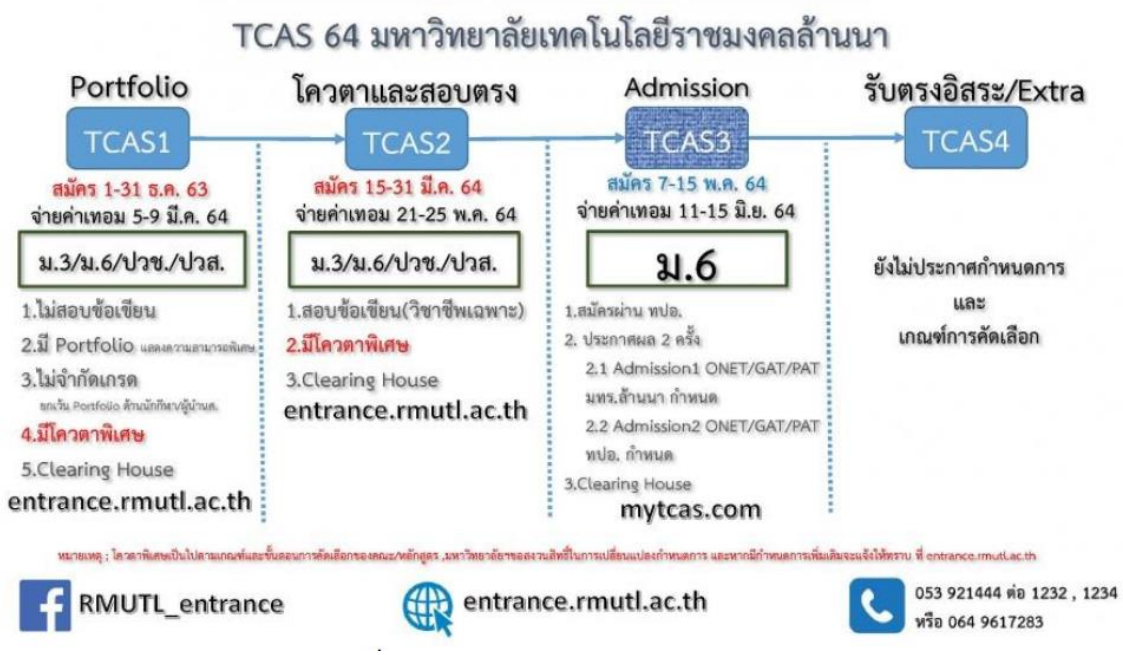
- สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือสาขาวิชาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง โดยใช้วิธีการเทียบโอนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551 และข้อบังคับ มทร.ล้านนาที่ประกาศเพิ่มเติม

2.2 เมื่อฝ่ายวิชาการฯ ได้รับข้อมูลคุณสมบัติและจำนวนนักศึกษาจากหลักสูตรแล้ว มีการดำเนินการประชุมหารือร่วมกันระหว่างกองการศึกษาและหัวหน้าหลักสูตร/ตัวแทนของหลักสูตร ในเรื่องของการรับนักศึกษาทั้งแผนการรับและขั้นตอนการรับนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2564 จากนั้นฝ่ายวิชาการแจ้งคุณสมบัติและจำนวนตามความต้องการของหลักสูตรเพื่อให้หลักสูตรยืนยันอีกครั้งก่อนประกาศรับนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2564 กลับไปคณะฯ เพื่อส่งข้อมูลไปยังกองการศึกษารวบรวมส่งต่อไปยังสำนักงานส่งเสริมวิชาการและทะเบียน

2.4 หลักสูตรเข้าร่วมกิจกรรมแนะนำหลักสูตรและมหาวิทยาลัยร่วมกับกองการศึกษา โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านได้ถูกแต่งตั้งเป็นอาจารย์ผู้แนะนำหลักสูตรกับนักเรียนที่กำลังจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6 ปวช และ ปวส ในปีการศึกษา 2563 ทางหลักสูตรมีการดำเนินการเสนอชื่อให้แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านร่วมแนะนำหลักสูตรกับทางมหาวิทยาลัย

2.5 มหาวิทยาลัยประกาศรับนักศึกษาตามระบบ 5 รอบ (เป็นระบบ TCAS ตามช่วงกำหนดการรับของแต่ละรอบ TCAS1, TCAS3-TCAS5) โดยดำเนินการประกาศประชาสัมพันธ์ตามสื่อต่าง ๆ การออกแนะแนวของทางมหาวิทยาลัยร่วมกับหลักสูตร การออกแนะแนวการศึกษาเชิงรุกของมหาวิทยาลัยร่วมกับทุกหลักหลักสูตรที่สังกัดคณะวิทยาศาสตร์ฯ

2.6 นักเรียนที่สนใจสมัครเข้าเรียนตามหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ สามารถสมัครได้ตามช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย เว็บเพจของหลักสูตร หรือสมัครด้วยตนเองที่ฝ่ายวิชาการหรือสมัครทางออนไลน์ ตามช่วงระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในแต่ละรอบ TCAS ดังนี้



ภาพที่ 3.2 กำหนดการรับสมัครนักศึกษาใหม่ประจำปีการศึกษา 2564

จากภาพที่ 3.2 มีรายละเอียดดังนี้

รอบ 1 : TCAS 1 Portfolio รอบคัดเลือกโดยการส่งแฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) เปิดรับสมัครในระหว่างวันที่ เปิดรับสมัครในระหว่างวันที่ 1-31 ธันวาคม 2563 และผู้สมัครยืนยันสิทธิ์ในวันที่ 9 มกราคม 2564

รอบ 2 : TCAS 2 โควตา เปิดรับสมัครออนไลน์ระหว่างวันที่ 15-31 มีนาคม 2564 และผู้สมัครยืนยันสิทธิ์ในช่วง มีนาคม 2564

รอบ 3 : TCAS 3 รับตรงร่วม (Admidtions) เป็นการใช้เกณฑ์การคัดเลือกแบบ Admission ปีที่ผ่านๆมา โดยใช้ทั้งคะแนน GPAX, O-NET, GAT/PAT หรือคะแนนอื่นๆ ที่ทางมหาวิทยาลัยเป็นผู้ก าหนด เปิดรับสมัครออนไลน์ระหว่างวันที่ 7-15 พฤษภาคม 2564 และผู้สมัครยืนยันสิทธิ์ในช่วงเดือนพฤษภาคม 2564

รอบ 4 : รอบโควตาพิเศษหรือรอบ Extra ซึ่งจะรับบางหลักสูตรที่มีจำนวนนักศึกษาไม่ครบจากรอบ 1-3 เขตพื้นที่ประกาศรับนักศึกษาเอง

นอกจากนี้ทางคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ได้ดำเนินการเปิดรอบโควตาพิเศษให้นักศึกษาประจำปีการศึกษา 2564 โดยใช้ชื่อโควตา “นักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรรุ่นใหม่” จำนวน 3 รอบ ได้แก่ รอบ S1 S2 และ S3 ซึ่งนักเรียนที่สนใจสามารถสมัครผ่านเวบไซต์ https://sat.rmutl.ac.th/ โดยมีรายละเอียดกรอบระยะเวลาดังแสดงในภาพ

ภาพที่ 3.3 แผนผังการสมัครโควตาพิเศษ “นักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรรุ่นใหม่”

2.7 เมื่อผู้ที่สนใจสมัครเข้าเรียนตามรอบต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในขั้นตอนนี้ทางสาขาและคณะฯได้ทำงานร่วมกับฝ่ายวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้สนใจโดยออกบริการเชิงรุกให้กับนักศึกษาในโรงเรียน เช่น การรับค่าสมัคร การตรวจเอกสารหลักฐาน การบริการเข้ายืนยันสิทธิ์ my TCAS ซึ่งขั้นตอนนี้เป็นขั้นตอนที่เพิ่มเติมจากกลไกปีการศึกษา 2563 เพื่อเป็นการคัดกรองเบื้องต้นก่อนให้หลักสูตรพิจารณา

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

2.10 คณะกรรมการสอบคัดเลือกนักศึกษาจากหลักสูตรพิจารณารับนักศึกษาที่คุณสมบัติผ่านเกณฑ์ที่กำหนด และได้ส่งผลการพิจารณาให้ฝ่ายวิชาการฯ

2.11 มหาวิทยาลัยประกาศผลการรับนักศึกษาในแต่ละรอบโดยแจ้งรายชื่อนักศึกษาใหม่ที่ผ่านการคัดเลือกตามระเบียบของมหาวิทยาลัยผ่านระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัย และแจ้งผลให้กับหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ

2.12 นักศึกษาที่ผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการดำเนินการยืนยันสิทธิ์ผ่านระบบ และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาที่ธนาคารตามระยะเวลาที่กำหนด

2.13 เมื่อรับนักศึกษาครบทั้ง 5 รอบ ทราบจำนวนนักศึกษาที่เข้าศึกษาปีการศึกษา 2564 แล้ว หลักสูตรมีการประชุมหารือเพื่อประเมินกระบวนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2564 พร้อมทั้งกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (4ปี) ได้มอบหมายให้ ดร.ดลพร ว่องไวเวช เป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 1 สำหรับนักศึกษาเทียบโอน ได้มอบหมายให้ รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

ในปีการศึกษา 2563 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ออกแนะแนว โดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรได้มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการแนะแนวการศึกษาต่อเชิงรุกในปีการศึกษา 2564 อาจารย์ประจำหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการทุกท่านได้ประชุมหารือร่วมกับฝ่ายวิชาการของคณะฯ ในโครงการโควตาพิเศษ “นักนวัตกรรม เทคโนโลยีเกษตร คอมพิวเตอร์ และอุตสาหกรรมอาหาร” ปีการศึกษา 2564 รอบ C1-C3 (ตุลาคมถึงธันวาคม 2563) และกรอกข้อมูลเข้าระบบมหาวิทยาลัยรอบที่ 1 TCAS1 : Portfolio รอบ S1-S3 (มกราคมถึงมีนาคม 2564) และกรอกข้อมูลเข้าระบบมหาวิทยาลัยรอบที่ 2 TCAS2 : โควตา และรอบที่ 5 : Extra1 (เมษายนถึงพฤษภาคม 2564)+Extra2 (พฤษภาคมถึงมิถุนายน 2564) การออกแนะแนวรอบ C1-C3 และ S1-S3 ดำเนินการภายใต้โครงการ Young Smart Farm ซึ่งทางสาขาได้รับงบประมาณในการจัดกิจกรรมส่วนหนึ่งในโครงการและขอความอนุเคราะห์สถานศึกษาต่างๆ เข้าไปจัดกิจกรรมของแต่ละหลักสูตร เช่น กิจกรรมอาหารโมเลกุล (Magic water jelly) พร้อมทั้งสอดแทรกการแนะแนวศึกษาต่อ

แนะแนวเรียนต่อ โรงเรียนเรืองวิทย์พิทยาคม

แนะแนวเรียนต่อ โรงเรียนสามเงาวิทยาคม

แนะแนวตากพิทยาคม
26 / 01 / 2565

แนะแนวเรียนต่อ โรงเรียนพลูหลวงวิทยา

แนะแนวเรียนต่อ โรงเรียนหนองธาตุปฏิบำรุง

แนะแนว โรงเรียนผดุงปัญญา

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

จากกระบวนการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการได้มีการประเมินกระบวนการรับนักศึกษา เพื่อศึกษาต่อในปีการศึกษา 2564 โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรได้ประชุมหารือเพื่อประเมินกระบวนการรับนักศึกษา โดยพบปัญหาที่เกิดขึ้นจากการออกแนะแนวตามโรงเรียนมัธยมในเขตพื้นที่จังหวัดตาก ได้แก่ 1) การออกแนะแนวล่าช้ากว่าสถานศึกษาอื่น 2) บางสถานศึกษาไม่สามารถเข้าไปแนะแนวได้ 3) การออกแนะแนวร่วมกับมหาวิทยาลัยพบว่ามีหลายหลักสูตร เป็นผลให้เวลาในการนำเสนอแต่ละหลักสูตรลดลง เกิดการแย่งกันแนะแนวเพื่อดึงดูดความสนใจของหลักสูตรตนเอง 4) นักเรียนมีตัวเลือกมากขึ้น ส่วนใหญ่นิยมสมัครเรียนในสถานศึกษาที่มีชื่อเสียง 4) ขาดการประชาสัมพันธ์ที่ชัดเจน ไม่เป็นที่รู้จัก ข้อมูลเกี่ยวกับหลักสูตรมีน้อย จึงไม่มีจุดเด่น ขาดความน่าสนใจ

จากการผลการรับสมัครนักศึกษาในปีการศึกษา 2563 พบว่านักศึกษาที่ยืนยันสิทธิ์ในปี 2563 หลักสูตร ป.ตรี เทียบโอนมีนักศึกษาจำนวน 7 คน และป.ตรี (4ปี) จำนวน 20 คน ซึ่งยังไม่ตรงตามแผนรับที่ระบุไว้ในมคอ. 2

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการได้มีการวางแผนการประชาสัมพันธ์แนะนำหลักสูตรของมหาวิทยาลัยในปีการศึกษา 2564 โดยได้ดำเนินการแนะแนวการศึกษาต่อเชิงรุกมากกว่าปีการศึกษา 2563 โดยวางแผนออกประชาสัมพันธ์หลักสูตรก่อนที่จะมีการประกาศรับสมัครของมหาวิทยาลัย และได้ออกแนะแนวตามโรงเรียนที่เป็นโรงเรียนเป้าหมายและมีจำนวนนักเรียนเข้าศึกษาจำนวนมากก่อน และภายหลังจากการออกแนะแนวได้ติดตามนักศึกษาโดยการสร้างกลุ่ม line แจ้งข่าวและติดต่อกับมหาวิทยาลัย อีกทั้งยังมีการอพเดตข้อมูลของทางหลักสูตรผ่านสื่อออนไลน์ เช่น Facebook Tiktok ทำให้ได้รับความสนใจจากนักศึกษาโดยภาพรวมนักศึกษาในหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการมีจำนวนเพิ่มขึ้นจากปีการศึกษา 2563

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากการประเมินกระบวนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2561 ทางหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการได้แก้ไขปัญหาปรับปรุงกระบวนการในส่วนที่สามารถกระทำได้ในปีการศึกษา 2562 ดังต่อไปนี้

1. จัดอาจารย์ในสาขาทุกคนได้มีส่วนร่วมในการออกแนะแนวเฉพาะของสาขาในบางโรงเรียนที่ติดต่อได้ โดยไม่ใช้หนังสือราชการติดต่อ รวมทั้งออกแนะแนวร่วมกับคณะฯ ในกรณีต้องใช้หนังสือติดต่อราชการและออกแนะแนวให้เร็วขึ้นก่อนแผนคณะฯ ออกแนะแนว

2. ทางหลักสูตรได้จัดทำโบชัวของหลักสูตรประกอบการออกแนะแนวของสาขาร่วมกับคณะ ช่วยให้ผู้สมัครรู้จักและมีความรู้ความเข้าใจหลักสูตรประกอบการตัดสินใจดียิ่งขึ้น

3. ทางหลักสูตรฯได้สร้างไลน์กลุ่มรับสมัครนศ. เพื่อติดตาม ช่วยเหลือ อำนวยความสะดวกให้กับผู้สมัครกรณีที่ไม่สามารถเข้าไปยืนยันสิทธิ์ มีปัญหาการกรอกข้อมูลในระบบออนไลน์ ไม่มีคอมพิวเตอร์ ไม่มีอินเตอร์เน็ต การชำระค่าสมัคร ค่าลงทะเบียน ให้ข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน

จากการประเมินการรับสมัครในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้ปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2563 ดังต่อไปนี้ 1) สาขาอุตสาหกรรมเกษตรได้ประชุมร่วมกันวิเคราะห์สังเคราะห์จากการออกแนะแนวที่ผ่านมาร่วมกับฝ่ายวิชาการของคณะวทก.ปรับเปลี่ยนวิธีการรับนักศึกษา โดยคณะได้ออกหนังสือแจกโควตาในภาพรวมของคณะไปยังโรงเรียนต่างๆ หลายแห่ง ทางหลักสูตรได้ร่วมกันออกแนะแนวเพื่อรับสมัครนักศึกษาก่อนรอบสมัคร TCAT 1 2) สาขาได้เน้นการออกแนะแนวผู้สมัครที่จบ ปวส. ทางอาหารและโภชนาการแนวทางการแก้ไขปัญหาในเรื่องของแผนการรับนักศึกษา (เทียบโอน) อีกทั้งทางหลักสูตรฯได้ปรับปรุงสื่อแนะแนวใหม่ให้มีความทันสมัย ดึงดูดใจผู้เรียนมายิ่งขึ้น เพื่อใช้เป็นสื่อในการออกแนะแนวแนว 3) หลักสูตรฯได้สร้างไลน์กลุ่มรับเพื่อติดตาม ช่วยเหลือ อำนวยความสะดวกให้กับผู้สมัครกรณีที่ไม่สามารถเข้าไปยืนยันสิทธิ์ มีปัญหาการกรอกข้อมูลในระบบออนไลน์ ไม่มีคอมพิวเตอร์ ไม่มีอินเตอร์เน็ต การชำระค่าสมัคร ค่าลงทะเบียน ให้ข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์

จากการประเมินการรับสมัครในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรฯได้ปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2564 ดังนี้ 1) ปรับปรุงสิ่งต่างๆ ในการออกแนะแนวและรับสมัคร เช่น การปรับปรุงสื่อแนะแนวใหม่ 2) ปรับปรุงโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์หลักสูตร 3) สร้างไลน์กลุ่มนศ. เพื่อติดตาม ช่วยเหลือและอำนวยความสะดวก 4) สร้างกลุ่ม Facebook (food business and nutrition,rmutl) เพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรมต่างๆ ภายในหลักสูตร

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

ในปีการศึกษา 2564 ได้มีการปรับรูปแบบการออกแนะแนวให้เร็วกว่าเดิม มีการปรับระบบการสื่อสารเพิ่มมากขึ้นโดยเฉพาะระบบออนไลน์กลุ่มปรับกิจกรรมเป็นรูปแบบบริการวิชาการเพิ่มขึ้นมีการให้โควตาพิเศษสำหรับนักศึกษาที่ประสงค์จะศึกษาต่อฯ จึงทำให้หลักสูตร มีช่องทางการรับสมัครนักศึกษาที่หลากหลายมากขึ้น โดยเมื่อพิจารณาจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าในปี 2562 - 2564 มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นดังนี้

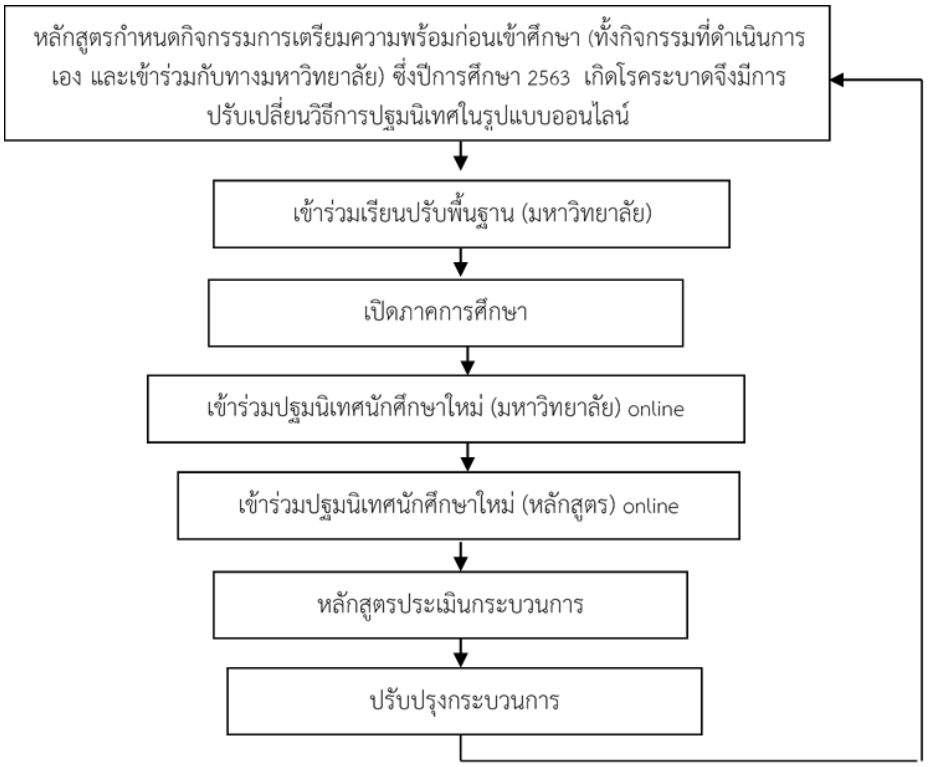
ปีการศึกษา	ป.ตรี (4ปี)	ป.ตรี (เทียบโอน)	รวม
2562	20 (100%)	6 (60%)	26 (86.67%)
2563	20 (100%)	7 (70%)	27 (90%)
2564	24 (120%)	16 (160%)	40 (133.33%)

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

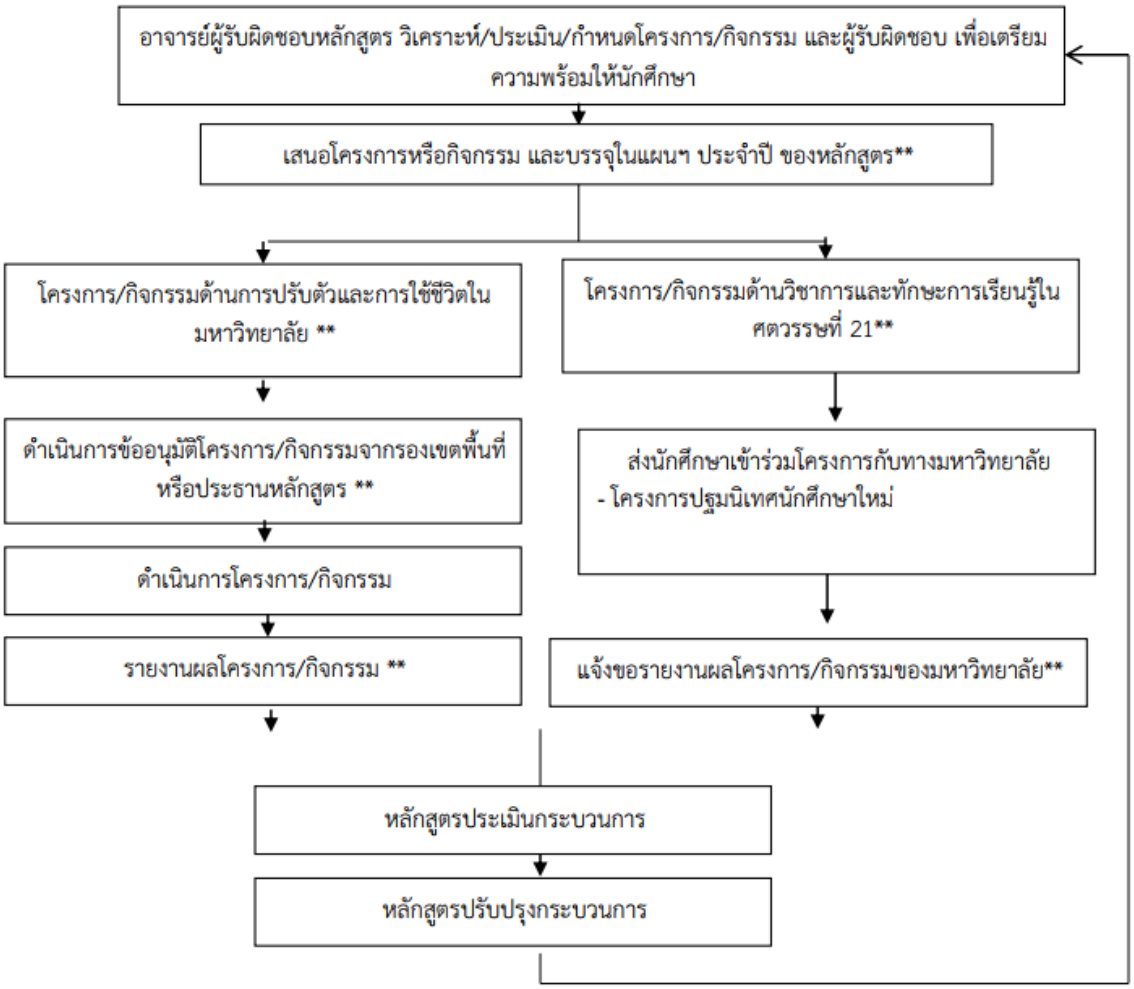
1) ระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีระบบและกลไกในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา เพื่ออบรมพัฒนาความรู้และทักษะที่ต้องใช้ในการพัฒนาทักษะวิชาชีพและวิชาการให้กับนักศึกษาใหม่ รวมทั้งส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษาให้ครบถ้วนและสอดคล้องกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยนักศึกษาที่เข้าเรียนในหลักสูตรฯ ต้องมีคุณสมบัติและศักยภาพในการเรียนจนสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดในด้านต่าง ๆ คือ

- การเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ
- การเตรียมความพร้อมด้านสังคมและการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในสถาบัน
- การเตรียมความพร้อมด้านคุณธรรม จริยธรรม



ภาพที่ 3.4 กลไกการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา ปีการศึกษา 2563



ภาพที่ 3.5 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 เพื่อสร้างการพัฒนา

ทักษะด้านสังคมและมนุษย์สัมพันธ์ การใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย ให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานศึกษา และการพัฒนาจิตใจด้านคุณธรรมและจริยธรรม รวมถึงว่าด้วยกิจกรรมเสริมหลักสูตรและการบริการฝ่ายบริการฝ่ายกิจการนักศึกษา ของมหาวิทยาลัยฯ ดำเนินการโดยคณาจารย์ เจ้าหน้า โดยทำการปฐมนิเทศผ่านระบบ 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 ซึ่งพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ของนักศึกษาที่พื้นฐานที่แตกต่างกันทางหลักสูตรจึงได้กำหนดหัวข้อในการปรับพื้นภาตใต้ชื่อ Magic water jelly

ในปีการศึกษา 2564 ประสบสถานการณ์การระบาดของโควิด-19 ทำให้เปิดการเรียนการสอนล่าช้าและมีนโยบายของมหาวิทยาลัยให้จัดการเรียนการสอนแบบเว้นระยะห่าง หรือจัดการเรียนการสอนออนไลน์ ทำให้ในช่วงภาคเรียนที่ 1 เน้นการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา เป็นการสำรวจความพร้อมและความเป็นไปได้ในการเรียนระบบออนไลน์เป็นหลัก และในภาคเรียนที่ 2 ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมโครงการปรับพื้นนักศึกษา ดังรายละเอียดในภาพที่ 3.6

การเตรียมความพร้อมด้านสังคมและการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในมหาวิทยาลัย ผลการจัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ประจำปี 2564 (วันที่ 10 มิถุนายน 2565) ในภาพรวมของมหาวิทยาลัยโดยดำเนินการจัดแบบออนไลน์ และให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนโดยวิธีออนไลน์

ภาพที่ 3.6 โปสเตอร์และรายละเอียดโครงการปรับพื้นนักศึกษาใหม่ประจำปี 2564

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

จากผลการดำเนินการเตรียมความพร้อม ทั้ง 3 ด้าน ดังกล่าว พบว่าเกิดผลดีกับนักศึกษา ซึ่งถือว่าระบบและกลไกที่มีประสิทธิภาพ ในปี 2564 หลักสูตรจะได้ทำการปรับปรุงกระบวนการโดยเลือกการปรับพื้นฐานด้านวิชาชีพ เพื่อให้นักศึกษาได้มีความเข้าใจและรู้ตัวตนของตนเอง

ผลการดำเนินการทางหลักสูตรเลือกที่จะจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมโดยการปรับพื้นฐานทางด้านวิชาการและวิชาชีพในรูปแบบสะเต็มศึกษา (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	85.75
วิทยาศาสตร์อาหารโมเลกุล	40.58	82.40
การคิดต้นทุนราคาขาย	45.85	80.60
การนำเสนอเมนูเครื่องดื่มร่วมกับการประกอบอาหารเชิงโมเลกุล	ประเมินจากผลงาน	ประเมินจากผลงาน
การปฏิบัติการประกอบอาหารเชิงโมเลกุล	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. เป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์ และมคอ. 2 ที่มีการนำ STEM เข้ามาใช้ในการปรับพื้น ให้สามารถตอบสนองได้ตามรายบุคคล การ

ทำงานเป็นทีม และให้มีการนำพี่สู่น้องโดยให้รุ่นพี่เป็นพี่เลี้ยงดูแล เป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่มเล็กตามความเหมาะสมเพื่อให้มีการกระจายความรู้ตามต้องการได้ทั่วถึง ดังนั้นทางด้านหลักสูตรจึงมีแนวคิดที่นำ STEM เข้ามาร่วมใช้ในการปรับพื้นต่อไป และมีการดำเนินสร้างไลน์กลุ่มสำหรับนักศึกษาใหม่ที่จะเข้าปีการศึกษา 2563 เพื่อเป็นการแจ้งข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมของหลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย ให้มีการการจัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ผ่านระบบออนไลน์โดยใช้ Microsoft team

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

-

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

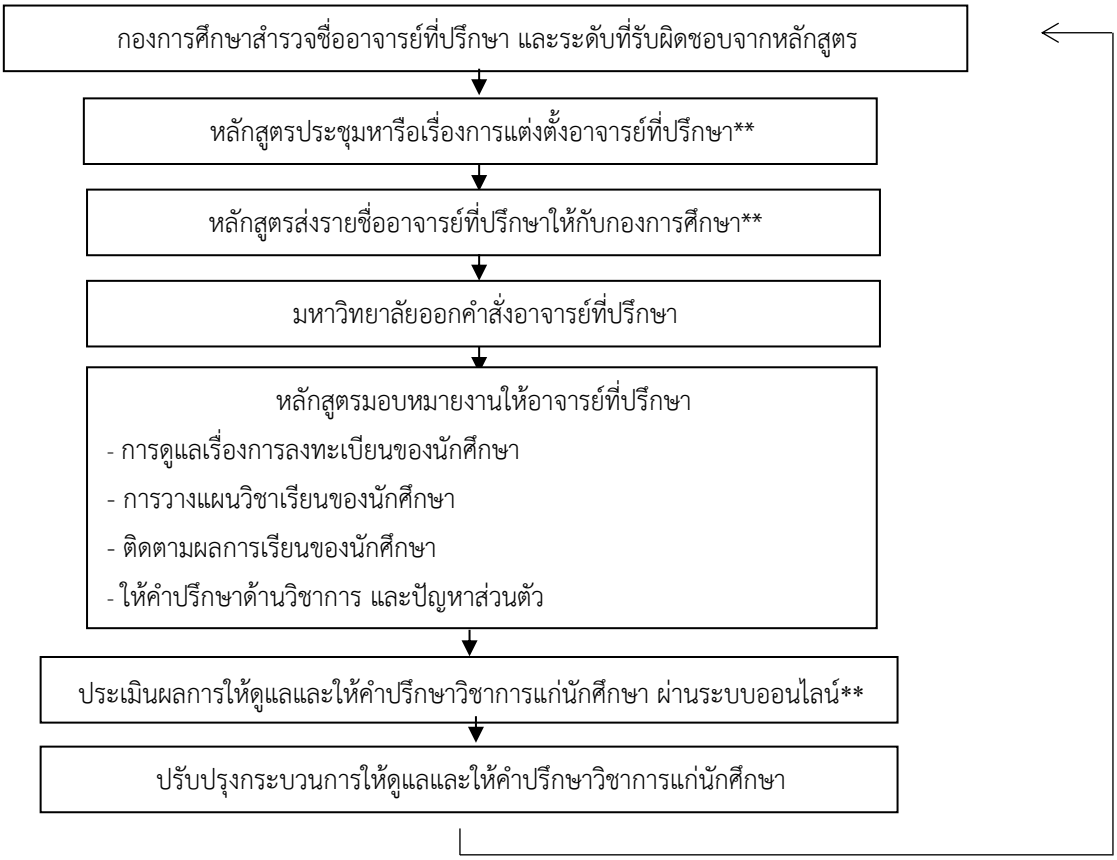
<u>ตัวบ่งชี้ 3.2</u> : การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

(ควรอธิบายระบบและกลไก ผลการดำเนินงานและผลลัพธ์ที่ได้ และผล/แผนการพัฒนาปรับปรุงให้ครบทุกประเด็น ที่ทำให้นักศึกษาเรียนอย่างมีความสุขและมีทักษะที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพในอนาคต)

3.2.1 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี

1) ระบบและกลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีระบบและกลไกในการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาทางด้านวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ดังนี้



ภาพที่ 3.7 กลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

2.1) กองการศึกษาสำรวจรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา และระดับชั้นที่อาจารย์ภายในหลักสูตรรับผิดชอบเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ประจำปีการศึกษา 2563 จากหลักสูตร ซึ่งหลักสูตรจะประชุมหารือก่อนเปิดภาคการศึกษาเพื่อระบุรายนามอาจารย์ที่ปรึกษาแต่ในระดับชั้นเรียน และส่งรายชื่อให้กองการศึกษา

2.2) มหาวิทยาลัยแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อดูแลนักศึกษาแต่ละชั้นปีของหลักสูตร โดยให้คำปรึกษาทางวิชาการ และการดำเนินชีวิตในมหาวิทยาลัยเพื่อดูแลนักศึกษาประจำหลักสูตร รายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาแต่ละชั้นปีดังนี้

1) ชั้นปีที่ 1 คือ ดร.ดลพร ว่องไวเวช

1) ชั้นปีที่ 2 คือ อาจารย์ชญาภา บัวน้อย

2) ชั้นปีที่ 3 คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อำไพ สงวนแวว

3) ชั้นปีที่ 4 คือ ดร.ดลพร ว่องไวเวช

4) เทียบโอนชั้นปีที่ 1 คือ รองศาสตราจารย์อัจฉรา ดลวิทยาคุณ

5) เทียบโอนชั้นปีที่ 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 ให้คำปรึกษาด้านปัญหาส่วนตัว และงานด้านที่ปรึกษาอื่น ๆ ซึ่งแผนได้กำหนดในการดำเนินงานจากสถาณการณ์ของโรคระบาดมหาวิทยาลัยได้ประกาศปฏิทินการศึกษาให้โดยเลื่อนการเปิดภาคเรียนจากกำหนดการเดิมไปอีก 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 อาจารย์ที่ปรึกษามีการจัดเก็บข้อมูลของนักศึกษาที่อยู่ในความดูแล เพื่อเป็นข้อมูลในการดูแล ช่วยเหลือ ให้คำปรึกษาจนกระทั่งจบหลักสูตร (แบบฟอร์มให้คำสั่งปรึกษานักศึกษา)

2.5) หลักสูตรมีการสร้างระบบประเมินผลการให้ดูแลและให้คำปรึกษาวิชาการแก่นักศึกษา ผ่านระบบออนไลน์ โดยให้ประเมินความพึงพอใจการการดูแลและให้คำปรึกษาของอาจารย์ภายในหลักสูตร

2.6) หลักสูตรมีการประชุมหารือเพื่อปรับปรุงกระบวนการให้คำปรึกษาสำหรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2563 เพื่อนำมาปรับปรุงและใช้ในปีการศึกษา 2564

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	ระดับความพึงพอใจเฉลี่ย	
	2563	2564
คุณลักษณะด้านความสามารถเชิงวิชาการ		
๑. รู้บทบาทหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษา	4.38	4.42
๒. มีเทคนิคให้คำปรึกษา	4.29	4.34
๓. มีความสามารถให้คำแนะนำ	4.34	4.41
๔. มีความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบของสถาบัน	4.41	4.52
๕. มีความรู้ความสนใจเกี่ยวกับเหตุการณ์ปัจจุบัน	4.45	4.65
คุณลักษณะด้านบุคลิกภาพ		
๑. มีความประพฤติแบบอย่างที่ดี, มีความกระตือรือร้น, สนใจในหน้าที่	4.40	4.44
๒. รับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา	4.36	4.38
๓. มีบุคลิกภาพที่อบอุ่นและสุภาพเรียบร้อย, สุขุมรอบคอบ, คุมอารมณ์	4.33	4.35
๔. เอาใจใส่นักศึกษาอย่างทั่วถึงกันและสม่ำเสมอ, เท่าเทียมกัน	4.35	4.4
๕. มีความพร้อมในการช่วยเหลือให้นิสิตเมื่อเผชิญกับปัญหาต่าง ๆ	4.40	4.45
คุณลักษณะด้านเจตคติ		
๑. มีความเต็มใจและยินดีในการทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา	4.41	4.48
๒. มีความมุ่งมั่นต่อคุณภาพงานการให้คำปรึกษาด้านวิชาการ	4.34	4.40
๓. การเป็นคนมองโลกในแง่ดี	4.39	4.42

๔. การให้ความสำคัญกับนักศึกษาทุกคนเท่าเทียมกัน	4.35	4.41
๕. มีความยุติธรรมแก่นักศึกษา	4.35	4.45
คุณลักษณะด้านจรรยาบรรณ		
๑. รักษาความลับ ข้อมูลส่วนตัวของนักศึกษา	4.41	4.45
๒. คำนึงถึงสวัสดิภาพของนักศึกษา	4.41	4.43
๓. การให้กำลังใจแก่นักศึกษาที่เข้าพบปรึกษารือ	4.42	4.52
๔. มีความเมตตา และกรุณากับนักศึกษา	4.39	4.50
คุณลักษณะด้านทักษะการปฏิบัติงาน		
๑. ความสามารถนำข้อมูลที่ทันสมัยมาใช้ในการให้คำปรึกษา	4.35	4.35
๒. ใช้ภาษาเพื่อถ่ายทอดความคิดในการให้คำปรึกษาได้ดี	4.44	4.45
๓. มีความสามารถในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าให้กับนักศึกษาได้	4.44	4.55
คุณลักษณะด้านความรับผิดชอบ		
๑. ใส่ใจการปฏิบัติหน้าที่ให้คำปรึกษา	4.46	4.50
๒. จัดทำข้อมูลผลการเรียนของนักศึกษาให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ	4.46	4.47
๓. ให้โอกาสนักศึกษาเข้าพบเพื่อปรึกษาหารือ อย่างสะดวก	4.45	4.57
๔. มีความตรงต่อเวลาในการให้คำปรึกษา	4.45	4.55
รวมคะแนน	**4.39**	**4.46**

หมายเหตุ ระดับค่าความพึงพอใจ 5 หมายถึง มากที่สุด 4 หมายถึง มาก
3 หมายถึง ปานกลาง 2 หมายถึง น้อย 1 หมายถึง น้อยที่สุด

จากผลการประเมินกระบวนการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในปีการศึกษา 2564 ผ่านทาง Google Form พบว่า นักศึกษารวมทุกชั้นปีให้ความพึงพอใจต่ออาจารย์ที่ปรึกษา 4.46 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

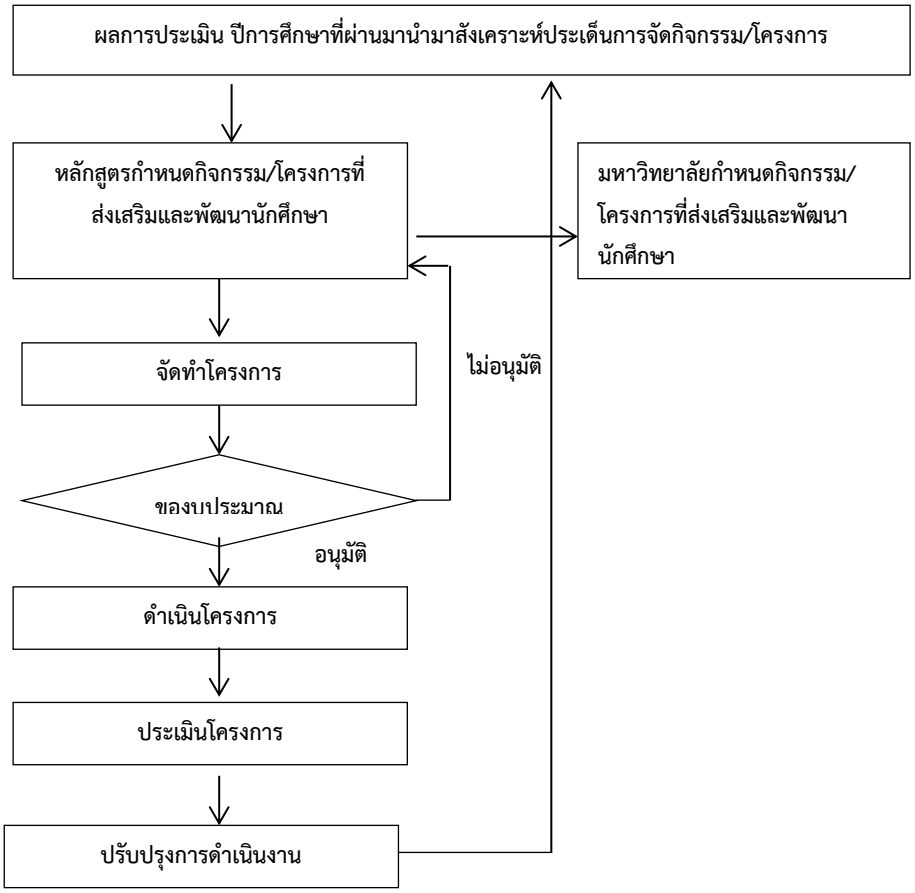
.....

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 ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนางานด้านธุรกิจอาหาร โดยมีทักษะในการใช้เครื่องมือหรือโปรแกรมที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวกับธุรกิจอาหารและโภชนาการ ดังนั้นหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการจึงมีความตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 อันประกอบไปด้วย กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ กลุ่มทักษะการเรียนรู้ และนวัตกรรม และกลุ่มทักษะสารสนเทศสื่อและเทคโนโลยี คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงการจัดทำกลไกที่ได้จากการประเมิน และวิเคราะห์จากผลการประเมินปีการศึกษา 2563 โดยร่วมกับฝ่ายกิจการนักศึกษาทั้งของคณะฯ และส่วนกลาง



ภาพที่ 3.8 ระบบกลไกที่พัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรได้นำผลการประเมินจากปีการศึกษา 2563 ด้านจัดทำระบบกลไกที่จะพัฒนาศักยภาพของนักศึกษามาร่วมทำโครงการกับฝ่ายกิจการนักศึกษาของคณะฯและของส่วนกลาง เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะในการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

2.1 ระดับมหาวิทยาลัย

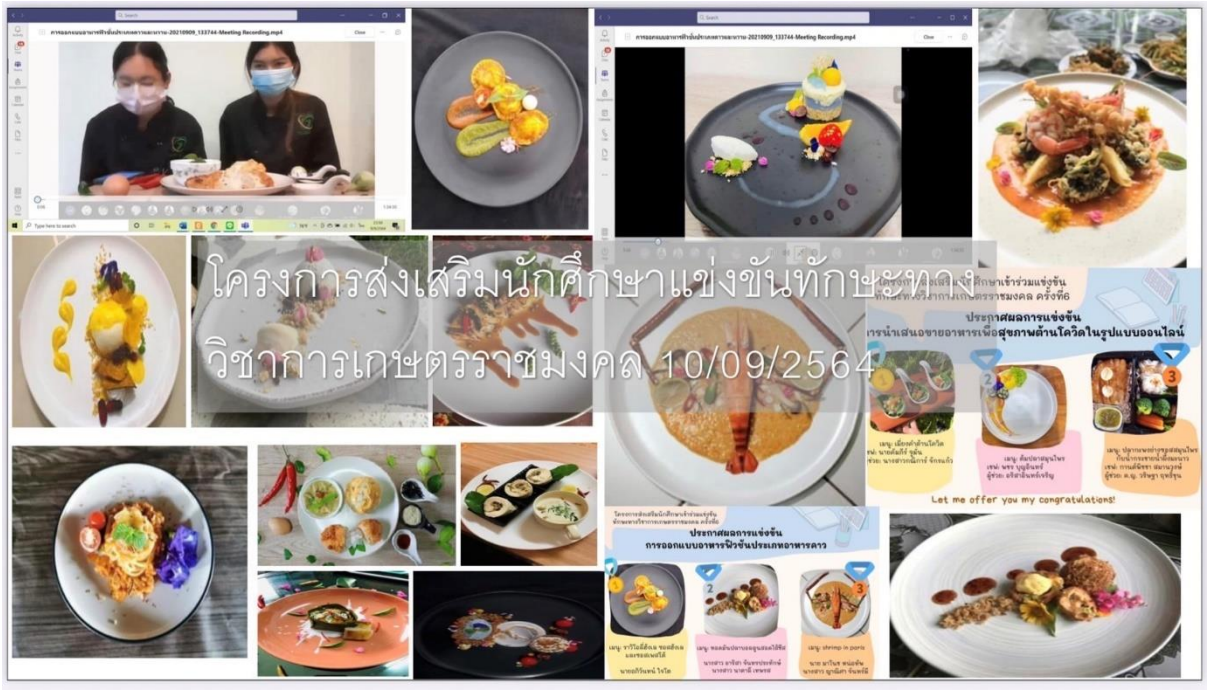
- โครงการทดสอบมาตรฐานด้านภาษาอังกฤษ ให้กับนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษา (exit exam) ประจำปี 2564 ภายใต้โครงการ “การพัฒนาและประเมินผลโดยใช้โปรแกรมเรียนภาษา”(Speexx) ที่จัดขึ้นโดย ศูนย์ภาษา มทร.ล้านนา
- การทดสอบมาตรฐานด้านเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีทักษะ ความรู้ ความสามารถด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ตามตัวชี้วัดของมหาวิทยาลัยกลยุทธ์ที่ 1.4 สร้างบัณฑิตให้มีทักษะที่พึงประสงค์ ที่มี

ลักษณะเหมาะสมในการใช้ชีวิตและการท างานในศตวรรษที่ 21 จัดขึ้นโดยกลุ่มงานบริการศึกษา สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.ล้านนา

2.1 ระดับคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรคณะฯ ส่วนกลาง มีโครงการส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและส่งเสริมการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้

(1) สนับสนุนและส่งเสริมนักศึกษาหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการเข้าร่วมการประกวดโครงการ Young inventor ภายใต้งบส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมเชิงนสร้างสรรค์

(2) โครงการแข่งขันทักษะวิทยาศาสตร์ทางด้านอาหารและโภชนาการ



(3) โครงการประชุมวิชาการ The virtual International conference on Science and Agricultural Technology 2021

(4) โครงการงานฟาร์มอาหารว่างไทยและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อพัฒนาทักษะนักศึกษาด้านวิชาชีพ

ทักษะการเรียนรู้ด้านเรียนรู้และนวัตกรรม

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

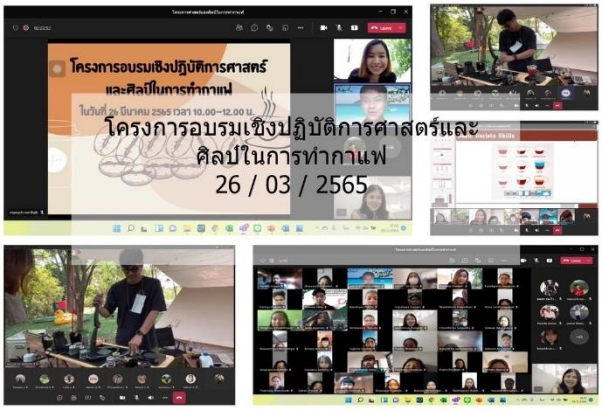
ด้านทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี

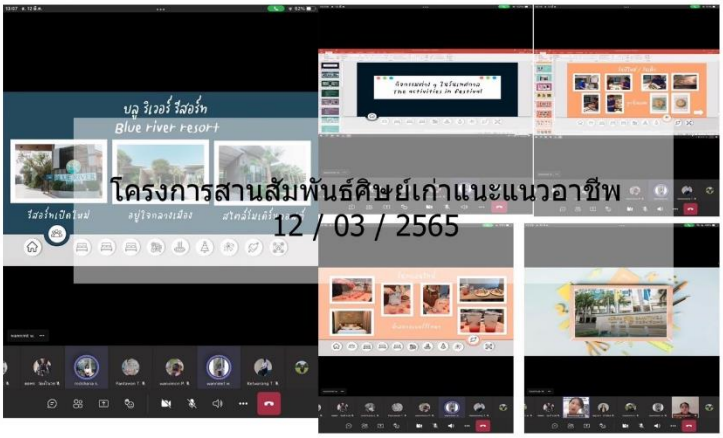
การจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2564 เน้นการเรียนการสอนแบบ online เนื่องจากสถานการณ์โควิด 19 และประกาศจากมหาวิทยาลัย นักศึกษาจึงได้ฝึกทักษะการใช้โปรแกรมเกี่ยวกับการสื่อสารแบบออนไลน์ เช่น MS-Team, Zoom, Google Meet และ Line meeting เป็นต้น โดยในรายวิชาที่ต้องมีการนำเสนองาน เช่น วิชาสัมมนา และปัญหาพิเศษ ทำให้นักศึกษาสามารถฝึกทักษะการนำเสนองานแบบออนไลน์และแชร์ข้อมูลออนไลน์ได้

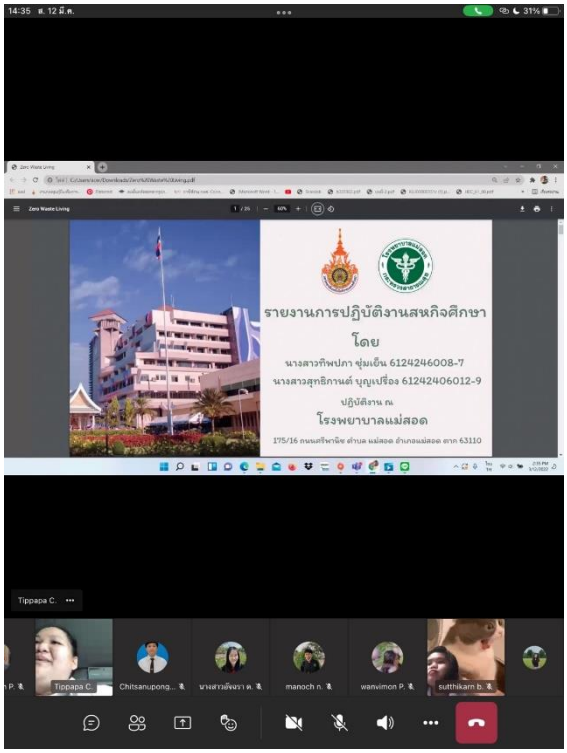
ด้านทักษะการใช้ชีวิตและทักษะวิชาชีพ

ในการดำรงชีวิตและทำงานในยุคปัจจุบันให้ประสบความสำเร็จ นักศึกษาจำเป็นต้องพัฒนาทักษะชีวิตที่สำคัญดังต่อไปนี้ : ความยืดหยุ่นและการปรับตัว การริเริ่มสร้างสรรค์และเป็นตัวของตัวเอง ทักษะสังคมและสังคมข้ามวัฒนธรรม การเป็นผู้สร้างหรือผู้ผลิต และความรับผิดชอบเชื่อถือได้ ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ กิจกรรมที่หลักสูตรร่วมกับทางมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการได้แก่

- . โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ปีการศึกษา 2564 เพื่อให้นักศึกษาได้ปรับตัวและมีความพร้อมในการศึกษาในหลักสูตรและมหาวิทยาลัย (ระบบ online)
- โครงการอบรมคุณธรรมจริยธรรมนักศึกษาใหม่ 2564
- โครงการฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการอาหารผ่านระบบออนไลน์
- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการศาสตร์และศิลป์ในการทำกาแฟ
- โครงการแนะแนวอาชีพและประสบการณ์การทำงานจากรุ่นพี่สู่รุ่นน้อง
- กิจกรรมปรับพื้นฐานสำหรับนักศึกษาใหม่ สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ







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

ตัวบ่งชี้ 3.3 : ผลที่เกิดกับนักศึกษา

3.3.1 การคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา (กรณีหลักสูตร 2 ปี)

ลำดับ	ปีการศึกษาที่รับเข้า(รุ่น)	จำนวนที่รับเข้า	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ ตามปีการศึกษา (ร้อยละ)						สำเร็จการศึกษา ตามปีการศึกษา (ร้อยละ)						พันสภาพระหว่างศึกษา (ร้อยละ)	รวม
			2559	2560	2561	2562	2563	2564	2559	2560	2561	2562	2563	2564		
1	2563	7	-	-	-	-	7 (100%)	7 (100%)	-	-	-	-	-	-	0 (0%)	0 (0%)
2	2564	16	-	-	-	-	-	15 (94%)	-	-	-	-	-	-	0 (0%)	1 (6%)

3.3.2 การคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา (กรณีหลักสูตร 4 ปี)

ลำดับ	ปีการศึกษาที่รับเข้า(รุ่น)	จำนวนที่รับเข้า	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ ตามปีการศึกษา (ร้อยละ)						สำเร็จการศึกษา ตามปีการศึกษา (ร้อยละ)						พันสภาพระหว่างศึกษา (ร้อยละ)	รวม
			2559	2560	2561	2562	2563	2564	2559	2560	2561	2562	2563	2564		
1	2560	28	-	22 (79%)	22 (79%)	22 (79%)	1 (4%)	1 (4%)	-	-	-	-	21 (75%)	1 (4%)	22 (79%)	5 (18%)
2	2561	18	-	-	17 (94%)	11 (61%)	11 (61%)	11 (61%)	-	-	-	-	-	11 (61%)	11 (61%)	-4 (-22%)
3	2562	34	-	-	-	26 (76%)	25 (74%)	25 (74%)	-	-	-	-	-	6 (18%)	6 (18%)	3 (9%)
4	2563	18	-	-	-	-	18 (100%)	18 (100%)	-	-	-	-	-	-	0 (0%)	0 (0%)
5	2564	32	-	-	-	-	-	27 (84%)	-	-	-	-	-	-	0 (0%)	5 (16%)

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

การคงอยู่ (กรณีหลักสูตร 2 ปี)

ปีการศึกษา	2561	2562	2563	2564
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	-	100	100	100

การคงอยู่ (กรณีหลักสูตร 4 ปี)

ปีการศึกษา	2561	2562	2563	2564
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	61	74	100	84

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

กรณีหลักสูตร 2 ปี

ปีการศึกษา	2561	2562	2563	2564
ร้อยละการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา	-	-	-	-

กรณีหลักสูตร 4 ปี

ปีการศึกษา	2561	2562	2563	2564
ร้อยละการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา	-	-	75	61

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 ด้วยนักศึกษาเพศชาย ร้อยละ 12.43 นักศึกษาเพศหญิง ร้อยละ 87.56 จากการตอบแบบสอบถามทั้งหมดของนักศึกษาในหลักสูตร วทบ. สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ประกอบด้วยนักศึกษาปี 1-4 และนักศึกษาเทียบโอนชั้นปีที่ 1-2 พบว่า

ประเด็นการประเมิน	ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ			
	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
1.การรับนักศึกษา	4.57	3.77	4.34	4.45
2.การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	4.63	3.77	4.12	4.20
3.การจัดบริการให้คำปรึกษาทางวิชาการและแนะแนวการใช้ชีวิตแก่นักศึกษา	4.54	4.03	4.09	4.29
4.ด้านหลักสูตรการเรียนการสอนการประเมินผู้เรียน				
4.1 สาระรายวิชาในหลักสูตร	4.49	3.85	4.23	4.25
4.2 การจัดการเรียนการสอน	4.66	3.89	4.21	4.25
4.3 การประเมินผู้เรียน	4.66	3.92	4.23	4.35
5.ด้านการบริการนักศึกษา	4.63	3.84	4.13	4.20
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	-	-	4.15	4.25
เฉลี่ย	4.60	3.88	4.15	4.29

ในปีการศึกษา 2564 ไม่มีรายงานผลการจัดการข้อร้องเรียน

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

องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์

<u>ตัวบ่งชี้ 4.1</u> : การบริหารและพัฒนาอาจารย์

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ แบ่งการบริหารและการพัฒนาอาจารย์ออกเป็น 3 ส่วน คือ

1) การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

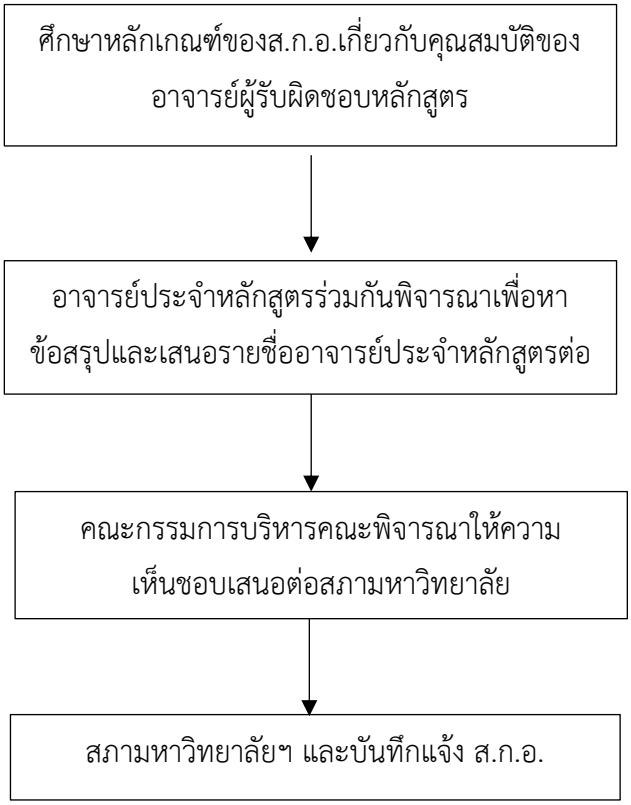
2) การบริหารอาจารย์

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 2560-2564)

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 พลขันธ์, ชยุฒย์ เกิดแก้ว, วราภรณ์ บุญศรี, ศศิประภา สุขกล้า และศิริลักษณ์ แจ่มหม้อ.** 2564. การพัฒนาเส้นสปาเก็ตตี้จากข้าวไรซ์เบอรี่ผสมงาดำ โดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปแบบเส้นด้วย โมเลคิวลาร์แกสโตรโนมี. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.สุวรรณภูมิ. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 ตุลาคม 2563 – มีนาคม 2564, 23-33.

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
			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. 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, ซายากะ เนโมโต, พงศกร นิวัฒยานนท์และยุยุธาน ตั่นฝุ่น. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวเสริมโปรตีนจากกากงาดำ. ในการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 18 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. วันที่ 8 - 9 ธันวาคม 2564. -วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2563). ผลของความเข้มข้นและเวลาในการเกิดเจลของเฉาก๊วยขึ้นรูปแบบทรงกลม. ใน: รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 2. วันที่ 17-18 พฤษภาคม 2561 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่; หน้า 919-923.

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
			- วรรณวิมล พุ่มโพธิ์, วิษณุวัฒน์ คนงาม, สุริยา หล้าบัววงค์ และภูมิใจ สะอาดโฉม. (2563). การศึกษาประสิทธิภาพเชิงคสามร้อนของเตาอบโอ่งสำหรับการผลิตไก่อบโอ่งโดยใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรดไกล และการประเมินทางประสาทสัมผัส. ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติ "นอร์ทเทิร์นวิจัย" ครั้งที่ 6 "นวัตกรรมเพื่อสุขภาพ ด่วยสมุนไพรไทย". 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
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	- อำไพ สงวนแวว ศุภชา นาทีทอง นฤพร วนาบุบผา วันเพ็ญ ลออศรีโสภณ (๒๕๖๓) การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสมุนไพรผักเชียงดา การประชุมวิชาการระดับชาติ "นอร์ทเทิร์นวิจัย."ครั้งที่ 7 ประจำปีการศึกษา พ.ศ. 2563 วันที่ 2๙ พฤษภาคม ๒๕๖๔ -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. (ศหกรรมศาสตรศึกษา), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2546	ชญาภา บัวน้อย, 2562. การสร้างลวดลายใบตองสำหรับตกแต่งอาหารด้วยแสงเลเซอร์. ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 วันที่ 24-26 กรกฎาคม 2562.** ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ เชียงใหม่ : 10 – 15.

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิและ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี
		- บธ.บ. (การตลาด), ม.สุโขทัยธรรมาธิราช, พ.ศ. 2555 - ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2538	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	อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช	- ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), ม.นเรศวร, พ.ศ. 2563 - วท.ม. (คหกรรมศาสตร์), ม. เกษตรศาสตร์, พ.ศ. 2552 - คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), ม. เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, พ.ศ. 2549 ☑ ตรง ☐ สัมพันธ์	- Weerawatanakorn, M., Rojsuntornkitti, K., Pan, M.H., & Wongwaiwech, D. (2018). Some phytochemicals and anti- inflammation effect of juice from Tiliacora triandra Leaves. *Journal of Food and Nutrition Research*, *6*(1), 32-38. Weerawatanakorn, M., Meerod, K., Wongwaiwech, D., & Ho, C. (2019). Policosanols: Chemistry, occurrence, and health effects. *Current Pharmacology Reports*, *5*(3), 131-149.

4. อัตรากำลังของอาจารย์ประจำหลักสูตร

มีวุฒิการศึกษาและคุณสมบัติสอดคล้องกับหลักสูตรปรับปรุง ตามที่สกอ. กำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

- รองศาสตราจารย์ ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ ประธานหลักสูตร
- นางสาววรรณวิมล พุ่มโพธิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์อำไพ สงวนแวว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- นางชญาภา บัวน้อย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

3) มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx) มีการประเมินอัตรากำลังอาจารย์ประจำหลักสูตร เนื่องจากนางพิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์ เกษียณอายุราชการในปีการศึกษา 2564 จึงรับสมัครอาจารย์ใหม่ทดแทนอัตรากำลังที่เกษียนอายุราชการ

การรับและแต่งตั้งอาจารย์ใหม่และอาจารย์ประจำหลักสูตร

จากปีการศึกษา 2564 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

มีการนำกระบวนการไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ

ปีการศึกษา 2564 มีการดำเนินการ มีการรับอาจารย์ใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่สาขาต้องการ ตามขั้นตอนเพื่อสอบบรรจุเป็นพนักงานวิชาการ 1 ตำแหน่ง การดำเนินการของมหาวิทยาลัยเสร็จสิ้น และผู้ที่ผ่านการสอบคือ นางสาวพรนับพัน อัศวมงคลศิริ

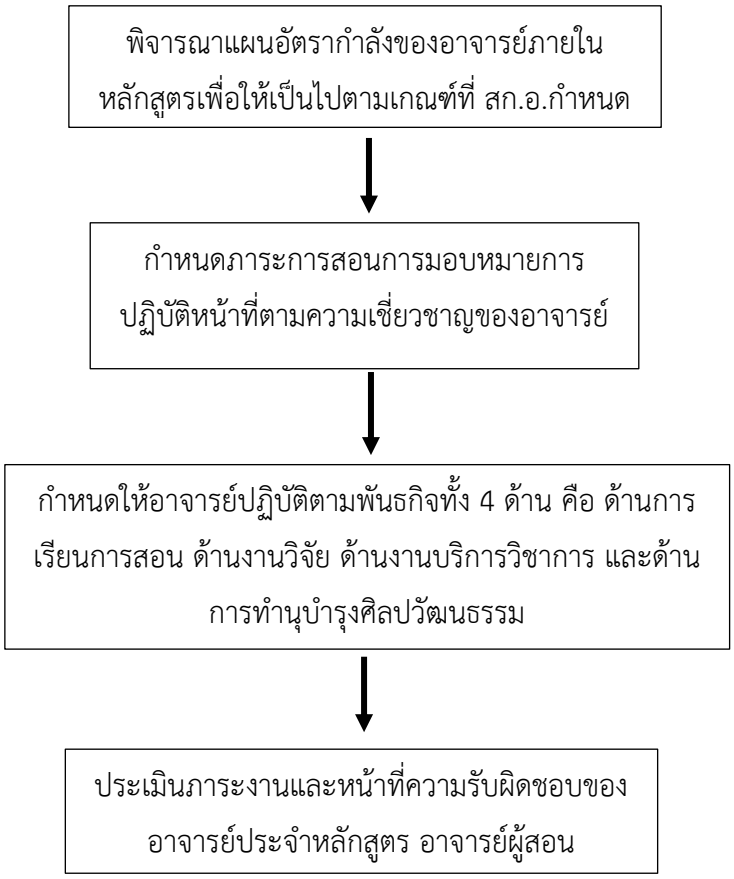
มีการประเมินกระบวนการ (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEx

ปีการศึกษา 2564 พบว่ากระบวนการรับอาจารย์ใหม่มีความพึงพอใจ รวดเร็ว อาจารย์ใหม่มาปฏิบัติราชการในวันที่ 1 ตุลาคม 2564และนางพิมพ์ภัช โรจน์บุญยนนท์อาจารย์ที่เกษียนอายุราชการก็มาให้คำแนะนำในรายวิชาที่ตนรับผิดชอบ ทำให้มีการส่งต่องาน โดยไม่ก่อเกิดความเสียหายทางราชการ

4.1.2 การบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1) มีระบบและกลไก

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ดำเนินการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร ในปี 2564 หลักสูตรกำหนดให้มีการวางแผนอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เกษียณอายุ ควบคู่ไปกับการวางแผนอัตรากำลังที่จะคัดเลือกอาจารย์มาพัฒนาให้มีคุณสมบัติเหมาะสมที่จะเป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อไปเพื่อทดแทนการลาออก การเกษียณอายุ



2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

1. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีเป้าหมายในการบริหารกำลังคนให้ประสิทธิภาพโดยให้มีอัตราการคงอยู่ที่สูงขึ้น และความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตรจากการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ระดับที่ดี มีวิธีการดำเนินงานดังนี้

เพื่อพิจารณาการดำเนินการในปีการศึกษา 2564คณะกรรมการหลักสูตรดำเนินการประชุมตามทบทวนแผน อัตรากำลังของอาจารย์ประจำหลักสูตรจากปีการศึกษา 2564 พบว่ามีจำนวน 5 คน และเป็นไปตามเกณฑ์และยังคงอยู่ครบ จัดทำแผนอัตรากำลังในระยะเวลา 5 ปี (รอบการปรับปรุงหลักสูตร ปีการศึกษา 2560-2564) เพื่อวางแผนอัตรากำลังทดแทน อาจารย์อำไพ สงวนแววที่จะเกษียณอายุราชการ ดังนี้

ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	วัน/เดือน/ปีเกิด	เริ่มรับราชการ	ปีเกษียณอายุ	หมายเหตุ
น.ส.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	ปริญญาเอก	9 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	

อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช	ปริญญาเอก	2 เมษายน 2527	28 กันยายน2552	2587	
น.ส.พรนับพัน อัศวมงคลศิริ	ปริญญาโท	11 ธันวาคม 2534	วันที่ 1 ตุลาคม 2564	2594	

หลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารฯ ได้มีการดำเนินการบริหารหลักสูตรโดยจัดอาจารย์ประจำหลักสูตร ทำการสอนแทนอาจารย์ผู้ที่ต้องเกษียณอายุราชการในปีพ.ศ. 2565 โดยพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ในหลักสูตรที่มีอยู่สามารถเข้าทดแทนสอนและทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่จะเกษียณอายุราชการในปี 2564 และปี 2565

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 • เรื่องคัดเฉพาะทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ
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.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วทบ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร)	• การถนอมอาหาร • วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ • สรีรวิทยา • สุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน • วิทยาศาสตร์การอาหาร

ชื่อผู้สอน	วุฒิการศึกษา	วิชาที่สอน
		• 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
อ.พรนับพัน อัศวมงคลศิริ	ปริญญาโท ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คหกรรมศาสตรศึกษา Basic / broad general programmes มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี คหกรรมศาสตรบัณฑิต ธุรกิจอาหาร Basic / broad general programmes มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	• ขนมไทย • อาหารไทยและอาหารนานาชาติ •อาหารตะวันตก

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 การวางแผน

อัตรากำลัง การพัฒนาอาจารย์

• อ.ชญาภา บัวน้อย	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับบัณฑิต
• อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช	ให้คำแนะนำเกี่ยวนักศึกษา กิจกรรมต่างๆของนักศึกษา
• อ.พรนับพัน อัศวมงคลศิริ	รับผิดชอบ โครงการฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการออนไลน์ให้แก่นักศึกษา

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

โครงการยกระดับกระบวนการแปรรูปเสาวรส เพื่อเพิ่มมูลค าผลผลิต ศูนย พัฒนาโครงการหลวงแมสะปอก

ส่งเสริมให้ทำงานบริการวิชาการทั้งงบประมาณจากภายใน ภายนอกมหาวิทยาลัย โดย

- ร.ศ.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2564). โครงการยกระดับกระบวนการแปรรูปเสาวรส เพื่อเพิ่มมูลคาผลผลิต ศูนยพัฒนาโครงการหลวงแมสะปอกเอกสาร 4.1-7
- อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์(2564).โครงการยกระดับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์งาดำ งาขี้ม่อน ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยเสี้ยวเอกสาร 4.1-8
- ผ.ศ.อำไพ สงวนแวว วิทยากรผู้ถ่ายทอด องค์ความรู้ในโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคม การทำสบู่สมุนไพร ระหว่างวันที่ 5-6 พฤศจิกายน 2564 (ตามเอกสารที่4.1-9)
- ผ.ศ.อำไพ สงวนแวว วิทยากรในโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล แบบบูรณาการ. การยกระดับขนมประจำถิ่นเป็นผลิตภัณฑ์โอทอป ตำบลเกาะตะเภา อำเภอบ้านตาก จ.ตากวันที่ 21-22 พฤศจิกายน ๒๕๖๔เอกสาร 4.10-10
- อ.ดลพร ว่องไวเวช วิทยากรผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร อ.บ้านตาก จ.ตาก ระหว่างวันที่ 23-25 พฤศจิกายน 2564

<u>ส่งเสริมการเข้าร่วมงานทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม</u>

- งานไหว้ไหว้ครูคณะวิทยาศาสตร์และวันไหว้ครูประจำปี ปี2564 (ตามเอกสาร4.10-11)
- กิจกรรมทำบุญสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการวันที่ 17 ตุลาคม 2563 (เอกสาร4.1-12)
- ทำกิจกรรมจิตอาสา พัฒนามหาวิทยาลัย วันที่ 16 มีนาคม 2565
- ประเพณีสงกรานต์ รดน้ำขอพรผู้อาวุโส กิจกรรมประจำปี2565ของมหาวิทยาลัย วันที่ 11 เมษายน 2565

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

คณะกรรมการหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ อาจารย์ประจำหลักสูตรมีโครงการต่างๆ ตามพันธกิจเป็นจำนวนมาก รับผิดชอบงานต่างๆที่ได้รับมอบหมาย ทำงานบรรลุผลได้อย่างรวดเร็ว สามารถแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดจากการทำงานได้ จากกระบวนการบริหารหลักสูตรดังกล่าวมีคะแนนจากประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตร4.25

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากการประเมินความพึงพอของอาจารย์ต่อการบริหารอาจารย์ การบริหารหลักสูตรพบว่าในปีการศึกษา 2563 มีคะแนน 3.8 หัวข้อจำนวนภาระงานสอน แต่ในปี 2464 ได้มีการปรับวิชาสอนและภาระงาน เช่น วิขาอาหารภัตตาคารผู้สอนคืออาจารย์อำไพ สงวนแวว เป็นวิขาการจัดการภัตตาคารผู้สอนคืออาจารย์ชญาภา บัวน้อย ทำให้ภาระงานมีความเหมาะสมต่อผู้สอน

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

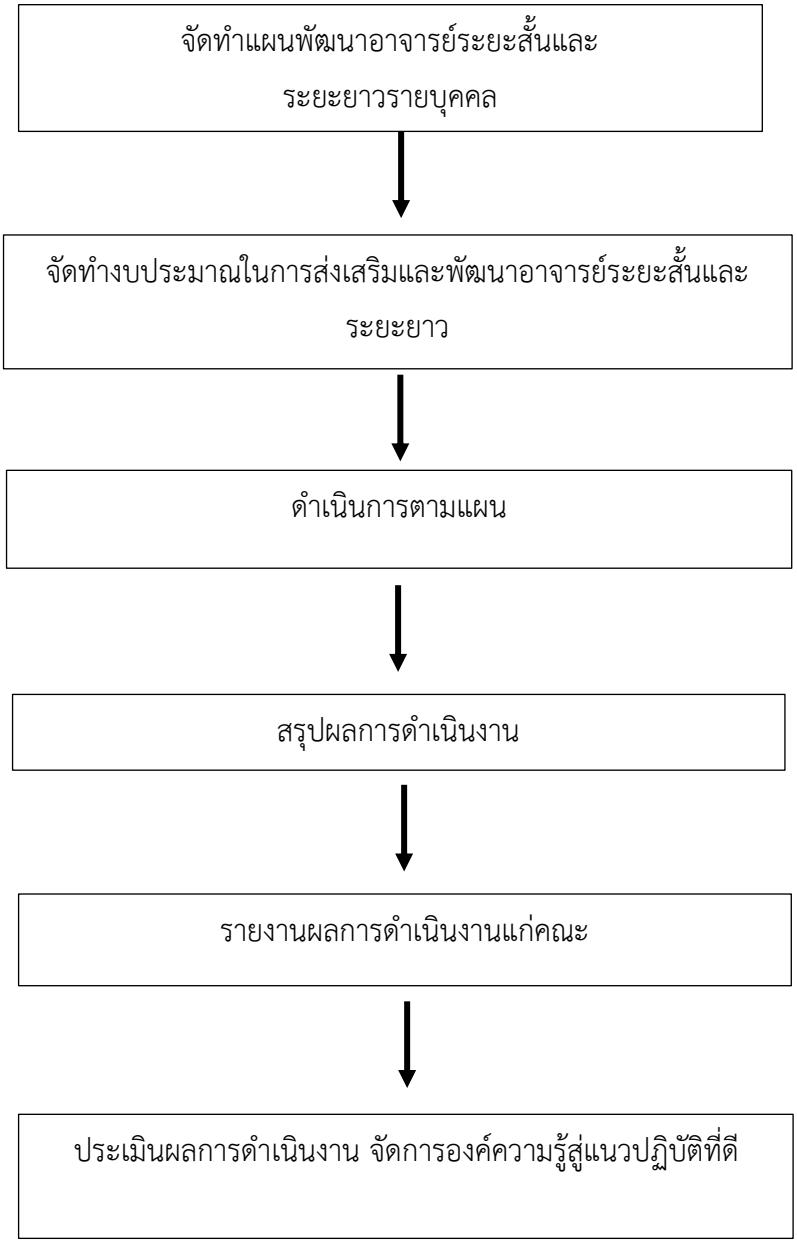
จากปีที่ผ่านมาผู้ทรงคุณวุฒิได้เสนอแนะให้ใช้แบบประเมินที่เป็นมาตรฐานของ สกอ.ปีการศึกษา 2564 จึงให้มีการประเมินผ่าน google form

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 2564 ทางหลักสูตรได้จัดทำแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล (สายวิชาการ) ระยะ 5 ปี (พ.ศ.2564-2568) มีดังนี้

ชื่อ-สกุล	การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์	ปีการศึกษา				
		2564	2565	2566	2567	2568
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)	✓	✓	✓	✓	✓
นางสาวดลพร ว่องไวเวช	ลาศึกษาต่อ	-	-	-	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	-	-	-	-✓	
	พัฒนาสมรรถนะทางด้านวิชาชีพ (ฝังตัว)	-	✓	✓	✓	✓
น.ส.พรนับพัน อัศวมงคลศิริ	ลาศึกษาต่อ	-	-	-	-	
	ขอตำแหน่งทางวิชาการ	-	-	-	✓	✓

ชื่อ-สกุล	การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์	ปีการศึกษา				
		2564	2565	2566	2567	2568
	สอบ RCDL	✓	-	-	-	-

2. หลักสูตรรวบรวมแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล และนำมาวิเคราะห์ทบทวนเป็นรายบุคคลเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาทางวิชาการและวิชาชีพในภาพรวมของหลักสูตร และไม่ให้เกิดผลกระทบต่อการบริหารจัดการหลักสูตร โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านต้องได้รับการพัฒนาทางวิชาการหรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ซึ่งในปีการศึกษา 2564 มีการดำเนินงานส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ดังนี้

รายชื่ออาจารย์	ด้านที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนา
ผ.ศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	- โครงการสหกิจศึกษา สมาคมสหกิจศึกษาไทย(เอกสาร4.1-15) - เอกสาร 4.1-16
ผ.ศ อำไพ สงวนแวว	- โครงการยกระดับผู้ประกอบการรายย่อยปีงบประมาณ 2565 สสว. ร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์(1-17) - เอกสารแนบ 4.1-18
อ.ชญาภา บัวน้อย	- โครงการยกระดับผู้ประกอบการรายย่อยปีงบประมาณ 2565 สสว. ร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เอกสารแนบ 4.1-19 - โครงการสหกิจศึกษา สมาคมสหกิจศึกษาไทยแนบ 4.1-20 -
นางสาวพรนับพัน อัศวมงคลศิริ	-การพัฒนาบุคคลิกภาพเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของบุคลากรภาครัฐ กับ THAI MOOC -ศิลปะการปรุงอาหาร (10 ชั่วโมง) กับ THAI MOOC -สอบภาษาอังกฤษ RCDL ผ่านตามเกณฑ์คุณสมบัติพนังงานวิชาการ
อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธ์	- หลักสูตรระยะสั้นเรื่อง "สารสำคัญในอาหารสุขภาพ: สารพฤกษเคมี" -
ดร.ดลพร ว่องไวเวช	- โครงการสหกิจศึกษา สมาคมสหกิจศึกษาไทย

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

จากการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ครั้งที่ 4 (ตามเอกสาร4.1-22)

เพื่อพิจารณาการประเมินกระบวนการระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ พบว่าในปีการศึกษา 2564 สามารถส่งเสริมอาจารย์โดยเบิกค่าใช้จ่ายจากงบประมาณที่กำหนดไว้ ให้เข้ารับการฝึกอบรมโครงการสหกิจศึกษาของสมาคมสหกิจการศึกษาไทยเพื่อเสริมศักยภาพตัวอาจารย์ให้นำไปใช้นิเทศงานนักศึกษาที่ฝึกงาน ส่งเสริมให้อาจารย์

อบรมความรู้เพิ่มเติมโครงการยกระดับผู้ประกอบการรายย่อยปีงบประมาณ 2565 สสว.ร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ทางด้านทางด้านวิชาการในงานวิจัย การนำเสนอผลงาน ด้านวิชาชีพโดยการอบรมเพิ่มเติมองค์ความรู้ครบทุกด้านและนำไปใช้กับการเรียนการสอน (ตามเอกสาร4.1-23)

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากการฝึกอบรมโครงการสหกิจศึกษา ทำให้เข้าใจกระบวนการนิเทศงานนักศึกษามากขึ้นจึงได้นำมาปรับปรุงใช้การนิเทศนักศึกษาที่ฝึกงาน และการฝึกอบรมโครงการยกระดับผู้ประกอบการรายย่อยปีงบประมาณ 2565 สสว.ร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ได้นำมาปรับปรุงด้านการสอนในวิชาการดำเนินธุรกิจขนาดย่อม โดยสอนการทำใช้เฟสบุ๊คในการทำร้านค้าออนไลน์ อาจารย์พรนับพัน อบรมศิลปะการปรุงอาหาร (10 ชั่วโมง) กับ THAI MOOCและได้นำมาประยุกต์ใช้ในโครงการฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการออนไลน์ให้แก่นักศึกษา

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

- นักศึกษาสร้างเฟสบุ๊ค ร้านค้าออนไลน์ในรายวิชาการดำเนินธุรกิจขนาดย่อม และสามารถไลฟ์ขายสินค้าผ่าน เฟสบุ๊ค ตามเอกสารที่

- นำความรู้จากโครงการอบรมศิลปะการปรุงอาหาร (10 ชั่วโมง) กับ THAI MOOC มาใช้ในการฝึกทักษะประกอบอาหารจัดตกแต่งอาหารโครงการตามเอกสารที่

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 5 คะแนน

<u>ตัวบ่งชี้ 4.2</u> : คุณภาพอาจารย์

1) ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	คุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาเอก
	ตรี	โท	เอก	
5	-	3	2	40

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ 5 คะแนน

2) ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ

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

กำหนดคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 60 ขึ้นไป

สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ 3.33 คะแนน

3) ผลงานวิชาการของอาจารย์

ตารางที่ 3.1 ผลงานวิชาการของอาจารย์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.20)		
2. อำไพ สงวนแวว ศุภชา นาทีทอง นฤพร วนาบุบผา วันเพ็ญ ลออศรีโสภณ (๒๕๖๓)	การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสมุนไพรผักเชียงดา การประชุมวิชาการระดับชาติ “นอร์ทเทิร์นวิจัย.”	การประชุมวิชาการระดับชาติ “นอร์ทเทิร์นวิจัย” ครั้งที่ ๖
วรรณวิมล พุ่มโพธิ์, ชายากะ เนโมโต, พงศกร นิวัฒยานนท์และยุยุธาน ตั่นฝุ่น. (2564).	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวเสริมโปรตีนจากกากงาดำ. ในการประชุมวิชาการระดับชาติ	ครั้งที่18หาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตกำแพงแสน. วันที่ 8 - 9 ธันวาคม 2564.
ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก 0.40)		
1. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ*1, จักรกฤษณ์ พลขันธ์1, ชยุฒย์ เกิดแก้ว1, วราภรณ์ บุญศรี1, ศศิประภา สุขกล้า1 และศิริลักษณ์ แจ่มหม้อ1	การพัฒนาเส้นสปาเก็ตตี้จากข้าวไรซ์เบอรี่ผสมงาดำโดยใช้เทคนิคการขึ้นรูปแบบเส้นด้วยโมเลคคิวลาร์แกสโตรโนมี. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.สุวรรณภูมิ Print ISSN: 2586-8101 Online ISSN: 2697-6447 ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 (ตุลาคม 2563 – มีนาคม 2564)	ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 (ตุลาคม 2563 – มีนาคม 2564)
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)		
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)		
1.		
2.		
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ (ค่าน้ำหนัก 1.00)		
1.		
2.		

ผลลัพธ์การดำเนินงาน

ผลรวมถ่วงน้ำหนักผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	ร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนักต่อจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
0.8	5	16

ร้อยละ 20 ขึ้นไปได้คะแนนเต็ม 5

ร้อยละ 16 ได้คะแนนเท่ากับ

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

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 4.11 คะแนน

<u>ตัวบ่งชี้ 4.3</u> : ผลที่เกิดกับอาจารย์

1) อัตราการคงอยู่ของอาจารย์

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต ไม่มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตั้งแต่ปีการศึกษา 2561 เป็นต้นมา อัตราการคงอยู่ 100%

ปีการศึกษา 2562		ปีการศึกษา 2563		ปีการศึกษา 2564	
จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง	ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์	จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง	ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์	จำนวนรายชื่ออาจารย์ที่มีการเปลี่ยนแปลง	ร้อยละการคงอยู่ของอาจารย์
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%	ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ ผศ.อำไพ สงวนแวว อ.ชญาภา บัวน้อย ดร.ดลพร ว่องไวเวช	100%

2) ความพึงพอใจของอาจารย์

ร้อยละความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการบริหารและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ในตัวบ่งชี้ 4.1)ในปี 2563 และมีค่าเท่ากับ 4.14 ในปี 2564จากการตรวจประเมินผู้ทรงฯได้แนะนำว่าควรใช้เกณฑ์การประเมินตามมาตรฐาน สกอ.ดังนั้นจึงมีการเพิ่มความพึงพอใจด้านกระบวนการบริหารหลักสูตรและกระบวนเรียนการสอนและมาประเมินด้วย ซึ่งมีผลการประเมินเท่ากับ4.25 รายละเอียดดังตาราง

ลำดับ	ประเด็นการประเมิน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
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 มีการให้คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	3.4	3.8	3.8	4.25
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.	การกำกับและติดตามการจัดทำรายละเอียดผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสบการภาคสนามฯตาม				4.8

ลำดับ	ประเด็นการประเมิน	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
	แบบมคอ.5 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา				
3.	การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมคอ. 3 อย่างน้อย ร้อยละ 20 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา				4.2
4.	การพัฒณาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน 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
	ค่าเฉลี่ย		**4.0**	**4.14**	**4.25**

ค่าเฉลี่ยผลการประเมินตัวบ่งชี้ 4.3 เท่ากับ 5 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”โดยเขพประชัน
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

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา

ข้อมูลสรุปผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2564 โดยแบ่งเป็นภาคเรียน ดังนี้ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 หลักสูตรปรับปรุงปี พ.ศ.2560 จำนวน 28 รายวิชา และภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 จำนวน 23 รายวิชา โดยเปิดสอนสำหรับนักศึกษาหลักสูตรฯ รหัส 61-64

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	การกระจายของเกรด											จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	I	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
ภาคเรียนที่ 1														
กระบวนการคิดและการแก้ปัญหา	1/2564	11	5										16	16
กระบวนการคิดและการแก้ปัญหา	1/2564	14				1	2	1					18	18
การจัดการภัตตาคาร	1/2564	3	4										7	7
การจัดการภัตตาคาร	1/2564	17	1	2									20	20
การจัดการภัตตาคาร	1/2564	12	4										16	16
การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	1/2564	1	5	7	3	1		1					18	18
การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน	1/2564	9	3	2			1	2	1				18	17
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจ	1/2564	6	6	2	1	1							16	16
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจ	1/2564	1	4	10	3	3	2		6				29	23
เคมีอาหาร	1/2564			1	2	1							4	4
ชีวเคมีพื้นฐาน	1/2564	7	7	2									16	16
ชีวเคมีพื้นฐาน	1/2564		2	6	4	5	1						18	18
เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ	1/2564	17		1									18	18
เทคโนโลยีขนมหวาน	1/2564	11	4	1									16	16
เทคโนโลยีขนมหวาน	1/2564		5	2									7	7
เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	1/2564	22	1										23	23
เทคโนโลยีเบเกอรี่	1/2564	6	4		1								11	11
ปัญหาพิเศษ	1/2564	5	2	2	2								11	11
ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	1/2564		2	4	6	3	1						16	16
ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	1/2564		2	5	6	3		1	1				18	17
ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	1/2564	5	8	3	1	2		1					19	19
ฟิสิกส์สำหรับงานอาหาร	1/2564		4	1		1		1					7	7
โภชนาการเบื้องต้น	1/2564	5	4	6	1	3	1	1	6				27	21

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปี การศึกษา	การกระจายของเกรด											จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	I	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
เรื่องคัดเฉพาะทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2564	3	4	3	1								11	11
วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	1/2564	10	6	1	1								18	18
วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2564				1								1	1
วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2564	6				1							7	7
วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2564	12		3	2	1							18	18
ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1/2564	6	10	3	2				6				27	21
ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1/2564	7											7	7
ศิลปะการใช้ชีวิต	1/2564	5	1		1								7	7
ศิลปะการใช้ชีวิต	1/2564	16	1		1								18	18
ศิลปะการใช้ภาษาไทย	1/2564	4	3	6	5	2			5				25	20
สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2564	11											11	11
สรีรวิทยา	1/2564		1										1	1
สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2564									7			7	7
หลักการทดลองอาหาร	1/2564	1	5			1							7	7
หลักการทดลองอาหาร	1/2564	5	11	1		1							18	18
อาหารไทย	1/2564	8		2	7				1				18	17
อาหารล้านนา	1/2564	8	6	2	3		1		7				27	20
อาหารล้านนา	1/2564	7	7	2									16	16
อาหารล้านนา	1/2564	13	3	1	1								18	18
อาหารว่างและเครื่องดื่ม	1/2564	14	2										16	16
อาหารว่างและเครื่องดื่ม	1/2564	2	1										3	3
ภาคเรียนที่ 2														
กระบวนการแปรรูปอาหาร	2/2564	1	1										2	2
กระบวนการแปรรูปอาหาร	2/2564	2	2	3	5	3	3						18	18
การถนอมอาหาร	2/2564	3	7	6									16	16
การถนอมอาหาร	2/2564	11	3	2									16	16
การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์เพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	2	13										15	15
การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์เพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	5	10	1									16	16
กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	2/2564	16											16	16
กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	2/2564	14											14	14
ขนมไทย	2/2564	6	10										16	16
เคมีอาหาร	2/2564	1		1	4	8	5	1					20	20
จิตวิทยาเพื่อการดำเนินชีวิตและการทำงาน	2/2564	16											16	16

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	การกระจายของเกรด											จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	I	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
จิตวิทยาเพื่อการดำเนินชีวิตและการทำงาน	2/2564	4	3	4	3	1							16	16
นวัตกรรมและเทคโนโลยี	2/2564	12	4										15	15
นวัตกรรมและเทคโนโลยี	2/2564	8	2	2	2	2							16	16
ปัญหาพิเศษ	2/2564										7		7	7
ภาษาอังกฤษเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	4	4	3	5								16	16
ภาษาอังกฤษเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	3	1	2	1								7	7
ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะชีวิต	2/2564	2	2	7	8		1						20	20
ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะชีวิต	2/2564	8	4	3	1								16	16
โภชนบำบัด	2/2564	4	8	5		1							18	18
โภชนบำบัด	2/2564			5		2							7	7
วิทยาศาสตร์การอาหาร	2/2564	5	6	5	2	2							20	20
วิทยาศาสตร์การอาหาร	2/2564	2											2	2
ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร	2/2564	5	1	1									7	7
ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร	2/2564	1	17										18	18
ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก	2/2564	6	11	1									18	18
ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก	2/2564	2	4	1									7	7
สรีรวิทยา	2/2564	9	4	1	1	1							16	16
สรีรวิทยา	2/2564	6		1									7	7
สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	6		1									7	7
สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564									11			11	11
หลักการประกอบอาหาร	2/2564	1	1	5	5	3	3	2					20	20
หลักการประกอบอาหาร	2/2564	4	4	5	2								15	15
หลักสถิติเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	5	3	2	3	2	1						16	16
หลักสถิติเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	1	1	2	3		5	8					20	20
องค์การและการจัดการ	2/2564	8	6	2	1	1							18	18
อาหารตะวันตก	2/2564	6	1										7	7
อาหารเพื่อสุขภาพ	2/2564	10	3	2	3								18	18
อาหารเพื่อสุขภาพ	2/2564		6	1									7	7

<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

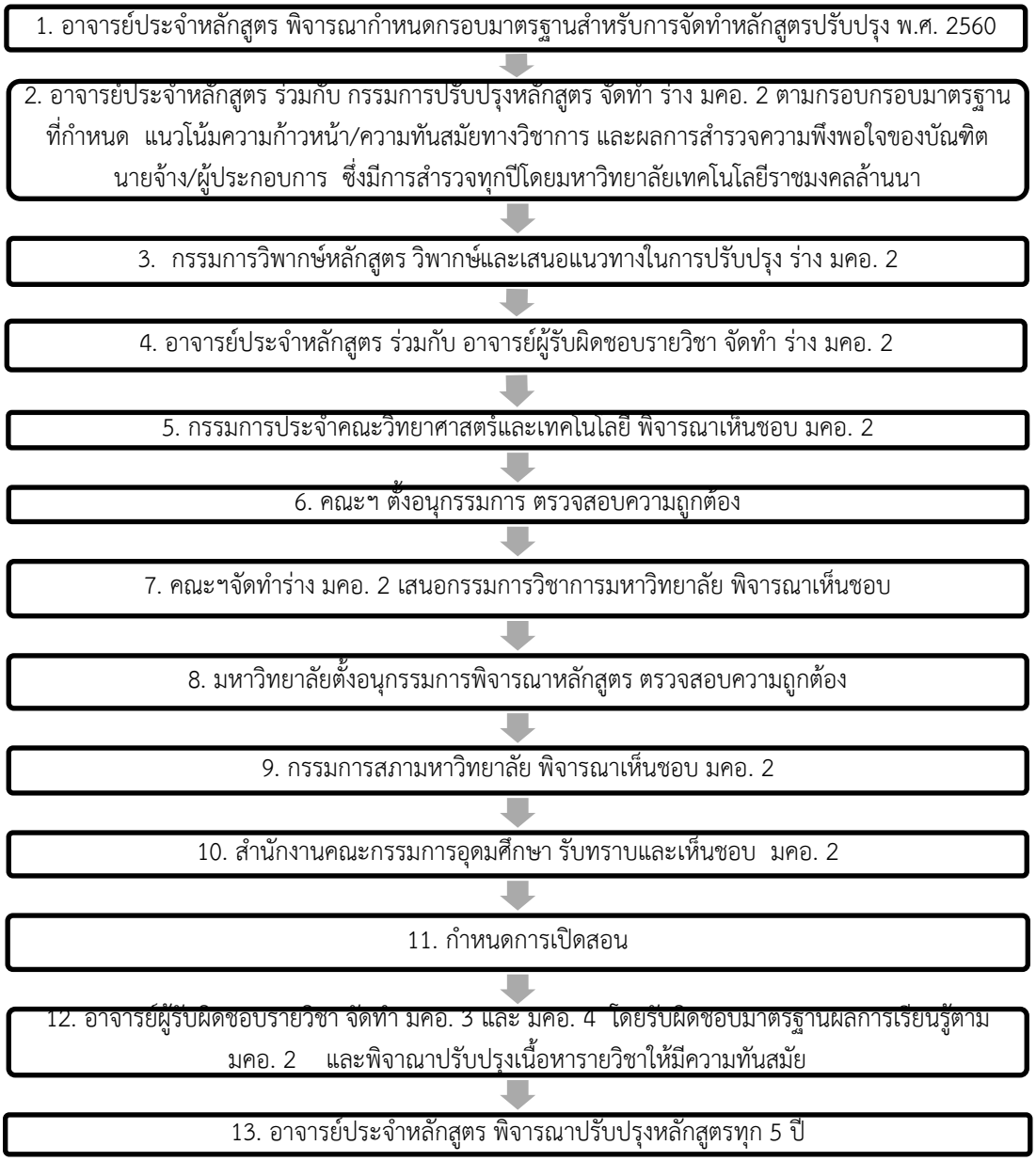
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรมและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

3. เพื่อพัฒนาบุคลากรของประเทศให้มีองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อพัฒนางานทางด้านธุรกิจอาหาร การบริการอาหารและโภชนาการ โดยมุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

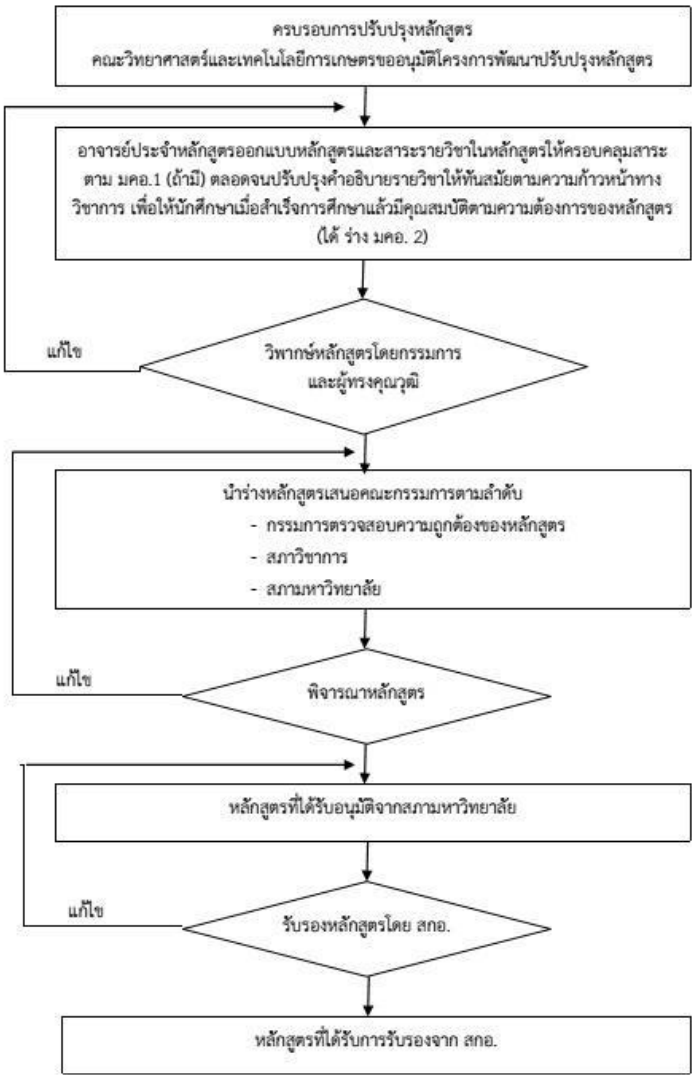
4. เพื่อประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านธุรกิจอาหาร การบริการอาหารและโภชนาการ ให้สอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ตามความเหมาะสม

การออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาศัยข้อมูลจากผู้มีส่วนได้เสียในการใช้หลักสูตร แต่งตั้งกรรมการพัฒนาหลักสูตรและกรรมการวิพากษ์หลักสูตร การแต่งตั้งอาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร ดำเนินงานจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ. 4 ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ใน มคอ. 2 จัดประชุมให้อาจารย์ทุกคนมีส่วนร่วมในการพัฒนาและวิพากษ์หลักสูตร มีการสร้างความเข้าใจในเรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ TQF เนื้อหาสาระในหลักสูตรยังคงยึดตาม สกอ. และโครงร่าง มคอ.1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการเป็นเกณฑ์ขั้นต่ำ ปรับปรุงสาระรายวิชาให้ทันสมัยโดยได้มาจากการ

ปรับปรุงการเรียนการสอนแต่ละเทอม (มคอ.3-6) จากการสอบถาม/สอบสัมภาษณ์จากสถานประกอบการเมื่อมีการเข้าพบสถานประกอบการหรือผู้มีส่วนได้เสีย จากการสอบถามจากศิษย์เก่าที่ทำงานอยู่ในตลาดแรงงาน จากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรและการติดตามดูแนวโน้ม (Trends) ของเทคโนโลยีเพื่อนำมาปรับปรุงสาระรายวิชาของหลักสูตร นำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี โดยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ระบบกลไกในการออกแบบหลักสูตรตามแผนภูมิการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้



ภาพที่ 5.1 กระบวนการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร



ภาพที่ 5.2 กระบวนการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตรปรับปรุง

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2564 คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรจากรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 โดยแนวทางปรับเปลี่ยนจากหลักสูตรเดิมมีดังนี้

1. พัฒนาหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติระดับอุดมศึกษา (TQF) โดยพิจารณาถึงความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของชาติและทันต่อการเปลี่ยนแปลงของทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศ เพื่อให้สามารถผลิตบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน โดยอาศัยข้อมูลจากผู้มีส่วนได้เสียในการใช้หลักสูตร ได้แก่ อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์

ผู้สอน นักศึกษา บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิทางวิชาการ ผู้ทรงคุณวุฒิทางวิชาชีพ ศิษย์เก่า และผู้ใช้บัณฑิตโดยผ่านการสำรวจความคิดเห็น และวิพากษ์หลักสูตรในกระบวนการปรับปรุงหลักสูตร

2. มีการเพิ่มและปรับรายวิชาให้เหมาะสมตลอดจนปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา โดยอาศัยผลการดำเนินงานหลักสูตรที่ผ่านมา ความก้าวหน้าทางวิชาการ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจและเทคโนโลยีในสถานการณ์ปัจจุบันเป็นแนวทาง

3. มีการปรับเปลี่ยนอาจารย์ประจำหลักสูตรให้เป็นปัจจุบัน

4. ทบทวนแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) และปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับลักษณะรายวิชา

โดยในปีการศึกษา 2564 ได้มีการจัดประชุมมีการจัดประชุมอาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรฯ เพื่อวิเคราะห์หาแนวทางการพัฒนาหลักสูตรในปี 2565 เพื่อเตรียมความพร้อมความเข้าใจของอาจารย์ในหลักสูตร มีการกำหนดสาระวิชาทางทฤษฎีและการปฏิบัติ 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

ทั้งนี้หลักสูตรฯ ยังมีการควบคุม กำกับติดตามให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดส่ง มคอ.3 ก่อนเปิดการเรียนการสอนโดยคำนึงผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนต้องตรงกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดในรายวิชาและหลักสูตรและครอบคลุมเนื้อหาสาระที่กำหนดในคำอธิบายรายวิชา และมีการติดตามการจัดทำ มคอ.3 – มคอ.7 ให้เป็นไปตามกำหนดระยะเวลา ซึ่งปีการศึกษา 2564 มีวิชาที่หลักสูตรรับผิดชอบโดยตรงในภาคเรียน

ต่าง ๆ ดังตารางที่ 5.1 โดยอาจารย์ผู้สอนได้ทำการเก็บข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนเพื่อใช้ในการปรับปรุงเนื้อหารายวิชาและปรับปรุงหลักสูตรในรอบต่อไป

ตารางที่ 5.1 จำนวนวิชาที่หลักสูตรรับผิดชอบโดยตรงประจำปีการศึกษา 2564

ปีการศึกษา	ภาคเรียนที่	จำนวนวิชา
2564	1	18
	2	15

3) มีการประเมินกระบวนการ

จากกระบวนการในการพัฒนาหลักสูตร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ที่ร่างขึ้นจะได้รับการวิพากษ์จากกรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรแต่งตั้งในวันที่ 25 มิถุนายน 2564 โดยมีข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการคณะฯ วันที่ 14 กรกฎาคม 2564 สภาวิชาการในวันที่ 4 สิงหาคม 2564 และคณะอนุกรรมการวิชาการ สภามหาวิทยาลัยฯ วันที่ 24 สิงหาคม 2564 ดังนี้

1) หลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ สามารถนำแนวคิดใหม่มาปรับปรุงหลักสูตร โดยการปรับเปลี่ยนกระบวนรายวิชา แต่ควรเพิ่มรายละเอียดเนื้อหาในภาคปฏิบัติให้มากขึ้น เพื่อให้บัณฑิตเมื่อจบแล้วมีอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเอง หรือนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพ

2) ควรเพิ่มรายละเอียดหรือคำอธิบายรายวิชาจรรยาบรรณวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับนักศึกษา เพื่อมุ่งมั่นพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณธรรม จริยธรรม และเป็นบุคลากรที่มีคุณค่าทางสังคม

3) ควรปรับปรุงหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพเป็นไปตามอัตลักษณ์ของหลักสูตร และทันต่อสภาวการณ์ของโลก รวมไปถึงตอบสนองความต้องการของผู้เรียน สถานประกอบการ และตลาดแรงงานได้ รวมทั้งควรสอดแทรกกระบวนการเรียนรู้ประเภทของอาหารใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้นปัจจุบัน เช่น อาหารคีโต (Keto) หรืออาหารโลว์คาร์บ (Low – Carb)

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

เพื่อให้การพัฒนากระบวนการออกแบบหลักสูตรและสาระวิชาในหลักสูตรจากปีการศึกษา 2564 ไปสู่การพัฒนาหลักสูตรที่จะใช้สำหรับปีการศึกษา 2565 ตามวงรอบนั้น ให้สามารถออกแบบและสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานได้ตรงประเด็นความต้องการมากยิ่งขึ้น หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ จึงได้มีแนวคิดและปรับใช้การพัฒนากระบวนการในการรวบรวมข้อมูลและประมวลผลความต้องการของบัณฑิตหรือนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย ผู้ใช้บัณฑิตหรือสถานประกอบการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ รวมทั้งสถาบันการศึกษาที่มีส่วนเกี่ยวข้อง กลุ่มเป้าหมายหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก โดยการสอบถามผ่านการนิเทศฝึกงาน การศึกษาดูงาน และการเก็บข้อมูลจากความร่วมมือและ

ความสัมพันธ์ส่วนบุคคลของคณาจารย์ประจำหลักสูตร เท่าที่จำเป็นและเหมาะสม รวมทั้งจากข้อคิดเห็น เสนอแนะต่าง ๆ ทำให้ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการออกแบบหลักสูตรและเนื้อหาสาระรายวิชาเป็นอย่างดี

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

- ไม่มี -

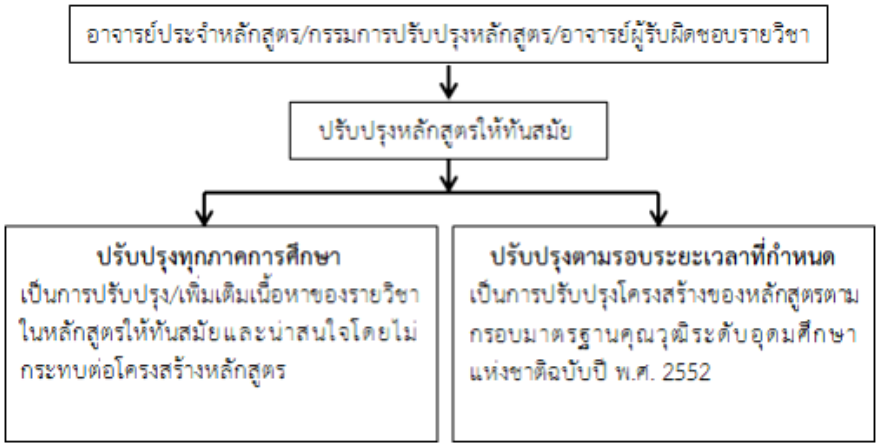
5.1.2 การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ

1) มีระบบและกลไก

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

1) การปรับปรุงเนื้อหาของหลักสูตรในแต่ละรายวิชาให้ทันสมัยอยู่เสมอซึ่งจะมีการปรับปรุงทุกภาคการศึกษา โดยจัดให้มีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร อย่างน้อยสองครั้งต่อภาคการศึกษาเพื่อปรึกษาหารือปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยโดยมีการเพิ่มเติมองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ทันสมัยที่เกี่ยวข้องกับรายวิชานั้น ๆ ไม่กระทบต่อโครงสร้างหลักสูตร

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



ภาพที่ 5.3 กระบวนการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรฯ มีระบบการกำกับติดตามการดำเนินงานของหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้สอนต้องจัดทำ มคอ. 3 ให้แล้วเสร็จก่อนเปิดการเรียนการสอนโดยภาคเรียนที่ 1/2564 กำหนดส่ง มคอ.3 ภายในวันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2564 และกำหนดส่ง มคอ.5 ของภาคเรียนที่ 2/2563 ในวันที่ 21 เมษายน 2564 ส่วนภาคเรียนที่ 2/2564 กำหนดส่ง มคอ.3 ภายในวันที่ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564 และกำหนดส่ง มคอ.5 ของภาคเรียนที่ 1/2563 ในวันที่ 17 พฤศจิกายน 2564 และทุกรายวิชาต้องระบุรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ การดำเนินการการพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา การประเมินผล และการปรับปรุงรายวิชา บางรายวิชามีภารกิจที่นำมาบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอน (เช่น การวิจัย งานบริการวิชาการ ศิลปวัฒนธรรม การบรรยายโดยมีผู้มีประสบการณ์ทางวิชาการหรือวิชาชีพจากหน่วยงานหรือชุมชนภายนอก การศึกษาดูงานนอกสถานที่) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ในปีการศึกษา 2564 ผู้รับผิดชอบรายวิชาสัมมนาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ และวิชาเรื่องคัดเฉพาะทางธุรกิจอาหารและโภชนาการได้จัดให้นักศึกษานำเสนอความก้าวหน้าทางธุรกิจอาหารและทางพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยสืบค้นบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับประเทศและนานาชาติย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี ที่มีความสอดคล้องกับวิชาปัญหาพิเศษของตนเอง และมีการนำเสนอในรูปแบบ Power point และถามตอบแลกเปลี่ยนความรู้ในชั้นเรียนร่วมกัน ในรายสหกิจศึกษาได้ให้นักศึกษานำเสนอและรายงานผลการสหกิจศึกษาของตนเองในรูปแบบ Power point ผ่านระบบ Microsoft Team อีกทั้งยังนำความคิดเห็นจากผู้ประกอบการหลังกลับจากนิเทศฝึกงานมาปรับปรุงวิธีการสอนและแทรกเสริมเนื้อหาในบางรายวิชา นอกจากนี้ทางหลักสูตรยังมีการจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการศาสตร์และศิลป์ในการทำกาแฟ โดยเชิญวิทยากรภายนอกที่มีความเชี่ยวชาญในการชงกาแฟ มาทำการอบรมเพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะการชงกาแฟให้กับนักศึกษาในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565

3) มีการประเมินกระบวนการ

หลักสูตรฯได้ทบทวนขั้นตอนการปรับปรุงรายวิชาและเนื้อหาในรายวิชาให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ เพื่อใช้สำหรับหลักสูตรฯ ฉบับปรับปรุงพ.ศ. 2565 โดยเนื้อหาของรายวิชามีการปรับปรุงให้ทันสมัยตลอดเวลา เช่น เช่น รายวิชาสัมมนาฯ มีการนำข้อมูลจากการสืบค้นบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับประเทศและนานาชาติมาใช้ประกอบการจัดการเรียนการสอน เพื่อฝึกพัฒนาทักษะการอ่าน การตีความ การสรุปความของนักศึกษา และมีการกำหนดให้นักศึกษาสืบค้นบทความวิจัยที่มีความทันสมัยย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี อีกทั้งในรายวิชาปัญหาพิเศษมีการกำหนดให้นักศึกษานำข้อมูลจากการสืบค้นบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับประเทศและนานาชาติมาใช้ประกอบในการจัดทำเอกสารทบทวนวรรณกรรม เพื่อฝึกพัฒนาทักษะการอ่าน การตีความ การสรุปความของนักศึกษา และมีการกำหนดให้นักศึกษาสืบค้นบทความวิจัยที่มีความทันสมัยย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี รวมทั้งมีการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ร่วมกับคณาจารย์ในชั้นเรียนพร้อมกับมีการซักถาม การตอบ เพื่อให้เกิดความเข้าใจ และมีแบบประเมินนักศึกษาในระหว่างการนำเสนอ อีกทั้งยังมีการสอบถามจากสถานประกอบการและนักศึกษาหลังกลับจากการสหกิจศึกษา ในเรื่องเนื้อหาวิชาที่จัดให้เรียนมีความเพียงพอต่อการนำไปใช้ในการทำงานหรือไม่

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ในรายวิชาปัญหาพิเศษได้แต่งตั้งกรรมการสอบโครงร่างและสอบปกป้องปริญญานิพนธ์ โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาและกรรมการภายนอกหลักสูตรช่วยตั้งคำถาม กระตุ้นให้เกิดความตระหนักและสร้างแนวความคิดให้นักศึกษามีความเข้าใจและมั่นใจเพิ่มขึ้น อีกทั้งหลักสูตรยังมีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร ครั้งที่ 4/2564 วันที่ 4 มีนาคม 2565 เพื่อทบทวนกระบวนการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้น ๆ สรุปได้ว่า ควรมีการปรับปรุงรายวิชาในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ให้มีความทันสมัยและเพิ่มรายวิชาที่มีความจำเป็น รวมทั้งตัดบางรายวิชาที่ไม่มีความจำเป็นออก

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

- ไม่มี –

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

<u>ตัวบ่งชี้ 5.2</u> : การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

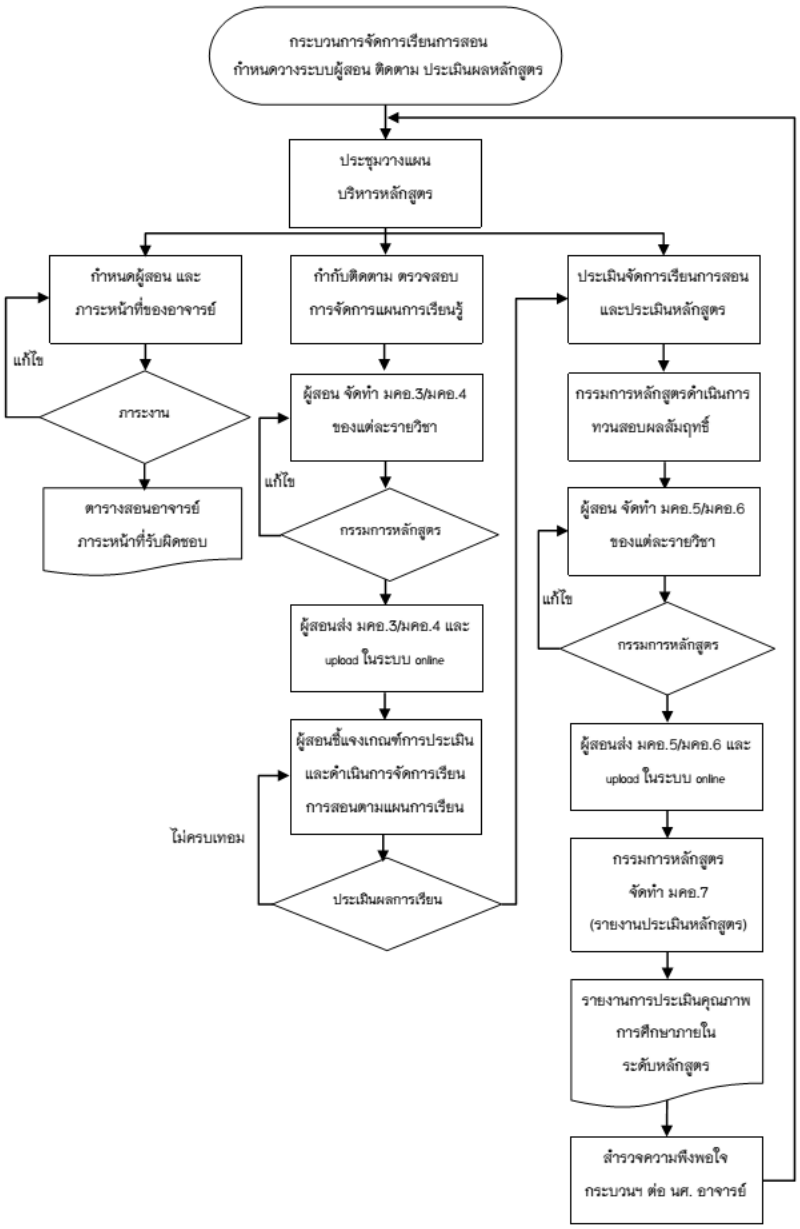
5.2.1 การพิจารณากำหนดผู้สอน

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 โดยนำมาใช้ในการพัฒนาวงแผนพัฒนากระบวนการเรียนการสอน

โดยมีการพิจารณากำหนดผู้สอน ดำเนินการตาม**ภาพที่ 5.4** ดังนี้



ภาพที่ 5.4 กระบวนการจัดการเรียนการสอน กำหนดวางระบบผู้สอน ติดตาม ประเมินผลหลักสูตร

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

จากการดำเนินการในปีการศึกษา 2564 มีการประชุมเพื่อกำหนดผู้สอนและภาระงานสอนของอาจารย์ตามความเหมาะสม โดยสรุปคือ

- ภาระงานสอนในภาคเรียนที่ 1 เฉลี่ย 22.5 คาบ ต่อสัปดาห์ ภาระงานสอนสูงสุด 26 คาบต่อสัปดาห์ ภาระงานสอนต่ำสุด 16 คาบต่อสัปดาห์

- ภาระงานสอนในภาคเรียนที่ 2 เฉลี่ย 20.5 คาบ ต่อสัปดาห์ ภาระงานสอนสูงสุด 30 คาบต่อสัปดาห์ ภาระงานสอนต่ำสุด 13 คาบต่อสัปดาห์

เมื่อกำหนดผู้สอนได้แล้ว สาขาวิชาส่งแบบกำหนดผู้สอนให้แก่ฝ่ายวิชาการดำเนินการจัดตารางสอน โดยในปี 2564 กรรมการจัดตารางสอนสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้แก่ 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 2564 โดยอาจารย์ผู้สอนต้องมีผลการประเมินการสอนไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5 พร้อมทั้งต้องมีการดำเนินการวัดผลตามที่กำหนดให้ครบถ้วนและประเมินผลการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ๆ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาในภาคการศึกษาถัดไปที่เปิดทำการสอน

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

หลักสูตรได้ทำการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 5/2564 ในวันที่ 27 พฤษภาคม 2565 เพื่อทบทวนระบบและกลไกการกำหนดผู้สอน สรุปได้ว่า ความพึงพอใจของนักศึกษาต่ออาจารย์ผู้สอนในภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.34 ในภาคการเรียนที่ 1 และมีค่าเฉลี่ย 4.42 ในภาคการเรียนที่ 2 แสดงถึงความเหมาะสมในระบบการกำหนดผู้สอน เพื่อให้การกำหนดผู้สอนมีประสิทธิภาพที่ดีขึ้นในกระบวนการกำหนดผู้สอน หลักสูตรกำหนดผู้สอนโดยพิจารณาจากคุณสมบัติที่เหมาะสมในการประชุมผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมถึงการกำหนดรายวิชาที่ต้องการให้ผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกหรือสถานประกอบการมาเสริมสร้างความรู้ให้กับนักศึกษา

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

จากการประเมินระบบและกลไกดังกล่าว หลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงระบบและกลไกในขั้นตอนการกำหนดผู้สอน ดังนี้

1. ประธานหลักสูตรได้รับรายวิชาที่เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 และ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 จากมหาวิทยาลัย

2. หลักสูตรประชุมเพื่อพิจารณาความเหมาะสมของคุณสมบัติอาจารย์ผู้สอนตามรายวิชาที่อาจารย์ประจำหลักสูตรเลือกและพิจารณาอาจารย์ผู้สอนคนอื่นที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร

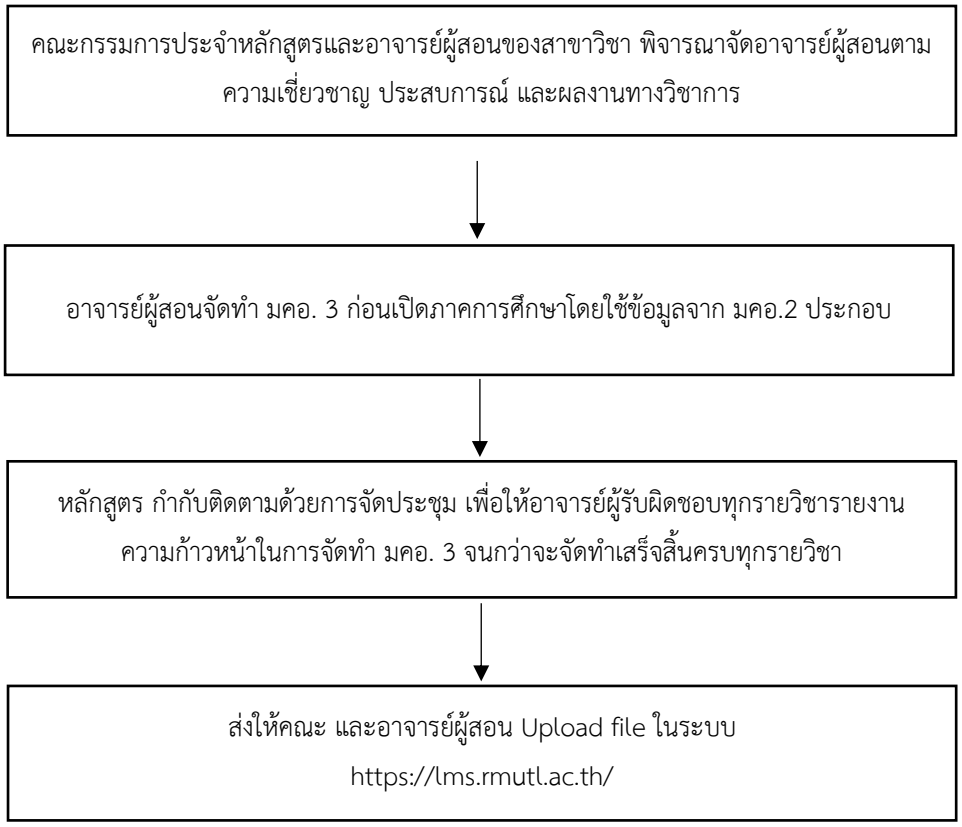
3. หลักสูตรประชุมเพื่อพิจารณารายวิชาที่ต้องการให้ผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกหรือสถานประกอบการมาเสริมสร้างความรู้ให้กับนักศึกษา

5.2.2 การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และมคอ.4 และการจัดการเรียนการสอน

การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และมคอ.4

1) มีระบบและกลไก

หลักสูตรมีการประชุมเพื่อแจ้งกำหนดการต่าง ๆ ให้แก่อาจารย์ผู้สอน



ภาพที่ 5.5 ขั้นตอนการกำกับติดตามและตรวจสอบการจัดทำผลการเรียนรู้

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2564 อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมอย่างเป็นทางการจำนวน 5 ครั้ง เพื่อให้การบริหารจัดการหลักสูตรเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิอุดมศึกษา ประเด็นในการประชุมเกี่ยวกับการกำหนดผู้สอน การกำกับติดตามการจัดการเรียนการสอน การพัฒนาปรับปรุงการเรียนการสอนตามข้อเสนอแนะของปีที่ผ่านมา กิจกรรมการส่งเสริมพัฒนานักศึกษา รวมทั้งแจ้งอาจารย์เจ้าของวิชาให้จัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 ล่วงหน้าก่อนเปิดภาคเรียนใน Line กลุ่มของสาขา โดยกำหนดวันเวลาที่ส่งตามปฏิทินการศึกษา 2564 จากส่วนกลาง และให้อัปโหลด มคอ.3 และมคอ.4 ทุกวิชาใน https://lms.rmutl.ac.th/

teacher/login ภาคเรียนที่ 1-2/2564 โดยมอบหมายให้ อ.ดลพร ว่องไวเวช ติดตาม มคอ. 3 ,4, 5 และ 6 โดยนำระบบกลไกไปใช้ดังนี้

1. อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 ตามรายละเอียดของแต่ละรายวิชา และแผนในการพัฒนาผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชาสอดคล้องกับรายละเอียดที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 เมื่อจัดทำเสร็จสิ้นดำเนินการส่งรายละเอียดเข้าในระบบ https://lms.rmutl.ac.th/teacher

2. กรรมการหลักสูตรติดตามการส่ง มคอ. 3 และ มคอ.4 พร้อมแจ้งเตือน (ช่องทางไลน์กลุ่มสาขาฯ) รายวิชาที่ไม่ได้ส่งก่อนเปิดภายเรียนภายใน 7 วัน หากรายวิชาใดไม่สามารถดำเนินงานตามที่กำหนดส่ง มคอ. 3 และ มคอ.4 ประธานหลักสูตรจะส่งบันทึกข้อความแจ้งเตือนตามมาตรการควบคุมการส่ง มคอ.3 และ มคอ.4

3. หลักสูตรกำกับกระบวนการเรียนการสอน โดยกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนชี้แจงให้นักศึกษาในสัปดาห์แรกที่มีการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ๆ (ตามเอกสาร มคอ.3) เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจการดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามจุดประสงค์ของแต่ละวิชา และทำข้อตกลงระหว่างอาจารย์ผู้สอนกับนักศึกษาทั้งในเรื่องเนื้อหาการเรียน วันเวลาที่กำหนดสอนในแต่ละสัปดาห์ งานที่มอบหมาย และการประเมินผลการสอน เพื่อให้ทั้งผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันทวนสอบความครบถ้วนของเนื้อหา และให้การประเมินผลเป็นไปตามที่ได้ตกลงกัน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดรายวิชาในสาขาฯ จำนวนอย่างน้อยร้อยละ 25 ที่จะทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา โดยกำหนดให้ครอบคลุมอาจารย์ผู้สอนทุกท่านในสาขาฯ

3) มีการประเมินกระบวนการ

1. หลักสูตรจัดให้มีการประชุมเพื่อติดตาม ตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 -4) โดยกรรมการหลักสูตรแจ้งอาจารย์ผู้สอนเพื่อให้ปรับรายละเอียด มคอ.3 ให้เป็นไปตามเกณฑ์ เช่น ปรับปรุงแผนการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับการพัฒนาผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านของแต่ละรายวิชาที่กำหนดไว้ใน มคอ.2

2. เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาจัดให้มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา โดยภาคการศึกษา 1/2564 วิชาที่เปิดสอนระดับปริญญาตรีในหลักสูตรจำนวน 28 รายวิชา กำหนดการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ 7 รายวิชา ภาคการศึกษา 2/2564 วิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร 23 รายวิชา กำหนดการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ 7 รายวิชาดังนี้

ภาคการศึกษา	ชื่อวิชา	อาจารย์ผู้สอน
1/2564	โภชนาการเบื้องต้น	รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ
	อาหารไทย	อ.พิมพ์ภัช โรจนบุญยนนท์

ภาคการศึกษา	ชื่อวิชา	อาจารย์ผู้สอน
	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์
	หลักการทดลองอาหาร	รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ
	อาหารล้านนา	ผศ.อำไพ สงวนแวว
	เทคโนโลยีเบเกอรี่	อ.ดลพร ว่องไวเวช
	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	อ.ชญาภา บัวน้อย
2/2564	สรีรวิทยา	อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์
	หลักการประกอบอาหาร	รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ
	ภาษาอังกฤษเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	อ.ดลพร ว่องไวเวช
	กระบวนการแปรรูปอาหาร	รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ
	ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก	อ.ชญาภา บัวน้อย
	ขนมไทย	อ.พรนับพัน อัศวมงคลสิริ
	ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร	อ.ชญาภา บัวน้อย

การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ฯ ดำเนินการโดยทวนสอบ มคอ.3 และ มคอ.5 ของรายวิชานั้น ดูกำหนดการสอนและเนื้อหารายวิชาที่อาจารย์ผู้สอนแจ้งกับนักศึกษา ดูเอกสาร/ตำราประกอบการสอนที่ใช้ สื่อการสอน คู่มือปฏิบัติการ ข้อสอบและงานมอบหมายที่นักศึกษาส่ง โดยพิจารณาประกอบกับผลการเรียนของนักศึกษา

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

หลักสูตรได้จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 5/2564 ในวันที่ 27 พฤษภาคม 2565 เพื่อทบทวนระบบและกลไกการกำกับติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และการจัดการเรียนการสอน ผลการประชุมสามารถสรุปได้ว่า ระบบและกลไกมีความเหมาะสมทำให้ในปีการศึกษา 2564 อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรและจัดส่งได้ทันก่อนเปิดภาคการศึกษา

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

มีข้อมูล มคอ. 3 4 5 และ 6 ประจำปีการศึกษา 2564 ครบทุกวิชาในระบบการเรียนการสอนออนไลน์

5.2.3 การจัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติ ในระดับปริญญาตรี

1) มีระบบและกลไก

ปีการศึกษา 2564 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 หรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่สนใจได้ด้วยตนเองจากแหล่งข้อมูลสารสนเทศ โดยได้รับข้อมูลจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจฯ อาจารย์ที่ปรึกษาหรือรุ่นพี่แนะนำ (นักศึกษาควรศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับสถานประกอบการด้วยตนเองล่วงหน้าก่อนจะออกสหกิจอย่างน้อย 1 เทอม)

3. นักศึกษาติดต่อสถานประกอบการเบื้องต้นด้วยตนเอง เพื่อขอออกสหกิจศึกษาในช่วงระยะเวลาที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจศึกษากำหนด จากนั้นยื่นแบบคำร้องขอออกสหกิจตามที่เลือกผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจศึกษา

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. อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจศึกษาจัดทีมอาจารย์ออกนิเทศนักศึกษาสหกิจตามช่วงเวลาที่กำหนด

9. หลังกลับจากการออกสหกิจศึกษา นักศึกษาจะต้องกลับมานำเสนอสัมมนาผลการออกสหกิจศึกษาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจศึกษาอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อประเมินผลการสหกิจของนักศึกษา

10. อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาสหกิจศึกษาฯสรุปผลการประเมินจากสถานประกอบการร่วมกับการนำเสนอสัมมนาผลการออกสหกิจ

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรมีการมอบหมายให้อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ เป็นผู้ดำเนินการพิจารณาสถานประกอบการให้กับนักศึกษา หากเป็นสถานประกอบการเดิมที่เคยมีนักศึกษาไปฝึกงานหรือสหกิจศึกษาจะนำผลการนิเทศในปีการศึกษาที่ผ่านมาประกอบกับข้อมูลที่ได้จากการนำเสนอของนักศึกษามาพิจารณาคัดเลือกและพยายามหาสถานประกอบการเพิ่มมากขึ้นเพื่อให้นักศึกษาได้มีฝึกงานสหกิจตามความต้องการ โดยจะมีการสอบถามข้อมูลลักษณะการดำเนินงานติดต่อสถานประกอบการเพื่อดำเนินการสหกิจตามลำดับ

โดยในภาคเรียนที่ 2/63 นักศึกษาเทียบโอนชั้นปีที่ 2 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ซึ่งมีแผนการเรียนสหกิจศึกษาในภาคการเรียนที่ 1/64 และ 2/64 (ตามลำดับ) ได้ดำเนินการติดต่อสถานที่สหกิจที่ตนเองสนใจตามขั้นตอนโดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา เมื่อได้รับหนังสือตอบรับแล้วจึงสามารถลงทะเบียนวิชา BSCFN125 สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ โดยนักศึกษาเทียบโอนชั้นปีที่ 2 จำนวน 6 คน และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (ตกค้าง 1 คน) ออกสหกิจระหว่างวันที่ 14 มิถุนายน 2563 ถึงวันที่ 17 ตุลาคม 2564 (จำนวนการออกสหกิจไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ติดต่อกัน) และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 11 คน ออกสหกิจระหว่างวันที่ 8 พฤศจิกายน 2564 ถึงวันที่ 13 มีนาคม 2565 (จำนวนการออกสหกิจไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ติดต่อกัน)

ตารางที่ 5.3 กำหนดการเดินทางนิเทศสหกิจศึกษา สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 1/2564

วัน/เดือน/ปี	เวลาในการนิเทศงาน	สถานประกอบการ			ชื่อนักศึกษา	เบอร์โทร	อาจารย์นิเทศ
		ชื่อ	ที่อยู่	เบอร์โทร			
วันพฤหัสบดี 26 สิงหาคม 2564	09.30 น.	โรงพยาบาลลำปาง	280 ถ. พหลโยธิน ตำบล หัวเวียง อำเภอเมืองลำปาง ลำปาง 52000	054 237 400	นางสาวสุภาพร จักเขื่อน	097-0028672	รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ
					นางสาวอทิตยา ศรีพิณท์	096-1076731	
วันพฤหัสบดี 26 สิงหาคม 2564	15.00 น.	โรงแรมฟรายเดย์	172 ถนน บรมอาสน์ ตำบล ท่าอิฐ เมือง อุตรดิตถ์ 53000	055 832 775	นางสาววิสุดา ขัติยะ	093-2724638	อ.ดลพร ว่องไวเวช
วันจันทร์ 30 สิงหาคม 2564	13.00 น.	โรงแรมบลูริเวอร์รีสอร์ท	ตำบลวัดจันทร์ อำเภอเมืองพิษณุโลก พิษณุโลก 65000	063 042 6758	นาย ธีรตนย์ สังข์ทิพย์	087-7382470	ผศ.อำไพ สงวนแวว
					นางสาว สุภัสสร เอี่ยมอิน	098-2608905	
วันพฤหัสบดี 2 กันยายน 2564	13.00 น.	โรงแรมฮอลิเดย์ อินน์ เชียงใหม่	318/1 ถนน ซุปเปอร์ไฮเวย์ เชียงใหม่-ลำปาง ตำบลวัดเกต อำเภอเมืองเชียงใหม่ เชียงใหม่ 50200	053 275 300	นายอนุชา ยืนยงพนาดร	097-1029332	อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์

ตารางที่ 5.4 กำหนดการเดินทางนิเทศสหกิจศึกษา สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2/2564

วัน/เดือน/ปี	เวลาในการนิเทศงาน	สถานประกอบการ			ชื่อนักศึกษา	เบอร์โทร	อาจารย์นิเทศ
		ชื่อ	ที่อยู่	เบอร์โทร			
วันจันทร์ 20 ธันวาคม 2564	11.00 น.	โรงแรมบลูริเวอร์ รีสอร์ท	ตำบลวัดจันทร์ อำเภอเมืองพิษณุโลก พิษณุโลก 65000	063 042 6758	นางสาวรจนา แซ่ย้าง	062-2472150	ผศ.อำไพ สงวนแวว
					นางสาววรรณนิมิตร์ วงษ์ดี	094-7518296	
	13.00 น.	โรงแรม เซ็นทารา แกรนด์ พัทยา	277, อำเภอบางละมุง ชลบุรี 20150	038 301 234	นางสาวธนัชพร ทำเอี่ยม	088-2860400	อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช
					นายกษเอก ตั่นฟุ่น	099-2229144	
วันอังคาร 21 ธันวาคม 2564	13.00 น.	โรงพยาบาลลานนา	ตำบล, 1 ถนน สุขเกษม ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง เชียงใหม่ เชียงใหม่ 50300	052 134 777	นายชิษณุพงศ์ พุกจินดา	089-4605430	อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช
วันพฤหัสบดี 23 ธันวาคม 2564	10.00 น.	บริษัท โซเด็กซ์โซ่ (รพ.สมิติเวช)	133 ซ. สุขุมวิท 49 แขวง คลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110	02 022 2222	นายเกียรติศักดิ์ มนัสสา	062-3106869	1. รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ
					นางสาวภัทราภรณ์ ยาดิบ	062-3104009	2. อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช
วันศุกร์ 24 ธันวาคม 2564	10.00 น.	โรงพยาบาลแม่สอด	175/16 ถนนศรีพานิช ตำบล แม่สอด อำเภอแม่สอด ตาก 63110	055 531 229	นางสาวทิพปภา ชุ่มเย็น	080-3932796	รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ
					นางสาวสุทธิกานต์ บุญเปรื่อง	065-0729098	
วันพุธ 12 มกราคม 2565		Baba Beach Club Hua Hin Luxury Pool Villa Hotel by Sri panwa	758 ถ. เพชรเกษม ตำบล ชะอำ อำเภอชะอำ เพชรบุรี 76120	032 899 130	นายพงศกร นิวัฒยานนท์		อาจารย์ชญาภา บัวน้อย
					นางสาวชายากะ เนโมโต		

วัน/เดือน/ปี	เวลาในการนิเทศงาน	สถานประกอบการ			ชื่อนักศึกษา	เบอร์โทร	อาจารย์นิเทศ
		ชื่อ	ที่อยู่	เบอร์โทร			
วันจันทร์ 21 กุมภาพันธ์ 2565	13.00 น.	โรงแรมบลูริเวอร์ รีสอร์ท	ตำบลวัดจันทร์ อำเภอเมืองพิษณุโลก พิษณุโลก 65000	063 042 6758	นางสาวรจนา แซ่ย้าง	062-2472150	ผศ.อำไพ สงวนแวว
					นางสาววรรณนิมิตร์ วงษ์ดี	094-7518296	อ.พรนับพัน
วันอังคาร 22 กุมภาพันธ์ 2565	13.00 น.	บริษัท โซเด็กซ์โซ่ (รพ.สมิติเวช)	133 ซ. สุขุมวิท 49 แขวง คลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110	02 022 2222	นายเกียรติศักดิ์ มนัสสา	062-3106869	รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ
					นางสาวภัทราภรณ์ ยาดิบ	062-3104009	ดร.ดลพร ว่องไวเวช
วันพุธ 23 กุมภาพันธ์ 2565	13.00 น.	โรงบาลลานนา	ตำบล, 1 ถนน สุขเกษม ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง เชียงใหม่ เชียงใหม่ 50300	052 134 777	นายชิษณุพงศ์ พุกจินดา	089-4605430	ผศ.อำไพ สงวนแวว ดร.ดลพร ว่องไวเวช
วันพฤหัสบดี 24 กุมภาพันธ์ 2565	10.00 น.	Centara Grandmirage Beach Resort Pattaya	277, อำเภอบางละมุง ชลบุรี 20150	038 301 234	นางสาวธนัชพร ทำเอี่ยม	088-2860400	อ.ชญาภา บัวน้อย
					นายกษเอก ตั่นฟุ่น	099-2229144	อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์
	13.00 น.	Baba Beach Club Hua Hin Luxury Pool Villa Hotel by Sri panwa	758 ถ. เพชรเกษม ตำบล ชะอำ อำเภอชะอำ เพชรบุรี 76120	032 899 130	นายพงศกร นิวัฒยานนท์	090-0599536	อ.ชญาภา บัวน้อย อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์
					นางสาวชายากะ เนโมโต	082-4027265	
วันจันทร์ 28 กุมภาพันธ์ 2565	14.00 น.	โรงพยาบาลแม่สอด	175/16 ถนนศรีพานิช ตำบล แม่สอด อำเภอแม่สอด ตาก 63110	055 531 229	นางสาวทิพปภา ชุ่มเย็น	080-3932796	รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ
					นางสาวสุทธิกานต์ บุญเปรื่อง	065-0729098	ดร.ดลพร ว่องไวเวช

3) มีการประเมินกระบวนการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาสหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการวางแผนร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตรในการนิเทศสหกิจพร้อมทั้งดำเนินการขออนุมัติเดินทางไปนิเทศดังตารางที่ 5.3 และ 5.4 โดยการนิเทศจะทำผ่านระบบ Microsoft Team เนื่องมาจากสถานการณ์การระบาดอย่างรุนแรงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ซึ่งอาจารย์และผู้ควบคุมการออกสหกิจจะทำการประเมินนักศึกษาร่วมกัน โดยทำการสอบถามนักศึกษาในเรื่องความเป็นอยู่โดยทั่วไป ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ที่ได้รับ และสัมภาษณ์ผู้ควบคุมเกี่ยวกับการขาด ลา มาสายของนักศึกษา และเสนอความคิดเห็นต่อโปรเจคที่ได้รับมอบหมาย ตลอดจนหัวข้อควรที่ปรับปรุงแก้ไขตามที่สถานประกอบการได้แนะนำมาดังต่อไปนี้

1. นักศึกษาขาดความมั่นใจในการทำงานในช่วงแรกของการออกสหกิจศึกษา

2. นักศึกษามีการขาด ลา มาสายในช่วงแรกของการออกสหกิจ ทางสถานประกอบการจึงได้เรียกนักศึกษาเข้ามาตักเตือนและทำความเข้าใจต่อนักศึกษา นักศึกษาจึงได้ปรับปรุงตัวและสามารถสหกิจได้จนครบตามที่หลักสูตรกำหนด

3. สถานประกอบการแนะนำให้ทางสาขาวิชาเพิ่มพูนทักษะการทำงานในครัวและทักษะทางด้านภาษาอังกฤษให้แก่นักศึกษาก่อนออกสหกิจ

หลังจากนักศึกษากลับจากการออกสหกิจทางหลักสูตรได้จัดให้นักศึกษานำเสนอผลการออกสหกิจต่อคณาจารย์และนักศึกษาสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการทุกชั้นปี ผ่านระบบ MS-Team โดยทำการนำเสนอผลงานการออกสหกิจศึกษาด้วย Power point พร้อมทั้งส่งเล่มรายงาน และมีการซักถาม-ตอบในที่ประชุมเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์การออกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ รวมทั้งนักศึกษาที่ผ่านออกสหกิจฯได้เสนอแนะให้หลักสูตรเพิ่มความรู้ในด้านอาหารตะวันตก ศัพท์เทคนิคต่าง ๆ ที่ใช้ในครัวและทักษะการทำงานในครัว ดังนั้นจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ควรพิจารณาเพื่อนำไปปรับปรุงรายวิชาในหลักสูตรฯ ปี 2565 ต่อไป

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

มีการประชุมผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 5/2564 ในวันที่ 27 พฤษภาคม 2565 เพื่อทำการปรับปรุงรายวิชาในหลักสูตรฯ ปี 2565 ให้นักศึกษามีความรู้ในด้านอาหารตะวันตก ศัพท์เทคนิคต่าง ๆ ที่ใช้ในครัว และทักษะการทำงานในครัวให้มากขึ้น ดังที่สถานประกอบการและนักศึกษาได้เสนอมา

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

นักศึกษาที่ผ่านการสหกิจศึกษาตามแผนการเรียนในปีการศึกษา 2564 และสามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาได้ภายในปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 18 คน จากจำนวนนักศึกษาเทียบโอนชั้นปีที่ 2 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 รวมทั้งหมด 18 คน คิดเป็นร้อยละ 100

5.2.4 การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย บริการวิชาการแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

1) มีระบบและกลไก

หลักสูตรมีระบบที่กำหนดให้ผู้สอนของทุกรายวิชาที่เปิดสอนต้องพิจารณาในด้านการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยกำหนดให้ผู้สอนต้องระบุไว้ใน มคอ. 3 เพื่อวางแผนการจัดการเรียนการสอนก่อนการสอนจริงและรายงานผลใน มคอ.5 โดยขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

1. หลักสูตรประชุมวางแผนการบูรณาการเรียนการสอนกับพันธกิจ คือ ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

2. กำหนดโครงการหรือกิจกรรมที่ส่งเสริมการบูรณาการเรียนการสอนกับพันธกิจ

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

4. หลักสูตรดำเนินการตามที่ได้กำหนดโดยมีนักศึกษาร่วมดำเนินการเพื่อพัฒนาทักษะและความรู้

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

6. ติดตามการดำเนินกิจกรรมที่นำมาบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอน การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา การประเมินผลและการปรับปรุงรายวิชา ตลอดจนวางแผนการปรับปรุงรายวิชาเพื่อดำเนินงานในปีการศึกษาต่อไป

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2564 การนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการจัดการเรียนการสอนกับการบูรณาการการเรียนงานสอนกับงานบริการวิชาการในรายวิชาต่าง ๆ ดังนี้

นักศึกษา	รายวิชา	อาจารย์ที่ปรึกษา	โครงการบริการวิชาการ
นายพงศกร นิวัฒยานนท์ นางสาวซายากะ เนโมโต นายยุยุธาน ตั่นฟุ่น	รายวิชาปัญหาพิเศษ ในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวจากกากงาดำ”	อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์	โครงการยกระดับกระบวนการแปรรูผลิตภัณฑ์งาดำ งาขี้ม่อน ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยเสี้ยว
นักศึกษาชั้นปีที่ 3	รายวิชากระบวนการแปรรูปอาหาร ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเสาวรส เช่น เยลลี่ กัมมี่ เปลือกเสาวรส	รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	โครงการยกระดับกระบวนการแปรรูปเสาวรส เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่สะป๊อก

	เชื่อมอบแห้ง เมล็ดเสาวรสกวน เป็นต้น		

3) มีการประเมินกระบวนการ

การประเมินงานเรียนงานสอนบูรณาการร่วมกับการบริการวิชาการ ได้จัดให้นักศึกษาจัดทำรายงานเล่มปัญหาพิเศษก่อนสอบปกป้องปริญญานิพนธ์ด้วยการนำเสนอปากเปล่า (Oral presentation) พร้อมกับสื่อ Power point โดยมีการถาม-ตอบความเข้าเนื้อหาที่เกี่ยวข้องและประเมินผลร่วมกันอาจารย์ประจำวิชา อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ และอาจารย์กรรมการที่มีความเชี่ยวชาญในหัวข้อเรื่องนั้น ๆ จากนั้นให้นักศึกษาแก้ไขรายงานเล่มปัญหาพิเศษตามคณะกรรมการสอบภายในระยะเวลาที่กำหนด

อีกทั้งหลักสูตรยังได้ใช้ มคอ. 5 เป็นเครื่องมือในการประเมินผลและรายงานผลของการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ซึ่งทำให้ทราบว่ามีรายวิชาที่สามารถบูรณาการการเรียนการสอนเข้ากับด้านอื่น ๆ เช่น งานบริการวิชาการที่เกิดขึ้นระหว่างระยะเวลาของภาคการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชานั้น ๆ ได้ ซึ่งเกิดขึ้นภายหลังจากการวางแผนการสอนตาม มคอ.3 ซึ่งถือเป็นการดีและทำให้รายวิชาในหลักสูตรมีความทันสมัย พร้อมกันนี้หลักสูตรยังได้จัดโครงการทวนสอบ ทั้งนี้หลักสูตรยังได้มีโครงการทวนสอบ เพื่อที่จะทวนสอบ มคอ.3 และ มคอ. 5 เป็นจำนวนอย่างน้อยร้อยละ 25 ของจำนวนวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากการประเมินผลที่หลักสูตรได้ประเมินผ่านโครงการทวนสอบจึงทำให้ในหลายรายวิชาได้ปรับปรุงกระบวนการรายงานผลการบูรณาการรายวิชาที่สอนเข้ากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ทั้งนี้ยังได้กำหนดเป็นแนวทางในการรายงานผลใน มคอ. 5 ในอนาคต เพื่อให้ผู้สอนได้ตระหนักถึงการบูรณาการรายวิชากับด้านการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมที่ถูกต้องมีประสิทผลและประสิทธิภาพ

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

-ไม่มี-

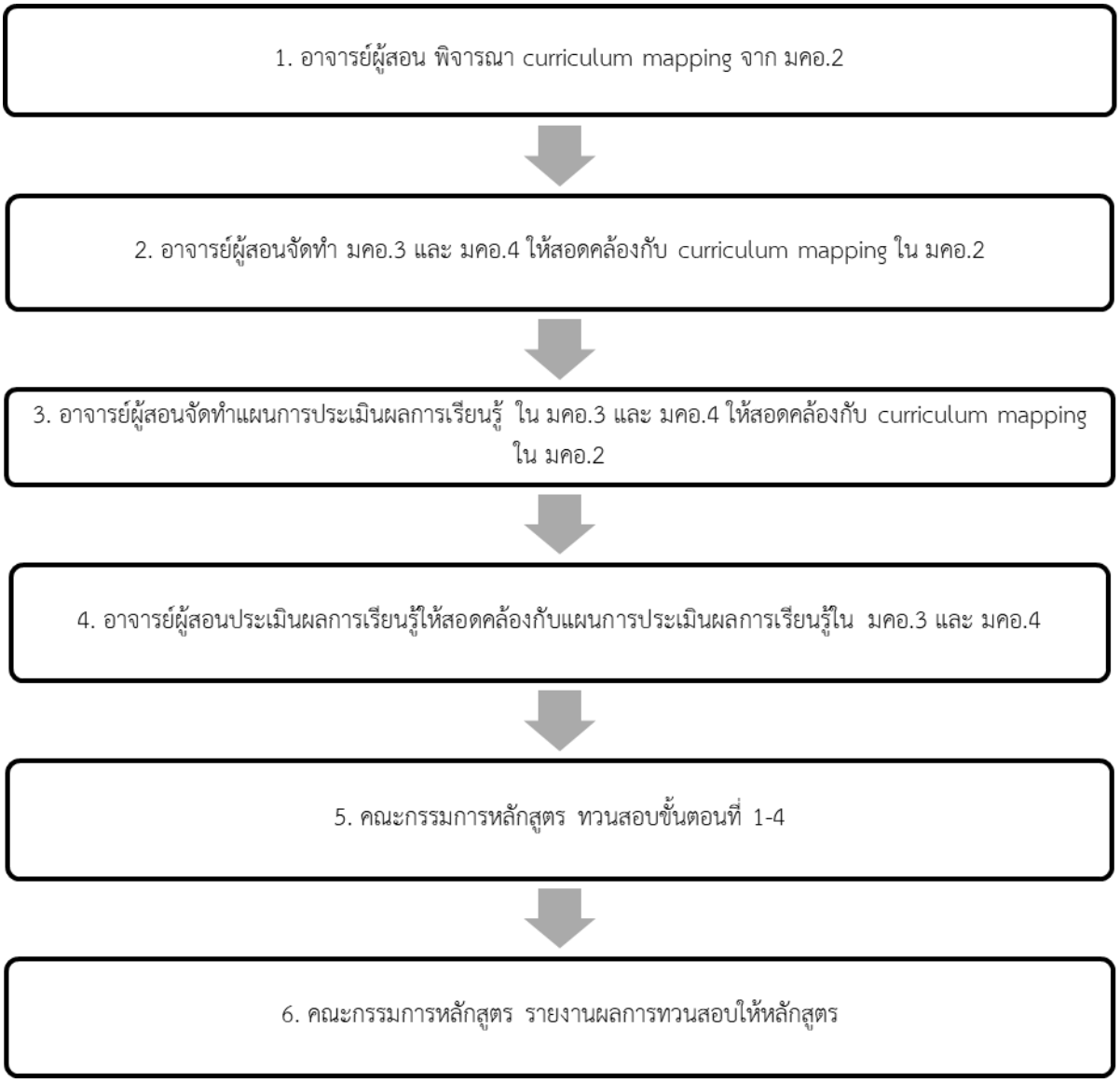
สรุปผลการประเมิน : คะแนนที่ได้ เท่ากับ .....4.....คะแนน

<u>ตัวบ่งชี้ 5.3</u> : การประเมินผู้เรียน

5.3.1 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

1) มีระบบและกลไก

กระบวนการประเมินผู้เรียนของหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการประจำปีการศึกษา 2564 โดยหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการได้มีการกำหนดแผนการประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชาที่แสดงใน มคอ.3 ว่าตรงตามที่กำหนดใน มคอ. 2 ก่อนเปิดภาคเรียน (แผนภาพที่ 5.6)



ภาพที่ 5.6 กระบวนการประเมินผู้เรียน

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการมีกำหนดแผนการประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชาที่แสดงใน มคอ.3 ให้ตรงตามที่กำหนดใน มคอ.2 ก่อนเปิดภาคเรียน ซึ่งแต่ละรายวิชาใช้เครื่องมือที่มีความหลากหลายกัน 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 2564 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 และมคอ.6 และการประเมินผลการเรียนรู้ตาม TQF ที่ดำเนินการจริง อีกทั้งอาจารย์ผู้สอนต้องส่งเกรดในระบบการกรอกเกรดให้ทันตามระยะเวลาที่กำหนด พร้อมทั้งให้ชี้แจงการให้ระดับคะแนนในกรณีที่พบว่าระดับคะแนนในรายวิชานั้นไม่ปกติ

3) มีการประเมินกระบวนการ

จากกระบวนการในการดำเนินการเกี่ยวกับการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา ผู้สอนทุกรายวิชาได้จัดทำ มคอ.3 มคอ.4 พิจารณาทบทวน Curriculum mapping ที่สอดคล้องกับ มคอ.2 และผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ตรวจสอบในระบบก่อนเปิดภาคเรียน ทั้งนี้ทุกรายวิชาได้ดำเนินการตามกระบวนการและกลไกที่กำหนด โดยมีการจัดการและปรับปรุงวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องเหมาะสมกับนักศึกษาทั้งรายกลุ่มและรายบุคคล อาทิ ประเมินจากการสังเกต การซักถาม การตั้งคำถามและข้อเสนอแนะ การฝึกปฏิบัติ ตามทักษะความรู้ที่จำเป็น และเกี่ยวข้องกับรายวิชาต่าง ๆ รวมถึงการทดสอบ การ

ตรวจสอบจากความสมบูรณ์ของชิ้นงานหรือปฏิบัติการ การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติการ การสืบค้นข้อมูลตามที่ได้รับมอบหมาย การทำงานเป็นทีม และการใช้ข้อสอบในการสอบประจำภาคการศึกษา การทดสอบย่อย การนำเสนองานในรูปแบบต่าง ๆ เป็นต้น โดยผู้สอนทุกรายวิชาได้ดำเนินการและประเมินตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาทั้ง 6 ด้าน คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา ด้านความรู้ที่ต้องการได้รับ ด้านทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา และด้านทักษะพิสัย ตามความรับผิดชอบหลักและความรับผิดชอบรองซึ่งส่งผลให้ผู้เรียนส่วนใหญ่มีผลการเรียนที่สอบผ่านในแต่ละรายวิชาในแต่ละภาคเรียนตามกรอบเวลาที่กำหนด (ปฏิทินการศึกษาปีการศึกษา 2564) และสำเร็จการศึกษาตามแผนการเรียนที่กำหนด และได้ติดตามผู้เรียนที่มีผลการเรียนผิดปกติที่ไม่สอดคล้องตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ เช่น ติดไอรายวิชาปัญหาพิเศษ

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากการดำเนินการเกี่ยวกับการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาทั้ง 6 ด้าน ทำให้สามารถปรับปรุงวิธีการที่สร้างแรงจูงใจและการพัฒนาตนเองของนักศึกษา รวมทั้งมีการประชุมพิจารณาระดับคะแนน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรก่อนการส่งเอกสารระดับคะแนน

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

ผลการเรียนมีความถูกต้อง และผู้สอนส่งเกรดในระบบได้ตามกำหนด

5.3.2 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1) มีระบบและกลไก

หลักสูตรได้กำหนดขั้นตอนการทำงานไว้ดังนี้

1. อาจารย์ผู้สอน พิจารณา Curriculum mapping จาก มคอ.2

2. อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 ให้สอดคล้องกับ Curriculum mapping ใน มคอ.2

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะทำการตรวจสอบ มคอ.3 เพื่อพิจารณาแผนการประเมินผลการเรียนรู้ของแต่ละวิชาว่ามีความสอดคล้องตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) ตรงตาม มคอ.2 หรือไม่

4. อาจารย์ผู้สอนจะแจ้งแนวทางการประเมินผลรายวิชากับนักศึกษาในครั้งแรกของการเรียน

5. อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับแผนการประเมินผลการเรียนรู้ใน มคอ.3 และ มคอ.4

6. การรายงานผลการเรียนของนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอนทำการรายงานผลการเรียน โดยผ่านการพิจารณาของหัวหน้าหลักสูตรและหัวหน้าสาขา ซึ่งหากหัวหน้าหลักสูตรและหัวหน้าสาขาไม่มีข้อสงสัยในการผลการเรียน สามารถส่งผลการเรียนไปยังฝ่ายทะเบียนและวัดผลและเข้าสู่คณะกรรมการอนุมัติผลการเรียนซึ่งจะมีการสอบทานเกรด โดยมีหัวหน้าสาขาฯเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการการสอบทานเกรดของหลักสูตร

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2564 มีการประเมินกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ดังนี้

1. มีการแต่งตั้งคณะกรรมการในการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

2. กำหนดรายวิชาที่จะดำเนินการทวนสอบที่ชัดเจน

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

4. นำผลการทวนสอบแจ้งแก่อาจารย์ผู้สอนเพื่อใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนการสอน

โดยในปีการศึกษา 2564 ได้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิตามที่ระบุไว้ใน มคอ.2 โดยดำเนินการตรวจสอบรายวิชาอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา ดำเนินการทวนสอบทั้งสิ้น 14 รายวิชาจาก 51 รายวิชา ซึ่งเป็นรายวิชาที่อยู่ในภาคเรียนที่ 1 และภาคเรียนที่ 2 โดยดำเนินการทวนสอบพร้อมกัน และทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้ พิจารณาจากรายวิชาที่ผลการเรียนของนักศึกษาที่ผิดปกติ เช่น รายวิชาที่มีผลการเรียนรู้ของนักศึกษาต่ำเกินไป หรือรายวิชาที่มีผลการเรียนรู้สูงเกินไปเป็นข้อมูลที่ได้จากการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ตามแบบมคอ.5 ของแต่ละรายวิชา รายวิชาที่มีผลการประเมินผิดปกติจะต้องให้ผู้สอนชี้แจงเหตุผลและพิจารณาหาสาเหตุว่าความผิดปกตินั้นเกิดจากสาเหตุใดสาเหตุจากผู้สอนหรือสาเหตุจากนักศึกษา

3) มีการประเมินกระบวนการ

จากการการประชุมในปีการศึกษา 2563 เพื่อพิจารณาการดำเนินการทวนสอบที่ผ่านมานั้น ทางหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการได้มีมติเห็นชอบให้มีการทวนสอบภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง โดยการทวนสอบการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิในปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 14 รายวิชาจาก 51 รายวิชา ซึ่งเป็นรายวิชาในภาคการเรียนที่ 1 และ 2 คิดเป็นร้อยละ 27.45 พบว่า การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ในปีการศึกษา 2564 ไม่มีวิชาใดที่มีนักศึกษาแจ้งว่ารายงานผลการเรียนไม่ถูกต้อง อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการพูดคุยปรึกษาหารือกันว่า ควรมีการจัดทำระบบประเมินความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาที่มีต่อหลักสูตรซึ่งอาจสามารถดำเนินการในปีการศึกษา 2565

5) มีผลจากการปรับปรุงเป็นรูปธรรม

จากการดำเนินการดังกล่าวในปีการศึกษา 2564 ไม่มีรายวิชาที่มีคะแนนผิดปกติหลังจากส่ง มคอ. 5 และ มคอ.6 อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันจัดทำ มคอ.7 โดยพิจารณาผลการดำเนินงาน และผลการจัดการเรียนการสอบจาก มคอ.5 และ มคอ.6 และจัดส่งให้คณะเพื่อทำการรวบรวมสรุปต่อไป

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 เพื่อนำมา

ปรับปรุงรายวิชาและการบริหารหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นต่อไป นอกจากนี้ทางหลักสูตรยังมีการใช้ระบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัยฯ มาเป็นตัวกำกับกระบวนการเรียนการสอนโดยการพิจารณาจากผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษา ซึ่งดำเนินการในทุกภาคการศึกษา

2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ตรวจสอบการส่งมคอ.5 มคอ.6 ในระบบ ซึ่งผู้รับผิดชอบรายวิชาส่วนใหญ่ส่งมคอ.5 ครบทุกวิชา กรณีที่บางรายวิชาส่งมคอ. 5-6 ล่าช้า ได้แจ้งผู้รับผิดชอบรายวิชาในไลน์กลุ่ม และส่งครบภายใน 30 วัน หลังเสร็จสิ้นการเรียนการสอน ทุกรายวิชามีผลการเรียนดังสรุปในตารางแสดงผลการเรียนในตัวบ่งชี้ที่ 5.1

ส่วนการจัดทำมคอ.7 หัวหน้าหลักสูตร รศ.ดร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ ได้กำหนดผู้รายงานและจัดเก็บข้อมูลตัวบ่งชี้ในตอนต้นของปีการศึกษา 2564 โดยได้แบ่งผู้กำกับตัวบ่งชี้ ดังนี้ องค์ประกอบที่ 1 รศ.ดร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ ตัวบ่งชี้ที่ 2 อ.ชญาภา บัวน้อย ตัวบ่งชี้ที่ 3 อ.วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ ตัวบ่งชี้ที่ 4 ผศ.อำไพ สงวนแวว ตัวบ่งชี้ที่ 5 อ.ดลพร ว่องไวเวช ตัวบ่งชี้ที่ 6 รศ.ดร. อัจฉรา ดลวิทยาคุณ หลังเสร็จสิ้นกระบวนการจัดการเรียนการสอนแต่ละภาคเรียนผู้รับผิดชอบแต่ละตัวบ่งชี้ได้จัดทำรายงานรวบรวมไว้ในมคอ. 7 หัวหน้าหลักสูตรนำเสนอผลการดำเนินงานหลักสูตรต่อคณะกรรมการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรรอบ 6 เดือน รอบ 9 เดือน และรอบ 12 เดือน เพื่อรับการตรวจประเมินคุณภาพหลักสูตรต่อไป

ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยนักศึกษาในปีการศึกษา 2564 พบว่า ผลการประเมินการเรียนการสอนในภาคเรียนที่ 1 ในรายวิชา BSCFN107 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ รายวิชา BSCFN111 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม และรายวิชา BSCFN105 สรีรวิทยา มีคะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า 3.51 ซึ่งทางหัวหน้าหลักสูตรได้แจ้งและเชิญอาจารย์ผู้สอนในวิชาดังกล่าวมาซักถามและหารือแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขแล้ว และในภาคเรียนที่ 2 ทุกวิชามีคะแนนการประเมินเฉลี่ยมากกว่า 3.51

3) มีการประเมินกระบวนการ

กระบวนการกำกับประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) มีความเหมาะสม เนื่องจากหลักสูตรสามารถตรวจสอบคุณภาพการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร (มคอ.2) อีกทั้งหลักสูตรยังมีการกำกับกระบวนการเรียนการสอบโดยการพิจารณาจากผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษา ซึ่งดำเนินการในทุกภาคการศึกษา (สรุปผลการประเมินการสอนของอาจารย์) ในแต่ละรายวิชาหากมีรายวิชาใดที่มีคะแนนต่ำกว่า 3.51 หรือมีข้อเสนอแนะจากนักศึกษา ประธานหลักสูตรจะเชิญอาจารย์ผู้สอนมาหารือร่วมกัน เพื่อหาแนวทางในการ

ปรับปรุงแก้ไขต่อไป จากนั้นอาจารย์ผู้สอนจัดทำรายละเอียดรายวิชา (มคอ.3, มคอ.4) รายงานผลรายวิชา มคอ.5, มคอ.6 ตามข้อเสนอแนะที่ได้หารือร่วมกัน และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำการรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ตามระยะเวลาที่กำหนด เพื่อนำมาปรับปรุงรายวิชา และการบริหารหลักสูตรต่อไป

4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและรายวิชาได้ประชุมร่วมกัน (ครั้งที่ 5/2564 ในวันที่ 27 พฤษภาคม 2565) และจัดทำรายละเอียดรายวิชา (มคอ.3, มคอ.4) โดยอาจารย์ผู้สอนได้ปรับเปลี่ยนวิธีการสอนอันเนื่องมาจากสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด-19 จากภาคทฤษฎีแบบบรรยายเป็นการสอนแบบออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Team และอื่น ๆ โดยสอดแทรกกิจกรรมที่จะช่วยไม่ให้นักศึกษาเกิดความเบื่อหน่าย ส่วนการสอนภาคปฏิบัติยังคงสอนเหมือนเดิมโดยเพิ่มระเบียบข้อปฏิบัติในชั้นเรียน เช่น การตรวจโควิดด้วยตัวเองด้วย Antigen Test Kit ก่อนเข้ามาเรียนในสาขาฯ การสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ร่วมกิจกรรม การตรวจเช็คอุณหภูมิร่างกายก่อนเข้าอาคารหรือห้องเรียนและล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ หรือการล้างมือทั้งก่อน ระหว่าง และหลังปฏิบัติงานด้วยน้ำสะอาดและสบู่ รวมทั้งมีการรักษาระยะห่าง Social distance ระหว่างผู้ปฏิบัติด้วยกันและผู้สอน

นอกจากนี้หลักสูตรยังมีการกำกับกระบวนการเรียนการสอนโดยการพิจารณาจากผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษาซึ่งดำเนินการในทุกภาคการศึกษาในแต่ละรายวิชา หากรายวิชาใดที่มีคะแนนต่ำกว่า 3.51 หรือมีข้อเสนอแนะจากนักศึกษา ประธานหลักสูตรจะเชิญอาจารย์ผู้สอนมาหารือร่วมกันหาแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขต่อไป

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 และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตรอย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง 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 28 รายวิชา และ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มี 23 รายวิชา 2. รายวิชาที่ส่ง มคอ.3 ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 28 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 มี จำนวน 23 รายวิชา **รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.4 ถ้ามี)** 1. รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามที่เปิดสอนภาคเรียนที่ 1 และ 2 ของปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 1 รายวิชา
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา	**รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5)** 1. ผลการดำเนินการของรายวิชาในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 มี จำนวน 28 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มี จำนวน 23 รายวิชา 2. ผลการดำเนินการของรายวิชาที่ส่ง มคอ.5 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 28 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มี จำนวน 23 รายวิชา **รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.6 ถ้ามี)** 1. ผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ที่เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2564 มี จำนวน 1 รายวิชา 2. ผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนามที่ส่ง มคอ.6 (ถ้ามี) ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุด

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
	ภาคเรียนที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2564 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 2564 จำนวน 14 รายวิชา จากจำนวน 51 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 27.45
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	- มีผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้วมาพัฒนา
8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	มีการจัดทำ สมอ 08 ขอเปลี่ยนผู้ชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตร
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	- ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้งตามเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 100 ดังนี้ 1. รศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ 1.1 อบรมหลักสูตร “คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน” รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 20-22 กันยายน พ.ศ. 2564 2. อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์ 2.1 หลักสูตรระยะสั้นเรื่อง "สารสำคัญในอาหารสุขภาพ: สารพฤกษเคมี" 3. ผศ.อำไพ สงวนแวว 3.1 โครงการยกระดับผู้ประกอบการรายย่อย ปีงบประมาณ 2565 สสว.ร่วมกับ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (เอกสารแนบ 4.1-18) 4. อาจารย์ชญาภา บัวน้อย 4.1 อบรมหลักสูตร “คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน” รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 20-22 กันยายน พ.ศ. 2564 4.2 โครงการยกระดับผู้ประกอบการรายย่อย ปีงบประมาณ 2565 สสว.ร่วมกับ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (เอกสารแนบ 4.1-19) 5. อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช 5.1 อบรมหลักสูตร “คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน” รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 20-22 กันยายน พ.ศ. 2564

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
10. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	- จำนวนนักศึกษาปีสุดท้ายจำนวน 18 คน - จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 18 คน - ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม 100 % - ระดับความพึงพอใจ 4.02 คะแนน
11. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เป็นไปตามเกณฑ์ (เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51) ได้คะแนนในภาพรวมเท่ากับ 4.82 คะแนน
รวมตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในปีนี้	11
จำนวนตัวบ่งชี้ที่มีการดำเนินงานผ่าน	11
ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ดำเนินงานผ่านในปีนี้	100

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

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ : 1 รายวิชา

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข
BSCFN127 วิชาปัญหาพิเศษ	1/2564	นักศึกษาได้เกรดเป็น I ทุกคน	นักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 11 คน	เนื่องจากนักศึกษายังส่งรายงานไม่สมบูรณ์	ให้นักศึกษาจัดทำเล่มรายงานให้สมบูรณ์เพื่อจะทำการแก้ มส. (I) ให้เสร็จสิ้นก่อนวันที่ 26 พ.ย. 2564
BSCFN127 วิชาปัญหาพิเศษ	2/2564	นักศึกษาได้เกรดเป็น I ทุกคน	นักศึกษาเทียบโอนชั้นปีที่ 2 จำนวน 7คน	เนื่องจากนักศึกษายังส่งรายงานไม่สมบูรณ์	ให้นักศึกษาจัดทำเล่มรายงานให้สมบูรณ์เพื่อจะทำการแก้ มส. (I) ให้เสร็จสิ้นก่อนวันที่ 24 มิ.ย. 2565

หลักฐาน/ตารางประกอบ

1. ใบรายชื่อกรอกระดับคะแนนรายวิชาที่เปิดสอนเทอม 1 และ 2

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา :

-ไม่มี-

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา :

-ไม่มี3

คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
ภาคเรียนที่ 1				
GEBIN101 กระบวนการคิดและการแก้ไขปัญหา	1/2564	√ (4.21)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBIN101 กระบวนการคิดและการแก้ไขปัญหา	1/2564	√ (4.60)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN101 เคมีอาหาร	1/2564	√ (4.57)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN102 ฟิสิกส์สำหรับงานอาหาร	1/2564	√ (4.07)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN105 สรีรวิทยา	1/2564	√ (3.00)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN106 ชีวเคมีพื้นฐาน	1/2564	√ (4.14)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN107 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	1/2564	√ (3.50)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN108 โภชนาการเบื้องต้น	1/2564	√ (4.76)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN109 การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน	1/2564	√ (4.34)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN111 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	1/2564	√ (3.13)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN112 อาหารไทย	1/2564	√ (3.87)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN113 ศิลปะการตกแต่งอาหาร	1/2564	√ (4.68)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN114 วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2564	√ (4.52)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN118 หลักการทดลองอาหาร	1/2564	√ (4.66)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN119	1/2564	√		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
อาหารล้านนา		(3.91)		
BSCFN120 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	1/2564	√ (4.66)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN121 เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ	1/2564	√ (4.66)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN122 การจัดการภัตตาคาร	1/2564	√ (4.46)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN125 สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2564	√ (4.43)		**ไม่มีระบุใน มคอ.6**
BSCFN127 ปัญหาพิเศษ	1/2564	√ (4.39)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN128 สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2564	√ (3.98)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN136 เทคโนโลยีเบเกอรี่	1/2564	√ (4.42)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN138 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	1/2564	√ (4.54)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN140 เทคโนโลยีขนมหวาน	1/2564	√ (4.44)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN147 เรื่องคัดเฉพาะทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1/2564	√ (4.46)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBIN103 ศิลปะการใช้ชีวิต	1/2564	√ (4.66)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBIN103 ศิลปะการใช้ชีวิต	1/2564	√ (4.31)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBLC101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	1/2564	√ (4.47)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBLC103 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	1/2564	√ (4.38)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBLC201 ศิลปะการใช้ภาษาไทย	1/2564	√ (4.74)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBSC105 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	1/2564	√ (4.60)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
ภาคเรียนที่ 2				
BSCFN101 เคมีอาหาร	2/2564	√ (4.42)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN103 วิทยาศาสตร์การอาหาร	2/2564	√ (4.53)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN103 วิทยาศาสตร์การอาหาร	2/2564	√ (3.90)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN104 หลักสถิติเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	√ (4.25)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN105 สรีรวิทยา	2/2564	√ (4.07)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN105 สรีรวิทยา	2/2564	√ (3.90)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN110 หลักการประกอบอาหาร	2/2564	√ (4.48)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN110 หลักการประกอบอาหาร	2/2564	√ (4.28)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN115 ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	√ (4.69)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN116 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์เพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	√ (4.43)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN116 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์เพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	√ (3.77)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN117 การถนอมอาหาร	2/2564	√ (4.67)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN117 การถนอมอาหาร	2/2564	√ (4.15)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN123 โภชนบำบัด	2/2564	√ (4.93)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN124 กระบวนการแปรรูปอาหาร	2/2564	√ (4.94)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
BSCFN124 กระบวนการแปรรูปอาหาร	2/2564	√ (4.79)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN125 สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	√ (4.33)		**ไม่มีระบุใน มคอ.6**
BSCFN127 ปัญหาพิเศษ	2/2564	√ (4.48)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN128 สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	2/2564	√ (4.45)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN134 อาหารเพื่อสุขภาพ	2/2564	√ (4.31)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN134 อาหารเพื่อสุขภาพ	2/2564	√ (3.97)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN135 ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก	2/2564	√ (4.70)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN135 ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก	2/2564	√ (4.42)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN137 อาหารตะวันตก	2/2564	√ (3.91)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN141 ขนมไทย	2/2564	√ (3.89)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN144 องค์การและการจัดการ	2/2564	√ (4.42)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN146 ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร	2/2564	√ (4.77)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
BSCFN146 ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร	2/2564	√ (4.44)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBHT101 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	2/2564	√ (4.43)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBIN102 นวัตกรรมและเทคโนโลยี	2/2564	√ (4.06)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBLC102 ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะชีวิต	2/2564	√ (4.56)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**
GEBSO106 จิตวิทยาเพื่อการดำเนินชีวิตและการทำงาน	2/2564	√ (4.44)		**ไม่มีระบุใน มคอ.5**

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรมีจำนวน 51 รายวิชา ได้เปิดให้มีการประเมินโดยใช้ระบบสารสนเทศทุกรายวิชา โดยผลการประเมินของรายวิชาส่วนใหญ่อยู่ในระดับดี-ดีมาก

หลักฐาน/ตารางประกอบ

1. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก ภาคเรียนที่ 1/2564
2. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก ภาคเรียนที่ 2/2564

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 .....6.....

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
อบรมหลักสูตร “คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน” รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 20-22 กันยายน พ.ศ. 2564	3		

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	คณะกรรมการพิจารณากลั่นกรองการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร
5.1.1-3	ตารางการแก้ไขข้อมูลหลักสูตรธุรกิจฯปีการศึกษา 2565 ตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ
5.1.2-1	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสอบโครงร่างปริญญานิพนธ์ประจำปีการศึกษา 2564
5.1.2-2	ภาพบรรยากาศโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการศาสตร์และศิลป์ในการทำกาแฟ
5.1.2-3	ระเบียบวาระการประชุมกรรมการหลักสูตรวท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 4/2564 ประจำวันที่ 4 มีนาคม 2565 (ทบทวนกระบวนการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้น ๆ)
ตัวบ่งชี้ 5.2	
5.2.1-1	ตารางสอนรายบุคคลประจำปีการศึกษา 2564 ภาคเรียนที่ 1 และ 2

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
5.2.1-2	ระเบียบวาระการประชุมกรรมการหลักสูตรวท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 5/2564 ประจำวันที่ 27 พฤษภาคม 2565 (ทบทวนระบบและกลไกการกำหนดผู้สอน)
5.2.1-3	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (ภาพรวมรายบุคคล) ประจำปีการศึกษา 2564 ภาคการเรียนที่ 1
5.2.1-4	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (ภาพรวมรายบุคคล) ประจำปีการศึกษา 2564 ภาคการเรียนที่ 2
5.2.2-1	รายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน ประจำปีการศึกษา 2564
5.2.2-2	ระเบียบวาระการประชุมกรรมการหลักสูตรวท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 5/2564 ประจำวันที่ 27 พฤษภาคม 2565 (เอกสารแนบ 5.2.1-2) (ทบทวนระบบและกลไกการกำกับติดตาม มคอ.3 และ มคอ.4)
5.2.3-1	ภาพการนิเทศนักศึกษาที่ออกสหกิจศึกษา ประจำปีการศึกษา 2564
5.2.3-2	การประชุมเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์การออกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ ประจำปีการศึกษา 2564
5.2.3-3	เล่มรายงานการออกสหกิจศึกษาของนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2564
5.2.3-4	ระเบียบวาระการประชุมกรรมการหลักสูตรวท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 5/2564 ประจำวันที่ 27 พฤษภาคม 2565 (เอกสารแนบ 5.2.1-2) (ทำการปรับปรุงรายวิชาในหลักสูตรฯ ปี 2565)
5.2.4-1	รายวิชาที่มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนประจำปีการศึกษา 2564
5.2.4-2	ภาพตัวอย่างการสอบโครงร่างและสอบปกป้องปริญญานิพนธ์ในรายวิชาปัญหาพิเศษ ประจำปีการศึกษา 2564
ตัวบ่งชี้ 5.3	
5.3.2-1	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน ประจำปีการศึกษา 2564
5.3.2-2	รายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาที่เปิดสอน ประจำปีการศึกษา 2564 (เอกสารแนบ 5.2.2-1)
5.3.3-1	ผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2564 ภาคการเรียนที่ 1
5.3.3-2	ผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2564 ภาคการเรียนที่ 2
5.3.3-3	ระเบียบวาระการประชุมกรรมการหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 2/2564 ในวันที่ 8 พฤศจิกายน 2564 (เรื่องมาตรการการสอนภาคปฏิบัติและทฤษฎี)

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
ตัวบ่งชี้ 5.4	
5.4-1	บันทึกข้อความขอส่งตัวพนักงานในสถาบันอุดมศึกษามาปฏิบัติหน้าที่อาจารย์
5.4-2	ภาพการประชุมและการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่
5.4-3	ใบประกาศการเข้าร่วมอบรมหลักสูตร “คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน” รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 20-22 กันยายน พ.ศ. 2564 (เอกสารแนบ 4.1-15-17)
5.4-4	โครงการยกระดับผู้ประกอบการรายย่อยปีงบประมาณ 2565 สสว.ร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (เอกสารแนบ 4.1-18-19)
5.4-5	หลักสูตรระยะสั้นเรื่อง "สารสำคัญในอาหารสุขภาพ: สารพฤกษเคมี (เอกสารแนบ)
5.4-6	อบรมการพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของบุคลากรภาครัฐ กับ THAI MOOC
5.4-7	การอบรมศิลปะการปรุงอาหาร (10 ชั่วโมง) กับ THAI MOOC
5.4-8	ใบรายชื่อกรอกระดับคะแนนรายวิชาที่เปิดสอนเทอม 1 และ 2
5.4-9	ผลการประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2564 (เอกสารแนบ 5.3.3-1 และ 5.3.3-2)
5.4-10	

องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

<u>ตัวบ่งชี้ 6.1</u> : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1. ระบบการดำเนินงานของหลักสูตร/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นสำหรับนักศึกษาหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน เครื่องมือ ครุภัณฑ์ วัสดุฝึกที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติการทำอาหาร ระบบเครือข่ายแบบ LAN และ Wireless และ ระบบอินเตอร์เน็ตความเร็วสูงเพื่อใช้ในการสืบค้นข้อมูล ซึ่งมหาวิทยาลัยมีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้แก่นักศึกษาหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ อาทิ ห้องสมุด ห้องคอมพิวเตอร์ การบริการอินเตอร์เน็ตไร้สาย (Wifi) และที่นั่งทำงานทั่วมหาวิทยาลัย เป็นต้น นักศึกษาสามารถใช้ทรัพยากรของมหาวิทยาลัยเพื่ออำนวยความสะดวกในการเรียนการสอนได้ ห้องสมุดจะมีหนังสือที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ ทั้งในรูปของวารสารวิชาการ นิตยสาร ตำราและหนังสือมากกว่า 200 เล่ม ไว้ให้นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม สำหรับฐานข้อมูลและสื่อเสริมการเรียนการสอน อยู่ในเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัยนักศึกษาสามารถเข้าใช้ได้ตามการ Log in ด้วยรหัสที่ทางมหาวิทยาลัยออกให้ ทุกอาคารเรียนมีการบริการอินเตอร์เน็ตไร้สาย (wifi) ทำให้นักศึกษาหลักสูตรสามารถเข้าถึงข้อมูล

ในขณะที่ทางสาขาอุตสาหกรรมเกษตรมีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ตามหลักสูตรที่เขียนไว้ใน มคอ.2 โดยแยกเป็นห้องเรียน ห้องปฏิบัติการต่าง ๆ เช่น ห้องปฏิบัติการอาหาร 1 ห้องปฏิบัติการอาหาร 2 ห้องเรียนภาคทฤษฎี และศูนย์อาหารซึ่งประกอบด้วย

ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

1) ห้องเรียน มีดังนี้

1.1) ห้องประชุมและบรรยายขนาด 30 ที่นั่ง จำนวน 1 ห้อง

2) ห้องปฏิบัติการ มีดังนี้

2.1) ห้องปฏิบัติการอาหาร 1

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

ลำดับ	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
5	ตู้อบลมร้อน	1 เครื่อง
6	เครื่องสับผสม	1 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	เครื่องบดของแห้ง	1 เครื่อง
6	เตาอบลมร้อน 8 ชั้น	1 เครื่อง
7	เตาอบลมร้อน 4 ชั้น	1 เครื่อง
8	เตาอบขนมไฟฟ้า	1 เครื่อง

2.3) ห้องเรียนภาคทฤษฎี

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

ลำดับ	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
8	เตาอบ	1 เครื่อง
9	เครื่องผสมอาหาร	4 เครื่อง
10	ตู้บ่มแป้งโด	1 เครื่อง
11	เครื่องชั่งอาหาร	4 เครื่อง

ส่วนการดำเนินการเพื่อจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทั้งวัสดุและครุภัณฑ์ใหม่เพิ่มเติมทางหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีระบบกลไกในการดำเนินงานผ่านการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ร่วมกับการนำข้อมูลที่ได้จากผลการประเมินคุณภาพในปีที่ผ่านมา เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพิ่ม สำหรับการมีส่วนร่วมเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มี 2 กรณี ได้แก่ (1.1) ครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง (1.2) วัสดุโครงการสอน และวัสดุสิ้นเปลืองอื่น ๆ

P: **ระบบกลไกการดำเนินงาน** ดังนี้

1.1 ครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง

1) หลักสูตร / สาขา สำรวจความต้องการวัสดุ ครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง ที่จำเป็นต้องใช้ในการจัดการเรียนการสอน และนำข้อมูลจากที่ได้จากผลการประเมินคุณภาพในปีที่ผ่านมาตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจประเมินผลประกันคุณภาพ ร่วมกับแบบประเมินผลความพึงพอใจของนักศึกษามาร่วมในการจัดเสนอขอครุภัณฑ์

2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกัน เพื่อเรียงลำดับความสำคัญของรายการวัสดุครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้างตามความจำเป็นจากข้อมูลต่างๆที่ได้จากผลประเมินในปีที่ผ่านมา และจากความต้องการของอาจารย์และนักศึกษา เพื่อดำเนินการเขียนขอตามแบบฟอร์ม ง. 9 และ ง.4 ส่งขอในแต่ละปีงบประมาณ

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) หัวหน้าหลักสูตร พิจารณาจัดสรรงบประมาณให้กับแต่ละรายวิชาตามจำนวนนักศึกษาในแต่ละรายวิชา และทำบันทึกแจ้งอาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดส่ง ว.1ก ในการจัดซื้อวัสดุที่จำเป็นต่อการเรียนการสอนของวิชานั้นๆ ดำเนินการจัดส่งเอกสารไปยังฝ่ายพัสดุ

4) ฝ่ายพัสดุดำเนินการจัดซื้อวัสดุตามระเบียบการเงินและพัสดุต่อไปและจัดส่งต่อสาขาเพื่อให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการตรวจสอบและใช้ในการสอนต่อไป

D: การนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ

หลักสูตรได้จัดทำคำขอครุภัณฑ์ประจำปีในทุก ๆ ปี เพื่อให้ได้มาซึ่งสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยทางสาขาดำเนินการสำรวจครุภัณฑ์ที่มีอยู่จริง เริ่มจากการตั้งคณะกรรมการสำรวจครุภัณฑ์ในสาขา (6.1-1 คำสั่งแต่งตั้งสำรวจครุภัณฑ์) หลังจากดำเนินการสำรวจครุภัณฑ์ สาขาดำเนินการจัดทำรายงานผลการสำรวจครุภัณฑ์ประจำสาขาอุตสาหกรรมเกษตร (6.1-2 รายงานผลการส่งมอบครุภัณฑ์) ในกรณีที่มีสิ่งชำรุดทางหลักสูตรได้ดำเนินการบันทึกเพื่อขอแจ้งซ่อมต่อทางมหาวิทยาลัยต่อไป ในปี 2564 ทางหลักสูตรได้ดำเนินการแจ้งซ่อมแซมครุภัณฑ์ที่เสียหาย ดำเนินการแทงชำรุดในส่วนของวัสดุที่ไม่สามารถซ่อมได้เนื่องจากปัญหาน้ำท่วมดังกล่าวได้(6.1-5) ตลอดจนดำเนินการจัดทำข้อเสนอโครงการพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอก และพัฒนาสภาพแวดล้อม ในปีงบประมาณ 2565 (6.1-6)

<u>ในการจัดหาวัสดุครุภัณฑ์ใหม่</u> ทางผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกัน เพื่อเปรียบเทียบมาตรฐานกับจำนวนที่มีอยู่จริง ร่วมกับการนำผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ตลอดจนผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนของนักศึกษาในปีที่ผ่านมา เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการดำเนินการจัดทำแผนงบประมาณเพื่อขออนุมัติจัดซื้อครุภัณฑ์ ง.4 และส่งผ่านสาขาต่อไปยังกองบริหารทรัพยากร เพื่อเสนอมหาวิทยาลัยในการจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรสนับสนุนต่อไป โดยในปี 2565 ทางหลักสูตรได้เสนอขอส่ง ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการพัฒนาทักษะการผลิตอาหารเชิงธุรกิจ 1 ชุด วงเงิน 630,000.00 บาท

<u>ในสิ่งสนับสนุนด้านวัสดุฝึก</u> เพื่อใช้ในการเรียนการสอนทางสาขาอุตสาหกรรมเกษตรได้ดำเนิน โดยทางคณะวิทยาศาสตร์ฯได้จัดสรรงบประมาณวัสดุที่จำเป็นต้องใช้ในแต่ละรายวิชา (6.1-3) สาขาได้ดำเนินจัดสรรงบประมาณวัสดุฝึกตามรายวิชา และดำเนินการแจ้งอาจารย์ผู้สอนให้ปรับรายการวัสดุการเรียนการสอน ให้เป็นไปตามงบประมาณที่ได้รับการจัดสรร (6.1-4) หลักสูตรรวมกับสาขาดำเนินการตรวจสอบ และรวมรวมเพื่อเสนอคณะ ดำเนินการจัดซื้อวัสดุโครงการสอนผ่านระบบการจัดซื้อจัดจ้าง ตามระเบียบการเงินและพัสดุ

การประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

เพื่อให้ทราบถึงความต้องการด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของอาจารย์และนักศึกษา ทางหลักสูตรได้ดำเนินการออกแบบสอบถามใหม่ผ่านระบบ google form เพื่อให้อาจารย์เข้าไปประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนโดยในปีการศึกษา 2564 ผ่าน Link ด้านล่างเพื่อให้อาจารย์และนักศึกษาได้ประเมินฯ

สำหรับอาจารย์ผ่าน link: https://forms.gle/qwugqp8WuGkDkRDC6

สำหรับนักศึกษาผ่าน link: https://forms.gle/kiKwB6V331eXpfWQA

ผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ลำดับ	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	คะแนนเฉลี่ย 2563	คะแนนเฉลี่ย 2564
1	อาคารเรียน ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ มีความพร้อมต่อการจัดการเรียนการสอน	4.0	3.8
2	ทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศห้องสมุด/หนังสือแหล่งเรียนรู้ฐานข้อมูลมีความเหมาะสมต่อการจัดการศึกษา	3.8	3.7
3	การดูแลลักษณะสภาพแวดล้อมและทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้	3.8	3.7
4	เทคโนโลยีที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับยุคสมัย	4.0	3.58
5	มีบริการคอมพิวเตอร์ อินเตอร์เน็ตความเร็วสูงภายในมหาวิทยาลัย	4.2	4.0
	รวม	**3.96**	**3.8**

ผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตรคิดเป็นร้อยละ 100 โดยความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}$ = 3.8) ประเด็นที่มีความพึงพอใจมากที่สุด คือ บริการคอมพิวเตอร์ อินเตอร์เน็ตความเร็วสูงภายในมหาวิทยาลัย อยู่ในระดับมาก ($\bar{x}$ = 4.0) ประเด็นที่มีความพึงพอใจน้อย คือ ทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ และการดูแลลักษะสภาพแวดล้อมและทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ ($\bar{x}$ = 3.7)

ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

จากผลการประเมินโดยรวมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2564 ซึ่งทางหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงแบบประเมินความพึงพอใจอย่างต่อเนื่อง ตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิที่แนะนำให้แยกหัวข้อของห้องปฏิบัติการต่าง ๆ ผ่าน Link (https://forms.gle/kiKwB6V331eXpfWQA) 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 2562	ปี 2563	ปี 2564
1	หลักสูตรมีวัสดุในการศึกษาในการเรียนและฝึกปฏิบัติเพียงพอ	3.62	3.51	3.47
2	มีตำราและเอกสารเฉพาะสาขาวิชาให้ห้องสมุดเพียงพอและทันสมัย	3.80	3.67	3.51
3	มีแหล่งการเรียนรู้และสืบค้นผ่านเครือข่ายจำนวนเพียงพอ	3.66	3.55	3.51
4	อาจารย์ผู้สอนมีเอกสารประกอบการสอนสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชาที่เรียน	4.31	4.13	3.96
5	ห้องเรียนมีครุภัณฑ์โสตทัศนูปกรณ์เพียงพอต่อการเรียนการสอน	3.55	3.69	3.53
6	สื่อการเรียนการสอนเพียงพอและสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา	3.97	3.85	3.77
7	คุณภาพของอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ในการเรียนการสอนมีคุณภาพสามารถใช้งานได้	3.51	3.56	3.41
8	ผู้สอนมีเอกสารประกอบการสอนและเอกสารประกอบการฝึกปฏิบัติการเพียงพอ	4.12	3.97	3.88

ข้อที่	หัวข้อการประเมิน	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
9	ห้องปฏิบัติการอาหาร 1 มีจำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่	3.31	3.52	3.51
10	ห้องปฏิบัติการอาหาร 2 มีจำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่	3.40	3.81	3.53
11	ห้องเบเกอรี่ 1 มีจำนวนวัสดุครุภัณฑ์เพียงพอหรือไม่	3.65	3.76	3.61
	คะแนนเฉลี่ย	**3.72**	**3.73**	**3.61**

และเมื่อสอบถามคำถามปลายเปิดที่ว่า

1) นักศึกษาคิดว่าทางหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารฯ ควรปรับปรุงในด้านใดบ้าง พบว่า ส่วนใหญ่ด้านอุปกรณ์ห้องครัวชำรุด คิดเป็นร้อยละ 14.8 เช่น ภูมิทัศน์ภายในสาขา
2) นักศึกษาคิดว่าถ้าหลักสูตรมีการจัดชมรม ควรขายสินค้าใด พบว่า ส่วนใหญ่อยากให้มีการขายเบเกอรี่ คิดเป็นร้อยละ 14.7 และอาหารหรือขนมร้อยละ 8.8

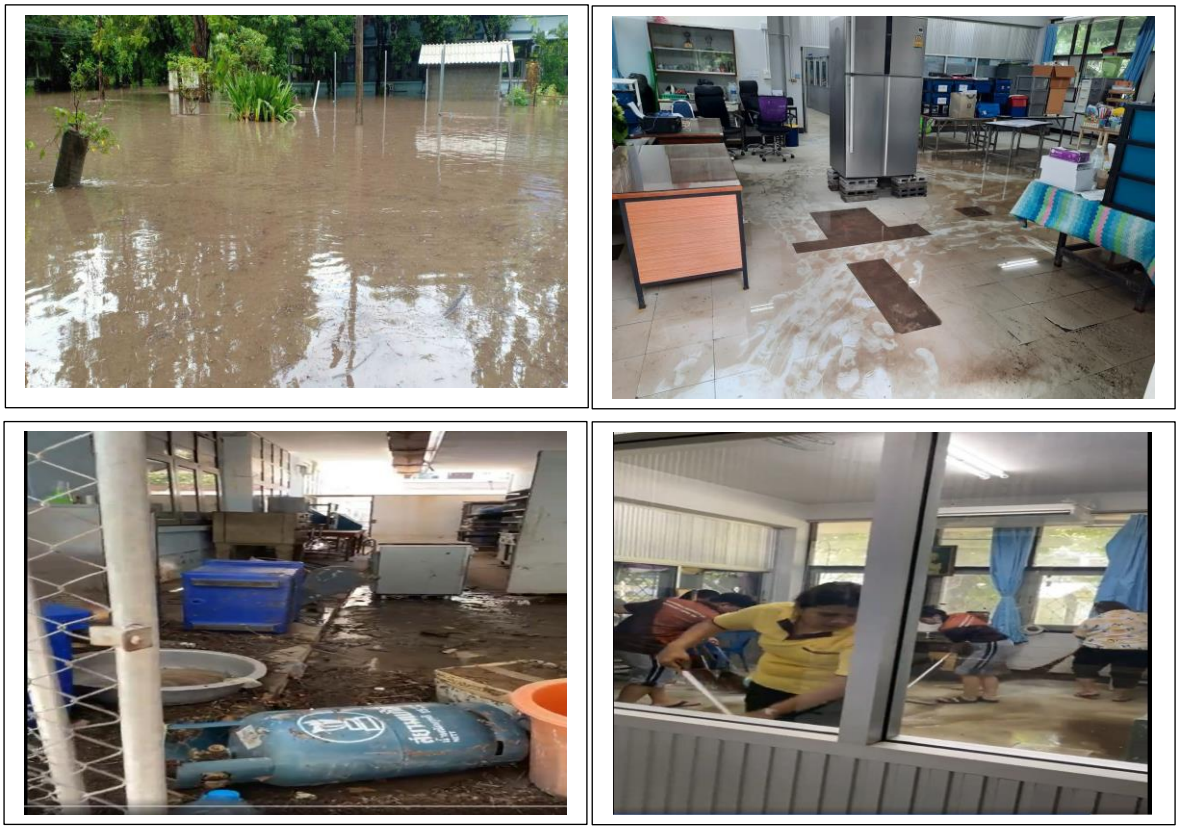
A: การประเมินกระบวนการและมีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

จากการดำเนินการในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้นำข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในระดับหลักสูตร มาเป็นส่วนในการพิจารณาร่วมกับข้อคิดเห็นจากผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนที่ผ่านมา โดยในปีที่ผ่านมาจะพบว่าได้ดำเนินการประเมินผล ผ่านระบบ google form แทนการประเมินโดยใช้เอกสารสิ่งพิมพ์เพื่อประเมินรวบรวมและแปลผล ซึ่งจากผลการดำเนินการผ่านกระบวนการดังกล่าวจะพบว่า มีความสะดวก รวดเร็วในการแปลผลการคำนวณ และได้ข้อมูลครบ ดูได้จากมีจำนวนผู้รับผิดชอบประเมินครบคิดเป็นร้อยละ 100 และนักศึกษาร้อยละ 90.48 ซึ่งมากว่าผลการประเมินในปี 2562 ที่มีผู้ประเมินคิดเป็นร้อยละ 83.75 ใช้เอกสารสิ่งพิมพ์ เนื่องจากสามารถตรวจสอบผ่านระบบ google form ทำให้ทราบยอดผู้ตอบแบบประเมินในแต่ละชั้นปี ในกรณีที่ได้ไม่ถึงร้อยละ 50 ทางผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะดำเนินการแจ้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อติดตามให้นักศึกษามากรอกข้อมูลเพิ่มเติมได้อย่างรวดเร็วด้วยการเช็คผลผ่านคอมพิวเตอร์

ซึ่งจากผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปี 2564 พบว่า คะแนนส่วนใหญ่ในทุกหัวข้อมีคะแนนต่ำกว่าในปีงบประมาณ 2563 ทั้งที่ทางหลักสูตรได้รับการจัดสรรงบประมาณเพื่อจัดซื้ออุปกรณ์ครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการพื้นฐานงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ 1 ชุด วงเงิน 995,000 บาท ประกอบด้วย

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

ทั้งนี้เนื่องจากเหตุการณ์น้ำท่วมที่จังหวัดตากเมื่อช่วงเดือน 9 กันยายน 2564 ส่งผลให้ทางหลักสูตรได้รับผลกระทบจากระดับน้ำที่ท่วมสูงเข้ามาในอาคารและห้องปฏิบัติการทุกห้องของสาขาอุตสาหกรรมเกษตร ส่งผลให้วัสดุอุปกรณ์หลายรายการเสียหาย รวมทั้งตัวอาคารและพื้นห้องพักอาจารย์และบริเวณโดยรอบดังแสดงในภาพด้านล่าง



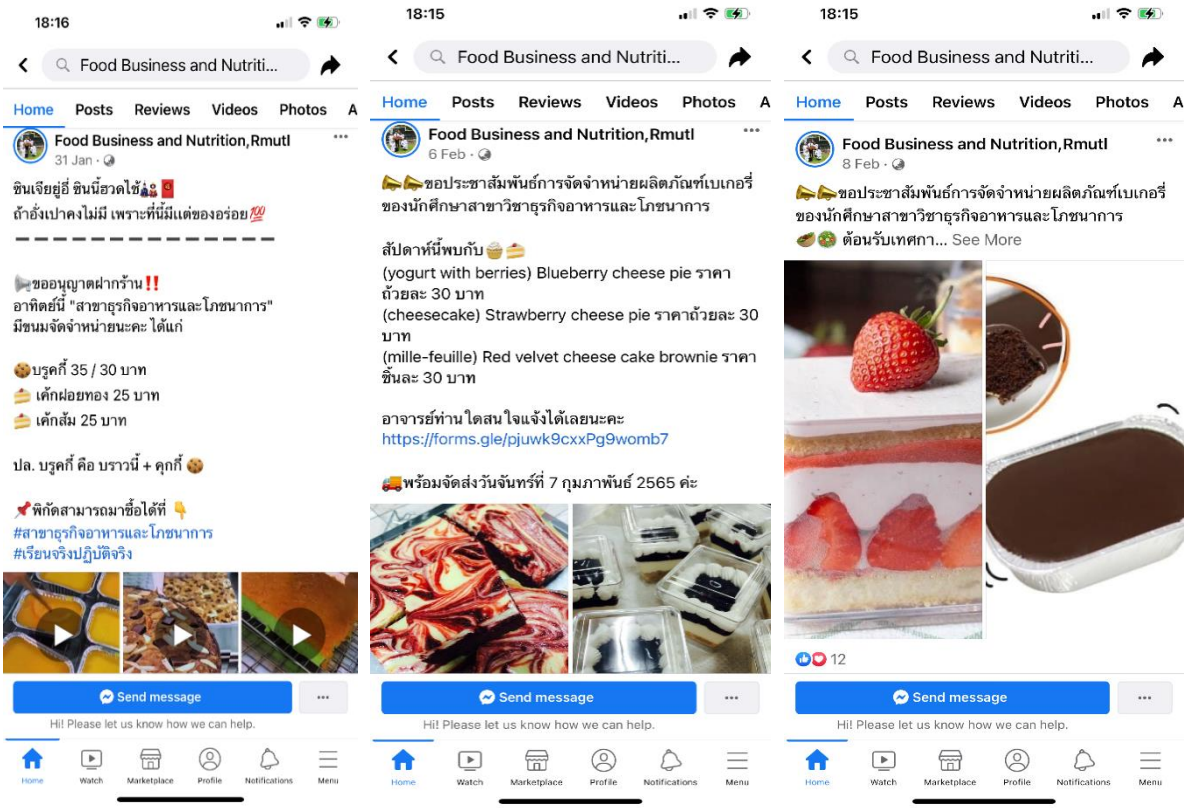
ประมวลภาพน้ำท่วมสาขาอุตสาหกรรมเกษตร

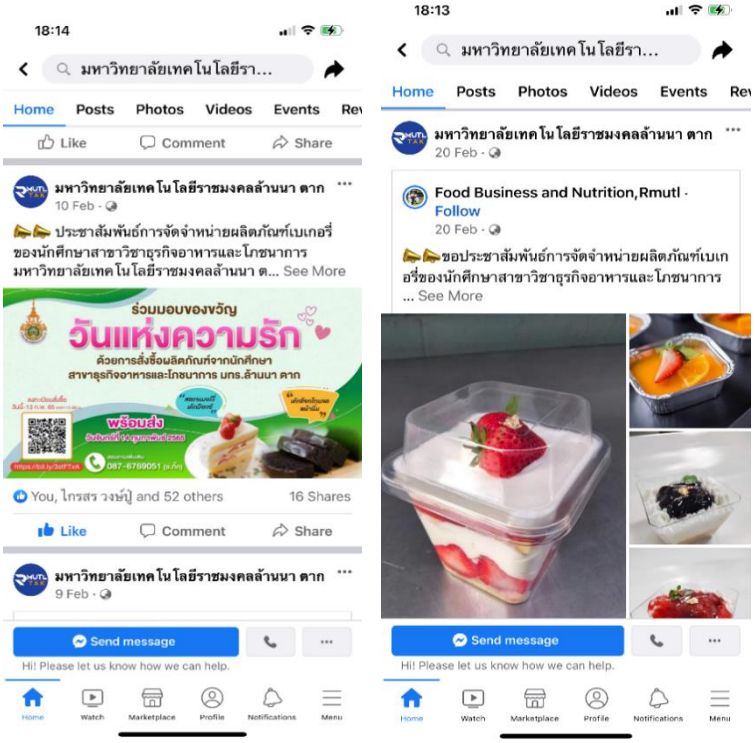
จากเหตุการณ์น้ำท่วมในช่วงดังกล่าว จึงทำให้เมื่อนักศึกษาเข้ามาเรียนมีอุปกรณ์ชำรุดจากผลกระทบดังกล่าวส่งผลให้ผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีที่ผ่านมา ทำให้ได้ระดับคะแนนลดลง เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวทางหลักสูตรจึงได้ดำเนินบันทึกขอจัดสรรงบเร่งด่วนเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว และดำเนินการแจ้งซ่อมแซมครุภัณฑ์ที่เสียหาย ดำเนินการแทงชำรุดในส่วนของวัสดุที่ไม่สามารถซ่อมได้ เนื่องจากปัญหาน้ำท่วมดังกล่าวได้ ตลอดจนดำเนินการจัดทำข้อเสนอโครงการพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอก และพัฒนาสภาพแวดล้อม ในปีงบประมาณ 2565

ในส่วนของผลการประเมินความพึงพอใจที่นักศึกษาส่วนใหญ่เสนออยากให้มีการขายเบเกอรี่ คิดเป็นร้อยละ 14.7 และอาหารต่างๆร้อยละ 8.8 นั้นทางหลักสูตรได้ดำเนินการ จัดทำข้อเสนอโครงการ งานฟาร์มอาหารว่างไทยและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อพัฒนาทักษะนักศึกษาด้านวิชาชีพ ในปีงบประมาณ 2564 (6.1-7) ทำให้สามารถดำเนินการจัดซื้อวัสดุ ครุภัณฑ์และอุปกรณ์ที่จำเป็นเพิ่มเติมจากโครงการดังกล่าว และได้ใช้ครุภัณฑ์

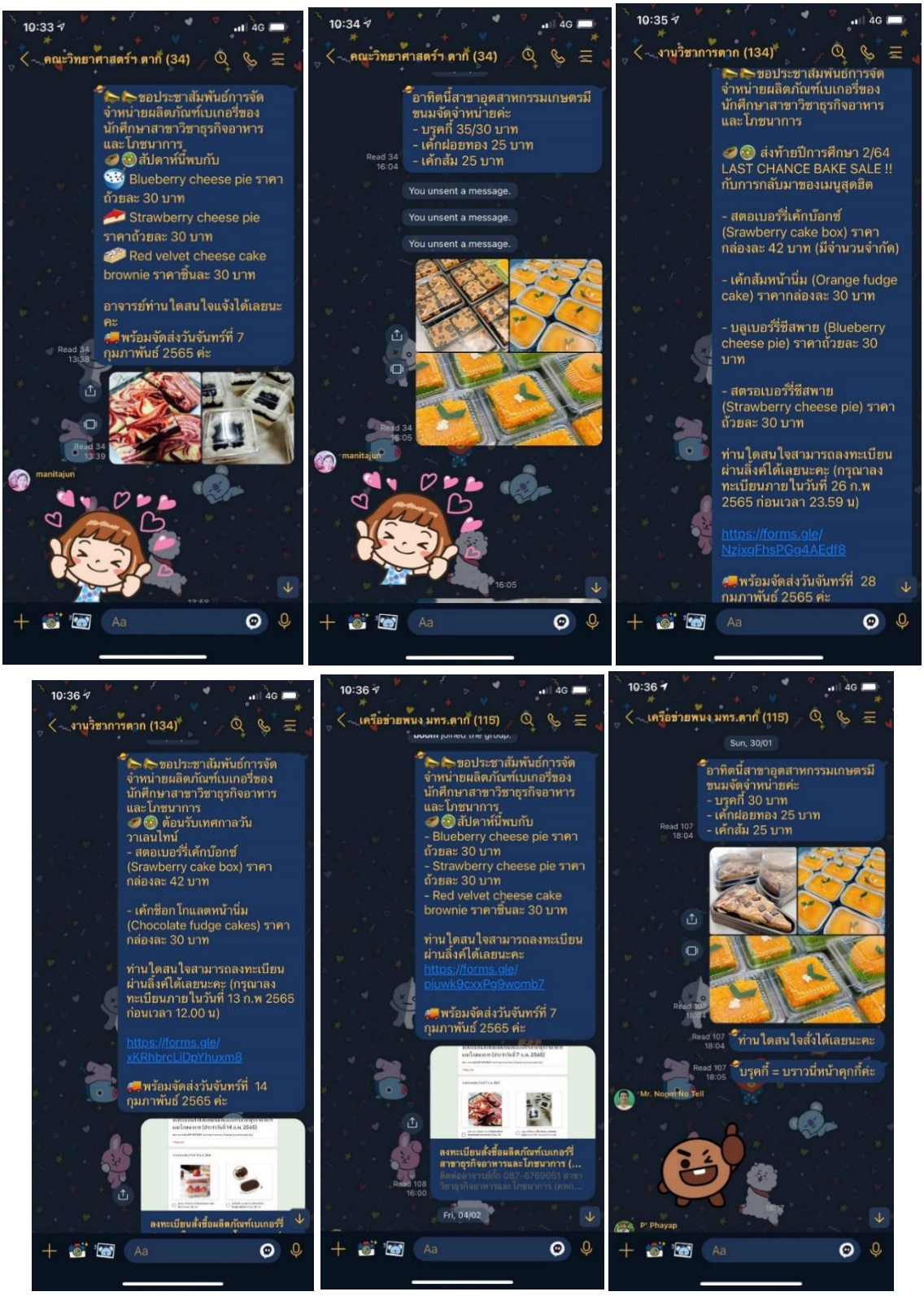
ที่ได้รับการจัดสรรในปี 2564 ที่ผ่านมาเพื่อดำเนินการฝึกทักษะในนักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริงในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อจำหน่ายในเทศกาลต่างๆ และในการจัดอาหารว่างในการอบรมให้กับโครงการต่างๆ เป็นต้น ดังแสดงในภาพด้านล่าง

ประมวลภาพวัสดุครุภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการฯทักษะการเป็นผู้ประกอบการเบเกอรี่





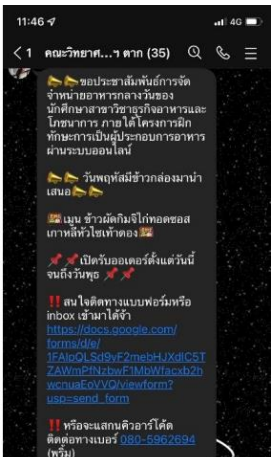
การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์แก่บุคคลภายนอกมหาวิทยาลัยผ่าน เพจสาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ / เพจมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

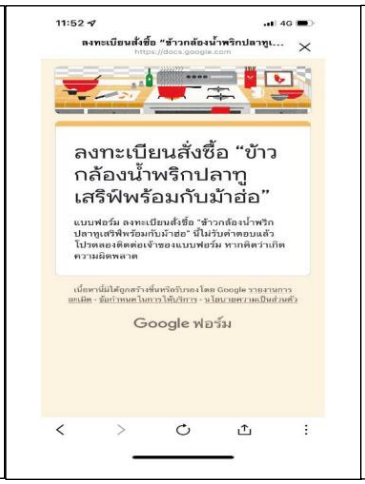


การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์แก่บุคคลภายในมหาวิทยาลัยผ่านกลุ่มไลน์คณะวิทยาศาสตร์ ฯ ตาก /กลุ่มงานวิชาการตาก และเครือข่ายพนง มทร.ตาก

บรรยากาศการปฏิบัติงานโครงการ ฯ ของนักศึกษาและอาจารย์

ตลอดจนได้จัดทำโครงการฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการอาหารผ่านระบบออนไลน์ เพื่อฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการในการจัดทำอาหารจำหน่ายผ่านระบบ Online (6.1-8) ในช่วงสถานการณ์ Covid 19 ที่ผ่านมาในชุดอาหารกล่องเบ็นโตะผ่านรายวิชา BSNFC110 หลักการประกอบอาหาร เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรและฝึกทักษะให้กับนักศึกษาจากการปฏิบัติจริงอีกทางหนึ่ง ซึ่งผลการดำเนินการพบว่านักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติจากการทำงานจริง ฝึกความรับผิดชอบ ฝึกการทำงานเป็นทีม การออกแบบโบว์ชัวร์เพื่อจำหน่ายผ่านระบบออนไลน์ การคำนวณจุดคุ้มทุนและผลกำไรที่ได้ ซึ่งสามารถตอบโจทย์การพัฒนานักศึกษาในศตวรรษที่ 21 ซึ่งได้ใช้เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ที่มีอยู่ในห้องปฏิบัติการต่าง ๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์นอกเหนือจากการเรียนการสอนทั่วไป ตลอดจนได้รับการตอบรับค่อนข้างดีในช่วง Covid ที่ผ่านมาดังแสดงในภาพกิจกรรมด้านล่าง


11:46
คณะวิทยาศ...ฯ ตาก (35)
ขอประชาสัมพันธ์การจัดจำหน่ายอาหารกลางวันของนักศึกษาสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ภายใต้โครงการฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการอาหารผ่านระบบออนไลน์
วันพฤหัสมีข้าวกล่องมาน่าเสนอ
เมนู ข้าวผัดกิมจิไก่ทอดซอสเกาหลีหัวไชเท้าดอง
เปิดรับออเดอร์ตั้งแต่วันนี้จนถึงวันพุธ
สนใจติดทางแบบฟอร์มหรือ inbox เข้ามาได้จ้า https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd9yF2mebHJXdlC5TZAWmPfNzbwF1MbWfacxb2hwcnuaEoVVQ/viewform?usp=send_form
หรือจะแสกนคิวอาร์โค้ด ติดต่อทางเบอร์ 080-5962694 (หวิ้ม)


11:52
ลงทะเบียนสั่งซื้อ "ข้าวกล้องน้ำพริกปลาทูเสริฟพร้อมกับม้าฮ่อ"
Google ฟอร์ม

ข้าวยำไก่แซ่บ
ข้าวเงี้ยวไก่มัวน ซอสแกงเลียง เสิร์ฟคู่กับผลไม้
063-717-2110

ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอด เสิร์ฟคู่กับสลัดน้ำมันงา
ราคา 50 บาท
095-3250419
ข้าวผัดกิมจิ ไก่ทอดบอนซอน เสิร์ฟคู่กับหัวไชเท้าดอง
ราคา 60 บาท
จัดทำโดย นักศึกษาเทียบโอนปี สาขา ธุรกิจอาหาร

C: มีผลการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

จากผลการประเมินกระบวนการ และได้มีการปรับปรุงกระบวนการ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2560 และ 2563 นั้น จากเดิมในปีการศึกษา 2560-2562 สาขาวิชาได้ใช้แบบประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัยเท่านั้น ทำให้ได้ข้อมูลในภาพรวมและในปีการศึกษา 2563 ได้มีเริ่มการปรับเปลี่ยนกระบวนการโดยพัฒนาระบบการประเมินความพอเพียงและความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ของหลักสูตรเอง โดยแยกเป็นแต่ละห้องปฏิบัติการทำให้ได้ข้อมูลเชิงลึกและตอบสนองความต้องการของนักศึกษาอย่างแท้จริง แต่ในปีการศึกษา 2563 ยังขาดการวิเคราะห์และเปรียบเทียบระบบการดำเนินงานของหลักสูตร โดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร ผ่านระบบ google form ทำให้ในปี 2564 ทางหลักสูตรจึงได้มีการดำเนินติดตามประสานงานร่วมกับผู้สอนในการติดตามผลการประเมิน ทำให้ได้ข้อมูลเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา และได้นำผลจากการวิเคราะห์และเปรียบเทียบผลความพึงพอใจทั้งในส่วนของนักศึกษาและอาจารย์ มาจัดทำโครงการต่างๆ เพื่อให้เกิดการฝึกทักษะด้านปฏิบัติของนักศึกษาเพิ่มขึ้นจากครุภัณฑ์เดิมที่มีอยู่ ร่วมกับครุภัณฑ์ใหม่ที่ได้รับ ร่วมกับการจัดโครงการต่างๆ ทั้ง โครงการงานฟาร์มอาหารว่างไทยและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อพัฒนาทักษะนักศึกษาด้านวิชาชีพ และโครงการฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการอาหารผ่านระบบออนไลน์เพื่อฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการในการจัดทำอาหารจำหน่ายผ่านระบบ Online ในปีงบประมาณ 2564 แทรกการบริการวิชาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆ เช่น หลักการประกอบอาหาร (BSCFN110), กระบวนการแปรรูปอาหาร (BSCFN124), เทคโนโลยีเบเกอรี่ (BSCFN136), อาหารว่างและเครื่องดื่ม (BSCFN138) เป็นต้น เพื่อสร้างโอกาสการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยใช้เครื่องมือที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณและจากโครงการต่างๆ

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

หลักฐาน/ตารางประกอบ

รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสารหลักฐาน
6.1-1	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบครุภัณฑ์ประจำปีงบประมาณ 2564
6.1-2	รายงานผลการส่งมอบครุภัณฑ์
6.1-3	บันทึกแจ้งจัดสรรงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ 2564 ค่าวัสดุการศึกษา
6.1-4	บันทึกแจ้งยอดวัสดุฝึกของอาจารย์ในสาขาอุตสาหกรรมเกษตรประจำปีงบประมาณ 2564
6.1-5	บันทึกแจ้งซ่อม
6.1-6	บันทึกขอส่งข้อเสนอโครงการพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอก และพัฒนาสภาพแวดล้อม ในปีงบประมาณ 2564
6.1.7	รายงานผลโครงการงานฟาร์มอาหารว่างไทยและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อพัฒนาทักษะนักศึกษาด้านวิชาชีพ ในปีงบประมาณ 2564
6.1.8	แบบเสนอโครงการฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการอาหารผ่านระบบออนไลน์ ปีงบประมาณ 2565

ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินคุณภาพการศึกษาปีที่ผ่านมา

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ	การดำเนินงาน/ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	
ไม่มี	-
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	
ตัวบ่งชี้ 2.2 หลักสูตรควรเก็บข้อมูลของผู้ที่สำเร็จการศึกษาแล้วแต่ยังไม่มีงานทำเพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับบัณฑิตรุ่นต่อไป	มีการจัดเก็บข้อมูลบัณฑิตผ่านทาง Google form เพิ่มเติมหลังจากที่บัณฑิตเข้าไปกรอกข้อมูลในระบบแล้ว ซึ่งได้ข้อมูลที่บัณฑิตมีงานทำเพิ่มมากขึ้นจากข้อมูลในระบบ
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา -หลักสูตรควรเปรียบเทียบจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าระหว่างปีการศึกษา 2562 และ 2563 เพื่อให้เห็นผลของการปรับปรุงพัฒนาอย่างชัดเจน -หลักสูตรควรรายงานให้เห็นผลของการปรับปรุงกระบวนการเตรียมความพร้อมทางวิชาการอย่างชัดเจน ตัวบ่งชี้ 3.2 ควรส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา -หลักสูตรควรเปรียบเทียบผลการประเมินบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษา และกิจกรรมการแนะแนวระหว่างปีการศึกษา 2562 และ 2563 เพื่อให้เห็นผลของการปรับปรุงพัฒนาอย่างชัดเจน -หลักสูตรควรรายงานให้เห็นผลของการปรับปรุงกระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 อย่างชัดเจน	-หลักสูตรได้ดำเนินการเปรียบเทียบจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าระหว่างปีการศึกษา 2562 - 2563 เพื่อให้เห็นผลของการปรับปรุงพัฒนาอย่างชัดเจน -หลักสูตรได้ดำเนินการรายงานให้เห็นผลของการปรับปรุงกระบวนการเตรียมความพร้อมทางวิชาการ -มีผลการประเมินอาจารย์ที่ปรึกษาระหว่างปี 2563-2564 สามารถเห็นผลการปรับปรุงได้ดีขึ้น -หลักสูตรกำเนินการรายงานผลการการปรับปรุงกระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและการพัฒนาอาจารย์ -หลักสูตรควรแสดงตัวชี้วัดเชิงปริมาณและวิธีการที่ใช้ในการเกลี่ยภาระงานของอาจารย์ให้ชัดเจน -หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการปรับปรุงกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ให้เห็นอย่างชัดเจน	- มีการส่งเสริมให้อาจารย์เข้ารับการอบรมการประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ ผ่านระบบสื่อออนไลน์

องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	
ตัวบ่งชี้ 5.1 -หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการปรับปรุงกระบวนการออกแบบหลักสูตรให้เห็นอย่างชัดเจน -หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการพัฒนากระบวนการปรับปรุงเนื้อหาหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา ให้เห็นอย่างชัดเจน	-หลักสูตรได้จัดทำแผนภูมิกระบวนการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร/หลักสูตรปรับปรุง -หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการพัฒนากระบวนการปรับปรุงเนื้อหาหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา ให้มีความชัดเจนมากขึ้น
ตัวบ่งชี้ 5.2 -หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการปรับปรุงกระบวนการกำหนดผู้สอนให้เห็นอย่างชัดเจน -หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการปรับปรุงกระบวนการติดตาม มคอ.3 และ 4 ให้เห็นอย่างชัดเจน -หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยบูรณาการกับการวิจัย บริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ให้เห็นอย่างชัดเจน	-หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการปรับปรุงกระบวนการกำหนดผู้สอนให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น - หลักสูตรได้มีการประชุมเพื่อติดตามตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 -4) เพื่อให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น
ตัวบ่งชี้ 5.3 -หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการปรับปรุงกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิให้เห็นอย่างชัดเจน -หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการปรับปรุงกระบวนการตรวจสอบและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาให้เห็นอย่างชัดเจน - หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการปรับปรุงกระบวนการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตรให้เห็นอย่างชัดเจน	- หลักสูตรได้แสดงผลของการดำเนินการปรับปรุงกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิให้มีความชัดเจนมากขึ้น - หลักสูตรได้ใช้การทวนสอบในการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา - หลักสูตรใช้ มคอ 5 และ 6 ในการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
- หลักสูตรควรแสดงผลของการดำเนินการปรับปรุงกระบวนการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้เพียงพอและเหมาะสม ให้เห็นอย่างชัดเจน	ดำเนินการปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ โดยแยกสิ่งสนับสนุนที่ได้รับการจัดสรรตามรายวิชาที่ใช้ในการเรียนการสอนและกิจกรรมต่างๆที่ทางหลักสูตรได้ดำเนินการ

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้ที่สำเร็จการศึกษา

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

กระบวนการประเมิน	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
- มีการทำแผนขอบรรจุบุคลากรที่เป็นอาจารย์อัตราจ้างเพื่อเป็นพนักงานราชการของมหาวิทยาลัย แทนอัตราการเกษียณอายุราชการของอาจารย์ในสาขา	ปีงบประมาณ 2564	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	มีการดำเนินการทำแผนรับบุคลากรด้านวิชาการโดยมีการจัดสรรและประกาศรับอัตราพนักงานราชการ 1 อัตราของหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ คือ น.ส.พรนับพัน อัศวมงคลศิริ จากอาจารย์อัตราจ้างเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย
- มีการจำทำโครงการพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งทางวิชาการและวิชาชีพอย่างต่อเนื่องอย่างน้อยปีการศึกษาละ 1 ครั้ง	ปีงบประมาณ 2564	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	มีการจัดทำแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล (IDPs – Individual development plan) ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- มีการจัดทำโครงการพัฒนานักศึกษาโดยเน้นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ด้าน ภายใต้ชื่อ ธุรกิจอาหารพัฒนาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ในศตวรรษที่ 21 สู่บัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ	ปีงบประมาณ 2564	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	มีการจัดทำโครงการดังนี้ - โครงการฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการอาหารผ่านระบบออนไลน์ - โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการศาสตร์และศิลป์ในการทำกาแฟ - โครงการแนะแนวอาชีพและประสบการณ์การทำงานจากรุ่นพี่สู่รุ่นน้อง

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

2. ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)

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

3. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชาฯ)

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

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	**ชื่อรายวิชา**	**หน่วยกิต**
	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 2564 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้มีการกิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน ดังนี้

รายชื่ออาจารย์	ด้านที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนา
ผ.ศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ	- หลักสูตร “คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน” ฐุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 20 – 22 กันยายน 2564 (เอกสาร4.1-15) - เรียนออนไลน์ หลักสูตร อาหารไทยเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย หมายเลขใบรับรอง WU006 ออกวันที่ 29 ตุลาคม 2564 (เอกสาร 4.1-16)

รายชื่ออาจารย์	ด้านที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนา
ผ.ศ อำไพ สงวนแวว	- 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 - อบรมเชิงปฏิบัติการ การใช้งานระบบจัดการเรียนการสอนออนไลน์ RMUTL MOODLE
อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธ์	- หลักสูตรระยะสั้นเรื่อง "สารสำคัญในอาหารสุขภาพ: สารพฤกษเคมี" - อบรมเชิงปฏิบัติการ การใช้งานระบบจัดการเรียนการสอนออนไลน์ RMUTL MOODLE
ดร.ดลพร ว่องไวเวช	- หลักสูตร “คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน” ฺรุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 20 – 22 กันยายน 2564

สรุปผลการประเมิน

ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตามตัวบ่งชี้ ระดับหลักสูตร

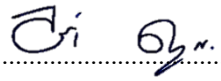
องค์ประกอบ	ผลการประเมิน
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดย สกอ.	
1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	✓
2. คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	✓
3. คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓
4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน	✓
5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	-
6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)	-
7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	-
8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา	-
9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา	-
10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	✓
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.87
ตัวบ่งชี้ 2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	
■ ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี (ปริญญาตรี)	3.81
■ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาโท)	-
■ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอก ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ปริญญาเอก)	-
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา	3
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	3
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	3
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	5
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์	4.11
■ ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	

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

สรุปผลการประเมิน

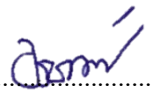
องค์ประกอบ	ผลการประเมิน	
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	**ผ่าน**	**ไม่ผ่าน**
	✓	
ค่าเฉลี่ยของตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2-6	**3.99**	

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร : รองศาสตราจารย์ ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ

ลายเซ็น : 

วันที่รายงาน :

2. อาจารย์ประจำหลักสูตร : อาจารย์วรรณวิมล พุ่มโพธิ์

ลายเซ็น : 

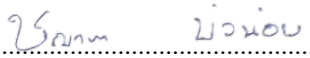
วันที่รายงาน :

3. อาจารย์ประจำหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อำไพ สงวนแวว

ลายเซ็น :

วันที่รายงาน :

4. อาจารย์ประจำหลักสูตร : อาจารย์ชญาภา บัวน้อย

ลายเซ็น : 

วันที่รายงาน :

5. อาจารย์ประจำหลักสูตร : อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช

ลายเซ็น : .....

วันที่รายงาน :

เห็นชอบโดย : อาจารย์ดลพร ว่องไวเวช(หัวหน้าสาขา)

ลายเซ็น : .....

วันที่รายงาน : .....

เห็นชอบโดย : ..... (รักษาราชการแทนคณบดี)

ลายเซ็น : .....

วันที่รายงาน : .....