

**รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป**

1	รหัสและชื่อวิชา 07-512-412 การฝึกงานสหกิจศึกษา ด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
2	จำนวนหน่วยกิต 6 หน่วยกิต (0-40-0) หรือไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์
3	หลักสูตรและประเภทของวิชา หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ
4	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม อาจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และอาจารย์ในสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
5	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 และต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางวิชาการตามที่ สาขาวิชากำหนด
6	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 15 กรกฎาคม 2557 <input type="checkbox"/>

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1	จุดมุ่งหมายของประสบการณ์ภาคสนาม - เพื่อให้ นักศึกษามีโอกาสได้เรียนรู้ฝึกทักษะในวิชาชีพตามสภาพเป็นจริงของสถานประกอบการ - เพื่อเตรียมความพร้อมและเพิ่มเติมประสบการณ์ตรงของการทำงานในวิชาชีพ - เพื่อเพิ่มเติมทักษะการพัฒนาศักยภาพของตนเองของนักศึกษา มีเหตุผล มีความรับผิดชอบ และมีระเบียบวินัย ต่อตนเองและส่วนรวม - เพื่อสร้างสัมพันธภาพที่ดีและส่งเสริมการมีส่วนร่วม ระหว่างสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐ และสถานประกอบการเอกชน ในการพัฒนาคุณภาพบัณฑิต
2	วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงประสบการณ์ภาคสนาม เพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ผู้รับผิดชอบ ในสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร และพี่เลี้ยงนักศึกษาเข้าใจถึง จุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร กระบวนการปฏิบัติงาน สหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ลักษณะการ ดำเนินงานและหน้าที่ของฝ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งกระบวนการติดตามและประเมินผลจากการ ทำงานจริงในสถานประกอบการ อีกทั้งเป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ที่ ได้ศึกษามาทั้งหมดมาใช้ในการทำงานจริงเมื่อสำเร็จการศึกษา <input type="checkbox"/>

หมวดที่ 3 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1	<p>คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1.1 สรุปความรู้หรือทักษะด้านคุณธรรมจริยธรรมที่ต้องการจะพัฒนาจากประสบการณ์ที่ได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์และความรับผิดชอบด้านจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ - มีสัมมาคารวะ ยอมรับการถูกตรวจสอบและถูกประเมินผลงาน - สามารถแยกแยะความถูกต้อง สิ่งที่ดีและไม่ดีได้ - สามารถปฏิบัติตามจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ รวมทั้งจัดการปัญหาที่เกี่ยวข้อง <p>1.2 กระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่จะพัฒนาความรู้หรือทักษะด้านคุณธรรมจริยธรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปฐมนิเทศและจัดอบรมนักศึกษา ในเรื่องแนวทางการปฏิบัติตัวในสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร - กำหนดให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร เช่นเดียวกับพนักงานประจำ□ <p>1.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน - ประเมินโดยพนักงานพี่เลี้ยง จากการสังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารโดยมีการบันทึกผลการประเมินและมีหลักฐานแจ้งให้นักศึกษาทราบด้วยวาจาอย่างน้อย 1 ครั้ง - ประเมินโดยคณาจารย์นิเทศ
2	<p>ความรู้</p> <p>2.1 สรุปความรู้หรือทักษะเชิงวิชาชีพที่ต้องการจะพัฒนาจากประสบการณ์ที่ได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานทางวิชาการและวิชาชีพ - มีความรู้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้องทางวิชาชีพ - มีความรู้ความเข้าใจและสามารถให้คำแนะนำในด้านวิชาการที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้ <p>2.2 กระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่จะพัฒนาความรู้หรือทักษะเชิงวิชาชีพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร จัดพนักงานพี่เลี้ยงให้คำแนะนำการปฏิบัติงานตามหน้าที่ มอบหมายเอกสารข้อมูลของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารให้ศึกษาด้วยตนเอง - การศึกษาและฝึกปฏิบัติจริงด้วยตนเองภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยง - นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองจากการสังเกตและการปฏิสัมพันธ์กับพนักงานประจำ <p>2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน - ประเมินโดยพนักงานพี่เลี้ยงและคณาจารย์นิเทศ - ประเมินจากรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

