

รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะ/ภาควิชา/สาขาวิชา	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

๑. รหัสและชื่อวิชา	๐๗-๓๑๓-๔๑๓ สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ Co-operative Education in Food and Nutrition
๒. จำนวนหน่วยกิตหรือจำนวนชั่วโมง	๖ (๐-๔๐-๐) หรือไม่น้อยกว่า ๑๖ สัปดาห์
๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพเลือก
๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม	อาจารย์สุเมภา เทิดขวัญชัย และอาจารย์ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
๕. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่กำหนดให้มีการฝึกประสบการณ์ภาคสนามตามแผนการศึกษาของหลักสูตร	ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ ๔ ภาคการศึกษาที่ ๑ และต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางวิชาการตามที่สาขาวิชากำหนด
๖. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาประสบการณ์ภาคสนามครั้งล่าสุด	๑๕ กรกฎาคม ๒๕๕๗

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของประสบการณ์ภาคสนาม	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้นักศึกษามีโอกาสได้เรียนรู้ฝึกทักษะในวิชาชีพตามสภาพเป็นจริงของสถานประกอบการ - เพื่อเตรียมความพร้อมและเพิ่มเติมประสบการณ์ตรงของการทำงานในวิชาชีพ - เพื่อเพิ่มเติมทักษะการพัฒนาดตนเองของนักศึกษา มีเหตุผล มีความรับผิดชอบ และมีระเบียบวินัยต่อตนเองและส่วนรวม - เพื่อสร้างสัมพันธภาพที่ดีและส่งเสริมการมีส่วนร่วม ระหว่างสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐ และสถานประกอบการเอกชน ในการพัฒนาคุณภาพบัณฑิต
------------------------------------	---

๒. วัตถุประสงค์ของการพัฒนาหรือปรับปรุงประสบการณ์ภาคสนาม

เพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ผู้รับผิดชอบในสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ และพี่เลี้ยงนักศึกษาเข้าใจถึงจุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ กระบวนการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ลักษณะการดำเนินการและหน้าที่ของฝ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งกระบวนการติดตามและประเมินผลจากการทำงานจริงในสถานประกอบการ อีกทั้งเป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ที่ได้ศึกษามาทั้งหมดมาใช้ในการทำงานจริงเมื่อสำเร็จการศึกษา

หมวดที่ ๓ การพัฒนาผลการเรียนรู้

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- มีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ และความรับผิดชอบต่อด้านจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ
- มีสัมมาคารวะ ยอมรับการถูกตรวจสอบและถูกประเมินผลงาน
- สามารถแยกแยะความถูกต้อง ความดี และความชั่วได้
- สามารถปฏิบัติตามจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ รวมทั้งจัดการปัญหาที่เกี่ยวข้อง

๑.๒ กระบวนการ/กิจกรรมต่าง ๆ ที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้

- ปฐมนิเทศและจัดอบรมนักศึกษา ในเรื่องแนวทางการปฏิบัติตัวในสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
- กำหนดให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเช่นเดียวกับพนักงานประจำ

๑.๓ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้

- นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน
- ประเมินโดยพนักงานพี่เลี้ยง จากการสังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการโดยมีการบันทึกผลการประเมินและมีหลักฐานแจ้งให้นักศึกษาทราบด้วยวาจาอย่างน้อย ๑ ครั้ง
- ประเมินโดยคณาจารย์นิเทศ

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ

- มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานทางวิชาการและวิชาชีพ
- มีความรู้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้องทางวิชาชีพ
- มีความรู้ ความเข้าใจและสามารถให้คำแนะนำในด้านวิชาการที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้

๒.๒ กระบวนการ/กิจกรรมต่าง ๆ ที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้

- สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการจัดพนักงานพี่เลี้ยงให้คำแนะนำ การปฏิบัติงานตามหน้าที่ มอบหมายเอกสารข้อมูลของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการให้ศึกษาด้วยตนเอง

- การศึกษาและฝึกปฏิบัติจริงด้วยตนเองภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยง
- นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองจากการสังเกตและการปฏิสัมพันธ์กับพนักงานประจำ

๒.๓ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้

- นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน
- ประเมินโดยพนักงานพี่เลี้ยงและคณาจารย์นิเทศ
- ประเมินจากรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญา

- สามารถวางแผน และคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาพื้นฐานที่เกี่ยวข้อง และวิชาชีพ

- สามารถสืบค้น ประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่างๆ เพื่อใช้ในการปฏิบัติงานทางวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม

- สามารถพัฒนาวิธีการทำงาน และการแก้ไขปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และสอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

- ทราบศักยภาพและจุดอ่อนของตน สามารถหาแนวทางแก้ไขเพื่อพัฒนาตนเอง อันจะนำไปสู่การ พัฒนาวิชาชีพ

๓.๒ กระบวนการ/กิจกรรมต่าง ๆ ที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้

- สามารถวางแผน และคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาพื้นฐานที่เกี่ยวข้อง และวิชาชีพ

- สามารถสืบค้น ประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่างๆ เพื่อใช้ในการปฏิบัติงานทางวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม

- สามารถพัฒนาวิธีการทำงานและการแก้ไขปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และสอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

- ทราบศักยภาพและจุดอ่อนของตน สามารถหาแนวทางแก้ไขเพื่อพัฒนาตนเอง อันจะนำไปสู่การ พัฒนาวิชาชีพ

๓.๓ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้

- นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน

- ประเมินโดย พนักงานพี่เลี้ยง ในระหว่างการปฏิบัติงาน

- ประเมินผลจากการตอบคำถามของนักศึกษาระหว่างการประชุมร่วม และการนำเสนอการ

ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- สามารถทำงานร่วมเป็นทีม เป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่ม และมีปฏิสัมพันธ์อย่างสร้างสรรค์
 - สามารถแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำและผู้ตามในการผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีในกลุ่มปฏิบัติงาน
- โดยส่วนรวม
- มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนและผู้ร่วมงาน ต่อวิชาชีพ ต่อสังคม และต่อประเทศชาติ

๔.๒ กระบวนการ/กิจกรรมต่าง ๆ ที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้

- การมอบหมายให้ทำรายงานและการนำเสนอเป็นกลุ่ม
- การฝึกปฏิบัติงานเช่นเดียวกับพนักงานประจำ
- การปฏิสัมพันธ์กับบุคคลในระดับต่างๆ ในขณะที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
- การประชุมร่วมกันระหว่างพนักงานพี่เลี้ยง คณาจารย์นิเทศ และนักศึกษาในช่วงกลางของการปฏิบัติงาน เพื่อการนำเสนอแนวความคิดในการแก้ปัญหาของนักศึกษา และการให้ข้อมูลย้อนกลับโดยพนักงานพี่เลี้ยงและคณาจารย์นิเทศ

๔.๓ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้

- นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน
- ประเมินรายงานและการนำเสนอ
- ประเมินพฤติกรรม โดยพนักงานพี่เลี้ยง จากการสังเกต และการสอบถามความคิดเห็นจากพนักงานผู้ร่วมงานอื่นๆ
- ประเมินการแสดงออกของนักศึกษาระหว่างการประชุมร่วม โดยพนักงานพี่เลี้ยง และคณาจารย์นิเทศ

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- สามารถประยุกต์ใช้หลักทางคณิตศาสตร์ และสถิติเพื่อวิเคราะห์ข้อมูล ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม
- สามารถวิเคราะห์ แปรผล และถ่ายทอดข้อมูลเชิงปริมาณ เพื่อการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม
- สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสาร ได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งสามารถค้นคว้าข้อมูลสารสนเทศ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เพื่อการประกอบวิชาชีพ ได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

๕.๒ กระบวนการ/กิจกรรมต่าง ๆ ที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้

- การฝึกปฏิบัติงานเช่นเดียวกับพนักงานประจำ
- การฝึกการนำเสนอความคิดเห็นต่อพนักงานพี่เลี้ยง ในการประชุมร่วมกันระหว่างพนักงานพี่เลี้ยง อาจารย์ที่ปรึกษา และนักศึกษา
- กำหนดให้มีการนำเสนอ ในการสัมมนา ระหว่าง นักศึกษา คณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา
- กำหนดให้ส่งเอกสารรายงานทางด้านวิชาการ

๕.๓ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้

- นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน
- ประเมินรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ โดยคณาจารย์ในสาขาวิชา
- ประเมินการนำเสนอ โดยคณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา
- ประเมินการนำเสนอของนักศึกษาระหว่างการประชุมร่วม โดยพนักงานพี่เลี้ยงและคณาจารย์นิเทศ

๖. ทักษะพิสัย

๖.๑ ทักษะพิสัย

- สามารถประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานและความรู้ทางวิชาชีพ ในการประกอบวิชาชีพขั้นพื้นฐาน
- สามารถวิเคราะห์และแปรผลได้
- สามารถบันทึกข้อมูล
- สามารถประเมินผลข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อดำเนินการต่างๆ ต่อได้อย่างเหมาะสม ด้วยตนเอง หรือเป็นทีมได้

๖.๒ กระบวนการ/กิจกรรมต่าง ๆ ที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้

- การศึกษาและฝึกปฏิบัติจริงด้วยตนเองภายใต้การดูแลของ พนักงานพี่เลี้ยง
- นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองจากการสังเกต และการปฏิสัมพันธ์กับพนักงานประจำ
- การมอบหมายโจทย์ปัญหา
- การประชุมร่วมกันระหว่าง พนักงานพี่เลี้ยง คณาจารย์นิเทศ และนักศึกษา ในช่วงกลางของการฝึก เพื่อการนำเสนอแนวความคิดในการแก้ปัญหาของนักศึกษา และการให้ข้อมูลย้อนกลับโดยพนักงานพี่เลี้ยง และคณาจารย์นิเทศ
- การนำเสนอ ชักถาม และให้แสดงความคิดเห็น ในการสัมมนา ระหว่าง นักศึกษา คณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา

๖.๓ วิธีการประเมินผลเรียนรู้

- ประเมินผลการปฏิบัติงานโดย พนักงานพี่เลี้ยง
- ประเมินรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ โดยคณาจารย์ในสาขาวิชา

- ประเมินการนำเสนอ โดยคณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา
- ประเมินการนำเสนอของนักศึกษา ระหว่างการประชุมร่วม โดยพนักงานพี่เลี้ยง และคณาจารย์นิเทศ
- ประเมินคุณลักษณะบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต

หมวดที่ ๔ ลักษณะและการดำเนินการ

<p>๑. คำอธิบายโดยทั่วไปของประสบการณ์ภาคสนามหรือคำอธิบายรายวิชา</p> <p>การปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องเข้าปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานพี่เลี้ยงที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีการกำหนดลักษณะงาน แผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษา เพื่อการประเมินผลการศึกษา กำหนดเวลาปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า ๑๖ สัปดาห์</p>									
<p>๒. กิจกรรมของนักศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเรียนรู้และทำความเข้าใจสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการในมิติต่างๆ เช่น ประวัติ แรงจูงใจในการก่อตั้งภารกิจ เป้าหมาย ลูกค้า รูปแบบการบริหารจัดการองค์กร เป็นต้น - การทำความเข้าใจวัฒนธรรมองค์กรและการฝึกการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นในสถานการณ์ต่างๆ - การฝึกปฏิบัติงานในหน้าที่ต่างๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย - การฝึกแก้ไขปัญหาทางเทคนิคเบื้องต้นของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ 									
<p>๓. รายงานหรืองานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>รายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมาย</th> <th>กำหนดส่ง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>การนำเสนอผลการปฏิบัติงาน และการแก้ปัญหา ในที่ประชุม พนักงานพี่เลี้ยง และคณาจารย์นิเทศ</td> <td>ช่วงกลางของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ</td> </tr> <tr> <td>การนำเสนอผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการแบบรายงาน/แบบปากเปล่า ต่อคณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา</td> <td>สัปดาห์แรกหลังสิ้นสุดการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ</td> </tr> <tr> <td>จัดนิทรรศการ/สัมมนาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ</td> <td>สัปดาห์ที่ ๒ หลังสิ้นสุดการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ</td> </tr> </tbody> </table>		รายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมาย	กำหนดส่ง	การนำเสนอผลการปฏิบัติงาน และการแก้ปัญหา ในที่ประชุม พนักงานพี่เลี้ยง และคณาจารย์นิเทศ	ช่วงกลางของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	การนำเสนอผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการแบบรายงาน/แบบปากเปล่า ต่อคณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา	สัปดาห์แรกหลังสิ้นสุดการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	จัดนิทรรศการ/สัมมนาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	สัปดาห์ที่ ๒ หลังสิ้นสุดการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
รายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมาย	กำหนดส่ง								
การนำเสนอผลการปฏิบัติงาน และการแก้ปัญหา ในที่ประชุม พนักงานพี่เลี้ยง และคณาจารย์นิเทศ	ช่วงกลางของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ								
การนำเสนอผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการแบบรายงาน/แบบปากเปล่า ต่อคณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา	สัปดาห์แรกหลังสิ้นสุดการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ								
จัดนิทรรศการ/สัมมนาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	สัปดาห์ที่ ๒ หลังสิ้นสุดการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ								
<p>๔. การติดตามผลการเรียนรู้การฝึกประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - คณาจารย์นิเทศที่ตรวจเยี่ยม และติดตามการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการของนักศึกษา ตามที่ระบุในปฏิทินการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ - การสัมมนาร่วมระหว่าง นักศึกษา คณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ 									

๕. หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้นิเทศก์งานในสถานประกอบการที่ดูแลกิจกรรมในภาคสนาม

- จัดโปรแกรมการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการร่วมกับอาจารย์ผู้นิเทศก์งานในสถานประกอบการ และผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- จัดหาสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ และจัดสรรสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการให้แก่นักศึกษา

- ประสานงานกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อทำความเข้าใจจุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ และผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง สิ่งอำนวยความสะดวกและการสนับสนุนที่จำเป็น และประสานอาจารย์นิเทศการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ในการดูแลนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- จัดประชุมชี้แจงอาจารย์นิเทศการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อทำความเข้าใจจุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง และบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์นิเทศการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- จัดปฐมนิเทศแนะนำนักศึกษาก่อนปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- แนะนำนักศึกษาเกี่ยวกับกฎระเบียบ การปฏิบัติตัวระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ตลอดจนแนวทางการปฏิบัติงานที่ดีที่นำไปสู่ความสำเร็จ

- อาจจัดให้มีพนักงานพี่เลี้ยง ทำหน้าที่แนะนำการทำงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ดูแลควบคุมและติดตามผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา

- ติดตามความก้าวหน้า หรือปัญหาอุปสรรค ระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการของนักศึกษาและ/หรือของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการและแก้ไขปัญหาอุปสรรคเต็มความสามารถ

- ประสานงานกับอาจารย์ผู้นิเทศก์ในการดูแลนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- ประเมินผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการของนักศึกษา และประชุมร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง เพื่อหาข้อยุติกรณีที่เป็นเร่งด่วน

- ติดตามการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการของนักศึกษา พร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ และอาจารย์นิเทศ เพื่อทำให้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการของนักศึกษابرลุวัตถุประสงค์และสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการได้รับผลประโยชน์

- สรุปผลการประเมินการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการของนักศึกษา และจัดประชุมร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง เพื่อหาข้อยุติกรณีที่เป็น

<p>๖. หน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศก์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ - ตรวจเยี่ยม ติดตามความก้าวหน้า และปัญหาอุปสรรคในระหว่างการทำงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ - รายงานปัญหาอุปสรรคแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบการทำงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ - ประเมินผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการของนักศึกษา และประชุมร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง เพื่อหาข้อยุติกรณีที่เป็น - ทวนสอบ และปรับปรุงงานหลังจากนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาเสร็จเรียบร้อยแล้ว
<p>๗. การเตรียมการในการแนะแนวและช่วยเหลือนักศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดการอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ - จัดปฐมนิเทศแนะนำการทำงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการให้กับนักศึกษา พร้อมแจกคู่มือการทำงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ - จัดอาจารย์นิเทศการทำงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการให้กับนักศึกษา รับแจ้งเหตุด่วน/ความต้องการความช่วยเหลือตลอดเวลา ตามรายละเอียดช่องทางการติดต่อในคู่มือการทำงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
<p>๘. สิ่งอำนวยความสะดวกและการสนับสนุนที่ต้องการจากสถานที่ที่จัดประสบการณ์ภาคสนาม/สถานประกอบการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - พนักงานพี่เลี้ยงประจำนักศึกษาสำหรับกิจกรรมการแก้ไข้ปัญหาของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ - สถานที่นั่งทำงานเอกสารตามความจำเป็น - วัสดุอุปกรณ์ประกอบการศึกษาการแก้ไข้ปัญหา - จัดหาที่พักตามความจำเป็น - อื่นๆ ขึ้นกับความเหมาะสมในแต่ละสถานประกอบการ เช่น ค่าเบี้ยเลี้ยง อาหาร หรือยูนิฟอร์ม

หมวดที่ ๕ การวางแผนและการเตรียมการ

<p>๑. การกำหนดสถานที่ฝึก</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบการทำงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ คัดเลือกสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการที่ดำเนินกิจการสอดคล้องกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่มีความพร้อม ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เป็นหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานบริษัทเอกชน ที่มีงานเกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ สถานที่ตั้งมีความปลอดภัย และมีสภาพแวดล้อมในการทำงานที่ดี - มีการจัดพนักงานพี่เลี้ยงประจำให้นักศึกษาตามสาขาวิชาชีพอย่างเหมาะสม - งานอื่นๆ ที่คณะกรรมการฯ พิจารณาอนุญาตให้เข้าร่วมโครงการ ตามความเหมาะสม

อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ติดต่อประสานงานกับสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย 3 เดือน เมื่อสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการตอบรับแล้ว จัดให้มีการพบปะระหว่างนักศึกษากับตัวแทนสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อให้สามารถเลือกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการได้ตามความสมัครใจ

นักศึกษาอาจหาสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการด้วยตนเอง แต่สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการต้องได้รับความเห็นชอบจากการพิจารณาจากคณะ

๒. การเตรียมนักศึกษา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาจัดการอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา จัดปฐมนิเทศการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาพร้อมทั้งมอบคู่มือการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาให้กับนักศึกษาก่อนการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ โดยครอบคลุมเนื้อหาต่างๆ เช่น จุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง การปฏิบัติตนระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา กิจกรรมการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ การจัดอาจารย์นิเทศการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ การติดตามประเมินผล การป้องกัน/หลีกเลี่ยงอันตรายจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ การวางตัว การติดต่อแจ้งเหตุด่วน การเตรียมความพร้อมด้านวิชาการก่อนการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ เป็นต้น

๓. การเตรียมอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศก์

- จัดประชุมชี้แจงเพื่อทำความเข้าใจจุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ การดูแลนักศึกษา กิจกรรมและตารางเวลาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ การติดตาม และประเมินผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ฯลฯ ก่อนการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- จัดสรรนักศึกษาให้อยู่ในการดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ตามความเชี่ยวชาญของอาจารย์ ให้สอดคล้องกับโจทย์ปัญหาของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- เป็นอาจารย์ที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ให้ปฏิบัติหน้าที่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการตามคำสั่งของคณะฯ

๔. การเตรียมผู้นิเทศก์งานในสถานที่ฝึก

- จัดหา เสนอแนะ และประสานงานกับสถานประกอบการ ในการกำหนดรายละเอียด และมอบหมายการปฏิบัติงานให้นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- ออกนิเทศการปฏิบัติงานของนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- ให้คำแนะนำ และเป็นพี่ปรึกษาแก่นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- รับรอง และประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการร่วมกับสถานประกอบการ

๕. การจัดการความเสี่ยง

อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ อาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ และอาจารย์ประจำสาขาร่วมกันประเมินความเสี่ยงต่อนักศึกษา และสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ จากข้อมูลสถิติการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ และข่าวสาร/สารสนเทศในสื่อสาธารณะ แล้วดำเนินการป้องกัน ดังนี้

ความเสี่ยงจากสถานที่ตั้ง การเดินทาง และสภาวะการทำงาน

- คัดเลือกสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการที่ไม่ตั้งอยู่ในเขตอันตราย การคมนาคมสะดวก และสภาวะการทำงานไม่เสี่ยงอันตราย

ความเสี่ยงจากอุบัติเหตุการทำงานของนักศึกษา

- ปฐมนิเทศแนะนำนักศึกษา ประกันอุบัติเหตุ และประกันการเจ็บป่วย และชีวิตให้นักศึกษา

ความเสี่ยงจากความเสียหายของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเนื่องจากการทำงานของนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- ขอให้สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการจัดพนักงานพี่เลี้ยงให้คำแนะนำและดูแลควบคุมการทำงานของนักศึกษา กำหนดให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการอย่างเคร่งครัด

ความเสี่ยงด้านสังคม

- ปฐมนิเทศแนะนำการวางตัวที่เหมาะสมต่อบุคลากรทุกระดับของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

หมวดที่ ๖ การประเมินนักศึกษา

๑. หลักเกณฑ์การประเมิน

หากผ่านเกณฑ์ คือ $\geq 50\%$ ได้เกรด S แต่ถ้า $< 50\%$ ได้เกรด U

๒. กระบวนการประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา

- จะต้องผ่านการออกฝึกอาชีพครบตามระยะเวลาที่กำหนด คือไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาฝึกปฏิบัติ

- ผ่านการส่งรายงานครบ และนำเสนอรายงานในที่ประชุม

การให้คะแนนแบ่งคะแนนออกเป็น ๒ ส่วน

ส่วนที่ ๑ เจ้าของสถานประกอบการหรือพนักงานพี่เลี้ยง ร้อยละ ๕๐

ส่วนที่ ๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบ ร้อยละ ๕๐

- อาจารย์นิเทศ ร้อยละ ๒๐

- การเสนอรายงาน (รูปเล่มฉบับสมบูรณ์) ร้อยละ ๑๕

- การจัดนิทรรศการ/สัมมนา ร้อยละ ๑๕

ในส่วนนี้ประกอบด้วยคะแนนจากการเข้าร่วมการชี้แจง และกิจกรรมต่างๆ ความมุ่งมั่นในการเลือกสถานประกอบการ ความตรงต่อเวลาในการรับ-ส่งเอกสารต่างๆ รายงาน การนำเสนอผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา และความใส่ใจในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

๓. ความรับผิดชอบของผู้นิเทศก์งานต่อการประเมินนักศึกษา

ประเมินการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการปฏิบัติงานและหลังจากเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ตามแบบฟอร์มประเมินของคณะ โดยพิจารณาจากพฤติกรรม ผลงาน ระหว่างการฝึก และรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งผู้รับผิดชอบการนิเทศ การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการต้องรวบรวมความคิดเห็นจากพนักงานพี่เลี้ยง และ พนักงานอื่นๆที่ทำงานร่วม/เกี่ยวข้องกับนักศึกษา

๔. ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบประสบการณ์ภาคสนามต่อการประเมินนักศึกษา

ประเมินนักศึกษาภายหลังจากเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการตาม แบบฟอร์มประเมินของคณะ โดยพิจารณาจากรายงานการประเมินตนเองของนักศึกษา บันทึกการประเมิน ของอาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ การนำเสนอ และรายงานการ ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการของนักศึกษา

๕. การสรุปผลการประเมินที่แตกต่าง

อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการประสานงานกับผู้รับผิดชอบ การฝึกฝ่ายสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อตรวจสอบทำความเข้าใจในประเด็น การประเมินที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ และกรณีจำเป็น จัดประชุมร่วมระหว่างผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่าย สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้าน อาหารและโภชนาการ อาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อพิจารณา หาข้อสรุป

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

๑. กระบวนการประเมินการฝึกประสบการณ์ภาคสนามโดยผู้เกี่ยวข้องต่อไปนี้

๑.๑ นักศึกษา

จัดให้นักศึกษาตอบแบบประเมินประสิทธิผลของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและ โภชนาการ

๑.๒ ผู้นิเทศก์งานหรือผู้ประกอบการ

ขอให้ผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการบันทึกความ คิดเห็นต่อประสิทธิผลของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการในแบบฟอร์มที่คณะกำหนด และ/หรือการสัมภาษณ์ด้วยวาจา

๑.๓ อาจารย์นิเทศก์

ขอให้อาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการบันทึกความคิดเห็นต่อ การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการในแบบฟอร์มที่คณะกำหนด

๑.๔ อื่น ๆ เช่น บัณฑิตจบใหม่

-

๒. กระบวนการทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ประมวลผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการของนักศึกษาทั้งหมด พร้อมทั้งผลการประเมินและข้อเสนอแนะต่างๆ ของนักศึกษา ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะของผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ และอาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ จัดทำรายงานผลการดำเนินการของปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ รายงานต่ออาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อนำเสนอต่อคณะเพื่อทราบ และพิจารณา

- ที่ประชุมคณะกรรมการบริหารวิชาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการด้านอาหารและโภชนาการร่วมพิจารณาประสิทธิผลของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ วิเคราะห์ปัญหาและกำหนดแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในรอบปีการศึกษาถัดไป