****

**รายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร (มคอ.7)**

**รหัสหลักสูตร 25501941102881**

**หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร**

(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** | **4** |
| ผลการดำเนินงานการบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) | 11 |
| **หมวดที่ 2 : อาจารย์** | **17** |
| ผลการดำเนินงานการบริหารและพัฒนาอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ 4.1) | 17 |
| ผลการดำเนินงานคุณภาพอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ 4.2) | 27 |
| ผลการดำเนินงานผลที่เกิดกับอาจารย์ (**ตัวบ่งชี้ 4.3**) | 29 |
| **หมวดที่ 3 : นักศึกษาและบัณฑิต** | **30** |
| ผลการดำเนินงานการรับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.1) | 32 |
| ผลการดำเนินงานการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.2) | 38 |
| ผลการดำเนินงานผลที่เกิดกับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.3) | 45 |
| ผลการดำเนินงานคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  (ตัวบ่งชี้ 2.1) | 48 |
| ผลการดำเนินงานร้อยละบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี (ตัวบ่งชี้ 2.2) (ปริญญาตรี) | 49 |
| **หมวดที่ 4 : ข้อมูลสรุปรายงาน** | **51** |
| ผลการดำเนินงานสาระของรายวิชาในหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 5.1) | 57 |
| ผลการดำเนินงาน การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน (ตัวบ่งชี้ 5.2) | 62 |
| ผลการดำเนินงานการประเมินผู้เรียน (ตัวบ่งชี้ 5.3) | 68 |
| ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ 5.4) | 76 |
| **หมวดที่ 5 : การบริหารหลักสูตร** | **80** |
| ผลการดำเนินงานสิ่งสนับสุนนการเรียนรู้ (ตัวบ่งชี้ 6.1) | 80 |
| **หมวดที่ 6 : ข้อคิดเห็น** | **87** |
| **หมวดที่ 7 : การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร** | **88** |
| **หมวดที่ 8 : แผนการดำเนินงานเพื่อพัฒนาหลักสูตร** | **89** |
| **สรุปผลการประเมินตนเอง ตามตัวบ่งชี้ สกอ. ระดับหลักสูตร** | **91** |
| 1. ตารางผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ สกอ. ระดับหลักสูตร | 92 |
| 2. ตารางวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร (ตาราง IPO) | 93 |
| 3. ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาจากการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร | 93 |

**บทสรุปสำหรับผู้บริหารการประเมินตนเอง**

**1. บทนำ (ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตรพอสังเขป)**

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร (ปรับปรุง พ.ศ. 2565) เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กลุ่มสาขาวิชา มนุษย์ศาสตร์และสังคมศาสตร์ โดยมีปรัชญา “จัดเตรียมนักศึกษาให้มีทักษะ และความรู้ที่จำเป็นในด้านอุตสาหกรรมการบริการที่ทันสมัย” และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ดังนี้

1.1 เพื่อปลูกฝังให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณ วิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม และธำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

1.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ด้านทฤษฎีและมีทักษะในการปฏิบัติงาน ด้านอุตสาหกรรมอาหาร และการบริการ สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญ ไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านการบริการอาหารได้

1.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการบูรณาการวิชาต่าง ๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบ ในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า และแก้ปัญหาโดยหลักการและเหตุผล ได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.4 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย ตลอดจนมีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร (ปรับปรุง พ.ศ. 2565) ใช้เกณฑ์การประเมินตนเองตามเกณฑ์ของ สกอ. ซึ่งมีผลการดำเนินงาน “ได้มาตรฐาน” ตามมาตรฐานการศึกษาระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ มีระดับคุณภาพอยู่ในระดับ ดี (3.54 คะแนน)

**2. ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบที่** | **I** | **P** | **O** | **คะแนนเฉลี่ย** | **ผลการประเมิน**  **0.01 – 2.00 ระดับคุณภาพน้อย**  **2.01 – 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง**  **3.01 – 4.00 ระดับคุณภาพดี**  **4.01 – 5.00 ระดับคุณภาพดีมาก** |
| 1 การกำกับมาตรฐาน | **ผ่าน** | | | | หลักสูตรได้มาตรฐาน |
| 2 บัณฑิต | - | - | 4.28 | 4.28 | ดีมาก |
| 3 นักศึกษา | 3.00 | - | - | 3.00 | ปานกลาง |
| 4 อาจารย์ | 4.00 | - | - | 4.00 | ดี |
| 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน | 3.00 | 3.50 | - | 3.38 | ดี |
| 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | - | 3.00 | - | 3.00 | ปานกลาง |
| **รวม** | **3.43** | **3.38** | **4.28** | **3.54** | ดี |
| **ผลการประเมิน** | **ดี** | **ดี** | **ดีมาก** |  |  |

จากการวิเคราะห์ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 6 องค์ประกอบ (13 ตัวบ่งชี้) พบว่า องค์ประกอบที่ 1 (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมการบริการอาหาร**“ผ่าน”** ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และมีจำนวน 1 องค์ประกอบ อยู่ในระดับ ดีมาก (องค์ประกอบที่ 2) มีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดี (องค์ประกอบที่ 4, 5) และมีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับ ปานกลาง (องค์ประกอบที่ 3,6) หากวิเคราะห์ปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์ พบว่า ปัจจัยนำเข้าอยู่ในระดับ ดี (3.43 คะแนน) กระบวนการอยู่ในระดับ ดี (3.38 คะแนน) และผลลัพธ์ อยู่ในระดับดีมาก (4.28 คะแนน) เฉลี่ยรวมทั้ง 16 องค์ประกอบอยู่ที่ **3.54** ซึ่งอยู่ในระดับดี

**3. ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาจากการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร**

**จุดเด่นและแนวทางเสริม**

-การส่งเสริม และพัฒนาอาจารย์ และนักศึกษาทางด้านวิชาการ เพื่อการสร้างชื่อเสียงให้กับสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร จากการเข้าร่วมประกวดแข่งขันทางด้านอาหาร หรือ การประกวดแข่งขันทางด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร

**จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง**

**-** สนับสนุนให้อาจารย์พัฒนาตนเองตามความสนใจ ในสาขาวิชาชีพในระดับที่สูงขึ้น

**4. ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา (Improvement Plan)**

**แผนการดำเนินงานตามแผนพัฒนาคุณภาพ (Improvement Plan)**

**จากข้อเสนอแนะของคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตามเกณฑ์ สกอ.ปีการศึกษา** **2564 ระดับหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพ** | **แผนการดำเนินการ/โครงการ/กิจกรรม** | **ตัวชี้วัดความสำเร็จ**  **(KPI)** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | **ผลการดำเนินงาน**  **(ระบุหลักฐาน)** |
| 1.ควรวิเคราะห์และทบทวนความร่วมมือของสถานประกอบการที่ช่วยส่งเสริมการเรียนการสอนของสาขา อันเนื่องด้วยสถานการณ์โรคระบาดของไวรัสโคโรน่า-2019 | **แผนการดำเนินการ :**  - สร้างความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) ในการต่อยอดทางด้านการศึกษา การพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา คณาจารย์ และแนวทางส่งเสริม และมอบโอกาสทางการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคม โดยใช้ศักยภาพร่วมกันระหว่างสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร กับ สถานประกอบการเพื่อสร้างสรรค์การทำงานในธุรกิจร้านอาหารอย่างมีคุณภาพ และใช้ประโยชน์จากสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ร่วมกัน | 3.1, 4.1, 6.1 | ผศ. ว่าที่ร้อยตรีเขม  อภิภัทรวโรดม | ปีงบประมาณ 2565  หรือ  ปีการศึกษา  2565 | **ผลการดำเนินงาน**  มีการส่งเสริมการเรียนการสอนของสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร จากสถานการณ์ที่ไม่แน่นอน ด้วยการสร้างความร่วมมือระหว่างสาขาวิชา กับสถานประกอบการ  **หลักฐาน**  ความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) กับบริษัท ดีวานา (Divana) และบริษัทในเครือ ในการต่อยอดทางด้านการศึกษา การพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา คณาจารย์ และแนวทางส่งเสริม และมอบโอกาสทางการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคม โดยใช้ศักยภาพของทั้งสองหน่วยงานร่วมกันสร้างสรรค์สังคมคุณภาพ เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2566 ณ ห้องราชาวดี อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  🗹 บรรลุตามแผนการดำเนินงาน  🗖 ไม่บรรลุตามแผนการดำเนินงาน เนื่องจาก… |

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

**รหัสหลักสูตร :** 25501941102881

**ชื่อหลักสูตร :** คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร **(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)**

**ระดับ :** ปริญญาตรี

**กลุ่ม ISCED** : Hotel, Restaurant and Catering

**สภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบหลักสูตร** เมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2564 การประชุมครั้งที่ 10/2564

**สกอ.รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตร**  เมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน 2565

**การเปิดสอน :** ☑ ในเวลา □ นอกเวลา □ ทั้งในและนอกเวลา

**เลือกใช้เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร : ปี พ.ศ. 2558**

**ประเภทหลักสูตร :** ☑ วิชาการ □ วิชาชีพ □ ปฏิบัติการ

**1.รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  ที่ระบุใน มคอ.2 | | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในปัจจุบัน | | วันที่สภามหาวิทยาลัยอนุมัติ | วันที่สกอ.รับทราบให้ความเห็นชอบ |
| ชื่อ-สกุล | วุฒิการศึกษาสูงสุด | ชื่อ-สกุล | วุฒิการศึกษาสูงสุด |
| 1. ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง | ปริญญาโท | 1. ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง | ปริญญาโท | 17 พ.ย. 64 | 21 พ.ย. 65 |
| 2. รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | ปริญญาเอก | 2. รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | ปริญญาเอก | 17 พ.ย. 64 | 21 พ.ย. 65 |
| 3. ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ | ปริญญาเอก | 3. ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ | ปริญญาเอก | 17 พ.ย. 64 | 21 พ.ย. 65 |
| 4. ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ | ปริญญาเอก | 4. ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ | ปริญญาเอก | 17 พ.ย. 64 | 21 พ.ย. 65 |
| 5. ผศ. ว่าที่ ร.ต. เขม อภิภัทรวโรดม | ปริญญาโท | 5. ผศ. ว่าที่ ร.ต. เขม อภิภัทรวโรดม | ปริญญาโท | 17 พ.ย. 64 | 21 พ.ย. 65 |

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

|  | ตำแหน่งทางวิชาการ/คุณวุฒิ | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร | ข้อมูลประวัติการศึกษา/ประสบการณ์/ผลงาน |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ศันสนีย์ ทิมทอง   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | อาจารย์ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบการศึกษา : 2552**  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :** วท.ม. (วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISCED) : Domestic Service**  **สาขาวิชาที่จบ : เทคโนโลยีการจัดการและการบริการอาหาร**  **ชื่อสถาบันที่จบ :** สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า  เจ้าคุณทหารลาดกระบัง  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  ประสบการณ์การทำการสอน : 10 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี) | เกณฑ์มาตรฐาน | | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมพ์เพ็ญ  พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพันธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง ,อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563) **กรรมวิธีปรับกรดของผักและผลไม้ด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ.** วารสารวิชาการและวิจัย  มทร.พระนครสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 14(2) (กรกฏาคม – ธันวาคม) | 0.80 | |
| 2 | รองศาสตราจารย์ | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | อาจารย์ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต  **ปีที่จบการศึกษา :** 2563  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** ปร.ด. (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISCED) : Business Administration**  **สาขาวิชาที่จบ : นวัตกรรมการจัดการ**  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยราชฎักสวนสุนันทา  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  ประสบการณ์การทำการสอน : 31 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี) | เกณฑ์มาตรฐาน | | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมพ์เพ็ญ  พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพันธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง ,อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563) **กรรมวิธีปรับกรดของผักและผลไม้ด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ.** วารสารวิชาการและวิจัย  มทร.พระนครสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 14(2) (กรกฏาคม – ธันวาคม) | 0.80 | | อาทิตย์ สัญญากร, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. (2565). มโนทัศน์การตลาดบริการของธุรกิจคาเฟแนวอัตลักษณ์แบบสร้างสรรค์. วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร. 10(7). พฤศจิกายน-ธันวาคม 2565: 2990-2999. | 0.80 | | จุฑามาศ พีรพัชระ, พัชรนันท์ ยังวรวิเชียร, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2566). การจัดกลุ่มนักท่องเที่ยวตามคุณค่าเชิงประสบการณ์จากกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์, 25(1), มกราคม-เมษายน 2566: 13-28. | 0.60 | |
| 3 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | อาจารย์ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบการศึกษา : 2565**  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :** ปร.ด. (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISCED) : Business Administration**  **สาขาวิชาที่จบ : การจัดการ**  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยศิลปากร  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  ประสบการณ์การทำการสอน : 15 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี) | เกณฑ์มาตรฐาน | | ภูธฤทธิ์ วิทยาพัฒนานุรักษ์ รักษาศิริ  สิรินพร คงเกิด วัชรา ปิ่นทอง มนัสนันท์ นพรัตน์ไมตรี เสาวภา เขียนงาม  อภิญญา รัตนไชย และณนนท์ แดงสังวาลย์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มด้วยสารละลายเกลือปรุงรส. แก่นเกษตร, 50 (suppl. 1) ,15-22. | 0.80 | | ณนนท์ แดงสังวาลย์. (2566). **การจัดการกลุ่มนักท่องเที่ยวตามคุณค่าเชิงประสบการณ์จากกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี**. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์. 25(1). มกราคม-เมษายน 2566: 229-314. | 0.60 | | ณนนท์ แดงสังวาลย์ และเกิดศิริ เจริญวิศาล. (2563). **แนวคิดในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นภาคกลางสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืน**. ในการประชุมวิชาการระดับชาติด้านการบริหารจัดการ ครั้งที่ 12 ประจำปี 2563 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วันที่ 6 มิถุนายน 2563. หน้า 491- 503. | 0.20 | | ณนนท์ แดงสังวาลย์, ประสพชัย พสุนนท์ และธีระวัฒน์ จันทึก. (2563). **การศึกษาสภาพการณ์ของการใช้บริการร้านอาหารพื้นถิ่นในกลุ่มจังหวัดเมืองรองเขตภาคกลาง : การวิจัยแบบผสมวิธี.** วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี, 14(1), 121-138. | 0.60 | | ณนนท์ แดงสังวาลย์ และสันติธร ภูริภักดี. (2563). **การประยุกต์ใช้การคิดเชิงออกแบบสำหรับเมนูอาหารและเครื่องดื่มของธุรกิจร้านคาเฟ่แนวถวิลหาอดีต: กรณีศึกษาในเขตพระนคร เขตดุสิต เขตสัมพันธวงศ์และเขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร**. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์, 22(1), 11- 25. | 0.60 | |
| 4 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | อาจารย์ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบการศึกษา : 2565**  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :** ปร.ด. (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISCED) : Business Administration**  **สาขาวิชาที่จบ : การจัดการ**  **ชื่อสถาบันที่จบ : มหาวิทยาลัยศิลปากร**  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  ประสบการณ์การทำการสอน : 15 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี) | เกณฑ์มาตรฐาน | | Budsayamalee Tanontip, KamolbhibhatChanasith and Prachya Paemongkol. (2018). **Product Development of Nata de Coco from Jaggery Palm Sugar. Oral presentation**. 26th International Conference on Innovations through Research Developments in Social Sciences, Humanities and Management Studies (IRDSSH). 3 (26) 64-71. | 0.40 | | Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat chanasith and Prachya Paemongkol. 2019. **Product Development from Jaggery Sorbet.** Oral Presentation. 38th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTM), 4(38), 25-34. | 0.40 | |
| 5 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ว่าที่ร้อยตรีเขม  อภิภัทรวโรดม   |  | | --- | | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | อาจารย์ประจำหลักสูตร | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบการศึกษา : 2550**  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา :** ศ.ม. (เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) : Social Science**  **สาขาวิชาที่จบ : เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ**  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  ประสบการณ์การทำการสอน : 9 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ (ระบุปี) | เกณฑ์มาตรฐาน | | พัดยศ เพชรวงษ์ และเขม อภิภัทรวโรดม. (2565). แนวทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพตามมาตรฐานกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา ณ บ้านพุน้ำร้อน อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี. วารสารวิชาการคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี. 13(3). กันยายน-ธันวาคม 2565: 113-124 | 0.60 | | คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ 1624/2565 ลงวันที่ 14 ธันวาคม 2565. เอกสารประกอบการสอนวิชา การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ และหนังสือ เรื่อง เศรษฐศาสตร์เพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจ | 1.00 | |

**3. อาจารย์ผู้สอน**

**-อาจารย์ประจำ** (อาจารย์ประจำภายในมหาวิทยาลัยที่มีการสอนตามรายวิชาในหลักสูตร)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ที่** | **ตำแหน่งทางวิชาการ** | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน** | **คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ** |
| 1 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | นฤศร มังกรศิลา | บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต/การจัดการท่องเที่ยวและโรงแรม |
|  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ปรัชญา แพมงคล | วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต / โภชนศาสตร์ศึกษา |
| 2 | อาจารย์ | อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ | คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต / คหกรรมศาสตร์ |
| 3 | อาจารย์ | บุษยมาลี ถนนทิพย์ | วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต / คหกรรมศาสตร์ |
| 4 | อาจารย์ | ศศิธร ป้อมเชียงพิณ | บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต / ผู้ประกอบการ |
| 5 | อาจารย์ | ณิชกานต์ กลับดี | การจัดการมหาบัณฑิต/การเป็นผู้ประกอบการ |
| 6 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล | คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต / คหกรรมศาสตร์ |
| 7 | อาจารย์ | รุ่งฤทัย รำพึงจิต | วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต / คหกรรมศาสตร์ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. อาจารย์พิเศษ (ถ้ามี)** | | | | |
| **ที่** | **ตำแหน่งทางวิชาการ** | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน** | **คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ** | **ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน** |
| - | - | - | - | - |

**-อาจารย์พิเศษ (ถ้ามี)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ตำแหน่งทางวิชาการ | ชื่ออาจารย์ผู้สอน | คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ | ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน |
| - | - | - | - | - |

**4. สถานที่จัดการเรียนการสอน :** คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่อยู่ 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวิชรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

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

| **ข้อ** | **เกณฑ์การประเมิน**  (🗹 ผ่านเกณฑ์/⌧ ไม่ผ่านเกณฑ์) | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 🗹 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | - มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 5 คน เป็นไปตามเกณฑ์ (ไม่น้อยกว่า 5 คน) โดย**ไม่ได้**เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตร **และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตร**   1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง 2. รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม |
| 2 | 🗹 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | (ในกรณีหลักสูตรประเภทวิชาการ)  - มีคุณวุฒิการศึกษา : ระดับปริญญาโท 2 คน, ปริญญาเอก 3 คน  มีตำแหน่งทางวิชาการ : ผศ. 4 คน , รศ. 1 คน , ศ. 0 คน  ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน  - ผลงานทางวิชาการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (อย่างน้อย 1 รายการ)   |  |  | | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์** | **ชื่อผลงานทางวิชาการ (ระบุปี)** | | 1.ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมพ์เพ็ญ  พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพันธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธีมา หรัญอัครวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563) **กรรมวิธีปรับกรดของผักและผลไม้ด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ.** วารสารวิชาการและวิจัย  มทร.พระนครสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 14(2) (กรกฏาคม – ธันวาคม) | | 2.รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมพ์เพ็ญ  พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพันธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธีมา หรัญอัครวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563) **กรรมวิธีปรับกรดของผักและผลไม้ด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ.** วารสารวิชาการและวิจัย  มทร.พระนครสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 14(2) (กรกฏาคม – ธันวาคม) | | อาทิตย์ สัญญากร, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. 2565. มโนทัศน์การตลาดบริการของธุรกิจคาเฟแนวอัตลักษณ์แบบสร้างสรรค์. วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร. 10(7). พฤศจิกายน-ธันวาคม 2565: 2990-2999. | | จุฑามาศ พีรพัชระ, พัชรนันท์ ยังวรวิเชียร, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. 2566. การจัดกลุ่มนักท่องเที่ยวตามคุณค่าเชิงประสบการณ์จากกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์, 25(1), มกราคม-เมษายน 2566: 13-28. | | 3.ผศ.ณนนท์  แดงสังวาลย์ | ภูธฤทธิ์ วิทยาพัฒนานุรักษ์ รักษาศิริ  สิรินพร คงเกิด วัชรา ปิ่นทอง มนัสนันท์ นพรัตน์ไมตรี เสาวภา เขียนงาม  อภิญญา รัตนไชย และณนนท์ แดงสังวาลย์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มด้วยสารละลายเกลือปรุงรส. แก่นเกษตร, 50 (suppl. 1) ,15-22. | | ณนนท์ แดงสังวาลย์. (2566). **การจัดการกลุ่มนักท่องเที่ยวตามคุณค่าเชิงประสบการณ์จากกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี**. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์. 25(1). มกราคม-เมษายน 2566: 229-314. | | ณนนท์ แดงสังวาลย์ และเกิดศิริ เจริญวิศาล. (2563). **แนวคิดในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นภาคกลางสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืน**. ในการประชุมวิชาการระดับชาติด้านการบริหารจัดการ ครั้งที่ 12 ประจำปี 2563 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วันที่ 6 มิถุนายน 2563. หน้า 491- 503. | | ณนนท์ แดงสังวาลย์, ประสพชัย พสุนนท์ และธีระวัฒน์ จันทึก. (2563). **การศึกษาสภาพการณ์ของการใช้บริการร้านอาหารพื้นถิ่นในกลุ่มจังหวัดเมืองรองเขตภาคกลาง : การวิจัยแบบผสมวิธี.** วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี, 14(1), 121-138. | | ณนนท์ แดงสังวาลย์ และสันติธร ภูริภักดี. (2563). **การประยุกต์ใช้การคิดเชิงออกแบบสำหรับเมนูอาหารและเครื่องดื่มของธุรกิจร้านคาเฟ่แนวถวิลหาอดีต: กรณีศึกษาในเขตพระนคร เขตดุสิต เขตสัมพันธวงศ์และเขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร**. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์, 22(1), 11- 25. | | 4.ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์  ชนะสิทธิ์ | Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat Chanasith and Prachya Paemongkol. 2018. **Product Development of Nata de Coco from Jaggery Palm Sugar. Oral presentation**. 26th International Conference on Innovations through Research Developments in Social Sciences, Humanities and Management Studies (IRDSSH). 3 (26) 64-71. | | Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat chanasith and Prachya Paemongkol. 2019. **Product Development from Jaggery Sorbet.** Oral Presentation. 38th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTM), 4(38), 25-34. | | 5.ว่าที่ร้อยตรีเขม  อภิภัทรวโรดม | พัดยศ เพชรวงษ์ และเขม อภิภัทรวโรดม. (2565). แนวทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพตามมาตรฐานกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา ณ บ้านพุน้ำร้อน อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี. วารสารวิชาการคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี. 13(3). กันยายน-ธันวาคม 2565: 113-124 | | คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ 1624/2565 ลงวันที่ 14 ธันวาคม 2565. เอกสารประกอบการสอนวิชา การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ และหนังสือ เรื่อง เศรษฐศาสตร์เพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจ | |
| 3 | 🗹 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร | (ในกรณีหลักสูตรประเภทวิชาการ)  - มีคุณวุฒิการศึกษา : ระดับปริญญาโท 2 คน, ปริญญาเอก 3 คน  มีตำแหน่งทางวิชาการ : ผศ. 4 คน , รศ. 1 คน , ศ. 0 คน  ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน  - ผลงานทางวิชาการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (อย่างน้อย 1 รายการ)   |  |  | | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์** | **ชื่อผลงานทางวิชาการ (ระบุปี)** | | 1.ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมพ์เพ็ญ  พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพันธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธีมา หรัญอัครวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563) **กรรมวิธีปรับกรดของผักและผลไม้ด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ.** วารสารวิชาการและวิจัย  มทร.พระนครสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 14(2) (กรกฏาคม – ธันวาคม) | | 2.รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมพ์เพ็ญ  พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพันธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธีมา หรัญอัครวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563) **กรรมวิธีปรับกรดของผักและผลไม้ด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ.** วารสารวิชาการและวิจัย  มทร.พระนครสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 14(2) (กรกฏาคม – ธันวาคม) | | อาทิตย์ สัญญากร, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. 2565. มโนทัศน์การตลาดบริการของธุรกิจคาเฟแนวอัตลักษณ์แบบสร้างสรรค์. วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร. 10(7). พฤศจิกายน-ธันวาคม 2565: 2990-2999. | | จุฑามาศ พีรพัชระ, พัชรนันท์ ยังวรวิเชียร, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. 2566. การจัดกลุ่มนักท่องเที่ยวตามคุณค่าเชิงประสบการณ์จากกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์, 25(1), มกราคม-เมษายน 2566: 13-28. | | 3.ผศ.ณนนท์  แดงสังวาลย์ | ภูธฤทธิ์ วิทยาพัฒนานุรักษ์ รักษาศิริ  สิรินพร คงเกิด วัชรา ปิ่นทอง มนัสนันท์ นพรัตน์ไมตรี เสาวภา เขียนงาม  อภิญญา รัตนไชย และณนนท์ แดงสังวาลย์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มด้วยสารละลายเกลือปรุงรส. แก่นเกษตร, 50 (suppl. 1) ,15-22. | | ณนนท์ แดงสังวาลย์. (2566). **การจัดการกลุ่มนักท่องเที่ยวตามคุณค่าเชิงประสบการณ์จากกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี**. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์. 25(1). มกราคม-เมษายน 2566: 229-314. | | - ณนนท์ แดงสังวาลย์ และเกิดศิริ เจริญวิศาล. (2563). **แนวคิดในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นภาคกลางสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืน**. ในการประชุมวิชาการระดับชาติด้านการบริหารจัดการ ครั้งที่ 12 ประจำปี 2563 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วันที่ 6 มิถุนายน 2563. หน้า 491- 503. | | ณนนท์ แดงสังวาลย์, ประสพชัย พสุนนท์ และธีระวัฒน์ จันทึก. (2563). **การศึกษาสภาพการณ์ของการใช้บริการร้านอาหารพื้นถิ่นในกลุ่มจังหวัดเมืองรองเขตภาคกลาง : การวิจัยแบบผสมวิธี.** วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี, 14(1), 121-138. | | ณนนท์ แดงสังวาลย์ และสันติธร ภูริภักดี. (2563). **การประยุกต์ใช้การคิดเชิงออกแบบสำหรับเมนูอาหารและเครื่องดื่มของธุรกิจร้านคาเฟ่แนวถวิลหาอดีต: กรณีศึกษาในเขตพระนคร เขตดุสิต เขตสัมพันธวงศ์และเขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร**. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์, 22(1), 11- 25. | | 4.ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์  ชนะสิทธิ์ | Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat Chanasith and Prachya Paemongkol. 2018. **Product Development of Nata de Coco from Jaggery Palm Sugar. Oral presentation**. 26th International Conference on Innovations through Research Developments in Social Sciences, Humanities and Management Studies (IRDSSH). 3 (26) 64-71. | | บุษยมาลี ถนนทิพย์, ดนุสรณ์ โอนหอม และศิรดา พุ่มพยุง. 2561.  **การศึกษาปริมาณความเข้มข้นของมะม่วงหาวมะนาวโห่ในผลิตภัณฑ์ซอสปรุงสำเร็จ.** นำเสนอภาคโปรเตอร์ในงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 และการประชุมวิชาการนานา ชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 9 (545 - 554)1-3 สิงหาคม 2561 | | บุษยมาลี ถนนทิพย์, กฤกฤษ ฉายศรี และ ยสวัฒน์ สายตา. 2561.  **มะม่วงหาวมะนาวโห่ในน้ำเชื่อมสำหรับตกแต่งผลิตภัณฑ์เค้ก.** นำเสนอภาคโปรเตอร์ในงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 และการประชุมวิชาการนานา ชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 9 (573 - 584)1-3 สิงหาคม 2561 | | Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat chanasith and Prachya Paemongkol. 2019. **Product Development from Jaggery Sorbet.** Oral Presentation. 38th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTM), 4(38), 25-34. | | 5.ผศ.ว่าที่ร้อยตรีเขม  อภิภัทรวโรดม | พัดยศ เพชรวงษ์ และเขม อภิภัทรวโรดม. (2565). แนวทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพตามมาตรฐานกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา ณ บ้านพุน้ำร้อน อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี. วารสารวิชาการคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี. 13(3). กันยายน-ธันวาคม 2565: 113-124 | | คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ 1624/2565 ลงวันที่ 14 ธันวาคม 2565. เอกสารประกอบการสอนวิชา การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ และหนังสือ เรื่อง เศรษฐศาสตร์เพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจ | |
| 4 | 🗹 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน | **( - อาจารย์ประจำ** มีคุณวุฒิระดับปริญญาโท จำนวน 9 คน **คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ดังนี้** (ตารางหน้า 11 ประกอบ)  1. วุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรีโทขึ้นไป  2. ประสบการณ์ทางด้านวิชาชีพ  3. ความสามารถในการทำวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร  โดยมีความเกี่ยวข้องทางสาขาวิชาดังนี้  1. การบริหารธุรกิจ  2. วิทยาศาสตร์การอาหาร  3. คหกรรมศาสตร์ (โภชนาการ)  4. วิทยาศาสตร์  5. ศึกษาศาสตร์  **(อาจารย์พิเศษ** ในปีการศึกษา 2565 ที่ผ่านมา สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารไม่มีการจ้างอาจารย์พิเศษ เนื่องจากนโยบายของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร เกี่ยวกับการจ้างอาจารย์พิเศษ) |
| 10 | 🗹 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด | ตามวงรอบของการปรับปรุงหลักสูตร ปี 2560 สาขาวิชาได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด ปี 2565 ดำเนินการส่งให้คณะกรรมการสภาวิชาการเป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยรับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบหลักสูตร เมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2564 การประชุมครั้งที่ 10/2564 สกอ.รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตร เมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน 2565 |

|  |
| --- |
| **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** |
| --- | --- |
| 1.1 – 01 | มคอ.2 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565) |
| 1.1 – 02 | รายงานการประชุมสภาวิชาการ |

**หมวดที่ 2 อาจารย์**

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การบริหารและ**  **พัฒนาอาจารย์**  **(ตัวบ่งชี้ 4.1) (กระบวนการ)** | **1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร** :   |  |  | | --- | --- | | **เป้าหมายเชิงปริมาณ** | **เป้าหมายเชิงคุณภาพ** | | อาจารย์ประจำหลักสูตรมีจำนวนไม่น้อยกว่า 5 คน (ตามเกณฑ์ สกอ.) | อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณสมบัติสอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ สกอ. กำหนด |   **ขั้นตอนการดำเนินการ**  จากผลการดำเนินการระบบและกลไกในการรับอาจารย์ และแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ตั้งแต่ปีการศึกษา 2557-2564 ได้มีการปรับปรุงการดำเนินการมาอย่างต่อเนื่อง โดยปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้   |  |  | | --- | --- | | **ระบบ** | **กลไก** | | ⧫**สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารมีการกำหนดระบบ ดังนี้**  1. ทบทวนคุณสมบัติการรับ และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | จัดการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | 2. ตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน ตามหลักสูตร พ.ศ. 2558 | 1. จัดทำรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร  2. มีการตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ตรงกับข้อกำหนด | | 3. วางแผนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ และกำหนดพี่เลี้ยงเพื่อให้ความรู้ และเป็นที่ปรึกษาการจัดการ และบริหารหลักสูตร | 1. กำหนดแผนอาจารย์ประจำหลักสูตร  2. กำหนดพี่เลี้ยงเพื่อให้ความรู้ และเป็นที่ปรึกษาการจัดการ และบริหารหลักสูตร | | 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันวางแผนในการลดภาระงานในการบริหารหลักสูตร | กำหนดภาระงานให้สอดคล้องกับอาจารย์ประจำหลักสูตร | | 5. คัดเลือกอาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติเกณฑ์เข้ามามีส่วนร่วม | กำหนดเกณฑ์การเข้ามีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร | | 6. เสนอและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ | ได้รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร และแจ้งผลการพิจารณาจากสภาพมหาวิทยาลัยให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทราบ |   **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 ไม่มีการปรับเปลี่ยนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร แต่ได้ดำเนินการเพื่อเตรียมความพร้อมในการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยมีการดำเนินการ ดังนี้   1. ทบทวนคุณสมบัติการรับ และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เพื่อทบทวนคุณสมบัติการรับ และการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทบทวนคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์ การรับ และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งปีการศึกษา 2565 พบว่า ในปีการศึกษา 2566 จะมีอาจารย์เกษียณ จำนวน 1 ท่าน ได้แก่ รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ทั้งนี้คณะอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยสาขาวิชาได้ดำเนินการจัดเตรียมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแทน จำนวน 1 คน คือ อ.ณิชกานต์ กลับดี ซึ่งจะดำเนินการต่อไป เมื่อครบกำหนดเวลา 2. ตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานตามหลักสูตร พ.ศ. 2558 โดยจะต้องมีคุณวุติการศึกษา ระดับปริญญาโท ทางด้าน คหกรรมศาสตร์ หรือ การจัดการ พบว่า อ.ณิชกานต์ กลับดี มีคุณสมบัติที่สามารถเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ในปี 2566 แทนได้ 3. วางแผนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ และกำหนดพี่เลี้ยงเพื่อให้ความรู้ และเป็นที่ปรึกษาการจัดการ และบริหารหลักสูตร โดยประธานหลักสูตรได้จัดการประชุมผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อจัดเตรียมแผนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ ได้มอบหมายให้ ผศ.ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม เป็นพี่เลี้ยงเพื่อดูแลและให้คำแนะนำ 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันวางแผนในการลดภาระงานในการบริหารหลักสูตร โดยสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการได้แบ่งภาระงานเพื่อ ลดภาระงานบริหารหลักสูตร ดังนี้    1. ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง มีบทบาทหน้าที่ด้านงานบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และดำรงตำแหน่งประธานหลักสูตร    2. รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ มีบทบาทหน้าที่ในงานด้านวิชาการของสาขาวิชา โดย อ.ณิชากานต์ กลับดี จะต้องเข้ามารับผิดชอบภาระงานทางด้านนี้แทนในปี 2566    3. ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาล มีบทบาทหน้าที่ในงานด้านพัฒนาคุณภาพนักศึกษา และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้    4. ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ มีบทบาทหน้าที่ในงานด้านนักศึกษา และบัณฑิต    5. ผศ.ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม มีบทบาทหน้าที่ในงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษา และกิจการนักศึกษา 5. คัดเลือกอาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติเกณฑ์เข้ามามีส่วนร่วม ในการบริหารหลักสูตร ให้ อ.ณิชากานต์ กลับดี ได้เข้าร่วมการประชุมหลักสูตร และกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรระหว่างที่มีการเสนอ และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 6. เสนอและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ อยู่ระหว่างการเสนอและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรคนใหม่ คือ อ.ณิชากานต์ กลับดี เมื่อได้รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร และแจ้งผลการพิจารณาจากสภามหาวิทยาลัยให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทราบ   **การประเมินกระบวนการ**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลการประเมินกระบวนการของระบบการรับอาจารย์และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในขั้นตอนการดำเนินงานขั้นตอนที่ 2. ตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน ตามหลักสูตร พ.ศ. 2558 โดยมีการตรวจสอบคุณวุฒิ และคุณสมบัติของอาจารย์ที่จะเข้ามาเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้มีคุณสมบัติครบถ้วน ทั้งนี้ยังเพิ่มการพัฒนาตนให้แก่อาจารย์ที่มีความประสงค์จะพัฒนาผลงานทางวิชาการ ทั้งนี้ มีอาจารย์ที่ครบกำหนดส่งผลงานเพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการมีจำนวน 2 ท่าน คือ   1. อ.บุษยมาลี ถนนทิพย์ โดยผู้พิจารณากลั่นกรองผลงานทางวิชาการให้ดำเนินการปรับแก้ไขผลงานทางวิชาการ เอกสารประกอบการสอน และหนังสือ 2. อ.อินธีร์มา หิรัญอัครวงษ์ ได้ดำเนินการส่งบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ เพื่อนำมาเป็นผลงานในการกำหนดตำแหน่งทางวิชาการแล้ว และเร่งรัดจัดเตรียมเอกสารประกอบการสอน และหนังสือเพื่อยื่นขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการต่อไป   อาจารย์ที่ยังไม่ถึงกำหนดการส่งผลงานทางวิชาการเพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ อยู่ในแผนการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในปี 2566 คือ อ.ศศิธร ป้อมเชียงพิณ และในปี 2568 คือ อ.ณิชกานต์ กลับดี ได้ผ่านการฝึกอบรมการเตรียมขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการมาจำนวน 2 โครงการในปีงบประมาณ 2565 ที่ผ่านมา โดยได้ดำเนินการเร่งรัดจัดเตรียมเค้าโครงเอกสารประกอบการสอน รายวิชากลยุทธ์การตลาด (อ.ศศิธร ป้อมเชียงพิณิ) และรายวิชาธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์ (อ.ณิชกานต์ กลับดี) และหนังสือเพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางการวิชาการให้พร้อม ส่วนผลงานทางวิชาการ บทความวิจัย ได้ดำเนินการจัดเตรียมร่างบทความวิจัยไว้เพื่อเตรียมตีพิมพ์ต่อไป  ส่วนการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการในระดับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นผู้ช่วยศาสตราจารย์แล้ว คือ ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม  สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ได้เตรียมแผนการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการในระดับ รองศาสตราจารย์ โดยมีการเตรียมความพร้อมเข้าร่วมฝึกอบรมการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการในปี 2565 ที่ผ่านมา และได้จัดเตรียมเอกสาร และผลงานทางวิชาการไว้เพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ มีจำนวน 4 ท่าน ได้แก่   1. ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง 2. ผศ.ปรัชญา แพมงคล 3. ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาล 4. ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์   ส่วนอาจารย์ที่กำลังศึกษาในระดับปริญญาเอก อยู่ในขั้นตอนการเตรียม และนำเสนอหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ มีจำนวน 3 ท่าน ได้แก่ 1) ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง และ 2) ผศ.นฤศร มังกรศิลา 3) อ.อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  ในปีการศึกษา 2565 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 คน มีความเห็นว่า ควรดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความพร้อมอยู่เสมอตาม 6 ขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้   1. ทบทวนคุณสมบัติการรับ และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 2. ตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานตามหลักสูตร พ.ศ. 2558 3. วางแผนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ และกำหนดพี่เลี้ยงเพื่อให้ความรู้ และเป็นที่ปรึกษาการจัดการ และบริหารหลักสูตร 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันวางแผนในการลดภาระงานในการบริหารหลักสูตร 5. คัดเลือกอาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติเกณฑ์เข้ามามีส่วนร่วม ในการบริหารหลักสูตร 6. เสนอและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่   **2) ระบบการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**   |  |  | | --- | --- | | **เป้าหมายเชิงปริมาณ** | **เป้าหมายเชิงคุณภาพ** | | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร จำนวน 5ท่าน คงอยู่ตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาของหลักสูตร | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  ปฏิบัติงานได้อย่างเต็มความสามารถ  และมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน |   **ขั้นตอนการดำเนินการ**  กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร กำหนดขั้นตอนการบริหารอาจารย์ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ดังนี้  **ขั้นตอนการดำเนินการ**  ในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนดำเนินการของระบบการรับอาจารย์ และแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้  1. กำหนดแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  2. วางแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  3. กำหนดคุณสมบัติ หน้าที่ ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  4. ติดตามผลการดำเนินงานตามของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตามที่ได้กำหนด  5. ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ออนไซต์ และออนไลน์)  6. กำกับติดตาม  **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลการดำเนินงานเกี่ยวกับระบบการรับอาจารย์ และแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้     |  |  | | --- | --- | | **ขั้นตอนการดำเนินงาน** | **ผลการดำเนินงาน** | | 1.กำหนดแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | -มีการทบทวนคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับประจำหลักสูตรในปี 2565 เนื่องจากหลักสูตรจะครบรอบในการปรับปรุงหลักสูตร | | 2.วางแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | -มีการตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อนำมาประกอบกับการจัดการเรียนการสอนให้ตรงกับความรู้ความสามารถของอาจารย์ | | 3.กำหนดคุณสมบัติ หน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | -มีการกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอน | | 4.ติดตามผลการดำเนินงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตามที่ได้กำหนด | -มีการติดตามการส่งผลงานวิชาการ และการขอกำหนดตำแหน่งตามช่วงเวลาที่กำหนดของอาจารย์ประจำหลักสูตร | | 5.ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | -จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรออนไซต์ และออนไลน์ | | 6.กำกับติดตามผู้รับผิดชอบหลักสูตร | -แผนกำกับติดตามอาจารย์ประจำหลักสูตร |   **อธิบายเพิ่มเติม :**  1. กำหนดแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  จากการกำหนดแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พบว่ามีอาจารย์ที่ศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกจำนวน 3 ท่าน ได้แก่  1. ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง  2. ผศ.นฤศร มังกรศิลา  3. อ.อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์  2. วางแผนการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  อ.ณิชกานต์ กลับดี ได้รับคัดเลือกให้เข้ามาร่วมสังเกตการณ์ในการบริหารจัดการหลักสูตรในปี 2566  3. กำหนดคุณสมบัติ หน้าที่ ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  ประธานหลักสูตร กำหนดบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้  3.1 ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง มีบทบาทหน้าที่ด้านงานบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และดำรงตำแหน่งประธานหลักสูตร  3.2 รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ มีบทบาทหน้าที่ในงานด้านวิชาการของสาขาวิชา  3.3 ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาล มีบทบาทหน้าที่ในงานด้านพัฒนาคุณภาพนักศึกษา และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้  3.4 ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ มีบทบาทหน้าที่ในงานด้านนักศึกษา และบัณฑิต  3.5 ผศ.ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม มีบทบาทหน้าที่ในงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษา และกิจการนักศึกษา โดยปฏิบัติหน้าที่ควบคู่กับ ผศ.นฤศร มังกรศิลา  4. ติดตามผลการดำเนินงานตามของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตามที่ได้กำหนด  จากการสำรวจพบว่า หลักสูตรต้องมีการเปลี่ยนแปลง 2 เรื่องสำคัญ ดังนี้  4.1 อาจารย์เกษียณอายุราชการ  4.2 การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย  ทั้งนี้ได้จัดทำแผนการกำกับติดตามอาจารย์ประจำหลักสูตรให้มีคุณสมบัติที่ตรงกับการเปลี่ยนแปลง หรือการทดแทน  5. ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ออนไซต์ และออนไลน์)  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถเข้าร่วมประชุมได้ตามแผนที่กำหนด  6. กำกับติดตาม  แผนกำกับติดตามการพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง    สำหรับในปีการศึกษา 2565 เป็นช่วงหลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัส โควิด – 19 อย่างต่อเนื่อง ทางสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารได้จัดให้มีการเรียนการสอนแบบผสมผสานตามนโยบายมหาวิทยาลัย โดยจัดเป็นการเรียนการสอนออนไซต์ และออนไลน์ผ่านระบบ Google classroom และช่องทางออนไลน์อื่น ๆ ตามรูปแบบการสอนของอาจารย์แต่ละบุคคล สำหรับรายวิชาที่เป็นปฏิบัติ ได้จัดให้มีการแบ่งกลุ่มเข้ามาเรียน โดยคำนึงถึงความปลอดภัย และให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎการป้องกันการแพร่ระบาดอย่างเคร่งครัดในช่วงหลังสถานการณ์การแพร่ระบาด  **การประเมินกระบวนการ**  จากผลการปฏิบัติงานในปี 2565 พบว่า ในขั้นตอนที่ 5. เรื่องประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ออนไซต์ และออนไลน์) เป็นเรื่องเร่งด่วน เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโควิด – 19 จึงได้จัดให้มีการประชุมแบบออนไซต์ และออนไลน์ แบบผสมผสานกัน เนื่องจากปัญหาในการเรียนออนไลน์ของนักศึกษา และการติดตามภาระงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร และเพื่อให้การติดตามงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นไปอย่างต่อเนื่อง จึงให้มีการส่งเอกสาร หรือภาระงานผ่านทางออนไลน์ และลดขั้นตอนการปฏิบัติงานบางอย่างลงเพื่อให้เกิดความคล่องตัวในการปฏิบัติงาน  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการดำเนินงานในปีการศึกษา 2565 พบว่าสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด – 19 มีความรุนแรง จึงได้มีการพัฒนา และแก้ไขกระบวนการ โดยปรับปรุงพัฒนากระบวนการการติดต่อสื่อสารกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร เช่น การส่งเอกสาร รายงาน ผ่านทาง E-mail หรือ ช่องทางไลน์ รวมทั้งการจัดการประชุม ซึ่งหากเป็นเรื่องเร่งด่วน ก็สามารถเรียกประชุมได้ทันที (โดยแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 30 นาที) และเข้ามาติดตามงานหลักสูตรของสาขาวิชา  **3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาผู้รับผิดชอบหลักสูตร**   |  |  | | --- | --- | | **เป้าหมายเชิงปริมาณ** | **เป้าหมายเชิงคุณภาพ** | | 1. อาจารย์ได้รับการพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 ท่าน  2. อาจารย์ในสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารมีการพัฒนาทักษะทางด้านวิชาชีพอย่างน้อย 2 ท่าน | อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการพัฒนาทางด้านวิชาชีพ และวิชาการอย่างต่อเนื่อง |   **ขั้นตอนการดำเนินการ**  ในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนดำเนินการของระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้  **ขั้นตอนการดำเนินงาน**  1. กำหนดเกณฑ์การส่งเสริม และพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และสำรวจความต้องการการพัฒนาตนเอง  2. เสนอรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วม โครงการส่งเสริม และพัฒนาอาจารย์ด้านทักษะวิชาชีพ  3. กำกับติดตามผลสัมฤทธิ์ของการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์  **ผลการดำเนินงาน**  1.กำหนดเกณฑ์การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และสำรวจความต้องการพัฒนาในด้านต่าง ๆ ของอาจารย์ประจำหลักสูตร พบว่า มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ทำการเตรียมตัวเพื่อเข้ารับการขอตำแหน่งทางวิชาการจำนวน 1 ท่าน ได้แก่ ผศ. ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม ได้ผล ดังนี้  - เอกสารประกอบการสอน ผ่านการประเมิน อยู่ในระดับ ดีมาก  - เอกสารเผยแพร่ และผลงานวิจัย อยู่ระหว่างการประเมินจากผู้ทรงภายนอก  (ดำเนินการตามระบบ)  นอกจากนี้ยังมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่พัฒนาศักยภาพด้านการศึกษา ใน  ระดับปริญญาเอกจำนวน 3 ท่าน ได้แก่ 1) ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง และ 2) ผศ.นฤศร มังกรศิลา 3) อ.อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ และพัฒนาศักยภาพอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้   |  |  | | --- | --- | | **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **การพัฒนาทางด้านวิชาการ** | | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง | [โครงการ Reskill Upskill ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ วันที่ 5 - 6 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา ชั้น 4 เวลา 9.00-16.00 น.](https://narusorn18.files.wordpress.com/2023/05/344273989_719675246577939_6313519069590689313_n.jpg) โดยฝ่ายวิชาการและวิจัย | | รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ | | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ | | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม | | **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **การพัฒนาทางด้านวิชาชีพ** | | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง | Japannese chef training course | | รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | การปั้น Fondant & Gam paste | | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ | Cooking I และ Cooking ll  สอนโดย กอร์ดอน แรมซีย์ |   2. เสนอรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วม โครงการส่งเสริม และพัฒนาอาจารย์ด้านทักษะวิชาชีพเนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด – 19 ส่งผลให้ไม่สามารถดำเนินการพัฒนาโครงการส่งเสริม หรือพัฒนาทักษะของอาจารย์ประจำหลักสูตรได้ แต่อย่างไรก็ดีอาจารย์ประจำหลักสูตรก็ยังสามารถพัฒนาตนเองได้โดยการเข้าฟังการอบรมออนไลน์ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายและการอบรมเพื่อพัฒนาตนเองในรูปแบบออนไซต์ และแบบออนไลน์ แล้วนำผลมารายงานให้ประธานหลักสูตรทราบ  3. กำกับติดตามผลสัมฤทธิ์ของการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับติดตามผลการพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อเตรียมความพร้อมอย่างต่อเนื่องตามรอบการติดตามผลสัมฤทธิ์  **การประเมินกระบวนการ**  เมื่อประเมินกระบวนการในปี 2565 สืบเนื่องจากการติดตามการจัดการหลักสูตร หลังการแพร่ระบาดของไวรัสโควิด – 19 ทำให้กระบวนการมีการปรับปรุงการปฏิบัติงานนั้นให้เป็นไปในรูปแบบออนไซต์ และออนไลน์ ทั้งนี้มีการติดต่อประสานงานกันโดยผ่านช่องทางทั้ง 2 ช่องทางเป็นหลัก แต่อย่างไรก็ดี ประธานหลักสูตรได้ประชาสัมพันธ์ข่าวสารต่าง ๆ ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทราบเป็นระยะ ๆ และกำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรส่งรายงานการพัฒนาตนเองให้ประธานหลักสูตรทราบ และนำไปใช้ในปี 2566 ต่อไป    **การปรับปรุงกระบวนการ**  ปรับปรุงกระบวนการเพื่อกำกับติดตามผลสัมฤทธิ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น จากเดิมขั้นตอนที่ 3. กำหนดแผนการพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อย 1 ครั้ง/ปีการศึกษาดังนี้  - จัดทำแผนการพัฒนาระยะสั้น ควบคู่ไปกับแผนการพัฒนาระยะยาว เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีความยืดหยุ่นในการพัฒนาตนเองกับการปฏิบัติงานในหน้าที่ประจำ  ปรับปรุงเป็นขั้นตอนที่ 4. กำกับติดตาม รายงานผลสัมฤทธิ์การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  - ให้อาจารย์ประจำหลักสูตรสามารถส่งแบบการรายงานการพัฒนาย้อนหลังได้ไม่เกิน 1 เดือน  - เปิดโอกาสการส่งแผนการพัฒนาในทุกช่องทาง เช่น อีเมล ไลน์ เป็นต้น  **การวางแผนในปีการศึกษาถัดไป**   |  |  | | --- | --- | | **ระบบ** | **การวางแผนในปีถัดไป** | | 1.กำหนดเกณฑ์การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และสำรวจความต้องการ ๆ พัฒนาในด้านต่าง ๆ ของอาจารย์ประจำหลักสูตร | ดำเนินการต่อไป  โดยกำหนดเกณฑ์การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และการพัฒนาในระดับที่สูงขึ้น | | 2.จัดทำรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมการพัฒนา | ดำเนินการต่อไป  โดยกำหนดรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ต้องการพัฒนาตนเอง จำนวน 2 ท่านทุกปี | | 3.กำหนดแผนการพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อย 1 ครั้ง/ปีการศึกษา | ดำเนินการต่อไป แต่ให้เพิ่มรายละเอียด ดังนี้  กำหนดแผนออกเป็นระยะสั้น และระยะยาว | | 4.กำกับติดตาม รายงานผลสัมฤทธิ์การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ดำเนินการต่อไป แต่ให้เพิ่มรายละเอียด ดังนี้  -ยืดหยุ่นให้อาจารย์ ฯ ได้ส่งแผนการพัฒนาตนเองภายใน 1 เดือนหลังจากได้รับการพัฒนา  -เปิดช่องทางการส่งแผนการพัฒนา (ออนไซต์ และออนไลน์) | |

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

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **คุณภาพอาจารย์**  **(ตัวบ่งชี้ 4.2) (ปัจจัยนำเข้า)** | 1. ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่มีวุฒิปริญญาเอก **60** คะแนนประเมิน **5**  (1) 2. ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ **100** คะแนนประเมิน **5** (2)  |  |  | | --- | --- | | **รายการข้อมูล** | **จำนวน** | | 1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งหมด | 5 | | 2. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่มีวุฒิปริญญาเอก | 3 | | 3. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง อ. | - | | 4. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง ผศ. | 4 | | 5. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง รศ. | 1 | | 6. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง ศ. | - |  1. ร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คิดเป็น **72**   คะแนน ประเมิน **5** (3)   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | | **ชื่อผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **ค่าน้ำหนัก** | | ผศ.ศันสนีย์ | ทิมทอง | - | - | | รศ.ดร.จอมขวัญ | สุวรรณรักษ์ | อาทิตย์ สัญญากร, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. 2565. มโนทัศน์การตลาดบริการของธุรกิจคาเฟแนวอัตลักษณ์แบบสร้างสรรค์. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร***.** 10 (7) พฤศจิกายน - ธันวาคม 2565 : 2990 - 2999 | TCI กลุ่ม 1  0.80 | | จุฑามาศ พีรพัชระ, พัชรนันท์ ยังวรวิเชียร และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. 2566. ธุรกิจอาหาร : สถานการณ์ปัจจุบัน มาตรฐานและความสำเร็จ. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์. 25(1) มกราคม - เมษายน 2566 : 229 - 314 | TCI กลุ่ม 2  0.60 | | ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ | | ณนนท์ แดงสังวาลย์. 2566. การจัดกลุ่มนักท่องเที่ยวตามคุณค่าเชิงประสบการณ์จากกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์* 25(1) มกราคม - เมษายน 2566 : 13 - 28 | TCI กลุ่ม 2  0.60 | | ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ | ชนะสิทธิ์ | - | - | | ผศ.ว่าที่ร้อยตรีเขม | อภิภัทรวโรดม | พัดยศ เพชรวงษ์ และเขม อภิภัทรวโรดม. 2565. แนวทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพตามมาตรฐานกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ณ บ้านพุน้ำร้อน อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี *วารสารวิชาการคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฎเทพสตรี***.** 13 (3) กันยายน - ธันวาคม 2565 : 113 – 124 | TCI กลุ่ม 2  0.60 | |  |  | คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ 1624/2565 ลงวันที่ 14 ธันวาคม 2565. เขม อภิภัทรวโรดม. 2565. เอกสารประกอบการสอนวิชา การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ และหนังสือเรื่อง เศรษฐศาสตร์เพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจ | 1.00 | |  | | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | **3.60** | |
|  |  |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : คะแนนเฉลี่ย (**(1)**+** (2)**+** (3)**) = 5 คะแนน** |

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **ผลที่เกิดกับอาจารย์**  **(ตัวบ่งชี้ 4.3)** | * **อัตราการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รายการ** | **2563** | **2564** | **2565** | | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | นางสาวศันสนีย์ ทิมทอง  นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์  นายณนนท์ แดงสังวาล  นางสาวบุษยมาลี ถนนทิพย์  ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม | นางสาวศันสนีย์ ทิมทอง  นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์  นายณนนท์ แดงสังวาล  นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์  ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม | นางสาวศันสนีย์ ทิมทอง  นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์  นายณนนท์ แดงสังวาล  นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์  ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม | | อัตราการคงอยู่ | จำนวน 5 คน  (ร้อยละ 100.00) | จำนวน 5 คน  (ร้อยละ 100.00) | จำนวน 5 คน  (ร้อยละ 100.00) |   ความพึงพอใจของอาจารย์ (ความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต่อการบริหารจัดการหลักสูตร การได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งการได้รับการพัฒนาความรู้เพื่อทำหน้าที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งไม่ได้ หมายรวมถึงอาจารย์ผู้สอนของหลักสูตร)   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รายละเอียด** | **ปีการศึกษา** | | | | **2563** | **2564** | **2565** | | ด้านการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | 4.10 | 4.15 | 4.20 | | ด้านการบริหารและพัฒนาอาจารย์ | 4.20 | 4.37 | 4.20 | | ด้านการบริหารและจัดการหลักสูตร | 4.23 | 4.17 | 4.40 | | ด้านกระบวนการเรียนการสอนและการวัดประเมินผล | 4.14 | 4.09 | 4.37 | | ด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ | 4.03 | 4.07 | 4.27 | | **รวม** | **4.14** | **4.17** | **4.29** | |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : 4 คะแนน**  **เหตุผล :** สาขาวิชามีแนวโน้มผลการประเมินของความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เพิ่มขึ้น (ย้อนหลัง 2 ปี)  ทั้งนี้เนื่องจากสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารได้มีการทำความเข้าใจและตรวจติดตามความพึงพอใจของ  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อีกทั้งยังมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอยู่ครบจำนวน 5 ท่าน (ย้อนหลัง 2 ปี)และอัตราการรับนักศึกษาลดลงเนื่องจากมีผลกระทบจากอัตราการเกิดของประชากรในประเทศไทยน้อยลงอย่างมีนัยสำคัญ |

**รายการหลักฐานหมวดที่ 2 อาจารย์**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** |
| --- | --- |
| 4.1 - 01 | รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2565 |
| 4.1 – 02 | รายงานการประชุมของสภาวิชาการ  แจ้งผลการประเมินผลการสอน ผศ.ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม |
| 4.2 - 01 | รายงานผลงานทางวิชาการของผู้รับผิดชอบหลักสูตร สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร |
| 4.3 - 01 | รายงานผลความพึงพอใจของอาจารย์ (ความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต่อการบริหารจัดการหลักสูตร การได้รับการแต่งตั้งให้ทำหน้าที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งการได้รับการพัฒนาความรู้เพื่อทำหน้าที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |

**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 | 79 | 76 | 78 | 74 | 74 | 7 | 6 | 92.41 |
| รุ่นปีการศึกษา 2562 | 114 |  | 107 | 102 | 97 | 96 | 18 | 84.21 |
| รุ่นปีการศึกษา 2563 | 89 |  |  | 82 | 76 | 75 | 14 | 84.27 |
| รุ่นปีการศึกษา 2564 | 124  (65/59) |  |  |  | 108  (59/49) | 105  (55/50) | 19  (10/9) | 84.68 |
| รุ่นปีการศึกษา 2565 | 63  (42/21) |  |  |  |  | 58  (38/20) | 5  (4/1) | 92.06 |

**2. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา -** ตามระยะเวลาของหลักสูตร

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ปีการศึกษาที่รับเข้า  (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) | จำนวน นักศึกษารับเข้า | 2562 | | 2563 | | 2564 | | 2565 | |
| จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ | จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ | จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ | จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ |
| รุ่นปีการศึกษา 2559 | 92 | 73 | 79.35 | 1 | 1.09 |  |  |  |  |
| รุ่นปีการศึกษา 2560 | 66 |  |  | 49 | 74.24 | 3 | 4.55 |  |  |
| รุ่นปีการศึกษา 2561 | 79 |  |  |  |  | 66 | 83.54 | 7 | 8.86 |
| รุ่นปีการศึกษา 2562 \*รุ่นปีการศึกษา 2564 | 173  (114/59) |  |  |  |  |  |  | 133  (90/43) | 76.88 |

\* หมายเหตุ นักศึกษาเทียบโอน

**ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา :**

1. การติดตามงานของนักศึกษา (นักศึกษาไม่มาตามนัดตามที่อาจารย์กำหนด)

2. การทำงานพิเศษของนักศึกษา

3. ปัญหาส่วนตัว / ปัญหาระหว่างเพื่อนร่วมกลุ่ม

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การรับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.1) (กระบวนการ)** | **1) การรับนักศึกษา**  มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เชิญฝ่ายวิชาการ และวิจัยประชุมเพื่อหารือเรื่องการรับนักศึกษาในปีการศึกษาใหม่ รองคณบดีฝ่ายวิชาการ และวิจัยประชุมหารือกับหัวหน้าสาขาวิชาเพื่อจัดทำแผนการรับนักศึกษาเพื่อนำเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารคณะฯ และอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันพิจารณา และจัดทำแผนรับนักศึกษาเพื่อนำเสนอมหาวิทยาลัย กำหนดเกณฑ์ และเงื่อนไขการรับนักศึกษา จากผลการดำเนินการการรับนักศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2558-2564 ได้มีการปรับปรุงการดำเนินงานมาอย่างต่อเนื่อง  โดยในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนการรับนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง ได้ปรับวิธีการรับนักศึกษา ตามระบบ TCAS ทีกำหนดโดย ทปอ. ดังนั้น หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารกำหนดเป้าหมายการรับนักศึกษา ดังนี้   |  |  | | --- | --- | | **เป้าหมายเชิงปริมาณ** | **เป้าหมายเชิงคุณภาพ** | | **4 ปี (ปกติ)**  นักศึกษาแรกเข้ามีจำนวนเป็นไปตามแผนรับนักศึกษา 42 คน  **เทียบโอน (ปกติ)**  นักศึกษาแรกเข้าตามแผนที่กำหนดจำนวน 21 คน | นักศึกษาแรกเข้าทั้ง 2 หลักสูตรมีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดใน มคอ. 2 |   **ขั้นตอนการดำเนินการ**  1. กำหนดแผนการรับนักศึกษา 4 ปี (ปกติ) และเทียบโอน (ปกติ)  2. เสนอรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาใหม่ ผ่านฝ่ายวิชาการ ฯ เพื่อจัดทำคำสั่งแต่งตั้ง  3. คัดเลือกและแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการรับสมัครนักศึกษา  4. ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานรับสมัครนักศึกษา เพื่อกำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกนักศึกษาใหม่  5. ดำเนินการรับสมัคร (ตามปฏิทินของคณะ ฯ)  6. สรุปผลการดำเนินงาน และนำเสนอต่อที่ประชุม  **ผลการดำเนินงาน**  ปีการศึกษา 2565 มีผลการดำเนินงาน ดังนี้  1. กำหนดแผนการรับสมัครนักศึกษาใหม่ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และหัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารประชุม และหารือเพื่อกำหนดแผนการรับสมัครนักศึกษาใหม่ และกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาใหม่ต่อฝ่ายวิชาการ ฯ พบว่า มีนักเรียนหลักสูตรปริญญาตรีให้ความสนใจเข้ามาศึกษาต่อมากกว่าแผนที่ตั้งไว้ (แผนที่กำหนดไว้เท่ากับ 75 คน) แต่มีนักศึกษาสนใจเข้ามาสมัคร 79 คน และรายงานตัวถึง 42 คน (ตามนโยบายของคณะ ฯ) และมีนักเรียนหลักสูตรเทียบโอนให้ความสนใจเข้ามาศึกษาต่อน้อยกว่าแผนที่ตั้งไว้ (แผนที่กำหนดไว้เท่ากับ 30 คน) แต่มีนักศึกษาสนใจเข้ามาสมัคร 29 คน และรายงานตัวถึง 21 คน (ตามนโยบายของคณะ ฯ)  2. เสนอรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาใหม่ ผ่านฝ่ายวิชาการ ฯ เพื่อจัดทำคำสั่งแต่งตั้งหัวหน้าสาขาวิชาได้เสนอรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาใหม่ของปีการศึกษา 2565 โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์นักศึกษาใหม่เพื่อพิจารณา แจ้ง คุณสมบัติ การเรียน การสอน โดยเฉพาะ นักศึกษาเทียบโอน ซึ่งต้องมีรายละเอียดจำนวนมาก ทั้งในเรื่องการเทียบโอนรายวิชา การเรียนเพื่อเก็บรายวิชาให้ครบตามหลักสูตร  3. คัดเลือกและแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการรับสมัครนักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ร่วมกันพิจารณารายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2565 เพื่อเสนอรายชื่อแก่ฝ่ายวิชาการ ฯ ต่อไป  4. ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานรับสมัครนักศึกษา เพื่อกำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกนักศึกษาใหม่ คณะกรรมการดำเนินการรับสมัคร และหัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการสอบสัมภาษณ์ โดยเน้นไปที่ความเข้าใจในหลักสูตรของสาขา ฯ และการเรียนการสอน และในส่วนของนักศึกษาเทียบโอน เน้นย้ำในเรื่องการเทียบโอนรายวิชา การเดินเรียนเก็บรายวิชา และการสอบเทียบรายวิชา  5. ดำเนินการรับสมัคร (ตามปฏิทินของคณะ ฯ) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำหนดคณะกรรมการรับสมัครนักศึกษาใหม่ ปฏิบัติหน้าที่รับสมัครนักศึกษาใหม่ และสอบสัมภาษณ์คัดเลือกนักศึกษาที่ตรงกับเอกลักษณ์ของสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ตามวัน และเวลาที่ฝ่ายวิชาการกำหนด  6. สรุปผลการดำเนินงาน พบว่า  6.1 นักศึกษา 4 ปี (ปกติ) เกินกว่าแผนที่กำหนด (แผนรับเท่ากับ 75 คน มีนักศึกษามาสมัคร 79 คน)  6.2 นักศึกษาเทียบโอน (ปกติ) น้อยกว่าแผนที่กำหนด (แผนรับเท่ากับ 30 คน มีนักศึกษามาสมัคร 29 คน)  **การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการในขั้นตอนการดำเนินงานขั้นตอนที่ 1. กำหนดแผนการรับนักศึกษา พบว่าในขั้นตอนนี้ไม่ได้เปิดแผนสำรองสำหรับนักศึกษาที่เกินกว่าแผนรับ จึงทำให้ ต้องกลับมาทบทวนถึงห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และอาจารย์ที่ปรึกษา และในขั้นตอนที่ 2. เสนอรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาใหม่ ผ่านฝ่ายวิชาการ ฯ เพื่อจัดทำคำสั่งแต่งตั้ง พบว่า สืบเนื่องจากจำนวนนักศึกษาเทียบโอนที่มากเกินกว่าแผนรับ ทำให้ขาดแคลนอาจารย์ที่ปรึกษา จึงต้องปรับแผนให้อาจารย์ 1 ท่าน เป็นที่ปรึกษานักศึกษาเทียบโอน 1 ห้อง ได้แก่ ผศ.ว่าที่ ร.ต. เขม อภิภัทรวโรดม ทั้งนี้ได้ขอความเห็นชอบจากอาจารย์ และฝ่ายวิชาการเรียบร้อยแล้ว  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการรับสมัครนักศึกษาตามตัวบ่งชี้ 3.1 ปีการศึกษา 2565 พบว่า ในขั้นตอนที่ 1. เรื่อง กำหนดแผนการรับนักศึกษา ต้องวางแผนการรับนักศึกษาให้สอดคล้องกับจำนวนห้องเรียน โดยมีการจัดประชุมเกี่ยวกับจำนวนแผนรับนักศึกษาเทียบโอนที่มีจำนวนเพิ่มขึ้น เนื่องจากการ MOU กับสถานประกอบการเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนและทำงานไปพร้อมกัน และนำเสนอต่อที่ประชุมเพื่อหารือร่วมกัน โดยมีการปรับปรุงพัฒนากระบวนการรับสมัครนักศึกษา ดังนี้  1. ในขั้นตอนที่ 1. เรื่องกำหนดแผนการรับนักศึกษา ต้องมีการสำรวจจากโรงเรียนเครือข่ายในการส่งนักศึกษา ปวส. มาศึกษาต่อ เพื่อจะได้กำหนดอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อแนะแนวการเรียนในสาขาวิชาให้นักศึกษาได้เข้าใจ และอาจารย์ที่ทำหน้าที่สัมภาษณ์นักศึกษาตามแผนรับนักศึกษาได้อย่างเหมาะสมในการรับสมัครนักศึกษาเทียบโอน ปี 2566  2. ในขั้นตอนที่ 2. เรื่องเสนอรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาใหม่ ผ่านฝ่ายวิชาการ ฯ เพื่อจัดทำคำสั่งแต่งตั้ง ควรแต่งตั้งคณะกรรมการแยกออกเป็นสัดส่วนจากนักศึกษา 4 ปีปกติ เพื่อให้เกิดความเข้าใจ กำกับติดตาม นักศึกษาเทียบโอน เนื่องจาก นักศึกษาเทียบโอนมีรายละเอียดที่ต้องศึกษา และวางแผนการศึกษาเป็นอย่างดี  จากการปรับปรุงพัฒนากระบวนการ สามารถกำหนดขั้นตอนในปีการศึกษา 2565 ดังนี้  1. กำหนดแผนการรับนักศึกษา แยกออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้  1.1 นักศึกษา 4 ปี (ปกติ)  1.2 นักศึกษาเทียบโอน (ปกติ)  2. เสนอรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาใหม่ ผ่านฝ่ายวิชาการ ฯ เพื่อจัดทำคำสั่งแต่งตั้ง  2.1 กลุ่มที่ 1. นักศึกษา 4 ปี (ปกติ)  2.2 กลุ่มที่ 2. นักศึกษา 4 ปี (TG)  2.3 กลุ่มที่ 3. นักศึกษาเทียบโอน (ปกติ)  3. คัดเลือกและแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการรับสมัครนักศึกษา  3.1 กลุ่มที่ 1. นักศึกษา 4 ปี (ปกติ)  3.2 กลุ่มที่ 2. นักศึกษา 4 ปี (TG)  3.3 กลุ่มที่ 3. นักศึกษาเทียบโอน (ปกติ)  4. ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานรับสมัครนักศึกษา เพื่อกำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกนักศึกษาใหม่ ในปีการศึกษา 2565 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกที่คุณสมบัติ ความสนใจของนักศึกษา เพื่อให้นักศึกษาเข้ามาศึกษาเรียนรู้ได้ตรงตามความต้องการ  5. ดำเนินการรับสมัคร (ตามปฏิทินของคณะ ฯ)  6. สรุปผลการดำเนินงาน และนำเสนอต่อที่ประชุม  **อธิบายเพิ่มเติม**  การประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น กองสื่อสารองค์กร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, งานสื่อสารองค์กร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และการใช้ช่องทางสื่อสังคมออนไลน์ของสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารเพิ่มขึ้น ส่งผลดีสำหรับนักเรียนและผู้สนใจสามารถสมัครผ่านเว็บไซต์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครแบบออนไลน์เพิ่มขึ้น ควรปรับปรุงกระบวนการที่มีการพัฒนาปรับปรุงขั้นที่ 2 อย่างต่อเนื่อง โดยเน้นให้นักศึกษาสามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลการรับสมัครจากสื่อสังคมออนไลน์ในทุกช่องทางเพิ่มมากขึ้น และเป็นการสร้างเครือข่ายการรับรู้ของนักศึกษาและเครือข่ายของนักศึกษาที่อยู่ในสถาบันการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาสามารถรับรู้ไปพร้อมๆ กัน รวมทั้งลงพื้นที่เพื่อประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ในภาพรวมของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้นักศึกษาได้รับรู้ถึงวิธีการเรียนการสอน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการในภาพรวมก่อนตัดสินใจเข้ามาศึกษาต่อในสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ปีการศึกษา 2565 ได้ดำเนินการรับสมัครนักศึกษาใหม่ แบ่งออกเป็น 7 รอบ ดังนี้   1. TCAS จำนวน 4 รอบ 2. Fast – Track จำนวน 1 รอบ 3. รับตรงจำนวน 1 รอบ 4. โควตา จำนวน 1 รอบ   ทั้งนี้ จำนวน นศ.ที่ลดลง อาจมีสาเหตุมาจากปัจจัยดังต่อไปนี้  1. สถานศึกษาเดิม (ระดับ ปวส.) เปิดสอนระดับปริญญาตรี  2. สภาพเศรษฐกิจครอบครัว และปัญหาส่วนตัว  3. การประชาสัมพันธ์ที่ล่าช้า  **สถิติรับสมัครนักศึกษาประจำปี 2565**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **หลักสูตร 4 ปี (ปกติ)** | | | | **รอบการรับสมัคร** | **จำนวนนักศึกษามาสมัคร (คน)** | **จำนวนที่รับไว้ (รายงานตัว) (คน)** | | TCAS 1 | 25 | 16 | | TCAS 2 | 14 | 8 | | TCAS 3 | 6 | 5 | | TCAS 4 | 3 | 3 | | Fast - Track | 4 | 3 | | รับตรง | 14 | 7 | | โควตา | 73 | 23 | | **รวมทั้งหมด** | **139** | **65** |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **หลักสูตร เทียบโอน (ปกติ)** | | | | **รอบการรับสมัคร** | **จำนวนนักศึกษามาสมัคร (คน)** | **จำนวนที่รับไว้ (รายงานตัว) (คน)** | | โควตา | 59 | 50 | | **รวมทั้งหมด** | **59** | **50** |   **2) การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา**   |  |  | | --- | --- | | **เป้าหมายเชิงปริมาณ** | **เป้าหมายเชิงคุณภาพ** | | นักศึกษาแรกเข้า โดยให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมของสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา | นักศึกษามีความเข้าใจ และความพร้อมในการเรียนได้ตลอดหลักสูตร  4 ปี (ปกติ) และเทียบโอน (ปกติ) |   **ขั้นตอนการดำเนินการ**  1. กำหนดโครงการ/กิจกรรมในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาโดยพิจารณาจากความพร้อมของนักศึกษาจากการสัมภาษณ์ และใบระเบียนแสดงผลการศึกษา (ทรานสคริปต์)  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมนักศึกษาพบนักศึกษาเพื่อให้ข้อมูลในการเตรียมความพร้อมแก่นักศึกษา  3. ประเมินผลการดำเนินงานและรายงานผลการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา  **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีสถานการณ์การแพร่ระบาดโควิด – 19 ส่งผลให้กิจกรรมส่วนใหญ่ที่จัดขึ้นเป็นรูปแบบออนไลน์ มีผลดำเนินงานของการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังนี้  1. กำหนดโครงการ/กิจกรรมในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาโดยพิจารณาจากความพร้อมของนักศึกษาจากการสัมภาษณ์ และใบระเบียนแสดงผลการศึกษา (ทรานสคริปต์) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาใหม่หารือเพื่อกำหนดโครงการ/กิจกรรมในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าเปิดภาคการศึกษาของนักศึกษาใหม่ โดยข้อมูลจากการสัมภาษณ์นักศึกษาใหม่ และใบระเบียนแสดงผลการศึกษา (ทรานสคริปต์) พบว่า ส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาระดับ ปวส. จากวิทยาลัยอาชีวศึกษา และวิทยาลัยอาชีวศึกษาเอกชน ซึ่งมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนั้น ที่ประชุมจึงมีมติมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาใหม่เตรียมความพร้อมให้แก่นักศึกษาโดยกำหนดกิจกรรมหลัก โดยให้เป็นการเข้าร่วมกิจกรรมในระดับคณะฯ เพิ่มเติมในกิจกรรมที่ต้องเข้าร่วม ดังนี้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาเทียบโอนหารือเพื่อกำหนดโครงการ/กิจกรรมในการเตรียมความพร้อมก่อนเปิดภาคเรียน พบว่า นักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้  กลุ่มที่ 1. กลุ่มอาหารและโภชนาการ  กลุ่มที่ 2. กลุ่มการโรงแรมและการท่องเที่ยว  กลุ่มที่ 3. กลุ่มอื่น ๆ (การเดินเรือ, บริการเครื่องดื่ม)  ทั้ง 3 กลุ่มนี้มีความแตกต่างกันในเรื่องการเทียบโอนรายวิชา จึงต้องอธิบายเกี่ยวกับรายวิชาเทียบโอน การเดินเรียนเก็บรายวิชา และการสอบเทียบโอน ทำให้ต้องมีการจัดกลุ่มและตรวจสอบรายวิชาแต่ละกลุ่มในแบบออนไซต์ และแบบออนไลน์ผ่านทาง Google Classroom โดยมีรายละเอียด ดังนี้  1.1 เพื่อทำการพบปะ นักศึกษา พูดคุยพร้อมทำความเข้าใจในระบบการเรียนการสอน พร้อมแจ้งข่าวสารต่าง ๆ ทั้งนี้ได้มีการแจ้งเกี่ยวกับกิจกรรมหลักของทางคณะ ฯ เช่น ปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่  1.2 อาจารย์เข้าสอนแบบผสมผสานตามนโยบายของทางมหาวิทยาลัย  1.3 นักศึกษาใหม่ทั้ง 2 หลักสูตรเข้าร่วมกิจกรรมที่ทางคณ ฯ และมหาวิทยาลัยกำหนดแบบออนไซต์ และแบบออนไลน์  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมนักศึกษาพบนักศึกษาเพื่อให้ข้อมูลในการเตรียมความพร้อมแก่นักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับอาจารย์ผู้สอนนักศึกษาใหม่ประชุมเพื่อกำหนดโครงการ/กิจกรรมในการเตรียมความพร้อมก่อนเปิดภาคการศึกษาของนักศึกษาใหม่ ดำเนินการดังนี้  อาจารย์ผู้สอนรายวิชาทักษะการเตรียมอาหาร ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ ซึ่งเป็นวิชาปฏิบัติการวิชาแรกที่นักศึกษาใหม่เริ่มเรียน จัดทำคลิปวิดีโอเรื่อง เบสิคคัท (Basic cuts) และเปิดใช้ google classroom โดยเชิญนักศึกษาใหม่เข้าชั้นเรียนผ่านระบบ google meet เพื่อทำการทดสอบพื้นฐานความรู้ด้านการเตรียมวัตถุดิบก่อนเรียนของนักศึกษา เริ่มจากให้นักศึกษาทำแบบทดสอบออนไลน์เกี่ยวกับคำศัพท์เทคนิคที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร และวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมความพร้อมนักศึกษา พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์เทคนิคในการเตรียมและประกอบอาหารในระดับปานกลางถึงดี  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมนักศึกษา พบนักศึกษาเพื่อให้ข้อมูลในการเตรียมความพร้อมแก่นักศึกษา มีผลดำเนินการ ดังนี้  2.1 อาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมนักศึกษามอบหมายให้ สโมสรนักศึกษาของสาขาวิชา จัดกิจกรรมรับน้องออนไลน์  2.2 อาจารย์ที่ปรึกษาประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการลงทะเบียน การเทียบโอน การสอบเทียบโอน ทั้งนี้ประสานงานเกี่ยวกับหน่วยงาน กยศ. โดยประกาศช่องทางให้นักศึกษาติดตามในขั้นตอนต่อไป  2.3 ติดตามการสอบเทียบโอน การเทียนโอนรายวิชาของนักศึกษาเทียบโอน และจัดรายวิชาให้ นักศึกษาได้เรียนตามแผนที่กำหนดไว้  3. ประเมินผลการดำเนินงานและรายงานผลการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการกำกับติดตามผลการประเมินการดำเนินงานในการแนะแนวการเรียนรู้เพื่อให้นักศึกษามีความเข้าใจในหลักสูตรที่ต้องการเข้าศึกษา และการสัมภาษณ์นักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพบว่า ให้ดำเนินการรับสมัครนักศึกษาในกระบวนการในปี 2565 อย่างต่อเนื่อง  **การประเมินกระบวนการ**  จากปีการศึกษา 2565 ได้ดำเนินการรับสมัครนักศึกษาตามระบบ TCAS และได้ดำเนินการตามขั้นตอนการรับสมัครนักศึกษา โดยกำหดนดคุณสมบัติของนักศึกษาต้องเป็นที่ผู้ที่สำเร็จการศึกษาทุกแผนการศึกษา และสาขาที่เกี่ยวข้อง มอบหมายให้อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกิจกรรมแนะแนวการศึกษาเชิงรุกร่วมกับฝ่ายกิจการนักศึกษาเพื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตร  มีการประเมินขั้นตอน ในขั้นตอนที่ 1. กำหนดโครงการ/กิจกรรมในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา พบว่า การรับสมัครโดยพิจารณาจากความพร้อมของนักศึกษาจากการแนะแนวจากการประชาสัมพันธ์หลักสูตร และการสัมภาษณ์ และใบระเบียนแสดงผลการศึกษา (ทรานสคริปต์) อาจารย์ผู้รับผิดชอบกำหนดโครงการกิจกรรมในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาตามสภาพสถานการณ์ปัจจุบันของนักศึกษาเป็นรายบุคคล เพื่อให้ทราบถึงข้อมูล และช่วยแก้ไขปัญหาให้กับนักศึกษาได้อย่างถูกต้อง และทันต่อเวลาก่อนการศึกษา  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการของการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ในปีการศึกษา 2565 ดำเนินการในวันปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ดำเนินการจัดประชุมนักศึกษาใหม่และผู้ปกครองพบคณบดีและผู้บริหารของคณะ หลังจากนั้นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาใหม่พบนักศึกษาและผู้ปกครองเพื่อแนะนำหลักสูตรและการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน อาจารย์ที่ปรึกษาแนะนำเรื่องการปฏิบัติตนและการปรับตัวเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจสภาพแวดล้อมและเตรียมความพร้อมก่อนเปิดภาคเรียน แต่ในปีการศึกษา 2565 ปรับกิจกรรมมาเป็นแบบออนไซต์เพิ่มมากขึ้น ดังนั้น การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาในปีการศึกษา 2565 จึงปรับปรุงขั้นตอนการดำเนินงานโดยเพิ่มรูปแบบการจัดกิจกรรมใหม่ให้มีทั้งรูปแบบออนไซต์ และแบบออนไลน์ ดังนี้  1. กำหนดโครงการ/กิจกรรมในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาโดยใช้แบบออนไซต์ และแบบออนไลน์  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมนักศึกษาพบนักศึกษาเพื่อให้ข้อมูลในการเตรียมความพร้อมแก่นักศึกษาโดยใช้แบบออนไซต์ และแบบออนไลน์  3. ประเมินผลการดำเนินงานและรายงานผลการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาโดยใช้แบบออนไซต์ และแบบออนไลน์ |

gm

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

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา**  **(ตัวบ่งชี้ 3.2) (กระบวนการ)** | **1) การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี**  หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารของนักศึกษาทุกชั้นปี มีอาจารย์ที่ปรึกษาควบคุมดูแลให้คำปรึกษาวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษาในด้านการใช้ชีวิตในการเรียนในมหาวิทยาลัย ตั้งแต่ปี 2561-2564 มีการปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ช่องทางการติดต่อในรูปแบบออนไลน์ เพื่อความสะดวกในการติดต่อระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษากับนักศึกษาที่ต้องการขอคำปรึกษา เพื่อให้คำปรึกษาทางด้านวิชาการ และการแนะแนว ดังนี้   1. ด้านการควบคุม ดูแล ให้คำปรึกษาด้านวิชาการ  * กำหนดคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ให้คำปรึกษาด้านการลงทะเบียน การชำระค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการเรียน การเทียบโอน การสอนเทียบโอน และติดตามผลการเรียนอย่างต่อเนื่อง  1. ด้านการควบคุม ดูแล ให้คำปรึกษาด้านแนะแนว โดยกำหนดคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์แนะแนวสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร   - ให้คำปรึกษาด้านการหารายได้พิเศษ การหาทุนการศึกษา การผ่อนผันค่าเทอม และด้านชั่วโมงกิจกรรมทรานสคริปต์และแนะแนวทางการสร้างรายได้เสริมจากการทำงานระหว่างเรียน โดยสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ได้กำหนดกลุ่มนักศึกษาที่ต้องการทำงานไปด้วยเรียนไปด้วยได้ในหลักสูตร เทียบโอน ให้นักศึกษาทำงานในสถานประกอบการที่ MOU จำนวน 8 สถานประกอบการ ทำงาน 6 วัน มาเรียนที่คณะจำนวน 1 วัน  **ขั้นตอนการดำเนินการ**   1. วางแผนการส่งเสริม และพัฒนานักศึกษา กำหนดนักศึกษาที่มีความโดดเด่นทางด้านวิชาการเพื่อส่งเข้าร่วมประกวดแข่งขันทางวิชาการ และแผนการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียน และการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย 2. กำหนดช่วงเวลาของการเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นประจำทุกสัปดาห์โดยกำหนดเป็นชั่วโมงโฮมรูม และกำหนดช่องทางการออนไลน์สำหรับนักศึกษา โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาสร้างช่องทางออนไลน์เพื่อเป็นผู้ดูแล ประชาสัมพันธ์ และให้คำปรึกษาได้ตลอดเวลา 3. กำกับติดตามการดำเนินการ ควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และแนะแนวการศึกษาทางด้านอื่น ๆ  |  |  | | --- | --- | | **เป้าหมายเชิงปริมาณ** | **เป้าหมายเชิงคุณภาพ** | | - อัตราการ Drop out ของนักศึกษาลดลง  ร้อยละ 3  - อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาเพิ่มขึ้น  ร้อยละ 2  - อัตรานักศึกษาจบตามหลักสูตรที่กำหนด  ร้อยละ 80 | - นักศึกษามีความพร้อมทางการเรียนและสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด |      |  |  | | --- | --- | | **แผนส่งเสริมนักศึกษาในแต่ละชั้นปี** | | | **ชั้นปี** | **การส่งเสริม** | | 1 | มุ่งให้นักศึกษาเข้าใจในความรู้พื้นฐานด้านอุตสาหกรรมการบริการอาหาร | | 2 | มุ่งให้นักศึกษาเกิดทักษะ (เบื้องต้น) ในการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมการบริการอาหาร | | 3 | มุ่งให้นักศึกษาวิเคราะห์ จำแนก และประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ร่วมกับการปฏิบัติการ | | 4 | ฝึกให้เกิดทักษะ ความชำนาญ ด้านอุตสาหกรรมการบริการอาหาร |   **ผลการดำเนินงาน**  1. จากขั้นตอนการดำเนินงานในขั้นตอนที่ 1. วางแผนการส่งเสริม และพัฒนานักศึกษา กำหนดนักศึกษาที่มีความโดดเด่นทางด้านวิชาการเพื่อส่งเข้าร่วมประกวดแข่งขันทางวิชาการ และแผนการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียน และการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย  เรื่องด้านการควบคุม ดูแล ให้คำปรึกษาด้านวิชาการ พบว่า สาขาวิชาได้มีการจัดทำคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำปรึกษาด้านวิชาการโดยเฉพาะนักศึกษาเทียบโอนที่ต้องมีการติดตามเรื่องการเทียบโอน การสอบเทียบ การลงทะเบียน โดยประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยพบว่า กลุ่มนักศึกษาที่จบ ปวส. กลุ่มอาหารและโภชนาการ สามารถเทียบโอนรายวิชาได้มากที่สุด ส่วนกลุ่มการโรงแรมและการท่องเที่ยวจะเทียบในรายวิชาที่เป็นกลุ่มการบริการ แต่ต้องมาเรียนเพิ่มเติมในเรื่องการปฏิบัติ และกลุ่มที่ 3. ต้องเรียนแบบแยกห้องเรียนกัน เพื่อให้ครบตามจำนวนหน่วยกิต ซึ่งผลที่ออกมาพบว่า เป็นไปตามที่กำหนดไว้ โดยเฉลี่ยแล้ว นักศึกษาเทียบโอนจะลงทะเบียนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 จำนวน 19 – 21 หน่วยกิต  2. กำหนดช่วงเวลาของการเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นประจำทุกสัปดาห์โดยกำหนดเป็นชั่วโมงโฮมรูม และกำหนดช่องทางการออนไลน์สำหรับนักศึกษา โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาสร้างช่องทางออนไลน์เพื่อเป็นผู้ดูแล ประชาสัมพันธ์ และให้คำปรึกษาได้ตลอดเวลา เช่น ไลน์กลุ่มนักศึกษาแยกตามอาจารย์ที่ปรึกษา เป็นต้น จากขั้นตอนการดำเนินงานข้อที่ 1. เรื่องการวางแผนเพื่อการควบคุม ดูแล ให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และแนะแนว ได้ผลการดำเนินงาน ดังนี้  2.1 แต่งตั้งอาจารย์ผู้ดูแลเกี่ยวกับกิจกรรมนักศึกษา  2.2 อาจารย์ที่ปรึกษาด้านวิชาการ เพื่อสนับสนุน และเตรียมความพร้อมเข้าร่วมประกวดการแข่งขันทักษะทางด้านอาหาร หรือทักษะทางด้านการจัดการ  - กำหนดให้อาจารย์ที่ควบคุมดูแลการส่งนักศึกษาเข้าร่วมประกวดการแข่งขันทักษะทางด้านอาหาร หรือทักษะทางด้านการจัดการ  - จัดเตรียมความพร้อมเก็บตัวเพื่อส่งนักศึกษาเข้าร่วมการประกวดการแข่งขัน  2.3 อาจารย์ที่ปรึกษาด้านวิชาการ พบปัญหาเกี่ยวกับการสอบเทียบโอนของนักศึกษา ดังนี้  - กำหนดการเทียบโอนของกลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป (GE) ล่าช้าทำให้นักศึกษาเตรียมตัวไม่ทัน  - นักศึกษาสอบเทียบโอนไม่ผ่านในรายวิชาศึกษาทั่วไป (GE) ทำให้นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่  - นักศึกษาเทียบโอนรายวิชาที่เก็บหน่วยกิตไม่ครบ  2.3 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำเกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาได้ทราบถึงข่าวสาร หรือแนวทางการพัฒนาตนเองผ่านสื่อสังคมออนไลน์ ได้แก่  - การผ่อนผันเรื่องค่าลงทะเบียน ค่าเทียบโอนรายวิชา  - กองทุน กยศ.  - การผ่อนผันทหาร  - กองทุน กยศ.  - การทำงานพิเศษระหว่างเรียน  - สหกิจศึกษา และการฝึกปฏิบัติวิชาชีพ  3. กำกับติดตามการดำเนินการ ควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และแนะแนวการศึกษาทางด้านอื่น ๆ  **การประเมินกระบวนการ**  ในการประเมินกระบวนการ การควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา พบว่า ขั้นตอนที่ 1. เรื่องการวางแผนเพื่อการควบคุม ดูแล ให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และแนะแนว โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำหนดคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ให้คำปรึกษา ด้านวิชาการและแนะแนวนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งชี้แจงข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ชีวิต ทักษะต่าง ๆ ในการเรียน กิจกรรม กฎระเบียบต่าง ๆ พบว่า นักศึกษาส่วนมากต้องทำงานพิเศษเพื่อส่งตัวเองเรียน ดังนั้นในขั้นตอนนี้จึงได้มีการเพิ่มรายละเอียดบางประการ เช่นการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับแหล่งทุน และการทำงานพิเศษระหว่างเรียนในรูปแบบต่าง ๆ ให้กับนักศึกษา เป็นต้น  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  1. ด้านการควบคุม ดูแล ให้คำปรึกษาด้านวิชาการ ได้ปรับปรุงพัฒนากระบวนการติดตามนักศึกษาเป็นระยะ ๆ ด้วยการใช้ช่องทางการติดตามทางออนไลน์ได้ตลอดเวลา เพื่อนำมาพัฒนาระบบการส่งเสริม และการพัฒนานักศึกษาในปี 2566 ต่อไป  2. ด้านการควบคุม ดูแล ให้คำปรึกษาด้านแนะแนว ให้อาจารย์ที่ปรึกษากำชับเกี่ยวกับระยะเวลาที่ทางหน่วยงานนั้นนัดหมาย เช่น การผ่อนผันทหาร กยศ. การลงทะเบียน การแต่งกายของนักศึกษา และกิจกรรมอื่น ๆ เพื่อไม่ให้นักศึกษาพลาดโอกาสต่าง ๆ  **2) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21**  หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ได้ดำเนินการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ตั้งแต่ปี 2561-2565 ได้ปรับปรุงการดำเนินงานมาอย่างต่อเนื่อง  ในปีการศึกษา 2565 พบว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรมีความเข้าใจในการส่งเสริมการเข้าร่วมกิจกรรม สร้างความเข้าใจชี้แจงความสำคัญของการเข้าร่วมกิจกรรม โดยมีเกณฑ์พิจารณาการคัดเลือกนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรม โดยได้รับการรายงานผลจากอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีการกำกับติดตามการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษาในแต่ละด้าน โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้  **ขั้นตอนการดำเนินการ**  1. จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำสาขา เพื่อทำความเข้าใจในการส่งเสริมการเข้าร่วมกิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้กับนักศึกษา  2. การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ทุกรูปแบบ เช่น เฟซบุ๊ก แฟนเพจของสาขาวิชา และเว็บไซต์ของสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร  3. อาจารย์ที่ปรึกษา ชี้แจง และสร้างความเข้าใจกับนักศึกษาตระหนักและเห็นถึงความสำคัญของการเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ ในชั่วโมงโฮมรูม  สาขาวิชาได้จำแนกกลุ่มการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้   |  |  | | --- | --- | | **หัวข้อที่ใช้ในการเรียนรู้ศตวรรษที่ 21** | **ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21** | | - วิทยาศาสตร์กับอาหาร | กลุ่มวิชาหลัก | | - การเสริมสร้างความมั่นใจในการประกอบอาชีพ | กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ | | - เทคนิคการพัฒนาระบบอุตสาหกรรมการบริการอาหาร | กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม | | - กิจกรรมจิตอาสา โดยให้นักศึกษาจัดทำวิดีโอและ Upload ส่งผ่าน YouTube | กลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี |   **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลการดำเนินงานของการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้  1. หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารประชุมอาจารย์ในสาขาเพื่อชี้แจง และทำความเข้าใจเกี่ยวกับการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **กิจกรรมการเรียนรู้**  **ในศตวรรษที่ 21**  **นักศึกษา** | **ICT literacy** | **Scientific literacy** | **Media literacy** | **Health literacy** | **Life**  **skill** | **Career skills** | | รายวิชาทักษะการเตรียม ฯ |  | 🗸 |  | 🗸 | 🗸 |  | | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร |  | 🗸 | 🗸 | 🗸 | 🗸 |  | | อาหาร และขนมไทย |  | 🗸 | 🗸 | 🗸 | 🗸 | 🗸 | | โครงการพิเศษ ฯ | 🗸 | 🗸 | 🗸 | 🗸 | 🗸 | 🗸 |   2. การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนการสอน (Technology based Learning) ได้นำเอาระบบการเรียนการสอนแบบออนไลน์ (E-Learning) ดังนี้  - ผศ.นฤศร มังกรศิลา รายวิชาการตลาดดิจิทัล เพื่อความสะดวกของนักศึกษาจำนวน 6 ห้องเรียน (63 ปออ.1, 2, 3, 4TG และ 64 ทออ.1, 2) ที่ต้องเรียนรู้เนื้อหาทางด้านการตลาดดิจิทัลไปพร้อมกันจำนวนมาก ได้รับความรู้ทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัล เพื่อนำไปประยุกต์ใช้สำหรับการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่เป็นนวัตกรรมทางด้านอาหารไปยังกลุ่มเป้าหมายในรูปแบบออนไลน์  - ผศ.ปรัชญา แพงมงคล รายวิชาการสุขาภิบาลอาหาร เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับนักศึกษาได้เรียนรู้ข้อมูลสำคัญทางด้านสุขาภิบาลที่การปรับปรุง และเปลี่ยนแปลงของกฎเกณฑ์การกำหนดอาหาร สามารถรับการอบรมเพื่อให้ได้ใบประกาศทางด้านสุขาภิบาลอาหารในรูปแบบออนไลน์  - รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ รายวิชา เค้ก และการแต่งหน้าเค้ก เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ทักษะเบื้องต้นในการแต่งหน้าเค้ก ผ่านทางวีดิทัศน์ที่ผู้สอนได้จัดเตรียมไว้เพื่อทำความเข้าใจเทคนิคการบีบครีมเพื่อแต่งหน้าเค้กในรูปแบบต่าง ๆ โดยนักศึกษาสามารถเข้าไปดูเทคนิคการบีบครีมเพื่อแต่งหน้าเค้กย้อนหลังได้หลาย ๆ รอบ  นอกจากนี้ ยังเพิ่มช่องทางในการหาความรู้เพิ่มเติมให้กัลบนักศึกษา โดยในสาขาวิชามีการจัดทำรายการโทรทัศน์ผ่านดาวเทียม (ความร่วมมือกับ มทร.รัตนโกสินทร์ วิทยาเขตวังไกลกังวล) ได้แก่  - ผศ. ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม จัดทำรายการ การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ (ให้นักศึกษาเข้าไปศึกษาด้วยตนเอง ในหน่วยที่เกี่ยวกับวิชาทางเศรษฐศาสตร์ บัญชี และแผนธุรกิจ)  3. การเรียนการสอนแบบปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Learning) ผู้ช่วยศาสตราจารย์  ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ ได้นำเอาวิธีการสอนให้นักศึกษาได้เรียนรู้การประชาสัมพันธ์ในธุรกิจอาหาร จากนั้นจึงค่อยสอนวิธีการทำเบเกอรีที่ถูกต้องตามหลักการ นักศึกษาจะเกิดการเรียนรู้เพิ่มขึ้น  ทั้งนี้ยังมีการเพิ่มทักษะการศึกษาของนักศึกษาด้วยวิธีดังต่อไปนี้ การศึกษาผ่าน Youtube (รายการเรียนทางไกลผ่านดาวเทียม วังไกลกังวล)    2. การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ทุกรูปแบบ เช่น เฟซบุ๊ก แฟนเพจของสาขาวิชา และเว็บไซต์ของสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร จะแยกการประชาสัมพันธ์ การแนะนำความรู้ต่าง ๆ ตามช่องทางที่ผู้สอนในรายวิชาต่าง ๆ กำหนดให้เข้าไปเพื่อเรียนรู้ โดยนักศึกษาสามารถรับข้อมูล ข่าวสาร ความรู้ และทักษะต่าง ๆ ผ่านช่องทางสื่อสังคมออนไลน์ได้ทันที  3. อาจารย์ที่ปรึกษา ชี้แจง และสร้างความเข้าใจกับนักศึกษาตระหนักและเห็นถึงความสำคัญของการเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ ในชั่วโมงโฮมรูม โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาเข้ารับฟังปัญหาทางด้านวิชาการ และแนะแนวกิจกรรมที่นักศึกษามีความสนใจได้เข้าถึงและได้มีส่วนร่วมกับกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อการพัฒนาตนเองได้ดีขึ้น  **การประเมินกระบวนการ**  1. จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำสาขา เพื่อทำความเข้าใจในการส่งเสริมการเข้าร่วมกิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้กับนักศึกษา ในปี 2565 พบว่า การดำเนินงานด้านการส่งเสริม และพัฒนานักศึกษาทำให้นักศึกษามีทักษะในด้านต่าง ๆ เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แต่ละมีบางด้าน เช่น  2. ประชาสัมพันธ์ ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ทุกรูปแบบ ในปี 2565 พบว่า นักศึกษาสามารถรับรู้ข้อมูล ข่าวสาร การประชาสัมพันธ์ในช่องทางต่าง ๆ ในระดับคณะฯ สาขาฯ และอาจารย์ที่ปรึกษาอย่างต่อเนื่อง  3. อาจารย์ที่ปรึกษา ชี้แจง และสร้างความเข้าใจกับนักศึกษาตระหนักและเห็นถึงความสำคัญของการเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ ในชั่วโมงโฮมรูม ในปี 2565 พบว่า การสร้างความเข้าใจกับนักศึกษาเพื่อให้เข้าร่วมกิจกรรม หรือโครงการต่าง ๆ กิจกรรมความร่วมมือที่ดีจากการให้นักศึกษาได้เข้าร่วมบูรณาการการวิจัยกับการเรียนการสอนในรายวิชาโครงงานพิเศษด้านอุตสาหกรรมการบริการอาหาร เพื่อสร้างสรรค์อาหารเพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาล โดยให้นักศึกษาเริ่มต้นการดำเนินการโครงงานพิเศษในช่วงภาคการศึกษา 3/2565 ล่วงหน้าก่อนการลงทะเบียนเรียนรายวิชาโครงการพิเศษด้านอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ได้ร่วมลงพื้นที่เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารที่ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยมีหัวข้อโครงงานพิเศษ ดังนี้  - การพัฒนาเนื้อสัมผัสไส้ถั่วจากพืช โดยใช้แป้งหมี่กึ่งสำเร็จรูป  - การวิเคราะห์คุณลักษณะที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์บัตเตอร์สก็อตซอสจากน้ำเชื่อมตาลโตนด  - องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์ เมืองสามรส  - การพัฒนาผลิตภัณฑ์บัตเตอร์สก็อตซอสจากน้ำเชื่อมตาลโตนด  **การปรับปรุงกระบวนพัฒนากระบวนการ**  ในปีการศึกษา 2565 ใช้ขั้นตอนดำเนินงานในปีการศึกษา 2566 โดยปรับปรุงกระบวนการ ดังนี้  1. จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำสาขา เพื่อทำความเข้าใจในการส่งเสริมการเข้าร่วมกิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้กับนักศึกษา  2. ประชาสัมพันธ์โครงการ/กิจกรรมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยเพิ่มช่องทางออนไลน์ทุกรูปแบบ  3. อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ผู้สอน ประชาสัมพันธ์กิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยสร้างความเข้าใจให้นักศึกษาตระหนักและเห็นความสำคัญของการเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| **ผลที่เกิดกับนักศึกษา**  **(ตัวบ่งชี้ 3.3**)  (ผลลัพธ์) | **\*หลักสูตร 4 ปี (ปกติ)**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **ปี พ.ศ.** | **จำนวนรับเข้า**  **➀** | **จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ➁** | | | **จำนวนที่ลาออกและคัดชื่อออกสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษา 2565 ➂** | **อัตราคงอยู่**  **\*** | **อัตราสำเร็จ**  **\*\*** | | **2563** | **2564** | **2565** | | **2560** | **66** | **49** |  |  | **14** | **78.79** | **74.24** | | **2561** | **79** |  | **66** |  | **6** | **92.41** | **83.54** | | **2562**  **2564** | **173**  **(114/59)** |  |  | **133**  **(90/43)** | **27**  **(18/9)** | **84.39** | **76.88** |   **หมายเหตุ นักศึกษาตกค้างปีการศึกษา 2561 จำนวน 7 คน จบในปีการศึกษา 2565 จำนวน 7 คน**  **\*หลักสูตร 2 ปี เทียบโอน (ปกติ)**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **ปี พ.ศ.** | **จำนวนรับเข้า**  **➀** | **จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ➁** | | | **จำนวนที่ลาออกและคัดชื่อออกสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษา 2565 ➂** | **อัตราคงอยู่**  **\*** | **อัตราสำเร็จ**  **\*\*** | | **2563** | **2564** | **2565** | | **2560** | **66** | **49** |  |  | **14** | **78.79** | **74.24** | | **2561** | **79** |  | **66** |  | **6** | **92.41** | **83.54** | | **2562**  **2564** | **173**  **(114/59)** |  |  | **133**  **(90/43)** | **27**  **(18/9)** | **84.39** | **76.88** |   **หมายเหตุ นักศึกษาตกค้างปีการศึกษา 2561 จำนวน 7 คน จบในปีการศึกษา 2565 จำนวน 7 คน**  **\*อัตราคงอยู่ = ➀ - ➂ x 100**  **➀**  **\*\*อัตราสำเร็จการศึกษา = ➁ x 100**  **➀**  จากตารางการคำนวณผลการคำนวณ อัตราการคงอยู่ 4 ปีย้อนหลัง (2560 – 2564) โดยมีปี 2562 เป็นปีฐาน พบว่า มีอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาลดลง เนื่องจาก ระบบการติดตามดูแลนักศึกษา และช่องทางการติดต่อกับนักศึกษาที่มากขึ้น (ผ่านการสื่อสารจากช่องทางออนไลน์ทุกรูปแบบ) ส่งผลให้นักศึกษาสามารถติดต่อกับอาจารย์ที่ปรึกษา รวมไปถึงอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา ด้วยเหตุนี้ ส่งผลให้มีแนวโน้มการคงอยู่ของนักศึกษาที่ลดลง  นอกจากนี้ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารได้กำหนด เป้าหมาย ดังนี้   |  |  | | --- | --- | | **เป้าหมาย** | **ผลการดำเนินการ** | | **เชิงปริมาณ** | **ตรงตามเป้าหมาย** | | - นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70  - นักศึกษาคงอยู่ตลอดระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดไม่น้อยกว่าร้อยละ 70  - นักศึกษามีความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 4.00 จากคะแนนเต็ม 5.00 | - นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่  หลักสูตรกำหนด คิดเป็นร้อยละ 80  - นักศึกษาคงอยู่ตลอดระยะเวลาที่หลักสูตร  กำหนดคิดเป็นร้อยละ 80  - นักศึกษามีความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการ  หลักสูตรคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.50 คะแนนเต็ม 5.00 | | **เชิงคุณภาพ** | ตรงตามเป้าหมาย | | - นักศึกษามีความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการข้อร้องเรียนสูงขึ้น | นักศึกษามีความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการข้อร้องเรียนสูงขึ้น อย่างต่อเนื่องย้อนหลัง 3 ปี |   **3)** **ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รายการประเมิน** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | | **2563** | **2564** | **2565** | | ด้านการรับนักศึกษา | 4.35 | 4.29 | 4.42 | | ด้านการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา | 4.30 | 4.37 | 4.44 | | ด้านการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวการศึกษาระดับปริญญาตรี | 4.32 | 4.36 | 4.34 | | ด้านการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 | 4.30 | 4.28 | 4.31 | | ด้านปัจจัยสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | 4.24 | 4.27 | 4.26 | | **รวม** | **4.30** | **4.32** | **4.35** |   **ความพึงพอใจต่อการการจัดการข้อร้องเรียน ตอบตัวชี้วัดที่ 3.3**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รายการประเมิน** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | | **2563** | **2564** | **2565** | | การเปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถส่งข้อร้องเรียนต่างๆได้​ เช่น​ จัดตู้รับคำร้องเรียนการประชุมเพื่อรับฟังคำร้องเรียน​ อื่นๆ | 4.10 | 4.13 | 4.25 | | ด้านการชี้แจงเกี่ยวกับคำร้องเรียนของนักศึกษาเพื่อให้นักศึกษารับทราบ | 4.23 | 4.07 | 4.19 | | ด้านการดำเนินงานตามข้อร้องเรียนของนักศึกษาในกรณีที่สามารถดำเนินการได้ | 4.10 | 4.27 | 4.25 | | ด้านการเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นและชี้แจงเหตุผลที่มีการร้องเรียนเกิดขึ้น | 4.15 | 4.27 | 4.13 | | ด้านการตรวจสอบข้อร้องเรียนของนักศึกษาอย่างต่อเนื่องและเป็นปัจจุบัน | 4.20 | 4.13 | 4.25 | | **รวม** | **4.16** | **4.17** | **4.21** |   **ที่มา:** สำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียน ณ วันที่ 15 พฤษภาคม 2566   * คณะมีแผนการรับข้อร้องเรียนของนักศึกษา โดยนักศึกษาสามารถเขียนข้อร้องเรียนส่งให้ตู้รับข้อร้องเรียน หรือผ่านเพจฝ่ายกิจการนักศึกษา หรือเพจของคณะ ตามความสะดวกของนักศึกษา * สาขาวิชามีการรับข้อร้องเรียน ผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาในทุกช่องทาง เช่น เฟซบุ๊ก ไลน์ เป็นต้น * ผลจากการจัดข้อร้องเรียนของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ประจำปีการศึกษา 2565 มาปรับปรุงแก้ไข   โดยนักศึกษามีการร้องเรียนเรื่องโปรเจคเตอร์ไม่ชัด เครื่องปรับอากาศในห้องปฏิบัติการ ไม่มีความเย็น ทำให้การเรียนวิชาทฤษฎี และปฏิบัติ เช่น ห้อง สาขาวิชาได้ดำเนินการประสานงานกับฝ่ายวิชาการและวิจัย กับ ฝ่ายงานอาคาร และสถานที่เพื่อดำเนินการซ่อมแซมต่อไป เพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนรู้ในห้องเรียนทฤษฎี และปฏิบัติต่อไปในปี 25665 |

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

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

มีจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา 70 คน โดยมีบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต (ไม่นับบัณฑิตที่มีอาชีพอิสระ) จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 57.14 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ซึ่งมีค่าเฉลี่ยคะแนนประเมินบัณฑิต 6 ด้าน เท่ากับ 4.29 คะแนน โดยมีรายละเอียดดังนี้

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

| **คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์** | **ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมิน** | **ค่าเฉลี่ยคะแนนประเมิน**  **(คะแนนเต็ม 5)** |
| --- | --- | --- |
| **จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน** |
| 1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม | 179.4 | 4.49 |
| 40 |
| 2. ด้านความรู้ | 169.2 | 4.23 |
| 40 |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | 169.8 | 4.25 |
| 40 |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | 177 | 4.43 |
| 40 |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | 160.2 | 4.01 |
| 40 |
| 6. ด้านทักษะพิสัย (ทักษะปฏิบัติ) | 174.2 | 4.36 |
| 40 |
| **ผลการประเมินตนเอง : ค่าเฉลี่ยคะแนนผลประเมิน 6 ด้าน** | **171.63** | **4.29 คะแนน** |
| **40** |

**การวิเคราะห์ผลที่ได้**

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร วิเคราะห์คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ดังนี้

เมื่อพิจารณาจากผลเรียงตามลำดับที่มากที่สุด 3 ลำดับ ได้แก่ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม (4.49) 2) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (4.43) และ 3) ด้านทักษะพิสัย (ปฏิบัติ) (4.36) พบว่า มีความสอดคล้องกับเป้าหมายของหลักสูตร (มคอ.2) ที่ให้ความสัมพันธ์เกี่ยวกับ การปฏิบัติ ควบคู่ไปกับคุณธรรม

ส่วนในเรื่อง ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (4.01) ที่ได้คะแนนน้อยที่สุด สืบเนื่องมาจาก สาขาวิชาเน้นในเรื่องทักษะการปฏิบัติ ส่งผลให้บัณฑิต มีทักษะความชำนาญมากกว่าทักษะด้านตัวเลข สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารได้จัดทำแนวนโยบายในการเสริมทักษะ การวิเคราะห์ ฯ ดังนี้

1. สนับสนุนให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาชีพเลือกที่เป็นการวิเคราะห์ตัวเลข เช่น วิชาการบัญชีสำหรับอุตสาหกรรมการบริการอาหาร และเศรษฐศาสตร์เพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร

2. ส่งเสริมการเรียนรายวิชาวิทยาศาสตร์เพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร

3. รายวิชาโครงงานพิเศษ ให้นักศึกษาได้ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการคำนวณ หาค่า และฝึกปฏิบัติอ่านค่าสถิติก่อนนำเสนอผลงาน

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

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

| **ข้อมูลพื้นฐาน** | **จำนวน** | **ร้อยละ** |
| --- | --- | --- |
| 1. จำนวนบัณฑิตทั้งหมด | 70 | 100 % |
| 2. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ตอบแบบสำรวจเรื่องการมีงานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา | 68 | 97.14% |
| 3. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ) | 46 | 67.65 % |
| * ตรงสาขาที่เรียน | 35 | 76.09 % |
| * ไม่ตรงสาขาที่เรียน | 11 | 23.91 % |
| 4. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ประกอบอาชีพอิสระ | 7 | 10.29 % |
| 5. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา | 5 | 7.35 % |
| 6. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา | 0 | 0.00 % |
| 7. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่อุปสมบท | 1 | 1.47 % |
| 8. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่เกณฑ์ทหาร | 0 | 0.00 % |
| 9. จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่มีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำอยู่แล้ว | 0 | 0.00% |
| **วิธีคำนวณ**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | (3.+4.) | X 100 | = **ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสสระภายใน 1 ปี** | | 2.-(5.+6.+7.+8.+9) | | | 85.48 % |
| **ผลการประเมินตนเอง (กำหนดให้คะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 100) : 4.27 คะแนน** | | |

**การวิเคราะห์ผลที่ได้**

1. ด้วยสภาพเศรษฐกิจ ณ ปัจจุบัน ส่งผลต่อการหางานทำของบัณฑิต

2. กระแสการเปลี่ยนแปลงการประกอบอาชีพ พบว่า บัณฑิตส่วนมาก มีแนวโน้มที่จะประกอบอาชีพอิสระเพิ่มขึ้น

3. กระแสการแข่งขันทางด้านธุรกิจร้านอาหาร สภาวะเศรษฐกิจที่ตกต่ำ ส่งผลให้บัณฑิตปฏิบัติงานตรงกับสาขาวิชาที่ได้เรียนมา เป็นผลมาจากการหางานทำในธุรกิจร้านอาหาร และจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาออกมาแต่ละปีมีจำนวนมาก

**รายการหลักฐานหมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** |
| --- | --- |
| 3.1 - 01 | แผนรับสมัครนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565 |
| 3.1 – 02 | ข้อมูลนักศึกษาที่เข้าศึกษา และสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร |
| 3.2 - 01 | ตัวอย่างการควบคุมดูแลให้คำปรึกษาวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี |
| 3.3 - 01 | ความพึงพอใจต่อการรับสมัครนักศึกษาและการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา |
| 2.1 - 01 | รายงานผลการดำเนินงาน คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา |
| 2.2 - 01 | รายงานผลการดำเนินงาน ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตภายในเวลา 1 ปี |
| 2.2 – 02 | ผลการประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย |

**หมวดที่ 4 ข้อมูลสรุปรายงาน / ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร**

**1. สรุปข้อมูลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา**

**ภาคเรียนที่ 1/2565**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รหัส ชื่อวิชา** | | **ร้อยละการกระจายของเกรด** | | | | | | | | **จำนวนนักศึกษา** | |
| **A** | **B+** | **B** | **C+** | **C** | **D+** | **D** | **F** | **ลง**  **ทะเบียน** | **สอบผ่าน** |
| GE2100101 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | 10.53 | 10.53 | 31.58 | 15.79 | 23.68 | - | 7.89 | - | 38 | 38 |
| GE2100103 | ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 2 |
| GE2100105 | การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ | - | - | - | - | - | - | - | 100 | 1 | 0 |
| GE2200102 | ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | 18.18 | - | 18.18 | - | - | 9.09 | 54.55 | - | 11 | 11 |
| GE2200105 | การสนทนาภาษาอังกฤษ | 35.59 | 15.25 | 20.34 | 13.56 | 10.27 | 3.39 | - | - | 58 | 58 |
| GE2200106 | ภาษาจีนพื้นฐาน | - | - | - | - | - | 100 | - | - | 2 | 2 |
| GE2200108 | ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ | 2.22 | 2.22 | 53.33 | 22.22 | - | - | - | - | 45 | 45 |
| GE2201101 | ภาษาอังกฤษ 1 | - | - | - | - | 100 | - | - | - | 1 | 1 |
| GE2201102 | ภาษาอังกฤษ 2 | - | - | 100 | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| GE2300103 | ระเบียบวิธีวิจัย | 72.73 | 14.55 | 10.91 | - | - | - | - | - | 54 | 54 |
| GE2400101 | การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า | - | - | - | - | - | - | - | 100 | 1 | 0 |
| GE2400104 | การพัฒนาบุคลิกภาพ | 77.97 | 8.47 | 3.39 | 6.78 | 3.39 | - | - | - | 59 | 59 |
| GE2500101 | พลศึกษา | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 52 | 52 |
| GE2500105 | นันทนาการ | 81.82 | - | - | - | - | - | - | 18.18 | 11 | 9 |
| GE2600101 | คณิตศาสตร์พื้นฐาน | - | - | - | - | - | - | 100 | - | 2 | 2 |
| GE2600102 | สถิติเบื้องต้น | - | - | - | - | 66.67 | - | 33.33 | - | 3 | 3 |
| GE2600103 | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | - | - | - | - | 50.00 | 50.00 | - | - | 2 | 2 |
| GE2810101 | โลกในศตวรรษที่ 21 | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 4 | 4 |
| GE2810102 | การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | 75.86 | 15.52 | 1.72 | 1.72 | - | - | 3.45 | - | 57 | 57 |
| GE2810102 | การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| GE2810108 | เรารัก มทร.พระนคร | 61.90 | 19.05 | 14.29 | 4.76 | - | - | - | - | 21 | 21 |
| GE2820101 | ปกิณกคณิตศาสตร์ | - | - | - | - | 100 | - | - | - | 1 | 1 |
| GE2820102 | วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต | 80.33 | 9.84 | 4.92 | 1.64 | 1.64 | - | - | - | 60 | 60 |
| HE2001301 | การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 51 | 51 |
| HE2011101 | สิ่งทอและการตัดเย็บ | 66.67 | 14.29 | 9.52 | 9.52 | - | - | - | - | 21 | 21 |
| HE2021101 | หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| HE2021102 | พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| HE2023208 | การตกแต่งหน้าเค้ก | 46.07 | 32.58 | 14.61 | 3.37 | 1.12 | - | 1.12 | - | 88 | 88 |
| HE2031101 | การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 25 | 25 |
| HE2032101 | อุตสาหกรรมการบริการ | 58.06 | 12.90 | 12.90 | 3.23 | 6.45 | 3.23 | 3.23 | - | 31 | 31 |
| HE2032101 | การจัดการอุตสาหกรรมการบริการ | 24.56 | 19.30 | 24.56 | 14.04 | 8.77 | 3.51 | 5.26 | - | 57 | 57 |
| HE2032102 | ทักษะการเตรียมอาหาร | 39.34 | 31.15 | 26.23 | 3.28 | - | - | - | - | 61 | 61 |
| HE2032203 | อาหารและขนมไทย | 45.61 | 47.37 | 5.26 | - | - | - | - | - | 56 | 56 |
| HE2032204 | การตลาดบริการ | 70.00 | 12.50 | 2.50 | - | 7.50 | 7.50 | - | - | 40 | 40 |
| HE2032205 | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมการบริการ | 29.31 | 15.52 | 18.97 | 10.34 | 13.79 | 6.90 | 3.45 | - | 57 | 57 |
| HE2032206 | อาหารตะวันออก | 69.64 | 21.43 | 5.36 | - | 1.79 | - | - | - | 55 | 55 |
| HE2032210 | อาหารตะวันตก | 87.50 | 4.17 | 8.33 | - | - | - | - | - | 24 | 24 |
| HE2032311 | การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมการบริการอาหาร | 24.68 | 24.68 | 20.78 | 14.29 | 3.90 | 7.79 | 1.30 | 2.60 | 77 | 75 |
| HE2032312 | การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง | 28.00 | 8.00 | 28.00 | 8.00 | 4.00 | 24.00 | - | - | 25 | 25 |
| HE2032315 | การปฏิบัติการเครื่องดื่ม | 97.33 | 2.67 | - | - | - | - | - | - | 75 | 75 |
| HE2032417 | โครงงานพิเศษทางอุตสาหกรรมการบริการอาหาร | 65.07 | 6.16 | 15.07 | 6.16 | 4.79 | 1.37 | - | 1.37 | 146 | 144 |
| HE2032418 | ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร | 72.92 | 16.67 | 1.04 | 5.21 | 3.13 | 1.04 | - | - | 96 | 96 |
| HE2032419 | การปฏิบัติการห้องอาหาร | 98.96 | - | 1.04 | - | - | - | - | - | 96 | 96 |
| HE2033301 | การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจร้านอาหาร | 55.41 | 18.92 | 18.92 | 4.05 | 2.70 | - | - | - | 74 | 74 |
| HE2033303 | เบเกอรีเพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร | 98.67 | 1.33 | - | - | - | - | - | - | 75 | 75 |
| HE2033309 | การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมการบริการ | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 10 | 10 |
| HE2033313 | บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 177 | 177 |
| HE2033316 | การตลาดดิจิทัล | 95.65 | 4.35 | - | - | - | - | - | - | 69 | 69 |
| HE2041104 | หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | 54.55 | 18.18 | 27.27 | - | - | - | - | - | 11 | 11 |
| HE2041105 | เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมใน งานคหกรรมศาสตร์ | 33.90 | 37.29 | 16.95 | 5.08 | 5.08 | 1.69 | - | - | 59 | 59 |
| HE2033102 | การฝึกพื้นฐานทางวิศวกรรม | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| HE2034101 | วิศวกรรมเครื่องมือ | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |

**ภาคเรียนที่ 2/2565**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| รหัส ชื่อวิชา | | ร้อยละการกระจายของเกรด | | | | | | | | จำนวนนักศึกษา | |
| A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | ลง  ทะเบียน | สอบผ่าน |
| GE2200101 | ภาษาอังกฤษเทคนิค | 40.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | - | - | - | - | 10 | 10 |
| GE2200102 | ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | 42.00 | 32.00 | 6.00 | 10.00 | 6.00 | 2.00 | - | - | 50 | 50 |
| GE2200109 | ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ | - | - | 5.56 | 9.26 | 12.96 | 31.48 | 31.48 | 9.26 | 54 | 54 |
| GE2201102 | ภาษาอังกฤษ 2 | - | - | 66.67 | 33.33 | - | - | - | - | 3 | 3 |
| GE2300103 | ระเบียบวิธีวิจัย | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| GE2400102 | จิตวิทยาทั่วไป | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 3 | 3 |
| GE2500105 | นันทนาการ | 60.53 | 10.53 | 13.16 | 7.89 | 2.63 | 5.26 | - | - | 38 | 38 |
| GE2700101 | วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | 28.95 | 18.42 | 23.68 | 23.68 | 5.26 | - | - | - | 38 | 38 |
| GE2810102 | การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| HE2001301 | การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | 89.33 | 6.67 | 1.33 | 1.33 | 1.33 | - | - | - | 75 | 75 |
| HE2011101 | สิ่งทอและการตัดเย็บ | 23.68 | 7.89 | 50.00 | 10.53 | 7.89 | - | - | - | 38 | 38 |
| HE2021102 | พื้นฐานการประกอบการอาหารและโภชนาการ | 82.14 | 12.50 | 1.79 | 3.57 | - | - | - | - | 56 | 56 |
| HE2031103 | ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์ | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 19 | 19 |
| HE2032103 | วิทยาศาสตร์การประกอบการอาหารเพื่ออุตสาหกรรมการบริการ | 17.50 | 35.00 | 25.00 | 20.00 | 2.50 | - | - | - | 40 | 40 |
| HE2032204 | การตลาดบริการ | 60.38 | 16.98 | 15.09 | 3.77 | - | 1.89 | - | 1.89 | 53 | 52 |
| HE2032206 | กลยุทธ์การตลาดบริการ | 88.24 | 11.76 | - | - | - | - | - | - | 17 | 17 |
| HE2032207 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น | 94.34 | 3.77 | - | - | - | - | - | 1.89 | 53 | 52 |
| HE2032208 | อาหารตะวันตก | 72.22 | 22.22 | 5.56 | - | - | - | - | - | 18 | 18 |
| HE2032208 | การบริหารอาหารและเครื่องดื่ม | 26.42 | 18.87 | 22.64 | 16.98 | 11.32 | - | - | 1.89 | 52 | 51 |
| HE2032209 | โภชนาการมนุษย์ | 22.41 | 6.90 | 39.66 | 18.97 | 8.62 | 1.72 | - | - | 58 | 57 |
| HE2032210 | อาหารตะวันตก | 77.36 | 13.21 | 3.77 | 1.89 | 1.89 | - | - | 1.89 | 53 | 52 |
| HE2032312 | การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง | 20.00 | 16.00 | 24.00 | 17.33 | 14.67 | 6.67 | 1.33 | - | 75 | 75 |
| HE2032313 | การจัดการอุตสาหกรรมการบริการสมัยใหม่ | 70.67 | 16.00 | 4.00 | 1.33 | 8.00 | - | - | - | 75 | 75 |
| HE2032314 | การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร | 76.00 | 21.33 | 1.33 | - | - | - | - | 1.33 | 75 | 74 |
| HE2032316 | หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมการบริการอาหารอาหาร | 49.33 | 33.33 | 17.33 | - | - | - | - | - | 75 | 75 |
| HE2033302 | อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร | 89.36 | - | 8.51 | - | 2.13 | - | - | - | 47 | 47 |
| HE2033305 | การสร้างสรรค์อาหารเพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร | 100 | - | - | - | - | - | - | - | 28 | 28 |
| HE2033312 | การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมการบริการ | 98.67 | - | 1.33 | - | - | - | - | - | 75 | 75 |
| HE2034402 | สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมการบริการอาหาร | - | - | - | - | - | - | - | - | 146 | 144 |
| HE2041104 | หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | 72.92 | 22.92 | 4.17 | - | - | - | - | - | 48 | 48 |
| HE2041403 | สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | 98.67 | - | - | - | - | - | - | 1.33 | 75 | 74 |

**ภาคเรียนที่ 3/2565**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| รหัส ชื่อวิชา | | ร้อยละการกระจายของเกรด | | | | | | | | จำนวนนักศึกษา | |
| A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | ลง  ทะเบียน | สอบผ่าน |
| BA2022203 | การจัดการค้าปลีก |  |  |  | 100 |  |  |  |  | 1 | 1 |
| HE2032207 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น | 100 |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |
| HE2032316 | หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมการบริการอาหาร | 100 |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 |
| HE2033313 | บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร | 100 |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |
| HE2033316 | การตลาดดิจิทัล | 100 |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |

**2. การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ**

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

**3. รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา**

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

**4. รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา**

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

**5. รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอนในปีที่รายงาน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| รหัส ชื่อรายวิชา | ภาคการศึกษา | ผลการประเมินโดยนักศึกษา | | แผนการปรับปรุง |
| มี | ไม่มี |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยภาพรวม**

- การจัดการเรียน การสอนเป็นไปตามแผน ที่กำหนด

- ผู้สอน สามารถปรับวิธี กระบวนการเรียน การสอนให้ทันต่อเหตุการณ์

**6. ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน**

| **มาตรฐานผลการเรียนรู้** | **สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ** | **แนวทางแก้ไขปรับปรุง** |
| --- | --- | --- |
| คุณธรรม จริยธรรม | 1.นักศึกษายังขาดความรับผิดชอบในเรื่องของเวลา ทั้งการเข้าเรียน และการส่งงาน  2.นักศึกษายังขาดระเบียบวินัยในเรื่องการแต่งชุดนักศึกษาอย่างถูกต้อง  3.นักศึกษายังขาดจิตสาธารณะ และการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน | 1.ให้ความสำคัญในเรื่องของวินัยของนักศึกษา โดยเฉพาะด้านเวลา การเข้าชั้นเรียน การส่งงาน ภายในเวลาที่กำหนด  2.เน้นเรื่องการแต่งกาย และปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับของทางมหาวิทยาลัย  3.ปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ และสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ต่อตนเอง และสังคมส่วนรวม |
| ความรู้ | 1.นักศึกษาบางคนยังไม่สามารถประมวลความรู้ได้จากเนื้อหาที่เรียน  2.นักศึกษายังไม่สามารถยกตัวอย่าง จากสถานการณ์ กรณีศึกษา ที่ผู้สอนกำหนดให้ศึกษาได้อย่างถูกต้อง | 1.ใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย ประกอบด้วย การบรรยาย การสาธิต การอภิปรายกลุ่มย่อย โดยเน้นการใช้หลักการ และทฤษฎีในการแก้ปัญหา  2.จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากการทัศนศึกษา ศึกษาจากสถานประกอบการ |
| ทักษะทางปัญญา | นักศึกษาไม่สามารถแตกประเด็น ความคิด และความรู้โดยรวม รวมทั้งยังขาดความรู้รอบในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง | 1.การศึกษาค้นคว้า และรายงานทางเอกสาร  2.จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากการทัศนศึกษา ศึกษาจากสถานประกอบการ |
| ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคลและความรับผิดชอบ | 1.ผลงานจากการรวมกลุ่มของนักศึกษาไม่บรรลุตามวัตถุประสงค์การเรียนที่กำหนดไว้  2.นักศึกษามีปัญหาระหว่างสมาชิกในกลุ่ม โดยเฉพาะในเรื่องภาระหน้าที่ความรับผิดชอบ  3.การนำเสนอผลงานของนักศึกษายังไม่บรรลุวัตถุประสงค์ | 1.กำหนดการทำงานกลุ่ม โดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่ม และผลัดกันเป็นผู้รายงาน  2.ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ และการให้ความร่วมมือ  3.ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออก ทางความคิดอย่างมีถูต้อง และมีเหตุผล  4.ส่งเสริมให้นักศึกษาเคารพสิทธิของผู้อื่น และรับฟังความคิดเห็นจากผู้อื่น ด้วยความเคารพ |
| ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | นักศึกษาค้นคว้าแหล่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาที่เรียนได้ในระดับพื้นฐาน | 1.มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ  2.การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย  3.สื่อสารกับผู้รับบริการและเพื่อนร่วมงานโดยใช้ Social media คือ LINE กลุ่มนักศึกษา และ Facebook |

**7. การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่**

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร ❑ มี ☑ ไม่มี

จำนวนอาจารย์ใหม่ -

**8. กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม | จำนวนที่เข้าร่วม | | สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วม  กิจกรรมได้รับ |
| อาจารย์ | บุคลากรสายสนับสนุน |  |
| [โครงการ Reskill Upskill ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ วันที่ 5 - 6 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา ชั้น 4 เวลา 9.00-16.00 น.](https://narusorn18.files.wordpress.com/2023/05/344273989_719675246577939_6313519069590689313_n.jpg) โดยฝ่ายวิชาการและวิจัย | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่าน | - | -อาจารย์ได้รับความรู้ และรูปแบบการพัฒนาตนเองเพื่อมุ่งไปสู่การเป็นนักวิชาการที่ผลิตผลงานทางวิชาการในระดับนานาชาติ |
| Japannese chef training course | ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง |  | ได้รับความรู้ทางด้านการเตรียมอาหาร และทักษะการปรุงอาหารตะวันออก (ญี่ปุ่น) |

**9. รายงานผลการดำเนินงาน คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล**

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **สาระของรายวิชาในหลักสูตร**  **(ตัวบ่งชี้ 5.1)** (ปัจจัยนำเข้า) | **1. หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร**  หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร มีระบบและกลไกในการออกแบบหลักสูตรและสาระวิชาในหลักสูตรให้มีความสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยเน้นไปที่ “การปฏิบัติ เชิงวิชาการ” ทั้งเปิดโอกาสให้ นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น และร่วมกันสรุปองค์ความรู้ในรายวิชาที่ได้ศึกษา ซึ่งหลักสูตรใช้ระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับมหาวิทยาลัยพันธกิจของมหาวิทยาลัย ที่ต้องการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากลพร้อมเข้าสู่อาชีพ บนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อตอบสนองต่อแผนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยการออกแบบหลักสูตรนั้น หลักสูตรได้มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ทั้งทฤษฎีและทักษะในการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมอาหารและบริการ สามารถนำความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพ ในสถานประกอบการด้านการบริการอาหารได้ มีความสามารถในการบูรณาการความรู้จากศาสตร์ต่าง ๆ อย่างเป็นองค์รวม ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ และมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้าโดยธำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปวัฒนธรมอันดีงามของไทย  **สาขาวิชาได้จำแนกหลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ดังนี้**   |  |  | | --- | --- | | **แนวคิดในการออกแบบหลักสูตร** | **ปัจจัยนำเข้า / แหล่งข้อมูลในการออกแบบหลักสูตร** | | รายวิชา | -เน้นการปฏิบัติจริง  -เป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน  -การถอดประสบการณ์ความรู้จากผู้เชี่ยวชาญ | | การจัดการเรียนการสอน | -แผนอัตรากำลังบุคลากร  -แผนการจัดอาจารย์ผู้สอน | | กิจกรรมเสริมทักษะ | -เน้นความสนใจของนักศึกษา  -แผนกิจกรรมจากทางคณะ ฯ และทางมหาวิทยาลัย | | คุณธรรม จริยธรรม | -แผนกิจกรรมทางคณะ ฯ | | การประเมินผล | -การประเมินผลตามสภาพจริง (ขณะปฏิบัติ หรือเรียนในชั่วโมงเรียน) |   นอกจากนี้สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารยังได้เน้นการจัดการเรียนการสอนไปที่ทักษะของนักศึกษาเป็นสำคัญ โดยให้ความสำคัญกับการปฏิบัติ ควบคู่ไปกับการเรียนทฤษฎี พร้อมสอดแทรกในเรื่องการตั้งสมมุติฐาน การออกแบบการทดลองที่เน้นกระบวนการทางการวิจัยเข้ามาประยุกต์ และเสริมความรู้ในเรื่องสภาพเศรษฐกิจ ธุรกิจ การเป็นผู้ประกอบการสมัยใหม่   * 1. **ขั้นตอนการดำเนินการ**   1. แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร  2. จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อวางแผนในการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาให้ทันสมัย  3. จัดทำร่างหลักสูตรร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร  4. นำเสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการบริหารคณะ เพื่อเสนอขออนุมัติในระดับมหาวิทยาลัยต่อไป  5. เสนอหลักสูตรต่อ สกอ. เพื่อให้ความเห็นชอบ  **ผลการดำเนินงาน**  เนื่องจากต้องมีการปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา 2565 ส่งผลให้ต้องมีร่วมกันร่างจัดทำหลักสูตรเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลา จัดการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรโดยมีผลการดำเนินงาน ดังนี้  1. แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมกับอาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารเพื่อรับทราบและกำหนดโครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี และกำหนดรายชื่ออาจารย์ผู้รับชอบหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เนื่องจากมีการปรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมการประชุมอาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารเพื่อวางแผนนโยบาย และออกแบบหลักสูตร และเตรียมความพร้อมในการเข้าร่วมโครงการปรับปรุงหลักสูตร  3. จัดทำร่างหลักสูตรร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และมาตรฐาน โดยหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เพื่อพัฒนาหลักสูตรเกี่ยวกับสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารมีความทันสมัยอย่างต่อเนื่อง  4. จัดทำร่างหลักสูตรที่ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒินำเสนอต่อคณะกรรมการสภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัยตามลำดับ เพื่ออนุมัติหลักสูตร และเสนอหลักสูตรต่อ สกอ. ต่อไป  **การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการขั้นตอนการดำเนินการ หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตร พบว่า ในขั้นตอนที่ 3 จัดทำร่างหลักสูตรร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำ ควรมีการทบทวนสาระรายวิชาให้ทันสมัยเพื่อนำไปใช้ในปีการศึกษา 2566 โดยมีการวิพากษ์จากหลายแหล่ง ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิต (สถานประกอบการ) ผู้ปกครอง นักศึกษา และบัณฑิตเพื่อให้ได้หลักสูตรตามความต้องการของตลาดแรงงานที่แท้จริงซึ่งปัจจุบันมีการแข่งขันระหว่างสถาบันการศึกษาในการเปิดรับนักศึกษาใหม่สูงมาก ดังนั้น ถ้าหลักสูตรเป็นที่ต้องการของตลาดก็จะมีนักศึกษาเข้ามาเรียนเป็นจำนวนมาก  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการ ปีการศึกษา 2565 ควรปรับปรุงขั้นตอนที่ 2 เรื่องอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมการประชุมอาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารเพื่อวางแผนนโยบาย และออกแบบหลักสูตร และเตรียมความพร้อมในการเข้าร่วมโครงการปรับปรุงหลักสูตร ควรแต่งตั้งให้ผู้ทรงคุณวุฒิ (เบื้องต้น) เข้ามามีส่วนร่วมในการร่วมประชุมเพื่อออกแบบหลักสูตร ดังนี้  1. แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร  2. จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อวางแผนในการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาให้ทันสมัย  3. จัดทำร่างหลักสูตรร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ใช้บัณฑิต เพื่อให้ได้หลักสูตรตามความต้องการของตลาดแรงงาน  4. นำเสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการบริหารคณะ เพื่อเสนอขออนุมัติต่อไป  5. เสนอหลักสูตรต่อ สกอ. เพื่อพิจารณาเห็นชอบ  **2. การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร**  การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร มีขั้นตอนการดำเนินการ ในปีการศึกษา 2565 ดังนี้  **ขั้นตอนการดำเนินการ**  1. ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อติดตามผลการเรียนรู้ของสาระรายวิชา ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนตามความก้าวหน้าในศาสตร์ของสาขาวิชา  2. ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำวิชาเพื่อปรับปรุงกิจกรรมการเรียนการสอนให้ทันสมัย เช่น การใช้เทคโนโลยีและสื่อการสอน และให้เป็นไปตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ใน มคอ.2  3. ปรับปรุงสาระรายวิชาและขออนุมัติปรับปรุงหลักสูตรจากสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัย  **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลการดำเนินงานการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ดังนี้  1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประชุมติดตามผลการเรียนรู้ของสาระรายวิชา ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนตามความก้าวหน้าในศาสตร์ของสาขาวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 6 ด้าน ได้แก่ 1) คุณธรรมจริยธรรม 2) ความรู้ 3) ทักษะทางปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 6) ทักษะพิสัย  2. ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำวิชาเพื่อปรับปรุงกิจกรรมการเรียนการสอนให้ทันสมัย เช่น การใช้เทคโนโลยีและสื่อการสอน และให้เป็นไปตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ใน มคอ.2 ได้แก่  - ปรับปรุงกิจกรรมการเรียนการสอน โดยใช้รูปแบบการสอนแบบผสมผสาน ทั้งในรูปแบบการสอนปฏิบัติการแบบออนไซต์ และออนไลน์ โดยแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ ทำให้นักศึกษามีโอกาสได้ลงมือปฏิบัติรายบุคคล  - ใช้คลิปวิดีโอในการนำเสนอความรู้ร่วมกับการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาสืบค้นและนำเสนอรายงาน  - วิชาการปฏิบัติการห้องอาหาร โดยจำลองการเปิดร้านในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติทักษะวิชาชีพ และเรียนรู้จากประสบการณ์ตรง  3. ปรับปรุงสาระรายวิชาและขออนุมัติปรับปรุงหลักสูตรจากสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัย โดยในปีการศึกษา 2565 ไม่ได้ดำเนินการขั้นตอนนี้ เนื่องจากมีโครงการปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ. 2566 แต่มีการปรับปรุงเนื้อหารายวิชาให้ทันสมัย และใช้รูปแบบการเรียนการสอนแบบผสมผสาน หลังจากสถานการณ์โควิด-19 ทุกรายวิชา  **การประเมินกระบวนการ**  เนื่องจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ซึ่งเป็นหลักสูตรวิชาการ ตามเกณฑ์ของ สกอ. ดังนั้นรายวิชาที่เปิดสอนส่วนใหญ่จึงมีทั้งรายวิชาที่เป็นสอบควบคู่กันระหว่างทฤษฎี และรายเป็นวิชาที่เป็นปฏิบัติการ แต่หลังสถานการณ์โควิด-19 ที่เกิดขึ้นส่งผลให้ทุกรายวิชาจำเป็นต้องปรับรูปแบบการเรียนการสอนเป็นรูปแบบออนไซต์ และแบบออนไลน์ทุกรายวิชา (การเรียนการสอนแบบผสมผสาน) ดังนั้น จึงมีการปรับปรุงขั้นตอนที่ 2 ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำวิชาเพื่อปรับปรุงกิจกรรมการเรียนการสอนให้ทันสมัย เช่น การใช้เทคโนโลยีและสื่อการสอน และให้เป็นไปตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ใน มคอ.2 โดยเพิ่มรูปแบบการเรียนการสอนแบบออนไซต์และออนไลน์ โดยผู้สอนสอนในรูปแบบผสมผสาน เป็นต้น  **อธิบายเพิ่มเติม**  หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารให้ความสำคัญในการพัฒนาทักษะในทุก ๆ ด้านตามคุณลักษณะอันพึงประสงค์เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตในตลาดแรงงาน  มีกลยุทธ์ที่สำคัญ ดังนี้   1. เน้นการพัฒนาทักษะของนักศึกษาด้วยการเรียนรู้ด้วยตนเองเพิ่มขึ้น และสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการพัฒนาและต่อยอดทักษะใหม่ ๆ ของนักศึกษา และส่งเสริมให้มีการจัดประกวดและแข่งขันในเวทีการแข่งขันอาหาร เครื่องดื่ม ขนม และอาหารนานาชาติในระดับประเทศ ระดับนานาชาติ รวมทั้งกระตุ้นให้เห็นถึงความสำคัญของเศรษฐกิจยุคดิจิทัลที่ส่งเสริมทำให้เกิดการเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการธุรกิจบริการให้มีดีขึ้นในทุกๆ ด้าน 2. ด้านการเรียนการสอนที่เน้นการใช้ระบบการเรียนการสอนแบบผสมผสาน เพื่อให้นักศึกษาได้คุ้นเคยกับการเรียนการสอนออนไลน์ และแบบออนไซต์โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนการสอนและในชีวิตประจำวัน รวมทั้งนักศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับชีวิตจริงในการทำงานได้   **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการดำเนินงานในการปรับปรุงหลักสูตร พบว่า ในปีการศึกษา 2565 มีการจัดการเรียนการสอนโดยมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการจัดการเรียนการสอนและเนื้อหารายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพจริง และสถานการณ์นั้นยังคงดำเนินอยู่ จึงกำหนดขั้นตอนปรับปรุงพัฒนากระบวนการ ในปี 2565 ดังนี้  1. ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อติดตามผลการเรียนรู้ของสาระรายวิชา ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนตามความก้าวหน้าในศาสตร์ของสาขาวิชา  2. ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำวิชาเพื่อปรับปรุงกิจกรรมการเรียนการสอนหลังสถานการณ์โควิด-19 ในรูปแบบชีวิตวิถีใหม่ (New Normal)  3. ปรับปรุงเนื้อหารายวิชาให้ทันสมัยและใช้สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลาย |
| **ผลการประเมินตนเอง : 3 คะแนน**  **เหตุผล : .....(กรณีที่มีผลการประเมินตนเองที่ระดับ 4 หรือ 5 คะแนน) ......................** | |

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน**  **(ตัวบ่งชี้ 5.2)**  (กระบวนการ) | **- การกำหนดผู้สอน**   |  |  | | --- | --- | | **เป้าหมายเชิงปริมาณ (ผล)** | **เป้าหมายเชิงคุณภาพ (ผล)** | | ทุกรายวิชาที่เปิดสอนมีอาจารย์ผู้สอนที่มีความเชี่ยวชาญ | นักศึกษามีความพึงพอใจต่ออาจารย์ผู้สอนอยู่ในระดับดี |   **ขั้นตอนการดำเนินการ**  ในปีการศึกษา 2565 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร มีการกำหนดผู้สอน ดังนี้  1. กำหนดแผนอัตรากำลังของผู้สอน  2. กำหนดวุฒิทางการศึกษาให้ตรงกับรายวิชาที่จะสอน ของผู้สอน  3. กำหนดระดับทักษะ และประสบการณ์ (สำหรับรายวิชาที่เป็นปฏิบัติ) ของผู้สอน  4. ส่งแผนการจัดผู้สอนต่อฝ่ายวิชาการและวิจัย  **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลการดำเนินงานของการกำหนดผู้สอน ดังนี้  1. กำหนดแผนอัตรากำลังของผู้สอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำแผนการจัดผู้สอนในปีการศึกษา 2565 โดยพิจารณาจากประสบการณ์การสอน ดังนี้   |  |  | | --- | --- | | **อาจารย์ผู้สอน** | **รายวิชาที่สอน** | | ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง | อาหารตะวันออก | | รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร | | ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ | ทักษะการเตรียมอาหาร | | ผศ.นฤศร มังกรศิลา | การตลาดดิจิทัล /การจัดการอุตสาหกรรมการบริการ /ระบบสารสนเทศเพื่อธุรกิจร้านอาหารสมัยใหม่ /การตลาดบริการ | | ผศ.ปรัชญา แพมงคล | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมการบริการอาหาร | | ผศ.ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม | เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรมการบริการอาหาร / บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร | | ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ | สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมการบริการอาหาร / การจัดการอุตสาหกรรมการบริการสมัยใหม่ | | อ.อินท์ธีมา หิรัญอัครวงค์ | เบเกอรีเพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร | | อ.บุษยมาลี ถนนทิพย์ | อาหารและขนมไทย | | อ.ศศิธร ป้อมเชียงพิณ | การปฏิบัติการห้องอาหาร | | อ.ณิชกานต์ กลับดี | การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ |     2. กำหนดวุฒิทางการศึกษาให้ตรงกับรายวิชาที่จะสอน ของผู้สอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันกำหนดเกณฑ์การจัดการอาจารย์ผู้สอน ดังนี้  2.1 กำหนดให้อาจารย์แต่ละท่านสอนไม่เกิน 3 รายวิชา  2.2 อาจารย์ที่ทำการสอนต้องมีประสบการณ์ทางคุณวุฒิการศึกษา / ประสบการณ์ทางด้านวิชาชีพ  2.3 กำหนดภาระการสอนให้เป็นไปตามระเบียบของคณะฯ  2.4 กำหนดรายวิชาที่ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการสอนในรูปแบบผสมผสาน  2.5 กำหนดเกณฑ์การประเมินจากนักศึกษาเมื่อสิ้นภาคการศึกษา โดยจะต้องมีผลการประเมินไม่ต่ำกว่า 3.25  2.6 ในปีการศึกษา 2565 ที่ผ่านมา ไม่มีอาจารย์พิเศษ  2.7 กำหนดส่ง มคอ. ที่เกี่ยวข้องผ่านหัวหน้าสาขา ตามปฏิบัติวิชาการ  3. กำหนดระดับทักษะ และประสบการณ์ (สำหรับรายวิชาที่เป็นปฏิบัติ) ของผู้สอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้กำหนดระดับทักษะ และประสบการณ์ตามรายวิชาที่เป็นการปฏิบัติ เพื่อให้เป็นเกณฑ์การสอนวิชาปฏิบัติในรูปแบบเดียวกันภายในสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร และในระดับคณะ ออกเป็น 2 ด้าน คือ  - อาหาร และขนมไทย ผู้มีทักษะ และประสบการณ์ คือ ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และ อ.บุษยมาลี ถนนทิพย์  - เบเกอรี ผู้มีทักษะ และประสบการณ์ คือ ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาล และ อ.อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์  4. ส่งแผนการจัดผู้สอนต่อฝ่ายวิชาการและวิจัย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการประชุมเพื่อพิจารณาผู้สอนที่มีทักษะ และประสบการณ์ตรงกับรายวิชาที่สอนจริง เมื่อได้รายชื่อแล้ว ส่งรายชื่อให้กับฝ่ายวิชาการและวิจัยเพื่อพิจารณาต่อไป  **การประเมินกระบวนการ**  การประเมินกระบวนการของการกำหนดผู้สอนในปีการศึกษา 2564 ในขั้นตอนการดำเนินงานที่ 1. เรื่องกำหนดแผนอัตรากำลังของผู้สอน พบว่า ในปี 2565 มีการปรับปรุงหลักสูตร จึงพิจารณารายวิชาที่ปรับปรุงให้มีความสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ดังนั้น จะต้องมีการปรับเปลี่ยนอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาต่าง ๆ เช่น ผศ.ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรโรดม เข้ารับตำแหน่งหัวหน้าสาขา จึงให้ อ.ณิชากานต์ กลับดี มารับรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ แทน  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  ผลการดำเนินงานของการกำหนดผู้สอนในปีการศึกษา 2565 พบว่า มีบางขั้นตอนที่ล่าช้า ส่งผลกระทบต่อการวางแผนผู้สอน และการกำหนดผู้สอน จึงได้มีการปรับปรุงพัฒนากระบวนการ ในขั้นตอนที่ 1 เรื่องกำหนดแผนอัตรากำลังของผู้สอน โดยจะต้องทำไปพร้อมกับขั้นตอนที่ 2 เรื่องการพิจารณาคุณสมบัติทางคุณวุฒิการศึกษาและประสบการวิชาชีพ เพื่อการดำเนินงานรวดเร็วขึ้น โดยมีการกำหนดแนวขั้นตอน ในปีการศึกษา 2566 ดังนี้  1. กำหนดแผนอัตรากำลังของผู้สอน พร้อมกับพิจารณาวุฒิทางการศึกษา ฯ  2. เสนอต่อที่ประชุมสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารเพื่อร่วมกันพิจารณา  3. กำหนดระดับทักษะ หรือประสบการณ์ (สำหรับรายวิชาที่เป็นปฏิบัติ) ของผู้สอน  4. ส่งแผนการจัดผู้สอนต่อฝ่ายวิชาการ  **- การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ.4 และการจัดการเรียนการสอน**  **ขั้นตอนการดำเนินการ**  ในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และ 4 ดังนี้  1. แจ้งกำหนดการจัดส่ง มคอ. 3 และ 4 ตามปฏิทินของสำนักวิชาการและงานทะเบียน ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาทราบ  2. มอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา กรอกข้อมูล มคอ.3 และ 4 และ แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับติดตาม และตรวจสอบการกรอก มคอ. 3 และ 4 ตามกำหนด  3. มอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับติดตามผลการจัดการเรียนการสอนของผู้รับผิดชอบรายวิชาตาม มคอ. 3 และ 4  **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ.3 และ 4 ดังนี้  1. ประธานหลักสูตรแจ้งกำหนดการส่ง มคอ.3 และ 4 ตามปฏิทินของสำนักวิชาการและงานทะเบียน ดังนี้   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **ภาคการศึกษา** | **กำหนดส่ง มคอ. 3 และ 4** | | | **วันเริ่มต้น** | **วันสิ้นสุด** | | 1/2565 | 30 พ.ค. 65 | 17 มิ.ย. 65 | | 2/2565 | 10 ต.ค. 65 | 28 ต.ค. 65 | | 3/2565 | 20 ก.พ. 66 | 10 มี.ค.66 |   2. ประธานหลักสูตรมอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา กรอกข้อมูล มคอ. 3 และ 4 ตามกำหนด โดยในปีการศึกษา 2565 อาจารย์ผู้สอนที่รับผิดชอบรายวิชาดำเนินการบันทึกข้อมูล มคอ.3 และจัดส่งทันตามกำหนดระยะเวลา  3. มอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับติดตามผลการจัดการเรียนการสอนของผู้รับผิดชอบรายวิชาตาม มคอ. 3 และ 4 ประธานหลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ช่วยดำเนินงานตรวจสอบ การจัดส่ง และติดตามการจัดทำ มคอ. 3 และ 4 ตามกำหนดเวลาของคณะฯ ต่อไป  **การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของการกำกับติดตาม มคอ. 3 และ 4 และการจัดการเรียน การสอน ในปีการศึกษา 2565 พบว่าในขั้นตอนที่ 3. เรื่อง มอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับติดตามผลการจัดการเรียนการสอนของผู้รับผิดชอบรายวิชาตาม มคอ. 3 และ 4 อาจารย์บางท่านส่ง มคอ.3 และ 4 ล่าช้า ส่งผลให้การนำส่งต่อไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้องล่าช้าตามไปด้วย  **การปรับปรุงกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการ ที่พบว่าในขั้นตอนที่ 3. เรื่อง มอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับติดตามผลการจัดการเรียนการสอนของผู้รับผิดชอบรายวิชาตาม มคอ. 3 และ 4 ที่มีอาจารย์ส่ง มคอ. 3 และ 4 ล่าช้า ควรกำหนดการส่งล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน ก่อนที่จะถึงวันจริง และ หากมีข้อผิดพลาด ให้รีบดำเนินการแก้ไข และส่งไม่เกิน 3 วัน หลังจากที่ได้รับการส่งคืนให้แก้ไข  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  ในปีการศึกษา 2565 มีการปรับปรุงกระบวนการในข้อที่ 1. แจ้งกำหนดการจัดส่ง มคอ. 3 และ 4 ตามปฏิทินของสำนักวิชาการและงานทะเบียน ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาทราบ  โดยประธานหลักสูตรแจ้งการจัดทำ มคอ. 3 และ 4 เป็น 2 ระยะ ในแต่ละระยะได้กำกับติดตามการกรอก และส่ง มคอ. 3 และ พร้อมให้คำแนะนำในการแก้ไข (หากพบข้อบกพร่อง)    **- การจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม**    **ขั้นตอนการดำเนินการ**  การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการแก่สังคมและการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ระบบและกลไก ดังนี้ คือ  1. แต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตรประชุมเกี่ยวกับการบูรณาการกับการวิจัย การ บริการวิชาการแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม  2. ดำเนินการจัดทำแผนบูรณาการฯ และกำหนดงบประมาณ  3. ดำเนินการเสนอการจัดโครงการผ่านภาควิชา ไปยังคณะฯ  4. ดำเนินการจัดโครงการฯ ที่ขออนุมัติไปทั้งหมด  5. ประเมินและสรุปผลโครงการ  ดสด  **ผลการดำเนินการ**  การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทาง สังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมตามระบบและกลไกข้างต้น ทางสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ได้ดำเนินการจัดโครงการเพื่อบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม โดยนำนักศึกษาเข้ามาเป็นผู้ช่วย วิทยากรและร่วมโครงการบริการวิชาการ ดังนี้   1. โครงการพิเศษของนักศึกษา ปี 2565 ที่กำลังจะจบการศึกษา ดำเนินการจัดทำโครงงานพิเศษเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ และสายสังคมศาสตร์   แนวทางการบูรณาการ : นำแนวคิดทางวิทยาศาสตร์การอาหาร สังคมศาสตร์ การบริการมาเป็นประเด็นในการจัดทำโครงงานพิเศษตามความถนัดของนักศึกษา   1. โครงการบริการวิชาการแก่สังคม โครงการพัฒนาบัณฑิตนักปฏิบัติแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565   แนวทางการบูรณาการ : นำแนวคิดทางสังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ มาประยุกต์แนวร่วมกับแนวคิดการพัฒนาบัณฑิต   1. โครงการต่อยอดองค์ความรู้เพื่อเผยแพร่ให้กับผู้ที่สนใจผ่านช่องทางสื่อสังคมออนไลน์ สื่อสิ่งพิมพ์ และวิทยุ โดยอาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง เป็นผู้นำนักศึกษาให้นักศึกษาถ่ายทอดความรู้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ   แนวทางการบูรณาการ : เปิดโอกาสให้นักศึกษาสรุปองค์ความรู้ และนำเสนอ   1. โครงการบริการสังคม และส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมให้กับนักศึกษา คือ การให้นักศึกษาได้มีโอกาสได้เข้าไปบริการอาหาร และเครื่องดื่มในโอกาสสำคัญๆ ของวัดเทวราชกุญชรวรวิหารอย่างต่อเนื่อง ทุกปี   แนวทางการบูรณาการ : นำทักษะทางด้านการบริการมาประยุกต์ใช้  **การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของการจัดการเรียน การสอน ปีการศึกษา 2565 พบว่า ผลการดำเนินงาน ทั้ง 4 ข้อได้ผลตามที่กำหนดไว้ แต่ขั้นตอนที่ 5 เมื่อติดตามประเมินและสรุปผลโครงการ พบว่า ไม่สามารถจัดติดตามผลการประเมินการจัดการเรียนการสอนได้จากนักศึกษา ในปี 2566  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมในขั้นตอนที่ 5 ประเมินและสรุปผลโครงการ ควรมีการจัดทำสถิติ และเก็บแบบสอบถามเกี่ยวกับการร่วมกิจกรรมของนักศึกษา เพื่อพัฒนา และแก้ไขข้อบกพร่องต่อไป โดยกำหนดขั้นตอนการดำเนินงานในปี 2566 ดังนี้  1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดเกณฑ์ในการจัดการเรียนการสอน ที่มีการ  บูรณาการกับการวิจัย และการบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม  2. จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทักษะการจัดการเรียนการสอนที่มี  การบูรณาการวิจัย และการบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม  3. ดำเนินการจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย และการบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม  4. รายการผลการดำเนินงานต่อประธานหลักสูตร และติดตามนักศึกษาในการนำเสนอการเรียนรู้ และนำไปใช้ประยุกต์ใช้    c |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| **การประเมินผู้เรียน**  **(ตัวบ่งชี้ 5.3)**  **(กระบวนการ)** | **- การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ**  **ขั้นตอนการดำเนินการ**  ในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนการดำเนินการของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติดังนี้  1. กำหนดประเภทของการประเมินผลการเรียนรู้  2. วางแผนกำหนดเกณฑ์ของการประเมินผลการเรียนรู้  3. ประชุมเพื่อทำความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  4. จัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และประเมินผลการเรียนรู้ (มคอ.5 และ มคอ.6) ตามแนวทางของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  5. ส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ให้แก่อาจารย์ประจำของสาขาวิชาฯ  6. ทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา และประเมินผลการเรียนรู้ตามสภาพจริง    **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้  1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำหนดประเภทของการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ 6 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และ 6) ด้านทักษะพิสัย  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วางแผนกำหนดเกณฑ์ของการประเมินผลการเรียนรู้ เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติสำหรับผู้สอน ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 6 ด้าน ดังนี้  1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม โดยสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน ได้แก่  (1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน  (2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน  (3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่  (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ  ผลการดำเนินงานพบว่า ในแต่ละรายวิชามีการประเมินคุณธรรมจริยธรรมของนักศึกษา โดยใช้เกณฑ์การเข้าชั้นเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 นอกจากนี้พิจารณาจากพฤติกรรมในชั้นเรียนตามหัวข้อย่อยทั้ง 4 ด้าน กำหนดเป็นคะแนนจิตพิสัยร้อยละ 10  2) ด้านความรู้ โดยใช้การทดสอบ กำหนดเกณฑ์ผ่านร้อยละ 50  (1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารทั้งภาคทฤษฎีและ  ภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก  (2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา  อุตสาหกรรมการบริการอาหาร  (3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนา  องค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการ และเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ  ผลการดำเนินงาน พบว่า มีการประเมินจากผลการทดสอบรายหน่วย ร้อยละ  40 และคะแนนทดสอบปลายภาค ร้อยละ 30  3) ด้านทักษะทางปัญญา ประเมินจากผลของการทำงาน กระบวนการทำงาน การคิดวิเคราะห์ และการแก้ไขปัญหา โดยพิจารณาดังนี้  (1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผล  ข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม  (2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านการบริการอาหาร  กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ  (3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้  ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ  ผลการดำเนินงาน พิจารณาจากผลงานที่มอบหมาย กำหนดเกณฑ์ร้อยละ 20   1. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ พิจารณาจากการทำงานเป็นทีม การเป็นผู้นำ ความรับผิดชอบและการปรับตัว พิจารณาดังนี้   (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ  (2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติงานตนตามบทบาท  และหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม  (3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะ  ของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม  ผลการดำเนินงาน พิจารณาร่วมกับการสังเกตพฤติกรรม โดยคิดเป็นคะแนน  ตามเกณฑ์จิตพิสัย  5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ  ประเมินจากการนำเสนอข้อมูล การประเมินผลงาน และบทเรียนที่ถอดจากประสบการณ์ พิจารณาดังนี้   1. มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทาง   คณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล  (2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่  จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม  (3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล  รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ  ผลการดำเนินงาน พิจารณาจากความรู้และการทดสอบ รวมถึงทักษะพิสัย  6) ด้านทักษะพิสัย การสังเกตพฤติกรรม การสอบทักษะ การประเมินกระบวนการทำงาน และการประเมินผลงาน  (1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้  (2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ  (3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริง  ผลการดำเนินงาน พิจารณาจากผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน กำหนดเกณฑ์คะแนนร่วมกัน  3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมกับอาจารย์ผู้สอน เพื่อทำความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติที่ตรงกันในทุกรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2565 ก่อนเปิดภาคเรียน  4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และประเมินผลการเรียนรู้ (มคอ.5 และ มคอ.6) ตามแนวทางของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนเข้าร่วมโครงการส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในปีการศึกษา 2565 หัวข้อ “การจัดทำ มคอ. การเขียน Learning Outcome ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และการจัดทำหลักสูตร” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร  6. อาจารย์ผู้สอนทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา และประเมินผลการเรียนรู้ตามสภาพจริงในรายวิชาที่ตนเองรับผิดชอบ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้อาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง พบว่า อาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชากำหนดกิจกรรมการประเมินผลการเรียนรู้ให้แก่นักศึกษาครบทั้ง 6 ด้าน ซึ่งได้แก่ 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและเทคโนโลยีสารสนเทศ และ 6) ด้านทักษะพิสัย และพบว่า ผู้เรียนประเมินผลการสอนของอาจารย์ตามเกณฑ์มาตรฐานผลการเรียนรู้ครบทุกด้าน และประเมินความพึงพอใจในการเรียนการสอนของอาจารย์ในระบบทะเบียนออนไลน์ มีคะแนนเฉลี่ยในระดับมากถึงมากที่สุด (ระบบการประเมินการเรียนการสอน)  **การปรับปรุงกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการดำเนินงานของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในปีการศึกษา 2565 พบว่า ลักษณะรายวิชาที่เปิดสอนต้องใช้หลักการและทฤษฎีเข้ามาประยุกต์ใช้ควบคู่กับการปฏิบัติ ดังนั้น ในขั้นตอนที่ 6 ทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา และการประเมินผลการเรียนรู้ตามสภาพจริง ได้แก่ การนำเสนอรายงาน การทำกิจกรรมกลุ่ม การฝึกภาคปฏิบัติรายกลุ่มหรือรายบุคคล เป็นวิธีที่ทำให้ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนได้เป็นอย่างดี แต่เนื่องจากในปีการศึกษา 2565 เกิดสถานการณ์โควิด-19  จึงเพิ่มรูปแบบการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนผ่านกิจกรรมที่จัดขึ้นในรูปแบบออนไลน์ร่วมกับการประเมินตามสภาพจริง  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการในปี 2565 ในขั้นตอนการดำเนินงานพบว่า มีผลการดำเนินงานครบทั้ง 6 ขั้นตอน โดยในขั้นตอนที่ 6 เพิ่มรูปแบบการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนผ่านกิจกรรมที่จัดขึ้นในรูปแบบออนไลน์ร่วมกับการประเมินตามสภาพจริง ได้แก่ การนำเสนอรายงาน/ผลงาน การจัดทำแฟ้มสะสมงาน การทำกิจกรรมกลุ่ม การทดสอบภาคปฏิบัติรายกลุ่มหรือรายบุคคล วิธีใดวิธีหนึ่งหรือหลายวิธีตามลักษณะรายวิชา ดังนั้น ในปีการศึกษา 2566 กำหนดขั้นตอนการดำเนินงาน ดังต่อไปนี้  1 กำหนดประเภทของการประเมินผลการเรียนรู้  2 วางแผนกำหนดเกณฑ์ของการประเมินผลการเรียนรู้  3 ประชุมเพื่อทำความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  4 จัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และประเมินผลการเรียนรู้ (มคอ.5 และ มคอ.6) ตามแนวทางของการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  5 ส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ให้แก่อาจารย์ประจำของสาขาวิชาฯ  **- การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา**    **ขั้นตอนการดำเนินการ**  1 กำหนดแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา  2 ดำเนินการตรวจสอบตามแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่กำหนด  3 การกำกับติดตามอาจารย์ผู้สอนในการชี้แจงแนวทางการดำเนินการแก้ไขข้อร้องเรียนของนักศึกษา  **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ดังนี้  1 กำหนดแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ดำเนินการ ดังนี้  1.1 หัวหน้าสาขาวิชาฯ เชิญประชุมอาจารย์ประจำสาขาฯ เพื่อกำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ในการกรอกข้อมูลใน มคอ.3 หรือ มคอ.4 ในระบบทะเบียนออนไลน์ตามกำหนด  1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ร่วมกันพิจารณาการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนในประเด็นของการกำหนดวิธีการวัดผล เครื่องมือที่ใช้ในการวัดผล การกำหนดน้ำหนักคะแนน เกณฑ์การวัดผลการศึกษา และกิจกรรมการเรียนการสอน จากนั้นประธานหลักสูตรจะอนุมัติ มคอ. 3 และ มคอ.4 ก่อนที่ระบบจะบันทึกข้อมูลและปิดระบบ  1.3 อาจารย์ผู้สอนส่ง มคอ.5 หรือ มคอ.6 ในระบบทะเบียนออนไลน์ตามกำหนด จากนั้นประธานหลักสูตรมอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยพิจารณาในส่วนของผลการเรียนและข้อคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อรายวิชา สำหรับข้อมูลในส่วนข้อคิดเห็นของนักศึกษา อาจารย์ผู้สอนต้องชี้แจงแนวทางการดำเนินการ ในกรณีมีการแก้ไขข้อร้องเรียน และต้องนำไปใช้ในการปรับปรุงแผนการการสอนของรายวิชานั้น ๆ ในการเปิดสอนในภาคเรียนต่อไป (ถ้ามี) ผลดำเนินงานพบข้อร้องเรียน ได้แก่ 1) ครุภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการชำรุดจากการใช้งานต่อเนื่องและไม่เพียงพอต่อการใช้งาน ได้แก่ เตาหุงต้ม เตาอบ ตู้เย็น เป็นต้น 2) เครื่องปรับอากาศในห้องปฏิบัติการไม่เย็น 3) ก๊อกน้ำและอ่างล้างจานมีปัญหา น้ำไหลช้า บางครั้งไม่ไหลเลย ซึ่งจากการรายงานปัญหาที่เกิดขึ้นของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประธานหลักสูตรรายงานหัวหน้าสาขาวิชาเพื่อแจ้งอาจารย์ผู้สอนดำเนินการทำบันทึกขออนุมัติซ่อมแซม  2 ดำเนินการตรวจสอบตามแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่กำหนด โดยพบว่า ทุกรายวิชามีการประเมินผลการเรียนรู้ที่หลากหลายวิธี ได้แก่ การสอบข้อเขียน/สอบย่อย การสอบทักษะ การสังเกตพฤติกรรม การประเมินกระบวนการทำงาน/บทบาทในการทำกิจกรรม การประเมินรายงาน/โครงงานการประเมินจากการสะท้อนผลการทำงานร่วมกัน การเข้าชั้นเรียน/การเข้าร่วมกิจกรรม และการสอบปลายภาค เป็นต้น และจากการตรวจสอบในส่วนของผลการเรียนของนักศึกษา ไม่พบความผิดปกติของผลการเรียนนักศึกษา  3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับติดตามอาจารย์ผู้สอนในการชี้แจงแนวทางการดำเนินการแก้ไขข้อร้องเรียนของนักศึกษา โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแบ่งภาระงานกำกับติดตามผลการเรียนรู้รายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 6 ด้าน พบว่า ผลการเรียนรู้ของนักศึกษาผ่านเกณฑ์ทุกคน  **การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในปีการศึกษา 2565 พบว่าขั้นตอนที่ 1.3 เรื่องข้อร้องเรียนของนักศึกษาส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับงานครุภัณฑ์และอาคารสถานที่ซึ่งต้องใช้งบประมาณในการซ่อมแซมทำให้ดำเนินงานได้ล่าช้า ไม่แล้วเสร็จในภาคเรียน ดังนั้น ประธานหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงได้มีการพูดคุยและทำความเข้าใจกับอาจารย์ผู้สอนรายวิชาภาคปฏิบัติการเพื่อชี้แจงให้นักศึกษาทราบถึงกระบวนการในการแก้ปัญหาตามระเบียบของราชการ และช่วยหาทางแก้ปัญหาในการเรียนการสอน ได้แก่ การใช้ห้องปฏิบัติการอื่นทดแทน การใช้ครุภัณฑ์ร่วมกัน ประสานงานอาคารสถานที่ในการดำเนินการซ่อมแซมสาธารณูปโภค เช่น ไฟฟ้า น้ำประปา เป็นต้น นอกจากนี้ได้เพิ่มขั้นตอนข้อ 1.4 เพิ่มช่องทางผ่านไลน์ในการให้คำปรึกษาและจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา  **การปรับปรุงกระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการในปีการศึกษา 2565 พบว่า ในขั้นตอน 1.3 เรื่องข้อร้องเรียนของนักศึกษาส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับด้านอาคารสถานที่และครุภัณฑ์ซึ่งต้องใช้งบประมาณในการซ่อมแซมและระยะเวลาในการดำเนินงาน ดังนั้น ในปีการศึกษา 2566 จึงปรับปรุง ดังต่อไปนี้  1 กำหนดแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา  2 ดำเนินการตรวจสอบตามแนวทางการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่กำหนด  3 กำกับติดตามอาจารย์ผู้สอนในการชี้แจงแนวทางการดำเนินการแก้ไขข้อร้องเรียนของนักศึกษา    **- การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7)**  **ขั้นตอนการดำเนินการ**  1 กำหนดภาระความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน  2 กำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน  3 กำหนดแผนการดำเนินงานในการกำกับการประเมินหลักสูตร  4 กำหนดภาระความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินหลักสูตร  5 การส่งเสริมความรู้การประเมินหลักสูตรให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำที่ปฏิบัติหน้าที่ด้านงานประกันคุณภาพ  6 กำกับการประเมินหลักสูตร (มคอ.5, มคอ.6 และ มคอ.7)และรายงานผลการดำเนินงานตามที่ได้รับมอบหมายแก่ประธานหลักสูตร  **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีขั้นตอนการดำเนินการของการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) ดังนี้  1. กำหนดภาระความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง ประธานหลักสูตรฯ มอบหมาย ดังนี้  1.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทองมีบทบาทหน้าที่ด้านงานบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และงานประกันคุณภาพหลักสูตรระดับสาขาวิชา คู่กับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม  1.2 รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ มีบทบาทหน้าที่ด้านจัดการเรียนการสอน  1.3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ มีบทบาทหน้าที่ด้านจัดการเรียนการสอน  1.4 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ มีบทบาทหน้าที่ด้านนักศึกษาและบัณฑิต  1.5 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม มีบทบาทหน้าที่ด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และงานประกันคุณภาพหลักสูตร  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชา ในการจัดทำ มคอ.5 และ มคอ.6 แล้วเสร็จ และส่งผ่านระบบออนไลน์ได้ตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และรายงานประธานหลักสูตรทราบ  3. กำหนดแผนการดำเนินงานในการกำกับการประเมินหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกับอาจารย์ประจำสาขาฯ ในการกำหนดแผนการดำเนินงานในการกำกับ การประเมินหลักสูตร โดยกำหนดให้แบ่งระยะเวลาในการดำเนินการกำกับการประเมินหลักสูตรออกเป็น 2 ระยะ ดังนี้  ระยะที่ 1 การกำกับรอบ 6 เดือน หลังเปิดภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565  ระยะที่ 2 การกำกับรอบ 12 เดือน หลังสิ้นสุดภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565และก่อนเข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพหลักสูตรระดับสาขาวิชา  4. กำหนดภาระความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินหลักสูตร โดยประธานหลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับติดตามอาจารย์ผู้สอนและผู้รับผิดชอบรายวิชาในการรายงานผลการจัดทำ มคอ. 5 และ 6 ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาตามที่ได้รับมอบหมาย ให้แล้วภายใน 30 วันหลังปิดภาคเรียน และสรุปรายงานผลการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนและผู้รับผิดชอบรายวิชาต่อประธานหลักสูตรเพื่อดำเนินการอนุมัติรายงานผล มคอ. 5 และ มคอ. 6  5. การส่งเสริมความรู้ในการประเมินหลักสูตรให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำที่ปฏิบัติหน้าที่ด้านงานประกันคุณภาพ โดยในปีการศึกษา 2564 คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ กำหนดจัดโครงการฝึกอบรมเพื่อส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรแก่อาจารย์ทุกท่าน จำนวน 1 โครงการ 2 ระยะ ได้แก่ โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร : การพัฒนาทักษะกำลังคนของประเทศ” ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร และ 2) โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ระยะที่ 2 การวิพากษ์หลักสูตร ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร  6. ประธานหลักสูตรกำกับการประเมินหลักสูตร (มคอ.5, มคอ.6 และ มคอ.7) โดยมีผลการดำเนินงาน ดังนี้  6.1 ประธานหลักสูตรอนุมัติรายงานผล มคอ. 5 และ มคอ. 6  6.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำที่ปฏิบัติหน้าที่งานประกันคุณภาพของหลักสูตรสาขาวิชา (QA ระดับหลักสูตร) เข้าร่วมการประชุม จัดโดยงานประกันคุณภาพ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อเตรียมความพร้อมและวางแผนในการจัดทำ มคอ.7  6.3 ประธานหลักสูตร มอบหมายบทบาทหน้าที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำรายงาน มคอ. 7 ร่วมกับ QA ระดับหลักสูตร ดังนี้  - รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ มีบทบาทหน้าที่ด้านงานบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และงานประกันคุณภาพหลักสูตรระดับสาขาวิชา  - ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวายล์ มีบทบาทหน้าที่ด้านจัดการเรียนการสอน  - ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ มีบทบาทหน้าที่ด้านนักศึกษาและบัณฑิต  - ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม มีบทบาทหน้าที่ด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และงานประกันคุณภาพหลักสูตร  **การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการของการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) พบว่า ขั้นตอนที่ 5 การส่งเสริมความรู้การประเมินหลักสูตรให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำที่ปฏิบัติหน้าที่ด้านงานประกันคุณภาพนั้นเป็นกิจกรรมที่ช่วยส่งเสริมความรู้ความเข้าใจ และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการจัดทำรายงาน มคอ. 5, 6 และ มคอ.7 แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา แต่เนื่องจากสถานการณ์โควิด-19 ระลอก 3 การจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร (มคอ.7) จึงใช้วิธีการประชุมผ่านไลน์ร่วมกับการใช้ห้องประชุม  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการ ในขั้นตอนการดำเนินงาน ขั้นตอนที่ 6 กำกับการประเมินหลักสูตร (มคอ.5, มคอ.6 และ มคอ.7) และรายงานผลการดำเนินงานตามที่ได้รับมอบหมายต่อประธานหลักสูตร เพื่อนำไปใช้ในการจัดทำรายงาน มคอ. 7 และรายงานผลการดำเนินงาน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (ตัวบ่งชี้ที่ 6.1) เพิ่มผ่านช่องทางไลน์ร่วมกับการใช้ห้องประชุม ดังนั้น ในปีการศึกษา 2565 จึงเพิ่มขั้นตอนการรายงานผลการดำเนินงานของ มคอ. 5 และ 6 และ 7 ตามที่ได้รับมอบหมายต่อประธานหลักสูตรผ่านช่องทางไลน์อีกช่องทางหนึ่งเพื่อความสะดวกและรวดเร็ว เพื่อนำไปปรับใช้ในปี 2566 ต่อไป สรุปขั้นตอนดังนี้  1. กำหนดภาระความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน  2. กำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน  3. กำหนดแผนการดำเนินงานในการกำกับการประเมินหลักสูตร  4. กำหนดภาระความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการกำกับการประเมินหลักสูตร  5. การส่งเสริมความรู้การประเมินหลักสูตรให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำที่ปฏิบัติหน้าที่ด้านงานประกันคุณภาพ  6. กำกับ ติดตามการประเมินหลักสูตร (มคอ.5, มคอ.6 และ มคอ.7) และรายงานผล การดำเนินงานตามที่ได้รับมอบหมายต่อประธานหลักสูตร |

|  |
| --- |
| **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 | 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงาน จำนวนทั้งสิ้น 4 ครั้ง ดังนี้  - ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 4 มิถุนายน 2565 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วม จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 (ประชุมออนไลน์) เกี่ยวกับ การวางแผนการกำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ เข้ามาแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบที่เกษียณอายุราชการ  - ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2565 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วม จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 เกี่ยวกับ การกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้คำปรึกษาทางด้านวิชาการ และแนะแนวอย่างเป็นระบบผ่านทุกช่องทางออนไลน์  - ครั้งที่ 3 เมื่อวันที่ 19 ตุลาคม 2565 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วม จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 เกี่ยวกับ การพิจารณา มคอ. ระบบร่วมกันของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  - ครั้งที่ 4 เมื่อวันที่ 7 มกราคม 2566 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วม จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 (ประชุมออนไลน์) เกี่ยวกับ การสนับสนุน และพัฒนานักศึกษาให้มีการเพิ่มทักษะ และมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อสังคมเพิ่มขึ้น | **🗸** |
| 2) | มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี) | -หลักสูตรมีรายละเอียด ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ได้พัฒนาหลักสูตร คหกรรมศาสาตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร เป็นไปตามกรอบกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ซึ่งผ่านการเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 10/2564 เมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2564 | **🗸** |
| 3) | มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา | 3. หลักสูตรมีรายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ.4 ในภาคเรียนที่ 1/2565 จำนวน 52 วิชา และภาคเรียนที่ 2/2565 จำนวน 30 วิชา (มคอ. 4 = 1 รายวิชา) ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาครบทุกรายวิชา | **🗸** |
| 4) | จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | -หลักสูตรมีรายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ.4 ในภาคเรียนที่ 1/2565 จำนวน 52 วิชา และภาคเรียนที่ 2/2565 จำนวน 30 วิชา (มคอ. 4 = 1 รายวิชา) ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาครบทุกรายวิชา (ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา ครบทุกรายวิชา) โดยประธานหลักสูตรกำหนดเวลาในการส่งอย่างชัดเจน | **🗸** |
| 5) | จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา | -หลักสูตร มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบมคอ. 7 และจัดส่ง เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2565 แล้วเสร็จภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา | **🗸** |
| 6) | มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา | ไม่มีการทวนสอบ | **🗶** |
| 7) | มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว | สร้างความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) ในการต่อยอดทางด้านการศึกษา การพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา คณาจารย์ และแนวทางส่งเสริม และมอบโอกาสทางการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคม โดยใช้ศักยภาพร่วมกันระหว่างสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร กับ สถานประกอบการเพื่อสร้างสรรค์การทำงานในธุรกิจร้านอาหารอย่างมีคุณภาพ และใช้ประโยชน์จากสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ร่วมกัน | **🗸** |
| 8) | อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน | - | **N/A** |
| 9) | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง | ดังหน้าที่ 56-57 | **🗸** |
| 10) | จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี | ไม่มี บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนของสาขาวิชา | **N/A** |
| 11) | ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ย **4.19** คะแนน | **🗸** |
| 12) | ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ย **4.29** คะแนน | **🗸** |
| รวมตัวบ่งชี้ในปีนี้ | | **10** | |
| จำนวนตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านเฉพาะตัวบ่งชี้ที่ 1-5 | | **5** | |
| ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ 1-5 | | **100** | |
| จำนวนตัวบ่งชี้ในปีนี้ที่ดำเนินการผ่าน | | **9** | |
| ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปีนี้ | | **90.00** | |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : 4.50 คะแนน**  **เหตุผล :** |

**รายการหลักฐานหมวดที่ 4 ข้อมูลสรุปรายงาน**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** |
| --- | --- |
| 5.1 - 01 | โครงสร้างหลักสูตร (บางส่วน) ปีการศึกษา 2565 (ตาม มคอ.2) |
| 5.2 - 01 | แผนจัดอาจารย์ผู้สอน ประจำปีการศึกษา 2565 |
| 5.3 - 01 | ตัวอย่างแบบฝึกหัด (ปฏิบัติ) |
| 5.3 – 02 | ตัวอย่างเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา |
| 5.4 - 01 | วาระการประชุมสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร 4 ครั้ง |

**หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร**

**การบริหารหลักสูตร**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ปัญหาในการบริหารหลักสูตร | ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร | แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหา ในอนาคต |
| -ภาระงานธุรการมีมาก ส่งผลต่อการบริหารจัดการหลักสูตรได้ไม่เต็มที่ | -อาจารย์ต้องเสียเวลาเตรียมการสอนไปกับการทำงานธุรการ | -จัดหา เจ้าหน้าที่สำนักงานประจำสาขาวิชา เพื่อแบ่งเบาภาระงานธุรการ |

**รายงานผลการดำเนินงาน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (ตัวบ่งชี้ 6.1)**

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**  (ตัวบ่งชี้ 6.1) | **- ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**  **ขั้นตอนการดำเนินงาน**  ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เป็นกระบวนการเสนอของบประมาณรายจ่ายประจำปีเพื่อจัดซื้อครุภัณฑ์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ได้เสนอขออนุมัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีเป็นประจำทุกปีเพื่อจัดซื้อครุภัณฑ์สำหรับห้องปฏิบัติการ จำนวน 3 ห้อง โดยห้องปฏิบัติการฯ ดังกล่าวใช้ร่วมกันทั้ง 2 หลักสูตรคือ หลักสูตร 4 ปี ปกติ และหลักสูตรเทียบโอน (ปกติ) ซึ่งพบว่า ครุภัณฑ์หลายรายการเริ่มชำรุดเนื่องจากใช้งานมานานและใช้งานอย่างต่อเนื่องจากจำนวนนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารที่มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น ทำให้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้แก่ ครุภัณฑ์ วัสดุอุปกรณ์ ใช้งานต่อเนื่องทำให้ประสิทธิภาพการใช้งานลดลง บางชิ้นชำรุด และเสื่อมสภาพ ทำให้การใช้งานไม่เพียงพอ โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารไม่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณรายจ่ายประจำปี ทำให้ความพร้อมของครุภัณฑ์ และสิ่งสนับสนุนการเรียนไม่เพียงพอต่อการใช้งาน  **ขั้นตอนการดำเนินการ**  1. อาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ สำรวจและเสนอความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้แก่ ครุภัณฑ์ วัสดุถาวร และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิเคราะห์ความต้องการของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ร่วมกับอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ เพื่อเสนอขออนุมัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีตามความต้องการของนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนในปีงบประมาณถัดไป  3. จัดทำทะเบียนครุภัณฑ์และวัสดุถาวรประจำห้องปฏิบัติการเพื่อเป็นข้อมูลในการใช้ครุภัณฑ์ร่วมกันระหว่างห้องปฏิบัติการ (กรณีครุภัณฑ์ชำรุดหรือไม่พอเพียงในการใช้งาน)  4. มอบหมายผู้เกี่ยวข้องจัดทำแผนการซ่อมบำรุง และดูแลรักษาเครื่องมือ โดยขอความอนุเคราะห์ผู้เกี่ยวข้องกำกับติดตามอย่างต่อเนื่อง  5. สร้างความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) ในการต่อยอดทางด้านการศึกษา การพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา คณาจารย์ และแนวทางส่งเสริม และมอบโอกาสทางการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคม โดยใช้ศักยภาพร่วมกันระหว่างสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร กับ สถานประกอบการเพื่อสร้างสรรค์การทำงานในธุรกิจร้านอาหารอย่างมีคุณภาพ และใช้ประโยชน์จากสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ร่วมกัน  **ผลการดำเนินงาน**  1. หัวหน้าสาขาวิชาฯ ประสานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ สำรวจครุภัณฑ์ชำรุด โดยมอบหมายหัวหน้างานพัสดุสาขาวิชาฯ ประสานดำเนินการ และรายงานผ่านหัวหน้างานพัสดุคณะ ผู้ช่วยคณบดีกำกับงานพัสดุ เพื่อดำเนินการแทงจำหน่ายเมื่อสิ้นปีงบประมาณ พ.ศ. 2565  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิเคราะห์ความต้องการของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ร่วมกับอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ เพื่อเสนอขออนุมัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีตามความต้องการของนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนในปีงบประมาณถัดไปโดยในปีการศึกษา 2565 อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ได้รับนโยบายจากคณะกรรมการบริหารคณะให้แต่ละหลักสูตร สำรวจและเสนอความต้องการซื้อครุภัณฑ์การเรียนการสอน โดยหัวหน้าสาขาฯ มอบหมายให้ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาฯ ดูแลงานแผนงานและงบประมาณประสานกับอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ สำรวจความต้องการในการเสนอของบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2565 เพื่อจัดซื้อครุภัณฑ์ แต่ไม่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณดังกล่าว  นอกจากนี้ สาขาวิชาฯ ได้รับสนับสนุนงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ครุภัณฑ์สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร จำนวน 465,900 บาท ซึ่งได้ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว  3. หัวหน้าสาขาวิชาฯ มอบหมายให้หัวหน้างานวัสดุจัดทำทะเบียนครุภัณฑ์และวัสดุถาวรประจำห้องปฏิบัติการเพื่อเป็นข้อมูลในการใช้ครุภัณฑ์ร่วมกันระหว่างห้องปฏิบัติการ (กรณีครุภัณฑ์ชำรุดหรือไม่พอเพียงในการใช้งาน)  4. หัวหน้าสาขาวิชาฯ มอบอาจารย์ผู้รับผิดชอบห้องปฏิบัติการอาหาร จัดทำแผนการซ่อมบำรุง และดูแลรักษาเครื่องมือ โดยประสานกับหัวหน้างานซ่อมครุภัณฑ์สาขาวิชา กำกับติดตามอย่างต่อเนื่อง จากการประเมินปัญหาด้านทรัพยากรและสิ่งอำนวยความสะดวก  5. สร้างความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) ในการต่อยอดทางด้านการศึกษา การพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา คณาจารย์ และแนวทางส่งเสริม และมอบโอกาสทางการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคม โดยใช้ศักยภาพร่วมกันระหว่างสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร กับ สถานประกอบการเพื่อสร้างสรรค์การทำงานในธุรกิจร้านอาหารอย่างมีคุณภาพ และใช้ประโยชน์จากสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ร่วมกัน  โดยสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารได้สร้างความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) กับบริษัท ดีวานา (Divana) และบริษัทในเครือ ในการต่อยอดทางด้านการศึกษา การพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา คณาจารย์ และแนวทางส่งเสริม และมอบโอกาสทางการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคม โดยใช้ศักยภาพของทั้งสองหน่วยงานร่วมกันสร้างสรรค์สังคมคุณภาพ เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2566 ณ ห้องราชาวดี อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  **การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการเกี่ยวกับระบบการดำเนินงานของภาควิชา/  คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2565 นั้น พบว่า ในข้อที่ 2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิเคราะห์ความต้องการของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ร่วมกับอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ เพื่อเสนอขออนุมัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีตามความต้องการของนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนในปีงบประมาณถัดไป  พบว่า สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารมีความต้องการห้องปฏิบัติ เพิ่มจำนวน 2 ห้อง เพื่อให้เพียงพอกับนักศึกษา  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการในปีการศึกษา 2565 จึงเกิดแนวทางในการปรับปรุงพัฒนากระบวนการของระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยได้จัดทำทะเบียนครุภัณฑ์และวัสดุถาวรประจำห้องปฏิบัติการเพื่อเป็นข้อมูลในการใช้ครุภัณฑ์ร่วมกันระหว่างห้องปฏิบัติการ (กรณีครุภัณฑ์ชำรุดหรือไม่พอเพียงในการใช้งาน) โดยในปีการศึกษา 2565 ได้ปรับปรุงขั้นตอน 3 จัดทำทะเบียนครุภัณฑ์และวัสดุถาวรประจำห้องปฏิบัติการให้เป็นปัจจุบัน สรุปได้ดังนี้  1. อาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ สำรวจและเสนอความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้แก่ ครุภัณฑ์ วัสดุถาวร และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิเคราะห์ความต้องการของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ร่วมกับอาจารย์ประจำสาขาวิชาฯ เพื่อเสนอขออนุมัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีตามความต้องการของนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนในปีงบประมาณถัดไป  3. จัดทำทะเบียนครุภัณฑ์และวัสดุถาวรประจำห้องปฏิบัติการให้เป็นปัจจุบัน  4. มอบหมายผู้เกี่ยวข้องจัดทำแผนการซ่อมบำรุง และดูแลรักษาเครื่องมือ โดยขอความอนุเคราะห์ผู้เกี่ยวข้องกำกับติดตามอย่างต่อเนื่อง  **- จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน**  **ขั้นตอนการดำเนินการ**  1. สำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่จริง  2. เสนอของบประมาณเพื่อเพิ่มหรือชดเชยให้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มี  เพียงพอและเหมาะสม  3 ส่งเสริมการจัดพิมพ์เอกสารประกอบการสอนในรูปแบบของหนังสือ หรือตำรา เพื่อใช้ประกอบการสอน  4 อาจารย์ประจำสาขาวิชาสำรวจความต้องการรายชื่อหนังสือในด้านอาหารและโภชนาการที่สนใจ และเสนอต่อห้องสมุดศูนย์โชติเวช ตามไตรมาส  **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานเกี่ยวกับจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ดังนี้  1. งานพัสดุสาขาวิชาฯ สำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่จริง  ได้แก่ วัสดุถาวร อุปกรณ์ และครุภัณฑ์ ที่ยังคงใช้งานได้ โดยหัวหน้าสาขาวิชามอบหมาย อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ ทำหน้าที่สำรวจพัสดุของสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารที่ใช้ได้และชำรุด ซึ่งจะดำเนินการแทงจำหน่ายต่อไปในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565  2. สาขาวิชาฯ ได้รับจัดสรรงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน ได้แก่ วัสดุถาวร วัสดุฝึกอาหารสด อาหารแห้ง ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง โดยในปีงบประมาณ 2565 สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารได้รับการจัดสรร จำนวน 66,000 บาท  3. อาจารย์ผู้สอนมีการจัดทำเอกสารประกอบการสอนในรูปแบบหนังสือเพื่อใช้ประกอบการสอน ได้แก่ อาหารและขนมไทย เป็นต้น  4. อาจารย์ผู้สอนพิจารณาสั่งซื้อหนังสือ ตำรา หรือสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในด้านอุตสาหกรรมการบริการอาหาร และที่เกี่ยวข้อง โดยในปีการศึกษา 2565 ห้องสมุดศูนย์โชติเวช ได้ทำการสำรวจรายชื่อหนังสือที่อาจารย์สนใจ จากงบประมาณของสำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประชาสัมพันธ์รายชื่อหนังสือใหม่ที่ผ่านการจัดซื้อ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565  **การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการเกี่ยวกับจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่  เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ในปีการศึกษา 2565 สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร มีสิ่งสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนที่หลากหลาย ได้แก่ วัสดุฝึกอาหาร เอกสารประกอบการเรียนการสอน หนังสือและตำราเรียน ตลอดจนวัสดุถาวรและครุภัณฑ์ด้านอาหารที่พร้อมสำหรับการใช้งาน ทำให้นักศึกษามีความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังกล่าว แต่เนื่องจากในปัจจุบันมีการใช้ระบบการเรียนการสอนรูปแบบออนไลน์ทำให้ความต้องการใช้หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (e-book) เพิ่มขึ้นเนื่องจากสะดวกในการใช้งาน ดังนั้น ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มีขั้นตอนการดำเนินงาน ในปีการศึกษา 2565 ดังนี้  1. สำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่จริง  2. เสนอของบประมาณเพื่อเพิ่มหรือชดเชยให้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มี  เพียงพอและเหมาะสม  3. ส่งเสริมการจัดพิมพ์เอกสารประกอบการสอนในรูปแบบของหนังสือ หรือตำรา และหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (e-book) เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอน  4. อาจารย์ประจำสาขาสำรวจความต้องการรายชื่อหนังสือในด้านอุตสาหกรรมการบริการอาหาร และเสนอต่อห้องสมุดศูนย์โชติเวช ตามไตรมาส  - **กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**  **ขั้นตอนการดำเนินการ**  1. รับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่ง  สนับสนุนการเรียนรู้จากหน่วยงาน  2. พิจารณาผลการประเมินความพึงพอใจและแนวทางการปรับปรุง  3. มอบหมายหรือแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบดำเนินงาน  4. ติดตามผลการดำเนินงาน  **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 มีผลดำเนินงานของกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ที่มีต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังนี้  ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้  **ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ที่มีต่อสภาวะแวดล้อมในการเรียนรู้**  **ประจำปีการศึกษา 2565**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **รายการประเมิน** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | **อาจารย์** | **นักศึกษา** | | 1. ด้านห้องเรียน | 4.38 | 3.54 | | 2. ด้านห้องปฏิบัติการ | 4.19 | 3.64 | | 3. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก | 4.69 | 3.54 | | 4. ด้านการจัดพื้นที่ / สถานที่สำหรับนักศึกษา และอาจารย์พบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนหรือทำงานร่วมกัน | 4.50 | 3.50 | | 5. ด้านการบริการคอมพิวเตอร์และอินเตอร์เน็ตความเร็วสูง | 4.50 | 3.38 | | 6. ด้านระบบการเรียนการสอนอิเล็กทรอนิกส์ | 4.50 | 3.46 | | 7. ด้านระบบกล้องวงจรปิด | 4.25 | 3.69 | | 8. ด้านซอฟต์แวร์ลิขสิทธิ์ | 4.25 | 3.54 | | **รวม** | **4.41** | **3.54** |   **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  **การประเมินกระบวนการ**  จากการประเมินกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2565 พบว่า นักศึกษาและอาจารย์มีความพึงพอใจแตกต่างกัน ทั้งนี้ความพึงพอใจของอาจารย์ลดลงเนื่องจากอาจารย์ต้องการให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีความพร้อมมากขึ้น ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ตลอดจนโปรแกรมการผลิตสื่ออิเล็กทรอนิกส์ในรูปแบบต่าง ๆ เป็นต้น  **การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ**  จากผลการประเมินกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปี 2565 จึงเกิดแนวทางในการปรับปรุงพัฒนากระบวนการเกี่ยวกับการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2565 โดยปรับปรุงขั้นตอนที่ 4 ติดตามข้อมูลข่าวสารประชาสัมพันธ์ที่เกี่ยวข้องสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อเป็นข้อมูลในการวางแผนดำเนินงานและตัดสินใจ ขั้นตอนการดำเนินการ ในปีการศึกษา 2565 มีดังนี้  1 รับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่ง  สนับสนุนการเรียนรู้จากหน่วยงาน  2 พิจารณาผลการประเมินความพึงพอใจและแนวทางการปรับปรุง  3 มอบหมายหรือแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบดำเนินงาน  4 ติดตามข้อมูลข่าวสารประชาสัมพันธ์ที่เกี่ยวข้องสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อเป็นข้อมูลในการวางแผนดำเนินงานและตัดสินใจ |

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

**รายการหลักฐานหมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** |
| --- | --- |
| 6.1 - 01 | ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ที่มีต่อสภาวะแวดล้อมในการเรียนรู้  ประจำปีการศึกษา 2565 |
| 6.1 - 02 | เว๊ปไซต์งานประกันคุณภาพ ฯ ของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร  https://academic2.hec.rmutp.ac.th/?page\_id=3546 |

**หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น**

**6.1 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน** | **ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร** |
| ⬧วางแผน ทบทวนการพัฒนาหลักสูตร เนื่องจากครบรอบในการปรับปรุงหลักสูตรในปี 2565 (ตามเกณฑ์)  ⬧ทบทวนการตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ในรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอน | ⬧จัดทำแผนการทบทวนการพัฒนาหลักสูตร เนื่องจากครบรอบในการปรับปรุงหลักสูตรในปี 2565 (ตามเกณฑ์)  ⬧จัดทำแผนทบทวนการตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ในรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอน | ดำเนินการวางแผนและปรับปรุงหลักสูตรฯ ในปี 2566 ต่อไป |

**6.2 สรุปการประเมินหลักสูตรจากผู้ที่สำเร็จการศึกษา**

การประเมิน (รายงานตามปีที่สำรวจ) วันที่สำรวจ 15 พ.ค. 2566

|  |  |
| --- | --- |
| **ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน** | **ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน** |
| -นักศึกษาต้องการให้เพิ่มรายวิชาที่เป็นทักษะด้านอาหาร บริหารธุรกิจ และภาษาที่ 3 | วางแผนเพิ่มรายวิชาที่มีภาษาอังกฤษ พร้อมสอดแทรกการใช้เทคโนโลยี การบริหารธุรกิจเพื่อลงในหลักสูตรให้เข้มข้นขึ้น |
| **ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน** อาจารย์ที่ปรึกษาควรอธิบายรายวิชาเลือกให้นักศึกษาทราบข้อมูลเบื้องต้น | |

**6.3 สรุปการประเมินหลักสูตรจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)**

|  |  |
| --- | --- |
| **กระบวนการประเมิน ตอบแบบสอบถาม จากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง** | |
| **ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน** | **ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน** |
| -การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร และปฏิบัติงาน  -การใช้เทคโนโลยีเพื่อการปฏิบัติงาน | วางแผนเพิ่มรายวิชาที่มีภาษาอังกฤษ พร้อมสอดแทรกการใช้เทคโนโลยีเพื่อการปฏิบัติงานลงในหลักสูตรให้เข้มข้นขึ้น |
| **ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน** ส่งเสริมให้อาจารย์ใช้ศัพท์เทคนิคในการสอน เพื่อให้นักศึกษาเกิดความคุ้นเคยและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้ว | |

**หมวดที่ 7 การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **ประเด็น** | **รายการ** |
| การเปลี่ยนแปลงภายในสถาบัน (ถ้ามี) | หลังจากที่ได้รับห้องเรียนใหม่ ทำให้การจัดการเรียนการสอนคล่องตัวมากขึ้น มีการแบ่งนักศึกษาเรียนเป็นกลุ่มการเรียนได้ และสามารถจัดการเรียนการสอนในรายวิชาทฤษฎี และปฏิบัติได้ดีขึ้น |
| การเปลี่ยนแปลงภายนอกสถาบัน (ถ้ามี) | มีการแข่งขันเพิ่มขึ้นในสภาวะเศรษฐกิจและสังคมในยุคไทยแลนด์ 4.0 เกิดการแข่งขันในกลุ่มธุรกิจบริการจากการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศมากขึ้น และทำให้ธุรกิจบริการอื่นๆ สามารถเข้ามาสู่อุตสาหกรรมการบริการได้เพิ่มมากขึ้น ส่งผลทำให้หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารต้องปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคมต่อไป |

**หมวดที่ 8 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร**

**ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **แผนดำเนินการ** | **กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ** |
| ร่วมมือ (MOU) กับสถานศึกษา และสถานประกอบการ ให้มากขึ้น (เจาะกลุ่ม ปวส.เพิ่มมากขึ้น) | สิ้นปีการศึกษา 2565 | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ประสบความสำเร็จจากการรับสมัครนักศึกษา ปีการศึกษา 2566 มีจำนวนเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะนักศึกษาเทียบโอนจากสถาบันการศึกษาระดับ ปวส. |

**ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร**

1. **ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร**

- ร่วมมือ (MOU) กับสถานศึกษา และสถานประกอบการ ให้มากขึ้น (เจาะกลุ่ม ปวส.เพิ่มมากขึ้น)

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

- ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และครอบคลุมรายวิชา

**3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน**

**-** สนับสนุนให้อาจารย์พัฒนาตนเองตามความสนใจ ในสาขาวิชาชีพในระดับที่สูงขึ้น

**แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2566**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **แผนปฏิบัติการ** | **กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ** | **ผู้รับผิดชอบ** |
| การส่งเสริม และพัฒนาอาจารย์ และนักศึกษาทางด้านวิชาการ เพื่อการสร้างชื่อเสียงให้กับสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร จากการเข้าร่วมประกวดแข่งขันทางด้านอาหาร หรือ การประกวดแข่งขันทางด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร | ปี 2566-2567 | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **รับรองความถูกต้องของข้อมูล :** | | | | |
| **ตำแหน่ง** | **ชื่อ-นามสกุล** | **ลงนาม** | **วันที่** |
| 1. ประธานหลักสูตร | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง |  |  |
| 2. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ |  |  |
| 3. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ |  |  |
| 4. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ |  |  |
| 5. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **เห็นชอบโดย** : | | | |
| **ตำแหน่ง** | **ชื่อ-นามสกุล** | **ลงนาม** | **วันที่** |
| หัวหน้าสาขาวิชา | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม |  |  |
| คณบดี | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม |  |  |

**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 4.29 | 4.29 |
| 2.2 | ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำ หรือประกอบอาชีพอิสระภายใน  1 ปี (ระดับปริญญาตรี) | ร้อยละ 85.48 | 4.27 |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 2** | | **4.28** | |
| **องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา** | | | |
| 3.1 | การรับนักศึกษา | - | 3 |
| 3.2 | การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา | - | 3 |
| 3.3 | ผลที่เกิดกับนักศึกษา | - | 3 |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 3** | | **3.00** | |
| **องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์** | | | |
| 4.1 | การบริหารและพัฒนาอาจารย์ | - | 3 |
| 4.2 | คุณภาพอาจารย์ | - | 5 |
| * ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก | ร้อยละ 60 | 5 |
| * ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ | ร้อยละ 100 | 5 |
| - ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ร้อยละ 72 | 5 |
| 4.3 | ผลที่เกิดขึ้นกับอาจารย์ | - | 4 |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 4** | | **4.00** | |
| **องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน** | | | |
| 5.1 | สาระของรายวิชาในหลักสูตร | - | 3 |
| 5.2 | การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน | - | 3 |
| 5.3 | การประเมินผู้เรียน | - | 3 |
| 5.4 | ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ | ร้อยละ 90.00 | 4.50 |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 5** | | **3.38** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้** | | | |
| 6.1 | สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | 3 | 3 |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 6** | | **3** | |
| **คะแนนเฉลี่ย (องค์ประกอบที่ 2-6)** | | **3.54** | |

**2. ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบที่** | **I** | **P** | **O** | **คะแนนเฉลี่ย** | **ผลการประเมิน**  **0.01 – 2.00 ระดับคุณภาพน้อย**  **2.01 – 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง**  **3.01 – 4.00 ระดับคุณภาพดี**  **4.01 – 5.00 ระดับคุณภาพดีมาก** |
| 1 การกำกับมาตรฐาน | **ผ่าน** | | | | หลักสูตรได้มาตรฐาน |
| 2 บัณฑิต | - | - | 4.28 | 4.28 | ดีมาก |
| 3 นักศึกษา | 3.00 | - | - | 3.00 | ปานกลาง |
| 4 อาจารย์ | 4.00 | - | - | 4.00 | ดี |
| 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน | 3.00 | 3.50 | - | 3.38 | ดี |
| 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | - | 3.00 | - | 3.00 | ปานกลาง |
| **รวม** | **3.43** | **3.38** | **4.28** | **3.54** | ดี |
| **ผลการประเมิน** | **ดี** | **ดี** | **ดีมาก** |  |  |

จากการวิเคราะห์ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 6 องค์ประกอบ (13 ตัวบ่งชี้) พบว่า องค์ประกอบที่ 1 (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมการบริการอาหาร**“ผ่าน”** ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และมีจำนวน 1 องค์ประกอบ อยู่ในระดับ ดีมาก (องค์ประกอบที่ 2) มีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดี (องค์ประกอบที่ 4, 5) และมีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับ ปานกลาง (องค์ประกอบที่ 3,6) หากวิเคราะห์ปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์ พบว่า ปัจจัยนำเข้าอยู่ในระดับ ดี (3.43 คะแนน) กระบวนการอยู่ในระดับ ดี (3.38 คะแนน) และผลลัพธ์ อยู่ในระดับดีมาก (4.28 คะแนน) เฉลี่ยรวมทั้ง 16 องค์ประกอบอยู่ที่ **3.54** ซึ่งอยู่ในระดับดี

**3. ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาจากการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร**

**จุดเด่นและแนวทางเสริม**

-การส่งเสริม และพัฒนาอาจารย์ และนักศึกษาทางด้านวิชาการ เพื่อการสร้างชื่อเสียงให้กับสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร จากการเข้าร่วมประกวดแข่งขันทางด้านอาหาร หรือ การประกวดแข่งขันทางด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร

**จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง**

**-** สนับสนุนให้อาจารย์พัฒนาตนเองตามความสนใจ ในสาขาวิชาชีพในระดับที่สูงขึ้น