3	ทักษะทางปัญญา
	<p>3.1 สรุปความรู้หรือทักษะทางปัญญาที่ต้องการจะพัฒนาจากประสบการณ์ที่ได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถวางแผน และคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาพื้นฐานที่เกี่ยวข้อง และวิชาชีพ - สามารถสืบค้น ประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่างๆ เพื่อใช้ในการปฏิบัติงานทางวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม - สามารถพัฒนาวิธีการทำงาน และการแก้ไขปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และสอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป - ทราบศักยภาพและจุดอ่อนของตน สามารถหาแนวทางแก้ไขเพื่อพัฒนาตนเอง อันจะนำไปสู่การพัฒนาวิชาชีพ <p>3.2 กระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่จะพัฒนาความรู้หรือทักษะปัญญา</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถวางแผน และคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาพื้นฐานที่เกี่ยวข้อง และวิชาชีพ - สามารถสืบค้น ประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่างๆ เพื่อใช้ในการปฏิบัติงานทางวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม - สามารถพัฒนาวิธีการทำงานและการแก้ไขปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และสอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป - ทราบศักยภาพและจุดอ่อนของตน สามารถหาแนวทางแก้ไขเพื่อพัฒนาตนเอง อันจะนำไปสู่การพัฒนาวิชาชีพ <p>3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน - ประเมินโดย พนักงานพี่เลี้ยง ในระหว่างการปฏิบัติงาน - ประเมินผลจากการตอบคำถามของนักศึกษาระหว่างการประชุมร่วม และการนำเสนอการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
4	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
	<p>4.1 สรุปความรู้หรือทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องการจะพัฒนาจากประสบการณ์ที่ได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถทำงานร่วมเป็นทีม เป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่ม และมีปฏิสัมพันธ์อย่างสร้างสรรค์ - สามารถแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำและผู้ตามในการผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีในกลุ่มปฏิบัติงาน - มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนและผู้ร่วมงาน ต่อวิชาชีพ ต่อสังคม และต่อประเทศชาติโดยส่วนรวม <p>4.2 กระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่จะพัฒนาความรู้หรือทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การมอบหมายให้ทำรายงานและการนำเสนอเป็นกลุ่ม - การฝึกปฏิบัติงานเช่นเดียวกับพนักงานประจำ - การปฏิสัมพันธ์กับบุคคลในระดับต่างๆ ในขณะที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร - การประชุมร่วมกันระหว่างพนักงานพี่เลี้ยง คณาจารย์นิเทศ และนักศึกษาในช่วงกลางของการ

	<p>ปฏิบัติงาน เพื่อการนำเสนอแนวความคิดในการแก้ปัญหาของนักศึกษา และการให้ข้อมูลย้อนกลับโดยพนักงานพี่เลี้ยงและคณาจารย์นิเทศ</p> <p>4.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน - ประเมินรายงานและการนำเสนอ - ประเมินพฤติกรรม โดยพนักงานพี่เลี้ยง จากการสังเกต และการสอบถามความคิดเห็นจากพนักงานผู้ร่วมงานอื่นๆ - ประเมินการแสดงผลของนักศึกษาระหว่างการประชุมร่วม โดยพนักงานพี่เลี้ยง และคณาจารย์นิเทศ
5	<p>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>5.1 สรุปความรู้หรือทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องการจะพัฒนาจากประสบการณ์ที่ได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถประยุกต์ใช้หลักทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อวิเคราะห์ข้อมูล ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม - สามารถวิเคราะห์ แปรผล และถ่ายทอดข้อมูลเชิงปริมาณ เพื่อการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม - สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสาร ได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งสามารถค้นคว้าข้อมูลสารสนเทศ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ - สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เพื่อการประกอบวิชาชีพ ได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ <p>5.2 กระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่จะพัฒนาความรู้หรือทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การฝึกปฏิบัติงานเช่นเดียวกับพนักงานประจำ - การฝึกการนำเสนอความคิดเห็นต่อพนักงานพี่เลี้ยง ในการประชุมร่วมกันระหว่างพนักงานพี่เลี้ยง อาจารย์ที่ปรึกษา และนักศึกษา - กำหนดให้มีการนำเสนอ ในการสัมมนา ระหว่าง นักศึกษา คณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา - กำหนดให้ส่งเอกสารรายงานทางด้านวิชาการ <p>5.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน - ประเมินรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร โดยคณาจารย์ในสาขาวิชา - ประเมินการนำเสนอ โดยคณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา - ประเมินการนำเสนอของนักศึกษาระหว่างการประชุมร่วม โดยพนักงานพี่เลี้ยงและคณาจารย์นิเทศ

6	<p>ด้านทักษะพิสัย</p> <p>6.1 สรุปความสามารถด้านทักษะวิชาชีพที่ต้องการจะพัฒนาจากประสบการณ์ที่ได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานและความรู้ทางวิชาชีพ ในการประกอบวิชาชีพขั้นพื้นฐาน - สามารถวิเคราะห์และแปรผลได้ - สามารถบันทึกข้อมูล - สามารถประเมินผลข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อดำเนินการต่างๆ ต่อได้อย่างเหมาะสม ด้วยตนเอง หรือเป็นทีมได้ <p>6.2 กระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่จะพัฒนาทักษะด้านวิชาชีพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การศึกษาและฝึกปฏิบัติจริงด้วยตนเองภายใต้การดูแลของ พนักงานพี่เลี้ยง - นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองจากการสังเกต และการปฏิสัมพันธ์กับพนักงานประจำ - การมอบหมายโจทย์ปัญหา - การประชุมร่วมกันระหว่าง พนักงานพี่เลี้ยง คณาจารย์นิเทศ และนักศึกษา ในช่วงกลางของการฝึก เพื่อการนำเสนอแนวความคิดในการแก้ปัญหาของนักศึกษา และการให้ข้อมูลย้อนกลับโดยพนักงานพี่เลี้ยง และคณาจารย์นิเทศ - การนำเสนอ ซักถาม และให้แสดงความคิดเห็น ในการสัมมนาระหว่าง นักศึกษา คณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา□ <p>6.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลการปฏิบัติงานโดย พนักงานพี่เลี้ยง - ประเมินรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร โดยคณาจารย์ในสาขาวิชา - ประเมินการนำเสนอ โดยคณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา - ประเมินการนำเสนอของนักศึกษาระหว่างการประชุมร่วม โดยพนักงานพี่เลี้ยง และคณาจารย์นิเทศ - ประเมินคุณลักษณะบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต
----------	---

หมวดที่ ๔ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายทั่วไปของประสบการณ์ภาคสนามหรือคำอธิบายรายวิชา

การปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องเข้าปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีการกำหนดลักษณะงาน แผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษา เพื่อการประเมินผลการศึกษากำหนดเวลาปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์

๒. กิจกรรมของนักศึกษา (ระหว่างฝึกประสบการณ์ภาคสนาม)

- การเรียนรู้และทำความเข้าใจสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารในมิติต่างๆ เช่น ประวัติแรงจูงใจในการก่อตั้ง ภารกิจ เป้าหมาย ลูกค้า รูปแบบการบริหารจัดการองค์กร เป็นต้น
- การทำความเข้าใจวัฒนธรรมองค์กรและการฝึกการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นในสถานการณต่างๆ
- การฝึกปฏิบัติงานในหน้าที่ต่างๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย
- การฝึกแก้ไขโจทย์ปัญหาทางเทคนิคเบื้องต้นของสถานประกอบการที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

๓. รายงานหรืองานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ระบุรายงานหรืองานที่มอบหมายนักศึกษา และกำหนดส่ง

รายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมาย	กำหนดส่ง <input type="checkbox"/>
การนำเสนอผลการปฏิบัติงาน และการแก้ปัญหา ในที่การนำเสนอผลการปฏิบัติงาน และการแก้ปัญหา ในที่ประชุมพนักงานพี่เลี้ยง และคณาจารย์นิเทศ	ช่วงกลางของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
การนำเสนอผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารแบบรายงาน/แบบปากเปล่า ต่อคณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา	สัปดาห์แรกหลังสิ้นสุดการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร <input type="checkbox"/>
จัดนิทรรศการ/สัมมนาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร	สัปดาห์ที่ ๒ หลังสิ้นสุดการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

๔. การติดตามผลการเรียนรู้การฝึกประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา

ระบุกิจกรรมที่ใช้ในการติดตามผลการเรียนรู้ทั้งระหว่างฝึกและเมื่อสิ้นสุดการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

- คณาจารย์นิเทศตรวจเยี่ยม และติดตามการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารของนักศึกษา ตามที่ระบุในปฏิทินการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- การสัมมนาร่วมระหว่าง นักศึกษา คณาจารย์นิเทศ และคณาจารย์ในสาขาวิชา เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

๕. หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานพี่เลี้ยงในสถานประกอบการที่ดูแลกิจกรรมในภาคสนาม

- จัดโปรแกรมการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารร่วมกับอาจารย์ผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- จัดหาสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารและจัดสรรสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารให้นักศึกษา
- ประสานงานกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารเพื่อทำความเข้าใจจุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารและผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง สิ่งอำนวยความสะดวกและการสนับสนุนที่จำเป็น และประสานอาจารย์นิเทศการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารในการดูแลนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- จัดประชุมชี้แจงอาจารย์นิเทศการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารเพื่อทำความเข้าใจจุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง และบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์นิเทศการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- จัดปฐมนิเทศแนะนำนักศึกษาก่อนปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- แนะนำนักศึกษาเกี่ยวกับกฎระเบียบ การปฏิบัติตัวระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ตลอดจนแนวทางการปฏิบัติงานที่ดีที่นำไปสู่ความสำเร็จ
- อาจจัดให้มีพนักงานพี่เลี้ยง ทำหน้าที่แนะนำ การทำงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ดูแลควบคุม และติดตามผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา

- ติดตามความก้าวหน้า หรือปัญหาอุปสรรค ระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหารของนักศึกษา และ/หรือของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหารและ แก้ไขปัญหาอุปสรรคเต็มความสามารถ

- ประสานงานกับอาจารย์ผู้นิเทศในการดูแลนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหาร

- ประเมินผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหารของนักศึกษา และประชุมร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง เพื่อหาข้อยุติกรณีที่เป็นเรื่องด่วน

- ติดตามการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหารของนักศึกษา พร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหารและ อาจารย์นิเทศ เพื่อให้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหารของนักศึกษาบรรลุวัตถุประสงค์และสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหารได้รับผลประโยชน์

- สรุปผลการประเมินการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหารของนักศึกษา และจัดประชุมร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง เพื่อหาข้อยุติกรณีที่เป็น

๖. หน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศ

- ให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหาร

- ตรวจสอบ ติดตามความก้าวหน้า และปัญหาอุปสรรคในระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้าน อุตสาหกรรม การบริการอาหาร

- รายงานปัญหาอุปสรรคแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหาร

- ประเมินผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหารของนักศึกษา และประชุมร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง เพื่อหาข้อยุติกรณีที่เป็น

- ทวนสอบ และปรับปรุงงานภายหลังจากนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาเสร็จเรียบร้อยแล้ว

๗. การเตรียมการในการแนะแนวและช่วยเหลือนักศึกษา

- จัดการอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหาร

- จัดปฐมนิเทศแนะนำการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหารให้กับนักศึกษา พร้อมแจกคู่มือการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหาร

- จัดอาจารย์นิเทศการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหารให้กับนักศึกษา รับแจ้งเหตุด่วน/ความต้องการความช่วยเหลือตลอดเวลา ตามรายละเอียดช่องทางการติดต่อในคู่มือการปฏิบัติงาน สหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหาร

๘. สิ่งอำนวยความสะดวกและการสนับสนุนที่ต้องการจากสถานที่ที่จัดประสบการณ์ภาคสนาม/สถานประกอบการ

- พนักงานพี่เลี้ยงประจำนักศึกษาสำหรับกิจกรรมการแก้ไข้ปัญหาของสถานที่ปฏิบัติงาน สหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหาร

- สถานที่นั่งทำงานเอกสารตามความจำเป็น

- วัสดุอุปกรณ์ประกอบการศึกษาการแก้ไข้ปัญหา

- จัดหาที่พักตามความจำเป็น

- อื่นๆ ขึ้นกับความเหมาะสมในแต่ละสถานประกอบการ เช่น ค่าเบี้ยเลี้ยง อาหาร หรือยูนิฟอร์ม

หมวดที่ ๕ การวางแผนและการเตรียมการ

๑. การกำหนดสถานที่ฝึก

อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ คัดเลือกสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารที่ดำเนินกิจการสอดคล้องกับสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ที่มีความพร้อม ดังนี้

- เป็นหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานบริษัทเอกชน ที่มีงานเกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ สถานที่ตั้งมีความปลอดภัย และมีสภาพแวดล้อมในการทำงานที่ดี
- มีการจัดพนักงานพี่เลี้ยงประจำให้นักศึกษาตามสาขาวิชาชีพอย่างเหมาะสม
- งานอื่นๆ ที่คณะกรรมการฯ พิจารณาอนุญาตให้เข้าร่วมโครงการ ตามความเหมาะสมอาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ติดต่อประสานงานกับสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย 3 เดือน เมื่อสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารตอบรับแล้ว จัดให้มีการพบปะระหว่างนักศึกษากับตัวแทนสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารเพื่อสามารถเลือกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารได้ตามความสมัครใจนักศึกษาอาจหาสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารด้วยตนเอง แต่สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารต้องได้รับความเห็นชอบจากการพิจารณาจากคณะ

๒. การเตรียมนักศึกษา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาจัดการอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา จัดปฐมนิเทศการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาพร้อมทั้งมอบคู่มือการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาให้กับนักศึกษาก่อนการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารโดยครอบคลุมเนื้อหาต่างๆ เช่น จุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง การปฏิบัติตนระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษากิจกรรมการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร การจัดทำรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร การติดตามประเมินผล การป้องกัน/หลีกเลี่ยงอันตรายจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร การวางแผน การติดต่อแจ้งเหตุด่วน การเตรียมความพร้อมด้านวิชาการก่อนการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร เป็นต้น

๓. การเตรียมอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศก์

- จัดประชุมชี้แจงเพื่อทำความเข้าใจจุดมุ่งหมายของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร การดูแลนักศึกษา กิจกรรมและตารางเวลาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร การติดตาม และประเมินผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ฯลฯ ก่อนการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- จัดสรรนักศึกษาให้อยู่ในการดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ตามความเชี่ยวชาญของอาจารย์ ให้สอดคล้องกับโจทย์ปัญหาของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- เป็นอาจารย์ที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ให้ปฏิบัติหน้าที่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ตามคำสั่งของคณะฯ

๔. การเตรียมพนักงานพี่เลี้ยงในสถานที่ฝึก

- จัดหา เสนอแนะ และประสานงานกับสถานประกอบการ ในการกำหนดรายละเอียด และมอบหมาย การปฏิบัติงานให้นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- ออกนิเทศการปฏิบัติงานของนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- ให้คำแนะนำ และเป็นพี่เลี้ยงแก่นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- รับรอง และประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ร่วมกับสถานประกอบการ

๕. การจัดการความเสี่ยง

อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารอาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารและอาจารย์ประจำสาขาร่วมกันประเมินความเสี่ยงต่อนักศึกษา และสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร จากข้อมูลสถิติการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร และข่าวสาร/สารสนเทศในสื่อสาธารณะ แล้วดำเนินการป้องกัน ดังนี้

ความเสี่ยงจากสถานที่ตั้ง การเดินทาง และสภาพการทำงาน

- คัดเลือกสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารที่ไม่ตั้งอยู่ในเขตอันตราย การคมนาคมสะดวก และสภาพการทำงานไม่เสี่ยงอันตราย

ความเสี่ยงจากอุบัติเหตุการทำงานของนักศึกษา

- ปฐมนิเทศแนะนำนักศึกษา ประกันอุบัติเหตุและประกันการเจ็บป่วย และชีวิตให้นักศึกษาความเสี่ยงจากความเสียหายของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารเนื่องจากการทำงานของนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- ขอให้สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารจัดพนักงานพี่เลี้ยงให้คำแนะนำและดูแลควบคุมการทำงานของนักศึกษา กำหนดให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารอย่างเคร่งครัด

ความเสี่ยงด้านสังคม

- ปฐมนิเทศแนะนำการวางตัวที่เหมาะสมต่อบุคลากรทุกระดับของสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

หมวดที่ ๖ การประเมินนักศึกษา

๑. หลักเกณฑ์การประเมิน

หากผ่านเกณฑ์คือ $\geq 50\%$ ได้เกรด S แต่ถ้า $< 50\%$ ได้เกรด U

๒. กระบวนการประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา

- จะต้องผ่านการออกฝึกอาชีพครบตามระยะเวลาที่กำหนด คือไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกปฏิบัติ
- ผ่านการส่งรายงานครบ และนำเสนอรายงานในที่ประชุม

การให้คะแนนแบ่งคะแนนออกเป็น 2 ส่วน

ส่วนที่ 1 เจ้าของสถานประกอบการหรือพนักงานพี่เลี้ยง ร้อยละ 50

ส่วนที่ 2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบ ร้อยละ 50

- อาจารย์นิเทศ ร้อยละ 20
- การเสนอรายงาน (รูปเล่มฉบับสมบูรณ์) ร้อยละ 15
- การจัดนิทรรศการ/สัมมนา ร้อยละ 15

ในส่วนนี้ประกอบด้วยคะแนนจากการเข้าร่วมการชี้แจง และกิจกรรมต่างๆ ความมุ่งมั่นในการเลือกสถานประกอบการ ความตรงต่อเวลาในการรับ-ส่งเอกสารต่างๆ รายงาน การนำเสนอผลการปฏิบัติงาน สหกิจศึกษา และความใส่ใจในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

๓. ความรับผิดชอบของพนักงานพี่เลี้ยงต่อการประเมินนักศึกษา

ประเมินการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการปฏิบัติงานและหลังจากเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ตามแบบฟอร์มประเมินของคณะ โดยพิจารณาจากพฤติกรรม ผลงาน ระหว่างการฝึก และรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ซึ่งผู้รับผิดชอบการนิเทศการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ต้องรวบรวมความคิดเห็นจากพนักงานพี่เลี้ยง และพนักงานอื่นๆ ที่ทำงานร่วม/เกี่ยวข้องกับนักศึกษา

๔. ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบประสานภาคสนามต่อการประเมินนักศึกษา

ประเมินนักศึกษาภายหลังจากเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ตามแบบฟอร์มประเมินของคณะ โดยพิจารณาจากรายงานการประเมินตนเองของนักศึกษา บันทึกการประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร การนำเสนอ และรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ของนักศึกษา

๕. การสรุปผลการประเมินที่แตกต่าง

อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ประสานงานกับผู้รับผิดชอบ การฝึกฝ่ายสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อตรวจสอบ ทำความเข้าใจในประเด็นการประเมินที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ และกรณีจ าเป็น จัดประชุมร่วมระหว่างผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร อาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อพิจารณาหาข้อสรุป

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

๑. กระบวนการประเมินการฝึกประสบการณ์ภาคสนามจากผู้เกี่ยวข้อง

๑.๑ นักศึกษา

จัดให้นักศึกษาตอบแบบประเมินประสิทธิผลของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

๑.๒ พนักงานที่เลี้ยงหรือผู้ประกอบการ

ขอให้ผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร บันทึกความคิดเห็นต่อประสิทธิผลของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ในแบบฟอร์มที่คณะกำหนด และ/หรือการสัมภาษณ์ด้วยวาจา

๑.๓ อาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมภาคสนาม

ขอให้อาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร บันทึกความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ในแบบฟอร์มที่คณะกำหนด

๑.๔ อื่น ๆ (ถ้ามี)

๒. กระบวนการทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ประมวลผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ของนักศึกษาทั้งหมด พร้อมทั้งผลการประเมินและข้อเสนอแนะต่างๆของนักศึกษา ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะของผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร และอาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร จัดทำรายงานผลการดำเนินการของปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร รายงานต่ออาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อนำเสนอต่อคณะเพื่อทราบ และพิจารณา

- ที่ประชุมคณะกรรมการบริหารวิชาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาร่วมพิจารณาประสิทธิผลของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร วิเคราะห์ปัญหาและกำหนดแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในรอบปีการศึกษาถัดไป