## 

**รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน**

**ระดับหลักสูตร (ปริญญาตรี)**

**ปีการศึกษา 2565**

**(1 มิถุนายน 2565 – 31 พฤษภาคม 2566)**

**รหัสหลักสูตร 25601941100254**

**หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)**

**(หลักสูตรใหม่ ปี พ.ศ. 2560)**

**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์**

**มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

**วันที่รายงาน 20 มิถุนายน พ.ศ. 2566**

**สารบัญ**

**หน้า**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. บทสรุปสำหรับผู้บริหาร | 2 |
| 2. รายชื่อกรรมการผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน | 4 |
| 3. บทนำ | 5 |
| - ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร | 5 |
| - ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา | 12 |
| 4. ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร | 14 |
| 5. รายงานผลการวิเคราะห์ จุดเด่นและโอกาสในการพัฒนา | 19 |
| 6. ภาคผนวก | 21 |

**1. บทสรุปสำหรับผู้บริหาร**

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2560)   
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ปีการศึกษา 2565 “ได้มาตรฐาน” ตามมาตรฐานการศึกษาระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ มีระดับคุณภาพจาก ผลการประเมินอยู่ในระดับดี (3.58 คะแนน)

**ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบที่** | **I** | **P** | **O** | **คะแนนเฉลี่ย** | **ผลการประเมิน**  **0.01 – 2.00 ระดับคุณภาพน้อย**  **2.01 – 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง**  **3.01 – 4.00 ระดับคุณภาพดี**  **4.01 – 5.00 ระดับคุณภาพดีมาก** |
| 1 การกำกับมาตรฐาน | **ผ่าน** | | | | **หลักสูตรได้มาตรฐาน** |
| 2 บัณฑิต | - | - | 3.86 | 3.86 | ระดับคุณภาพดี |
| 3 นักศึกษา | 3.50 | - | - | 3.50 | ระดับคุณภาพดี |
| 4 อาจารย์ | 3.59 | - | - | 3.59 | ระดับคุณภาพดี |
| 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน | 3.00 | 3.83 | - | 3.63 | ระดับคุณภาพดี |
| 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | - | 3.00 | - | 3.00 | ระดับคุณภาพปานกลาง |
| **รวม** | **3.46** | **3.63** | **3.86** |  |  |
| **ผลการประเมิน** | **ระดับคุณภาพดี** | **ระดับ**  **คุณภาพดี** | **ระดับคุณภาพดี** | **3.58** | **ระดับคุณภาพดี** |

จากการวิเคราะห์ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร 6 องค์ประกอบ (12 ตัวบ่งชี้) พบว่า องค์ประกอบที่ 1 (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) **“ผ่าน”** ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และมีจำนวน 4 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดี (องค์ประกอบที่ 2 องค์ประกอบที่3 องค์ประกอบที่4 และองค์ประกอบที่5) มีจำนวน 1 องค์ประกอบ อยู่ในระดับปานกลาง (องค์ประกอบที่ 6)

**ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาจากการประเมินคุณภาพ ระดับหลักสูตร**

|  |  |
| --- | --- |
| **จุดเด่นและแนวทางเสริม** | |
| 1. | หลักสูตรมีกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพหรือเติมเต็มศักยภาพของนักศึกษาให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในด้านต่างๆ |
| 2. | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถบริหารการเรียนการสอนที่ส่งผลให้บัณฑิตมีภาวะการมีงานทำสูงและการประเมินความพึงพอใจจากผู้ใช้บัณฑิตอยู่ในระบบค่อนข้างสูง |
| **จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง** | |
| 1. | ควรกำกับแผนการพัฒนาและส่งเสริมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้เพิ่มขึ้นทุกด้านอย่างรวดเร็ว |
| 2. | หลักสูตรยังขาดความชัดเจนของการดำเนินงานอย่างเป็นระบบในบางประเด็น ได้แก่ การประเมินผลและ การทวนสอบ การเรียนการสอนตามผลการเรียนรู้ที่กำหนด |
| 3. | การดำเนินการในการบริหารจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตรยังขาดความเป็นระบบ |

**2. รายชื่อกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2565**

**รหัสหลักสูตร 25601941100254 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) (หลักสูตรใหม่ 2560)**

**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

**ระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน 2565 – 31 พฤษภาคม 2566**

**รายชื่อคณะกรรมการผู้ประเมิน**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชื่อ-นามสกุล** | | **สังกัดสาขาวิชา/คณะ/สถาบัน** | **กรรมการ** |
| 1. | ............................................(ลงชื่อ)  (รองศาสตราจารย์บุษรา สร้อยระย้า) | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร | ประธาน |
| 2. | ............................................(ลงชื่อ)  (นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง) | สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร  คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร | กรรมการ |
| 3. | ............................................(ลงชื่อ)  (ผู้ช่วยศาสตราจารย์นฤศร มังกรศิลา) | สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร  คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร | กรรมการและเลขานุการ |

**3. บทนำ**

**3.1 ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร**

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2560) เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี 2 ปี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมีปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ดังนี้

**ปรัชญา**

มุ่งผลิตบัณฑิตนักคหกรรมศาสตร์ให้เป็นนักปฏิบัติด้านอาหารและโภชนาการที่มีความรู้ ความสามารถพัฒนาตนเอง ครอบครัว และสังคม เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานอย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะ มีคุณธรรมและจริยธรรมอย่างยั่งยืน

**วัตถุประสงค์ของหลักสูตร**

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคมและธำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณีศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ สามารถเชื่อมโยงความรู้ด้านทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนาวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่าง

ๆ อย่างเป็นองค์รวม ใช้แนวคิดการวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ และประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น

4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา

**3.2 ข้อมูลทั่วไป**

**1) อาจารย์ประจำหลักสูตร** **(ปัจจุบัน)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ตำแหน่งทาง**  **วิชาการ/คุณวุฒิ** | **ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/**  **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | **ข้อมูลประวัติการศึกษา/ประสบการณ์/ผลงาน** |
| 1 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | สุพรรณิการ์ โกสุม   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบ   หลักสูตร | | อาจารย์  ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบการศึกษา :** 2546  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :** คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISCED) :** Domestic Service  **สาขาวิชาที่จบ :** คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  **ประสบการณ์การทำการสอน** : 25 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี** :   |  |  | | --- | --- | | **ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี)** | **เกณฑ์มาตรฐาน** | | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, อภิญญา มานะโรจน์ และสุพรรณิการ์ โกสุม. 2565. คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ และคุณลักษณะของน้ำจิ้มลูกชิ้นมะม่วงหาวมะนาวโห่. ใน **วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา** ปีที่ 27; ฉบับที่ 3 : กันยายน-ธันวาคม 2565: 1475-1489.(1.1-08) | 0.80 | | สถิตรัชต แก้วมุกดา, เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, สุพรรณิการ์ โกสุมและน้อมจิตต์ สุธีบุตร. 2565. **การใช้ผงถั่วขาวทดแทนผงอัลมอนด์บางส่วนในมาการอง.** ในการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี PCRUSCI CONFERENCE 2022 “ฝ่าวิกฤตโควิดด้วยงานวิจัยและนวัตกรรมวิทยาศาสตร์” วันเสาร์ที่ 19 มีนาคม 2565 (รูปแบบออนไลน์) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฎเพชรบูรณ์. (1.1-09) | 0.20 | | สุพรรณิการ์ โกสุม. 2565. **โภชนาการบุคคล**. โอ.เอส.พริ้นติ้งเฮ้าส์, กรุงเทพ.(1.1-10) | 1 | |
| 2 | อาจารย์ | สุธิดา กิจจาวรเสถียร   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบ   หลักสูตร | | อาจารย์  ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบการศึกษา :** 2554  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISCED) :** Domestic Services  **สาขาวิชาที่จบ :** คหกรรมศาสตรศึกษา  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  **ประสบการณ์การทำการสอน** : 12 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี** :   |  |  | | --- | --- | | **ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี)** | **เกณฑ์มาตรฐาน** | | วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียรและวรธร ป้อมเย็น. 2561. **การพัฒนาพาสต้าเส้นสดจากแป้งข้าวกล้องสินเหล็กเสริมก้านเห็ดหอมแห้ง**. ในรายงานสืบเนื่องจากจัดการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10: 585-592. (1.1-11) | 0.20 | | สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, นคเรศ คะเชนทร และสุธิดา ธรรมวงค์. 2562. **การพัฒนาสูตรขนมข้าวตูโดยใช้ กะทิธัญพืชและแกนสับปะรด**. ใน รายงานสืบเนื่องจากจัดการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11:340-349. (1.1-12) | 0.20 | | สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น และ วรลักษณ์ ป้อมน้อย. 2563. การพัฒนาไอศกรีมนมเสริมอกไก่. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร.** 15 (1), มกราคม-มิถุนายน: 145-155**.** (1.1-13) | 0.80 | | สุธิดา กิจจาวรเสถียร. 2565. การพัฒนาสูตรแป้งซาลาเปาเสริมผงเนื้อตาลสุก. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร***.* 16 (2) กรกฎาคม - ธันวาคม 2565 : 1 – 12 (1.1-14) | 0.80 | |
| 3 | อาจารย์ | วรธร ป้อมเย็น   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบ   หลักสูตร | | อาจารย์  ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบการศึกษา :** 2559  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :**  วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  วท.ม. (โภชนวิทยา)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISCED) :** Hygiene and Public Health  **สาขาวิชาที่จบ : สาธารณสุขศาสตร์ (โภชนวิทยา)**  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยมหิดล  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  **ประสบการณ์การทำการสอน** : 6 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี** :   |  |  | | --- | --- | | **ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์(ระบุปี)** | **เกณฑ์มาตรฐาน** | | วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียรและวรธร ป้อมเย็น. 2561. **การพัฒนาพาสต้าเส้นสดจากแป้งข้าวกล้องสินเหล็กเสริมก้านเห็ดหอมแห้ง**. ในรายงานสืบเนื่องจากจัดการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10: 585-592. (1.1-11) | 0.20 | | สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, นคเรศ คะเชนทร และ สุธิดา ธรรมวงค์. 2562. **การพัฒนาสูตรขนมข้าวตูโดยใช้กะทิธัญพืชและแกนสับปะรด**. ใน รายงานสืบเนื่องจากจัดการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11:340- 349. (1.1-12) | 0.20 | | สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น และ วรลักษณ์ ป้อมน้อย. 2563. การพัฒนาไอศกรีมนมเสริมอกไก่. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร.** 15(1), มกราคม-มิถุนายน: 145-155. (1.1-13) | 0.80 | | ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และวรธร ป้อมเย็น.2565. การใช้แป้งกล้วยน้ำว้าทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในวาฟเฟิล. **วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**. 4(2). (1.1-15) | 0.2 | |
| 4 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | นันทวัน ชมโฉม   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบ   หลักสูตร | | อาจารย์  ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบการศึกษา :** 2552  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :** วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISCED) :** Domestic Services  **สาขาวิชาที่จบ :** คหกรรมศาสตร์  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  **ประสบการณ์การทำการสอน** : 13 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ** 5 ปี   |  |  | | --- | --- | | **ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์(ระบุปี)** | **เกณฑ์มาตรฐาน** | | Woralak Panyathitipong, Sansanee Tempiam, Walaiporn Suttha, Nantawan Chomshome and Supuksorn Masavang. 2022, Effect of Storage Conditions on Qualities and Water Sorption Isotherm of Khanom La. **Trends in Sciences**, 19(8), 3466. (1.1-16) | 1.0 | |
| 5 | อาจารย์ | เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบการศึกษา :** 2550  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :**  คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISCED) :** Domestic Services  **สาขาวิชาที่จบ :** คหกรรมศาสตร์  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  **ประสบการณ์การทำการสอน** : 16 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี** :   |  |  | | --- | --- | | **ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์(ระบุปี)** | **เกณฑ์มาตรฐาน** | | เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, ปรียานุช พวงทอง, และสมิทธ์ รักษ์สมิทธ์สันติ. 2561. **การศึกษาปริมาณแป้งมันเทศสีม่วงทดแทนแป้งข้าวเจ้าในขนมเรไร.** ใน รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10: 266-631. (1.1-17) | 0.20 | | เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, พจนีย์ บุญนา,  เดชาชัย โพธิปัตมะ, และศิริพร ปอยมะเริง. 2562. **เส้นลอดช่องสิงคโปร์เสริมข้าว**  **หอมมะลิแดง.** ในรายงานสืบเนื่องจากจัดการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 (11th RMUTCON) ภายใต้หัวข้อ “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม”:328-337. (1.1-18) | 0.20 | | เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, จิราพร นฤกร, และ เชาวลิต ดีโคตร. 2562. **การศึกษาการใช้แป้งข้าวกล้องเขียวน้ำนมทดแทนแป้งสาลีในขนมตูเลย์.** ใน รายงานสืบเนื่องจากจัดการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 (11th RMUTCON) ภายใต้หัวข้อ “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม”: 545-555**.** (1.1-19) | 0.20 | | สถิตรัชต แก้วมุกดา, เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, สุพรรณิการ์ โกสุม และน้อมจิตต์ สุธีบุตร. 2565. **การใช้ผงถั่วขาวทดแทนผงอัลมอนด์บางส่วนในมาการอง**. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี PCRUSCI CONFERENCE 2022 “ฝ่าวิกฤตโควิดด้วยงานวิจัยและนวัตกรรมวิทยาศาสตร์” วันเสาร์ที่ 19 มีนาคม 2565 (รูปแบบออนไลน์) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฎเพชรบูรณ์. (1.1-09) | 0.20 | | ศศิโสม เนียมพลับ, เปรมระพี อุยมาวีระหิรัญและ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. 2565. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนปราศจากกลูเตน**. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี PCRUSCI CONFERENCE 2022 “ฝ่าวิกฤตโควิดด้วยงานวิจัยและนวัตกรรมวิทยาศาสตร์” วันเสาร์ที่ 19 มีนาคม 2565 (รูปแบบออนไลน์) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฎเพชรบูรณ์. (1.1-20) | 0.20 | | อาทิตย์ สัญญากร, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. 2565. มโนทัศน์การตลาดบริการของธุรกิจคาเฟ่แนวอัตลักษณ์แบบสร้างสรรค์. **วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร.** 10 (7) พฤศจิกายน - ธันวาคม 2565 : 2990 – 2999 (1.1-21) | 0.8 | | เชาวลิต อุปฐาก, เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, ธีรานนท์ ศิริภัทรเมธีกลุ และ อภิสิทธิ์ เดชวรรณ. 2565. **ผงโรยข้าวกากถั่วเหลืองรสคั่วกลิ้ง** สืบเนื่องงานการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 :393 | 0.2 | | เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, อริส พยายาม และ รัฐพงศ์ สุขแย้ม. 2565. **การศึกษาปริมาณการใช้ถั่วหรั่งทดแทนแป้งสาลีใน บราวนี่**. สืบเนื่องงานการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 : 550–557. | 0.2 | | เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, นิรมล แซ่จึง และ ทิพย์สุวรรณ์ เลยกลาง. 2565. **ขนมแก่นตะวันลดพลังงาน**. สืบเนื่องงานการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 : 558-566. | 0.2 | | เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, สุนิสา หวังอีน และ สิริญา แจ้งกัน.2565. **การศึกษาแป้งถั่วขาวทดแทนแป้งสาลีในทาร์ตสับปะรดไต้หวัน**. สืบเนื่องงานการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 :567–574. | 0.2 | | อริส พยายาม, สิปนนท์ ชายแก้ว. ฮัสนะฮ์ สายวารี, กฤษณพร ตุฉะโส และเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกมังสวิรัติจากพืชเสริมข้าวนาซิดาแฆ. 2565. **วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระคร**. 4(2) : 50-60. | 0.2 | |

**3.3 ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาจากคณะกรรมการ**  **ประเมินคุณภาพ** | **การดำเนินการ/โครงการ/กิจกรรม** | **ตัวชี้วัดความสำเร็จจากการดำเนินงานตามแนวทาง** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | **ผลการดำเนินงาน** |
| **ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา**  1. ควรจัดทำแผนบุคลากรผู้รับผิดชอบหลักสูตรสำรอง เนื่องจากมีผู้เกษียณอายุราชการ  2. จัดให้มีการถ่ายทอดความรู้ในการบริหารหลักสูตรกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบท่านใหม่เพื่อจะได้มีการบริหารหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง | **แผนการดำเนินการ** :  ปรับปรุงกระบวนการการบริหารและพัฒนาอาจารย์ | - ผลการดำเนินการ  การบริหารอาจารย์ดีขึ้น  - คะแนนความพึงพอใจ  ที่สูงขึ้น | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ปีการศึกษา 2565 | - การปรับปรุงขั้นตอนการรับอาจารย์และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยการเพิ่มการจัดทำทำเนียบอาจารย์ ตามคุณสมบัติที่สามารถเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทำให้สามารถทราบคุณสมบัติอาจารย์ที่มีความพร้อมในการปฎิบัติหน้าที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และสามารถจัดเตรียมความพร้อมของอาจารย์ก่อนปฏิบัติหน้าที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้  - มีการกำหนดในขั้นตอนการดำเนินงานให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมโครงการส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ทั้งทางวิชาการและวิชาชีพ โดยสามารถนำความรู้จากการอบรมไปพัฒนาการเรียนการสอน งานวิจัย เพื่อใช้ในการประกอบการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการได้  - ผลคะแนนความพึงพอใจในเรื่องการบริหารอาจารย์สูงขึ้น (จากแบบสอบถามความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการหลักสูตร ตัวบ่งชี้ 4.3) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพ** | **การดำเนินการ/โครงการ/กิจกรรม** | **ตัวชี้วัดความสำเร็จจากการดำเนินงานตามแนวทาง** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | **ผลการดำเนินงาน** |
|  |  | - มีผลการดำเนินการที่ดีขึ้นและมีคะแนนความ  พึงพอใจสูงขึ้น | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ปีการศึกษา 2565 | - การปรับปรุงการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามผลการรับทุนการศึกษา การเข้าร่วมกิจกรรมตามชั่วโมงทรานสคริปต์กิจกรรมของนักศึกษา พบว่านักศึกษาได้รับทุนการศึกษาและทุนกู้ยืมการศึกษาเพิ่มขึ้น และนักศึกษาได้เข้าร่วมกิจกรรมรับชั่วโมง ทรานสคริปต์กิจกรรมตามฐานชั้นปีครบทุกคน  - ผลการปรับปรุงขั้นตอนการปรับปรุงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยเพิ่มขึ้นตอนการสร้างความเข้าใจให้นักศึกษาตระหนักและเห็นความสำคัญของการเข้าร่วมโครงการหรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง พบว่านักศึกษาทุกคนเข้าใจ และนักศึกษาทุกคนเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ครบทุกคน  - ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาด้านการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษามีคะแนนความพึงพอใจสูงขึ้นจากปีการศึกษา 2564 |

**4. ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร**

**4.1 ตารางสรุปผลการประเมินคุณภาพภายในตามตัวบ่งชี้ ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2565**

**ผลการประเมินคุณภาพองค์ประกอบที่ 1**

โปรดขีดเครื่องหมาย 🗸 ในตัวบ่งชี้ที่ท่านคิดว่าหลักสูตรนั้นมีการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานที่ สกอ. กำหนด

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ตัวบ่งชี้ตามมาตรฐานหลักสูตร (ระดับป.ตรี)** | **ผ่านเกณฑ์/ไม่ผ่านเกณฑ์** | **ข้อเสนอแนะ/ระบุเหตุผลหากไม่ผ่านเกณฑ์** |
| **องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน** | | |
| ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดย สกอ. | **ผ่านเกณฑ์** |  |
| **เกณฑ์การประเมิน** |  |  |
| 1) จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผ่านเกณฑ์ |  |
| 2) คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผ่านเกณฑ์ |  |
| 3) คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร | ผ่านเกณฑ์ |  |
| 4) คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน | ผ่านเกณฑ์ |  |
| 10) การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด | ผ่านเกณฑ์ |  |
| **ผลการประเมินองค์ประกอบที่ 1** | **ผ่านเกณฑ์** |  |

**ผลการประเมินคุณภาพองค์ประกอบที่ 2-6**

| **ตัวบ่งชี้ตามมาตรฐานหลักสูตร (ระดับป.ตรี)** | **ผลการประเมิน** | **คะแนน** | ข้อเสนอแนะ/เหตุผลที่ให้คะแนน 5 |
| --- | --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต** | | | | |
| ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ | ค่าเฉลี่ย  4.23 | **4.23** |  |
| ผลการดำเนินงานที่พบ :  จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา 65 คน โดยมีบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต (ไม่นับบัณฑิตที่มีอาชีพอิสระ) จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 44.62 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ซึ่งมีค่าเฉลี่ยคะแนนประเมินบัณฑิต 6 ด้าน เท่ากับ 4.23 คะแนน | | | | |
| ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำ หรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี (ระดับปริญญาตรี) | ร้อยละ  69.84 | **3.49** |  |
| ผลการดำเนินงานที่พบ :   1. จำนวนบัณฑิตทั้งหมด 65 คน 2. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ตอบแบบสำรวจเรื่องการมีงานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา 65 คน 3. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)   33 คน   1. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ประกอบอาชีพอิสระ 11 คน 2. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา 1 คน 3. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา 0 คน 4. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่อุปสมบท 0 คน 5. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่เกณฑ์ทหาร 1 คน 6. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่มีกิจการของตนเองทีมีรายได้ประจำอยู่แล้ว 0 คน | | | | |
| **คะแนนเฉลี่ยผลการประเมินองค์ประกอบที่ 2** | | **3.86** |  |
| **องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา** | | | | |
| ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา | .... ระดับ | **-** |  |
| ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา | .... ระดับ | **4.00** |  |
| ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา | .... ระดับ | **3.00** |  |
| **คะแนนเฉลี่ยผลการประเมินองค์ประกอบที่ 3** | | **3.50** |  |
| **องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์** | | | | |
| ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ | .... ระดับ | **4.00** |  |
| ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์ | … คะแนน | **2.78** |  |
| 1. ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่มีวุฒิปริญญาเอก 0 คะแนนประเมิน 0 (1) 2. ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ 40 คะแนนประเมิน 3.33 (2)  |  |  | | --- | --- | | **รายการข้อมูล** | **จำนวน** | | 1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งหมด | 5 | | 2. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่มีวุฒิปริญญาเอก | 0 | | 3. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง อ. | 3 | | 4. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง ผศ. | 2 | | 5. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง รศ. | 0 | | 6. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง ศ. | 0 | | | | | |
| 1. ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คิดเป็นร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนัก 48   คะแนนประเมิน 5 (3)   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์**ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | **ชื่อผลงานวิชาการ** | **ค่าน้ำหนัก** | | 1. ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม | อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม และสุพรรณิการ์ โกสุม. 2565. คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ และคุณลักษณะของน้ำจิ้มลูกชิ้นมะม่วงหาวมะนาวโห่. **วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา.** 27 (3) กันยายน - ธันวาคม 2565 : 1475 - 1489 | 0.80 | | 2. อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร | สุธิดา กิจจาวรเสถียร. 2565. การพัฒนาสูตรแป้งซาลาเปาเสริมผงเนื้อตาลสุก. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร***.* 16 (2) กรกฎาคม - ธันวาคม 2565 : 1 – 12 | 0.80 | | 3. อาจารย์วรธร ป้อมเย็น | - | - | | 4. ผศ.นันทวัน ชมโฉม | - | - | | 5. อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | อาทิตย์ สัญญากร, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. 2565. มโนทัศน์การตลาดบริการของธุรกิจคาเฟแนวอัตลักษณ์แบบสร้างสรรค์. **วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร.** 10 (7) พฤศจิกายน - ธันวาคม 2565 : 2990 - 2999 | 0.80 | | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | | **2.40** | |  | | | | | | | |
| ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ | .... ระดับ | **4.00** |  |
| **คะแนนเฉลี่ยผลการประเมินองค์ประกอบที่ 4** | | **3.59** |  |
| **องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน** | | | | |
| ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร | .... ระดับ | **3.00** |  |
| ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการเรียนการสอน | .... ระดับ | **4.00** |  |
| ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน | .... ระดับ | **3.00** |  |
| ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ | ร้อยละ  **90.91** | **4.50** |  |
| **ผลการดำเนินงานที่พบตามกรอบ TQF** | | **✓ ผ่าน**  **🗶 ไม่ผ่าน**  **- ไม่ประเมิน** | (ระบุเหตุผลที่ไม่ผ่าน/ไม่ประเมิน) |
| 1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร | | **✓** |  |
| **ผลการดำเนินงานที่พบตามกรอบ TQF** | | **✓ ผ่าน**  **🗶 ไม่ผ่าน**  **- ไม่ประเมิน** | (ระบุเหตุผลที่ไม่ผ่าน/ไม่ประเมิน) |
| 2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี) | | **✓** |  |
| 3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา | | **✓** |  |
| 4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | | **✓** |  |
| 5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา | | **✓** |  |
| 6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา | | **🗶** |  |
| 7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว | | **✓** |  |
| 8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน | | **✓** |  |
| 9) อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง | | **✓** |  |
| 10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี | | **-** |  |
| 11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | | **✓** |  |
| 12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | | **✓** |  |
| รวมตัวบ่งชี้ในปีนี้ | | **11** |  |
| จำนวนตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านเฉพาะตัวบ่งชี้ที่ 1-5 | | **5** |  |
| ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ 1-5 | | 100 |  |
| จำนวนตัวบ่งชี้ในปีนี้ที่ดำเนินการผ่าน | | 10 |  |
| ร้อยละของการดำเนินการทั้งหมดในปีนี้ | | **90.91** |  |
| **คะแนนเฉลี่ยผลการประเมินองค์ประกอบที่ 5** | | **3.63** |  |

| **ตัวบ่งชี้ตามมาตรฐานหลักสูตร (ระดับป.ตรี)** | **ผลการประเมิน** | **คะแนน** | ข้อเสนอแนะ/เหตุผลที่ให้คะแนน 5 |
| --- | --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้** | | | | |
| **ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้** | .... ระดับ | **3.00** |  |
| **คะแนนเฉลี่ยผลการประเมินองค์ประกอบที่ 6** | | **3.00** |  |
| **คะแนนเฉลี่ยผลการประเมินรวม 13 ตัวบ่งชี้** | | **3.58** |  |

**4.2 ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบที่** | **จำนวน**  **ตัวบ่งชี้** | **I**  (3.1, 3.2, 3.3**)**(4.1, 4.2, 4.3**)**  ( 5.1) | **P**  (5.2, 5.3, 5.4) (6.1) | **O**  (2.1, 2.2**)** | **คะแนนเฉลี่ย** | **ผลการประเมิน**  **0.01 – 2.00 ระดับคุณภาพน้อย**  **2.01 – 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง**  **3.01 – 4.00 ระดับคุณภาพดี**  **4.01 – 5.00 ระดับคุณภาพดีมาก** |
| 1 การกำกับมาตรฐาน | ผ่านการประเมิน | | | | | หลักสูตรได้มาตรฐาน |
| 2 บัณฑิต | 2 | - | - | 3.86 | 3.86 | ระดับคุณภาพดี |
| 3 นักศึกษา | 2 | 3.50 | - | - | 3.50 | ระดับคุณภาพดี |
| 4 อาจารย์ | 3 | 3.59 | - | - | 3.59 | ระดับคุณภาพดี |
| 5 หลักสูตร การเรียน  การสอน การประเมิน  ผู้เรียน | 4 | 3.00 | 3.83 | - | 3.63 | ระดับคุณภาพดี |
| 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | 1 | - | 3.00 | - | 3.00 | ระดับคุณภาพปานกลาง |
| **รวม** | **12** | **3.46** | **3.63** | **3.86** |  |  |
| **ผลการประเมิน** |  | **ระดับคุณภาพดี** | **ระดับคุณภาพดี** | **ระดับ**  **คุณภาพดี** | **3.58** | **ระดับคุณภาพดี** |

อธิบาย

จากการวิเคราะห์ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร 6 องค์ประกอบ (12 ตัวบ่งชี้) พบว่า องค์ประกอบที่ 1 (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) **“ผ่าน”** ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และมีจำนวน 4 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดี (องค์ประกอบที่ 2 องค์ประกอบที่ 3 องค์ประกอบที่ 4 และองค์ประกอบที่5) มีจำนวน 1 องค์ประกอบ อยู่ในระดับปานกลาง (องค์ประกอบที่ 6)

**5. รายงานผลการวิเคราะห์ จุดเด่นและโอกาสในการพัฒนา**

**องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน**

|  |  |
| --- | --- |
| **จุดเด่นและแนวทางเสริม** | |
| 1. | - |
| 2. | - |
| **จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง** | |
| 1. | - |
| 2. | - |

**องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต**

|  |  |
| --- | --- |
| **จุดเด่นและแนวทางเสริม** | |
| 1. | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร สามารบริหารการเรียนการสอนที่ส่งผลให้บัณฑิตมีภาวะการมีงานทำสูงและการประเมินความพึงพอใจจากผู้ใช้บัณฑิตอยู่ในระบบค่อยข้างสูง |
| 2. | ควรเพิ่มกระบวนการกำกับติดตามให้มีความต่อเนื่อง นำไปใช้กับหลักสูตรอื่นที่ต้องรับผิดชอบต่อไป |
| **จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง** | |
| 1. | - |
| 2. | - |

**องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา**

|  |  |
| --- | --- |
| **จุดเด่นและแนวทางเสริม** | |
| 1. | หลักสูตรมีกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพหรือเติมเต็มศักยภาพของนักศึกษาให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในด้านต่างๆ |
| 2. | ควรมีระบบการกำกับติดตามและรายงานผลสำเร็จให้ชัดเจน |
| **จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง** | |
| 1. | - |
| 2. | - |

**องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์**

|  |  |
| --- | --- |
| **จุดเด่นและแนวทางเสริม** | |
| 1. | - |
| 2. | - |
| **จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง** | |
| 1. | ควรกำกับแผนการพัฒนาและส่งเสริมาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้เพิ่มขึ้นทุกด้านอย่างรวดเร็ว |
| 2. | - |

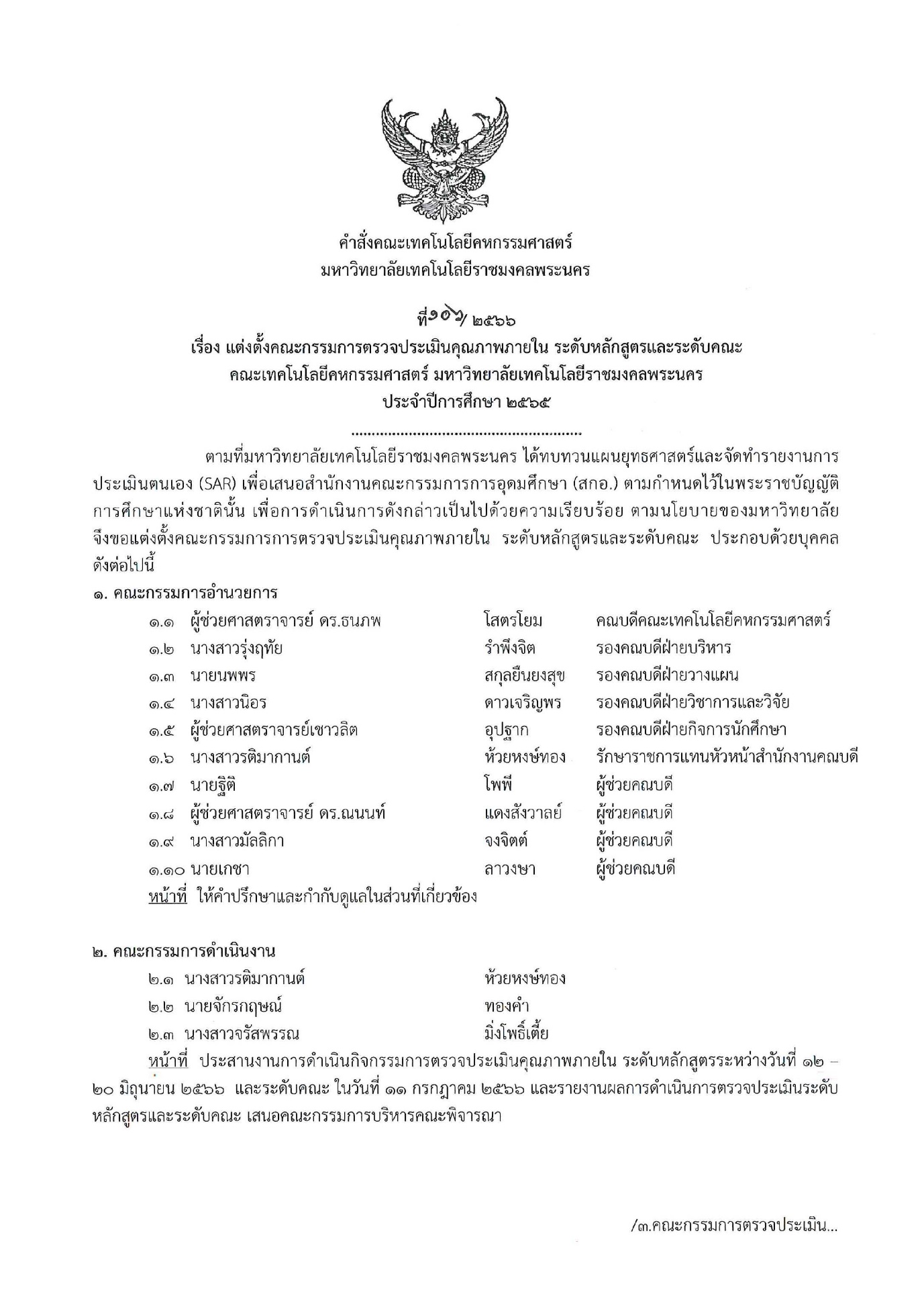
**องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน**

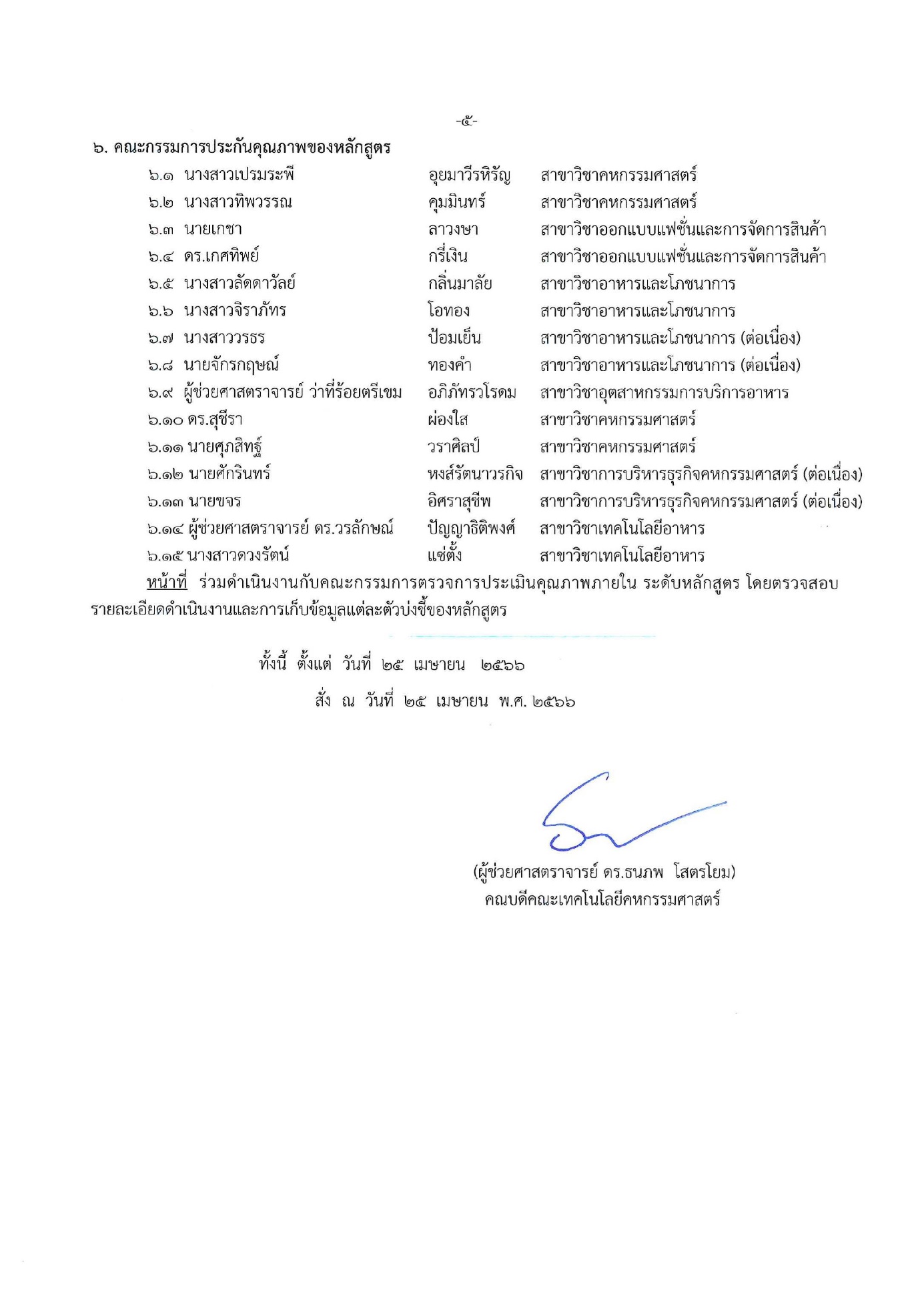
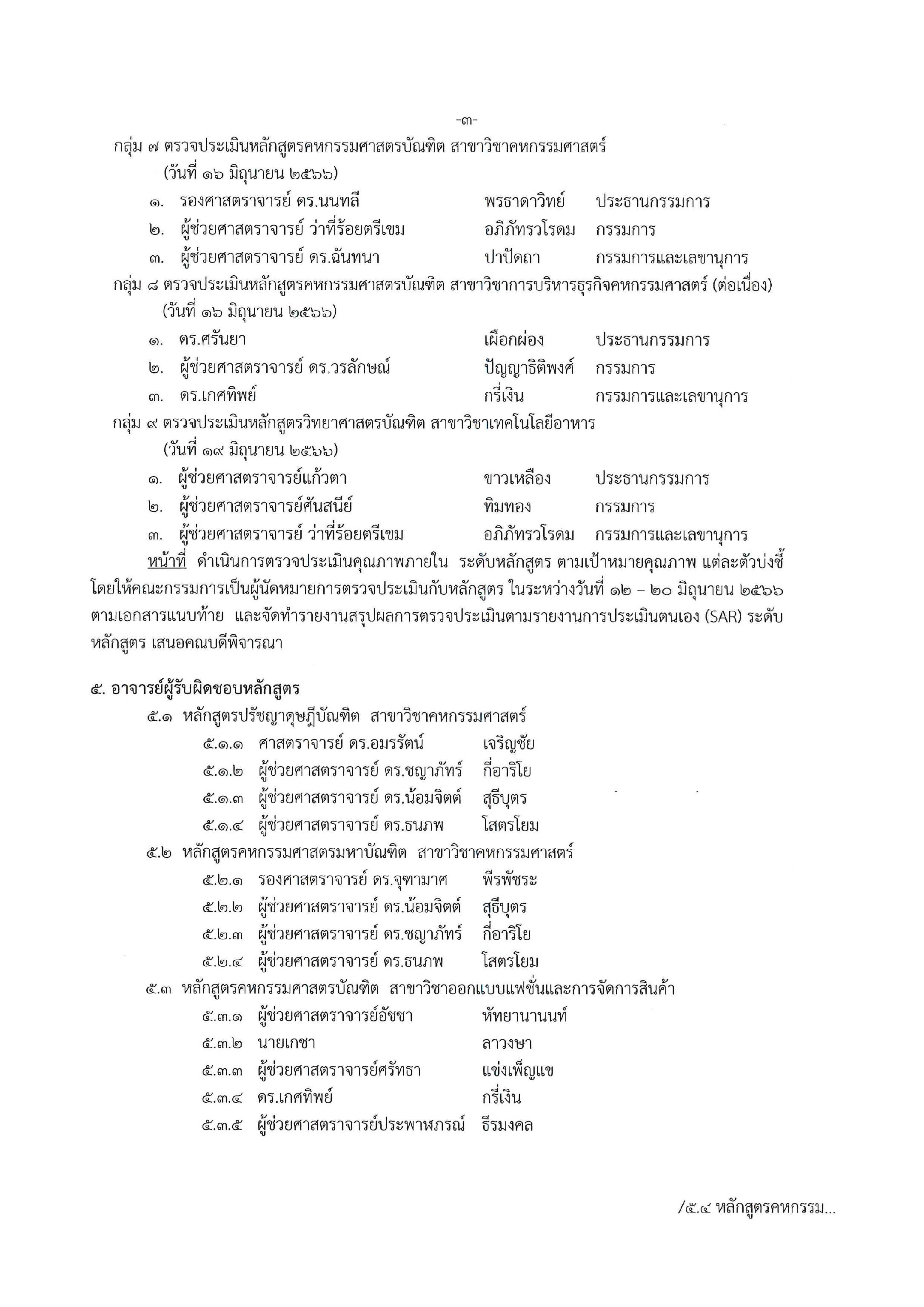
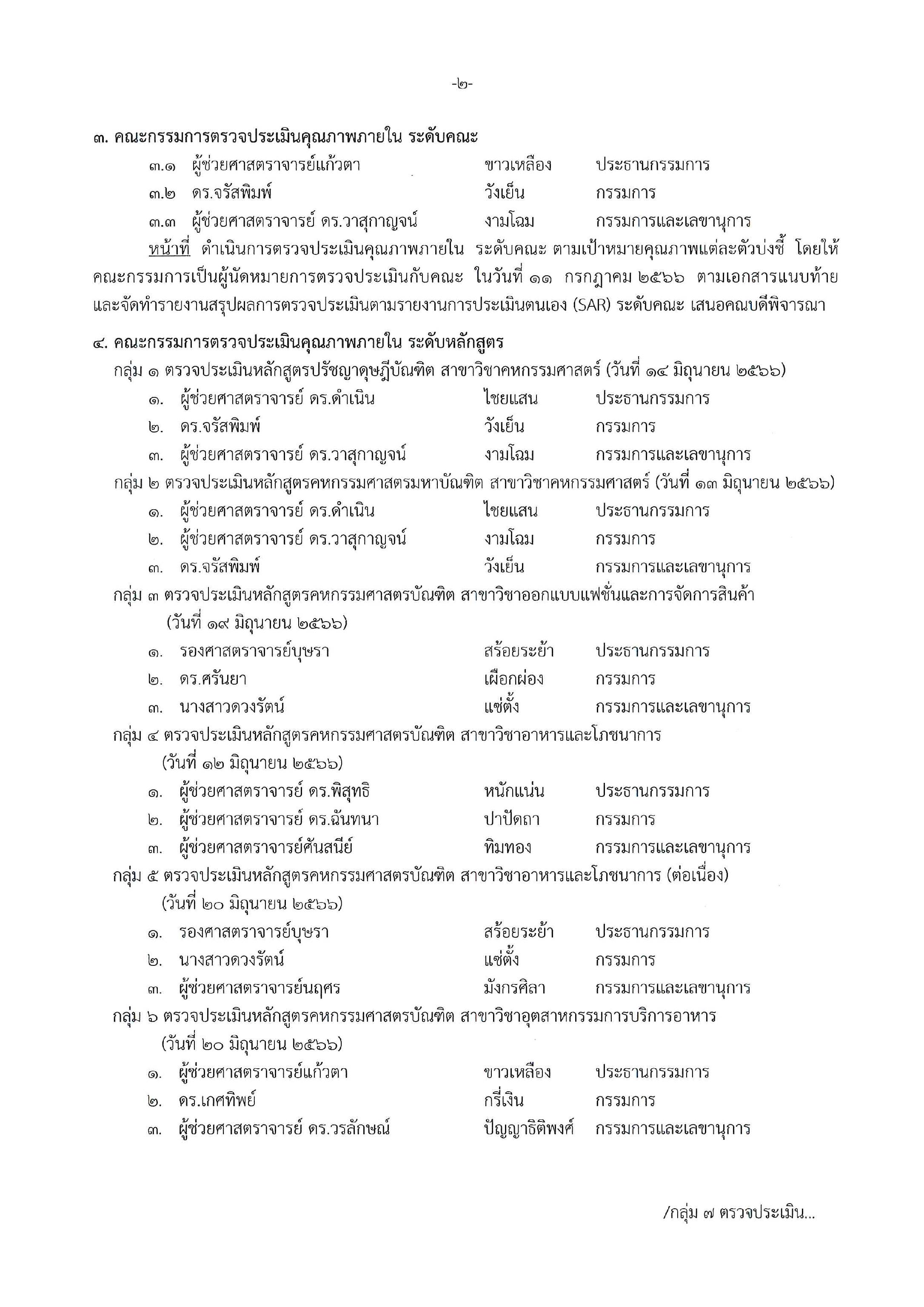
|  |  |
| --- | --- |
| **จุดเด่นและแนวทางเสริม** | |
| 1. | - |
| 2. | - |
| **จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง** | |
| 1. | หลักสูตรยังขาดความขัดเจนของการดำเนินงานอย่างเป็นระบบในบางประเด็น ได้แก่ การประเมินผลและการทวนสอบ การเรียนการสอนตามผลการเรียนรู้ที่กำหนด |
| 2. | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรควรศึกษาและทำความเข้าใจในประเด็นต่างๆให้มีความรู้ความเข้าใจ |

**องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**

|  |  |
| --- | --- |
| **จุดเด่นและแนวทางเสริม** | |
| 1. | - |
| 2. | - |
| **จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง** | |
| 1. | การดำเนินการในการบริหารจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตรยังขาดความเป็นระบบ |
| 2. | ควรดำเนินการบริหารจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตรอย่างเป็นระบบ ได้แก่ การกำหนดแผนในการบริหารจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และรองรับการวิจัย มีการกำหนดความพอเพียงและความเหมาะสมด้วยการตั้งเป้าหมายความสำเร็จในการบริหารจัดการรวมทั้งการสร้างและแสวงหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นต่อการเรียนการสอนให้เกิดประสิทธิผลสูงสุด |

**6. ภาคผนวก**

6.1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการผู้ประเมินคุณภาพภายใน ระดับหลักสูตร



6.2 กำหนดการประเมินคุณภาพภายใน ระดับหลักสูตร

**วันอังคารที่ 20 มิถุนายน 2566**

**หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)**

รศ.บุษรา สร้อยระย้า ประธานกรรมการ

อ.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง กรรมการ

ผศ.นฤศร มังกรศิลา กรรมการและเลขานุการ

09.00 – 10.00 น. ประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์ของการประเมินและการตรวจเยี่ยมพร้อมรับฟังการบรรยายสรุปจากผู้บริหาร

10.00 – 12.00 น. ศึกษาเอกสารหลักฐาน ข้อมูลรายงานผลการดำเนินงานระดับหลักสูตร

12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหาร

13.00 – 15.00 น. ศึกษาเอกสารหลักฐาน ข้อมูลรายงานผลการดำเนินงานระดับหลักสูตร (ต่อ)

15.00 – 16.00 น. คณะกรรมตรวจประเมินประชุมและสรุปผลการประเมินหลักสูตร