****

**รายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร (มคอ.7)**

**รหัสหลักสูตร 25501941102868**

**ชื่อหลักสูตร หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ**

**(หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2565)**

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ประจำปีการศึกษา 2565

(1 มิถุนายน 2565 ถึง 31 พฤษภาคม 2566)

วันที่รายงาน 1 มิถุนายน 2566

**สารบัญ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **หน้า** |
| บทสรุปสำหรับผู้บริหารการประเมินตนเอง | 1 |
| **หมวดที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป** | 6 |
| ผลการดำเนินงานการบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) | 12 |
| **หมวดที่ 2 : อาจารย์** | 20 |
| ผลการดำเนินงานการบริหารและพัฒนาอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ 4.1) | 20 |
| ผลการดำเนินงานคุณภาพอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ 4.2) | 29 |
| ผลการดำเนินงานผลที่เกิดกับอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ 4.3) | 30 |
| **หมวดที่ 3 : นักศึกษาและบัณฑิต** | 33 |
| ผลการดำเนินงานการรับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.1) | 34 |
| ผลการดำเนินงานการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.2) | 38 |
| ผลการดำเนินงานผลที่เกิดกับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.3) | 49 |
| ผลการดำเนินงานคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  (ตัวบ่งชี้ 2.1) | 51 |
| ผลการดำเนินงานร้อยละบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสสระภายใน 1 ปี (ตัวบ่งชี้ 2.2) (ปริญญาตรี) | 52 |
| **หมวดที่ 4 : ข้อมูลสรุปรายงาน** | 53 |
| ผลการดำเนินงานสาระของรายวิชาในหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 5.1) | 64 |
| ผลการดำเนินงาน การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน (ตัวบ่งชี้ 5.2) | 68 |
| ผลการดำเนินงานการประเมินผู้เรียน (ตัวบ่งชี้ 5.3) | 85 |
| ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ 5.4) | 92 |
| **หมวดที่ 5 : การบริหารหลักสูตร** | 97 |
| ผลการดำเนินงานสิ่งสนับสุนนการเรียนรู้ (ตัวบ่งชี้ 6.1) | 98 |
| **หมวดที่ 6 : ข้อคิดเห็น** | 105 |
| **หมวดที่ 7 : การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร** | 106 |
| **หมวดที่ 8 : แผนการดำเนินงานเพื่อพัฒนาหลักสูตร** | 107 |
| **สรุปผลการประเมินตนเอง ตามตัวบ่งชี้ สกอ. ระดับหลักสูตร** | 109 |
| 1. ตารางผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ สกอ. ระดับหลักสูตร | 110 |
| 2. ตารางวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร (ตาราง IPO) | 111 |
| 3. ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาจากการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร | 111 |

**บทสรุปสำหรับผู้บริหารการประเมินตนเอง**

**1. บทนำ (ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตรพอสังเขป)**

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมีปรัชญา คือ มุ่งผลิตบัณฑิตนักคหกรรมศาสตร์ให้เป็นนักปฏิบัติด้านอาหารและโภชนาการที่มีความรู้ความสามารถพัฒนาตนเอง ครอบครัว และสังคม เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน อย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะ มีคุณธรรมและจริยธรรมอย่างยั่งยืน และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ดังนี้

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มี คุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคม และธำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงาม ของไทย
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้ เจริญก้าวหน้าสามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ สามารถเชื่อมโยงความรู้ด้านทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนาวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ให้ทันต่อการ เปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาที่เรียน อย่างเป็นองค์รวมใช้แนวคิด การวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ สามารถนำความรู้ ทักษะ และความ เชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ และประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการ ใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต ใช้เกณฑ์การประเมินตนเองตามเกณฑ์ของ สกอ. ซึ่งมีผลการดำเนินงาน “ได้มาตรฐาน” ตามมาตรฐานการศึกษาระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

**แ**

**2. ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบที่** | **I**  (ปัจจัยนำเข้า) | **P**(กระบวนการ) | **O**  (ผลลัพธ์) | **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 | - | - | 4.30 | 4.30 | ระดับคุณภาพดีมาก |
| 3 นักศึกษา | 3.67 | - | - | 3.67 | ระดับคุณภาพดี |
| 4 อาจารย์ | 4.15 | - | - | 4.15 | ระดับคุณภาพดีมาก |
| 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน | 3.00 | 3.67 | - | 3.50 | ระดับคุณภาพดี |
| 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | - | 3.00 | - | 3.00 | ระดับคุณภาพปานกลาง |
| **รวม** | **3.78** | **3.50** | **4.30** |  |  |
| **ผลการประเมิน** | **ระดับ**  **คุณภาพดี** | **ระดับ**  **คุณภาพดี** | **ระดับ**  **คุณภาพดีมาก** | **3.77** | **ระดับคุณภาพดี** |

จากการวิเคราะห์ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 6 องค์ประกอบ (13 ตัวบ่งชี้) พบว่า องค์ประกอบที่ 1 (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ**“ผ่าน”** ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และมีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดีมาก (องค์ประกอบ 2, 4) มีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดี (องค์ประกอบ 3, 5) และมีจำนวน 1 องค์ประกอบ อยู่ในระดับปานกลาง (องค์ประกอบ 6) หากเมื่อวิเคราะห์ตามปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์ พบว่าปัจจัยนำเข้ามีคุณภาพอยู่ในระดับดี (3.78 คะแนน) กระบวนการมีคุณภาพอยู่ในระดับดี (3.50 คะแนน) และผลลัพธ์มีคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก (4.30 คะแนน)

**3. ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาจากการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร**

**จุดเด่นและแนวทางเสริม**

1. หลักสูตรมีระบบกลไกในการสนับสนุนให้อาจารย์มีผลงานทางวิขาการเพื่อเตรียมความพร้อมในการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ
2. สาขาวิชามีการสนับสนุนให้นักศึกษาได้รับการฝึกประสอบการวิชาชีพทั้งในและนอกห้องเรียน และมีผลการดำเนินการเป็นที่ประจักษ์ เป็นรางวัลจากการประกวดในเวทีระดับชาติและนานาชาติ และส่งผลให้ภาวการณ์มีงานทำของบัณฑิตอยู่ในระดับที่สูง
3. หลักสูตรมีการปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง เช่นการปรับรูปแบบ การประชาสัมพันธ์หลักสูตร ส่งผลให้ได้จำนวนนักศึกษาตามแผนที่กำหนด

**จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง**

1. หลักสูตรพิจารณาหาแนวทางป้องกันการลาออกของนักศึกษาในระหว่าเรียนเพื่อให้อัตราการคงอยู่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง
2. พิจารณาให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการบูรณาการการเรียนกานสอนกับการวิจัยและการบริการวิชาการ เพื่อเป็นอีกแนวทางในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา
3. สนับสนุนให้อาจารย์ของบประมาณวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน และการสร้างองค์ความรู้ รวมถึงการฝึกประสบการวิชาชีพของนักศึกษา
4. พิจารณานำผลการประเมิน ได้แก่ ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และผลการประเมินของนักนักษา ต่อกิจกรรมที่หลักสูตรหรือคณะจัดมาปรับปรุงกระบวนการดำเนินงานให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง

**แผนพัฒนาคุณภาพ (Improvement Plan) จากผลการประเมินคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565**

**ระดับ หลักสูตร/คณะ/หน่วยงานสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพ** | **การดำเนินการ/โครงการ/กิจกรรม** | **ตัวชี้วัดความสำเร็จจากการดำเนินงานตามแนวทาง** | **ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | **ผลการดำเนินงาน** |
| ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา  1. ควรกำหนดเป็นวาระเร่งด่วนผลักดันด้านคุณวุฒิในระดับปริญญาเอก และผลงานทางวิชาการ | แผนการดำเนินการ :  1. มีการติดตามรายงานผลการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เข้ารับการศึกษาต่อระดับปริญญาเอก |  | **อาจารย์ประจำหลักสูตร**  (นอกเวลาราชการ)  1. ผศ.เชาวลิต อุปฐาก  2. อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย  3. อ.สุมภา เทิดขวัญชัย  **อาจารย์ประจำสาขาวิชา**  (นอกเวลาราชการ)  1. ผศ.นันทวัน ชมโฉม 2. อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร 3.อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ  **อาจารย์ประจำสาขาวิชา**  (ในเวลาราชการ)  1.อ.ดร. ฉัตรยา งามเลิศ | 3 ปี | ผลการดำเนินงาน  -สำเร็จการศึกษาอยู่ระหว่างรอสภาอนุมัติ  -อยู่ระหว่างการดำเนินการศึกษา  -อยู่ระหว่างการดำเนินการศึกษา  -อยู่ระหว่างการดำเนินการศึกษา  -อยู่ระหว่างการดำเนินการศึกษา  -อยู่ระหว่างการดำเนินการศึกษา  -สำเร็จการศึกษาสภามหาวิทยาลัยอนุมัติในวันที่ 4 ม.ค. 2566 |

**แผนพัฒนาคุณภาพ (Improvement Plan) จากผลการประเมินคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565**

**ระดับ หลักสูตร/คณะ/หน่วยงานสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพ** | **การดำเนินการ/โครงการ/กิจกรรม** | **ตัวชี้วัดความสำเร็จจากการดำเนินงานตามแนวทาง** | **ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | **ผลการดำเนินงาน** |
| 2. ควรมีมาตรการส่งเสริมและกำกับติดตาม การทำผลงานทางวิชาการเพิ่มขึ้น | 2. จัดโครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ  3. จัดโครงการ Reskill Upskill และติดตามการส่งผลงานทางวิชาการ | 2. มีการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงาน 2 เรื่อง | **อาจารย์ประจำหลักสูตร**  1. รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์  2. อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม  3. ผศ.เชาวลิต อุปฐาก  **อาจารย์ประจำสาขาวิชา**  1. รศ.อภิญญา มานะโรจน์  2. ผศ.ดร.วไลภรณ์ สุทธา  3. ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม  4. ผศ.นันทวัน ชมโฉม  5. ผศ.ว่าที่รต.จักราวุธ ภู่เสม 6. อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร 7. อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ  8. อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย  9. อ.วรธร ป้อมเย็น | 1 ปี | - มีการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงาน 9 เรื่อง  - อยู่ระหว่างการพิจารณาตีพิมพ์เผยแพร่ผลงาน 2 เรื่อง |

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

**รหัสหลักสูตร :** 25501941102868

**ชื่อหลักสูตร :** หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ **(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)**

**ระดับ :**ปริญญาตรี

**กลุ่ม ISCED** : Domestic Science

**สภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบหลักสูตร** ในการประชุมครั้งที่ 10/2564 วันที่ 17 พฤศจิกายน 2564 (หลักฐาน1.1-01)

**สกอ.รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตร**  5 มิถุนายน 2566

**การเปิดสอน :** 🗹ในเวลา □ นอกเวลา □ ทั้งในและนอกเวลา

**เลือกใช้เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร : ปี พ.ศ. 2557**

**ประเภทหลักสูตร :** 🗹 วิชาการ □ วิชาชีพ □ ปฏิบัติการ

**1.รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  ที่ระบุใน มคอ.2 | | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในปัจจุบัน | | วันที่สภามหาวิทยาลัยอนุมัติ | วันที่สกอ.รับทราบให้ความเห็นชอบ |
| ชื่อ-สกุล | วุฒิการศึกษาสูงสุด | ชื่อ-สกุล | วุฒิการศึกษาสูงสุด |
| รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | คศ.ม.  (คหกรรมศาสตร์) | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | คศ.ม.  (คหกรรมศาสตร์) | 17 พ.ย. 64 | 5 มิ.ย.66 |
| อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | ปร.ด.  (เกษตรเขตร้อน) | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | ปร.ด.  (เกษตรเขตร้อน) | 17 พ.ย. 64 | 5 มิ.ย.66 |
| ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | คศ.ม. | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | คศ.ม. | 17 พ.ย. 64 | 5 มิ.ย.66 |
| อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | คศ.ม. | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | คศ.ม. | 17 พ.ย. 64 | 5 มิ.ย.66 |
| อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | คศ.ม. | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | คศ.ม. | 17 พ.ย. 64 | 5 มิ.ย.66 |

**2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**/**ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** **(ณ สิ้นรอบปีการศึกษาที่ประเมิน)**

|  | ตำแหน่งทางวิชาการ/คุณวุฒิ | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร | ข้อมูลประวัติการศึกษา/ประสบการณ์/ผลงาน |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | รองศาสตราจารย์ | เจตนิพัทธ์  บุณยสวัสดิ์   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | อาจารย์ประจำ  หลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบการศึกษา :** 2550  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :** คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ :** คหกรรมศาสตร**์**  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  ประสบการณ์การทำการสอน : 20 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี) | เกณฑ์มาตรฐาน | | เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. (2561). *การผลิตเบเกอรี***.** โอ.เอส.  พริ้นติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ. | 1.00 | | เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ และจักราวุธ ภู่เสม. (2561). ผลของ  การใช้เปลือกทุเรียนผงทดแทนแป้งข้าวสาลีต่อคุณภาพ  ของเค้กบราวนี. *วารสารวิชาการและวิจัยมหาวิทยาลัย*  *เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร*, *12*(1), 113-124. | 0.80 | | เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. (2561). *ธุรกิจเบเกอรี่* (พิมพ์ครั้งที่  3). โอ.เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ. | 1.00 | | เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. (2562). *เบเกอรี* **(**พิมพ์ครั้งที่ 2).  โอ.เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ. | 1.00 | | จักราวุธ ภู่เสม และเจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. (2562). คุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพทางกายภาพ และประสาทสัมผัสของ เค้กเนยสดที่มีการทดแทนแป้งข้าวสาลีด้วยเปลือกทุเรียนผง. *วารสารวิชาการและวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร*. *13*(1), 101-115. | 0.80 | | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์และพุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรมวิธีการปรับกรดของผักแกะสลักด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี***.** *14*(2), 198-209. | 0.80 | | คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ 793/2565 ลงวันที่ 30 มิถุนายน 2565. เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. 2565. เอกสารประกอบการสอนวิชา ธุรกิจเบเกอรี่ และหนังสือเรื่อง การผลิตเบเกอรี | 1.00 | |  |  | |
| 2 | ดร. | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | อาจารย์  ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบการศึกษา :** 2562  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :** ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ :** เกษตรเขตร้อน (อาหารและโภชนาการ)  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  ประสบการณ์การทำการสอน : 16 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี) | เกณฑ์มาตรฐาน | | อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562, กรกฎาคม). *การใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์ขนมสาลี่กรอบ*.[เอกสารนำเสนอในที่ประชุม]. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม”,เชียงใหม่. | 0.80 | | อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้ลูกหนามแดงทดแทนบางส่วนในผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขาม. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* *13*(1), 139-148. | 0.80 | | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, อภิญญา มานะโรจน์ และสุพรรณิการ์  โกสุม. (2565). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ และ  คุณลักษณะของน้ำจิ้มลูกชิ้นมะม่วงหาวมะนาวโห่.  *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา***,** *27*(3), 1475-1489. | 0.80 | | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม และ อภิญญา มานะโรจน์. (2565).  การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่มะม่วงหาวมะนาวโห่.  *วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*,  *17*(1), 37-47. | 0.80 | |
| 3 | ผู้ช่วยศาสตรา  จารย์ | เชาวลิต อุปฐาก   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | อาจารย์  ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบการศึกษา :** 2552  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :** คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ :** คหกรรมศาสตร์  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  ประสบการณ์การทำการสอน : 13 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี) | เกณฑ์มาตรฐาน | | เชาวลิต อุปฐาก, กฤศรัณย์ สีสัน และธนวัฒน์ สมบูรณ์.(2562, กรกฎาคม). *การพัฒนาคุกกี้เนยสดเสริมเปลือกส้มโอขาว* [เอกสารนำเสนอในที่ประชุม]. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 ประจำปี 2562**,** จ.เชียงใหม่. | 0.20 | | เชาวลิต อุปฐาก, เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, ธีรานนท์ ศิริภัทร  เมธีกุล และอภิสิทธิ์ เดชวรรณ. (2565, พฤษภาคม). *ผง*  *โรยข้าวกากถั่วเหลืองรสคั่วกลิ้ง* [เอกสารนำเสนอในที่  ประชุม]. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัย  เทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12, ชลบุรี. | 0.20 | | ธนภพ โสตรโยม, นิอร ดาวเจริญพร, เชาวลิต อุปฐาก,  ประกอบ ชาติภุกต์และ เจนปอ ซู. (2565, พฤษภาคม).  *ผลของการยืดอายุการเก็บรักษาทองหยอดด้วยการปรับ*  *สภาวะบรรยากาศ* [เอกสารนำเสนอในที่ประชุม]. การ  ประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราช  มงคล ครั้งที่ 12. กรุงเทพฯ. | 0.20 | | เชาวลิต อุปฐาก, พรทิพย์ โกมลปาณิก และสุทธิรัก แซ่ลิ่ม.  (2565). การพัฒนาสูตรข้าวเกรียบรสแกงเขียวหวาน.  *วารสารพัฒนาธุรกิจและอุตสาหกรรม,* *2*(2) 57-66. | 0.80 | | เชาวลิต อุปฐาก, จารุวรรณ โมทะจิต และรุจิกานต์ เส้ง  เอียด. (2565). การศึกษาความเข้มข้นของเครือหมา  น้อย และความเหมาะสมของปริมาณน้ำตาลใน  ผลิตภัณฑ์เยลลี่เครือหมาน้อยพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ.  *วารสารพัฒนาธุรกิจและอุตสาหกรรม,* 2(3) 57-66. | 0.80 | | เชาวลิต อุปฐาก. (2565). *อาหารไทย (Thai Cuisine)*  โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์. ชลบุรี. | 1.0 | |
| 4 | อาจารย์ | สุมภา เทิดขวัญชัย   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | อาจารย์  ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบการศึกษา :** 2555  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :** คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ :** คหกรรมศาสตร์  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  ประสบการณ์การทำการสอน : 15 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี) | เกณฑ์มาตรฐาน | | ธนภพ โสตรโยม, นพพร สกุลยืนยงสุข, ชญาภัทร์ กี่อาริโย  และสุมภา เทิดขวัญชัย. (2561, กรกฏาคม). *การศึกษา*  *คลอโรฟิลล์สกัดพร้อมชงจากผักตบชวา* [เอกสารนำเสนอ  ในที่ประชุม]. การประชุมวิชาการระดับชาติสืบสานศาสตร์  ศิลป์ ส่งเสริมสยามสู่ความยั่งยืน, มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  วิทยาเขตสุพรรณบุรี, สุพรรณบุรี. | 0.20 | | ธนภพ โสตรโยม, นพพร สกุลยืนยงสุข, ชญาภัทร์ กี่อาริโย,  สุมภา เทิดขวัญชัย, บุณยนุช ภู่ระหงษ์ และ เจนปอ ซู.  (2565, พฤษภาคม). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบ*  *กรอบจากปลาซัคเกอร์* [เอกสารนำเสนอในที่ประชุม]. การ  ประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล  ครั้งที่ 12, ชลบุรี. | 0.20 | |
| 5 | อาจารย์ | วรลักษณ์ ป้อมน้อย   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | อาจารย์  ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบการศึกษา :** 2555  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :** คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ :** คหกรรมศาสตร**์**  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  ประสบการณ์การทำการสอน : 5 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี) | เกณฑ์มาตรฐาน | | วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดากิจจาวรเสถียร และวรธร ป้อมเย็น.  (2561, สิงหาคม). *การพัฒนาพาสต้าเส้นสดจากแป้งข้าว*  *กล้องสินเหล็กเสริมก้านเห็ดหอมแห้ง* [เอกสารนำเสนอในที่  ประชุม]. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  ราชมงคล ครั้งที่ 10 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ  มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ครั้งที่ 9, จ.ตรัง. | 0.20 | | สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น และวรลักษณ์ ป้อมน้อย.  (2563). การพัฒนาไอศกรีมนมเสริมอกไก่. *วารสารวิชาการ*  *และวิจัย มทร.พระนคร***.** *15*(1) 145-155. | 0.80 | |  | | |

**3. อาจารย์ผู้สอน**

**-อาจารย์ประจำ** (อาจารย์ประจำภายในมหาวิทยาลัยที่มีการสอนตามรายวิชาในหลักสูตร)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ตำแหน่งทางวิชาการ | ชื่ออาจารย์ผู้สอน | คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ |
| 1 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย | บธ.ด. / การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์ |
| 2 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ดร.วไลภรณ์ สุทธา | ศศ.ด. / อาชีวศึกษา |
| 3 | รองศาสตราจารย์ | อภิญญา มานะโรจน์ | ค.ม. / อุดมศึกษา |
| 4 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วรรณภา หวังนิพพานโต | คศ.ม. / คหกรรมศาสตร์ |
| 5 | รองศาสตราจารย์ | เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | คศ.ม. / คหกรรมศาสตร์ |
| 6 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | สุพรรณิการ์ โกสุม | คศ.ม. / คหกรรมศาสตร์ |
| 7 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | นันทวัน ชมโฉม | วท.ม. / คหกรรมศาสตร์ |
| 8 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | เชาวลิต อุปฐาก | คศ.ม. |
| 9 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | จักราวุธ ภู่เสม | วท.ม. / คหกรรมศาสตร์ |
| 10 | อาจารย์ | สุดจิตร วรรณโชติ | คศ.บ. / คหกรรมศาสตร์ |
| 11 | อาจารย์ | ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | ปร.ด. / เกษตรเขตร้อน |
| 12 | อาจารย์ | สุมภา เทิดขวัญชัย | คศ.ม. |
| 13 | อาจารย์ | เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | คศ.ม. / คหกรรมศาสตร์ |
| 14 | อาจารย์ | ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย | คศ.ม. |
| 15 | อาจารย์ | บุญยนุช ภู่ระหงษ์ | คศ.ม. / คหกรรมศาสตร์ |
| 16 | อาจารย์ | จิราภัทร โอทอง | วท.ม. / คหกรรมศาสตร์ |
| 17 | อาจารย์ | สุธิดา กิจจาวรเสถียร | คศ.ม. |
| 18 | อาจารย์ | วรลักษณ์ ป้อมน้อย | คศ.ม. |
| 19 | อาจารย์ | วรธร ป้อมเย็น | วท.ม. / โภชนวิทยา |
| 20 | อาจารย์ | ดร.ฉัตรยา งามเลิศ | ปร.ด. / วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร |
| 21 | อาจารย์ | ศิวกร ตลับนาค | คศ.ม. / อาหารและโภชนาการ |
| 22 | อาจารย์ | ศุภชัย พิทักษ์มงคล | คศ.ม./ อาหารและโภชนาการ |
| 23 | อาจารย์ | จักรกฤษณ์ ทองคำ | วท.ม. / คหกรรมศาสตร์ |
| 24 | อาจารย์ | อภิชา เชี่ยวเวช | คศ.ม. / อาหารและโภชนาการ |

**-อาจารย์พิเศษ (ถ้ามี):** ไม่มี

**4. สถานที่จัดการเรียนการสอน :** คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่อยู่168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

**5. ผลการดำเนินงานการบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558 (ตัวบ่งชี้ 1.1)   
(ระดับปริญญาตรี**)

| **ข้อ** | **เกณฑ์การประเมิน**  (🗹 ผ่านเกณฑ์/⌧ ไม่ผ่านเกณฑ์) | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 🗹 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | - ในปีการศึกษา 2565 จึงมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 5 คน เป็นไปตามเกณฑ์ (ไม่น้อยกว่า 5 คน) โดย**ไม่ได้**เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตร **และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตร**   1. รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ 2. อาจารย์ ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก 4. อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย 5. อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย |
| 2 | 🗹 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | (ในกรณีหลักสูตรประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ)  - มีคุณวุฒิการศึกษา : ระดับปริญญาเอก 1 ราย ปริญญาโท 4 ราย  มีตำแหน่งทางวิชาการ : รศ. 1 ราย, ผศ. 1 ราย และอาจารย์ 3 ราย  ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน  - ผลงานทางวิชาการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (อย่างน้อย 1 รายการ)   |  |  | | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์** | **ชื่อผลงานทางวิชาการ (ระบุปี)** | | 1. รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์และพุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรมวิธีการปรับกรดของผักแกะสลักด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี***.** *14*(2), 198-209. | | 2. อ.ดร.ปรัศนีย์  ทับใบแย้ม | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม และ อภิญญา มานะโรจน์. (2565). การ  พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่มะม่วงหาวมะนาวโห่. *วารสาร*  *เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*, *17*(1), 37-47. | 0.80 | | 3. ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | เชาวลิต อุปฐาก, จารุวรรณ โมทะจิต และรุจิกานต์ เส้งเอียด.  (2565). การศึกษาความเข้มข้นของเครือหมาน้อย และความ  เหมาะสมของปริมาณน้ำตาลในผลิตภัณฑ์เยลลี่เครือหมาน้อย  พร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ. *วารสารพัฒนาธุรกิจและอุตสาหกรรม,*  2(3), 57-66. | | 4. อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | ธนภพ โสตรโยม, นพพร สกุลยืนยงสุข, ชญาภัทร์ กี่อาริโย, สุมภา  เทิดขวัญชัย, บุณยนุช ภู่ระหงษ์ และ เจนปอ ซู.  (2565,พฤษภาคม). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบจาก*  *ปลาซัคเกอร์*. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัย  เทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12, ชลบุรี. | | 5. อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น และวรลักษณ์ ป้อมน้อย.  (2563). การพัฒนาไอศกรีมนมเสริมอกไก่. *วารสารวิชาการ*  *และวิจัย มทร.พระนคร***.** *15*(1) , 145-155. |   - ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ (อย่างน้อย 2 ใน 5 คน)   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์** | **ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ** | | | 1. รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | 1. อาจารย์ผู้ทดสอบสมรรถนะวิชาชีพ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ปี 2560 จนถึงปัจจุบัน  2. คณะกรรมการทดสอบฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาชีพอาหารไทย ระดับ 1 และ 2 กรมฝีมือแรงงาน ปี 2558 จนถึงปัจจุบัน  3. วิทยากรต้นแบบขนมไทย แก่จิตอาสา 904 รุ่นที่ 4 ปี 2562 รุ่นที่ 5 ปี 2563 ณ กองพันทหารราบที่ 1 กรมทหารราบที่ 1  4. อาจารย์พิเศษ คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วิชาการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น ปีการศึกษา 2558 จนถึงปัจจุบัน  5.วิทยากรอาหารจากแป้งกล้วย อาหารจากดอกไม้ โดยสำนักงานวิจัยแห่งชาติร่วมกับOKMD ในวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2565  6. ดำเนินการจัดสาธิตการทำอาหารเปิดตำรับสำรับไทย "ใต้ร่มพระบารมี 240 ปี กรุงรัตนโกสินทร์" รับผิดชอบสาธิตการทำอาหารหวาน ได้แก่ มัศกอด มะกรูดเชื่อมแช่อิ่มลอยแก้ว ขนมเห็ดโคน และแสร้งว่า ระหว่างวันที่ 20 - 24 เมษายน 2565 ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติพระนคร | | | 2. อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | 1. วิทยากรโครงการพัฒนาศักยภาพ ผู้ประกอบอาหารมืออาชีพ ณ โรงพยาบาลบางปะกอกและโรงพยาบาลในเครือ ปี 2562  2. วิทยากรโครงการฝึกวิชาชีพหลักสูตรเบเกอรีให้แก่ผู้ต้องขัง ณ ทัณฑสถานหญิงกลาง ปี 2562  3. วิทยากรโครงการฝึกวิชาชีพด้านการประกอบอาหารไทยให้แก่ผู้ต้องขัง ณ ทัณฑสถานหญิงกลาง ปี 2562  4. วิทยากรต้นแบบขนมไทย แก่จิตอาสา 904 รุ่นที่ 5 ประจำปี 2563 ณ กองพันทหารราบที่ 1 กรมทหารราบที่ 1  5. จัดแสดงหัตถกรรมไทยในงานประชุมความร่วมมือทางเศรษฐกิจในภูมิภาคเอเชีย-แปซิฟิก ครั้งที่ 29 (APEC 2022) ในวันที่ 14-19 พ.ย.65  6. จัดแสดงสาธิตการทำขนมไทยชาววัง ภายในงานพันธุ์ไม้งามอร่ามสวนหลวง ร.9 ประจำปี 2565 1 -10 ธ.ค. 65 | | | **ชื่ออาจารย์** | **ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ** | | | 3. ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | 1. อาจารย์พิเศษ คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วิชาการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น ปี 2558 จนถึงปัจจุบัน  2.ได้รับเชิญจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมร่วมกับสถาบันอาหารเป็นวิทยากรฝึกอบรมภายใต้โครงการพัฒนาอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ให้ชุมชนดีพร้อม มีเป้าหมายการฟื้นฟูเศรษฐกิจท้องถิ่น และชุมชนผ่านการดำเนินโครงการ หรือกิจกรรม เพื่อสร้างงาน อาชีพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นและชุมชน รวมถึงสร้างการเข้าถึงช่องทางการตลาด พร้อมยกระดับมาตรฐาน คุณภาพ และมูลค่าเพิ่มของสินค้าและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ชุมชนในหัวข้อ “น้ำพริกตะไคร้ และไก่หมักซอสหมาล่า”  3.ได้รับเชิญจากสำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรมให้จัดแสดงตัวอย่างตำรับสำรับไทยแก่นายกรัฐมนตรี และคณะรัฐมนตรี ก่อนการเข้าประชุมคณะรัฐมนตรี เพื่อประชาสัมพันธ์งานใต้ร่มพระบารมี 240 ปี กรุงรัตนโกสิทร์ มีขึ้นระหว่าง 20-24 เมษายน 2566 ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติพระนคร  4. สาธิตตำรับสำรับไทย "ใต้ร่มพระบารมี 240 ปี กรุงรัตนโกสินทร์" รับผิดชอบสาธิตการทำอาหารหวาน ได้แก่ ผัดไทยกุ้งสด ต้มจิ๋ว ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ พระนคร ระหว่างวันที่ 20 - 24 เมษายน 2565  5. สาธิตตำรับอาหารไทยงานแถลงข่าว ไทย "ใต้ร่มพระบารมี 240 ปี กรุงรัตนโกสินทร์" สาธิตการทำขนมเบื้องไทย ณ วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักรไทย 20 พฤษภาคม 2565  4. วิทยากรอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นตำรับสำรับโบราณ ขนมลิ้นจี่ และ ไข่นกกระสา 28 พฤษภาคม 2565  4.วิทยากรโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน 20-21 มิถุนายน 2565  5.จัดแสดงหัตกรรมไทยในงานประชุมความร่วมมือทางเศรษฐกิจในภูมิภาคเอเชีย-แปซิฟิก ครั้งที่ 29 Asia-Pacific Economic Cooperation (APEC 2022)  6.สาธิตการทำขนมชาววังภายในงานพันธุ์ไม้งามอร่ามสวนหลวง ร.9 ประจำปี 2565  7. ได้รับเชิญจากกรมศิลปากร สำนักพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติให้ดำเนินการออกบูทอาหารว่างไทย ตำรับโชติเวช ในงาน “Night at the Museum” ระหว่างวันที่ 16-18 ธันวาคม 2565 ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติพระนคร  8. ผ่านการอบรมขึ้นทะเบียนเป็นเจ้าหน้าที่สอบในการเทียบโอนประสบการณ์การทำงานเพื่อรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ ปี 2564  9. ได้รับเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญโครงการการพัฒนาด้านเกษตร กิจกรรมหลักยกระดับการแปรรูปอุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์และเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ จังหวัดยโสธร ปี 2564  10.ได้รับเชิญเป็นผู้ตรวจประเมินการต่ออายุการรับรององค์กรที่มีหน้าที่รับรองสรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมภัตตาคารและร้านอาหาร มหาวิทยาลัยมหาสารคาม 15 พฤศจิกายน 2564  11. ได้รับเชิญจากสถานีโทรทัศน์โมเดิร์นไนน์ (ช่อง 9 MCOT HD) บันทึกเทป ตำนานการสร้างสรรค์ผลงาน Soft Power ด้านอาหาร-ขนมไทย ส่งมอบศักยภาพแห่งความเป็นไทยสู่มือผู้นำโลก ApEc 2022 ในรายการ “360 องศา นิวโชว์”  12.ได้รับเชิญ เป็นคณะกรรมการตัดสินผลการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตราฐานวิชาชีพ ณ.วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์ ปี 2564  12. วิทยากรต้นแบบขนมไทย แก่จิตอาสา 904 รุ่นที่ 4 ปี 2562 รุ่นที่ 5 ปี 2563 ณ กองพันทหารราบที่ 1 กรมทหารราบที่ 1  13. ผ่านการอบรมขึ้นทะเบียนเป็นเจ้าหน้าที่สอบในการประเมิน  สมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ปี 2563  14. ได้รับเชิญเป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรมระดับอาชีวศึกษากรุงเทพ ประจำปีการศึกษา 2563 ณ.วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา  15.เป็นวิทยากรและผู้เชี่ยวชาญโครงการเสริมสร้างความยั่งยืนชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี กิจกรรมหลักที่ 2 พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.สงขลา ปี 2563  16.อาจารย์พิเศษ สถาบันเทคโนโลยีจิตรดา สอนรายวิชาธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารไทย ปี 2563  17. ได้รับเชิญเป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรมระดับภาค ปี 2562  18. ได้รับเชิญจากบ้านปาร์คนายเลิศในการสาธิตขนมไทย ขนมครก ขนมเบื้อง และขนมลูกชุบ งาน Super Stars Employee of the Year 2021 DHL Express Asia Pacific Excl. China in Recognition of Overall & Seller Excellence Bangkok, Thailand.  19.ได้รับเกียรติจากบริษัท เอ็น.ซี.ซี แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้เป็นส่วนหนึ่งของพันธมิตรในการส่งมอบศักภาพแห่งความเป็นไทยสู่มือผู้นำโลกในการประชุมความร่วมมือทางเศรษฐกิจในเอเชีย - แปซิฟิก ครั้งที่ 29 (APEC 2022) จัดแสดงสาธิตอาหารและขนมไทย งานหัตถศิลป์จากวัสดุธรรมชาติเพื่อแสดงอัตลักษณ์ของความเป็นไทยด้านคหกรรมศาสตร์ ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิต์  20. ได้รับเชิญจากกระทรวงมหาดไทย กรมการพัฒนาชุมชน ให้ปฏิบัติหน้าที่คณะกรรมการตรวจ และให้คะแนนการคัด  สรรสุดยอด หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย (OTOP) ประเภทผลิตภัณฑ์ขนมไทย 2562 ระดับประเทศ  21. วิทยากรโครงการฝึกวิชาชีพด้านการประกอบอาหารไทยให้แก่ผู้ต้องขัง ณ ทัณฑสถานหญิงกลาง ปี 2562  22. การพัฒนามาตรฐานด้านครัว แก่ผู้ประกอบการฟู๊ดทรัค ณ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมกับสมาคมฟู๊ดทรัคแห่งประเทศไทย ปี 2562  23. ผู้เชี่ยวชาญในโครงการ “พัฒนาช่องทางการตลาดและรูปแบบการนำเสนอผลิตภัณฑ์ OTOP select เพื่อจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ ในด้านการบริหารการตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ควบคู่ไปกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ณ ภาคกลาง จังหวัดกาญจนบุรี ปี 2562  24.ผู้เชี่ยวชาญในโครงการ “พัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มปรับตัวสู่พัฒนา สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเพชรบูรณ์” เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP จังหวัดเพชรบูรณ์ ปี 2562  25.วิทยากรโครงการพัฒนาศักยภาพ ผู้ประกอบอาหารมืออาชีพ ณ โรงพยาบาลบางปะกอกและโรงพยาบาลในเครือ ปี 2562  26.ผู้เชี่ยวชาญโครงการสร้างความรู้ ความเข้าใจ ในการยกระดับโอทอปด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (โอทอปสัญจร) จังหวัดสมุทรสงคราม และจังหวัดสมุทรสาคร ปี 2562 | | | 4. อ.สุมภา  เทิดขวัญชัย | 1. วิทยากรโครงการฝึกวิชาชีพด้านการประกอบอาหารไทยให้แก่ผู้ต้องขัง ณ ทัณฑสถานหญิงกลาง ปี 2562  2.วิทยากรต้นแบบขนมไทย แก่จิตอาสา 904 รุ่นที่ 5 ประจำปี 2563 ณ กองพันทหารราบที่ 1 กรมทหารราบที่ 1  3.วิทยากรโครงการยกระดับเศรษฐกิจ และสังคมรายตำบล แบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ปี 2564 | | | 5. อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | 1. สาธิตตำรับสำรับไทย "ใต้ร่มพระบารมี 240 ปี กรุงรัตนโกสินทร์" รับผิดชอบสาธิตการทำอาหารหวาน ได้แก่ แกงมัสมั่น ขนมลิ้นจี่ ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติพระนคร วันที่ 20 - 24 เมษายน 2565  2. สาธิตตำรับอาหารไทยงานแถลงข่าว ไทย "ใต้ร่มพระบารมี 240 ปี กรุงรัตนโกสินทร์" สาธิตการทำม้าฮ้อ ณ วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักรไทย 20 พฤษภาคม 2565  3. วิทยากรต้นแบบขนมไทย แก่จิตอาสา 904 รุ่นที่ 5 ปี 2563 ณ กองพันทหารราบที่ 1 กรมทหารราบที่ 1 มหาดเล็กรักษาพระองค์  4. .อาจารย์พิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ คณะวิทยาศาสตร์ วิชาทดลองอาหาร อาหารนานาชาติ ปี 2561 -2562  5. วิทยากรสอนวิชาชีพลงชุมชนเผยแพร่งานวิจัยและนวัตกรรมอาหาร ปี 2562  6. วิทยากรโครงการฝึกวิชาชีพด้านการประกอบอาหารไทยให้แก่ผู้ต้องขัง ณ ทัณฑสถานหญิงกลาง ปี 2562  7. การพัฒนามาตรฐานด้านครัว แก่ผู้ประกอบการฟู๊ดทรัค ณ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมกับสมาคมฟู๊ดทรัคแห่งประเทศไทย ปี 2562  8.ได้รับเชิญเป็นกรรมการตัดสินอาหาร Junior Chef มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ปี 2562 | |
| 3 | 🗹 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร | - มีคุณวุฒิการศึกษา : ระดับปริญญาเอก 1 ราย ปริญญาโท 4 ราย  มีตำแหน่งทางวิชาการ : รศ. 1 ราย, ผศ. 1 ราย และอาจารย์ 3 ราย  ซึ่งเป็นคุณวุฒิที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน  - ผลงานทางวิชาการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง   |  |  | | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์** | **ชื่อผลงานทางวิชาการ (ระบุปี)** | | 1. รศ.เจตนิพัทธ์  บุณยสวัสดิ์ | พิมพ์ชนก ลียะกิตติพรม, ลักษมี จิรชัยรัตนสิน, พจนีย์ บุญนา, จักราวุธ ภู่เสม, เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ และสุทธิพันธุ์ แดงใจ. (2565). ผลของการเสริมผงใบแปะก๊วยต่อคุณภาพทางกายภาพของบลอนดี. *วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร***.** *4*(2), 1-14. | | 2. ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | เชาวลิต อุปฐาก, เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, ธีรานนท์ ศิริภัทร  เมธีกุล และอภิสิทธิ์ เดชวรรณ. (2565, พฤษภาคม). *ผงโรย*  *ข้าวกากถั่วเหลืองรสคั่วกลิ้ง*. การประชุมวิชาการระดับชาติ  มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12, ชลบุรี.  ธนภพ โสตรโยม, นิอร ดาวเจริญพร, เชาวลิต อุปฐาก,  ประกอบ ชาติภุกต์และ เจนปอ ซู. (2565, พฤษภาคม).  *ผลของการยืดอายุการเก็บรักษาทองหยอดด้วยการปรับ*  *สภาวะบรรยากาศ* [เอกสารนำเสนอในที่ประชุม]. การ  ประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราช  มงคล ครั้งที่ 12. กรุงเทพฯ.  เชาวลิต อุปฐาก, พรทิพย์ โกมลปาณิก และสุทธิรัก แซ่ลิ่ม.  (2565). การพัฒนาสูตรข้าวเกรียบรสแกงเขียวหวาน.  *วารสารพัฒนาธุรกิจและอุตสาหกรรม,* *2*(2), 57-66.  เชาวลิต อุปฐาก, จารุวรรณ โมทะจิต และรุจิกานต์ เส้ง  เอียด. (2565). การศึกษาความเข้มข้นของเครือหมา  น้อย และความเหมาะสมของปริมาณน้ำตาลใน  ผลิตภัณฑ์เยลลี่เครือหมาน้อยพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ.  *วารสารพัฒนาธุรกิจและอุตสาหกรรม,* 2(3), 55-61  เชาวลิต อุปฐาก. (2565). *อาหารไทย (Thai Cuisine)*  โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ. | | 3. อ.ดร.ปรัศนีย์  ทับใบแย้ม | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, อภิญญา มานะโรจน์ และสุพรรณิการ์  โกสุม. (2565). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ และ  คุณลักษณะของน้ำจิ้มลูกชิ้นมะม่วงหาวมะนาวโห่.  *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา***,** *27*(3), 1475-1489.  ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม และ อภิญญา มานะโรจน์. (2565).  การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่มะม่วงหาวมะนาวโห่.  *วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*,  *17*(1), 37-47. | | 4. อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | ธนภพ โสตรโยม, นพพร สกุลยืนยงสุข, ชญาภัทร์ กี่อาริโย,  สุมภา เทิดขวัญชัย, บุณยนุช ภู่ระหงษ์ และ เจนปอ ซู.  (2565, พฤษภาคม). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบ*  *กรอบจากปลาซัคเกอร์*. การประชุมวิชาการระดับชาติ  มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12, ชลบุรี. | | 5. อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น และวรลักษณ์ ป้อมน้อย.  (2563). การพัฒนาไอศกรีมนมเสริมอกไก่. *วารสารวิชาการ*  *และวิจัย มทร.พระนคร***.** *15*(1). | |
| 4 | 🗹 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน | **- อาจารย์ประจำ** มีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 4 ราย ปริญญาโท จำนวน 19 ราย และปริญญาตรี จำนวน 1 ราย โดยดำรงตำแหน่งทางวิชาการประกอบไปด้วย รองศาสตราจารย์ จำนวน 2 ราย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 7 ราย และอาจารย์ จำนวน 15 ราย |
| 5 | 🗹 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด | การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลากำหนดครบกำหนดในปี 2564 ดังนั้นในปีการศึกษา 2563 ฝ่ายวิชาการและวิจัยจึงจัดโครงการปรับปรุงหลักสูตรโดยสาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้มีการวิพากษ์หลักสูตร ส่งผลให้หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2560 ได้ปรับปรุงหลักสูตรใหม่เป็น หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) โดยหลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่ได้เปิดดำเนินการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 ซึ่งมีผลให้นักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2565 ได้เรียนในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ส่วนนักศึกษาที่เข้าเรียนก่อนปีการศึกษา 2565 จะได้เรียนในหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2560 เป็นหลักสูตรที่ได้รับการอนุมัติ/เห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 10/2564 เมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2564 สป.อว. อนุมัติหลักสูตรวันที่ 5 มิถุนายน 2566 (หลักฐาน 1.1-02) |

|  |
| --- |
| **สรุปผลการประเมิน**  ☑ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร □ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร |

หลักฐานเอกสารที่ต้องการนอกเหนือจากเอกสารประกอบแต่ละรายตัวบ่งชี้

1. เอกสารหลักสูตรฉบับที่ สกอ. ประทับตรารับทราบ

2. หนังสือนำที่ สกอ. แจ้งรับทราบหลักสูตร (ถ้ามี)

3. กรณีหลักสูตรยังไม่ได้แจ้งการรับทราบ ให้มีหนังสือนำส่ง สกอ. หรือหนังสือส่งคืนจาก สกอ. และรายงานการประชุมสภาที่อนุมัติ / ให้ความเห็นชอบหลักสูตร

**รายการหลักฐานหมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** | **ไฟล์หลักฐาน** |
| --- | --- | --- |
| 1.1 – 01 | มคอ.2 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |  |
| 1.1 – 02 | แจ้งมติการประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 10/2564 เมื่อวันที่  17 พฤศจิกายน 2564 |

**หมวดที่ 2 อาจารย์**

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การบริหารและ**  **พัฒนาอาจารย์**  **(ตัวบ่งชี้ 4.1) (กระบวนการ)** | **1) ระบบการรับอาจารย์และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**  ระบบการรับอาจารย์และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในปี 2565 มีการทบทวนคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน พ.ศ. 2558 ร่วมกับการจัดทำทำเนียบอาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักฐาน 4.1-02) โดยพบว่าปีการศึกษา 2565 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ขอออกจากการปฎิบัติหน้าที่เพื่อเตรียมตัวศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก จำนวน 1 ราย คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม โดยจะเริ่มเข้าศึกษาในปีการศึกษา 2566 ทำให้สาขาวิชาฯได้มีการพิจารณาตรวจสอบอาจารย์ประจำหลักสูตรของสาขาที่มีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์มาเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 1 ราย คือ อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย และอาจารย์ประจำหลักสูตร ขอลาออกจากการปฎิบัติหน้าที่ 1 ราย คือ อาจารย์ศุภชัย พิทักษ์มงคล มีผลตั้งแต่วันที่ 22 สิงหาคม 2565 จึงมีการกำหนดรับอาจารย์ประจำหลักสูตรบรรจุใหม่จำนวน 1 ราย คือ นายอภิชา เชี่ยวเวช อัตราพนักงานมหาวิทยาลัยทดแทน อาจารย์ศุภชัย พิทักษ์มงคล และมีอัตราอาจารย์ประจำหลักสูตร มีกำหนดเกษียณอายุราชการจำนวน 4 รายคือ 1) รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วไลภรณ์ สุทธา 3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย 4) ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณภา หวังนิพพานโต จึงต้องกำหนดการรับและตรวจสอบอัตรากำลังของอาจารย์ประจำหลักสูตรของสาขาที่มีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์มาเป็นอาจารย์อัตราทดแทน โดยมีขั้นตอนการดำเนินงาน ดังนี้  **1.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  ในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนดำเนินการของระบบการรับอาจารย์และแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้  1.1.1 ทบทวนคุณสมบัติการรับและการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  1.1.2 ตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558  1.1.3 วางแผนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้แก่อาจารย์ประจำซึ่งมีคุณสมบัติที่สามารถได้รับการแต่งตั้งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  1.1.4 จัดเตรียมทำเนียบอาจารย์เพื่อเตรียมความพร้อมในการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร ทุก 2 ปี ต่อเนื่องจากปีการศึกษา 2564  1.1.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เสนอรายชื่อผู้มีคุณสมบัติสามารถเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ที่ประชุมของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการรับทราบ  **1.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานเกี่ยวกับระบบการรับอาจารย์และแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้  1.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประชุมเพื่อทบทวนคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 4 รายเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ อีก 1 ราย ขอลาออกจากการปฎิบัติหน้าที่เนื่องจากเตรียมตัวลาศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกคือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม และในช่วงระยะเวลา 5 ปีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่เหลืออีก 4 ท่าน มีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์  1.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประชุมเพื่อตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งมีการเตรียมความพร้อมในการคัดเลือกอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์จากปีการศึกษา 2564 ต่อเนื่องจนถึง ปีการศึกษา 2565 โดยมติที่ประชุมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถพิจารณาคัดเลือกอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ทดแทนอาจารย์ 1 คน (ผศ.ว่าที่รต.จักราวุธ ภู่เสม) ได้แก่ อ.สุมภา เทิดขวัญชัย อีกทั้งเตรียมการสำรวจอาจารย์ท่านอื่นที่มีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์ ได้แก่ อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และอาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ  1.2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวางแผนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้แก่อาจารย์ประจำซึ่งมีคุณสมบัติสามารถรับการแต่งตั้งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จึงได้พิจารณาอาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย ทดแทน ผศ.ว่าที่รต. จักราวุธ ภู่เสม ในหลักสูตรฉบับปรับปรุงปี 2565  1.2.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแจ้งให้ที่ประชุมรับทราบเกี่ยวกับการรับอาจารย์ใหม่อัตราพนักงานมหาวิทยาลัยทดแทน อาจารย์ศุภชัย พิทักษ์มงคล ที่ลาออกจากการปฎิบัติงานในตำแหน่งอาจารย์ประจำสาขาวิชาระหว่างภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 แล้วนั้น ซึ่งมีการกำหนดคัดเลือกอาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558 ได้อัตราทดแทน 1 ตำแหน่ง คือ อาจารย์อภิชา เชี่ยวเวช  1.2.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแจ้งให้ที่ประชุมของสาขาวิชาฯ รับทราบ และเตรียมความพร้อมสำหรับการกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อเปิดรับทดแทนอัตราการว่างของอาจารย์ที่เกษียณอายุราชการจำนวน 4 ราย คือ 1) รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วไลภรณ์ สุทธา 3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย 4) ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณภา หวังนิพพานโต  **1.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในปีการศึกษา 2565 พบว่าขั้นตอนการดำเนินงาน ข้อ 1.1.2 ตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558 พบว่าอัตรากำลังของอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา ดังนั้นเพื่อให้ทราบข้อมูลที่เป็นปัจจุบันของอาจารย์ประจำสาขาที่มีคุณสมบัติทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีการเกษียณอายุราชการหรือการลาศึกษาต่อ และข้อ 1.1.3 วางแผนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้แก่อาจารย์ประจำซึ่งมีคุณสมบัติที่สามารถได้รับการแต่งตั้งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พบว่ามีอาจารย์ที่มีคุณสมบัติการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพิ่มขึ้น จำนวน 11 ท่าน ได้แก่ 1) ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม 2) ผศ. นันทวัน ชมโฉม 3) ผศ. ว่าที่ รต.จักราวุธ ภู่เสม 4) อ.ดร. ฉัตรยา งามเลิศ 5) อ.บุณยนุช ภู่ระหงษ์ 6) อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร 7) อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย 8) อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย 9) อ.จิราภัทร โอทอง 10) อ.วรธร ป้อมเย็น 11) อ. จักรกฤษณ์ ทองคำ  **1.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการพบว่าการรับสมัครอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่ทันตามกำหนดระยะเวลาที่ประกาศรับสมัครตำแหน่งอาจารย์ โดยระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในปีการศึกษา 2565 จึงต้องเพิ่มขั้นตอน และตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นประจำทุกปี เพื่อให้เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน ในปีการศึกษา 2566 ดังต่อไปนี้   * + 1. ทบทวนคุณสมบัติการรับอาจารย์ประจำหลักสูตร     2. มีกระบวนการเปิดรับสมัครอาจารย์ประจำหลักสูตร ในตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารตามกรอบกำลังของอาจารย์ที่ระบุไว้ใน มคอ.2     3. วางแผนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานเป็นอาจารย์ประจำ ซึ่งมีคุณสมบัติที่สามารถได้รับการแต่งตั้งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร   1.1.4 จัดเตรียมทำเนียบอาจารย์เพื่อเตรียมความพร้อมในการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรล่วงหน้าทุกปี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเสนอรายชื่อผู้มีคุณสมบัติสามารถเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ที่ประชุมของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการรับทราบ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการแต่งตั้งให้อาจารย์ที่มีรายนามในทำเนียบเข้าร่วมเป็นคณะทำงานในการจัดทำงานประกันคุณภาพหลักสูตรของสาขาวิชาร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดิมด้วย เพื่อให้ครอบคลุมภารกิจ ได้แก่ ด้านการพัฒนาตนเอง ด้านการวิจัย ด้านการบริการทางวิชาการ และด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม  **2) ระบบการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**  ระบบการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการดำเนินการระบบการบริหารอาจารย์จากการทบทวน วางแผน กำหนดบทบาทหน้าที่ และติดตามผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง และกำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการประชุม 3 ครั้งต่อภาคการศึกษาในปีการศึกษา 2565 พบว่า การรายงานผลปฏิบัติงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับมอบหมายตามบทบาทหน้าที่นั้นมีความชัดเจนมากขึ้นจากการมอบหมายงาน ดังนั้นในปีการศึกษา 2565 จึงใช้ขั้นตอนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้  **2.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  2.1.1 ทบทวนแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  2.1.2 วางแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  2.1.3 การกำหนดบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  2.1.4 การติดตามผลการดำเนินงานตามบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  2.1.5 กำหนดให้มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 3 ครั้งต่อภาคการศึกษา โดยแบ่งเป็นก่อนเปิดภาคการศึกษา ระหว่างเปิดภาคการศึกษา และเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา  2.1.6 รายงานผลการดำเนินงานระบบการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรงานในการประชุมของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อร่วมกันแก้ไข  **2.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของระบบการบริหารอาจารย์ ดังนี้  2.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับฝ่ายวิชาการในการทบทวนคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในปีการศึกษา 2565 (ฉบับปรับปรุง) พบว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 ราย สามารถเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจนครบวาระการปรับปรุงเล่มหลักสูตรในปีการศึกษา 2565 (ฉบับปรับปรุง) ได้   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ลำดับ** | **ตำแหน่งทางวิชาการ** | **ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **ปีที่เกษียณอายุ** | | 1 | รองศาสตราจารย์ | เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | 2578 | | 2 | อาจารย์ ดร. | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | 2582 | | 3 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | เชาวลิต อุปฐาก | 2587 | | 4 | อาจารย์ | สุมภา เทิดขวัญชัย | 2587 | | 5 | อาจารย์ | วรลักษณ์ ป้อมน้อย | 2588 |   2.2.2 วางแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยกำหนดให้มีตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อยคือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 5 ท่าน ภายในปี พ.ศ. 2566 และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง นอกจากนี้ในการดำเนินการจัดทำเอกสาร/หนังสือ/ตำราประกอบการสอนให้จัดตั้งคณะกรรมภายในคณะพิจารณาผลงานดังกล่าวให้เป็นไปตามเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการ โดยในปีการศึกษา 2561-2565 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ ได้รับการแต่งตั้งจากสภาวิชาการดำรงตำแหน่งทางวิชาการ เป็นรองศาสตราจารย์ ซึ่งแสดงดังตารางด้านล่างนี้   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **กิจกรรมการบริหารและ**  **พัฒนาอาจารย์** | **ปี** | | | | | | **2561** | **2562** | **2563** | **2564** | **2565** | | 1. การศึกษาในระดับปริญญาเอก |  |  | ผศ.เชาวลิต  อ.ฉัตรยา  อ.สุมภา  อ.เปรมระพี |  | ผศ.นันทวัน  อ.วรลักษณ์  อ.สุธิดา | | 1. การส่งผลงานทางวิชาการ (ผศ และ รศ.) | วางแผน | ผศ.เจตนิพัทธ์ และ อ.จักราวุธ อยู่ระหว่างการพิจารณา | ผศ.เจตนิพัทธ์ และ อ.จักราวุธ อยู่ระหว่างการพิจารณา | ผศ.เจตนิพัทธ์  อยู่ระหว่างการพิจารณา และ อ.จักราวุธได้รับการรับรองตำแหน่งทางวิชาการ คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ผศ.เจตนิพัทธ์ ได้รับการรับรองตำแหน่งทางวิชาการ คือรองศาสตราจารย์  อ.ดร.ปรัศนีย์ อยู่ระหว่างการพิจารณา  อ.สุธิดา และ อ.บุญยนุช อยู่ระหว่างดำเนินการ |   2.2.3 ประธานหลักสูตรกำหนดบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการรับผิดชอบการบริหารหลักสูตร ดังนี้  2.2.3.1 รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ มีบทบาทหน้าที่บริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และงานประกันคุณภาพหลักสูตร  2.2.3.2 อาจารย์ ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม มีบทบาทหน้าที่ด้านการจัดการเรียนการสอน  2.2.3.3 ผศ.เชาวลิต อุปฐาก มีบทบาทหน้าที่ด้านงานหลักสูตร  2.2.3.4 อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย มีบทบาทหน้าที่ด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และงานประกันคุณภาพหลักสูตร  2.2.3.5 อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย มีบทบาทหน้าที่ด้านนักศึกษาและบัณฑิต  2.2.4 ประธานหลักสูตรกำกับติดตามการปฏิบัติหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการบริหารหลักสูตรตามที่ได้รับมอบหมาย โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรายงานผลการปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมาย  2.2.5 ประธานหลักสูตรกำหนดวันประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทราบถึงจำนวนการเข้าร่วมประชุมในปีการศึกษา 2565 อย่างน้อย 6 ครั้ง  2.2.6 รายงานผลการดำเนินงานระบบการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและเน้นย้ำเรื่องการจัดทำมคอ 3 และติดตามการทำมคอ 5 ปีการศึกษา 1-2/2565 ณ ห้องประชุมบัวชมพู  **2.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของระบบการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในปีการศึกษา 2565 พบว่า อาจารยผูรับผิดชอบหลักสูตรมีผลงานตีพิมพ์ทางวิชาการเพิ่มมากขึ้นจากปีการศึกษา 2564 อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการกํากับและติดตามให้ดำเนินการตามแผน สงเสริมคุณภาพอาจารยผูรับผิดชอบหลักสูตร เพื่อสามารถติดตามความคืบหนาการพัฒนาตนเอง และเปนการกระตุนการดําเนินงานของอาจารยผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการดําเนินการตามคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างมีคุณภาพและเป็นไปตามเกณท์กำหนด  **2.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการของระบบการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในปีการศึกษา 2565 ควรปรับปรุงกระบวนการเพื่อนำไปใช้ในปีการศึกษา 2566 ดังนี้  2.4.1 การทบทวนแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  2.4.2 วางแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  2.4.3 การกำหนดบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  2.4.4 การติดตามผลการดำเนินงานตามบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  2.4.5 กำหนดให้มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 3 ครั้งต่อภาคการศึกษา โดยแบ่งเป็นก่อนเปิดภาคการศึกษา ระหว่างเปิดภาคการศึกษา และเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา  2.4.6 รายงานผลการดำเนินงานระบบการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรงานในการประชุมของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อร่วมกันแก้ไข  **3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาผู้รับผิดชอบหลักสูตร**  ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้ดำเนินการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ในปีการศึกษา 2565 พบว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการอบรมด้านวิชาการ/วิชาชีพ อย่างน้อย 1 ครั้ง/ด้าน/ปีการศึกษา ในระบบออนไลน์ หรือออนไซต์ โดยเป็นโครงการที่ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าอบรม มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมให้แก่อาจารย์ประจำหลักสูตร นักศึกษา และรายงานสรุปผลการเข้าร่วมอบรมกิจกรรมโครงการผ่านหัวหน้าสาขาวิชาไปยังคณบดี ดังนั้น ในปีการศึกษา 2565 จึงดำเนินการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามขั้นตอน ดังนี้  **3.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  ในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนดำเนินการของระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้  3.1.1 กำหนดเกณฑ์การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และสำรวจความต้องการพัฒนาตนเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ด้านวิชาการ/วิชาชีพ อย่างน้อย 1 ครั้ง/ด้าน/ปีการศึกษา  3.1.2 เสนอรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมโครงการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์  3.1.3 ติดตามผลสัมฤทธิ์ของการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์  **3.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้  3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมเพื่อกำหนดเกณฑ์การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้  3.2.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมการประชุมด้านวิชาการ/วิชาชีพอย่างน้อย 1 ครั้ง/ด้าน/ปีการศึกษา  3.2.1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมการประชุมด้านการประกันคุณภาพหลักสูตรอย่างน้อยปีการศึกษาละ 1 คน ได้แก่ อาจารย์ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม อบรมสัมมนาเชิงปฎิบัติ (Zoom Meeting) การพัฒนาระบบการประกันคุณภาพตามมาตรฐานการศึกษา (กิจกรรมที่ 1 ทบทวนเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร/คณะ/สถาบัน) วันที่ 6 ก.ค. 65 |
|  | 1) รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ลำดับ** | **ประเภท** | **โครงการ/กิจกรรม** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | | 1 | วิชาการ | 1. เข้าร่วมโครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ ระยะที่ 1 เรื่อง " การเขียนบทความวิจัยเพื่อเผยแพร่สำหรับการขอผลงานทางวิชาการ " | 17 มิ.ย. 65 | | 2. เข้าร่วมโครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ ระยะที่ 2 เรื่อง " เตรียมความพร้อมเพื่อเข้าสู่การเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ " | 24 มิ.ย. 65 | | 3. เข้าร่วมโครงการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง " การใช้เทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์ " | 1 ก.ค. 65 | | 4. ระยะที่ 2 ศึกษาดูงานการผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มผ้าทอฝ้ายปึก ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมท้องถิ่น วิสาหกิจชุมชนจักสาน | 16-18 ก.ค. 65 | | 5. เข้าร่วมโครงการ การพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ สู่นักวิจัยมืออาชีพ กิจกรรมที่ ๒ " มองตน...คนคหกรรมสู่การพัฒนาหัวข้องานวิจัยอย่างมืออาชีพ " " การสมัครสมาชิกฐานข้อมูลบรรณานุกรม SCOPUS และการใช้โปรแกรมการใช้โปรแกรมสำหรับการจัดการทางบรรณานุกรม " | 17 มี.ค. 66 | | 6. กิจกรรมที่ ๓ " การสืบค้นข้อมูลและสารสนเทศเพื่อการพัฒนางานวิจัย " | 18 มี.ค. 66 | | วิชาชีพ | 1. อบรมการทำครัวซอง ณ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 24 ก.พ. 66 | | 2. โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ "พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ" คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร | 2 พ.ค. 66 |     2) อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ลำดับ** | **ประเภท** | **โครงการ/กิจกรรม** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | | **2** | วิชาการ | 1. เข้าร่วมโครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ ระยะที่ 1 เรื่อง " การเขียนบทความวิจัยเพื่อเผยแพร่สำหรับการขอผลงานทางวิชาการ " | 17 มิ.ย. 65 | | 2. เข้าร่วมโครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ ระยะที่ 2 เรื่อง " เตรียมความพร้อมเพื่อเข้าสู่การเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ " | 24 มิ.ย. 65 | | 3. เข้าร่วมอบรม " การออกเสียงภาษาอังกฤษ " | 18 มิ.ย. 65 | | 4. เข้าร่วมอบรม "การเขียนภาษาอังกฤษเชิงวิชาการเพื่อเตรียมบทความวิจัยระดับชาติหรือนานาชาติ " | 2 ก.ค. 65 | | 5. เข้าร่วมโครงการอบรมสัมมนาเชิงปฏิบัติการพัฒนาระบบการประกันคุณภาพตามมาตรฐานการศึกษา(กิจกรรมที่ 1 ทบทวนเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร/คณะ/สถาบัน) | 6 ก.ค. 65 | | วิชาชีพ | 1. เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ "พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ" คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร | 2 พ.ค.66 | | 2. เข้าร่วมโครงการ Upskill Thailand 2023 “ถึงรส ถึงชาติ” ของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน | 28 พ.ค. 66 |   3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ลำดับ** | **ประเภท** | **โครงการ/กิจกรรม** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | | 3 | วิชาการ | 1. เข้าร่วมโครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ ระยะที่ 1 เรื่อง " การเขียนบทความวิจัยเพื่อเผยแพร่สำหรับการขอผลงานทางวิชาการ " | 17 มิ.ย. 65 | | 2. เข้าร่วมโครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ ระยะที่ 2 เรื่อง " เตรียมความพร้อมเพื่อเข้าสู่การเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ " | 24 มิ.ย. 65 | | 3. เข้าร่วมโครงการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง " การใช้เทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์ " | 1 ก.ค. 65 | | 4. ระยะที่ 2 ศึกษาดูงานการผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มผ้าทอฝ้ายปึก ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมท้องถิ่น วิสาหกิจชุมชนจักสาน | 16-18 ก.ค. 65 | | 5. เข้าร่วมสัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 22 เรื่อง " ปรับเปลี่ยนเรียนรู้ครอบครัวมีสุข สังคมเข้มแข็ง " | 12 ก.ค. 65 | | 6. เข้าร่วมโครงการ การพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ สู่นักวิจัยมืออาชีพกิจกรรมที่ ๒ " มองตน...คนคหกรรมสู่การพัฒนาหัวข้องานวิจัยอย่างมืออาชีพ " " การสมัครสมาชิกฐานข้อมูลบรรณานุกรม SCOPUS และการใช้โปรแกรมการใช้โปรแกรมสำหรับการจัดการทางบรรณานุกรม " | 17 มี.ค. 66 | | 7. กิจกรรมที่ ๓ " การสืบค้นข้อมูลและสาสนเทศเพื่อการพัฒนางานวิจัย " | 18 มี.ค. 66 | | วิชาชีพ | 1. โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ "พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ" คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร | 2 พ.ค. 66 | | 2. เข้าร่วมโครงการ Upskill Thailand 2023 “ถึงรส ถึงชาติ” ของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน | 28 พ.ค. 66 |     4) อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ลำดับ** | **ประเภท** | **โครงการ/กิจกรรม** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | | 4 | วิชาการ | 1. เข้าร่วมโครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ ระยะที่ 1 เรื่อง " การเขียนบทความวิจัยเพื่อเผยแพร่สำหรับการขอผลงานทางวิชาการ " | 17 มิ.ย. 65 | | 2. เข้าร่วมโครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ ระยะที่ 2 เรื่อง " เตรียมความพร้อมเพื่อเข้าสู่การเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ " | 24 มิ.ย. 65 | | วิชาชีพ | 1. โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ "พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ" คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร | 2 พ.ค. 66 | | 2. เข้าร่วมโครงการ Upskill Thailand 2023 “ถึงรส ถึงชาติ” ของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน | 28 พ.ค. 66 |     5) อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ลำดับ** | **ประเภท** | **โครงการ/กิจกรรม** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | | **5** | วิชาการ | 1. เข้าร่วมโครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ ระยะที่ 1 เรื่อง " การเขียนบทความวิจัยเพื่อเผยแพร่สำหรับการขอผลงานทางวิชาการ " | 17 มิ.ย. 65 | | 2. เข้าร่วมโครงการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง " การใช้เทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์ " | 1 ก.ค. 65 | | วิชาชีพ | 1. โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ "พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ" คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร | 2 พ.ค. 66 |     3.2.3 ติดตามผลอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ผ่านการอบรมด้านต่าง ๆ กลับมาถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับอาจารย์ประจำหลักสูตร นักศึกษาประจำสาขาวิชา และสรุปรายงานผลการเข้าร่วมกิจกรรมโครงการผ่านหัวหน้าสาขาวิชาไปยังคณบดี  **3.3 การประเมินกระบวนการ**  จากผลการดำเนินการ ขั้นตอนที่ 1-3 พบว่า การเข้าอบรมสัมมนาทำให้ทราบผลการอบรมและประโยชน์จากการอบรม พบว่าอาจารย์ทุกท่านได้รับการอบรมเพิ่มพูนทั้งทางด้านวิชาการและวิชาชีพทุกคน อาจารย์ทุกท่านมีการนำความรู้ และประสบการณ์ที่ได้รับมาบูรณาการกับการเรียนการสอน และมีการแลกเปลี่ยนความรู้จากการเข้าอบรมเพื่อประชาสัมพันธ์แก่อาจารย์ในสาขาวิชาให้ได้รับความรู้เพิ่มเติม  **3.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการของระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในปีการศึกษา 2565 ควรส่งเสริมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการอบรมเพิ่มขึ้น อย่างน้อย 1 ครั้ง/ด้าน/ปีการศึกษา ผ่านช่องทางออนไลน์/ออนไซต์ โดยการอบรมมีความเกี่ยวข้องกับด้านวิชาการ/วิชาชีพ ควรกำหนดให้มีการถ่ายทอดความรู้จากการอบรมจากตัวแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้เข้าร่วมการอบรม/สัมมนาให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนที่ไม่ได้เข้าร่วมการอบรม/สัมมนาด้วย ควรแสวงหาโครงการที่ไม่มีค่าใช้จ่ายเพิ่มมากขึ้นเพื่อเป็นการสร้างโอกาสให้กับตัวเองและหลักสูตรของสาขาวิชา  จากขั้นตอนที่ 3 เพื่อให้หัวหน้าสาขาวิชามีการติดตามการเข้ารับการอบรม และนำไปใช้ในปีการศึกษา 2565 ดังนี้  1. หัวหน้าสาขาวิชาประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับข่าวการอบรมหรือสัมมนาให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำสาขาวิชาทราบ หรือเป็นการอบรมสัมมนาภายนอกที่มีประโยชน์ และเกี่ยวข้อง โดยไม่ผ่านคณะหรือสาขาวิชาที่อาจารย์มีความประสงค์จะเข้าร่วมโครงการ  2. ผู้มีความประสงค์เข้าร่วมโครงการ ทำบันทึกข้อความเพื่อขออนุมัติจากคณบดี ในกรณีที่เป็นการอบรมออนไลน์ หรืออบรมจากการบันทึกการอบรมย้อนหลัง หรือระบบการศึกษาระบบเปิด Massive Open Online Courses (MOOCs) ต้องแจ้งให้หัวหน้าสาขาทราบ |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : .....4........ คะแนน**  **เหตุผล : ผลจากการปรับปรุง**  ในปีการศึกษา 2565 มีเกณฑ์ประเมินคุณสมบัติสำหรับระบบการรับอาจารย์และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จากการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรภาคการศึกษาละ 3 ครั้ง ในแต่ละครั้งสำหรับการประชุมมีหัวข้อเรื่อง การสนับสนุนการตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ ความก้าวหน้าในการเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร และกำหนดแผนให้อาจารย์ที่มีความต้องการศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกได้เข้าศึกษาตามแผน เพื่อช่วยหาแนวทางกระบวนการที่ถูกต้องในการจัดทำ หรือสิ่งสนับสนุนด้านอื่น เช่น กระดาษ เครื่องปริ๊น วัสดุสำนักงาน เป็นต้น โดยทางมหาวิทยาลัยมีประกาศหลักเกณฑ์และอัตราการจ่ายเงินกองทุนเพื่อการวิจัยเป็นเงินรางวัลสนับสนุนบุคลากรที่ได้รับรางวัลผลงานวิจัย หรือผลงานประดิษฐ์ หรือผลงานสร้างสรรค์ (หลักฐานที่ 4.1-03) และประกาศหลักเกณฑ์และอัตราการจ่ายเงินกองทุนเพื่อการวิจัยเป็นเงินรางวัลสนับสนุนการตีพิมพ์บทความในวารสาร (หลักฐานที่ 4.1-04) รวมทั้งส่งเสริมพัฒนาผู้รับผิดชอบ และอาจารย์ประจำหลักสูตร ซึ่งมีการติดตามผลสัมฤทธิ์จากการส่งเสริมพัฒนาอาจารย์จากการเข้าร่วมอบรมพัฒนาตนเอง และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการเข้าร่วมการประชุมด้านการประกันคุณภาพหลักสูตรตามมาตรฐานการศึกษา เพื่อทบทวนกิจกรรม เกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับ หลักสูตร/ คณะ/ มหาวิทยาลัย ส่งผลต่อคุณภาพของนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอน |

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **คุณภาพอาจารย์**  **(ตัวบ่งชี้ 4.2) (ปัจจัยนำเข้า)** | 1. ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่มีวุฒิปริญญาเอก 20 คะแนนประเมิน 5 (1) 2. ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ 40 คะแนนประเมิน 3.33 (2)  |  |  | | --- | --- | | **รายการข้อมูล** | **จำนวน** | | 1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งหมด | 5 | | 2. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่มีวุฒิปริญญาเอก | 1 | | 3. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง อ. | 3 | | 4. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง ผศ. | 1 | | 5. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง รศ. | 1 | | 6. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง ศ. | 0 |  1. ร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คิดเป็น 52.00   คะแนนประเมิน 5 (3)   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **ชื่อผลงานวิชาการ** | **ค่าน้ำหนัก** | | รศ. เจตนิพัทธ์  บุณยสวัสดิ์ | คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ 793/2565 ลงวันที่ 30 มิถุนายน 2565. เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. 2565. เอกสารประกอบการสอนวิชา ธุรกิจเบเกอรี่ และหนังสือเรื่อง การผลิตเบเกอรี | 1.00 | | อ.ดร.ปรัศนีย์  ทับใบแย้ม | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, อภิญญา มานะโรจน์ และสุพรรณิการ์ โกสุม.  (2565). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณลักษณะของน้ำจิ้ม  ลูกชิ้นมะม่วงหาวมะนาวโห่. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา***,** *27*(3),  1475-1489. | 0.80 | | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม และ อภิญญา มานะโรจน์. (2565). การ  พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่มะม่วงหาวมะนาวโห่. *วารสาร*  *เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*, *17*(1), 37-47. | 0.80 | | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | - |  | | อ. สุมภา  เทิดขวัญชัย | - |  | | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | - |  | | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | | **2.6** |   สูตรร้อยละของผลรวมค่าถ่วงน้ำหนัก = ผลรวมถ่วงน้ำหนักผลงานทางวิชาการ x 100  จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร  = 2.60 x 100 = 52  5  จากเกณฑ์การประเมินที่กำหนดค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักผลงานทางวิชาการของจำนวนอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 20 ขึ้นไป  ดังนั้นจึงมีคะแนนประเมิน = 5 |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : คะแนนเฉลี่ย (**(5)**+** (3.33)**+** (5)**) = 4.44 คะแนน** |

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **ผลที่เกิดกับอาจารย์**  **(ตัวบ่งชี้ที่ 4.3)** | * อัตราการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร   ในปีการศึกษา 2565 มีอาจารย์ประจำหลักสูตรครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 100  หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวนทั้งสิ้น 5 คน และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่ จัดการศึกษาตามหลักสูตร โดยมีรายนามดังนี้   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร** | | | | | **(ตาม มคอ.2)** | **ปีการศึกษา 2563** | **ปีการศึกษา 2564** | **ปีการศึกษา 2565** | | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | ผศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | ผศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | รศ.สุนีย์ สหัสโพธิ์ | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | ผศ.จักราวุธ ภู่เสม | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | ผศ.จักราวุธ ภู่เสม | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย |  * ความพึงพอใจของอาจารย์ (ความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต่อการบริหารจัดการหลักสูตร การได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งการได้รับการพัฒนาความรู้เพื่อทำหน้าที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งไม่ได้ หมายรวมถึงอาจารย์ผู้สอนของหลักสูตร)   จากผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารจัดการหลักสูตรตั้งแต่ปีการศึกษา 2563 - 2565 มีค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจเพิ่มขึ้นจากปี 2563 โดยในปี 2565 มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 4.39 สูงกว่าค่าเฉลี่ยรวมในปี 2563-2564  เมื่อพิจารณารายด้าน ได้แก่ ด้านการบริหารและพัฒนาอาจารย์ มีค่าเฉลี่ย 4.29 ด้านกระบวนการเรียนการสอนและการวัดประเมินผล\* มีค่าเฉลี่ย 4.23 และ ด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ มีค่าเฉลี่ย 4.47  อย่างไรก็ตามในด้านการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และด้านการบริหารและจัดการหลักสูตร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.40 และ 4.40 ตามลำดับ โดยค่าเฉลี่ยในภาพรวมของผลการประเมินอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ในระยะเวลาปีการศึกษ 2563-2565 แสดงให้เห็นว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรเห็นความสำคัญของการจัดทำ มคอ. 7 โดยร่วมประชุม และร่วมแสดงความคิดเห็นเพื่อให้การจัดทำ มคอ. 7 จนแล้วเสร็จ ผลการประเมินความพึงพอใจมีรายละเอียด ดังนี้   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รายการประเมิน** | **ปีการศึกษา** | | | | **2563** | **2564** | **2565** | | ด้านการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร\* | 4.25 | 4.35 | 4.40 | | ด้านการบริหารและพัฒนาอาจารย์ | 4.11 | 4.17 | 4.29 | | ด้านการบริหารและจัดการหลักสูตร\* | 4.34 | 4.37 | 4.40 | | ด้านกระบวนการเรียนการสอนและการวัดประเมินผล\* | 4.20 | 4.23 | 4.40 | | ด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ | 4.00 | 4.23 | 4.47 | | **รวม** | **4.18** | **4.27** | **4.39** |   ข้อมูล: งานหลักสูตร ณ วันที่ 31 มีนาคม 2566 |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : ......4....... คะแนน**  **เหตุผล : ผลจากการปรับปรุง ดังนี้**  ในปีการศึกษา 2565 ในด้านการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการปรับเปลี่ยนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 1 ราย ได้แก่ อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย เข้ามาบริหารหลักสูตรฯ แทนผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม วางแผนลาศึกษาต่อในปีการศึกษา 2566 โดยมีการเตรียมความพร้อมคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรด้านการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิชาการ บทความวิชาการและวิจัย และการเรียนในระดับปริญญาเอกให้อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย เข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารหลักสูตร โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม เป็นอาจารย์พี่เลี้ยงด้านนักศึกษาและบัณฑิต และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการอบรมวิชาการและวิชาชีพอย่างเป็นรูปธรรม ทั้งในรูปแบบออนไลน์ และออนไซต์ ด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับการส่งเสริมให้ทำผลงานทางวิชาการในตำแหน่งทางวิชาการผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และส่งเสริมให้เข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกส่งผลให้ภาพรวมของผลการประเมินอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ในช่วงระยะเวลาปีการศึกษา 2563-2565 |

**รายการหลักฐานหมวดที่ 2 อาจารย์**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** | **ไฟล์หลักฐาน** |
| --- | --- | --- |
| 4.1 - 01 | ทำเนียบอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |  |
| 4.1 - 02 | ทำเนียบอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ |
| 4.1 - 03 | ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง  หลักเกณฑ์และอัตราการจ่ายเงินกองทุนเพื่อการวิจัยเป็น  เงินรางวัลสนับสนุนผลงานวิจัย หรือผลงานประดิษฐ์  หรือผลงานสร้างสรรค์ |
| 4.1 - 04 | ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง  หลักเกณฑ์และอัตราการจ่ายเงินกองทุนเพื่อการวิจัยเป็น  เงินรางวัลสนับสนุนการตีพิมพ์บทความในวารสาร |

**หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต**

**1. ข้อมูลนักศึกษา (ปีการศึกษาที่รับเข้า 2561 ถึงปีการศึกษาที่ต้องรายงาน 2565)**

(สามารถปรับปีการศึกษาได้) \*ในกรณีที่เป็นหลักสูตรปรับปรุง ปี 2563 ให้ใส่จำนวน นศ. จากหลักสูตรเดิมด้วย\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ปีการศึกษาที่รับเข้า  (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) | จำนวน นักศึกษารับเข้า (1) | จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง) ในแต่ละปีการศึกษา | | | | | จำนวนที่ลาออกและคัดชื่อออกสะสม  (2) | ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา  (1)-(2) / (1) X 100 |
| 2561 | 2562 | 2563 | 2564 | 2565 |
| รุ่นปีการศึกษา 2561 | 180 | 172 | 165 | 163 | 162 | 5 | 20 | 88.89 |
| รุ่นปีการศึกษา 2562 | 178 |  | 163 | 160 | 159 | 158 | 20 | 88.76 |
| รุ่นปีการศึกษา 2563 | 143 |  |  | 134 | 129 | 126 | 17 | 88.11 |
| รุ่นปีการศึกษา 2564 | 177 |  |  |  | 164 | 152 | 25 | 85.88 |
| รุ่นปีการศึกษา 2565 | 185  (121/64) |  |  |  |  | 171  (112/59) | 14  (9/5) | 92.43 |

จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าตามแผน (ตาม มคอ. 2 ของปีที่ประเมิน) : 160 คน

**ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา :**

1. มีนักศึกษาจำนวนหนึ่งที่สอบผ่านเข้าเรียนในระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 1 มาลงทะเบียน แต่สละสิทธิ์ไม่มาเรียน
2. เนื่องจากการเกิดโรคระบาดของไวรัสโคโรนา - 2019 จึงทำให้มีผลต่อการสมัครเข้าศึกษาต่อของนักศึกษา
3. เนื่องจากทางผู้ปกครองไม่มีรายได้ ทำให้ไม่มีเงินค่าเล่าเรียน จึงส่งผลให้นักศึกษาไม่ได้เข้าศึกษาต่อ

**2. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา -** ตามระยะเวลาของหลักสูตร

(สามารถปรับปีการศึกษาได้) \*ในกรณีที่เป็นหลักสูตรปรับปรุง ปี 2562 ให้ใส่จำนวน นศ. จากหลักสูตรเดิมด้วย\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ปีการศึกษาที่รับเข้า  (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) | จำนวน นักศึกษารับเข้า | 2562 | | 2563 | | 2564 | | 2565 | |
| จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ | จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ | จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ | จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ |
| รุ่นปีการศึกษา 2559 | 160 | 127 | 79.38 | 2 | 1.25 |  |  |  |  |
| รุ่นปีการศึกษา 2560 | 180 |  |  | 154 | 82.56 | 2 | 1.11 |  |  |
| รุ่นปีการศึกษา 2561 | 180 |  |  |  |  | 155 | 86.11 | 5 | 2.78 |
| รุ่นปีการศึกษา 2562 | 178 |  |  |  |  |  |  | 158 | 88.76 |

ข้อมูล: งานทะเบียน วันที่ 30 มี.ค. 66

**ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา :**

1. มีนักศึกษาจำนวนหนึ่งที่สอบผ่านเข้าเรียนในระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 1 มาลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว แต่สละสิทธิ์ไม่มาเรียนเนื่องจากติดขัดเรื่องภาระค่าใช้จ่าย ปัญหาทางครอบครัว จึงทำให้จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาลดลงจากจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าศึกษาในครั้งแรก

2. เนื่องจากมีนักศึกษาที่กำลังศึกษานั้นมีการสอบเรียนที่อื่นเนื่องจากเปลี่ยนสายการศึกษา เปลี่ยนสถาบันที่ใกล้บ้าน สอบติดข้าราชการระหว่างเรียน จึงไม่สามารถเข้าศึกษาต่อได้

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การรับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.1) (กระบวนการ)** | **1) การรับนักศึกษา**  มหาวิทยาลัยเชิญฝ่ายวิชาการและวิจัยประชุมเพื่อหารือเรื่องการรับนักศึกษาในปีการศึกษาใหม่ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัยประชุมหารือกับหัวหน้าสาขาวิชาเพื่อจัดทำแผนรับนักศึกษาเพื่อนำเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารคณะฯ และอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันพิจารณาและจัดทำแผนรับนักศึกษาเพื่อนำเสนอมหาวิทยาลัย กำหนดเกณฑ์และเงื่อนไขการรับนักศึกษา จากผลการดำเนินการการรับนักศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2558-2564 ได้มีการปรับปรุงการดำเนินงานมาอย่างต่อเนื่อง โดยในปีการศึกษา 2565 มี ขั้นตอนการรับนักศึกษาอยางตอเนื่อง ปการศึกษา 2565 ไดปรับวิธีการรับนักศึกษา ตามระบบ TCAS ที่กําหนดโดย ทปอ. ดังนั้น หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีการพัฒนากระบวนการรับนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง สำหรับปีการศึกษา 2565 พบว่า การรับนักศึกษาเข้าศึกษาต่อมีหลายรอบ และแต่ละรอบได้รับนักศึกษาเกินเป้าที่ตั้งไว้ เนื่องจากนักศึกษาให้ความสนใจในสาขาวิชานี้เป็นจำนวนมาก เมื่อถึงกำหนดการชำระค่าบำรุงการศึกษาทำให้นักศึกษาบางส่วนหายไปเนื่องจากไม่มีค่าเล่าเรียน จากข้อเสนอในปีการศึกษา 2563 สาขาวิชาฯ ดำเนินการจัดทำสถิติการเข้าศึกษาต่อของนักศึกษาจากโรงเรียนต่างๆ ที่ได้รับจำนวนโควตาที่สามารถส่งนักเรียนเข้าศึกษาต่อสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการให้โควตาแก่โรงเรียนต่างๆ ในปีการศึกษา 2565 ได้อย่างเหมาะสม แต่เนื่องจากโรคระบาดของโคโรนา 2019 เริ่มคลี่คลายมีประกาศจากกระทรวงสาธารณสุขเดิม “โรคติดต่อร้ายแรง” เป็น “โรคติดต่อเฝ้าระวัง” ทำให้การประชาสัมพันธ์แนะแนวลงพื้นที่โรงเรียนต่างๆ ทั้งภาครัฐ และเอกชนจำนวนมาก และยังมีการจัดกิจกรรม open house จึงทำให้ได้จำนวนนักศึกษาที่เข้าศึกษาต่อใกล้เคียงกับเป้าหมายตามที่แผนรับกำหนดไว้ โดยสาขาวิชาได้ร่วมกับฝ่ายวิชาการ และงานแนะแนวการศึกษาฝ่ายกิจการนักศึกษาส่งข้อมูลให้กับสถานศึกษาทั้งระดับมัธยมปลาย และประกาศนียบัตรวิชาชีพ ดังนั้นในปีการศึกษา 2565 จึงกำหนดขั้นตอนการรับนักศึกษา ดังนี้  **1.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  1.1.1 ประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาโดยการส่งเอกสารข้อมูลหลักสูตรไปกับฝ่ายวิชาการและวิจัย และออกแนะแนวการศึกษาตามสถานศึกษาต่าง  1.1.2 รวบรวม/จัดทำสถิติการให้จำนวนโควตาแก่สถาบันการศึกษา  1.1.3 กำหนดแผนการรับนักศึกษา  1.1.4 คัดเลือกและแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการรับสมัครนักศึกษา  1.1.5 ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานรับสมัครนักศึกษา  1.1.6 ดำเนินการรับสมัครนักศึกษา  1.1.7 รวบรวม/จัดทำสถิตินักศึกษาโควตาจากสถาบันการศึกษาต่าง ๆ ที่เข้าศึกษาต่อสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  **1.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการรับนักศึกษา ดังนี้  1.2.1 อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ซึ่งได้รับมอบหมายจากประธานหลักสูตรในการดูแลด้านนักศึกษาและบัณฑิตร่วมกับอาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร อาจารย์ประจำของสาขาวิชาที่กำกับดูแลงานแนะแนวของสาขาวิชาฯ พร้อมออกแนะแนวการศึกษาให้กับสถาบันการศึกษา เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้นักศึกษาทราบ  1.2.2 อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ร่วมกับอาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร อาจารย์ประจำของสาขาวิชาที่กำกับดูแลงานแนะแนวของสาขาวิชาฯ จึงมีการเก็บรวบรวมสถิติการให้จำนวนโควตาแก่สถาบันการศึกษาต่างๆ ในการรับนักศึกษาเข้าศึกษาต่อปีการศึกษา 2565  1.2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำแผนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2565 โดยเพิ่มการปรับแผนการรับนักศึกษา และการปรับเพิ่มจำนวนนักศึกษาโควตา หรือเพิ่มจำนวนนักศึกษาในการสอบตรง และจัดทำสถิตินักศึกษาโควตาที่มาสมัครเข้าเรียนต่อให้แต่ละสถาบันการศึกษาอย่างเหมาะสม โดยกำหนดแผนการรับนักศึกษา ปีการศึกษา 2565 จำนวน 168 คน แบ่งเป็น 6 ห้องเรียน (ปริญญาตรี 4 ปี จำนวน 4 ห้อง และเทียบโอน 2 ห้อง) และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดจำนวนนักศึกษารับเข้าที่ผ่านการสอบคัดเลือกในระบบโควตาสูงกว่าที่กำหนดไว้ในแผนการรับนักศึกษาร้อยละ 10 ซึ่งมีผลทำให้แผนการรับนักศึกษาของสาขาวิชาฯเป็นไปตามแผนการรับนักศึกษาที่ได้จัดทำไว้   |  |  | | --- | --- | | **รอบการรับนักศึกษา** | **จำนวน (คน)** | | รับตรง | 33 | | โควตา | 82 | | TCAS1 | 35 | | TCAS2 | 14 | | TCAS3 | 14 | | TCAS4 | 7 | | รวม | 185 |   1.2.4 ประธานหลักสูตรเชิญอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมการประชุมเพื่อคัดเลือกคณะกรรมการดำเนินการรับสมัครนักศึกษา โดยกำหนดให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการดำเนินการสอบคัดเลือก พร้อมเสนอรายชื่อคณะกรรมการดำเนินการสอบให้ฝ่ายวิชาการและวิจัยเพื่อจัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการ (หลักฐาน 3.1-01)  1.2.5 ประธานหลักสูตรเชิญอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณะกรรมการดำเนินงานรับสมัครนักศึกษาเข้าร่วมการประชุมก่อนเริ่มกระบวนการสอบในแต่ละรอบ เพื่อรับทราบแนวทางในการสอบสัมภาษณ์ในเรื่องที่นักศึกษาให้ความสนใจ และความตั้งใจในการเข้าศึกษาต่อที่สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และประเด็นความพร้อมของทุนทรัพย์ในการศึกษา โดยเน้นในกลุ่มของนักศึกษากองทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษา ที่ประสงค์จะกู้ยืมต่อเนื่องเมื่อเข้าเรียนในระดับอุดมศึกษา (ผู้กู้รายเก่า) หรือนักศึกษาที่ประสงค์จะกู้ยืมเงินกองทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษาเมื่อเข้าเรียนในระดับอุดมศึกษา (ผู้กู้รายใหม่) เนื่องจากเมื่อได้เข้ามาศึกษาแล้วในบางกรณีนักศึกษาอาจไม่ผ่านการพิจารณาให้กู้ยืมเงินจากกองทุน ทำให้นักศึกษาต้องลาออกจากการเรียน หรือทำงานนอกเวลาเรียนเพื่อหารายได้เพิ่มเติม ซึ่งไม่เหมาะกับการเรียนระดับปริญญาตรีในภาคปกติ นักศึกษาจะมีการขาดเรียนมากขึ้น ส่งผลให้คุณภาพในการเรียนลดลง และเมื่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนไม่เพียงพอทำให้นักศึกษาต้องตัดสินใจลาออก จากแนวทางการดำเนินการนี้จะช่วยให้จำนวนนักศึกษาคงอยู่ และจำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาใกล้เคียงกับจำนวนนักศึกษารับเข้า  1.2.6 ประธานหลักสูตรประสานฝ่ายวิชาการและวิจัยเพื่อขอปรับการสอบสัมภาษณ์ให้สัมพันธ์กับสถานการณ์การเกิดโรคระบาดของโคโรนา 2019 โดยการสัมภาษณ์แบบออนไลน์ เป็นอาจารย์ผู้สัมภาษณ์เป็นกลุ่มๆ ละ 3 คน คณะกรรมการดำเนินการสอบคัดเลือกนักศึกษาตามแนวทางที่ได้รับทราบจากการประชุม และสรุปผลการสอบคัดเลือกเพื่อเสนอต่อฝ่ายวิชาการและวิจัยเพื่อเสนอต่อมหาวิทยาลัยต่อไป  1.2.7 ประธานหลักสูตรมอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ที่ได้รับมอบหมายเป็นคณะกรรมการดำเนินการรับสมัครนักศึกษาทำสรุปรายงานผลการดำเนินงานรับสมัครนักศึกษา และรายงานผลการดำเนินงานในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อทบทวน และติดตามผลการดำเนินการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2565 และวางแผนการดำเนินการรับสมัครนักศึกษาในปีการศึกษา 2566 ต่อไป โดยในปีการศึกษา 2565 มีนักศึกษารับเข้าใหม่จำนวนทั้งสิ้น 185 คน อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย และอ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร รวบรวม/จัดทำสถิตินักศึกษาโควตาจากสถาบันการศึกษาต่าง ๆ ที่เข้าศึกษาต่อสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เสนอแก่สาขาวิชาฯ เพื่อเก็บรวบรวมเป็นข้อมูลที่ใช้ประกอบการพิจารณาให้จำนวนโควตาแก่สถาบันการศึกษาในปีการศึกษา 2565  **1.3 การประเมินกระบวนการ**  ในปีการศึกษา 2565 ได้ดำเนินการรับสมัครนักศึกษาตามระบบ TCAS และได้ดำเนินการตามขั้นตอนที่ระบุไว้ โดยกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาต้องเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาทุกแผนการศึกษาและสาขาที่เกี่ยวข้อง มอบหมายให้อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกิจกรรมแนะแนวการศึกษาเชิงรุกร่วมกับฝ่ายกิจการนักศึกษาเพื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้นักเรียนและนักศึกษารู้และเข้าใจในรายละเอียดหลักสูตรมากขึ้น จากการรายงานผลการเข้าร่วมกิจกรรมพบว่ามีนักเรียนให้ความสนใจเป็นจำนวนมาก จากการประเมินกระบวนการขั้นตอนการรับนักศึกษา พบว่า การเก็บรวบรวมสถิติการเข้าศึกษาต่อของสถาบันการศึกษาเดิมที่ได้รับโควตานั้น ทำให้ปิดโอกาส หรือจำกัดสถาบันการศึกษาอื่น ในการได้รับจำนวนโควตาเพื่อส่งนักเรียนเข้าศึกษาต่อสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ดังนั้นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และสาขาวิชาฯควรร่วมกันประชุมหารือกระบวนการแต่งตั้งกรรมการสอบสัมภาษณ์โดยมีอาจารย์ที่ทำหน้าที่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษารุ่นนั้นๆ ได้พบปะพูดคุยกับนักศึกษา ทำให้ทราบปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าใช้เป็นข้อมูลให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาได้ เพื่อทำความรู้จักนักศึกษาตั้งแต่เริ่มแรกทำให้การเตรียมความพร้อมในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับนักศึกษาเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ส่งผลให้นักศึกษามีจำนวนคงเดิมไม่ออกจากการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา ในการกำหนดสถาบันการศึกษาใหม่ที่มีสิทธิ์เข้ารับโควตาในแต่ละปีการศึกษานั้น เพื่อเพิ่มโอกาส/ช่องทางในการรับนักศึกษาที่มีความสนใจเข้าศึกษาต่อในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการครอบคลุมมากยิ่งขึ้น อาจช่วยลดความเสี่ยงต่อการสละสิทธิ์โควตา หรือการไม่มาสอบคัดเลือกของนักเรียนที่ได้รับโควตาได้  **1.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมิน กระบวนการในปี 2565 และนำไปใช้ในปี 2566 ดังนี้  1.4.1 ประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาโดยการส่งเอกสารข้อมูลหลักสูตรไปกับฝ่ายวิชาการและวิจัย และฝ่ายกิจการนักศึกษา เพื่อออกแนะแนวการศึกษาตามสถาบันการศึกษาต่างๆ  1.4.2 รวบรวม/จัดทำสถิติการให้จำนวนโควตาแก่โรงเรียนและสถาบันการศึกษา  1.4.3 กำหนดแผนการรับนักศึกษา  1.4.4 คัดเลือกและแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการรับสมัครนักศึกษา  1.4.5 จัดการประชุมหารือระหว่างผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร ฝ่ายวิชาการและวิจัย และฝ่ายกิจการนักศึกษา  1.4.6 ดำเนินการรับสมัครนักศึกษา  1.4.7 สรุปรวบรวม/จัดทำสถิตินักศึกษาโควตาจากสถาบันการศึกษาต่าง ๆ ที่เข้าศึกษาต่อสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  1.4.8 ประเมินผลกิจกรรมในงานปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ประจำสาขาวิชา ฯ เพื่อเป็นแนวทางในการประเมินค่าเฉลี่ยปรับปรุงตามสถานการณ์และกฎเกณฑ์  **2) การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา**  อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันพิจารณาและจัดทำแผนรับนักศึกษาเพื่อนำเสนอมหาวิทยาลัย และกำหนดเกณฑ์และเงื่อนไขการรับนักศึกษาและจากผลการดำเนินการการรับนักศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2559-2565 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ดำเนินกระบวนการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาอย่างต่อเนื่อง ทางสาขาวิชาฯจัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาก่อนเปิดภาคการศึกษาร่วมกับทางคณะ เพื่อทำความเข้าใจ รับทราบข้อตกลง หรือเงื่อนไขต่างๆ เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน การทำกิจกรรมต่างๆ ของนักศึกษา โดยหัวหน้าสาขาวิชา และอาจารย์ประจำสาขาวิชาอธิบายเรื่องการเรียนการสอนและกิจกรรมของสาขาวิชา และให้รุ่นพี่ ร่วมกับสโมสรนักศึกษาจัดกิจกรรมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้อง เพื่อให้นักศึกษาเตรียมความพร้อมในการเรียน โดยสาขาวิชาอาหารและโภชนาการจัดกิจกรรมจับสายรหัสระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้อง เพื่อช่วยในด้านการให้คำปรึกษาในด้านการเรียนและกิจกรรมต่างๆ จากการดำเนินงานในปีการศึกษาที่ผ่านมาพบว่าได้ให้ข้อมูลของอาจารย์ที่ปรึกษา และรุ่นพี่เพื่อพูดคุยกับนักศึกษาใหม่ในแต่ละห้องเพื่อไม่มีความแตกต่างกัน โดยกำหนดประเด็นสำคัญให้แก่อาจารย์ที่ปรึกษา และรุ่นพี่ ทำให้นักศึกษา และผู้ปกครอง รับรู้ เข้าใจตรงกันว่านักศึกษามีบทบาทหน้าที่อย่างไรในการศึกษาเป็นเวลา 4 ปี จากปีการศึกษาที่ผ่านมาพบว่าจำนวนนักศึกษามีจำนวนคงอยู่ลดลง เนื่องจากภาระค่าใช้จ่ายในการเรียนวิชาปฎิบัติการอาหารในรายวิชาที่เกี่ยวข้องมีต้นทุนของวัตถุดิบที่เพิ่มมากขึ้น ค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวันที่มีอัตราเพิ่มขึ้น ส่งผลต่อการขาดสภาพคล่องทางการเงินของครอบครัวจึงทำให้นักศึกษาไม่สามารถชำระค่าเล่าเรียนตามกำหนะระยะเวลาและพ้นสถานภาพการเป็นนักศึกษาตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย  **2.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  2.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หัวหน้าสาขาวิชาฯ และอาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกันประชุมกำหนดประเด็นในการปฐมนิเทศของนักศึกษา โดยให้หัวหน้าสาขาวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปีที่ 1 เป็นตัวแทนในการปฐมนิเทศ  2.1.2 ประชุมปฐมนิเทศนักศึกษา ด้านหลักสูตรและกิจกรรมนักศึกษา  2.1.3 รุ่นพี่จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์พี่น้อง ร่วมกับสโมสรนักศึกษา และของสาขาวิชาให้นักศึกษาใหม่รับทราบ  2.1.4 ประเมินกิจกรรมปฐมนิเทศในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาด้วยการสังเกตการณ์ จากนั้นจึงนำมาสรุป และรายงานผลการดำเนินงาน  **2.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังนี้  2.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ร่วมกับหัวหน้าสาขาวิชา และอาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกันประชุม โดยที่ประชุมมีมติให้จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษา ด้านหลักสูตรและกิจกรรมนักศึกษา ในวันปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ของคณะ โดยมอบหมายให้ผู้ช่วยหน้าสาขาวิชาแนะนำหลักสูตร และกิจกรรมต่างๆ ของสาขาวิชา พร้อมกับมีรุ่นพี่ที่เป็นคณะกรรมการสาขาวิชามาช่วยแนะนำเพิ่มเติม  2.2.2 ดำเนินการจัดปฐมนิเทศ โดยอาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการจัดทำทำเนียบอาจารย์ คลิปวิดีโอแนะนำสาขาฯ และหลักสูตร  2.2.3 รุ่นพี่จัดกิจกรรมสารสัมพันธ์พี่น้อง ร่วมกับสโมสรนักศึกษา และของสาขาวิชาให้นักศึกษาใหม่รับทราบ โดยแบ่งเป็นกลุ่มย่อย  2.2.4 อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย และอ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร เข้าร่วมการปฐมนิเทศเพื่อสังเกตการณ์ดำเนินกิจกรรม และนำข้อมูลที่ได้รับจากการสังเกตการณ์รายงานผลต่อที่ประชุมสาขาวิชา ซึ่งในปีการศึกษา 2565 มีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมปฐมนิเทศ จำนวน 185 คน  **2.3 การประเมินกระบวนการ**  การจัดกิจกรรมปฐมนิเทศเฉพาะนักศึกษาสาขาวิชาฯ เพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษา ให้ความรู้ข้อมูลด้านอาชีพ และเรื่องต่างๆที่เป็นประโยชน์แก่นักศึกษาใหม่และผู้ปกครองเกี่ยวกับสาขาวิชาในวันกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่เฉพาะสาขาวิชา เพื่อให้รับทราบข้อมูลการเรียนการศึกษา แนวทางการประกอบอาชีพ โดยนำรุ่นพี่และศิษย์เก่าที่ประสบความสำเร็จในสายอาชีพเข้าร่วมกิจกรรมปฐมนิเทศ เป็นกระบวนการสำคัญส่วนหนึ่งที่ทำให้นักศึกษามีอัตราการคงอยู่เพิ่มขึ้น มีอาจารย์และรุ่นพี่ของสาขาวิชาให้การแนะนำด้านความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการอาหาร รวมถึงระบบการใช้แก๊สในห้องปฎิบัติการ และไฟฟ้า ทำให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจในการเตรียมความพร้อมในการก่อนเข้าศึกษาในวันเปิดภาคเรียนได้เป็นอย่างดี  **2.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ในปีการศึกษา 2565 ก่อนเรียนและระหว่างเรียน พบว่ามีผลสัมฤทธิ์ของการดำเนินงานที่ดี นักศึกษารู้จักอาจารย์ รุ่นพี่ในสาขาวิชาทราบข้อปฏิบัติด้านความปลอดภัยในห้องปฏิบัติ รวมถึงระบบการใช้แก๊สและไฟฟ้าในห้องปฏิบัติการ ปีการศึกษา 2565 สาขาวิชาจึงมีมาตรการกำกับติดตามการเตรียมความพร้อม เพื่อใช้เป็นขั้นตอนในการดำเนินการในปีการศึกษา 2566 ต่อไป ดังนี้  2.4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หัวหน้าสาขาวิชาฯ และอาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกันประชุมกำหนดประเด็นในการปฐมนิเทศของนักศึกษา โดยให้หัวหน้าสาขาวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปีที่ 1 เป็นตัวแทนในการปฐมนิเทศ  2.4.2 ประชุมปฐมนิเทศนักศึกษาด้านหลักสูตรและกิจกรรมนักศึกษา แนะนำแนวทางหรือกระบวนการเพื่อให้นักศึกษาสามารถวางแผนในการเข้าแข่งขันพัฒนาตนเองในสายงานอาชีพที่ตนตั้งใจ  2.4.3 รุ่นพี่จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์พี่น้อง ร่วมกับสโมสรนักศึกษา และของสาขาวิชาให้นักศึกษาใหม่รับทราบ  2.4.4 ประเมินกิจกรรมปฐมนิเทศในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาด้วยการสังเกตการณ์ จากนั้นจึงนำมาสรุป และรายงานผลการดำเนินงาน  2.4.5 กำหนดให้อาจารย์ประจำวิชา และอาจารย์ที่ปรึกษาให้ความรู้ เน้นย้ำเรื่องความปลอดภัย ข้อปฏิบัติในการใช้ห้องปฏิบัติการ รวมถึงระบบแก๊ส  2.4.6 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการกำกับติดตามในทุกวาระการประชุมถึงผลการให้ความรู้แก่นักศึกษาอย่างต่อเนื่องเพื่อความเข้าใจและปลอดภัยในการเรียนการสอน |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : ......4....... คะแนน**  **เหตุผล : มีผลจากการปรับปรุงดังนี้**  มีการเพิ่มขั้นตอนการประชุมหารือร่วมกันระหว่างผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร ฝ่ายวิชาการและวิจัย และฝ่ายกิจการนักศึกษา ในการจัดทำการแนะแนวการศึกษาหรือทำการประชาสัมพันธ์หลักสูตร ให้สถาบันการศึกษาใหม่ที่มีสิทธิ์เข้ารับโควตาในแต่ละปีการศึกษาและจัดแนะแนวเชิงรุกเพิ่มขึ้นให้หลากหลายรูปแบบให้กับสถาบันการศึกษาโดยคัดเลือกจากนักศึกษาปัจจุบันที่มาจากสถาบันการศึกษาเดิม และจากสถาบันการศึกษาให้เกียรติรับเชิญไปให้ความรู้ ความเข้าใจในหลักสูตรอาหารและโภชนาการ เพิ่มช่องทางในการรับนักศึกษาที่มีความสนใจเข้าศึกษาต่อในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้กว้างขึ้น ช่วยลดความเสี่ยงต่อการสละสิทธิ์โควตา หรือการไม่เข้ามาสอบคัดเลือกของนักเรียนที่ได้รับโควตา จากกระบวนการดังกล่าวเป็นผลให้จำนวนนักศึกษาที่สมัครเข้าเรียนเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ |

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา**  **(ตัวบ่งชี้ 3.2) (กระบวนการ)** | **1) การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี**  หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการของนักศึกษาทุกชั้นปี มีอาจารย์ที่ปรึกษาควบคุมดูแลให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา รวมถึงการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย การใช้ชีวิตประจำวันตามตารางเรียนของนักศึกษาที่กำหนดไว้ตามระบบ และระบบออนไลน์จากการนัดติดต่อส่วนตัวระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษา และนักศึกษาในความรับผิดชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา จากผลการดำเนินการการควบคุมดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรีตั้งแต่ปีการศึกษา 2561-2564 มีการปรับปรุงการดำเนินงานมาอย่างต่อเนื่อง สำหรับปีการศึกษา 2564 พบว่าการประชาสัมพันธ์งานแนะแนวของสาขาวิชาฯ ในงานแนะแนวการศึกษาหรือ การรับสมัครงานจากสถานประกอบการณ์ที่เกี่ยวข้องในสายอาชีพ เพื่อให้นักศึกษานั้นหารายได้เสริมระหว่างเรียนยังไม่ทั่วถึง เพื่อให้นักศึกษาเข้ามารับบริการ และเข้าถึงข้อมูลได้มากขึ้น ดังนั้นในปีการศึกษา 2565 จึงกำหนดขั้นตอนการควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการ และแนะแนว การหารายได้เพิ่มระหว่างเรียนแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ดังนี้  **1.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  1.1.1 อาจารยผูรับผิดชอบหลักสูตรวางแผนและรวมพิจารณาเสนอชื่ออาจารยที่ปรึกษา  1.1.2 อาจารยผูรับผิดชอบหลักสูตรกําหนดชวงเวลาของการเขาพบอาจารยที่ปรึกษา  เปนประจําทุกสัปดาหโดยกําหนดเปนชั่วโมงโฮมรูม  1.1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มอบหมายให้อาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมศึกษาจัดทำโครงสร้างการปฏิบัติงานด้านงานแนะแนวนักศึกษาของสาขาวิชา โดยมีอาจารย์ที่ดูแลในเพจ Facebook และเว็บเพจของสาขาวิชา  1.1.4 อาจารยที่ปรึกษา และอาจารยผูสอนรายวิชาสรางกลุมไลนเพื่อใชเปนชองทางการสื่อสาร และการใหคําปรึกษา  1.1.5 กำกับติดตาม และทวนสอบการดำเนินการควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการ และงานแนะแนวการศึกษา  **1.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ดังนี้  1.2.1 คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาปีการศึกษา 2565 จำนวน 19 คน เพื่อดูแลนักศึกษาของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 20 ห้อง (หลักฐาน 3.2-01)  1.2.2 อาจารยผูรับผิดชอบหลักสูตรกําหนดวันเวลาสําหรับการโฮมรูมนักศึกษาทุกชั้นปโดยระบุลงในตารางสอนของอาจารยที่ปรึกษา และนักศึกษาแตละชั้นป แตอาจารยที่ปรึกษาสามารถนัด นักศึกษาสําหรับการโฮมรูมเพิ่มเติมไดในระบบออนไลน์ ทำให้ติดตามนักศึกษาไดงายขึ้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดชั่วโมงกิจกรรมโฮมรูมจำนวน 1 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์ โดยอาจารย์ต้องดำเนินการควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษา ดังนี้  1.2.2.1 การแต่งกายของนักศึกษา  1.2.2.2 การลงทะเบียนเรียน  1.2.2.3 การชำระเงินบำรุงการศึกษา  1.2.2.4 การผ่อนผันทหาร  1.2.2.5 ผลการเรียนของนักศึกษา  1.2.2.6 การสำรวจจำนวนนักศึกษาคงอยู่  1.2.2.7 การกำกับดูแลนักศึกษาตกค้าง  1.2.2.8 การใช้สารเสพติดในสถานศึกษา  1.2.2.9 การติดตามการเข้าร่วมกิจกรรมของทางมหาวิทยาลัย และคณะฯ  1.2.2.10 การเลือกสถานประกอบการเพื่อฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาและฝึกงาน  1.2.2.11 การช่วยหารายได้ให้แก่ นศ. นอกเวลาเรียน (Part Time Job)  1.2.2.12 การส่งเสริมเรื่องการประกวดอาหารในเวทีการแข่งขันต่างๆ  1.2.3 หัวหน้าสาขาวิชาฯรวมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร แต่งตั้ง อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร และ อ.บุณยนุช ภู่ระหงษ์ กำกับดูแลการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารผ่านทางบอร์ดประชาสัมพันธ์ข้อมูลให้แก่นักศึกษาของสาขาวิชาฯ บริเวณอาคาร 5 ชั้น 1 มีการประชาสัมพันธ์เพจ Facebook และเว็บเพจของสาขาวิชา หรือช่องทางออนไลน์ที่มีความเหมาะสมต่อกิจกรรมนั้นๆ  1.2.4 อาจารยผูรับผิดชอบกําหนดใหอาจารยที่ปรึกษาและผูสอนทุกวิชาสรางกลุมไลนเพื่อใชเปน ชองทางในการติดตอสื่อสาร ประชาสัมพันธ์ แจงขาวสาร นัดหมาย หรือใหนักศึกษาสามารถมาปรึกษาเปนการสวนตัว ไดงาย นักศึกษาสามารถและรับการใหคําปรึกษาไดตลอดเวลา นอกจากนี้อาจารยผูสอนรายวิชามีการสรางกลุมไลนประจําหอง เพื่อใชในการสื่อสารและตอบคําถาม ทบทวนบทเรียน แลกเปลี่ยน ความรูและขอมูลที่ทันสมัยไดตลอดเวลา ใหคําปรึกษาในวิชาโครงงานพิเศษใน สวนที่เกี่ยวของ กับเนื้อหารายวิชาที่เกี่ยวของกับงาน รวมถึงการใชชีวิตในมหาวิทยาลัย  1.2.5 ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและหัวหน้าสาขาวิชากำกับติดตาม และทวนสอบการดำเนินการควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการ และงานแนะแนวการศึกษาในการประชุมสาขาวิชาวันที่ 7 ตุลาคม 2565 โดยอาจารย์ที่ปรึกษารายงานผลการดำเนินงาน พร้อมให้อาจารย์ที่ปรึกษาแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการ และงานแนะแนวการศึกษาต่อไป  **1.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการ การควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและวิชาชีพ แนะแนวแก่นักศึกษา พบว่า ในขั้นตอน 1.1.2 กำหนดระยะเวลาในการจัดกิจกรรมโฮมรูมนักศึกษาแนะแนวทางการให้คำปรึกษาวิชาการแก่นักศึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษามีชั่วโมงโฮมรูม เพื่อดำเนินการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการศึกษา กิจกรรมต่างๆ ให้แก่นักศึกษาโดยทั่วกัน แต่มีนักศึกษาบางส่วนไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรมในชั่วโมงโฮมรูม ให้ความสนใจในเรื่องที่ตนเองมีข้อสงสัย และไม่ให้ความสนใจในเรื่องส่วนรวมที่เป็นประโยชน์ ทำให้ผลสัมฤทธิ์ของความสำคัญในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับนักศึกษาดังกล่าวไม่ได้ผลที่ดีกับนักศึกษาบางกลุ่ม ดังนั้นจึงควรมีการเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์ให้กับนักศึกษาได้รับรู้และเข้าใจมากยิ่งขึ้น เช่น ให้เพื่อนประชาสัมพันธ์ข่าวที่เป็นประโยชน์ เป็นอีกหนึ่งช่องทางการประชาสัมพันธ์ที่ดีอีกช่องทางหนึ่ง  **1.4 การปรับปรุงกระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการในปี 2565 จากการจัดกิจกรรมโฮมรูมนักศึกษา ทำการปรับเปลี่ยนขั้นตอนในการให้คำปรึกษาประจำห้องผ่านระบบออนไลน์ จึงเกิดแนวทางในการปรับปรุงพัฒนากระบวนการของการควบคุม ดูแล ให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาทุกคนอย่างทั่วถึง โดยมีขั้นตอนการดำเนินการในปีการศึกษา 2566 ดังนี้  1.4.1 อาจารยผูรับผิดชอบหลักสูตรวางแผนและรวมพิจารณาเสนอชื่ออาจารยที่ปรึกษา  1.4.2 อาจารยผูรับผิดชอบหลักสูตรกําหนดชวงเวลาของการเขาพบอาจารยที่ปรึกษา เปนประจําทุกสัปดาห์  1.4.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มอบหมายให้อาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมศึกษาจัดทำโครงสร้างการปฏิบัติงานด้านงานแนะแนวนักศึกษาของสาขาวิชา  1.4.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร แจ้งให้อาจารย์ที่ปรึกษาเพิ่มช่องการการติดต่อกับนักศึกษาเพื่อแจ้งข่าวสารที่เกี่ยวข้องกับผลประโยชน์ของนักศึกษา  1.4.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำกับติดตาม และทวนสอบการดำเนินการควบคุมดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการ และงานแนะแนวการศึกษา  **2) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21**  หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้ดำเนินกระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ตั้งแต่ปีการศึกษา 2561-2565 ได้ปรับปรุงการดำเนินการมาอย่างต่อเนื่อง สำหรับปีการศึกษา 2565 พบว่าอาจารย์ประจำหลักสูตรมีความเข้าใจในการส่งเสริมการเข้าร่วมกิจกรรม สร้างความเข้าใจชี้แจงความสำคัญของการเข้าร่วมกิจกรรม โดยมีเกณฑ์พิจารณาการคัดเลือกนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรม รับรายงานผลจากอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีการกำกับติดตามการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา ดังนั้นในปีการศึกษา 2565 จึงกำหนดขั้นตอนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้  **2.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  2.1.1 จัดประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับการเสริมทักษะการเรียนรู้ศตวรรษที่ 21 สำหรับการจัดการเรียนรู้ที่เน้นสร้างทักษะใหม่ๆ ให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบัน กับอาจารย์ในการส่งเสริมการเข้าร่วมกิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา  2.1.2 จัดประชุมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพื่อชี้แจงความสำคัญของการเข้าร่วมกิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21  2.1.3 อาจารย์ประจำหลักสูตรประชาสัมพันธ์โครงการ/กิจกรรม และคัดเลือกนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ทั้งแบบปกติ และแบบออนไลน์ ตามความเหมาะสมและปฎิบัติตัวตามแนวทางป้องกันโรคระบาดของไวรัสโคโรนา – 2019  2.1.4 อาจารย์ประจำหลักสูตรชี้แจง สร้างความเข้าใจทำให้นักศึกษาตระหนัก และเห็นความสำคัญของการเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจใน รูปแบบหรือกิจกรรมต่างๆ  2.1.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบกิจกรรม มอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาในแต่ละชั้นปี ดำเนินการประสานกับนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ตามความเหมาะสมและปฎิบัติตัวตามแนวทางป้องกันโรคระบาดของไวรัสโคโรนา – 2019  **2.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 สาขาวิชามีการส่ง นศ.เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ที่จัดขึ้นภายในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และหน่วยงานภายนอกเพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้  2.2.1 ประชุมอาจารย์ประจำสาขา ในปีการศึกษา 2565 วันที่ 23 ธันวาคม 2565 เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดกิจกรรมของคณะและส่งเสริมการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา เพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยนับเวลาเรียนและชั่วโมง ทรานสคริปต์กิจกรรมให้กับนักศึกษาที่เข้าร่วม  2.2.2 ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาฝ่ายกิจการนักศึกษาแจ้งกำหนดการ ปฎิทินกิจกรรมนักศึกษา ปีการศึกษา 2565  2.2.2.1 ประชุมผู้ปกครองนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2565  2.2.2.2 โครงการปฐมนิเทศพัฒนานักศึกษาใหม่ของคณะ และภาครวมมหาวิทยาลัย ประจำปีการศึกษา 2565  2.2.2.3 การอบรมกิจกรรมเสริมหลักสูตร (ทรานสคริปต์กิจกรรม) สำหรับ นศ. ชั้นปีที่ 1 และนักศึกษาเทียบโอนชั้นปีที่ 3  2.2.2.4 โครงการแห่เทียน เนื่องในวันอาสาฬหบูชา และเข้าพรรษา  2.2.2.5 โครงการไหว้ครูบายศรีสู่ขวัญ ประจำปีการศึกษา 2565  2.2.2.6 โชติเวชสะพานหนุนนำพระพุทธศาสนา และ โชติเวช ศุกร์กุศล ร่วมตักบาตร สร้างบุญ หนุนนำพระพุทธศาสนา  2.2.2.7 โครงการ Big Cleaning day  2.2.2.8 โครงการวันแรกพบ Chotivet First Day ประจำปีการศึกษา 2565  2.2.2.9 โครงการกีฬาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ประจำปีการศึกษา 2565 (โชติเวชเกมส์ ครั้งที่ 17)  2.2.2.10 โครงการบริจาคโลหิต  2.2.2.11 โครงการแนะแนวเชิงรุก และโครงการ Chotivet Open House 2022  2.2.2.12 โครงการวันกิจกรรมนักศึกษา “ยืนยิ้มหน้ามอ”  2.2.2.13 โครงการส่งเสริมอัตลักษณ์นักศึกษา ปีการศึกษา 2565  และมีการประชุมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ในวันจัดกิจกรรมไหว้ครูประจำปีการศึกษา 2565 เพื่อทำความเข้าใจในการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา ทำให้นักศึกษาเห็นความสำคัญของการเข้าร่วมกิจกรรม และเก็บสะสมชั่วโมงกิจกรรมในแต่ละด้านให้ครบตามเกณฑ์ทรานสคริปกิจกรรม  2.2.3 อาจารย์ที่ปรึกษาประชาสัมพันธ์โครงการ/กิจกรรม และคัดเลือกนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมต่างๆ ตามที่คณะ และมหาวิทยาลัยจัดโครงการ/กิจกรรม ทั้งแบบปกติ และแบบออนไลน์  2.2.4 ประธานนักศึกษาสาขาวิชา และตัวแทนนักศึกษาแต่ละชั้นปีที่อยู่ในส่วนงานสโมสรนักศึกษาของสาขาวิชาฯ ชี้แจงแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา เพื่อสร้างแรงจูงใจให้นักศึกษารุ่นน้อง ให้ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ในการเข้าร่วมกิจกรรม ทั้งแบบปกติ และแบบออนไลน์  2.2.5 อาจารย์ที่ปรึกษาประชาสัมพันธ์นักศึกษาที่สนใจ และคัดเลือกนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ตามกลุ่มทักษะ ได้แก่ 1. กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม 2. กลุ่มทักษะชีวิตและการทำงาน และ 3. กลุ่มทักษะด้านสารสนเทศ สื่อสาร และเทคโนโลยี ซึ่งในปีการศึกษา 2565 ประกอบด้วยโครงการ/กิจกรรม ดังนี้  **1. กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม**  รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีกระบวนการเรียนการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้เรียนรู้ เกิดความคิดสร้างสรรค์ โดยใช้ทักษะในการสังเกต การแสดงออก การหาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่สอดคล้องกับเนื้อหาหรือผลงาน มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนกับผู้สอนทำให้สามารถเชื่อมโยงความสำคัญของสาระในรายหน่วยแต่ละสัปดาห์ส่งผลต่อการวิเคราะห์สังเคราะห์ข้อมูล รวมถึงนำผลดังกล่าวไปใช้อย่างถูกต้องเหมาะสมของนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทุกชั้นปี ดังนี้  1.1 นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จัดสัมมนา “My Dream Chef and I” เชฟในฝันกับฉันสู่การเป็นเชฟ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดสัมมนาทางวิชาการในหัวข้อ “My Dream Chef and I” เชฟในฝันกับฉัน สู่การเป็นเชฟ บูรณาการร่วมกันระหว่างวิชาสัมมนาคหกรรมศาสตร์ และวิชาการผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ ดำเนินการสอนโดยอาจารย์วรธร ป้อมเย็น และอาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ โดยมีวัตถุประสงค์การจัดงานเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์การทำงานในสายอาชีพเชฟ การเพิ่มพูนความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์แก่ผู้เข้าร่วมสัมมนา ธุรกิจร้านอาหาร พร้อมสร้างแรงบันดาลใจให้แก่ผู้สนใจในอาชีพเชฟ ได้รับเกียรติจากเชฟธีน่า ธีรกัญญา ตั้งสุวรรณรังษี อาจารย์ประจำสาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต แนวอาหารตะวันตก เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์   |  |  | | --- | --- | |  |  | |  |  |   1.2 นายปารเมศ สายสุทธิ นักศึกษาระดับชั้นปีที่ 3 ต่อเนื่อง นายอดิศักดิ์ มากบุญ และนายภานุพงศ์ ใยยอง นักศึกษาระดับชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร รับรางวัลชมเชย จากการแข่งขันการประกวดเเข่งขัน เเกงระเเวงไก่ สืบสานตำรับไทย ตามรอยวิถีออเจ้า เมื่อ 30 กรกฎาคม 2565 ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัล เวสต์เกต จัดโดย โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต   |  |  | | --- | --- | |  |  |   1.3 นายธนวัฒน์ ลือดัง และนายศิวดล สิงห์ทอง นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร รับรางวัลชมเชย การแข่งขัน ทำเมนูขนมไทย จาก “กล่องปริศนา” โดยใช้กะทิเรียลไทยเป็นวัตถุดิบ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เมื่อ 30 กรกฎาคม 2565 ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัล เวสต์เกต จัดโดย โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต   |  |  | | --- | --- | |  |  |     1.4 การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 กลุ่มจังหวัดภาคกลาง ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 3 ชลบุรี จัดโดยกระทรวงแรงงาน กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เมื่อวันที่ 3-5 สิงหาคม 2565 ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 3 ชลบุรี รางวัลเหรียญทอง สาขาการประกอบอาหาร ได้แก่ นายภานุพงศ์ ใยยอง นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ   |  |  | | --- | --- | |  |  |   1.5 นายปารเมศ สายสุทธิ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 เทียบโอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้รับรางวัลชนะเลิศ “รายการแม็คโคร มิสเทอรี่บ็อกซ์ (กล่องปริศนา) JUNIOR CHEF” ชิงแชมป์ประเทศไทยรุ่นเยาว์ชน และคว้ารางวัลเหรียญทองแดง รายการแข่งขันปรุงเมนูขนมหวานเมนูสร้างสรรค์จากวัตถุดิบท้องถิ่น (GRAB &GO CREATIVE DESSERT CHALLENGE) และนายจิรเดช เหล่าอาจ ได้รับรางวัลเหรียญทองแดง รายการแข่งขันปรุงเมนูอาหารกล่องดิลิเวอรรี่ เมนูสร้างสรรค์จากวัตถุดิบท้องถิ่น (MAKRO FOOD FOR DELIVERY CHALLENGE) ระหว่างวันที่17 - 20 พฤศจิกายน 2565 ณ อิมแพคเมืองทองธานี   |  |  | | --- | --- | |  |  |   1.6นายภานุพงศ์ ใยยอง นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คว้ารางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 (เหรียญเงิน) การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 (WorldSkills Thailand National Competition 2023) สาขาการประกอบอาหาร (Cooking) ระหว่างวันที่ 20 -21 พฤษภาคม 2566 ณ โรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ จัดโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน และได้รับคัดเลือกเป็นตัวแทนหนึ่งในสองคนไปแข่งขันในระดับอาเซียน ณ สาธารณรัฐสิงคโปร์ต่อไป   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  |   1.7 นายปารเมศ สายสุทธิ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้รับรางวัล The Winner (ชนะเลิศ) ในรายการ Real California Milk PIZZA Challenge พร้อมทั้งได้รับรางวัลเพิ่มเติมจาก 4 รายการ ดังนี้ 1).Main Coruse Beef เหรียญเงิน 2) Main Coruse Pasta เหรียญเงิน 3) Main Coruse Duck เหรียญทองเเดง และ 4) Main Coruse Seafood ประกาศนียบัตร   |  |  | | --- | --- | |  |  |   จากการแข่งขันทำอาหารระดับนานาชาติ Thailand Ultimate Chef Challenge (TUCC) 2023 ในงาน THAIFEX – Anuga Asia 2023 ระหว่างวันที่ 23 -27 พฤษภาคม 2566 ณ อิมแพค เมืองทองธานี เเละนักศึกษาได้เป็นตัวเเทนประเทศไทยไปเเข่งขันในรายการ International Pizza Competition 2024 ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา  1.8 นาย จิระเดช เหล่าอาจ นักศึกษาชั้นปีที่4 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เข้าร่วมแข่งขัน THAIFEX-ANUGA ASIA โจทย์ Main Course Plant Base Challenge Junior Chef และ นายอริญชย์ มหิทธิภิญโญ นักศึกษาชั้นปีที่4 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เข้าร่วมแข่งขัน โจทย์ Main Course Duck Challenge Junior Chef ได้รับรางวัลระดับ ประกาศนียบัตร   |  |  | | --- | --- | |  |  |   จากการแข่งขันทำอาหารระดับนานาชาติ Thailand Ultimate Chef Challenge (TUCC) 2023 ในงาน THAIFEX – Anuga Asia 2023 ระหว่างวันที่ 23 -27 พฤษภาคม 2566 ณ อิมแพค เมืองทองธานี  **2. กลุ่มทักษะชีวิตและการทำงาน**  1) นักศึกษาใหม่ ชั้นปีที่ 1 ได้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการปฐมนิเทศนักศึกษา ที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จัดขึ้น เพื่อให้เรียนรู้การใช้ชีวิต และปรับตัวร่วมกับผู้อื่น ได้ฝึกความมีระเบียบวินัย การฝึกคุณธรรม จริยธรรม และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้เข้าร่วมโครงการปัจฉิมนิเทศเพื่อเรียนรู้การปรับตัวให้เข้ากับโลกอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา  คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โดยงานแนะแนวการศึกษา ฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดโครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565 ให้แก่นักศึกษาที่กำลังสำเร็จการศึกษาปีที่ 4 เพื่อให้นักศึกษาได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในอนาคตและความต้องการของตลาดแรงงาน กิจกรรมประกอบด้วย การฟังบรรยาย เรื่อง สิทธิประโยชน์ของการประกันสังคม, การเขียน RESUME, พร้อมเทคนิคการสัมภาษณ์อย่างไรให้ได้งาน, การแนะนำและการประชาสัมพันธ์ E-SERVICE และการคืนเงินกองทุนกู้เพื่อการศึกษา(กยศ.) พร้อมทั้งนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ร่วมจัดแสดงนิทรรศการสหกิจศึกษา และนิทรรศการรับสมัครงานสำหรับบัณฑิตที่กำลังจะจบการศึกษาจากสถานประกอบการชั้นนำกว่า 10 สถานประกอบการ เมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์   |  |  | | --- | --- | |  |  |   2) นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ในภาคเรียนที่ 1 จำนวน 87 สถานประกอบการ ซึ่งทำให้นักศึกษาได้รับความรู้ ประสบการณ์ และฝึกทักษะการประกอบอาชีพ  3) การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานฯ ได้มีการนำนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 เป็นผู้ช่วยในงานครัว การจัดอุปกรณ์ ตลอดจนวัตถุดิบในการทดสอบ เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะชีวิตและการทำงาน ก่อให้เกิดการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงอย่างคุ้นชิน  4) นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นผู้ช่วยในงานครัว การจัดอุปกรณ์ ตลอดจนวัตถุดิบในการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (Thai Cook) ให้กับผู้ต้องขังหญิง ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมกับทัณฑสถานหญิงกลาง จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (Thai Cook) ระหว่างวันที่ 21-23 มีนาคม 2566   |  |  | | --- | --- | |  |  |     5) งานพัฒนาวินัยนักศึกษา ฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดโครงการยกระดับศักยภาพนักศึกษา ด้านวินัย คุณธรรม จริยธรรม (3D) แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 2 และนักศึกษาต่อเนื่อง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ระหว่างวันที่ 19 -20 ธันวาคม 2565 ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์   |  |  | | --- | --- | |  |  |     **3. กลุ่มทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี**  การเรียนการสอนของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาได้เรียนรู้ วิทยาการที่มีความก้าวหน้า และเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา โดยให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมที่ส่งเสริมทักษะดังกล่าว ได้แก่  1) นักศึกษาชั้นปีที่ 3 เข้าร่วมโครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช งานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา จัดโครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์ จากพันธุกรรมพืช ระหว่างวันที่ 6 – 8 มีนาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และศึกษาดูงาน ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มท่องเที่ยวเชิงเกษตรคลองมหาสวัสดิ์ (บ้านศาลาดิน) จ.นครปฐม เพื่อให้นักศึกษามีองค์ความรู้ในการศึกษาค้นคว้า วิจัย และรวบรวมข้อมูลพืชสมุนไพร ในการนำมาพัฒนา การแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถอุปโภคหรือบริโภค อีกทั้งส่งเสริมการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืชให้กว้างขวางยิ่งขึ้น  การนำเสนอผลงานบูรณาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการใช้ประโยชน์จากพันธุ์พืชสู่งานคหกรรมศาสตร์ของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้แก่ ไข่เค็ม DIY โดยนักศึกษาได้นำแนวคิดจากการศึกษาดูงานในขั้นต้นสร้างการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม กลั่นกรองความรู้ สังเคราะห์ประสบการณ์ร่วมกับผู้อื่นแสดงผ่านการนำเสนอด้วยการใช้สื่อหลายรูปแบบเป็นการประเมินคุณค่าสื่อในแต่ละแบบให้เหมาะสมกับกิจกรรม ประสบการณ์ และการแสดงออกในการถ่ายทอดความรู้ให้ผู้ฟังมีความเข้าใจมากยิ่งขึ้น   |  |  | | --- | --- | |  |  | |  |  |   2) นักศึกษาชั้นปีที่ 2 3 และ 4 เข้าร่วม “โครงการราชมงคลพระนคร สร้างผู้นำนักศึกษารุ่นใหม่ เสริมสร้างความร่วมมือระหว่างคณะ มุ่งพัฒนามหาวิทยาลัย ผ่านค่ายผู้นำนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566” ในระหว่างวันที่ 13-18 มีนาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และบ่อทองบุรี โฮมสเตย์ แอนด์ รีสอร์ต จังหวัดชลบุรี  3) รายวิชาของสาขาฯ มุ่งเน้นให้นักศึกษามีความรอบรู้ เข้าใจในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์พื้นฐาน เช่น วิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ นอกจากการระดมความคิดยังรวมถึงการออกแบบสื่อประชาสัมพันธ์ผ่าน Application ที่เหมาะสมกับหัวข้อการสัมมนาและมีความเป็นปัจจุบัน หรือวิชาโภชนบำบัดที่ให้นักศึกษาทราบวิธีการคำนวณเพื่อให้ได้สารอาหารที่เหมาะสมตามกรณีศึกษาที่ได้กำหนดไว้ทำผ่าน โปรแกรม MS.Excel ในการพิมพ์ข้อความรวมทั้งสูตรการคำนวณเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ถูกต้อง หรือการจัดทำเล่มรายงานในแต่ละรายวิชาโดยใช้โปรแกรม MS.Word /Powerpoint.  **2.3 การประเมินกระบวนการ**  ในปีการศึกษา 2565 จากการประเมินกระบวนการของการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 พบว่า ในขั้นตอน 2.1.3 ประชาสัมพันธ์โครงการ/กิจกรรม และคัดเลือกนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม การพัฒนาศักยภาพนักศึกษา และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 มีนักศึกษามีเพียงบางส่วนเท่านั้นที่เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม อาจมีมีข้อจำกัดเรื่องงบประมาณ/สถานที่ และนักศึกษาที่มีรายชื่อเข้าร่วมโครงการโดยส่วนใหญ่ ได้รับมอบหมายให้เข้าร่วมโครงการ ไม่ใช่การเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ หรือมีความสนใจในวัตถุประสงค์ของโครงการอย่างแท้จริงพบว่ามักเป็นนักศึกษารายเดิมที่เป็นตัวแทนเข้าร่วมกิจกรรม  **2.4 การปรับปรุงกระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการในขั้นตอนในการคัดเลือกนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม การพัฒนาศักยภาพนักศึกษา และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 พบว่ามีนักศึกษามีเพียงบางส่วนเท่านั้นที่เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม และเป็นนักศึกษาเดิม ดังนั้นในปีการศึกษา 2566 จึงทำการปรับปรุงขั้นตอนการดำเนินงาน ดังนั้น  2.4.1 จัดประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อทำความเข้าใจกับอาจารย์ในการส่งเสริมการเข้าร่วมกิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้กับนักศึกษาโดยให้นับเวลาเรียนและชั่วโมงทรานสคริปต์กิจกรรม  2.4.2 จัดประชุมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพื่อชี้แจงความสำคัญของการเข้าร่วมกิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21  2.4.3 อาจารย์ประจำหลักสูตรประชาสัมพันธ์โครงการ/กิจกรรม และคัดเลือกนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ตามความเหมาะสม และปฎิบัติตัวตามแนวทางป้องกันโรคระบาดของไวรัสโคโรนา – 2019  2.4.4 อาจารย์ประจำหลักสูตรชี้แจง และสร้างความเข้าใจทำให้นักศึกษาตระหนักเห็นความสำคัญของการเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ  2.4.5 อาจารย์ประจำหลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษา หรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบกิจกรรมประจำสาขาพิจารณาคัดเลือกนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม โดยพิจารณาการหมุนเวียนนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม ยกเว้นกรณีเป็นโครงการ/กิจกรรมต่อเนื่องจึงจะพิจารณาส่งนักศึกษารายเดิมเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม  2.4.6 อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมพิจารณากิจกรรมต่างๆ ที่ขอความร่วมมือมายังสาขาในการจัดส่ง นศ.เข้าร่วมกิจกรรมหรือโครงการดังกล่าว  2.4.7 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการกำกับติดตามของอาจารย์ที่ปรึกษาในการดำเนินการส่งนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : .......4...... คะแนน**  **เหตุผล : ผลจากการปรับปรุงมีดังนี้**  ปีการศึกษา 2565 มีการปรับปรุงโดยกำหนดให้อาจารย์ที่ปรึกษาทำการเช็คชื่อ และประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการสะสมชั่วโมงทรานสคริปต์กิจกรรมจากการเข้าร่วมกิจกรรมเพื่อให้รับทราบข้อมูลของกิจกรรมในภาพรวมทุกครั้งเพื่อให้นักศึกษาทราบข้อมูลอย่างเท่าเทียมกัน พร้อมบอกประโยชน์ที่ได้รับในชั่วโมงโฮมรูม รวมทั้งให้เอาจารย์ที่ปรึกษาเพิ่มช่องทางการติดต่อกับนักศึกษาเพื่อแจ้งข่าวสารที่เกี่ยวข้องกับผลประโยชน์ของนักศึกษา เช่น กลุ่มLine Facebook, Tik Tok รวมถึงเพจ Facebook ของคณะ ฝ่ายกิจการนักศึกษา และฝ่ายวิชาการและวิจัย เพื่อให้นักศึกษาเข้าถึงข้อมูลได้ง่ายสะดวก รวดเร็วมากขึ้น และทำอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งส่งเสริมการใช้คอมพิวเตอร์ขั้นพื้นฐานแก่นักศึกษาในการนำเสนอผลงาน งานที่ได้รับมอบหมาย การสืบค้นข้อมูลจากแหล่งที่สามารถนำมาอ้างอิงในทางวิชาการได้ หรือการคำนวณผ่าน Ms.Office ในทุกรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับคุณสมบัติของบัณฑิตที่พึงประสงค์ | | |
| **ตัวบ่งชี้** | | **ผลการดำเนินงาน** |
| **ผลที่เกิดกับนักศึกษา**  **(ตัวบ่งชี้ 3.3**)  (ผลลัพธ์) | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **ปี พ.ศ.** | **จำนวนรับเข้า**  **➀** | **จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ➁** | | | **จำนวนที่ลาออกและคัดชื่อออกสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษา 2565➂** | **อัตราคงอยู่**  **\*** | **อัตราสำเร็จ**  **\*\*** | | **2563** | **2564** | **2565** | | 2560 | **180** | 154 |  |  | 23 | **87.22** | **85.56** | | 2561 | **180** |  | 155 |  | 20 | **88.89** | **86.11** | | 2562 | **178** |  |  | 158 | 20 | **88.76** | **88.76** |   ข้อมูล: งานทะเบียน ณ วันที่ 31 มี.ค. 66  **หมายเหตุ นศ.ตกค้าง ปีการศึกษา 2561 จำนวน 5 ราย จบในปีการศึกษา 2565 จำนวน 5 ราย**  **\*อัตราคงอยู่ = ➀ - ➂ x 100**  **➀**  **\*\*อัตราสำเร็จการศึกษา = ➁ x 100**  **➀**  **3)** **ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา**  3.1 ความพึงพอใจของนักศึกษา   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รายการประเมิน** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | | **2563** | **2564** | **2565** | | ด้านการรับนักศึกษา | 4.45 | 4.51 | 4.43 | | ด้านการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา | 4.50 | 4.42 | 4.45 | | ด้านการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวการศึกษาระดับปริญญาตรี | 4.33 | 4.40 | 4.44 | | ด้านการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่21 | 4.40 | 4.42 | 4.48 | | ด้านปัจจัยสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | 4.38 | 4.40 | 4.46 | | **รวม** | **4.41** | **4.43** | **4.46** |     3.2 ผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รายการประเมิน** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | | **2563** | **2564** | **2565** | | การเปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถส่งข้อร้องเรียนต่างๆได้​ เช่น​ จัดตู้รับคำร้องเรียนการประชุมเพื่อรับฟังคำร้องเรียน​ อื่นๆ | 4.35 | 4.32 | 4.31 | | ด้านการชี้แจงเกี่ยวกับคำร้องเรียนของนักศึกษาเพื่อให้นักศึกษารับทราบ | 4.30 | 4.38 | 4.37 | | ด้านการดำเนินงานตามข้อร้องเรียนของนักศึกษาในกรณีที่สามารถดำเนินการได้ | 4.30 | 4.34 | 4.44 | | ด้านการเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นและชี้แจงเหตุผลที่มีการร้องเรียนเกิดขึ้น | 4.35 | 4.30 | 4.31 | | ด้านการตรวจสอบข้อร้องเรียนของนักศึกษาอย่างต่อเนื่องและเป็นปัจจุบัน | 4.28 | 4.41 | 4.42 | | **รวม** | **4.32** | **4.35** | **4.37** |   ข้อมูล: สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ณ วันที่ 15 พ.ค. 66  - คณะมีแผนการรับข้อร้องเรียนของนักศึกษา โดยนักศึกษาสามารถเขียนข้อร้องเรียนส่งในตู้รับข้อร้องเรียน หรือผ่านเพจฝ่ายกิจการนักศึกษา หรือเพจของคณะ ตามความสะดวกของนักศึกษา  - สาขาวิชามีการรับข้อร้องเรียน ผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา, facebook  - ผลจากการจัดข้อร้องเรียนของนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปี 2565 มาปรับปรุงแก้ไข  นักศึกษามีการร้องเรียน เรื่องเครื่องปรับอากาศในห้องปฏิบัติการไม่เย็น สาขาวิชาดำเนินการประสานงานกับฝ่ายงานอาคารและสถานที่ให้ทำการล้างทำความสะอาดในห้องปฏิบัติการทั้งหมด เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการเปิดภาคการศึกษาถัดไป |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : .....3........ คะแนน** |

**3. รายงานผลการดำเนินงาน คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (ตัวบ่งชี้ 2.1)**

มีจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา 157 คน โดยมีบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต (ไม่นับบัณฑิตที่มีอาชีพอิสระ) จำนวน 66 คน คิดเป็นร้อยละ 42.04 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ซึ่งมีค่าเฉลี่ยคะแนนประเมินบัณฑิต 6 ด้าน เท่ากับ 4.22 คะแนน โดยมีรายละเอียดดังนี้

ใช้ข้อมูลจากระบบภาวะการมีงานทำของบัณฑิต http://job.rmutp.ac.th/

| **คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์** | **ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมิน** | **ค่าเฉลี่ยคะแนนประเมิน**  **(คะแนนเต็ม 5)** |
| --- | --- | --- |
| **จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน** |
| 1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม | 290.8 | 4.41 |
| 66 |
| 2. ด้านความรู้ | 275.8 | 4.18 |
| 66 |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | 277.4 | 4.20 |
| 66 |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | 288 | 4.36 |
| 66 |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | 255.2 | 3.87 |
| 66 |
| 6. ด้านทักษะพิสัย (ทักษะปฏิบัติ) | 283.6 | 4.30 |
| 66 |
| **ผลการประเมินตนเอง : ค่าเฉลี่ยคะแนนผลประเมิน 6 ด้าน** | **248.47** | **4.22 คะแนน** |
| **66** |

ที่มา: ฝ่ายกิจการนักศึกษา ณ 19 พ.ค. 66

**การวิเคราะห์ผลที่ได้**

จากคะแนนประเมิน คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์พบว่ามีค่าคะแนนเฉลี่ย 6 ด้าน อยู่ในระดับดีมาก โดยด้านคุณธรรมจริยธรรม มีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงสุด 4.41 รองลงมาเป็นด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรและความรับผิดชอบ มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.36 ด้านทักษะพิสัย (ทักษะปฏิบัติ) มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.30 ด้านทักษะทางปัญญา มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.20 ด้านความรู้ มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.18 และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มีคะแนนเฉลี่ย 3.87 ซึ่งมีค่าคะแนนน้อยที่สุด ทางสาขาวิชาฯ มีแนวทางการปรับปรุง โดยการจัดการเรียนการสอน หรือกิจกรรมในการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆ ผ่านการสอนในช่องทางออนไลน์ต่างๆ ดังเช่น google meet, google classroom, line มีการอัดคลิปสาธิตในรายวิชาต่างๆ เพื่อให้นักศึกษาได้นำไปเรียนรู้ทำความเข้าใจ ทบทวนได้ตลอดเวลา รวมทั้งการมอบหมายงานแก่นักศึกษาให้มีการใช้สื่อเทคโนโลยีหลากหลายประเภท การสืบค้นเนื้อหาข้อมูลจากช่องทางออนไลน์ หรือการใช้งานส่วนโปรแกรมขั้นพื้นฐานของคอมพิวเตอร์

**4. รายงานผลการดำเนินงาน ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตภายในเวลา 1 ปี (ตัวบ่งชี้ 2.2) (ระดับปริญญาตรี)**

ใช้ข้อมูลจากระบบภาวะการมีงานทำของบัณฑิต <http://job.rmutp.ac.th/>

| **ข้อมูลพื้นฐาน** | **จำนวน** | **ร้อยละ** |
| --- | --- | --- |
| 1. จำนวนบัณฑิตทั้งหมด | 157 | 100.00 % |
| 2. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ตอบแบบสำรวจเรื่องการมีงานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา | 154 | 98.09 % |
| 3. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ) | 112 | 72.73 % |
| * ตรงสาขาที่เรียน | 90 | 80.36 % |
| * ไม่ตรงสาขาที่เรียน | 22 | 19.64 % |
| 4. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ประกอบอาชีพอิสระ | 20 | 12.99 % |
| 5. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา | 1 | 0.65 % |
| 6. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา | 2 | 1.30 % |
| 7. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่อุปสมบท | 0 | 0.00 % |
| 8. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่เกณฑ์ทหาร | 0 | 0.00 % |
| 9. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่มีกิจการของตนเองทีมีรายได้ประจำอยู่แล้ว | 0 | 0.00 % |
| **วิธีคำนวณ**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | (3.+4.) | X 100 | = **ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสสระภายใน 1 ปี** | | 2.-(5.+6.+7.+8.+9) | | | 87.42 % |
| **ผลการประเมินตนเอง (กำหนดให้คะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 100) : 4.37 คะแนน** | | |

ข้อมูล : ฝ่ายกิจการนักศึกษา ณ วันที่ 19 พ.ค.66

**การวิเคราะห์ผลที่ได้**

จากการรายงานผลภาวะการมีงานทำของบัณฑิตภายในระยะเวลา 1 ปี จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ตอบแบบสำรวจเรื่องการมีงานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษาร้อยละ 98.09 เป็นบัณฑิตที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา ร้อยละ 72.73 แบ่งเป็นตรงสาขาที่เรียนร้อยละ 80.36 และไม่ตรงสาขาที่เรียนร้อยละ 19.64 ในจำนวนนี้เป็นบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระร้อยละ 12.99 และบัณฑิตส่วนหนึ่งมีงานทำก่อนเข้าศึกษาร้อยละ 0.65 เมื่อเทียบกับปี 2564 จำนวนบัณฑิตที่มีงานทำไม่ตรงสาขาที่เรียนคิดเป็นร้อยละ 33.80 ชี้ให้เห็นว่า บัณฑิตมีการทำงานไม่ตรงสาขาตามที่เรียนมีจำนวนลดลง ซึ่งอาจมาจากสถานการณ์โรคระบาดเข้าสู่ระยะที่สามารถควบคุมโรค ส่งผลให้ทุกภาคส่วนด้านธุรกิจการบริการกลับมาเปิดบริการเต็มรูปแบบตามปกติทุกพื้นที่ ทำให้บัณฑิตที่จบการศึกษาไปกลับเข้าสู่ระบบการทำงานในสายวิชาชีพของตนมากยิ่งขึ้น สอดคล้องกับจำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระลดลงกว่าปี 2564 จากร้อยละ 15.87 นอกจากเข้าทำงานในระบบสายงาน และอาจเกิดจากภาวะเศรษฐกิจทำให้บัณฑิตไม่กล้าตัดสินใจประกอบอาชีพอิสระ

**รายการหลักฐานหมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** | **ไฟล์หลักฐาน** |
| --- | --- | --- |
| 3.1 - 01 | คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาใน  สถาบันอุดมศึกษา |  |
| 3.2 - 01 | คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ประจำปีการศึกษา 2565 |
| 2.1 - 01 | ระบบภาวะการมีงานทำของ Job RMUTP |
| 2.2 - 01 | ระบบภาวะการมีงานทำของ Job RMUTP |

**หมวดที่ 4 ข้อมูลสรุปรายงาน / ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและ**

**คุณภาพการสอนในหลักสูตร ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร**

**1. สรุปข้อมูลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| รหัส ชื่อวิชา | ภาค/ปีการศึกษา | ร้อยละการกระจายของเกรด | | | | | | | | | | จำนวนนักศึกษา | |
| A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | S | U | ลงทะเบียน | สอบผ่าน |
| GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต | 1/2565 | (96)  85.71 | (8)  7.14 | (3)  2.68 | (2)  1.79 | (0)  0.00 | (2)  1.79 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 112 | 111 |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | 1/2565 | (1)  50.00 | (1)  50.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 2 | 2 |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | 1/2565 | (27)  17.65 | (21)  13.73 | (31)  20.26 | (35)  22.88 | (23)  15.03 | (12)  7.84 | (3)  1.96 | (1)  0.65 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 153 | 152 |
| GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ | 1/2565 | (55)  32.74 | (43)  25.60 | (30)  17.86 | (23)  13.69 | (11)  6.55 | (5)  2.98 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 168 | 167 |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | 1/2565 | (28)  22.05 | (23)  18.11 | (31)  24.41 | (28)  22.05 | (7)  5.51 | (9)  7.09 | (0)  0.00 | (1)  0.79 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 127 | 126 |
| GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ | 1/2565 | (2)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 2 | 2 |
| GE2500103 : กีฬาประเภททีม | 1/2565 | (60)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 60 | 60 |
| GE2500106 : ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย | 1/2565 | (111)  99.11 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 112 | 111 |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | 1/2565 | (29)  18.95 | (11)  7.19 | (13)  8.50 | (12)  7.84 | (14)  9.15 | (22)  14.38 | (14)  9.15 | (28)  18.30 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 153 | 115 |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | 1/2565 | (140)  88.61 | (5)  3.16 | (6)  3.80 | (3)  1.90 | (1)  0.63 | (0)  0.00 | (3)  1.90 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 158 | 158 |
| HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ | 1/2565 | (61)  35.47 | (56)  32.56 | (32)  18.60 | (18)  10.47 | (5)  2.91 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 172 | 172 |
| รหัส ชื่อวิชา | ภาค/ปีการศึกษา | ร้อยละการกระจายของเกรด | | | | | | | | | | จำนวนนักศึกษา | |
| A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | S | U | ลงทะเบียน | สอบผ่าน |
| HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ | 1/2565 | (15)  13.39 | (36)  32.14 | (40)  35.71 | (14)  12.50 | (3)  2.68 | (3)  2.68 | (1)  0.89 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 112 | 112 |
| HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม | 1/2565 | (64)  37.21 | (55)  31.98 | (34)  19.77 | (16)  9.30 | (1)  0.58 | (1)  0.58 | (1)  0.58 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 172 | 172 |
| HE2022206 : หลักโภชนาการ | 1/2565 | (76)  49.03 | (26)  16.77 | (13)  8.39 | (9)  5.81 | (14)  9.03 | (3)  1.94 | (13)  8.39 | (1)  0.65 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 155 | 154 |
| HE2022207 : ขนมไทย | 1/2565 | (131)  84.52 | (22)  14.19 | (1)  0.65 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (1)  0.65 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 155 | 154 |
| HE2022208 : อาหารนานาชาติ | 1/2565 | (82)  52.90 | (48)  30.97 | (18)  11.61 | (4)  2.58 | (1)  0.65 | (1)  0.65 | (0)  0.00 | (1)  0.65 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 155 | 154 |
| HE2022209 : อาหารเอเชีย | 1/2565 | (149)  96.13 | (5)  3.23 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (1)  0.65 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 155 | 154 |
| HE2022214 : โภชนบําบัด 1 | 1/2565 | (1)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 1 | 1 |
| HE2022313 : คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร | 1/2565 | (44)  73.33 | (12)  20.00 | (2)  3.33 | (1)  1.67 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (1)  1.67 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 60 | 59 |
| HE2022315 : โภชนบําบัด 2 | 1/2565 | (74)  58.27 | (16)  12.60 | (17)  13.39 | (7)  5.51 | (9)  7.09 | (2)  1.57 | (1)  0.79 | (1)  0.79 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 127 | 126 |
| HE2022316 : โภชนาการบุคคล | 1/2565 | (76)  59.84 | (33)  25.98 | (10)  7.87 | (6)  4.72 | (1)  0.79 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (1)  0.79 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 127 | 126 |
| HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ | 1/2565 | (82)  51.90 | (45)  28.48 | (26)  16.46 | (5)  3.16 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 158 | 158 |
| HE2022419 : โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ | 1/2565 | (136)  85.53 | (14)  8.81 | (3)  1.89 | (2)  1.26 | (4)  2.52 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 159 | 159 |
| HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ | 1/2565 | (1)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0) | (0) | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 1 | 1 |
| HE2023202 : อาหารว่าง | 1/2565 | (118)  76.13 | (27)  17.42 | (9)  5.81 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 155 | 155 |
| HE2023203 : อาหารประจําภาค | 1/2565 | (13)  59.09 | (9)  40.91 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 22 | 22 |
| รหัส ชื่อวิชา | ภาค/ปีการศึกษา | ร้อยละการกระจายของเกรด | | | | | | | | | | จำนวนนักศึกษา | |
| A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | S | U | ลงทะเบียน | สอบผ่าน |
| HE2023204 : อาหารจานด่วน | 1/2565 | (30)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 30 | 30 | |
| HE2023208 : การตกแต่งเค้ก | 1/2565 | (95)  90.48 | (9)  8.57 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (1)  0.95 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 105 | 104 | |
| HE2023311 : อาหารครัวเย็น | 1/2565 | (28)  100.0 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 28 | 28 | |
| HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | 1/2565 | (44)  61.11 | (23)  31.94 | (4)  5.56 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (1)  1.39 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 72 | 71 | |
| HE2024401 : สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ | 1/2565 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (2)  100.00 | (0)  0.00 | 2 | 2 | |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | 1/2565 | (84)  66.14 | (12)  9.45 | (26)  20.47 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (4)  3.15 | (0)  0.00 | (1)  0.79 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 127 | 126 | |
| HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์ | 1/2565 | (46)  76.67 | (8)  13.33 | (6)  10.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 60 | 60 | |
| HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | 1/2565 | (130)  75.58 | (29)  16.86 | (6)  3.49 | (3)  1.74 | (0)  0.00 | (3)  1.74 | (1)  0.58 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 172 | 172 | |
| HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ | 1/2565 | (10)  16.67 | (18)  30.00 | (32)  53.33 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 60 | 60 | |
| HE2041403 : สัมมนาคห กรรมศาสตร์ | 1/2565 | (111)  70.25 | (30)  18.99 | (13)  8.23 | (2)  1.27 | (0)  0.00 | (2)  1.27 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 158 | 158 | |
| HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค | 1/2565 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (1)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 1 | 1 | |
| HE2052305 : เคมีอาหาร | 1/2565 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (1)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 1 | 1 | |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | 2/2565 | (68)  21.94 | (54)  17.42 | (55)  17.74 | (35)  11.29 | (37)  11.94 | (34)  10.97 | (25)  8.06 | (2)  0.65 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 310 | 308 | |
| รหัส ชื่อวิชา | ภาค/ปีการศึกษา | ร้อยละการกระจายของเกรด | | | | | | | | | | จำนวนนักศึกษา | |
| A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | S | U | ลงทะเบียน | สอบผ่าน |
| GE2200106 : ภาษาจีนพื้นฐาน | 2/2565 | (2)  33.33 | (0)  0.00 | (1)  16.67 | (1)  16.67 | (2)  33.33 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 6 | 6 |
| GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ | 2/2565 | (1)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 1 | 1 |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ | 2/2565 | (0)  0.00 | (1)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 1 | 1 |
| GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ | 2/2565 | (39)  30.95 | (26)  20.63 | (35)  27.78 | (14)  11.11 | (11)  8.73 | (1)  0.79 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 126 | 126 |
| GE2500103 : กีฬาประเภททีม | 2/2565 | (108)  99.08 | (1)  0.92 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 109 | 109 |
| GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจําวัน | 2/2565 | (2)  22.22 | (3)  33.33 | (2)  22.22 | (2)  22.22 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 9 | 9 |
| GE2700102 : สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร | 2/2565 | (3)  11.54 | (4)  15.38 | (9)  34.62 | (3)  11.54 | (5)  19.23 | (2)  7.69 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 26 | 26 |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ | 2/2565 | (160)  95.24 | (3)  1.79 | (3)  1.79 | (0)  0.00 | (1)  0.60 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (1)  0.60 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 168 | 167 |
| GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก | 2/2565 | (79)  72.48 | (11)  10.09 | (11)  10.09 | (4)  3.67 | (4)  3.67 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 109 | 109 |
| HE2022102 : อาหารไทย | 2/2565 | (64)  58.18 | (22)  20.00 | (18)  16.36 | (4)  3.64 | (2)  1.82 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 110 | 110 |
| HE2022103 : สุขาภิบาลอาหาร | 2/2565 | (34)  22.08 | (35)  22.73 | (45)  29.22 | (27)  17.53 | (6)  3.90 | (6)  3.90 | (0)  0.00 | (1)  0.65 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 154 | 154 |
| HE2022104 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | 2/2565 | (47)  43.12 | (24)  22.02 | (20)  18.35 | (10)  9.17 | (4)  3.67 | (1)  0.92 | (3)  2.75 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 109 | 109 |
| HE2022210 : โภชนบําบัด | 2/2565 | (58)  98.31 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (1)  1.69 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 59 | 58 |
| HE2022210 : อาหารยุโรป | 2/2565 | (84)  56.00 | (33)  22.00 | (22)  14.67 | (9)  6.00 | (2)  1.33 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 150 | 150 |
| HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร | 2/2565 | (73)  48.67 | (30)  20.00 | (21)  14.00 | (8)  5.33 | (6)  4.00 | (5)  3.33 | (4)  2.67 | (3)  2.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 150 | 147 |
| รหัส ชื่อวิชา | ภาค/ปีการศึกษา | ร้อยละการกระจายของเกรด | | | | | | | | | | จำนวนนักศึกษา | |
| A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | S | U | ลงทะเบียน | สอบผ่าน |
| HE2022212 : การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร | 2/2565 | (58)  38.67 | (47)  31.33 | (25)  16.67 | (14)  9.33 | (6)  4.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 150 | 150 |
| HE2022213 : เบเกอรี | 2/2565 | (90)  60.00 | (23)  15.33 | (29)  19.33 | (8)  5.33 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 150 | 150 |
| HE2022214 : โภชนบําบัด 1 | 2/2565 | (48)  32.00 | (15)  10.00 | (32)  21.33 | (21)  14.00 | (20)  13.33 | (5)  3.33 | (9)  6.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 150 | 150 |
| HE2022315 : โภชนบําบัด 2 | 2/2565 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (2)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 2 | 2 |
| HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส | 2/2565 | (19)  15.08 | (49)  38.89 | (37)  29.37 | (11)  8.73 | (8)  6.35 | (2)  1.59 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 126 | 126 |
| HE2022419 : โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ | 2/2565 | (0)  0.00 | (1)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 1 | 1 |
| HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ | 2/2565 | (27)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 27 | 27 |
| HE2023203 : อาหารประจําภาค | 2/2565 | (20)  83.33 | (4)  16.67 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 24 | 24 |
| HE2023204 : อาหารจานด่วน | 2/2565 | (22)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 22 | 22 |
| HE2023204 : อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ | 2/2565 | (27)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 27 | 27 |
| HE2023205 : อาหารจีน | 2/2565 | (70)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 70 | 70 |
| HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม | 2/2565 | (11)  16.18 | (18)  26.47 | (20)  29.41 | (15)  22.06 | (4)  5.88 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 68 | 68 |
| HE2023208 : การตกแต่งเค้ก | 2/2565 | (8)  13.33 | (16)  26.67 | (36)  60.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 60 | 60 |
| HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรีเชิงธุรกิจ | 2/2565 | (97)  97.98 | (1)  1.01 | (1)  1.01 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 99 | 99 |
| รหัส ชื่อวิชา | ภาค/ปีการศึกษา | ร้อยละการกระจายของเกรด | | | | | | | | | | จำนวนนักศึกษา | |
| A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | S | U | ลงทะเบียน | สอบผ่าน |
| HE2022212 : การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร | 2/2565 | (58)  38.67 | (47)  31.33 | (25)  16.67 | (14)  9.33 | (6)  4.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 150 | 150 |
| HE2022213 : เบเกอรี | 2/2565 | (90)  60.00 | (23)  15.33 | (29)  19.33 | (8)  5.33 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 150 | 150 |
| HE2022214 : โภชนบําบัด 1 | 2/2565 | (48)  32.00 | (15)  10.00 | (32)  21.33 | (21)  14.00 | (20)  13.33 | (5)  3.33 | (9)  6.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 150 | 150 |
| HE2022315 : โภชนบําบัด 2 | 2/2565 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (2)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 2 | 2 |
| HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส | 2/2565 | (19)  15.08 | (49)  38.89 | (37)  29.37 | (11)  8.73 | (8)  6.35 | (2)  1.59 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 126 | 126 |
| HE2022419 : โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ | 2/2565 | (0)  0.00 | (1)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 1 | 1 |
| HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ | 2/2565 | (27)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 27 | 27 |
| HE2023203 : อาหารประจําภาค | 2/2565 | (20)  83.33 | (4)  16.67 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 24 | 24 |
| HE2023204 : อาหารจานด่วน | 2/2565 | (22)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 22 | 22 |
| HE2023204 : อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ | 2/2565 | (27)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 27 | 27 |
| HE2023205 : อาหารจีน | 2/2565 | (70)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 70 | 70 |
| HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม | 2/2565 | (11)  16.18 | (18)  26.47 | (20)  29.41 | (15)  22.06 | (4)  5.88 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 68 | 68 |
| HE2023208 : การตกแต่งเค้ก | 2/2565 | (8)  13.33 | (16)  26.67 | (36)  60.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 60 | 60 |
| HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรีเชิงธุรกิจ | 2/2565 | (97)  97.98 | (1)  1.01 | (1)  1.01 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 99 | 99 |
| รหัส ชื่อวิชา | ภาค/ปีการศึกษา | ร้อยละการกระจายของเกรด | | | | | | | | | | จำนวนนักศึกษา | |
| A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | S | U | ลงทะเบียน | สอบผ่าน |
| HE2023310 : อาหารสุขภาพ | 2/2565 | (20)  74.07 | (7)  25.93 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 27 | 27 |
| HE2023311 : อาหารครัวเย็น | 2/2565 | (76)  100.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 76 | 76 |
| HE2023312 : ของหวานสากล | 2/2565 | (102)  80.95 | (15)  11.90 | (9)  7.14 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 126 | 126 |
| HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | 2/2565 | (54)  98.18 | (1)  1.82 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 55 | 55 |
| HE2024401 : สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ | 2/2565 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (159)  100.00 | (0)  0.00 | 159 | 159 |
| HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ | 2/2565 | (56)  51.38 | (43)  39.45 | (10)  9.17 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 109 | 109 |
| HE2052305 : เคมีอาหาร | 2/2565 | (52)  41.27 | (31)  24.60 | (34)  26.98 | (7)  5.56 | (2)  1.59 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 126 | 126 |
| HE2052308 : เคมีอาหาร | 2/2565 | (27)  46.55 | (20)  34.48 | (10)  17.24 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | (1)  1.72 | (0)  0.00 | (0)  0.00 | 58 | 57 |

ข้อมูล : ณ วันที่ 30 เม.ย.66

**2. การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ**

| **รหัส ชื่อรายวิชา** | **ภาคการศึกษา** | **ความผิดปกติ** | **การตรวจสอบ** | **เหตุที่ทำให้ผิดปกติ** | **มาตรการแก้ไข** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ไม่พบรายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ | | | | | |

**3. รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **รหัส ชื่อรายวิชา** | **ภาคการศึกษา** | **สาเหตุที่ไม่เปิดสอน** | **มาตรการที่ดำเนินการ** |
| เปิดสอนครบทุกรายวิชา | | | |

**4. รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รหัส ชื่อรายวิชา** |  | **ภาคการศึกษา** | **หัวข้อที่ขาด** | **สาเหตุที่ไม่ได้สอน** | **วิธีแก้ไข** |
|  | ทุกรายวิชามีการสอนครบถ้วน | | | | |

**5. รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอนในปีที่รายงาน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน**

| **รหัส ชื่อรายวิชา** | **ภาคการศึกษา** | **ผลการประเมินโดยนักศึกษา** | | **แผนการปรับปรุง** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **มี** | **ไม่มี** |
| HE2001301  การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2021102  พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022101  วัตถุดิบอาหารและการเตรียม | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022206  หลักโภชนาการ | 1/2565 | ✓ |  | กำหนดข้อตกลงในการเข้าชั้นเรียนให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น |
| HE2022107  ขนมไทย | 1/2565 | ✓ |  | กำหนดข้อตกลงในการเข้าเรียน และสื่อสารทำความเข้าใจระหว่างผู้สอนกับผู้เรียนให้มีความเข้าใจตรงกัน |
| HE2022208  อาหารนานาชาติ | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022209  อาหารเอเชีย | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022214  โภชนบำบัด 1 | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022313  คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022315  โภชนบำบัด 2 | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022316  โภชนาการบุคคล | 1/2565 | ✓ |  | กำหนดข้อตกลงในการเข้าชั้นเรียนให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น |
| HE2022418  การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ | 1/2565 | ✓ |  | สรุปเทคนิควิธีการเพื่อสร้างความเข้าใจให้แก่ผู้เรียน |
| HE2022419  โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023201  อาหารและขนมไทยโบราณ | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023202  อาหารว่าง | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023203  อาหารประจำภาค | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023204  อาหารจานด่วน | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023208  การตกแต่งเค้ก | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023311  อาหารครัวเย็น | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023313  ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | 1/2565 | ✓ |  | จัดทำเล่มเอกสารประกอบการสอนในรูปแบบของไฟล์ .dox หรือ .pdf ให้ นศ. ผ่านระบบช่องทางClassroom, E-Mail, Line |
| HE2024401  สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2041403  สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | 1/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022102  อาหารไทย | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022103  สุขาภิบาลอาหาร | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022104  วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022207  อาหารยุโรป | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022210  โภชนบำบัด | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022211  คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022213  เบเกอรี่ | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022214  โภชนบำบัด 1 | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022315  โภชนบำบัด 2 | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2022317 การทดลองอาหาร และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023201  อาหารและขนมไทยโบราณ | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023203  อาหารประจำภาค | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023204  อาหารจานด่วน (เก่า) | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023204  อาหารจานด่วนเพื่อุรกิจ (ใหม่) | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023205  อาหารจีน | 2/2565 | ✓ |  | กำหนดข้อตกลงในการเข้าชั้นเรียนให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น |
| HE2023206  เครื่องดื่มและไอศกรีม | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023208  การตกแต่งเค้ก | 2/2565 | ✓ |  | ทบทวนอภิปรายผลจากผู้เรียนและผู้สอนทุกครั้งหลังจบการเรียนปฎิบัติในท้ายชั่วโมงของการสอน |
| HE2023309  เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรีเชิงธุรกิจ | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023310  อาหารสุขภาพ | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023311  อาหารครัวเย็น | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2023312  ของหวานสากล | 2/2565 | ✓ |  | จัดทำตำรับอาหารที่เป็นมาตรฐาน และมีเทคนิควิธีการสรุป |
| HE2023313  ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | 2/2565 | ✓ |  |  |
| HE2024401  สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ | 2/2565 | ✓ |  |  |

**ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยภาพรวม**

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีผลการประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ จากนักศึกษาเฉลี่ย ในภาคการศึกษา ที่ 1/2565 และภาคการศึกษาที่ 2/2565 มีผลการประเมินจากนักศึกษาเฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.51 แสดงให้เห็นว่า ผ่านเกณฑ์ทุกคน

**6. ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน**

| **มาตรฐานผลการเรียนรู้** | **สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ** | **แนวทางแก้ไขปรับปรุง** |
| --- | --- | --- |
| คุณธรรมจริยธรรม | 1. การไม่ตรงต่อเวลา 2. การไม่ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบ | - อาจารย์ชี้แจงระเบียบก่อนเข้าชั้นเรียน กวดขันการเข้าชั้นเรียน เพื่อฝึกนักศึกษาให้เคารพกฎระเบียบ  - สอดแทรกเนื้อหาและยกตัวอย่างคุณธรรมจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรรายวิชา |
| ความรู้ | 1. นักศึกษา | - ใช้วิธีการเรียนการสอนที่หลากหลาย  - ปรับเนื้อหารายวิชาให้ทันสมัย |
| ทักษะทางปัญญา | 1. จัดกิจกรรมที่ส่งเสริมการเรียนรู้ของผู้เรียน | - จัดกิจกรรมที่ส่งเสริมทักษะทางปัญญาแก่ผู้เรียน |
| ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคลและความรับผิดชอบ | 1. จัดกิจกรรมที่ส่งเสริมการทำงานเป็นทีม | - จัดกิจกรรมให้ศึกษาค้นคว้าและทำรายงาน |
| ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | 1. นักศึกษาขาดทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์ 2. นักศึกษาบางส่วนยังขาดทักษะการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการสืบค้นข้อมูล | - ฝึกให้นักศึกษาวิเคราะห์และแก้ปัญหา  - จัดกิจกรรมให้ศึกษาค้นคว้าและทำรายงาน |
| ทักษะพิสัย | 1. สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้  2. สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ  3. สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริง | - นักศึกษาปฏิบัติเป็นรายบุคคล  - ประเมินผลทักษะรายบุคคล |

**7. การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่**

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี 🗹 ไม่มี ❑

จำนวนอาจารย์ใหม่ ……1…………. จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ ……1…………

**8. กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม** | **จำนวนที่เข้าร่วม** | | **สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ** |
| **อาจารย์** | **บุคลากรสายสนับสนุน** |
| โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ "พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ" คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 2 พ.ค. 66 | รศ.เจตนิพัทธ์  ผศ.เชาวลิต  อ.ดร.ปรัศนีย์  อ.สุมภา  อ.วรลักษณ์ |  | สามารถนำความรู้ที่ได้รับมาจัดการเรียนการสอน และสามารถปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา 2566 ได้อย่างมีประสิทธิภาพ |
| เข้าร่วมโครงการ Upskill Thailand 2023 “ถึงรส ถึงชาติ” ของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ณ มติชน อคาเดมี 28 พ.ค. 66 | ผศ.เชาวลิต  อ.ดร.ปรัศนีย์  อ.สุมภา |  | นำความรู้มาปรับใช้ในวิชาอาหารจานด่วน เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรีเชิงธุรกิจ และวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ รวมทั้งในรายวิชาอื่นเพื่อสร้างการพัฒนาด้านกระบวนความคิด ทัศนคติ และแนวทางในการพัฒนาตนเองรวมถึงผลงานให้มีประสิทธิผลสูงสุด |
| อบรมครัวซอง ณ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร ม.เกษตรศาสตร์ บางเขน วันที่ 24 ก.พ. 66 | รศ.เจตนิพัทธ์ |  | ได้เทคนิคและกระบวนการทำที่ชัดเจนมากขึ้น และนำมาประยุกต์ใช้กับนักศึกษาในรายวิชาเทคโนโลยีเบเกอรี่ |

**9. รายงานผลการดำเนินงาน คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล**

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **สาระของรายวิชา**  **ในหลักสูตร**  **(ตัวบ่งชี้ 5.1)** (ปัจจัยนำเข้า) | **1 หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร**  หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ฉบับปรับปรุงปี 2565 โดยได้ออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (มคอ.1) ตามกลไกดังนี้  - ออกแบบโครงสร้างหลักสูตรให้สอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) โดยหลักสูตรฉบับปรับปรุง 2565 เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นวิชาการให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางด้านเศรษฐกิจ สังคม ยกระดับหลักสูตรให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สนับสนุนหรือส่งเสริมศักยภาพของบัณฑิต ตามความต้องการของสถานประกอบการและการประกอบอาชีพในอนาคต เพื่อสร้างบัณฑิตที่มีองค์ความรู้ทางด้านวิชาการควบคู่กับองค์ความรู้ด้านปฏิบัติการ  - ออกแบบสาระรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละหมวดให้สอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) และสถานการณ์ทางด้านเศรษฐกิจ สังคม ยกระดับหลักสูตรให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สนับสนุนหรือส่งเสริมศักยภาพของบัณฑิต ตามความต้องการของสถานประกอบการ และการประกอบอาชีพในอนาคต  - การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร มีกลไกการดำเนินงานตามระบบการเปิดและปรับปรุงหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขั้นตอนแรกมีการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อดำเนินการออกแบบหลักสูตร ปรับปรุงหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตรตามกลไกที่วางไว้ร่วมกับสาขาวิชาต่าง ๆ ของคณะเพื่อจัดรายวิชา อาจารย์ผู้สอนให้กับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  - อาจารย์ประจำหลักสูตร ออกแบบรายวิชาและสาระวิชาของหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีการพิจารณาเพิ่มเติมรายวิชาและปรับปรุงสาระรายวิชาจากหลักสูตรเก่าร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตร  สำหรับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีดังนี้  1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มี คุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคม และธ ารงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงาม ของไทย  2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้ เจริญก้าวหน้าสามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา  3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ สามารถเชื่อมโยงความรู้ด้านทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนาวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ให้ทันต่อการ เปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาที่เรียน อย่างเป็นองค์รวมใช้แนวคิด การวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ สามารถน าความรู้ ทักษะ และความ เชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ และประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการ ใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น  **1.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  ขั้นตอนการดำเนินการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาตามกลไกที่กำหนดไว้ มีดังนี้  1.1.1 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร  1.1.2 การประเมินหลักสูตร โดยผู้ทรงคุณวุฒิ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน นักศึกษาชั้นปีสุดท้าย บัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิต  1.1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำร่วมกันกำหนดสาระรายวิชา  1.1.4 ปรับปรุงแก้ไขอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นำเสนอหลักสูตรเพื่อพิจารณาอนุมัติ  1.1.5 เสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย เพื่อเสนอ สกอ.ให้ความเห็นชอบ  **1.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการกำหนดสาระรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้  1.2.1 หลักสูตรฉบับปรับปรุงปี 2565 ในปีการศึกษา 2564-2565 เป็นการปรับปรุงหลักสูตรรายวิชาให้ทันสมัย ทั้งภาคทฤษฎีและปฎิบัติ โดยผู้สอนปรับปรุงเนื้อหาและพัฒนาบทเรียนให้น่าสนใจและทันสมัย เพิ่มสื่อการสอน โดยเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ การเรียนรู้ด้วยตนเอง การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง การเรียนรู้ตลอดชีวิต อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้อำนวยความสะดวกในการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนบรรลุวัตถุประสงค์ตามหลักสูตร ดังนั้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้มอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษาร่วมเป็นคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรปี พ.ศ. 2560 (สมอ 08) ประกอบด้วยคณะกรรมการดังนี้  1) รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์  2) อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม  3) ผศ.เชาวลิต อุปฐาก  4) อ.สุมภา เทิดขวัญชัย  5) อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย  1.2.2 ประเมินหลักสูตร โดยทำการประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน นักศึกษาชั้นปีสุดท้าย บัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิต  1.2.3 จัดทำร่างหลักสูตรระดับปริญญาตรีทางปฏิบัติการ ให้เป็นไปตามเกณฑ์ มคอ.1 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังนี้   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | โครงสร้างหลักสูตร | มคอ.1 | หลักสูตรปรับปรุง ปีพ.ศ.2555 | หลักสูตรปรับปรุง ปีพ.ศ.2560 | หลักสูตรปรับปรุง ปีพ.ศ.2565 | | 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | > 30 | 32 | 30 | 30 | | 2. หมวดวิชาเฉพาะ |  |  |  |  | | กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ | > 18 | 16 | 18 | 18 | | กลุ่มวิชาชีพบังคับ | > 42 | 66 | 58 | 52 | | กลุ่มวิชาชีพเลือก | > 18 | 15 | 14 | 15 | | 3. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | > 6 | - | 6 | 6 | | 4. หมวดวิชาเลือกเสรี | > 6 | 6 | 6 | 6 | | **หน่วยกิตรวม** |  | 135 | 132 | 127 |   รายวิชาในหลักสูตรมีความสอดคล้องกับ มคอ.1 ในสาระความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ  สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม พัฒนามนุษย์และครอบครัว การวิจัยและเทคโนโลยีสารสนเทศ  1.2.4 ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร ตามกำหนดการในระยะเวลา 5 ปี  1.2.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการจัดทำหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2565) เสนอสภามหาวิทยาลัยอนุมัติ และรอสกอ. พิจารณาอนุมัติ  **1.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการตามกลไกที่กำหนดเกี่ยวกับหลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร พบว่า ควรนำข้อมูลจากการจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2564 ของมคอ.5 และมคอ.6 ในส่วนของนักศึกษาที่ทำการประเมินการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชาผ่านระบบการบริการการศึกษา สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของทางมหาวิทยาลัยในช่วงของการสอบปลายภาคเรียน มาใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตร พบว่าอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมหารือกับอาจารย์ประจำสาขา วิชาทราบว่าการเรียนหลักสูตรปฏิบัติส่งผลให้นักศึกษามีความรู้ในด้านวิชาการยังไม่เพียงพอ นักศึกษาไม่สามารถบูรณาการองค์ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติได้ เนื่องจากเป็นข้อมูลที่เกิดจากนักศึกษาปัจจุบันซึ่งเป็นผู้ใช้หลักสูตรโดยตรง โดยสามารถนำข้อมูลนี้มาใช้จัดเตรียมความพร้อมในการปรับโครงสร้างหลักสูตร และกำหนดสาระรายวิชาให้มีคุณภาพได้  **1.4 การปรับปรุงกระบวนการ**  จากผลการประเมินกลไกเกี่ยวกับกระบวนการหลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรนั้น เบื้องต้นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่เป็นหลักสูตรเก่าสอดแทรกเนื้อหาสาระระหว่างการสอนภาคปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง และในปีการศึกษา 2565 มีการใช้หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565 ที่มีการปรับหลักสูตรปฏิบัติการให้เป็นหลักสูตรวิชาการ  1.4.1 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร  1.4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อวางแผนในการปรับกิจกรรมการเรียนการสอน สื่อการสอน และเนื้อหาบทเรียนรายวิชาให้ทันสมัยมีการปรับเปลี่ยนจำนวนหน่วยกิต ทั้งทฤษฎีและจากปฏิบัติ จากเดิมปฏิบัติ 6 ชั่วโมง เปลี่ยนเป็น ทฤษฎี 1 ชั่วโมง ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง ในรายวิชาที่เป็นปฏิบัติการ  1.4.3 อาจารย์ผู้สอนกำหนดรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลาย การประเมินผลตามสภาพจริง และกำหนดใน มคอ.3  1.4.4 อาจารย์ผู้สอนรายงานผลใน มคอ.5 ใช้วิธีการประเมินผลสัมฤทธิ์ที่หลากหลาย ได้แก่ สังเกตพฤติกรรมการเรียน การเข้าชั้นเรียน การส่งงาน ผลงาน การสอบวัดความรู้ ความร่วมมือในการทำงาน และอาจารย์ที่ปรึกษารายงานผลในรายงานโฮมรูม  1.4.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประเมินผลการเรียนการสอนตาม มคอ.3, 4 และมคอ.5, 6 และนำเสนอในที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  **2. การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ**  การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้พัฒนากระบวนการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งปีการศึกษา 2564 มีการเสนอหลักสูตรเพื่อขอพิจารณาอนุมัติจากสกอ. เนื่องจากถึงกำหนดการปรับปรุงในระยะเวลา 5 ปี โดยจะต้องอนุมัติใช้ ปีการศึกษา 2565 กำหนดระยะเวลาในการปรับปรุงหลักสูตรระดับย่อยร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำของสาขาวิชาฯ และวิพากษ์หลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้ใช้บัณฑิต ดังนั้นในปีการศึกษา 2565 มีกลไกของขั้นตอนการดำเนินงาน ดังนี้  **2.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  2.1.1 รวบรวมข้อมูลสะท้อนกลับของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 เกี่ยวกับการออกฝึกปฏิบัติงาน สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ  2.1.2 รวบรวมข้อมูลสะท้อนกลับของสถานประกอบการที่มีต่อคุณภาพของนักศึกษาที่เข้าฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ  2.1.3 ประชุมพิจารณาการปรับปรุงสาระรายวิชาในหลักสูตร  2.1.4 ดำเนินการปรับปรุงสาระรายวิชาและส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในหลักสูตร และขออนุมัติหลักสูตรจากสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัย  2.1.5 ส่งเสริม และจัดทำแผน 5 ปี ในการส่งอาจารย์ประจำของสาขาวิชาฯเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง  **2.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ ดังนี้  2.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานกับอาจารย์ประจำวิชาสหกิจศึกษาสำรวจนักศึกษาที่ฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในปีการศึกษา 2565 โดยมีนักศึกษาประสงค์จะออกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในสถานประกอบการนำความรู้จากรายวิชาที่เรียนไปใช้ประโยชน์ในการฝึกปฏิบัติงาน สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ และมอบหมายให้อาจารย์นิเทศติดตามนักศึกษาโดยการนิเทศแบบออนไลน์ และแบบออนไซต์ พร้อมทั้งมีการประเมินจากสถานประกอบการเมื่อสิ้นสุดการฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา อาจารย์นิเทศรวบรวมแบบประเมินส่งคืนอาจารย์ประจำวิชาเพื่อสรุปข้อมูลแจ้งกับมหาวิทยาลัย โดยผลการประเมิน พบว่านักศึกษาได้ใช้ความรู้และทักษะที่ได้เรียน เช่น กระบวนการเตรียมอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบอาหาร การปฏิบัติตนถูกสุขลักษณะ และการบริหารงานครัว ส่วนความรู้ที่ต้องการเรียนรู้เพิ่มเติม คือ การใช้ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในระหว่างฝึกสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ  2.2.2 อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย ซึ่งเป็นอาจารย์ประจำที่ดูแลงานสหกิจศึกษาของสาขาวิชา รวบรวมข้อมูลสะท้อนกลับของสถานประกอบการที่มีต่อคุณภาพของนักศึกษาที่เข้าฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ ในปีการศึกษา 2565 พบว่า ควรเพิ่มเติมความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารทักษะภาษาอังกฤษ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ การกล้าแสดงออก ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งนักศึกษาที่เข้าฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการในปีการศึกษา 2565 เป็นนักศึกษาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการหลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2565  2.2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกับอาจารย์ประจำเกี่ยวกับการปรับปรุงสาระรายวิชาในหลักสูตร โดยในปีการศึกษา 2565 ขอความร่วมมือให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการเพิ่มรายละเอียดด้านศัพท์เฉพาะทางการประกอบอาหาร เพื่อตอบสนองต่อผลสะท้อนกลับของสถานประกอบการที่มีต่อนักศึกษา  2.2.4 งานหลักสูตรของสาขาวิชา ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา 2565 (รายละเอียดตาม มคอ.2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ปี พ.ศ. 2565) และนำหลักสูตรเสนอต่อสภาวิชาการในวันที่ 27 ตุลาคม 2564 และอยู่ระหว่างการพิจารณา สป.อว.  2.2.5 ในปีการศึกษา 2565 ไม่มีอาจารย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการตามแผนที่ได้สำรวจไว้ เนื่องจากกำหนดการเข้าฝึกอยู่ระหว่างสิ้นสุดภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 ในช่วงเวลาดังกล่าวเป็นช่วงที่ธุรกิจด้านการบริการทั้งภาครัฐ และภาคเอกชนกลับมาเปิดกิจการตามปกติอีกครั้งหลังจากการเกิดวิกฤตการณ์โรคระบาดโรคไวรัสโคโลนา 19 หรือโควิด 19 อีกทั้งมีการฟื้นฟู และเร่งสรรหาบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะด้านมาทำงานเพื่อให้กิจการนั้นกลับสู่สภาพคล่องทางเศรษฐกิจเหมือนเดิมโดยเร็ว จึงทำให้ขาดผู้ประสานงาน ผู้ดูแล หรือผู้ฝึกฝนงานให้แก่อาจารย์ทำให้สถานประกอบการขอยกเลิกการรับเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยอาจารย์ประจำสาขาจึงเพิ่มพูนความรู้ผ่านการอบรมออนไลน์ หรือออนไซต์ตามหัวข้อเรื่องที่ตนสนใจ  **2.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในสาขาวิชา พบว่า ในปีการศึกษา 2565 สาขาวิชาฯ พิจารณาการปรับสาระรายวิชาของหลักสูตรให้มีความทันสมัยตามศาสตร์ของสาขาวิชาฯ ด้วยการแสดงความคิดเห็นร่วมกันจากอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยนำผลการประเมินเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนจากนักศึกษาปัจจุบัน บัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิตมาประกอบการพิจารณาปรับปรุงสาระรายวิชาในหลักสูตรตามกระบวนการต่อไป ดังนั้นควรให้ความสำคัญจากผลการประเมิน และข้อวิพากษ์ในทุกกรณีที่เป็นประโยชน์โดยรวบรวมข้อมูลปัญหาต่างๆ เพื่อนำมาใช้ปรับปรุงสาระรายวิชาสำหรับการปรับปรุงย่อยในแต่ละปีการศึกษา ก่อนถึงการปรับปรุงตามระยะเวลากำหนด 5 ปี  **2.4 การปรับปรุงกระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการของการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในสาขาวิชาในปีการศึกษา 2565 พบว่า มีการนำผลการประเมินเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนจากนักศึกษาปัจจุบัน บัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิต มาใช้ประกอบการพิจารณาปรับปรุงสาระรายวิชาในหลักสูตรเพื่อให้มีความทันสมัยตามศาสตร์ของสาขาวิชาฯ ดังนั้นในปีการศึกษา 2566  2.4.1 รวบรวมข้อมูลสะท้อนกลับของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 เกี่ยวกับการออกฝึกปฏิบัติงาน สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ  2.4.2 รวบรวมข้อมูลสะท้อนกลับของสถานประกอบการที่มีต่อคุณภาพของนักศึกษาที่เข้าฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ  2.4.3 ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อติดตามผลการเรียนรู้ของสาระรายวิชา ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนตามความก้าวหน้าในศาสตร์ของสาขาวิชา  2.4.4 ดำเนินการปรับปรุงสาระรายวิชาและส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในหลักสูตร และขออนุมัติหลักสูตรจากสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัย  2.4.5 ส่งเสริม และจัดทำแผน 5 ปี ในการส่งอาจารย์ประจำของสาขาวิชาฯเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง  2.4.6 ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำวิชาเพื่อปรับปรุงกิจกรรมการเรียนการสอนให้ทันสมัย และใช้สื่อเทคโนโลยีที่หลากหลาย  2.4.7 ควรกำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รายงานผลการประเมินและติดตามเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนจากนักศึกษาปัจจุบัน บัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิต ให้อาจารย์ประจำสาขาวิชาฯรับทราบในทุกกรณีและพร้อมนำมาแก้ไขปรับปรุง เพื่อใช้เป็นแนวทางพิจารณาเพิ่มเติมในการปรับปรุงสาระรายวิชาของหลักสูตรให้มีความทันสมัยตามศาสตร์ของสาขาวิชาฯ (ปรับปรุงย่อย) |
| **ผลการประเมินตนเอง : .....3........ คะแนน** | |

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน**  **(ตัวบ่งชี้ 5.2)**  (กระบวนการ) | **- การกำหนดผู้สอน**  ในปีการศึกษา 2565 มีอาจารย์เกษียณอายุราชการ จำนวน 4 ราย คือ ผศ.ดร.วไลภรณ์ สุทธา, รศ.อภิญญา มานะโรจน์, ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย และ ผศ.วรรณภา หวังนิพพานโต ดังนั้นจึงเกิดแนวทางในการกำหนดผู้สอน และการจัดการเรียนการสอน ในปีการศึกษา 2564 โดยจัดให้มีอาจารย์เข้าร่วมเรียนรู้ในการเรียนการสอน เช่น อ.ศิวกร ตลับนาค เข้าคู่กับผศ.วรรณภา หวังนิพพานโต ในวิชาอาหารว่าง ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม เข้าคู่ รศ.อภิญญา มานะโรจน์ ในวิชาอาหารไทย อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย เข้าคู่ ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย ในวิชาหลักโภชนาการ และมีอาจารย์ศุภชัย พิทักษ์มงคล ขอลาออกจากตำแหน่งอาจารย์ประจำหลักสูตร ทำให้เกิดอัตราว่างของอาจารย์ประจำหลักสูตร จึงจัดให้อาจารย์อภิชา เชี่ยวเวชเข้าร่วมเรียนรู้ในการเรียนการสอน เข้าคู่ อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม ในรายวิชาอาหารครัวเย็นและของหวานสากล โดยกลไกขั้นตอนการดำเนินการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน  **1.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  ในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนการดำเนินการกำหนดผู้สอน ดังนี้  1.1.1 สำรวจความต้องการของอาจารย์ประจำสาขาวิชาในการเลือกรายวิชาสอน  1.1.2 กำหนดเกณฑ์การจัดผู้สอน  1.1.3 จัดทำแผนการจัดผู้สอน  1.1.4 จัดทำทำเนียบอาจารย์พิเศษประจำสาขาวิชา  1.1.5 ส่งแผนการจัดผู้สอนต่อฝ่ายวิชาการและวิจัย  1.1.6 จัดอาจารย์ผู้ช่วยสอน โดยไม่นับเป็นภาระงานสอน  1.1.7 จัดอาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับอาจารย์บรรจุใหม่  1.1.8 กำหนดจำนวนการรับนักศึกษารายวิชาโครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ  **1.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการกำหนดผู้สอน ดังนี้  1.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสำรวจความต้องการของอาจารย์ประจำสาขาวิชาในการเลือกรายวิชาสอนในปีการศึกษา 2565 โดยอาจารย์ประจำของสาขาวิชาฯ ประสงค์ที่จะสอนในตามรายวิชาที่ได้แจ้งไว้ในการประชุมสาขาวิชาวันที่ 7 มีนาคม 2565 ดังนี้   |  |  | | --- | --- | | **วิชา** | **อาจารย์ผู้สอน** | | การผลิตและการบริการอาหารในสถานประกอบการ | 1. ผศ.นันทวัน ชมโฉม  2. อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ  3. อ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์  4. อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | โภชนบำบัด 1 | 1.รศ.สุนีย์ สหัสโพธิ์  2.อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย | | โภชนบำบัด 2 | 1. รศ.สุนีย์ สหัสโพธิ์  2. อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย  3.อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ | | โภชนาการบุคคล | 1. ผศ.พจนีย์ บุญนา  2. ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม | | อาหารประจำภาค | 1. ผศ.พจนีย์ บุญนา  2. อ.ศิวกร ตลับนาค | | เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรีเชิงธุรกิจ | ผศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | **วิชา** | **อาจารย์ผู้สอน** | | ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | 1.ผศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์  2.ผศ.ว่าที่ร้อยตรี จักราวุธ ภู่เสม | | หลักโภชนาการ | 1. ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  2. อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย  3. อ.วรธร ป้อมเย็น | | หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ | 1.ผศ.ดร.วไลภรณ์ สุทธา  2. อ.สุดจิตร วรรณโชติ  3. อ.สุมภา เทิดขวัญชัย  4. อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ  5. อ.ศิวกร ตลับนาค  6. อ.ศุภชัย พิทักษ์มงคล | | อาหารเอเชีย | 1. อ.สุดจิตร วรรณโชติ  2. อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ  3. อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | ขนมไทย | 1. รศ.อภิญญา มานะโรจน์  2. ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | อาหารจานด่วน | 1. ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม | | อาหารว่าง | 1. ผศ.วรรณภา หวังนิพพานโต  2. อ.ศิวกร ตลับนาค | | การตกแต่งเค้ก | 1. อ.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม  2. ผศ.ว่าที่ร้อยตรี จักราวุธ ภู่เสม | | อาหารนานาชาติ | 1. อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ  2. อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร | | โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ | 1. รศ.อภิญญา มานะโรจน์  2. ผศ.วรรณภา หวังนิพพานโต  3. อ.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม  4. อ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์  5. อ.ศิวกร ตลับนาค  6. อ.ศุภชัย พิทักษ์มงคล  7. อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ | | อาหารครัวเย็น | 1.อ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์  2.อ.ศุภชัย พิทักษ์มงคล | | การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | 1.อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร | 1.อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | วัตถุดิบอาหารและการเตรียม | 1. อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร  2. อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | ของหวานสากล | 1.ผศ.ว่าที่ร้อยตรี จักราวุธ ภู่เสม | | เครื่องดื่มและไอศครีม | 1.อ.จิราภัทร โอทอง | | **วิชา** | **อาจารย์ผู้สอน** | | อาหารเพื่อสุขภาพ | 1.อ.จิราภัทร โอทอง | | สัมนาทางคหกรรมศาสตร์ | อ.วรธร ป้อมเย็น | | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | 1.ผศ.ดร.วไลภรณ์ สุทธา  2.อ.จิราภัทร โอทอง | | อาหารยุโรป | 1.อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร  2. อ.ศุภชัย พิทักษ์มงคล  3. อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | เบเกอรี | 1.ผศ.นันทวัน ชมโฉม  2.อ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์ | | สุขาภิบาล | 1.ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  2.อ.วรธร ป้อมเย็น | | การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร | 1.ผศ.ดร.วไลภรณ์ สุทธา  2.รศ.อภิญญา มานะโรจน์ | | อาหารไทย | 1.ผศ.วรรณภา หวังนิพพานโต  2. ผศ.เชาวลิต อุปฐาก  3.ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม  4. อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | อาหารไทยและขนมไทย | 1.ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | โภชนาการชุมชน | 1.ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม | | การทดลองและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | 1.ผศ.เชาวลิต อุปฐาก  2.อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม  3.อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ | | อาหารไทยและขนมไทยโบราณ | 1.รศ.อภิญญา มานะโรจน์ | | สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ | 1.อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | โภชนาการชุมชน | ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม | | การทดลองและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | 1.ผศ.เชาวลิต อุปฐาก  2.อ.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม  3.อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ | | อาหารไทยและขนมไทยโบราณ | รศ.อภิญญา มานะโรจน์ | | สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย |     1.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันกำหนดเกณฑ์การจัดอาจารย์ผู้สอน ดังนี้  1.2.2.1 อาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ มีคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการประสบการณ์ หรือความเชี่ยวชาญ เหมาะสมกับรายวิชา  1.2.2.2 กำหนดให้อาจารย์ผู้สอน 1 คน รับผิดชอบรายวิชาได้ไม่เกิน 3 รายวิชาใน 1 ภาคการศึกษา  1.2.2.3 กำหนดภาระงานสอน หรือชั่วโมงสอนให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานภาระงานทางวิชาการ โดยไม่ต่ำกว่า 10 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์  1.2.2.4 รายวิชาที่ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการสอน ให้พิจารณาผลการประเมินผ่านระบบการประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ในภาคการศึกษาที่ผ่านมาในรายวิชาเดียวกัน โดยต้องได้รับผลการประเมินผ่านระบบการประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ตั้งแต่ 3.51 ขึ้นไป  1.2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำแผนการจัดผู้สอน ประจำภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 และภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565  1.2.5 สาขาวิชาส่งแผนการจัดผู้สอนของสาขาวิชาฯ ต่อฝ่ายวิชาการและวิจัย  1.2.6 สาขาวิชาจัดอาจารย์ผู้ช่วยสอนในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 สาขาวิชาได้มอบหมายให้อาจารย์ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม เป็นอาจารย์พี่เลี้ยงในการสอนรายวิชาการตกแต่งเค้ก ให้กับอาจารย์อภิชา เชี่ยวเวช ซึ่งเป็นอาจารย์บรรจุใหม่ ตำแหน่งพนักงานมหาวิทยาลัย  1.2.7 สาขาวิชาฯ ประชุมพิจารณากำหนดจำนวนการรับนักศึกษารายวิชาโครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ โดยที่ประชุมมีมติให้ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 อาจารย์รับนักศึกษาโครงงานได้จำนวน 3-4 เรื่อง และในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 อาจารย์รับนักศึกษาโครงงานได้จำนวน 2-3 เรื่อง (คำสั่งคณะทคศ.ที่ 213/2565 และ คำสั่งคณะทคศ.ที่ 18/2566) มีการนำเสนอหัวข้อโครงงานพิเศษฯ ผ่านอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำสาขาพิจารณาอนุมัติหัวข้อ และกำหนดกระบวนการทำโครงงานพิเศษฯให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน  **1.3 การประเมินกระบวนการ**  การประเมินกระบวนการของการกำหนดผู้สอนของสาขาวิชาฯ ในปีการศึกษา 2565 พบว่า กลไกการทำงานเกี่ยวกับการวางระบบผู้สอน และการจัดการเรียนการสอน เป็นกระบวนการดำเนินงานที่อยู่ภายใต้แนวทางการปฏิบัติงานของคณะ ทำให้การดำเนินงานเป็นไปได้ด้วยดี ในด้านการจัดอาจารย์ผู้เข้าคู่กับอาจารย์ที่จะเกษียณในปี 2565 พบว่าสามารถเรียนรู้ได้แต่ต้องนำไปปรับใช้เนื่องมาจากเป็นการสอนรูปแบบผสมผสาน ทำให้มีข้อจำกัดในด้านการปฏิบัติ แต่ในส่วนของการกำหนดจำนวนการรับนักศึกษารายวิชาโครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการนั้น พบว่า มีอาจารย์บางส่วนไม่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์ รับนักศึกษามากกว่าจำนวนที่สาขาวิชากำหนด อันเนื่องจากอาจารย์ประจำสาขาบางท่านมีปัญหาทางด้านสุขภาพ โดยมีเหตุผลความจำเป็นในการรับนักศึกษามากเกินจำนวนที่กำหนดจากความต้องการของนักศึกษา รวมถึงการปรับการจัดการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัยที่ไม่ต้องจัดอาจารย์ผู้สอนรายวิชาโครงงานพิเศษ ทำให้เกิดมาตรฐานในการทำวิจัยในรายวิชาโครงานพิเศษที่ต่างกันของนักศึกษา ดังนั้นในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาโครงงานควรเพิ่มขั้นตอนในการสอบโครงร่างโครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ เนื่องจากมีความแตกต่างจากการเรียนในรายวิชาอื่นๆ ในหลักสูตร อันจะทำให้ผลงานวิจัยของนักศึกษามีคุณภาพที่ดีเกิดมาตรฐานเดียวกัน  **1.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการของการกำหนดผู้สอนของสาขาวิชา ในปีการศึกษา 2565 ซึ่งพบปัญหาของการจัดการเรียนการสอนจากการจัดอาจารย์เข้าคู่กับอาจารย์ที่จะเกษียณในรายวิชาที่เป็นปฏิบัติการ คือ วิชาอาหารว่าง อ.ศิวกร ตลับนาค เข้าคู่ ผศ.วรรณภา หวังนิพพานโต วิชาอาหารไทย ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม เข้าคู่ รศ.อภิญญา มานะโรจน์ รายวิชาโครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการซึ่งไม่มีอาจารย์ผู้สอนทำให้เกิดมาตรฐานในการทำวิจัยรายวิชาโครงงานพิเศษที่ต่างกันของนักศึกษา ดังนั้นจึงเกิดแนวทางข้อตกลงในการจัดทำโครงงานพิเศษให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน คือ ในปีการศึกษา 2565  **- การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และมคอ.4 และการจัดการเรียนการสอน**  จากการประเมินกระบวนการของการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 และการจัดการเรียนการสอน ในปีการศึกษา 2565 พบว่า เป็นการเรียนแบบผสมผสาน ในภาคเรียนที่ 1 แบบออนไลน์ และออนไซต์ และภาคเรียนที่ 2 แบบออนไซต์ จึงส่งผลให้นักศึกษามีปัญหาในการวางแผนด้านการเรียนการสอน และการเดินทาง อีกทั้งยังขาดทักษะการปฏิบัติในบางรายวิชา ดังนั้นในปีการศึกษา 2565 จึงเพิ่มกลไกการดำเนินงานในการจัดการเรียนการสอน ดังนี้  **2.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  ในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ.3 และมคอ.4 และการจัดการเรียนการสอนดังนี้  2.1.1 แจ้งกำหนดการส่งมคอ.3 และมคอ.4  2.1.2 มอบหมายอาจารย์ประจำกรอกข้อมูล มคอ.3 และมคอ.4 (1 คน ต่อ 1 - 2รายวิชา)  2.1.3 แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับติดตาม และตรวจสอบการกรอกมคอ.3 และมคอ.4  2.1.4 แต่งตั้งคณะกรรมการในการดำเนินงานจัดการเรียนการสอน (จัดตารางสอน)  2.1.5 มอบหมายผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาฝ่ายวิชาการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา โดยประสานกับฝ่ายวิชาการ และอาจารย์ผู้สอน  2.1.6 มอบหมายให้อาจารย์ประจำสาขาวิชาซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละห้อง ตรวจสอบการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษานั้นๆ กับนักศึกษา ในกิจกรรมโฮมรูม ในกรณีที่พบปัญหาให้นำเข้าวาระการประชุมของสาขาวิชา เพื่อหาแนวทางปรับปรุงแก้ไข  **2.2 ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำมคอ.3 และ มคอ.4 และการจัดการเรียนการสอน ดังนี้  2.2.1 หัวหน้าสาขาวิชาแจ้งกำหนดการตามปฏิทินการจัดส่ง มคอ.3 และ มคอ.4 ของมหาวิทยาลัยให้อาจารย์ผู้สอนซึ่งเป็นอาจารย์ประจำของสาขาวิชาฯ รับทราบ (บันทึกข้อความที่ ฝวจ. 061/2565 (25 พ.ค. 2565)   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **ภาคการศึกษา** | **กำหนดส่ง มคอ. 3 และ มคอ. 4** | | | **วันเริ่มต้น** | **วันสุดท้าย** | | 1/2565 | 30 พ.ค. 65 | 17 มิ.ย. 65 | | 2/2565 | 10 ต.ค. 65 | 28 ต.ค. 65 |     2.2.2 ประธานหลักสูตรมอบหมายอาจารย์ประจำกรอกข้อมูล มคอ.3 และมคอ.4 (รายละเอียดตามตารางด้านล่าง)  2.2.3 แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับติดตาม และตรวจสอบการกรอกมคอ.3 และมคอ.4 (รายละเอียดตามตารางด้านล่าง)  **ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 จำนวน 20 รายวิชา**   | **รายวิชาที่เปิดสอน 1/65** | **อาจารย์ผู้สอน**  **ที่รับผิดชอบบันทึกข้อมูล** | **ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่กำกับติดตามและตรวจสอบการส่ง** | | --- | --- | --- | | HE2021101  หลักการประกอบอาหาร  และโภชนาการ | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | HE2021102  พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ | ผศ.ดร.วไลภรณ์ สุทธา | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | HE2022101  วัตถุดิบอาหารและการเตรียม | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | **รายวิชาที่เปิดสอน 1/65** | **อาจารย์ผู้สอน**  **ที่รับผิดชอบบันทึกข้อมูล** | **ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่กำกับติดตามและตรวจสอบการส่ง** | | HE2022206 หลักโภชนาการ | อ.วรธร ป้อมเย็น | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | HE2022207 ขนมไทย | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | HE2022208 อาหารนานาชาติ | อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | HE2022209 อาหารเอเชีย | อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | HE2022314 โภชนบำบัด 1 | อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | HE2022315 โภชนบำบัด 2 | อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | HE2022316  โภชนาการบุคคล | อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | HE2022418  การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ | ผศ.นันทวัน ชมโฉม | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | HE2023202 อาหารว่าง | ผศ.วรรณภา หวังนิพพานโต | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | HE2023203  อาหารประจำภาค | อ.ศิวกร ตลับนาค | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | HE2023204  อาหารจานด่วน | ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | HE2023208 การตกแต่งเค้ก | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | HE2023311 อาหารครัวเย็น | อ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์ | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | HE2023313  ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | HE2041403  สัมมนาทาง คหกรรมศาสตร์ | อ.วรธร ป้อมเย็น | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | HE2022313  คอมพิวเตอร์และสถิติ  เพื่องานอาหาร | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | HE2022419  โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก |   **ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 จำนวน 26 รายวิชา**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | รายวิชาที่เปิดสอน 2/65 | | | อาจารย์ผู้สอน  ที่รับผิดชอบบันทึกข้อมูล | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่กำกับติดตามและตรวจสอบการส่ง | | | HE2021102 | พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | | HE2022102 | อาหารไทย | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | | HE2022103 | สุขาภิบาลอาหาร | อ.วรธร ป้อมเย็น | | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | | HE2022104 | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | อ.จิราภัทร โอทอง | | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | | HE2022205 | หลักโภชนาการ | อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ | | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | | HE2022210 | โภชนบำบัด | อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย | | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | | HE2023204 | อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ | ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม | | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | | HE2022210 | อาหารยุโรป | อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร | | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | | HE2022211 | คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | | HE2022212 | การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร | อ.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ | | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | | HE2022213 | เบเกอรี | ผศ.นันทวัน ชมโฉม | | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | | HE2022214 | โภชนบำบัด 1 | อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ | | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | | HE2022215 | โภชนบำบัด 2 | อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย | | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | | HE2022317 | การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | | รายวิชาที่เปิดสอน 2/65 | | อาจารย์ผู้สอน  ที่รับผิดชอบบันทึกข้อมูล | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่กำกับติดตามและ  ตรวจสอบการส่ง | | | HE2023201 | อาหารและขนมไทยโบราณ | ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม | | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | | HE2023203 | อาหารประจำภาค | อ.ศิวกร ตลับนาค | | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | | HE2023204 | อาหารจานด่วน | ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม | | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | | HE2023205 | อาหารจีน | อ.สุดจิตร วรรณโชติ | | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | | HE2023206 | เครื่องดื่มและไอศกรีม | ผศ.นันทวัน ชมโฉม | | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | | HE2023208 | การตกแต่งเค้ก | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | | HE2023309 | เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรีเชิงธุรกิจ | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | | HE2023310 | อาหารสุขภาพ | อ.จิราภัทร  โอทอง | | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | | HE2023311 | อาหารครัวเย็น | อ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์ | | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | | HE2023312 | ของหวานสากล | ผศ.ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม | | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | | | HE2023313 | ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | ผศ.ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม | | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | | HE2024401 | สหกิจศึกษาทาง อาหารและโภชนาการ | อ.สุมภา เทิดขวัญชัย | | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | |   ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบบันทึกข้อมูลมคอ.3 จำนวน 20 รายวิชา ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 จำนวน 26 รายวิชา อาจารย์ผู้รับผิดชอบบันทึกข้อมูลสามารถกรอกข้อมูล และจัดส่งข้อมูลมคอ.3 ได้ทันตามกำหนดเวลาของมหาวิทยาลัย  2.2.4 คณะกรรมการดำเนินการจัดการเรียนการสอนประจำปีการศึกษา 2565 ตามคำสั่งที่ 10/2565 ในการแต่งตั้งคณะกรรมการจัดตารางสอนและตารางสอบของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  2.2.5 อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาฯ ประสานผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดำเนินการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบ การจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา โดยประสานกับฝ่ายวิชาการและวิจัยก่อนเปิดภาคเรียน 2 สัปดาห์เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลตารางสอนประจำภาคเรียนนั้นๆ ทั้งในส่วนของข้อมูลตารางสอนอาจารย์ ตารางสอนนักศึกษา และตารางห้องเรียน เมื่อพบข้อผิดพลาดจึงประสานกลับไปยังฝ่ายวิชาการเพื่อให้ดำเนินการแก้ไขต่อไป ซึ่งในปีการศึกษานี้พบว่า โดยส่วนใหญ่จะกรอกข้อมูลเวลาเรียนคาดเคลื่อนจากที่สาขาวิชากำหนดไว้ จึงต้องส่งกลับไปแก้ไขให้ทันก่อนเปิดภาคเรียน  2.2.6 อาจารย์ประจำหลักสูตร ดำเนินการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบ การจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา โดยการเข้ากิจกรรมโฮมรูมของอาจารย์ที่ปรึกษา และได้มีการสอบถามในประเด็นของการจัดการเรียนการสอน ในปีการศึกษา 2565 พบว่า นักศึกษาได้มีความสนใจเกี่ยวกับการหารายได้ระหว่างเรียน และมีนักศึกษาที่สนใจเข้าร่วมประกวดแข่งขันด้านอาหาร โดยให้อาจารย์แนะนำสนามแข่งขัน และนักศึกษาขาดทุนทรัพย์ในการฝึกซ้อมเพื่อเข้าแข่งขัน  **2.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 และการจัดการเรียนการสอน ในปีการศึกษา 2565 มีการจัดการเรียนการสอนแบบผสมผสานจึงส่งผลต่อการติดต่อ ติดตาม นักศึกษาในความรับผิดชอบถึงแม้อาจารย์ที่ปรึกษาจะมีการโฮมรูม หรือช่องทางการติดตาม เช่น ไลน์ การติดตามนักศึกษายังไม่บรรลุเป้าหมาย และการเข้าร่วมประกวดแข่งขันโดยคณาจารย์ได้หาแหล่งสนับสนุนการประกวดให้กับนักศึกษา  **2.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการของการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 และการจัดการเรียนการสอนในปี 2565 มีการกำหนดการรายงานผลโดยให้อาจารย์ที่ปรึกษารายงานผลการติดตามนักศึกษาทุกรอบการประชุมสาขาเพื่อเป็นการทวนสอบสถานะนักศึกษาภายใต้การกำกับดูแล  **- การจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม**  การจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมมีการพัฒนากระบวนการอย่างต่อเนื่อง โดยในปีการศึกษา 2565 พบว่า การจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมของสาขาวิชา ทำให้เกิดการกระตุ้นอาจารย์ประจำของสาขาวิชาให้มีส่วนร่วม/หมุนเวียนการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับพันธกิจต่างๆ ได้ดียิ่งขึ้น เพื่อนำไปสู่การบูรณาการการจัดการเรียนการสอนกับพันธกิจต่างๆ ได้ในภาคการศึกษานั้นๆ ดังนั้นในปีการศึกษา 2565 จึงมีการพัฒนากลไกในการดำเนินการจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ดังนี้  **3.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  3.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดเกณฑ์ในการจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยกำหนดให้มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม โดยนำผลจากพันธกิจนั้นๆ มาบูรณาการกับการเรียนการสอนอย่างน้อยด้านละ 1 รายวิชา  3.1.2 กำหนดให้สำนักงานสาขาวิชาฯ ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลงานวิจัย การบริการวิชาการแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมของอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ เพื่อเป็นข้อมูลของสาขาวิชา โดยกำหนดเป็นวาระการประชุมทุกครั้ง โดยให้อาจารย์นำเสนอข้อมูลในการประชุมของสาขาวิชาทุกครั้ง และที่ประชุมพิจารณามติร่วมกันในการบูรณาการพันธกิจต่างๆ กับงานสอนในภาคการศึกษานั้นๆ ได้ทันที หากพิจารณาแล้วว่ามีความเหมาะสมกับรายวิชาที่อาจารย์ผู้สอนท่านนั้นๆ ได้รับมอบหมาย  3.1.3 ดำเนินการจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม  3.1.4 ติดตามผลการดำเนินงาน และบันทึกข้อมูลการบูรณาการ การจัดการเรียนการสอนของอาจารย์  **3.2 การดำเนินงาน**  3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดให้จัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัยอย่างน้อย 1 รายวิชา การบริการวิชาการทางสังคมอย่างน้อย 1 รายวิชา และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมอย่างน้อย 1 รายวิชา โดยแจ้งให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำสาขาวิชารับทราบผ่านไลน์สาขา  3.2.2 สำนักงานสาขาวิชาฯ ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลงานวิจัย การบริการวิชาการแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมของอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ (รายละเอียดตามตารางด้านล่าง)  **งานวิจัย**   |  | | --- | |  | | เรื่อง : ผลการเสริมผงใบแปะก๊วยต่อคุณภาพทางกายภาพของบรอนดี  ผู้วิจัย: รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ และ ผศ.ว่าที่ร้อยตรี จักราวุธ ภู่เสม | | เรื่อง : คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ และคุณลักษณะของน้ำจิ้มลูกชิ้นมะม่วงหาวมะนาวโห่  ผู้วิจัย : อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, รศ.อภิญญา มานะโรจน์ และ ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม | | เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่มะม่วงหาวมะนาวโห่  ผู้วิจัย : อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม และรศ.อภิญญา มานะโรจน์ | | เรื่อง : การใช้ผงถั่วขาวทดแทนผงอัลมอด์บางส่วนในมาการอง  ผู้วิจัย : อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | | เรื่อง : ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกมังสวิรัติจากพืชเสริมข้าวนาซิดาแฆ  ผู้วิจัย : อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | | เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนปราศจากกลูเตนจากแป้งลูกเดือย  ผู้วิจัย : อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | | เรื่อง : การพัฒนาเนื้อตาลสุกในผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา  ผู้วิจัย: อ. วรธร ป้อมเย็น, อ.จิราภัทร โอทอง และ อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | เรื่อง : การพัฒนาสูตรแป้งซาลาเปาเสริมผงเนื้อลูกตาลสุก  ผู้วิจัย: อ. สุธิดา กิจจาวรเสถียร | | เรื่อง : ผงโรยข้าวกากถั่วเหลืองรสคั่วกลิ้ง  ผู้วิจัย: ผศ.เชาวลิต อุปฐาก และอ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | | เรื่อง : . ผลของการยืดอายุการเก็บรักษาทองหยอดด้วยการปรับสภาวะบรรยากาศ  ผู้วิจัย : ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | เรื่อง : . การพัฒนาสูตรข้าวเกรียบรสแกงเขียวหวาน  ผู้วิจัย : ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | เรื่อง : . การศึกษาความเข้มข้นของเครือหมาน้อย และความเหมาะสมของปริมาณน้ำตาลใน  ผลิตภัณฑ์เยลลี่เครือหมาน้อยพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ  ผู้วิจัย : ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | เรื่อง : มโนทัศน์การตลาดบริการของธุรกิจคาเฟแนวอัตลักษณ์แบบสร้างสรรค์  ผู้วิจัย : อ.เปรมระพี อุยมาวีระหิรัญ | | เรื่อง : การใช้แป้งกล้วยน้ำว้าทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในวาฟเฟิล  ผู้วิจัย : ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และวรธร ป้อมเย็น | | เรื่อง : คุณค่าทางโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารว่างที่เสริมด้วยผงชาใบหม่อนพันธุ์บุรีรัมย์ 60  ผู้วิจัย : จักรกฤษณ์ ทองคำ | | เรื่อง : ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบโพลีฟีนอลในผลิตภัณฑ์อาหารว่างเสริมผงใบหม่อน  ผู้วิจัย : จักรกฤษณ์ ทองคำ | | เรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองเอกแป้งเม็ดบัวเสริมเกสรบัวหลวง  ผู้วิจัย : จักรกฤษณ์ ทองคำ | | เรื่อง : ความสำคัญของน้ำต่อการทำงานของร่างกาย  ผู้วิจัย : จักรกฤษณ์ ทองคำ | | เรื่อง : 1,000 แรกของชีวิต.  ผู้วิจัย : จักรกฤษณ์ ทองคำ |   **งานบริการวิชาการแก่สังคม**   |  | | --- | | โครงการ : สาธิตการทำอาหารเปิดตำหรับสำรับไทย " ใต้ร่มพระบารมี 240 ปี กรุงรัตนโกสินทร์"  ผู้เข้าร่วม : รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ผศ. สุพรรณิการ์ โกสุม, ผศ.นันทวัน ชมโฉม, ผศ.เชาวลิต อุปฐาก, ผศ.ว่าที่รต.จักราวุธ ภู่เสม, อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ, อ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์, อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, อ. ศิวกร ตลับนาค, อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย, อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร | | โครงการ : จัดแสดงหัตถกรรมไทยในงานประชุมความร่วมมือทางเศรษฐกิจในภูมิภาคเอเชีย-แปซิฟิก ครั้งที่ 29 (APEC 2022)  ผู้เข้าร่วม : รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ผศ. สุพรรณิการ์ โกสุม, ผศ.นันทวัน ชมโฉม, ผศ.เชาวลิต อุปฐาก, ผศ.ว่าที่รต.จักราวุธ ภู่เสม, อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ, อ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์, อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, อ.สุมภา เทิดขวัญชัย, อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, อ.ศิวกร ตลับนาค, อ.วรธร ป้อมเย็น, อ.อภิชา เชี่ยวเวช | | โครงการ : วิทยากรการฝึกอบรมภายใต้โครงการพัฒนาอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ให้ชุมชนดีพร้อมในหัวข้อ" น้ำพริกตะไคร้ และไก่หมักซอสหมาล่า "  ผู้เข้าร่วม : รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ผศ. สุพรรณิการ์ โกสุม, ผศ.นันทวัน ชมโฉม, ผศ.เชาวลิต อุปฐาก, ผศ.ว่าที่รต.จักราวุธ ภู่เสม, อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ, อ.จิราภัทร โอทอง, อ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์, อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, อ.สุมภา เทิดขวัญชัย, อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, อ.ศิวกร ตลับนาค, อ.วรธร ป้อมเย็น, อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, อ.อภิชา เชี่ยวเวช, อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย, อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร | |  | | โครงการ : สาธิตการทำขนมไทยชาววัง ภายในงานพันธุ์ไม้งามอร่ามสวนหลวง ร.9  ผู้เข้าร่วม : รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ผศ.นันทวัน ชมโฉม, ผศ.เชาวลิต อุปฐาก, ผศ.ว่าที่รต. จักราวุธ ภู่เสม, อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ, อ.จิราภัทร โอทอง, อ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์, อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, อ.สุมภา เทิดขวัญชัย, อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, อ.ศิวกร ตลับนาค, อ.วรธร ป้อมเย็น, อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, อ.อภิชา เชี่ยวเวช, อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย, อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร | | โครงการ : วิทยากรฝึกอบรมหลักสูตรอาหารไทยและขนมไทยแก่ผู้ต้องขัง ทัณฑสถานหญิงกลาง  ผู้เข้าร่วม : รศ.อภิญญา มานะโรจน์, รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ผศ.ดร.วไลภรณ์ สุทธา, ผศ.วรรณภา หวังนิพพานโต, ผศ.เชาวลิต อุปฐาก, ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม, ผศ.นันทวัน ชมโฉม, ผศ.ว่าที่ รต.จักราวุธ ภู่เสม, อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, อ.บุญยนุช ภู่ระหงษ์, อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, อ.ศุภชัย พิทักษ์มงคล, อ.วรธร ป้อมเย็น, อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, อ.จิราภัทร โอทอง, อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย, อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร, อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ และอ. ศิวกร ตลับนาค | | โครงการ : สาธิตขนมดอกอัญชัน ในการต้อนรับท่านพันคำ วิพาวัน นายกรัฐมนตรีสาธารณรัฐประชาธิปไตย ประชาชนลาว  ผู้เข้าร่วม : ผศ.นันทวัน ชมโฉม, อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ | | โครงการ : วิทยากรสอนการทำเมนู " ผัดไทยกุ้งแม่น้ำห่อไข่" แก่นักศึกษาจาก University of Auckland ประเทศนิวซีแลนด์  ผู้เข้าร่วม : ผศ.เชาวลิต อุปฐาก, อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | โครงการ : วิทยากร โครงการพัฒนาและส่งเสริมคุณภาพชีวิตประชาชนในตำบลไทรม้าบรรยายความรู้ในหัวข้อ " เทคโนโลยีการแปรรูปเพื่อยกระดับมูลค่าผลิตภัณฑ์การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชน และการเพิ่มช่องทางการตลาด"  ผู้เข้าร่วม : ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | โครงการ : วิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม " โดนัทจิ๋ว " ภายใต้โครงการส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ ประจำปี 2566  ผู้เข้าร่วม : ผศ.เชาวลิต อุปฐาก และ อ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | โครงการ : วิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม " แซนวิช " ภายใต้โครงการส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ ประจำปี 2566  ผู้เข้าร่วม : อ.สุมภา เทิดขวัญชัย และอ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | โครงการ : วิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม " กล้วยรสหมี่กรอบ " ภายใต้โครงการส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ ประจำปี 2566  ผู้เข้าร่วม : อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ และอ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร | | โครงการ : วิทยากร โครงการส่งเสริมกระบวนการเครือข่ายองค์ความรู้ KBO จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดนครศรีธรรมราช  ผู้เข้าร่วม : ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | โครงการ : วิทยากรอบรมให้ความรู้เชิงปฏิบัติการ ในโครงการฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น ประจำปีงบประมาณ 2566 ในหลักสูตร “เจลลี่น้ำพิลังกาสาพร้อมดื่ม แยมพิลังกาสา และพิลังกาสาหยี”  ผู้เข้าร่วม : ผศ.เชาวลิต อุปฐาก | | โครงการ : วิทยากรจัดอบรมต่อยอดโครงการพัฒนาศักยภาพการดำเนินธุรกิจ สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกร และธุรกิจชุมชน เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาสลิด (น้ำพริกปลาสลิด) และน้ำพริกปลาสลิดฟู  ผู้เข้าร่วม : อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ และ อ.ศิวกร ตลับนาค | | โครงการ : วิทยากรในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแดงงา และข้าวเกรียบตาล ระยะที่ ๑  ผู้เข้าร่วม : อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ และ อ.ศิวกร ตลับนาค | | โครงการ : สาธิตวัฒนธรรมไทยด้านอาหารและขนมไทย ต้อนรับนายกรัฐมนตรีมาเลเซียและภริยา  ผู้เข้าร่วม : อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ และ อ.ศิวกร ตลับนาค | | เรื่อง : วิทยากร เผยแพร่เมนูอาหารเพื่อสุขภาพ บันทึกเทปรายการ “ ชีวิตชีวา “ ช่วงอาหารดี มีสุขภาพ ทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 3 HD ช่อง 33  ผู้เข้าร่วม: อ.จิราภัทร โอทอง | | เรื่อง : วิทยาการฝึกอบรมเบเกอรี่ พัฒนาการเรียนการสอนให้กับสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มทร.พระนคร  ผู้เข้าร่วม : อ. บุญยนุช ภู่ระหงษ์ | | เรื่อง : วิทยายากรอบรม ในหัวข้อ “การพัฒนาและแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบในชุมชนท้องถิ่น”  ผู้เข้าร่วม : อ. บุญยนุช ภู่ระหงษ์ | | เรื่อง : วิทยากรโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และบรรจุภัณฑ์ในโครงการมหาวิทยาลัยสู่ตำบล U2T for BCG  ผู้เข้าร่วม : อ. บุญยนุช ภู่ระหงษ์ และอ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | เรื่อง : วิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัย ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน จ.ราชบุรี  เรื่อง “ หลักสูตรสับปะรดทดแทนปลาดุกฟูในน้ำพริกปลาดุกฟู”  ผู้เข้าร่วม : อ.สุมภา เทิดขวัญชัย และอ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย | | เรื่อง : วิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปกล้วย  ผู้เข้าร่วม : อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | | เรื่อง : วิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปข้าว  ผู้เข้าร่วม : อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | | เรื่อง : วิทยากรแปรรูปอะโวคาโด ได้แก่ น้ำสลัดอะโวคาโด และสเปรดอะโวคาโด  ผู้เข้าร่วม : อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | | เรื่อง : วิทยากรการบรรยาย และสาธิตเทคโนโลยีในหลักสูตรอาหารฟื้นฟูร่างกายสำหรับผู้ป่วย Long COVID ของสถาบันวิจัยและพัฒนา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕  ผู้เข้าร่วม : อ. ศิวกร ตลับนาค | | เรื่อง : วิทยากรในด้านการบันทึกตำรับอาหารและการประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นถิ่น ในพื้นที่ตำบลบางโฉลง ตำบลบางปลา และตำบลแหลมฟ้าผ่าในการดำเนินการวิจัย “การทดสอบมาตรฐานเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยที่เหมาะสมสำหรับการส่งเสริมสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ”  ผู้เข้าร่วม : อ. ศิวกร ตลับนาค และอ.จักรกฤษณ์ ทองคำ | | เรื่อง : วิทยากรการอบรมเชิงปฎิบัติการ “อาหารส่งเสริมสุขภาพจากภูมิปัญญา อาหารสร้างสรรค์ และอาหารสร้างสรรค์จากภูมิปัญญา” ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่  ผู้เข้าร่วม : รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ผศ.ว่าที่รต. จักราวุธ ภู่เสม, อ.จักรกฤษณ์ ทองคำ และ อ.ศิวกร ตลับนาค | | เรื่อง : ผู้ควบคุมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ณ ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือกรุงเทพบริการ กรุงเทพมหานคร  ผู้เข้าร่วม : รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ และผศ.ว่าที่รต.จักราวุธ ภู่เสม | | เรื่อง : สิงห์บุรี  ผู้เข้าร่วม : ผศ.เชาวลิต อุปฐาก และอ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | | เรื่อง : วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติอบรมหลักสูตร การทำขนมบุหลันดั้นเมฆและขนมลูกชุบ เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2566 ณ เทศบาลตำบลบางขะแยง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธา  ผู้เข้าร่วม : ผศ.เชาวลิต อุปฐาก และอ.ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม |   **การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**   |  | | --- | | โครงการ : โครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช  ผู้เข้าร่วม : อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และอ.วรธร ป้อมเย็น  รายการ : เมี่ยงส้มโอ | | โครงการ : งานเทศกาลสงกรานต์วัดสุทัศน์ 2566 “สืบสาน สงกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล”  ผู้เข้าร่วม : ผศ.เชาวลิต อุปฐาก  รายการ : ข้าวแช่ | | โครงการ : การจัดสาธิตและจำหน่าย "ขนมเบื้องญวน" ในงาน “ใต้ร่มพระบารมี ๒๔๑ ปี” กรุงรัตนโกสินทร์  ผู้เข้าร่วม : อ. ศิวกร ตลับนาค และอ.จักรกฤษณ์ ทองคำ  รายการ : ขนมเบื้องญวน | | โครงการ : โครงการสืบสานประเพณีและวันสำคัญ “ประเพณีสงกรานต์” ประจำปี ๒๕๖๖  ผู้เข้าร่วม : อ.วรธร ป้อมเย็น และ อ.อภิชา เชี่ยวเวช  รายการ : กระทงทอง และน้ำสมุนไพร | | โครงการ : งานสืบสานประเพณีสงกรานต์ไทย “สงกรานต์ @ คลองผดุง (คน) กรุงเกษม”  ผู้เข้าร่วม : อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ และ อ.อภิชา เชี่ยวเวช  รายการ : บุหลันดั้นเมฆ | | โครงการ : กิจกรรม "Night at the Museum"  ผู้เข้าร่วม : อ.ดร. ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม และ อ.สุมภา เทิดขวัญชัย  รายการ : ลูกชุบ | | โครงการ : กิจกรรม "Night at the Museum"  ผู้เข้าร่วม : อ. วรลักษณ์ ป้อมน้อย และ อ. บุญยนุช ภู่ระหงษ์  รายการ : ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ | | โครงการ : บันทึกเทป ตำนานการสร้างสรรผลงาน Soft Power ด้านอาหาร-ขนมไทย ส่งมอบศักยภาพแห่งความเป็นไทยสู่มือผู้นำโลก APEC 2022 ในรายการ "360 องศา นิวโชว์”  ผู้เข้าร่วม : ผศ.เชาวลิต อุปฐากและ อ.ดร. ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | | โครงการ : สาธิตขนมไทย ในงานอาภากร'65 “เทิดพระบารมี 100 ปี หมอพรในดวง  ผู้เข้าร่วม : อ.สุมภา เทิดขวัญชัย และหิรัญ และ อ.อภิชา เชี่ยวเวช  รายการ : ลูกชุบ | | โครงการ : การต้อนรับคณะทำงานจากกระทรวงศึกษาธิการและการพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งราชอาณาจักรภูฏาน  ผู้เข้าร่วม : อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ  รายการ : เกสรลำเจียก |         ปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการใช้ประโยชน์จากพันธ์พืชสู่งานคหกรรมศาสตร์      โครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช  พัฒนาผลิตภัณฑ์ เมี่ยงส้มโอ  3.2.3 สาขาวิชาฯร่วมกันพิจารณารายวิชาที่เหมาะสมในการบูรณาการการเรียนการสอนกับพันธกิจต่างๆ ที่อาจารย์ประจำของสาขาวิชาได้เข้าร่วม เพื่อให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาดำเนินการ ดังนี้  3.2.3.1 มีการเสนอการคัดเลือกเมนูอาหารและขนมไทย พร้อมหลักสูตรการสอนถ่ายทอดเทคโนโลยีที่มีความเหมาะสมในการจัดการเรียนการสอนมีการบูรณาการกับการวิจัย ได้แก่ รายวิชาขนมไทย รายวิชาอาหารไทย และรายวิชาเบเกอรี  3.2.3.2 หัวหน้าสาขาวิชาฯ และประธานหลักสูตร เสนอให้มีการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการบริการวิชาการทางสังคมในโครงการทั้งภายใน และได้รับการประสานมาจากหน่วยงานภายนอก โดยขอให้ที่ประชุมพิจารณาคัดเลือกรายวิชาที่มีความเหมาะสมในการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการบริการวิชาการแก่สังคม ซึ่งที่ประชุมมีมติพิจารณาคัดเลือกรายวิชาขนมไทย รายวิชาอาหารไทย  3.2.3.3 หัวหน้าสาขาวิชาฯ และประธานหลักสูตร เสนอให้มีการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมในโครงการตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืชโดยนักศึกษาชั้นปีที่ 3 เข้าร่วมโครงการตามตามรอยพระราชดำริเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ประโยชน์ จากพันธุกรรมพืช ระหว่างวันที่ 6 – 8 มีนาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และศึกษาดูงาน ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มท่องเที่ยวเชิงเกษตรคลองมหาสวัสดิ์ (บ้านศาลาดิน) จ.นครปฐม เพื่อให้นักศึกษามีองค์ความรู้ในการศึกษาค้นคว้า วิจัย และรวบรวมข้อมูลพืชสมุนไพร ในการนำมาพัฒนา การแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถอุปโภคหรือบริโภค อีกทั้งส่งเสริมการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืชให้กว้างขวางยิ่งขึ้น มีการฝึกปฏิบัติและนำเสนอผลงาน ไข่เค็ม DIY การพัฒนาและแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถอุปโภคหรือบริโภคได้ ส่งเสริมอนุรักษ์การใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืชให้กว้างขวางยิ่งขึ้น ฝึกปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการใช้ประโชย์จากพืชสู่งานคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาฯ ได้พิจารณาอาจารย์เข้าร่วมเป็นวิทยากรในโครงการดังกล่าว รายการอาหาร เมี่ยงส้มโอ นำโดยอ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และอ.วรธร ป้อมเย็น ดังนั้นจึงขอให้ร่วมกันพิจารณาคัดเลือกรายวิชาที่มีความเหมาะสมในการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ซึ่งที่ประชุมมีมติพิจารณาคัดเลือกรายวิชาอาหารสุขภาพ ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร และอาหารไทยให้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม  3.2.4 การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับงานวิจัยในปีการศึกษา 2565 มีดังนี้  รายวิชาทดลองอาหารและประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ต่อเนื่องมายังรายวิชาโครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ ร่วมกับรายวิชาคอมพิวเตอร์เพื่องานโภชนาการของนักศึกษา นำผลจากโครงงานวิจัยนี้ไปปรับพัฒนาเพื่อใช้ในการเผยแพร่บทความวิจัยในงานนำเสนอบทความวิชาการและวิจัยระดับชาติในรูปแบบโปสเตอร์ หรือ Proceeding ในปีการศึกษา 2565 ส่งผลให้นักศึกษาทราบกระบวนการในการจัดการกับข้อมูลวิจัย การนำผลงานวิจัยนั้นไปใช้ประโยชน์ และตระหนักถึงความสำคัญของการทำงานวิจัย งานวิจัยที่เกี่ยวข้องได้แก่ การใช้ผงถั่วขาวทดแทนผงอัลมอนด์บางส่วนในมาการอง, ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกมังสวิรัติจากพืชเสริมข้าวนาซิดาแฆ, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนปราศจากกลูเตนจากแป้งลูกเดือย, ผลการเสริมผงใบแปะก๊วยต่อคุณภาพทางกายภาพของบรอนดี, ผงโรยข้าวกากถั่วเหลืองรสคั่วกลิ้ง การพัฒนาสูตรข้าวเกรียบรสแกงเขียวหวาน การศึกษาความเข้มข้นของเครือหมาน้อย และความเหมาะสมของปริมาณน้ำตาลในผลิตภัณฑ์เยลลี่เครือหมาน้อยพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ  3.2.5 การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับงานบริการวิชาการแก่สังคมในปีการศึกษา 2565 มีดังนี้  3.2.5.1 รายวิชาอาหารและขนมไทยโบราณ และรายวิชาศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหารมีการบูรณาการการจัดการเรียนการสอนกับงานบริการวิชาการทางสังคมจากโครงการสาธิตตำรับสำรับไทย "ใต้ร่มพระบารมี 241 ปี กรุงรัตนโกสินทร์" โดยอาจารย์ผู้สอนสามารถนำประสบการณ์จากการสาธิต รูปแบบการประกอบอาหาร มาใช้บรรยายเป็นความรู้ประกอบการสอนในชั้นเรียนได้  3.2.5.3 รายวิชาอาหารไทย และรายวิชาการผลิต และบริการอาหารในสถานประกอบการ มีการบูรณาการการจัดการเรียนการสอนกับงานบริการวิชาการทางสังคมจากโครงการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 โดยอาจารย์ผู้สอนสามารถนำประสบการณ์จากการดำเนินงานทดสอบมาตรฐาน มาจำลองการสอบภาคปฏิบัติปลายภาคในรายวิชาอาหารไทยได้ ทำให้นักศึกษาตระหนักถึงความสำคัญของการวางแผนการดำเนินงาน การปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพ จากการถ่ายทอดประสบการณ์จากอาจารย์ผู้สอน  3.2.6 การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมในปีการศึกษา 2565  รายวิชาเครื่องดื่มและไอศกรีม มีการนำตำรับน้ำสมุนไพรในรายวิชามาบูรณาการกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ในโครงการสืบสานประเพณีและวันสำคัญ “ประเพณีสงกรานต์” ประจำปี 2566 เพื่อจัดสาธิตเผยแพร่ตำรับน้ำสมุนไพรของไทยที่มีคุณประโยชน์ในด้านการให้สี ด้านสารพฤกษเคมี ด้านรสชาติที่ส่งผลดีต่อสุขภาพ โดยนำหลักแนวคิดจากรายวิชาวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารมาปรับใช้ เป็นการแสดงให้นักศึกษาตระหนักถึงรายละเอียดในเนื้อหาของแต่ละรายวิชาที่มีความสำคัญและสามารถสร้างความสอดคล้องให้มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นในงานแต่ละด้าน  3.2.7 หัวหน้าสาขาวิชารายงานผลการดำเนินงานต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเมื่อสิ้นปีการศึกษา 2565 จากนั้นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาผลการดำเนินงานการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับพันธกิจต่างๆ ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยในปีการศึกษา 2565 สามารถจัดการเรียนการที่มีการบูรณาการกับการวิจัย 3 รายวิชา บูรณาการกับการบริการวิชาการทางสังคมได้ 4 รายวิชา และบูรณาการกับการทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรมได้ 3 รายวิชา  **3.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการ บูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ในปีการศึกษา 2565 พบว่า การวางกลไกเกี่ยวกับระบบการจัดเก็บข้อมูลของอาจารย์ประจำสาขาวิชาในส่วนของงานวิจัย งานบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ที่เป็นปัจจุบัน และมีการนำเสนอในวาระการประชุมของสาขาวิชาด้วยทุกครั้ง ทำให้เกิดการกระตุ้นให้อาจารย์จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับพันธกิจต่างๆ ในภาคการศึกษานั้นๆ ได้เป็นอย่างดี และยังมีการดำเนินการตามที่กำหนดในด้านงานวิจัย และการบริการวิชาการแก่สังคม และตรงตามเป้าหมายในด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม  **3.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการการจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับพันธกิจต่างๆในปี 2565 พบว่า การเก็บข้อมูลของอาจารย์ประจำสาขาวิชาในส่วนของงานวิจัย งานบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และรายงานในวาระการประชุมของสาขาส่งผลให้การนำมาใช้มีความล่าช้าจึงปรับกลไกในการกำกับทุกๆ 30 วัน เพื่อให้เกิดความร่วมมือของอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯในการจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ดังนั้นจึงควรใช้เป็นแนวทางปฏิบัติในการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับพันธกิจต่างๆ ในปีการศึกษา 2566 ต่อไป |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : ......3....... คะแนน**  **เหตุผล : .....(กรณีที่มีผลการประเมินตนเองที่ระดับ 4 หรือ 5 คะแนน) ......................** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| **การประเมินผู้เรียน**  **(ตัวบ่งชี้ 5.3)**  **(กระบวนการ)** | **- การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ**  การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติมีการพัฒนากระบวนการอย่างต่อเนื่อง โดยในปีการศึกษา 2564 พบว่า อาจารย์ผู้สอนโดยส่วนใหญ่เน้นการประเมินผลการเรียนรู้จากการจัดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในช่วงปลายภาคการศึกษา ทำให้ขาดความหลากลายในการประเมินผลการเรียนรู้ ซึ่งสามารถทำได้ทั้งก่อนเรียน ระหว่างเรียน และหลังเรียนดังนั้นในปีการศึกษา 2565 จึงเกิดการพัฒนาขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้  **1.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  ในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนการดำเนินการของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติดังนี้  1.1.1 กำหนดประเภทของการประเมินผลการเรียนรู้ โดยให้อาจารย์ผู้สอนมีกิจกรรมการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในระยะก่อนเรียน (pre-test) ระหว่างเรียน และหลังเรียน (post-test)  1.1.2 วางแผนกำหนดเกณฑ์ของการประเมินผลการเรียนรู้  1.1.3 ประชุมเพื่อทำความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  1.1.4 จัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และมคอ.5 และมคอ.6 ตามแนวทางของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  1.1.5 ส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ให้แก่อาจารย์ประจำของสาขาวิชาฯ  1.1.6 ทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา  **1.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้  1.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำหนดการประเมินผลการเรียนรู้ 3 ประเภท เพื่อใช้เป็นมาตรฐานกับทุกรายวิชาที่เปิดสอน ในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้  1.2.1.1 การประเมินเพื่อการเรียนรู้ โดยการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลาย ได้แก่ สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนและศึกษาวิธีการเรียนรู้ของผู้เรียน มีการทดสอบก่อนเรียน การถามตอบ การมอบหมายงาน การอภิปราย และทดสอบหลังเรียน นอกจากนี้ยังให้ผู้เรียนศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองและนำเสนอรายงาน เป็นต้น  1.2.1.2 การประเมินขณะเรียนรู้ เป็นการวัดบทบาทการเรียนรู้ของผู้เรียนที่ได้เรียนรู้อย่างอิสระ ได้แก่ ประเมินผลการเรียนรู้จากงานที่มอบหมาย โดยผู้สอนบรรยาย สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฎิบัติตาม จากนั้นผู้สอนสังเกตพฤติกรรมการทำงาน เป็นการฝึกให้นักศึกษามีการวางแผนการทำงาน ฝึกทักษะการปฎิบัติงานด้วยตนเอง และผู้สอนให้คำแนะนำ ผ่านระบบ google classroom  1.2.1.3 การประเมินผลการเรียนรู้ เป็นการวัดผลการเรียนรู้ ซึ่งเป็นการตรวจสอบการบรรลุเป้าหมายของการเรียนรู้ โดยจัดทดสอบภาคทฤษฎีหลังเรียน และทดสอบภาคปฎิบัติเมื่อสิ้นภาคการศึกษาเป็นการประเมินผลการเรียนรู้จากการฝึกปฎิบัติจริง  1.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้กำหนดเกณฑ์ของการประเมินผลการเรียนรู้เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติสำหรับผู้สอน ดังนี้  1.2.2.1 พัฒนาการของผู้เรียน  1.2.2.2 ความประพฤติ  1.2.2.3 การสังเกตพฤติกรรมการเรียน  1.2.2.4 การร่วมกิจกรรม  1.2.2.5 การทดสอบ และการสอบวัดความรู้  จากเกณฑ์ทั้ง 5 ข้อ ผู้สอนสามารถนำไปใช้กำหนดรูปแบบการสอน รูปแบบกิจกรรม วิธีการวัดผล และเครื่องมือที่ใช้ในการวัดผลในการจัดการเรียนการสอนได้  1.2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมร่วมกับอาจารย์ผู้สอน เพื่อทำความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติที่ตรงกันในทุกรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2565  1.2.4 รายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2565 จัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 แล มคอ.4) (มคอ.5 และมคอ.6) (หลักฐาน 5.2-04) ตามแนวทางของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 มีจำนวน 20 รายวิชา และภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา มีจำนวน 26 รายวิชา  1.2.5 เสนอรายชื่ออาจารย์ผู้สอนเข้าร่วมโครงการอบรมสัมมนาเกี่ยวกับการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  1.2.6 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา โดยจัดแบ่งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อทำการตรวจประเมินรายวิชา เป็น 3 กลุ่ม ดังนี้  1.2.6.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจประเมินรายวิชาภาคปฏิบัติ กลุ่มการประกอบอาหาร ได้แก่ รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุปฐาก และอาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ผ่านระบบบริการการศึกษา ของสำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน  1.2.6.2 อาจารยผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจประเมินรายวิชาภาคทฤษฎีและปฏิบัติ กลุ่มโภชนาการ และกลุ่มการทดลอง วิทยาศาสตร์ทางอาหาร และการวิจัย ได้แก่ อาจารย์ ดร.ปรัศนีย์ทับใบแย้ม และอาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย ผ่านระบบบริการการศึกษา ของสำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน  จากการทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาของอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา อาจารย์ผู้สอนกำหนดกิจกรรมการประเมินผลการเรียนรู้กับนักศึกษาได้ครบทั้ง 6 ด้าน ซึ่งได้แก่ 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและเทคโนโลยีสารสนเทศ และ 6) ด้านทักษะพิสัย สอดคล้องกับมคอ.2  **1.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการดำเนินงานของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในปีการศึกษา 2565 ในขั้นตอนการดำเนินงานพบว่า ลักษณะรายวิชาที่เปิดสอนมีความแตกต่างกัน เช่น วิชาทฤษฎี วิชาปฎิบัติการ และวิชาที่มีทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฎิบัติ ดังนั้น ในขั้นตอนที่ 1.1.6 ทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา และการประเมินผลการเรียนรู้ตามสภาพจริง ได้แก่ การนำเสนอรายงาน การทำกิจกรรมกลุ่ม การฝึกภาคปฎิบัติรายกลุ่มหรือรายบุคคล เป็นวิธีที่ทำให้ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนได้เป็นอย่างดี ดังนั้น กระบวนการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนรู้โดยผู้สอนต้องปรับใช้รูปแบบการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนผ่านกิจกรรมที่จัดขึ้นในรูปแบบออนไลน์ด้วย ผู้สอนใช้การสังเกตพฤติกรรมการเรียนของผู้เรียนเป็นรายบุคคลจากการมอบหมายงานและการเข้าเรียน ใน มคอ.5  **1.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการในปีการศึกษา 2565 ในขั้นตอนการดำเนินงานพบว่า มีผลการดำเนินงานครบทั้ง 6 ขั้นตอน โดยในขั้นตอนที่ 1.1.6 เพิ่มรูปแบบการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนผ่านกิจกรรมที่จัดขึ้นในการประเมินตามสภาพจริง ได้แก่ การนำเสนอรายงาน/ผลงาน การจัดทำแฟ้มสะสมงาน การทำกิจกรรมกลุ่ม การทดสอบภาคปฎิบัติรายกลุ่มหรือรายบุคคล วิธีใดวิธีหนึ่งหรือหลายวิธีตามลักษณะรายวิชา ดังนั้น ในปีการศึกษา 2566 กำหนดขั้นตอนการดำเนินงาน ดังต่อไปนี้  1.4.1 กำหนดประเภทของการประเมินผลการเรียนรู้  1.4.2 วางแผนกำหนดเกณฑ์ของการประเมินผลการเรียนรู้  1.4.3 ประชุมเพื่อทำความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  1.4.4 จัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และประเมินผลการเรียนรู้ (มคอ.5 และ มคอ.6) ตามแนวทางของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  1.4.5 ส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ให้แก่อาจารย์ประจำของสาขาวิชาฯ  1.4.6 ทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา และติดตามการรายงานผลการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนใน มคอ.5  **- การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา**  ในปีการศึกษา 2565 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา พบว่ากลไกในการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตรก่อนสอบล่วงหน้า 2 สัปดาห์ ในทุกภาคการศึกษารวมทั้งดำเนินการตรวจสอบและติดตามผลรายงานจากอาจารย์ประจำหลักสูตร และร่วมกันพิจารณาทวนสอบผลการเรียนก่อนนำส่งฝ่ายวิชาการเพื่อดำเนินการต่อไป ดังนั้นในปีการศึกษา 2565 จึงเกิดการพัฒนากลไกในการดำเนินการ ดังนี้  **2.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดเชื้อโควิด-19 เป็นไปในทิศทางที่ดีขึ้น และกระทรวงสาธารณสุขประกาศให้เป็น “โรคติดต่อเฝ้าระวัง” มหาวิทยาลัยจึงออกประกาศให้นักศึกษาเข้าเรียนในพื้นที่ 100 เปอร์เซ็นต์ ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฎิบัติ มีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้  2.1.1 ประธานหลักสูตรและหัวหน้าสาขาวิชาฯพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในส่วนของข้อสอบภาคทฤษฎี ภาคปฎิบัติและผลการเรียนของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา  2.1.2 กำหนดแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในส่วนของข้อสอบภาคทฤษฎี ภาคปฎิบัติและผลการเรียนของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา  2.1.3 ผู้ที่ได้รับมอบหมายดำเนินการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในส่วนของข้อสอบภาคทฤษฎี ภาคปฎิบัติและผลการเรียนของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา  2.1.4 ประธานหลักสูตรและหัวหน้าสาขาวิชาฯ นำเสนอผลการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในส่วนของข้อสอบภาคทฤษฎี ภาคปฎิบัติและผลการเรียนของนักศึกษาแต่ละรายวิชา ในวาระการประชุมของสาขาวิชาฯ เพื่อให้อาจารย์ประจำของสาขาวิชาฯรับทราบ  **2.2 ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ดังนี้  2.2.1 ประธานหลักสูตรและหัวหน้าสาขาวิชาฯพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในส่วนของข้อสอบภาคทฤษฎี ภาคปฎิบัติและผลการเรียนของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา โดยมีการพิจารณาร่วมกันของอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯในการประชุมสาขาวิชาฯในวันที่ 23 มิถุนายน 2565 โดยที่ประชุมพิจารณามอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 4 ปี หัวหน้าสาขาวิชาฯ ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาฯ เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการ  2.2.2 กำหนดแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในส่วนของข้อสอบภาคทฤษฎี ภาคปฎิบัติ และผลการเรียนของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา ดังนี้  2.2.2.1 การตรวจสอบข้อสอบภาคทฤษฎี กำหนดให้อาจารย์ที่รับผิดชอบสอนในรายวิชาเดียวกัน หารือแนวทางการออกข้อสอบภาคทฤษฎี และส่งจัดข้อสอบให้กับสำนักงานสาขาวิชาฯในสัปดาห์ที่ 10 ของการเปิดภาคเรียน เพื่อรวบรวมส่งต้นฉบับของข้อสอบให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของวิธีการวัดและประเมินผล ความยาก-ง่ายของข้อสอบ ความเหมาะสมของเวลาในการสอบ ตามแบบประเมินข้อสอบของมหาวิทยาลัย  2.2.2.2 การตรวจสอบข้อสอบภาคปฏิบัติ กำหนดให้อาจารย์ที่รับผิดชอบสอนในรายวิชาเดียวกัน หารือแนวทางการเลือกชนิดของการทดสอบ เครื่องมือประกอบการสอบ และขั้นตอนการทดสอบภาคปฎิบัติ ผ่านหัวหน้าสาขาวิชา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อพัฒนาและนำไปเป็นข้อมูลตัดสินผลงานจากการปฎิบัติงานของนักศึกษา และพัฒนาด้านการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของแต่ละรายวิชา  2.2.2.2 การตรวจสอบผลการเรียน กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนของนักศึกษากับสำนักงานสาขาวิชาฯ หลังสิ้นสุดการสอบปลายภาค 1 สัปดาห์ หัวหน้าสาขาวิชานำผลการเรียนเข้าประชุมกับคณะกรรมการคณะกรรมการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา เพื่อพิจารณาความเหมาะสม และความผิดปกติของผลการเรียน กรณีพบความผิดปกติของผลการเรียน ให้อาจารย์ผู้สอนชี้แจงเหตุผลให้คณะกรรมการรับทราบ หากคณะกรรมการพิจารณาเหตุผลแล้วพบว่าไม่ผิดปกติ ให้ผู้สอนทุกรายวิชาส่งผลการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบทะเบียนของมหาวิทยาลัยต่อไป  2.2.3 ผู้ที่ได้รับมอบหมายดำเนินการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในส่วนของข้อสอบภาคทฤษฎี ภาคปฎิบัติ และผลการเรียนของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา  2.2.3.1 คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งร่วมกันประเมินข้อสอบ พบว่ามีการสร้างรูปแบบข้อสอบ และข้อคำถามได้ครอบคลุมเนื้อหาสาระของรายวิชา เหมาะสมกับระยะเวลาที่กำหนดในการสอบ ในบางรายวิชาที่มีการทดสอบภาคปฎิบัติร่วมกับภาคทฤษฎี มีการแยกในส่วนของข้อมูลในการนำประเมินองค์ความรู้ตามหลักเกณฑ์หรือแนวทางของวัตถุประสงค์ของรายวิชานั้นๆ จึงพิจารณาให้ข้อสอบผ่านเกณฑ์การประเมินได้  2.2.3.2 การตรวจสอบผลการเรียน ไม่พบความผิดปกติ จึงส่งผลการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบทะเบียนของมหาวิทยาลัยเพื่อดำเนินการอนุมัติผลการเรียนนักศึกษาต่อไป  2.2.4 ประธานหลักสูตรและหัวหน้าสาขาวิชาฯ นำเสนอผลการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในส่วนของข้อสอบภาคทฤษฎี ภาคปฎิบัติ และผลการเรียนของนักศึกษา  **2.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในปีการศึกษา 2565 สถานการณ์การแพร่ระบาดเชื้อโควิด-19 เป็นไปในทิศทางที่ดีขึ้น และกระทรวงสาธารณสุขประกาศให้เป็น “โรคติดต่อเฝ้าระวัง” มหาวิทยาลัยจึงออกประกาศให้นักศึกษาเข้าเรียนและทดสอบประเมินผลการเรียนรู้ในพื้นที่ 100 เปอร์เซ็นต์ ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฎบัติ ดังนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาเลือกวิธีการประเมินผลตามกระบวนการประเมินผลตามประกาศของมหาวิทยาลัย  **2.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการในปีการศึกษา 2565 พบว่ากระบวนการจัดทำข้อสอบภาคทฤษฎี และข้อสอบภาคปฎิบัติ ในการกำหนดจัดสอบให้แก่นักศึกษาสำหรับการสอบเก็บคะแนนกลางภาค (Midterm) และสอบเก็บคะแนนปลายภาค (Final) นั้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถทวนสอบ กำกับติดตาม วิเคราะห์ความผิดปกติที่อาจเกิดขึ้นกับผลคะแนน แต่การสอบเก็บคะแนน หรือการทดสอบย่อยรายหน่วยในแต่ละบทเรียน หรือสัปดาห์ของแต่ละรายวิชานั้นยังขึ้นอยู่กับอาจารย์ผู้สอนที่มีการกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน การวัดผล ที่แตกต่างกัน  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการรายงานวิธีการประเมินผลการเรียนรู้แก่นักศึกษาในทุกรายวิชาที่ได้รับผิดชอบโดยกำหนดระยะเวลาให้จัดส่งรายงานหลังจากเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคผ่านไปแล้ว 2 สัปดาห์ มีขั้นตอนปรับปรุงพัฒนากระบวนการ ดังนี้   * + 1. ประธานหลักสูตรและหัวหน้าสาขาวิชาฯพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในส่วนของข้อสอบวัดผลทดสอบย่อยรายหน่วย และการวัดผลของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา     2. กำหนดแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา     3. ดำเนินการตรวจสอบวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา     4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำกับติดตามวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา   **- การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร(มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7)**  การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร มีการพัฒนากระบวนการอย่างต่อเนื่อง โดยในปีการศึกษา 2564 พบว่า ขาดการกำหนดแผนการดำเนินงานในการกำกับการประเมินหลักสูตร (มคอ.7) เกิดการทำงานที่ไม่มีประสิทธิภาพ ดังนั้นในปีการศึกษา 2565 จึงเกิดการพัฒนากลไกในการดำเนินการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร ดังนี้  **3.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  3.1.1 กำหนดภาระความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน  3.1.2 กำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน (มคอ.5 และมคอ.6)  3.1.3 กำหนดแผนการดำเนินงานในการกำกับการประเมินหลักสูตร (มคอ.7)  3.1.4 กำหนดภาระความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินหลักสูตร  3.1.5 กำกับการประเมินหลักสูตร (มคอ.7)  **3.2 ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนการดำเนินการของการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ดังนี้  3.2.1 ภาระความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน ประกอบด้วย  3.2.1.1 รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนรายวิชาภาคปฏิบัติ กลุ่มการประกอบอาหาร  3.2.1.2 อาจารย์ ดร.ปรัศนีย์ทับใบแย้ม และอาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนรายวิชาภาคทฤษฎีและปฏิบัติ กลุ่มโภชนาการ และกลุ่มการทดลอง วิทยาศาสตร์ทางอาหาร และการวิจัย  3.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน โดยอาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชาจัดทำมคอ.5 และมคอ.6 แล้วเสร็จ และส่งผ่านระบบออนไลน์ได้ตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุกรายวิชา  3.2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกันกับอาจารย์ประจำที่มีหน้าที่รับผิดชอบดูแลงานประเมินหลักสูตรของสาขาวิชาฯ ในการกำหนดแผนการดำเนินงานในการกำกับการประเมินหลักสูตร โดยกำหนดให้แบ่งระยะเวลาในการดำเนินการกำกับการประเมินหลักสูตร  ออกเป็น 2 ระยะ ดังนี้ ระยะที่ 1 การกำกับรอบ 6 เดือน หลังเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565  ระยะที่ 2 การกำกับรอบ 12 เดือน หลังสิ้นสุดภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 ก่อนเข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพหลักสูตรระดับสาขาวิชา  3.2.4 ภาระความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินหลักสูตร อ้างอิงจากภาระงานบริหารหลักสูตรที่ได้มอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรซึ่งประกอบด้วย  3.2.4.1 รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ กำกับการประเมินหลักสูตรด้านการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  3.2.4.2 ผศ.เชาวลิต อุปฐาก กำกับการประเมินหลักสูตรด้านงานหลักสูตร  3.2.4.3 อาจารย์ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม กำกับการประเมินหลักสูตรด้านการจัดการเรียนการสอน  3.2.4.4 อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย กำกับการประเมินหลักสูตรด้านนักศึกษาและบัณฑิต  3.2.4.5อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อยกำกับการประเมินหลักสูตรด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้  นอกจากนี้สาขาวิชาได้แต่งตั้งอาจารย์ประจำในการปฏิบัติหน้าที่ด้านงานประกันคุณภาพของสาขาวิชา ได้แก่ อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และอาจารย์จิราภัทร โอทอง โดยปฏิบัติงานร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการประเมินหลักสูตร (มคอ.7)  3.2.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับการประเมินหลักสูตรตามภาระงานที่ได้รับมอบหมาย และเป็นไปตามกำหนดเวลาการดำเนินงาน ซึ่งมีผลการดำเนินงาน ดังนี้  3.2.5.1 ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำที่ปฏิบัติหน้าที่ด้านงานประกันคุณภาพของสาขาวิชาฯ เพื่อรายงานความก้าวหน้าในการดำเนินงานประเมินหลักสูตรในด้านที่ได้รับมอบหมาย โดย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการดำเนินงานตามภาระงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกับอาจารย์ประจำที่ปฏิบัติหน้าที่ด้านงานประกันคุณภาพ โดยมีความคืบหน้าของการดำเนินงานประมาณ ร้อยละ 50 ในส่วนของการประเมินหลักสูตรด้านการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ด้านนักศึกษาและบัณฑิต ในส่วนของการประเมินหลักสูตรด้านงานหลักสูตร และด้านการจัดการเรียนการสอน มีความคืบหน้าของการดำเนินงานประมาณร้อยละ 30 เท่านั้น เนื่องจากข้อมูลสำคัญที่ต้องใช้ประกอบการประเมินในส่วนดังกล่าวต้องรอให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2565 สิ้นสุดลง จึงจะสามารถนำข้อมูลมาใช้ประกอบการประเมินหลักสูตรได้ และในส่วนของการประเมินหลักสูตรด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีความคืบหน้าของการดำเนินงานประมาณร้อยละ 10 ซึ่งเกิดจากการรอรับข้อมูลภาพรวมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากทางคณะ  3.2.5.2 ในวันที่ 21 เมษายน 2566 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำที่ปฏิบัติหน้าที่ด้านดูแลงานประเมินหลักสูตรของสาขาวิชาฯ เข้าร่วมประชุมเพื่อรายงานความก้าวหน้าในการดำเนินงานประเมินหลักสูตรในด้านที่ได้รับมอบหมาย โดยในการประชุมครั้งนี้เป็นการกำกับติดตามความสมบูรณ์ของรูปเล่มในการประเมินหลักสูตร และปรับแก้ไขข้อผิดพลาดเพื่อให้รูปเล่มสมบูรณ์และสามารถส่งรูปเล่มให้แก่ฝ่ายวิชาการและวิจัย ภายในวันที่ 31 พฤษภาคม 2566 ซึ่งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้นำเสนอการประเมินหลักสูตรในด้านที่รับผิดชอบให้ที่ประชุมพิจารณา เพื่อช่วยปรับแก้ไขให้เกิดความสมบูรณ์ และสามารถจัดทำรูปเล่มการประเมินหลักสูตรได้แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด  **3.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ในปีการศึกษา 2565 พบว่า อาจารย์ประจำของสาขาวิชาฯ ทุกท่านมีการเปลี่ยนแปลงวิธีการสอน ทำให้ประสิทธิภาพในการกำกับดูแลการประเมินหลักสูตรดีขึ้น และทำให้ภาระงานเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรสามารถติดตามรวบรวมข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว และเมื่อสิ้นสุดการประเมินหลักสูตรในรอบปี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำของสาขาวิชาที่ได้รับมอบหมายให้กำกับดูแลงานประเมินหลักสูตรของสาขาวิชาฯ ต้องใช้เวลารวบรวมข้อมูลการประเมินหลักสูตรให้แล้วเสร็จตามกำหนด ส่งผลกระทบให้คุณภาพของงานประเมินคุณภาพหลักสูตรลดลง  **3.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการของกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ในปีการศึกษา 2565 ควรปรับปรุงพัฒนากลไกในการดำเนินงาน โดยกำหนดแผนการดำเนินงานในการกำกับการประเมินหลักสูตร (มคอ.7) ให้มีความถี่เพิ่มขึ้น จากเดิมกำหนดให้แบ่งระยะเวลาในการกำกับการประเมินหลักสูตรไว้ 2 ระยะ คือรอบ 6 เดือน หลังเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 และรอบ 12 เดือน หลังสิ้นสุดภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 ก่อนเข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพหลักสูตรระดับสาขาวิชา โดยในปีการศึกษา 2565กำหนดให้แบ่งระยะเวลาในการกำกับการประเมินหลักสูตรไว้เป็น 2 ระยะ คือรอบ 4 เดือน หลังเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 และรอบ 10 เดือน หลังสิ้นสุดภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ก่อนเข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพหลักสูตรระดับสาขาวิชา เป็นกลไกที่ดีในการช่วยกำกับติดตามการประเมินคุณภาพหลักสูตรได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : .......3...... คะแนน**  **เหตุผล : .....(กรณีที่มีผลการประเมินตนเองที่ระดับ 4 หรือ 5 คะแนน) ......................** |

| **ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (ตัวบ่งชี้ 5.4)** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน**  **(Key Performance Indicators)** | **ผลการดำเนินการ** | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์**  **🗶 ไม่เป็นไปตามเกณฑ์**  **- ไม่รับการประเมิน (ระบุเหตุผล)** |
| 1) | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงาน ในปีการศึกษา 2565 จำนวน 10 ครั้ง ดังนี้ (หลักฐานที่ 5.4-01)  **- ครั้งที่ 1** วันที่ 10 พ.ค. 65 วันจัดตารางสอนภาคการศึกษาที่ 1/2565 ของสาขาวิชา โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หลักสูตร ตอภ.(2 ปี) และหลักสูตร ปอภ. (4 ปี) เข้าร่วมประชุมกับหัวหน้าสาขาวิชา เพื่อรับทราบจำนวนนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2565 และวางแผนกำหนดแนวทางการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับสถานการณ์  **- ครั้งที่ 2** วันที่ 23 มิ.ย. 65 โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมประชุมกับอาจารย์ประจำสาขา เพื่อรายงานผลการประเมินคุณภาพภายในระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2565 และติดตามแผนการเตรียมความพร้อมนักศึกษาใหม่ ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ 1  **- ครั้งที่ 3** วันที่ 7 ส.ค. 65 วันจัดตารางสอนภาคการศึกษาที่ 2/2565 ของสาขาวิชา โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หลักสูตร ตอภ.(2 ปี) และหลักสูตร ปอภ. (4 ปี) เข้าร่วมประชุมกับหัวหน้าสาขาวิชาเพื่อวางแผนกำหนดแนวทาง ติดตาม ทบทวนการดำเนินงานการจัดการเรียนการสอน  - **ครั้งที่ 4** วันที่ 23 ส.ค. 65 (ประชุมออนไลน์) โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เข้าร่วมประชุมกับอาจารย์ประจำสาขา เพื่อแจ้งทราบข้อมูลการจัดการสอบปลายภาคเรียน การใช้จ่ายงบประมาณเงินรายจ่ายประจำปี 2565 และการประชาสัมพันธ์กิจกรรมต่าง ๆ ภายในสาขา  **- ครั้งที่ 5** วันที่ 7 ต.ค. 65 โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เข้าร่วมประชุมกับอาจารย์ประจำสาขา เพื่อแจ้งทราบกำหนดการส่งผลการเรียน ติดตามการจัดส่ง มคอ.3 ของแต่ละวิชา และการประชาสัมพันธ์กิจกรรมต่าง ๆ ภายในสาขา  **- ครั้งที่ 6** วันที่ 30 ม.ค. 66 (ประชุมออนไลน์) โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เข้าร่วมประชุมกับอาจารย์ประจำสาขา เกี่ยวกับโครงการเสริมศักยภาพบุคลากรเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาด้านวิชาชีพของอาจารย์ในสาขา  **- ครั้งที่ 7** วันที่ 11 ก.พ. 66 (ประชุมออนไลน์) โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เข้าร่วมประชุมกับอาจารย์ประจำสาขา เกี่ยวกับรายวิชาการเทียบโอนในหลักสูตรเทียบโอนในปีการศึกษา 2566  **- ครั้งที่ 8** วันที่ 21 เม.ย. 66 โดยโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เข้าร่วมประชุมกับอาจารย์ประจำสาขาเกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมในการเปิดหลักสูตร ปวช. และเมื่อจบการประชุมสาขา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และ QA เข้าร่วมประชุมต่อเพื่อจัดทำรายงานผลการดำเนินงาน มคอ.7 หลักสูตร ปอภ. 4 ปี ปีการศึกษา 2565 และมอบหมายงาน  **- ครั้งที่ 9** วันที่ 13 พ.ค. 66 โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และ QA เข้าร่วมประชุมเพื่อรายงานผลความคืบหน้าในการจัดทำ มคอ.7 หลักสูตร ปอภ. 4 ปี ปีการศึกษา 2565 และสรุปผลดำเนินงาน  - **ครั้งที่ 10** วันที่ 29 พ.ค. 66 โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และ QA เข้าร่วมประชุมเพื่อสรุปประเมินผลการจัดทำรายงานผลการดำเนินงาน มคอ.7 หลักสูตร ปอภ. 4 ปี ปีการศึกษา 2565 และจัดส่งงานประกันคุณภาพหลักสูตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร เพื่อดำเนินการก่อนเข้ารับการประเมินหลักสูตร ปอภ. 4 ปี ในวันที่ 12 มิ.ย. 66 | **✓** |
| 2) | มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี) | 2. หลักสูตรมีรายละเอียด ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ตาม มคอ.1 โดยมีการปรับแก้ไขรหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา คำอธิบายรายวิชา และรายวิชาในกลุ่มวิชาแกน กลุ่มวิชาชีพ และวิชาเลือก พร้อมทั้งแก้ไขให้เพิ่มภาคทฤษฎี ร่วมกับภาคปฎิบัติ และหลักสูตรปรับปรุงได้ผ่านความเห็นชอบจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 10/2564 เมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2564พร้อมเริ่มใช้ในปีการศึกษา 2565 | **✓** |
| 3) | มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา | 3. หลักสูตรมีรายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ.4 ก่อนการเปิดสอนในภาคการศึกษาครบทุกรายวิชา ดังนี้  ภาคเรียนที่ 1/2565 จำนวน 20 วิชา และกำหนดส่ง มคอ 3/4 (27 พ.ค.-26 มิ.ย. 65)  ภาคเรียนที่2/2565 จำนวน 26 วิชา และกำหนดส่ง มคอ 3/4 (8 ต.ค.-6 พ.ย. 65) | **✓** |
| 4) | จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | 4.หลักสูตรได้จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ.6 ครบทุกรายวิชา ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา ดังนี้  -ภาคเรียนที่1/2565 จำนวน 20 รายวิชา (26 ต.ค.-24 พ.ย. 65) -ภาคเรียนที่2/2565 จำนวน 26 รายวิชา (8 มี.ค.-6 เม.ย. 66) | **✓** |
| 5) | จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา | 5.หลักสูตรมีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 แล้วเสร็จภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษาและจัดส่งงานประกันคุณภาพหลักสูตรเมื่อวันที่ 31 พ.ค. 66 | **✓** |
| 6) | มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา | 6.มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์จากรายวิชาโครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีปีที่ 4 ในการสอบวัดผลความรู้ความสามารถของนักศึกษาในการนำหลักวิชาการ (ทฤษฎี แนวคิด) และประสบการณ์มาประยุกต์ใช้ในงานของตน ผ่านใบประเมินผลการสอบโดยใช้คำถามที่ครอบคลุมรายวิชาของกรรมการแต่ละท่านเพื่อวัดความรู้ ความเข้าใจอย่างแท้จริงของนักศึกษา | **✓** |
| 7) | มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว | การดำเนินการ  1. ควรกำหนดเป็นวาระเร่งด่วนผลักดันด้านคุณวุฒิในระดับปริญญาเอก และผลงานทางวิชาการมีการติดตามรายงานผลการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก โดยในปีการศึกษา 2565 มีผลการดำเนินการ ดังนี้  1.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก สำเร็จการศึกษาอยู่ระหว่างรอสภามหาวิทยาลัยอนุมัติ  1.2 อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย อยู่ระหว่างการดำเนินการศึกษา  1.3 อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย อยู่ระหว่างการดำเนินการศึกษา  2. ควรมีมาตรการส่งเสริมและกำกับติดตาม การทำผลงานทางวิชาการเพิ่มขึ้น โดยมีการจัดโครงการ ดังนี้  2.1 โครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ  2.2 โครงการ Reskill Upskill และติดตามการส่งผลงานทางวิชาการ | **✓** |
| 8) | อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน | 8. มีการรับอาจารย์ใหม่เพิ่ม 1 ตำแหน่ง คือ อ.อภิชา เชี่ยวเวช โดยมีอาจารย์พี่เลี้ยงคือ ผศ.ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาการตกแต่งเค้ก ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคือ รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ โดยแนะนำแลกเปลี่ยนรายละเอียดวิธีการสอน การวัดและประเมินผลให้ไปในทิศทางเดียวกัน  ปฐมนิเทศเกี่ยวกับกฎระเบียบข้อบังคับตามกฎของพนักงานมหาวิทยาลัย ตำแหน่ง อาจารย์ และรายละเอียดการปฎิบัติงานในห้องเรียนทฤษฎี และห้องเรียนปฎิบัติการจากหัวหน้าสาขาวิชาฯ และเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรด้านการเรียนการสอน | **✓** |
| 9) | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 5 คน และได้รับการพัฒนาทางวิชาการ จำนวน 5 คน และด้านวิชาชีพ จำนวน 5 คนครบทุกคน ตามตัวบ่งชี้ที่ 4.1 หน้าที่ 20 | **✓** |
| 10) | จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี | **-** | **-** |
| 11) | ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ย 3.57 คะแนน  ข้อมูลจากสำนักส่งเสริมวิชาการและทะเบียน 30 เม.ย.66 | **✓** |
| 12) | ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่  เฉลี่ย 4.22 คะแนน | **✓** |
| รวมตัวบ่งชี้ในปีนี้ | | **11 ข้อ** | |
| จำนวนตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านเฉพาะตัวบ่งชี้ที่ 1-5 | | **5 ข้อ** | |
| ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ 1-5 | | **100** | |
| จำนวนตัวบ่งชี้ในปีนี้ที่ดำเนินการผ่าน | | **11 ข้อ** | |
| ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปีนี้ | | **100** | |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : 5.00 คะแนน** |

**รายการหลักฐานหมวดที่ 4 ข้อมูลสรุปรายงาน**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** | **ไฟล์หลักฐาน** |
| --- | --- | --- |
| 5.1 - 01 | รายงานผลการดำเนินงานสหกิจศึกษา |  |
| 5.2 - 01 | คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดตารางสอนและตารางสอบ ปี 2565 |
| 5.2 - 02 | คำสั่งแต่งตั้งที่ปรึกษาโครงงานฯ ภาคการศึกษาที่ 1 ประจำปีการศึกษา  2565 |
| 5.2 - 03 | คำสั่งแต่งตั้งที่ปรึกษาโครงงานฯ ภาคการศึกษาที่ 2 ประจำปีการศึกษา  2565 |
| 5.2 - 04 | แจ้งกำหนดบันทึก มคอ 3,4, 5 และ 6 ปีการศึกษา 2565 |
| 5.3 - 01 | บันทึกแจ้งส่ง มคอ 5, 6 และ7 ปี 2565 |
| 5.4 - 01 | บันทึกวาระการประชุมสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ |

**หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร**

**การบริหารหลักสูตร**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ปัญหาในการบริหารหลักสูตร | ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร | แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหา ในอนาคต |
| 1. จำนวนนักศึกษาต่อจำนวนอาจารย์ โดยในปีการศึกษา 2565 สาขาวิชาฯ มีจำนวนอาจารย์ 24 คน ต่อจำนวนนักศึกษา 612 คน คิดเป็นอัตราส่วน 1 : 25.50 คน ซึ่งไม่เป็นไปตามเกณฑ์ของ สกอ. กำหนดให้ อาจารย์ 1 คนต่อนักศึกษา 18 คน | 1. อาจารย์ดูแลนักศึกษาได้ไม่ทั่วถึง 2. การแบ่งกลุ่มปฏิบัติงานในแต่ละกลุ่มมีจำนวนนักศึกษามากเกินไป 3. จำนวนห้องปฏิบัติการไม่เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน 4. นักศึกษาและอาจารย์ต้องมีการจัดการเรียนการสอนในวันหยุดราชการ 5. อาจารย์ผู้สอนไม่มีเวลาในการพัฒนาตนเอง | 1. ปรับแผนการลดจำนวนนักศึกษา และปรับแผนเพิ่มจำนวนอาจารย์  2. จัดทำแผนเพื่อเสนอขอห้องปฏิบัติการเพิ่มขึ้นเพื่อเพียงพอกับความต้องการของจำนวนนักศึกษา |
| 2. การติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) | 1. เนื่องจากนักศึกษามีจำนวนต่อกลุ่มมาก และอาจารย์ผู้สอนไม่สามารถสังเกตพฤติกรรมนักศึกษารายบุคคลได้ทำให้ไม่มีข้อมูลเชิงลึกในการประเมินผลสัมฤทธิ์รายบุคคล  2. นักศึกษาจำนวนมากทำให้การฝึกทักษะปฎิบัติไม่เต็มที่เนื่องจากต้องแบ่งงานกันทำให้เสร็จตามเวลาที่กำหนด  3. อาจารย์และนักศึกษามีการใช้สื่อเทคโนโลยีในการจัดการเรียนการสอนเพิ่มมากขึ้น | 1.ปรับลดจำนวนนักศึกษาต่อกลุ่มให้ลดลงตามเกณฑ์ สกอ.โดยการแยกกลุ่มเรียนให้กับนักศึกษา  2.หาทุนการศึกษาเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนเพิ่มขึ้น  3.ส่งเสริมพัฒนาศักยภาพด้านเทคโนโลยีการเรียนการสอน |
| 3. การวางแผนกรอบอัตรากำลังเพื่อทดแทนอาจารย์ที่มีแผนลาศึกษาต่อ | ภาระการสอนของอาจารย์ประจำเพิ่มขึ้นในปีการศึกษา 2565 | วางแผนกรอบอัตรากำลังเพิ่มบุคลากรสายวิชาการประจำสาขาวิชา |
| 4. การวางแผนกรอบอัตรากำลังเพื่อทดแทนอาจารย์จะเกษียณ และ/หรือลาออก | ในปีการศึกษา 2565 มีอาจารย์เกษียณ 4 ท่าน | วางแผนกรอบอัตรากำลังเพิ่ม  บุคลากรวิชาการประจำสาขาวิชา |
| 5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หรืออาจารย์ประจำหลักสูตรลาศึกษาต่อ หรือลาออก หรือเกษียณอายุราชการ | จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เกษียณ 4 ท่าน จึงต้องเปลี่ยนอาจารย์ที่มีคุณสมบัติมาแทน | วางแผนเตรียมความพร้อมของอาจารย์ประจำสาขาวิชาให้มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หรืออาจารย์ประจำหลักสูตร |

**รายงานผลการดำเนินงาน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (ตัวบ่งชี้ 6.1)**

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**  (ตัวบ่งชี้ 6.1) | อธิบายผลการดำเนินงาน  **- ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**  ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เป็นกระบวนการเสนอของบประมาณรายจ่ายประจำปีเพื่อจัดซื้อครุภัณฑ์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยสาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้เสนอขออนุมัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีเป็นประจำทุกปีเพื่อจัดซื้อครุภัณฑ์สำหรับห้องปฏิบัติการอาหารและโภชนาการ จำนวน 11 ห้อง โดยห้องปฏิบัติการฯ ดังกล่าวใช้ร่วมกันทั้ง 2 หลักสูตรคือ หลักสูตรอาหารและโภชนาการ (ปอภ. 4 ปี และเทียบโอน 2 ปี) และหลักสูตรอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง (ตอภ.) 2 ปี) ซึ่งพบว่าครุภัณฑ์หลายรายการเริ่มชำรุดเนื่องจากใช้งานมานานและใช้งานอย่างต่อเนื่องจากจำนวนนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการที่มีจำนวนมากกว่าร้อยละ 50 ของนักศึกษาทั้งคณะ ตลอดจนนักศึกษาต่างสาขาฯ ที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาพื้นฐานของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้แก่ วิชาหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ ซึ่งนักศึกษาทุกสาขาวิชาต้องเรียน ทำให้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้แก่ ครุภัณฑ์ วัสดุอุปกรณ์ ใช้งานต่อเนื่องทำให้ประสิทธิภาพการใช้งานลดลง บางชิ้นชำรุด และเสื่อมสภาพ ทำให้การใช้งานไม่เพียงพอ จึงต้องมีแผนการตรวจสอบความพร้อมของครุภัณฑ์ และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อให้การเรียน การสอนเป็นไปอย่างราบรื่นดังนั้นในปีการศึกษา 2565 จึงได้มีการพัฒนากระบวนการดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้  **1.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  1.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตรสำรวจและเสนอความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้แก่ ครุภัณฑ์ วัสดุถาวร และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน  1.1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันพิจารณา และวิเคราะห์ความต้องการ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จากอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา และนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะ เพื่อพิจารณาและจัดสรรงบประมาณ  1.1.3 จัดทำทะเบียนครุภัณฑ์และวัสดุถาวรประจำห้องปฎิบัติการแยกรายห้องเพื่อเป็นข้อมูลเชิงปริมาณในการบริหารจัดการเรียนการสอนตามหลักการจัดครัวมาตรฐาน  1.1.4 จัดทำแผนการซ่อมบำรุง และดูแลรักษาครุภัณฑ์และวัสดุถาวรประจำห้องปฎิบัติการ  1.1.5 สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการในการสนับสนุนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้  **1.2 ผลการดำเนินงาน**  1.2.1 หัวหน้าสาขาวิชาฯ ประสานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร สำรวจครุภัณฑ์ชำรุด โดยมอบหมายหัวหน้างานพัสดุสาขาวิชาฯ ประสานดำเนินการ และรายงานผ่านหัวหน้างานพัสดุคณะ ผู้ช่วยคณบดีกำกับงานพัสดุ เพื่อดำเนินการแทงจำหน่ายเมื่อสิ้นปีงบประมาณ พ.ศ. 2565  1.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิเคราะห์ความต้องการของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ร่วมกับอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ เพื่อเสนอขออนุมัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีตามความต้องการของนักศึกษาและอาจารย์ประจำหลักสูตรในปีงบประมาณถัดไป โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ได้รับนโยบายจากคณะกรรมการบริหารคณะให้แต่ละหลักสูตร สำรวจและเสนอความต้องการซื้อครุภัณฑ์การเรียนการสอน โดยหัวหน้าสาขาฯ มอบหมายให้ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาฯ ดูแลงานแผนงานและงบประมาณประสานกับอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ สำรวจความต้องการในการเสนอของบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2565 เพื่อจัดซื้อครุภัณฑ์  ปีการศึกษา 2565 หัวหน้าสาขาฯ ได้มอบหมายให้ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาฯ ดูแลงานแผนงานฯ ดำเนินการปรับปรุงรายการครุภัณฑ์เดิม และได้รับอนุมัติงบประมาณรายจ่ายในการจัดซื้อเครื่องผสมอาหารแบบแนวตั้ง จำนวน 7 เครื่อง เป็นจำนวนเงิน 392,000 บาท เตาอบแบบ Deck Oven จำนวน 1 เตา เป็นจำนวนเงิน 950,000 บาท และเตาอบลมร้อนแบบมีไอน้ำ จำนวน 2 เตา เป็นจำนวนเงิน 1,000,000 บาท  การจัดซื้อวัสดุฝึกในปีการศึกษา 2565 ได้รับงบประมาณทั้งสิ้น 831,200 บาท โดยในปีการศึกษาที่ 1/2565 ได้รับการจัดซื้อวัสดุของสดเป็นจำนวนเงิน 433,357 บาท และในปีการศึกษาที่ 2/2565 ได้รับการจัดซื้อวัสดุของสดเป็นจำนวนเงิน 32,600 บาท และวัสดุของแห้งเป็นจำนวนเงิน 73,211 บาท  1.2.3 หัวหน้าสาขาวิชาฯ มอบหมายให้หัวหน้างานวัสดุจัดทำทะเบียนครุภัณฑ์และวัสดุถาวรประจำห้องปฏิบัติการเพื่อเป็นข้อมูลในการใช้ครุภัณฑ์ร่วมกันระหว่างห้องปฏิบัติการ (กรณีครุภัณฑ์ชำรุดหรือไม่พอเพียงต่อการใช้งาน)  1.2.4 หัวหน้าสาขาวิชาฯ มอบอาจารย์ผู้รับผิดชอบห้องปฏิบัติการอาหาร จัดทำแผนการซ่อมบำรุง และดูแลรักษาเครื่องมือ โดยประสานกับหัวหน้างานซ่อมครุภัณฑ์สาขาวิชา กำกับติดตามอย่างต่อเนื่อง จากการประเมินปัญหาด้านทรัพยากรและสิ่งอำนวยความสะดวก  ปีการศึกษา 2564 ได้รับอนุมัติงบประมาณซ่อมแซมเตาหุงต้ม ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 1301 1302 1303 และ 1305 จำนวน 18 เตา ดำเนินการแล้วเสร็จครบ 100 เปอร์เซนต์ พร้อมใช้งานในปีการศึกษา 2565 นอกจากนี้ ยังได้รับงบประมาณในการตรวจสอบระบบแก๊สเป็นประจำทุกเดือนตลอดปีการศึกษาเพื่อความปลอดภัยแก่ชีวิตและทรัพย์สิน  1.2.5 อาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการในการสนับสนุนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังนี้  บริษัทเอฟแอนด์เอ็นแดรี่ส์ (ประเทศไทย) จำกัด ให้การสนับสนุนแบรนด์สินค้า “คาร์เนชั่น” ได้แก่ นมข้นจืด (เอ็กซ์ตร้า) นมข้นหวาน นมข้นหวาน ครีมเทียมข้นจืด ผ้ากันเปื้อน และแก้ว  บริษัท แกรนด์เคมีเคิล ฟาร์อีสต์ จำกัด ให้การสนับสนุนผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ล้างจาน ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเอนกประสงค์ ผลิตภัณฑ์ขจัดคราบเขม่าไขมัน ผลิตภัณฑ์ขจัดคราบหินปูน และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแก่ทุกสาขาวิชา  **1.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการเกี่ยวกับระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ พบว่าปีการศึกษา 2565 นักศึกษาเริ่มเข้ามาเรียนในพื้นที่คณะอย่างเต็มรูปแบบ ซึ่งหลังจากเข้ามาเรียนในพื้นที่ได้ระยะเวลาหนึ่ง อุปกรณ์บางอย่างเกิดความชำรุดและเสื่อมสภาพ ได้แก่ ตู้แช่แข็ง ตู้เย็น และเตาอบ ดังนั้นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิเคราะห์ความต้องการของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ร่วมกับอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ เพื่อเสนอขออนุมัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีตามความต้องการของนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนในปีงบประมาณถัดไป เป็นขั้นตอนสำคัญเพื่อให้มีครุภัณฑ์และงบประมาณสนับสนุนในการจัดการเรียนการสอนตามแผนการสอนที่กำหนดไว้  **1.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการในปี 2565 จึงเกิดแนวทางในการปรับปรุงพัฒนากระบวนการของระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในปีการศึกษา 2565 ในขั้นตอนการดำเนินงาน ข้อ 1.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการในการสนับสนุนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ควรเพิ่มขั้นตอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาร่วมกันและมีความคิดเห็นว่าควรให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมในการขอรับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากสถานประกอบการเพิ่มขึ้นอีกช่องทาง เพื่อเปิดโอกาสในการมีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้กับนักศึกษาเพิ่มมากขึ้น เพิ่มโอกาสในการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการ หน่วยงานภาครัฐและเอกชน หรือสถาบันการศึกษาเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ทางสาขาวิชาฯ ขาดแคลน และไม่สามารถรับการพิจารณาอนุมัติครุภัณฑ์ได้ตามที่เสนอความต้องการ ดังขั้นตอนการดำเนินงานต่อไปนี้  1.4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับนโยบายจากคณะกรรมบริหารให้แต่ละหลักสูตร สำรวจ และเสนอความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน  1.4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันพิจารณา และวิเคราะห์ความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จากอาจารย์ประจำหลักสูตรและนักศึกษา นำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะการบริหารคณะ เพื่อพิจารณาและจัดสรรงบประมาณ  1.4.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมอบหมายผู้เกี่ยวข้องจัดทำแผนการซ่อมบำรุง และดูแลรักษาเครื่องมือ  1.4.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตรสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการในการสนับสนุนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้  **- จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน**  จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ได้มีการพัฒนากระบวนการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งปีการศึกษา 2565 พบว่า จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านครุภัณฑ์ และวัสดุถาวรมีเพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน เนื่องจากมีการเสนอของบประมาณอย่างต่อเนื่องในทุกปีเพื่อทดแทนในส่วนที่ชำรุด หรือเสื่อมสภาพจากการใช้งาน แต่ในส่วนของสื่อสิ่งพิมพ์ในรูปแบบของหนังสือ ตำรา และวารสาร มีจำนวนจำกัด เนื่องจากต้องแจ้งความต้องการในการสั่งซื้อปีละ 1 ครั้ง ผ่านห้องสมุดของคณะ นอกจากนี้การจัดทำเอกสารประกอบการสอนของอาจารย์ผู้สอนในรูปเล่มหนังสือ หรือตำรายังมีน้อย ส่วนใหญ่ใช้เป็นเอกสารคัดสำเนาเพื่อให้นักศึกษาใช้ประกอบการเรียน ซึ่งมีรายละเอียดของสาระสำคัญในรายวิชาไม่ละเอียดเท่ากับรูปเล่มหนังสือ ดังนั้นในปีการศึกษา 2565 มีกระบวนการพัฒนาจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน โดยมีขั้นตอนดังนี้  **2.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  2.1.1 สำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่จริง  2.1.2 เสนอของบประมาณเพื่อเพิ่มหรือชดเชยให้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มี  เพียงพอและเหมาะสม  2.1.3 ส่งเสริมการจัดพิมพ์เอกสารประกอบการสอนในรูปแบบของหนังสือ หรือตำรา และหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (e-book) เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอน  2.1.4 อาจารย์ประจำสาขาสำรวจความต้องการรายชื่อหนังสือในด้านอาหารและโภชนาการที่สนใจ และเสนอต่อห้องสมุดศูนย์โชติเวช ตามไตรมาส  **2.2 ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานเกี่ยวกับจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ดังนี้  2.2.1 หัวหน้าสาขาวิชา สำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่จริง ได้แก่ วัสดุถาวร อุปกรณ์ และครุภัณฑ์ ที่ยังคงใช้งานได้ ซึ่งจะดำเนินการแทงจำหน่ายต่อไปในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566  2.2.2 สาขาวิชาฯ ได้รับจัดสรรงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน ได้แก่ วัสดุถาวร วัสดุฝึกอาหารสด อาหารแห้ง ค่าเชื้อเพลิง ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง โดยในปีการศึกษา 2565 ได้รับงบประมาณ หมวดค่าวัสดุ เป็นค่าวัสดุของแห้ง ค่าเชื้อเพลิง เป็นเงิน 183,970 บาท  2.2.3 อาจารย์ผู้สอนมีการจัดทำเอกสารประกอบการสอนในรูปแบบหนังสือเพื่อใช้ประกอบการสอน ได้แก่ วิชาวัตถุดิบอาหารและการเตรียม โภชนาการบุคคล เป็นต้น  2.2.4 อาจารย์ผู้สอนพิจารณาสั่งซื้อหนังสือ ตำรา หรือสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการ โดยในปีการศึกษา 2565 สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้ทำการสำรวจรายชื่อหนังสือที่อาจารย์สนใจ จากงบประมาณของสำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตามหนังสือที่ อว 0652.12/895 ลงวันที่ 28 ตุลาคม 2565 เรื่อง แจ้งประชาสัมพันธ์การเสนอแนะทรัพยากรสารสนเทศเข้าห้องสมุด ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 (หลักฐาน 6.1-01)  **2.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการเกี่ยวกับจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ในปีการศึกษา 2565 สาขาวิชาฯ มีสิ่งสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนที่หลากหลาย ได้แก่ วัสดุฝึกอาหาร เอกสารประกอบการเรียนการสอน หนังสือและตำราเรียน ตลอดจนวัสดุถาวรและครุภัณฑ์ด้านอาหารที่พร้อมสำหรับการใช้งาน ทำให้นักศึกษามีความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังกล่าว  **2.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการในปี 2565 ข้อ 2.1.4 แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาการสั่งซื้อหนังสือ ตำรา หรือสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆที่เกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการผ่านห้องสมุดของคณะ ที่มีความล่าช้าในการสั่งซื้อหนังสือเข้าห้องสมุดของคณะ นั้นจึงปรับปรุงพัฒนากระบวนการเกี่ยวกับจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน โดยเพิ่มขั้นตอนการสำรวจหนังสือ ตำรา หรือสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆที่เกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการก่อนการสั่งซื้อ 1 เดือน เพื่อรวบรวมให้คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกหนังสือ ตำรา หรือสื่อสิ่งพิมพ์ด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสม และเป็นปัจจุบัน นอกจากนี้ควรสำรวจความต้องการหนังสือ ตำรา หรือสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆที่เกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการจากนักศึกษาของสาขาวิชาด้วย เนื่องจากเป็นผู้ใช้บริการห้องสมุดของคณะในการศึกษาค้นคว้านอกเวลาเรียน ดังขั้นตอนการดำเนินงานต่อไปนี้  2.4.1 สำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่จริง  2.4.2 เสนอของบประมาณเพื่อเพิ่มหรือชดเชยให้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีเพียงพอและเหมาะสม  2.4.3 ส่งเสริมการจัดพิมพ์เอกสารประกอบการสอนในรูปแบบของหนังสือ หรือตำรา เพื่อใช้ประกอบการสอน  2.4.4 แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาการสั่งซื้อหนังสือ ตำรา หรือสื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการผ่านห้องสมุดของคณะ  2.4.5 สำรวจหนังสือ ตำรา หรือสื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการ  - **กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**  กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มีพัฒนากระบวนการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งปีการศึกษา 2565 พบว่า กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ขาดการติดตามผลการดำเนินงาน เนื่องจากในการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจเกิดความล่าช้าในการดำเนินการ การกำกับติดตามจะช่วยให้รับทราบผลการปรับปรุง และช่วยกระตุ้นให้เกิดการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นในปีการศึกษา 2565 จึงมีการพัฒนากระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้  **3.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  3.1.1 รับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากหน่วยงาน  3.1.2 พิจารณาผลการประเมินความพึงพอใจและแนวทางการปรับปรุง  3.1.3 มอบหมายหรือแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบดำเนินงาน  3.1.4 ติดตามผลการดำเนินงาน  **3.2 การดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้  3.2.1 รับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสภาวะแวดล้อมในการเรียนรู้   |  |  |  | | --- | --- | --- | | รายการประเมิน | ระดับความพึงพอใจ | | | อาจารย์ | นักศึกษา | | 1. ด้านห้องเรียน | 3.80 | 3.85 | | 2. ด้านห้องปฏิบัติการ | 3.55 | 3.85 | | 3. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก | 4.25 | 3.98 | | 4. ด้านการจัดพื้นที่/ สถานที่สำหรับนักศึกษา และอาจารย์พบปะสังสรรค์แลกเปลี่ยน หรือทำงานร่วมกัน | 3.80 | 3.83 | | 5. ด้านการบริการคอมพิวเตอร์ และอินเตอร์เนตความเร็วสูง | 3.60 | 3.92 | | 6. ด้านระบบการเรียนการสอนอิเล็กทรอนิกส์ | 4.07 | 4.01 | | 7. ด้านกล้องวงจรปิด | 3.47 | 3.81 | | 8. ด้านซอฟต์แวร์ลิขสิทธิ์ | 4.13 | 4.01 | | **รวม** | **3.83** | **3.91** |     ข้อมูล: สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีการศึกษา ณ วันที่ 18 พ.ค. 66  **หมายเหตุ: การกำหนดค่าน้ำหนักของคะแนน**  คะแนน 5 หมายถึง มีความพึงพอใจมากที่สุด  คะแนน 4 หมายถึง มีความพึงพอใจมาก  คะแนน 3 หมายถึง มีความพึงพอใจปานกลาง  คะแนน 2 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อย  คะแนน 1 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อยที่สุด  **เกณฑ์สำหรับแปลผลคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามกำหนดไว้ ดังนี้**  4.51 - 5.00 หมายถึง มีความพึงพอใจมากมากที่สุด  3.51 - 4.50 หมายถึง มีความพึงพอใจมาก  2.51 - 3.50 หมายถึง มีความพึงพอใจปานกลาง  1.51 - 2.50 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อย  ต่ำกว่า 1.5 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อยที่สุด  หลักสูตรได้รับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ที่มีต่อสภาวะแวดล้อมในการเรียนรู้ ประจำปีการศึกษา 2565 ผลการประเมินในภาพรวม พบว่าอาจารย์และนักศึกษามีความพึงพอใจต่อสภาวะแวดล้อมในการเรียนรู้ในระดับความพึงพอใจมาก มีคะแนนเฉลี่ย 3.83 และ 3.91 ตามลำดับ โดยอาจารย์มีความพึงพอใจมากในด้านสิ่งอำนวยความสะดวกคะแนนเฉลี่ย 4.25 รองลงมาคือด้านซอฟต์แวร์ลิขสิทธิ์คะแนนเฉลี่ย 4.13 ด้านระบบการเรียนการสอนอิเล็กทรอนิกส์คะแนนเฉลี่ย 4.07 ด้านห้องเรียนและด้านการจัดพื้นที่ / สถานที่สำหรับนักศึกษา และอาจารย์พบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนหรือทำงานร่วมกัน คะแนนเฉลี่ย 3.80 ด้านการบริการคอมพิวเตอร์และอินเตอร์เน็ตความเร็วสูงคะแนนเฉลี่ย3.60 และด้านห้องปฏิบัติการคะแนนเฉลี่ย 3.55 และมีความพึงพอใจปานกลางในด้านระบบกล้องวงจรปิด คะแนนเฉลี่ย 3.47 และ  ผลประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา พบว่านักศึกษามีความพึงพอใจมากในทุกด้าน มีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านระบบการเรียนการสอนอิเล็กทรอนิกส์ และด้านซอฟต์แวร์ลิขสิทธิ์มีคะแนนเฉลี่ยของทั้ง 2 ด้านที่ 4.01 รองลงมาคือด้านสิ่งอำนวยความสะดวกคะแนนเฉลี่ย 3.98 ด้านการบริการคอมพิวเตอร์และอินเตอร์เน็ตความเร็วสูงคะแนนเฉลี่ย 3.92 ด้านการจัดพื้นที่/สถานที่สำหรับนักศึกษา และอาจารย์พบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนหรือทำงานร่วมกันคะแนนเฉลี่ย 3.83 และด้านระบบกล้องวงจรปิดคะแนนเฉลี่ย 3.81  เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์และนักศึกษาที่มีต่อสภาวะแวดล้อมในการเรียนรู้ ประจำปีการศึกษา 2565 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก โดยมีความคิดเห็นไปในทิศทางเดียวกัน ทั้งนี้เมื่อสถานการณ์โควิด 19 เริ่มคลี่คลายอาจารย์และนักศึกษาเริ่มกลับเข้ามาทำกิจกรรมการเรียนการสอนในพื้นที่คณะเพิ่มมากขึ้น ซึ่งภายในพื้นที่คณะนั้นมีสิ่งอำนวยความสะดวก และมีพื้นที่ที่สามารถตอบสนองต่อการทำกิจกรรมหรือการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์และนักศึกษาได้มากกว่าในรูปแบบออนไลน์ จึงเป็นอีกเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ทั้งอาจารย์และนักศึกษาให้คะแนนความพึงพอใจในด้านสิ่งอำนวยความสะดวกสูงสุด แต่อย่างไรก็ตามทั้งอาจารย์และนักศึกษาสามารถปรับตัวในการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์ในสถานการณ์โควิด 19 ซึ่งดำเนินการติดต่อกันมา 2-3 ปี ทำให้มีทักษะในการใช้งานคอมพิวเตอร์และการผลิตสื่อประกอบการเรียนการสอนอิเล็กทรอนิกส์ได้ดีขึ้น จึงทำให้ด้านระบบการเรียนการสอนอิเล็กทรอนิกส์ได้รับคะแนนความพึงพอใจจากทั้งอาจารย์และนักศึกษาอยู่ใน 3 อันดับแรก แต่ทั้งอาจารย์และนักศึกษาให้คะแนนความพึงพอใจในด้านระบบกล้องวงจรปิดน้อยที่สุด ซึ่งอาจเป็นผลมาจากกล้องวงจรปิดภายในคณะ ไม่ครอบคลุมพื้นที่ภายในคณะมีบางบริเวณที่ไม่สามารถใช้งานได้ และทางคณะยังไม่มีงบประมาณเพียงพอในการซ่อมบำรุง  **3.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2565พบว่า นักศึกษาและอาจารย์มีคะแนนความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก อาจเนื่องมาจากเมื่อสถานการณ์โควิด 19 เริ่มคลี่คลาย มีการกลับมาจัดการเรียนการสอนและทำกิจกรรมในพื้นที่คณะ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ภายในพื้นที่คณะมีความพร้อมมากขึ้น ทั้งในเรื่องอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ และสถานที่  **3.4 การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการปรับปรุง ตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปี 2564 จึงเกิดแนวทางในการปรับปรุง(ห้องปฏิบัติการ วัสดุ อุปกรณ์) โดยให้อาจารย์ผู้สอนจัดเตรียมอุปกรณ์สำรองเพื่อรองรับการใช้งานสำหรับการเรียนการสอน และดำเนินการปรับปรุงเบื้องต้นอย่างเร่งด่วน เพื่อให้สภาพห้องปฏิบัติการ และวัสดุ อุปกรณ์มีความเหมาะสมในการใช้งานจากผลการประเมินปี 2565 และนำไปใช้ในปี 2566 ดังนี้  3.4.1 รับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากหน่วยงาน  3.4.2 พิจารณาผลการประเมินความพึงพอใจและแนวทางการปรับปรุง  3.4.3 มอบหมายหรือแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบดำเนินงาน  3.4.4 ติดตามผลการดำเนินงาน |
| **ผลการประเมินตนเอง : .....3........ คะแนน** | |

**รายการหลักฐานหมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** | **ไฟล์หลักฐาน** |
| --- | --- | --- |
| 6.1-01 | อว 0652.12/895 เรื่อง แจ้งประชาสัมพันธ์การเสนอแนะทรัพยากร  สารสนเทศเข้าห้องสมุดประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 วันที่ 28  ตุลาคม 2565 |  |

**หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น**

**6.1 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน** | **ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6.2 สรุปการประเมินหลักสูตรจากผู้ที่สำเร็จการศึกษา**

การประเมิน (รายงานตามปีที่สำรวจ) วันที่สำรวจ .............................

|  |  |
| --- | --- |
| **ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน** | **ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน** |
|  |  |
| **ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน** ……………………………………………… | |

**6.3 สรุปการประเมินหลักสูตรจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)**

|  |  |
| --- | --- |
| **กระบวนการประเมิน ……………………………………………………………………..** | |
| **ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน** | **ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน** |
|  |  |
| **ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน ……………………………………………** | |

**หมวดที่ 7 การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร**

**7.1 การเปลี่ยนแปลงภายใน/ภายนอกสถาบัน (ถ้ามี) ที่มีผลกระทบต่อหลักสูตรในช่วง 2 ปี**

|  |  |
| --- | --- |
| **ประเด็น** | **รายการ** |
| การเปลี่ยนแปลงภายในสถาบัน (ถ้ามี) | ปีการศึกษา 2564 การจัดการเรียนสอนตามประกาศมหาวิทยาลัย เนื่องจากเกิดการระบาดของโรคโควิด – 19 โดยทำการสอนแบบแบ่ง sec และให้ onsite ในรายวิชาปฏิบัติ และเรียนออนไลน์ 100 เปอร์เซ็นต์ ในรายวิชาทฤษฎี  ปีการศึกษา 2565 สถานการณ์โควิด 19 เริ่มคลี่คลาย ทั้งอาจารย์และนักศึกษาต้องกลับมาจัดการเรียนการสอนในพื้นที่คณะ ซึ่งผลกระทบที่เกิดขึ้น ได้แก่ การปิดพื้นที่ห้องปฏิบัติการเป็นเวลา 2 ปี ทำให้สภาพของครุภัณฑ์และอุปกรณ์มีสภาพไม่พร้อมในการปฏิบัติงาน ต้องดำเนินการจัดหางบประมาณในการซ่อมบำรุง |
| การเปลี่ยนแปลงภายนอกสถาบัน (ถ้ามี) | นักศึกษามาเรียนเป็นจำนวนมากแต่ด้วยสถานการณ์โควิด -19 ส่งผลให้นักศึกษามีปัญหาในการตัดสินใจเรียนอันเนื่องมาจาก การเดินทาง ปัจจัยทางการเงิน แต่ทั้งนี้นักศึกษายังคงให้ความสนใจกับการเข้าศึกษาต่อกับทางคณะฯ อาจเนื่องจากคณะมีผลงานที่ปรากฏชัดเจน การประชาสัมพันธ์ ฯลฯ |

**หมวดที่ 8 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร**

**ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **แผนดำเนินการ** | **กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ** |
| สาขาวิชาเสนอของบประมาณรายจ่ายประจำปี 2565 ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหาร | 3 ตุลาคม 2565 | รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | ได้รับการจัดสรรงบประมาณแต่ได้รับการจัดสรรบางส่วน ไม่ครบตามจำนวนที่เสนอขออนุมัติ ตามที่มหาวิทยาลัยอนุมัติ |
| เพิ่มผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร | ระหว่าง 1 มิ.ย. 65 –  31 พ.ค. 66 | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ ได้รับการแต่งตั้งตำแหน่งวิชาการเป็น **รองศาสตราจารย์** |

**ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร**

1. **ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)**

เน้นให้อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกทฤษฎี เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ทางด้านทฤษฎีควบคู่ไปกับทักษะปฏิบัติ สร้างความแตกต่างกับสถาบันอื่น

**2. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชาฯ)**

2.1 ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย

2.2 ลดความซ้ำซ้อนในเนื้อหา

2.3 ใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย

**3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน**

สนับสนุนให้อาจารย์พัฒนาตนเองตามความสนใจ

**แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2566**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **แผนปฏิบัติการ** | **กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ** | **ผู้รับผิดชอบ** |
| เพิ่มผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร | ระหว่าง  1 มิ.ย. 66 – 31 พ.ค. 67 | ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| ส่งเสริมให้อาจารย์เข้าร่วมโครงการอบรมตามที่สนใจและความถนัดเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล | ระหว่าง  1 มิ.ย. 66 – 31 พ.ค. 67 | ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| สนับสนุนให้อาจารย์เสนอของบประมาณวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน และสร้างองค์ความรู้ | ระหว่าง  1 มิ.ย. 66 – 31 พ.ค. 67 | ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ประจำหลักสูตร |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **รับรองความถูกต้องของข้อมูล :** | | | |
| **ตำแหน่ง** | **ชื่อ-นามสกุล** | **ลงนาม** | **วันที่** |
| 1. ประธานหลักสูตร | รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ |  | 1 มิ.ย. 66 |
| 2. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | อาจารย์ ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม |  | 1 มิ.ย. 66 |
| 3. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก |  | 1 มิ.ย. 66 |
| 4. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย |  | 1 มิ.ย. 66 |
| 5. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย |  | 1 มิ.ย. 66 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **เห็นชอบโดย** : | | | |
| **ตำแหน่ง** | **ชื่อ-นามสกุล** | **ลงนาม** | **วันที่** |
| หัวหน้าสาขาวิชา | อาจารย์ ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม |  | 1 มิ.ย. 66 |
| คณบดี | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม |  | 1 มิ.ย. 66 |

**สรุปผลการประเมินตนเอง (SAR) ตามตัวบ่งชี้ สกอ.**

**ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2565**

1. ตารางผลการประเมินตนเองตามตัวบ่งชี้ ระดับหลักสูตร

2. ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

3. ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาจากการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร

1. ตารางผลการประเมินตนเองตามตัวบ่งชี้ ระดับหลักสูตร

| **ตัวชี้บ่งชี้** | | **ผลการดำเนินงาน** | | **คะแนน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน** | | | | |
| 1.1 | การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ. | ผ่าน | | |
| **องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต** | | | | |
| 2.1 | คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ | ค่าเฉลี่ย 4.22 | | 4.22 |
| 2.2 | ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำ หรือประกอบอาชีพอิสระภายใน  1 ปี (ระดับปริญญาตรี) | ร้อยละ 87.42 | | 4.37 |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 2** | | 4.30 | | |
| **องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา** | | | | |
| 3.1 | การรับนักศึกษา | - | | 4 |
| 3.2 | การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา | - | | 4 |
| 3.3 | ผลที่เกิดกับนักศึกษา | - | | 3 |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 3** | | 3.67 | | |
| **องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์** | | | | |
| 4.1 | การบริหารและพัฒนาอาจารย์ | - | | 4 |
| 4.2 | คุณภาพอาจารย์ | - | | 4.44 |
| * ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก | ร้อยละ 20 | | 5 |
| * ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ | ร้อยละ 40 | | 3.33 |
| - ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ร้อยละ 52 | | 5 |
| 4.3 | ผลที่เกิดขึ้นกับอาจารย์ | - | | 4 |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 4** | | 4.15 | | |
| **องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน** | | | | |
| 5.1 | สาระของรายวิชาในหลักสูตร | - | | 3 |
| 5.2 | การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน | - | | 3 |
| 5.3 | การประเมินผู้เรียน | - | | 3 |
| 5.4 | ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ | ร้อยละ 100 | | 5 |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 5** | | 3.50 | | |
| **องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้** | | | | |
| 6.1 | สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | - | 3 | |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 6** | | 3.00 | | |
| **คะแนนเฉลี่ย (องค์ประกอบที่ 2-6)** | | **3.77** | | |

**2. ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบที่** | **I**  (ปัจจัยนำเข้า) | **P**  (กระบวนการ) | **O**  (ผลลัพธ์) | **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 | - | - | 4.30 | 4.30 | ระดับคุณภาพดีมาก |
| 3 นักศึกษา | 3.67 | - | - | 3.67 | ระดับคุณภาพดี |
| 4 อาจารย์ | 4.15 | - | - | 4.15 | ระดับคุณภาพดีมาก |
| 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน | 3.00 | 3.67 | - | 3.50 | ระดับคุณภาพดี |
| 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | - | 3.00 | - | 3.00 | ระดับคุณภาพปานกลาง |
| **รวม** | **3.78** | **3.50** | **4.30** |  |  |
| **ผลการประเมิน** | **ระดับ**  **คุณภาพดี** | **ระดับ**  **คุณภาพดี** | **ระดับ**  **คุณภาพดีมาก** | **3.77** | **ระดับคุณภาพดี** |

จากการวิเคราะห์ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 6 องค์ประกอบ (13 ตัวบ่งชี้) พบว่า องค์ประกอบที่ 1 (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ**“ผ่าน”** ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และมีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดีมาก (องค์ประกอบ 2, 4) มีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับ ดี(องค์ประกอบ 3, 5) และมีจำนวน 1 องค์ประกอบ อยู่ในระดับปานกลาง (องค์ประกอบ 6) หากเมื่อวิเคราะห์ตามปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์ พบว่าปัจจัยนำเข้ามีคุณภาพอยู่ในระดับดี (3.78 คะแนน) กระบวนการมีคุณภาพอยู่ในระดับดี (3.50 คะแนน) และผลลัพธ์มีคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก (4.30 คะแนน)

**3. ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาจากการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร**

**จุดเด่นและแนวทางเสริม**

1. หลักสูตรมีระบบกลไกในการสนับสนุนให้อาจารย์มีผลงานทางวิขาการเพื่อเตรียมความพร้อมในการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ
2. สาขาวิชามีการสนับสนุนให้นักศึกษาได้รับการฝึกประสอบการวิชาชีพทั้งในและนอกห้องเรียน และมีผลการดำเนินการเป็นที่ประจักษ์ เป็นรางวัลจากการประกวดในเวทีระดับชาติและนานาชาติ และส่งผลให้ภาวการณ์มีงานทำของบัณฑิตอยู่ในระดับที่สูง
3. หลักสูตรมีการปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง เช่นการปรับรูปแบบ การประชาสัมพันธ์หลักสูตร ส่งผลให้ได้จำนวนนักศึกษาตามแผนที่กำหนด

**จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง**

1. หลักสูตรพิจารณาหาแนวทางป้องกันการลาออกของนักศึกษาในระหว่าเรียนเพื่อให้อัตราการคงอยู่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง
2. พิจารณาให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการบูรณาการการเรียนกานสอนกับการวิจัยและการบริการวิชาการ เพื่อเป็นอีกแนวทางในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา
3. สนับสนุนให้อาจารย์ของบประมาณวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน และการสร้างองค์ความรู้ รวมถึงการฝึกประสบการวิชาชีพของนักศึกษา
4. พิจารณานำผลการประเมิน ได้แก่ ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และผลการประเมินของนักนักษา ต่อกิจกรรมที่หลักสูตรหรือคณะจัดมาปรับปรุงกระบวนการดำเนินงานให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง