****

**รายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร (มคอ.7)**

**รหัสหลักสูตร 25631941100024**

**หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต** **สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

**(หลักสูตรใหม่ ปี พ.ศ. 2563)**

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ประจำปีการศึกษา 2565

(1 มิถุนายน 2565 ถึง 31 พฤษภาคม 2566)

วันที่รายงาน 1 มิถุนายน 2566

**สารบัญ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **หน้า** |
| บทสรุปสำหรับผู้บริหารการประเมินตนเอง | 1 |
| **หมวดที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป** | 1 |
| ผลการดำเนินงานการบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) | 35 |
| **หมวดที่ 2 : อาจารย์** | 62 |
| ผลการดำเนินงานการบริหารและพัฒนาอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ 4.1) | 62 |
| ผลการดำเนินงานคุณภาพอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ 4.2) | 72 |
| ผลการดำเนินงานผลที่เกิดกับอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ 4.3) | 78 |
| **หมวดที่ 3 : นักศึกษาและบัณฑิต** | 80 |
| ผลการดำเนินงานการรับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.1) | 81 |
| ผลการดำเนินงานการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.2) | 87 |
| ผลการดำเนินงานผลที่เกิดกับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.3) | 93 |
| ผลการดำเนินงานคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  (ตัวบ่งชี้ 2.1) | 96 |
| ผลการดำเนินงานผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการ  ตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ตัวบ่งชี้ 2.2) (ปริญญาเอก) | 97 |
| **หมวดที่ 4 : ข้อมูลสรุปรายงาน** | 99 |
| ผลการดำเนินงานสาระของรายวิชาในหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 5.1) | 103 |
| ผลการดำเนินงาน การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน (ตัวบ่งชี้ 5.2) | 108 |
| ผลการดำเนินงานการประเมินผู้เรียน (ตัวบ่งชี้ 5.3) | 125 |
| ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ 5.4) | 134 |
| **หมวดที่ 5 : การบริหารหลักสูตร** | 141 |
| ผลการดำเนินงานสิ่งสนับสุนนการเรียนรู้ (ตัวบ่งชี้ 6.1) | 141 |
| **หมวดที่ 6 : ข้อคิดเห็น** | 149 |
| **หมวดที่ 7 : การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร** | 150 |
| **หมวดที่ 8 : แผนการดำเนินงานเพื่อพัฒนาหลักสูตร** | 151 |
| **สรุปผลการประเมินตนเอง ตามตัวบ่งชี้ สกอ. ระดับหลักสูตร** | 154 |
| 1. ตารางผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ สกอ. ระดับหลักสูตร | 155 |
| 2. ตารางวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร (ตาราง IPO) | 156 |
| 3. ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาจากการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร | 156 |

**บทสรุปสำหรับผู้บริหารการประเมินตนเอง**

**1. บทนำ**

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563) เป็นหลักสูตรระดับปริญญาเอก 3 ปี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กลุ่มสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมีปรัชญา คือ “ดุษฎีบัณฑิตด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีความเป็นนักวิชาการมืออาชีพและนักวิจัยขั้นสูงที่สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคมอย่างยั่งยืน”

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร คือ

1.1เพื่อปลูกฝังให้ดุษฎีบัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้งมีเจตคติต่อวิชาชีพของตนในทางที่ดี

1.2 เพื่อผลิตดุษฎีบัณฑิตด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการวิเคราะห์ วิจัย เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรม ตลอดจนพัฒนาปรับปรุงตนเองอย่างต่อเนื่อง

1.3 เพื่อสร้างผู้นำทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความเชี่ยวชาญและสามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหาร่วมกับภาครัฐและภาคเอกชน ให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ

1.4 เพื่อผลิตดุษฎีบัณฑิตที่มีศักยภาพในการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ มีความเป็นมืออาชีพ ประพฤติปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพอย่างเคร่งครัด

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต ใช้เกณฑ์การประเมินตนเองตามเกณฑ์ของ สกอ. ซึ่งมีผลการดำเนินงาน “ได้มาตรฐาน” ตามมาตรฐานการศึกษาระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ มีระดับคุณภาพอยู่ในระดับดี (3.27 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 | - | - | - | - |  |
| 3 นักศึกษา | 2.67 | - |  | 2.67 | **ระดับคุณภาพปานกลาง** |
| 4 อาจารย์ | 3.67 | - | - | 3.67 | **ระดับคุณภาพดี** |
| 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน | 3.00 | 3.67 | - | 3.50 | **ระดับคุณภาพดี** |
| 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | - | 3.00 | - | 3.00 | **ระดับคุณภาพปานกลาง** |
| **รวม** | **3.14** | **3.50** | **-** |  |  |
| **ผลการประเมิน** | **ระดับคุณภาพดี** | **ระดับคุณภาพดี** |  | **3.27** | **ระดับคุณภาพดี** |

จากการวิเคราะห์ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 5 องค์ประกอบ (11 ตัวบ่งชี้) พบว่า องค์ประกอบที่ 1 (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ “ผ่าน” ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร โดยเกณฑ์ประเมินพบว่า องค์ประกอบที่ 3 และ 6 อยู่ในระดับคุณภาพปานกลาง องค์ประกอบที่ 4 และ 5 อยู่ในระดับคุณภาพดี หากเมื่อวิเคราะห์ตามปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์ พบว่าปัจจัยนำเข้ามีคุณภาพอยู่ในระดับดี (3.14 คะแนน) กระบวนการมีคุณภาพอยู่ในระดับดี (3.50 คะแนน) (ยังไม่มีการประเมินด้านผลลัพธ์) ทั้งนี้คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินทุกด้านมีคุณภาพอยู่ในระดับปานกลาง (3.27 คะแนน)

**3. ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาจากการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่นและแนวทางเสริม** | | |
|  | - | |
| **จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง** | | |
| 1. | | ควรเพิ่มผลงานการเผยแพร่และตีพิมพ์บทความวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุคนในระดับนานาชาติ และมีบทความวิจัยเป็นของตนเอง | |
| 2. | | การพิจารณาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ควรมีความหลากหลายที่ครอบคลุมศาสตร์คหกรรมศาสตร์ | |
| 3. | | ควรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตรให้ได้มาตรฐานขึ้นโดยอาจเชิญผู้ทรงคุณวุฒิจากสถาบันการศึกษาอื่นมาช่วยในการทวนสอบรายวิชาต่าง ๆ และผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา | |
| 4. | | ควรกำหนดระบบการประเมินดุษฎีนิพนธ์ให้มีรายละเอียดที่ชัดเจนขึ้นในการปฏิบัติ โดยเฉพาะเรื่องการคัดลอกผลงาน และกำหนดร้อยละการคัดลอกที่เป็นเกณฑ์เฉพาะสำหรับนักศึกษาปริญญาเอกโดยการเทียบเคียงกับสถาบันการศึกษาอื่น ๆ | |

**4. ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา (Improvement Plan)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพ** | **แผนการดำเนินการ/โครงการ/กิจกรรม** | **ตัวชี้วัดความสำเร็จ**  **(KPI)** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | **ผลการดำเนินงาน**  **(ระบุหลักฐาน)** |
| 1. ควรเพิ่มผลงานการเผยแพร่และตีพิมพ์บทความวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนในระดับนานาชาติ และมีบทความวิจัยเป็นของตนเอง | **แผนการดำเนินการ :**   1. สาขาวิชาส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข่าร่วมอบรมสัมมนาเพื่อทำผลงานทางวิชาการและพัฒนาการเขียนบทความวิจัยของตนเอง 2. ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเขียนบทความวิจัยของตนเองส่งในวารสารระดับชาติและระดับนานาชาติ 3. ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแจ้งผลการส่งบทความวิจัยสำหรับการตีพิมพ์เผยแพร่ | จำนวนบทความวิจัยในระดับนานาชาติหรือระดับชาติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เป็นนักวิจัยชื่อแรก หรือเป็น Corresponding Author เพิ่มชึ้นปีละ 2 บทความ | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | ปีการศึกษา2565 | **ผลการดำเนินงาน**  1. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม และผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร ได้เข้าร่วมการอบรมเพื่อพัฒนางานตีพิมพ์ทางวิชาการ ได้แก่ อบรมเรื่องจริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ วันที่ 18 มีนาคม 2566 และโครงการพัฒนา Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ วันที่ 5-6 พ.ค 2566  2. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม ได้ส่งผลงานวิจัยของตนเองเผยแพร่ในวารสารนานาชาติ 2 เรื่อง ได้แก่  Soteyome, T. and Theeramongkol, P. (2023). Preparation and processing of garlic extract and its further application on anti-fungal activity. Journal of Survey in Fisheries Sciences, 10(2S), 2021-2035.  Soteyome, T. and Theeramongkol, P. (2023). Inhibition Efficiency of Extracts from Leaves of Piper betle Linn., Piper Sarmentosum Roxb.,and Andrographis paniculate (Burm.f.) Nees on the Growth of *Colletotrichum Gloeosporioides* in Nam Dok Mai Mango (Mongifera indica Linn.)". Journal of Namibian Studies, 33 (2S), 1575 – 1590.   1. ผศ.ดร. น้อมจิตต์ สุธีบุตร ตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยของตนเองในวารสารระดับชาติ 2 เรื่อง ได้แก่   นราธร สัตย์ซื่อ และน้อมจิตต์ สุธีบุตร\*. (2566). ผลิตภัณฑ์เลียนแบบน้ำนมจากกระจับ, 17(2)(ก.ค.-ธ.ค.), xx-xx.  กัญจนากัญจนา จิตใส, ลลิภัสร์ จิระทัศนาพัชร์, จุฑาวุฒิ อุชุปัจ, วิไลลักษณ์ ชยประเสริฐ และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร\*. (2566). ผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่จากน้ำสกัดส้มแขกผสมมะขามป้อมและกระชายขาว. วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์. 5(2), xx-xx. (summitted)  **หลักฐาน**   * บทความวิจัยระดับนานาชาติ 2 เรื่อง * บทความวิจัยระดับชาติ 2 เรื่อง   🗹 บรรลุตามแผนการดำเนินงาน  🗆 ไม่บรรลุตามแผนการดำเนินงาน เนื่องจากอยู่ระหว่างการเตรียมบทความวิจัยในระดับนานาชาติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสุตร |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพ** | **แผนการดำเนินการ/โครงการ/กิจกรรม** | **ตัวชี้วัดความสำเร็จ**  **(KPI)** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | **ผลการดำเนินงาน**  **(ระบุหลักฐาน)** |
| 2. การพิจารณาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ควรมีความหลากหลายที่ครอบคลุมศาสตร์  คหกรรมศาสตร์ | **แผนการดำเนินการ :**  สาขาวิชาตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการเหมาะสมสำหรับการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้ครบศาสตร์ของคหกรรม ทั้งด้านอาหาร เสื้อผ้าและศิลปประดิษฐ์ | มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครอบคลุมศาสตร์ของคหกรรมศาสตร์ | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | ปีการศึกษา 2568 | **ผลการดำเนินงาน**  -…………………………………...........……….....  **หลักฐาน**  -……………...........…………………………….....  🗹 บรรลุตามแผนการดำเนินงาน  ได้มีการดำเนินการตามกระบวนการพัฒนาส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อตรียมพร้อมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณสมบัติเหมาะสมสำหรับเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับปริญญาเอกต่อไป  🗖 ไม่บรรลุตามแผนการดำเนินงาน |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพ** | **แผนการดำเนินการ/โครงการ/กิจกรรม** | **ตัวชี้วัดความสำเร็จ**  **(KPI)** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | **ผลการดำเนินงาน**  **(ระบุหลักฐาน)** |
| 3. ควรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตรให้ได้มาตรฐานขึ้นโดยอาจเชิญผู้ทรงคุณวุฒิจากสถาบันการศึกษาอื่นมาช่วยในการทวนสอบรายวิชาต่าง ๆ และผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา | **แผนการดำเนินการ :**   1. สาขาวิชากำหนดวิธีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสำหรับให้อาจารย์ประจำวิชานำไปใช้ในทวนสอบในรายวิชา    1. การทวนสอบโดยตัวผู้สอน    2. การทวนสอบจากการสอบ QE โดยคณะกรรมการสอบ   1.3 การทวนสอบจากผลสัมฤทธิ์ภายหลังการเรียน เช่น การตอบรับตีพิมพ์บทความที่ได้จากการเรียนรายวิชา   * 1. การทวนสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก เช่น วิทยากรพิเศษ อาจารย์พิเศษ หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่สาขาวิชาได้ขึ้นทะเบียนสำหรับเป็นประธานสอบดุษฎีนิพนธ์ และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม  1. อาจารย์ประจำวิชาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และรายงานในมคอ. 5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันพิจารณาผลการทวนสอบเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร | 1. ทุกรายวิชามีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน 2. มีรายวิชาที่มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ร้อยละ 50 | ผศ.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | ปีการศึกษา 2565 | **ผลการดำเนินงาน**  ทุกรายวิชามีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยตัวผู้สอนเอง และจากการสอบ QE แต่ยังไม่มีการทวนสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกอย่างเป็นรูปธรรม  **หลักฐาน** …-……………………………………..  🗹 บรรลุตามแผนการดำเนินงาน  ได้ดำเนินการการทวนสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจากการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ และมีการวางแผนกระบวนการสำหรับทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกเป็นกรรมการสอบปากเปล่าในการทดสอบวัดคุณสมบัติ QE ในปีต่อไป  🗖ไม่บรรลุตามแผนการดำเนินงาน |
| **ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพ** | **แผนการดำเนินการ/โครงการ/กิจกรรม** | **ตัวชี้วัดความสำเร็จ**  **(KPI)** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ระยะเวลาดำเนินการ** | **ผลการดำเนินงาน**  **(ระบุหลักฐาน)** |
| 4.ควรกำหนดระบบการประเมินดุษฎีนิพนธ์ให้มีรายละเอียดที่ชัดเจนขึ้นในการปฏิบัติ โดยเฉพาะเรื่องการคัดลอกผลงาน และกำหนดร้อยละการคัดลอกที่เป็นเกณฑ์เฉพาะสำหรับนักศึกษาปริญญาเอกโดยการเทียบเคียงกับสถาบันการศึกษาอื่น ๆ | **แผนการดำเนินการ :**   1. สาขาวิชากำหนดให้มีการตรวจสอบการคัดลอกดุษฎีนิพนธ์ โดยใช้โปรแกรมอักขราวิสุทธิ์ สำหรับดุษฎีนิพนธ์ระดับปริญญาเอก และประกาศแจ้งให้นักศึกษาทราบ 2. นักศึกษาส่งผลการตรวจรายงานดุษฎีนิพนธ์ โดยใช้โปรแกรมอักขราวิสุทธิ์ ผลการตรวจแต่ละบทต้องไม่เกิน 10% และผลรวมทั้งเล่มต้องไม่เกิน 15% 3. สาขาวิชาพิจารณาการซ้ำซ้อนต้องมีการอ้างอิงอย่างถูกต้อง และต้องไม่เป็นการซ้ำซ้อนแบบคัดลอกผลงานวิจัย 4. กรณีตรวจพบผลการซ้ำซ้อนเกินกว่าที่กำหนด นักศึกษาต้องแก้ไขปรับปรุงเนื้อหาจนกว่าผลการตรวจผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด | ผลการตรวจการคัดลอกหรือซ้ำซ้อนของรายงานดุษฎีนิพนธ์ของนักศึกษาโดยใช้โปรแกรมอักขราวิสุทธิ์ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดทุกคน | ผศ.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | ปีการศึกษา 2565 | **ผลการดำเนินงาน**  สาขาวิชากำหนดเกณฑ์การตรวจและแจ้งนักศึกษารับทราบแนวปฏิบัติ  **หลักฐาน**  ……-…………………………………….....  🗹บรรลุตามแผนการดำเนินงาน  ได้กำหนดเกณฑ์การประเมินและแจ้งให้นักศึกษารับทราบเรื่องการตรวจการคัดลอกรายงานดุษฎีนิพนธ์แล้วแต่ในปี 2565 นักศึกษายังไม่ได้ส่งรายงานดุษฎีนิพนธ์ เพื่อขอสำเร็จการศึกษา  🗖 ไม่บรรลุตามแผนการดำเนินงาน |

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

**รหัสหลักสูตร : 25631941100024**

**ชื่อหลักสูตร :** ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (หลักสูตร ใหม่ พ.ศ. 2563)

**ระดับ :** ปริญญาเอก

**กลุ่ม ISCED** : 8-81-814 Domesstic science

**สภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบหลักสูตร** ในการประชุมครั้งที่..3/2563..วันที่..18 มีนาคม 2563

**สกอ.รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตร** เมื่อวันที่.. 24 เมษายน 2563

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

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

1. **รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  ที่ระบุใน มคอ.2** | | **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในปัจจุบัน** | | **วันที่สภามหาวิทยาลัยอนุมัติ** | **วันที่สกอ.รับทราบให้ความเห็นชอบ** |
| ชื่อ-สกุล | วุฒิการศึกษาสูงสุด | ชื่อ-สกุล | วุฒิการศึกษาสูงสุด |
| ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย | Ph.D.  Foods and Nutrition | ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย | Ph.D.  Foods and Nutrition | 18 มีนาคม 2563 | 24 เมษายน 2563 |
| ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย | บธ.ด.  การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์ | ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย | บธ.ด.  การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์ | 18 มีนาคม 2563 | 24 เมษายน 2563 |
| ดร.น้อมจิตต์  สุธีบุตร | ปร.ด.  วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร | ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | ปร.ด.  วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร | 18 มีนาคม 2563 | 24 เมษายน 2563 |
| - | - | ผศ.ดร.ธนภพ  โสตรโยม | Ph.D. (Food Science and Engineering) | 3 พฤษภาคม 2565 |  |

**2****. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร (**ปีการศึกษา 2565**)**

**2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

| **ที่** | **ตำแหน่ง**  **ทางวิชาการ/คุณวุฒิ** | | **ชื่อ สกุล**  **ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **ข้อมูลประวัติการศึกษา/ประสบการณ์/ผลงาน** | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **ศาสตราจารย์ ดร.** | | **อมรรัตน์ เจริญชัย**   |  | | --- | | ☑อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ  หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | 🗆อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | | 🗆กรรมการสอบ  วิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ** : 2505  **ชื่อหลักสูตรทีจบการศึกษา :**Ph.D. (Foods and Nutrition)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ :** Foods and Nutrition  **ชื่อสถาบันที่จบ :** The Ohio State University  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการบำนาญ  **ประสบการณ์การทำการสอน** : 50 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี** :   |  |  | | --- | --- | | **ชื่่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **เกณฑ์มาตรฐาน** | | จิราภัทร โอทอง, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และ อมรรัตน์ เจริญชัย. (2563). การใช้อินนูลินทดแทนน้ำตาลทรายในไอศกรีมนมเสริมอกไก. *วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี*, 19(1) (ม.ค.-มิ.ย.), 39-50. | TCI  กลุ่ม 2 | | คมกริช ฉายศรี, อมรรัตน์ เจริญชัย, ทักษิณา เครือหงส์ และ จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2563). การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพเฉาะทาง เรื่องการแกะสลักผักและผลไม้. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ครั้งที่ 3. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.* 31 สิงหาคม 2563. | Proceeding  ระดับชาติ | | นราธร สัตย์ซื่อ, น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ อมรรัตน์ เจริญชัย. (2563). การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์เลียนแบบน้ำนมจากกระจับ. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติมหาวิทยาลัยรังสิต* ประจำปี 2563. มหาวิทยาลัยรังสิต, 1พฤษภาคม 2563, 925-935. | Proceeding  ระดับชาติ | | |
| 2 | **ผู้ช่วยศาสตราจารย์**  **ดร.** | | **ชญาภัทร์**  **กี่อาริโย**   |  | | --- | | ☑อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ  หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | ☑อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบ  วิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2558  **ชื่อหลักสูตรทีจบการศึกษา:** บธ.ด.การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 35 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :**   |  |  | | --- | --- | | **ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **เกณฑ์มาตรฐาน** | | อนุพงษ์ ภูสีเขียว ชญาภัทร์ กี่อาริโย และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดียการปักลายดอกไม้บนผลิตภัณฑ์เข็มกลัดติดเสื้อสุภาพสตรีสำหรับนักเรียน วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 125 (ม.ค.-มี.ค.): 51-61. | TCI  กลุ่มที่ 2 | | ณิชากร วงศ์สุนพรัตน์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมเปี๊ยะแบบดังเดิมของผู้บริโภคในจังหวัดชลบุรี. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 125 (ม.ค.-มี.ค.): 70-80. | TCI  กลุ่มที่ 2 | | อมรศรี แซ่ตัน และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). การใช้บริการร้านอาหารพื้นถิ่นของผู้บริโภคจังหวัดภูเก็ต. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 125 (ม.ค.-มี.ค.): 99-109. | TCI  กลุ่มที่ 2 | | สุมิตา สุขหอม และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานนคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 125 (ม.ค.-มี.ค.): 133-144. | TCI  กลุ่มที่ 2 | | รุ้งนภา สนพะเนาว์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2565). แนวทางการพัฒนาธุรกิจหมี่โคราชของผู้ประกอบการขนาดย่อมในจังหวัดนครราชสีมา. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 124 (ต.ค.-ธ.ค.): 82-91. | TCI  กลุ่มที่ 2 | | ศุภสรรค์ จวงเจิม และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2565). การตัดสินใจเลือกซื้อผ้าจกไท-ยวนของนักท่องเที่ยวในจังหวัดราชบุรี. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 124 (ต.ค.-ธ.ค.): 92-101. | TCI  กลุ่มที่ 2 | | ดาริกา มีฤกษ์สม และชญาภัทร์ กี่อาริโย. 2565. แนวชวทางการเพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการอาหารกลางวันกับนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ. การประชุมวิชาการ วิจัย และนวัตกรรมเทคโนโลยีอาชีวศึกษา ระดับชาติ สถาบันการอาชีวศึกษา 24 เมษายน 2565. | Proceeding | | วนฤดี แสงอันประเสริฐ และชญาภัทร์ กี่อาริโย. 2565. รูปแบบการบริโภคอาหารวิถีใหม่ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนพระโขนงพิทยาลัย. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 10 และระดับนานชาติ ครั้งที่ 5 การวิจัย การสร้างสรรค์ นวัตกรรม สังคมและสุขภาวะในยุคโควิด-19, 8 พฤษภาคม 2565. หน้า 503-514. | Proceeding | | อภิสิทธิ์ บัวลอย, ชญาภัทร์ กี่อาริโย และสุชีรา ผ่องใส. (2564). แนวทางการพัฒนาธุรกิจดอกไม้สดของผู้ประกอบการขนาดย่อมกลุ่มชนพื้นเมืองในตลาดวโรรส จังหวัดเชียงใหม่. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 34, 120 (ต.ค.-ธ.ค.), 113-125. | TCI กลุ่มที่ 2 | | มุกดา อามาตย์ และชญาภัทร์ กี่อาริโย (2564). การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดียวิชาพื้นฐานงานประดิษฐ์ เรื่อง ดอกไม้ประดิษฐ์ สำหรับนักเรียนคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 34, 120 (ต.ค.-ธ.ค.), 126-135 | TCI กลุ่มที่ 2 | | อัญชนา มุ่งหมาย และชญาภัทร์ กี่อาริโย. 2564. ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกเรียนแผนการเรียนรู้กลุ่มสาระการงานอาชีพ ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยรามคำแหง. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 33, 119 (ก.ค.-ก.ย.), 31-38. | TCI กลุ่มที่ 2 | | อรอุมา ธรรมดี และชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2564). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้ออาหารผ่านทางแอพพลิเคชั่นออนไลน์ของนักเรียนโรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 33, 119 (ก.ค.-ก.ย.), 39-49. | TCI กลุ่มที่ 2 | | กุสุมาลย์ ก๋าชุ่ม และชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2564). การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ผ้าหม้อห้อมย้อมสีธรรมชาติของนักท่องเที่ยวจังหวัดแพร่. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 33, 119 (ก.ค.-ก.ย.), 101-110. | TCI กลุ่มที่ 2 | | สายสินธุ์ อินทรีย์ และชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2564). การตัดสินใจเลือกซื้อผ้าปักลายไทยประยุกต์จากธุรกิจผ้าไทยของสุภาพสตรีในเขตกรุงเทพมหานคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 33, 119 (ก.ค.-ก.ย.), 71-81. | TCI กลุ่มที่ 2 | | วราภรณ์ ชำนาญการ, น้อมจิตต์ สุธีบุตร, ชญาภัทร์ กี่อาริโย และ จุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). การใช้แป้งควินัวและแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์เค้กผลไม้. *รายงานการประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม ครั้งที่ 4*. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, 22 พฤษภาคม. 2564, 693-699. | Proceeding  ระดับชาติ | | ฐิติพัฒน์ ภาคพรต, ธนภพ โสตรโยม และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). แนวทางการส่งเสริมและ พัฒนาร้านอาหารริมทางในแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวต่างชาติ. *พัฒนวารสาร,* 7(2), 330-339.(ก.ค.-ธ.ค. 2563). | TCI กลุ่ม 2 | | จิรวัฒน์ สุภัคศรีทิวัฒน์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). แนวทางการพัฒนาการดำเนินธุรกิจดอกไม้สดของผู้ประกอบการในชุมชนปากคลองตลาด เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา,* มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.32(115) (ก.ค.-ก.ย.), 83-93. | TCI กลุ่ม 2 | | ธีรพล ชมชื่น และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). คุณลักษณะของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่สถานประกอบการต้องการในยุคประเทศไทย 4.0. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา,* มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 32(115) (ก.ค.-ก.ย.), 57-68 | TCI กลุ่ม 2 | | ทิพภาภรณ์ ทนงค์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). การพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย เรื่องการเย็บผ้าพื้นฐาน วิชาการงานอาชีพสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม). *วารสารวิชาการอุตสาหกรรมศึกษา,* มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร 14(1) (ม.ค.-มิ.ย.), 9-24 | TCI กลุ่ม 2 | | คำเพียร เจริญรัตน์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจซื้อกาแฟพรีเมี่ยม ในสถานีบริการน้ำมันของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา,* มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 32(114) (เมย.-มิย.2563), 113-124 | TCI กลุ่ม 2 | | ศิวกร ตลับนาค และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น ประเภทชาบู ในอำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา,* มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 32(114) (เมย.-มิย.2563), 100-112. | TCI กลุ่ม 2 | | มานิสา คำวิไล, น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซุปครีมผักชายาสำเร็จรูปแช่แข็ง. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติมหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2563*. มหาวิทยาลัยรังสิต, 1 พฤษภาคม 2563, 623-631 | Proceeding  ระดับชาติ | | ศุภสิทฐ์ วราศิลป์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพนะนคร. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ เทคโนโลยีภาคใต้วิจัย ครั้งที่10*. วิทยาลัยเทคโนโลยีภาคใต้ อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช, 21 กุมภาพันธ์ 2563, H01-H10 | Proceeding  ระดับชาติ | | จารึก สุรินทร และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี. *รายงานการประชุมวิชาการการนำเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12 ณ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี*, 960-969 | Proceeding  ระดับชาติ | | อมฤตปะ นาคชลธี และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2562). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวในการเลือกซื้ออาหารไทยในเมืองมัลลิกา ร.ศ. 124 อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา,* มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 32(112) (ต.ค.-ธ.ค.), 132-141 | TCI กลุ่ม 2 | | อรุณรัตน์ อ่อนเย็น และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2562). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารจากธุรกิจประเภทเดลิเวอรี่ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา,* มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 31(109) (ม.ค.-มี.ค.), 62-72. | TCI กลุ่ม 2 | | สุอาพร เส้งสุข และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2562). การบริโภคอาหารเช้าของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยกาญจนบุรี. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน ครั้งที่ 16 ประจำปี 2562 “เกษตรกำแพงแสน ตามรอยพ่อ สานต่อศาสตร์แห่งแผ่นดิน”. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*. 3-4 ธันวาคม 2562, 219-220 | Proceeding  ระดับชาติ | | ฉัตรเพ็ชร ชมใจ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2562). ปัจจัยในการเลือกเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ของนักเรียนโรงเรียนจิตรลดา (สายวิชาชีพ). *รายงานการประชุมวิชาการการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา (Symposium) ครั้งที่ 11 ประจำปี 2561 “เสริมพลังต่อยอดงานวิจัยเพื่อประโยชน์ต่อชุมชนสู่ความยั่งยืน”.* มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี. วันที่ 30 มีนาคม 2562. | Proceeding  ระดับชาติ | | มัฐฑิชา ชวนมา และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2562). การพัฒนาชาจากใบย่านาง ผักหวานบ้าน และดอกคำฝอย. *รายงานการประชุมวิชาการการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา (Symposium) ครั้งที่ 11 ประจำปี 2561 “เสริมพลังต่อยอดงานวิจัยเพื่อประโยชน์ต่อชุมชนสู่ความยั่งยืน”. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี*. วันที่ 30 มีนาคม 2562. | Proceeding  ระดับชาติ | | |
| 3 | **ผู้ช่วยศาสตราจารย์**  **ดร.** | | **น้อมจิตต์**  **สุธีบุตร**   |  | | --- | | ☑อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ  หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | ☑อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบ  วิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ** : ปริญญาเอก  **ปีที่จบ** : 2559  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา** : ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ** (ISED) : Food processing  **สาขาวิชาที่จบ** : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร  **ชื่อสถาบันที่จบ** : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์  **ประเภท** (สถานภาพของการทำงาน) : ข้าราชการ  **ประสบการณ์การทำการสอน** : มากกว่า 17 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี** :   |  |  | | --- | --- | | **ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **เกณฑ์มาตรฐาน** | | กมลวรรณ พันธ์มณี และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). พฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชานมกึ่งสำเร็จรูปของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติศึกษาศาสตร์วิจัย มหาวิทยาลัยนเรศวร ครั้งที่ 10 ประจำปี 2566, 2-3 พฤษภาคม 2566. | Proceeding  ระดับชาติ | | วรศักดิ์ ยังอ้น และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ไส้อั่วมังสวิรัติจากกลูเตนผสมเห็ดแครงและลูกสำรอง. ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติการวิจัยประยุกต์ ครั้งที่ 5 ประจำปี 2566 (NCAR NBU). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ วิทยาเขตรังสิต, 24 มีนาคม 2566. | Proceeding  ระดับชาติ | | ธมลวรรณ สุทธิหิรัญ และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การยอมรับของผู้บริโภคจังหวัดสงขลาที่มีต่อผลิตภัณฑ์ปั้นสิบทอดไส้สาหร่ายผมนาง. ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติการวิจัยประยุกต์ ครั้งที่ 5 ประจำปี 2566 (NCAR NBU). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ วิทยาเขตรังสิต, 24 มีนาคม 2566. | Proceeding  ระดับชาติ | | รุจิรัตน์ คงขันธุ์ น้อมจิตต์ สุธีบุตร ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง และ เอนก ศรฟ้า. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพลังงานต่ำจากดอกดาหลาโดยการทดแทนน้ำตาลด้วยฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์. ใน: ประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 “ด้านทรัพยากรธรรมชาติและวิทยาศาสตร์สุขภาพ” (น. 219-231). สกลนคร. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร, 14 กุมภาพันธ์ 2566. | Proceeding  ระดับชาติ | | จรรยา คงแก้ว และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมข้าวข้นหวานจากข้าวไร่ดอกข่าพังงา. ใน: การประชุมสัมมนาวิชาการระดับชาตและนานาชาติ ครั้งที่ 1 (น. 378-384). ขอนแก่น. มหาวิทยาลัยศรีปทุม วิทยาเขตขอนแก่น ร่วมกับสมาคมพัฒนาวิชาชีพการบริหารการศึกษาแห่งประเทศไทยและมหาวิทยาลัยในเครือฯ, 4 กุมภาพันธ์ 2566. | Proceeding  ระดับชาติ | | พิศมัย กรุดพิศมัย และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเปี๊ยะกุหลาบแป้งมันม่วง. ใน: การประชุมสัมมนาวิชาการระดับชาตและนานาชาติ ครั้งที่ 1 (น. 385-395). ขอนแก่น. มหาวิทยาลัยศรีปทุม วิทยาเขตขอนแก่น ร่วมกับสมาคมพัฒนาวิชาชีพการบริหารการศึกษาแห่งประเทศไทยและมหาวิทยาลัยในเครือฯ, 4 กุมภาพันธ์ 2566. | Proceeding  ระดับชาติ | | ปรดา เหลืองอ่อน และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งมะพร้าวผสมแป้งกล้วย. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี.*  17, 1 (ม.ค.-เม.ย.): 1-16. | TCI  กลุ่ม 2 | | อนุพงษ์ ภูสีเขียว ชญาภัทร์ กี่อาริโย และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดียการปักลายดอกไม้บนผลิตภัณฑ์เข็มกลัดติดเสื้อสุภาพสตรีสำหรับนักเรียน วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 125 (ม.ค.-มี.ค.): 51-61. | TCI  กลุ่ม 2 | | ชนิดา ประจักษ์จิตร์, พัชรนันท์ ยังวรวิเชียร, วัชราภรณ์ ชัยวรรณ, ชลิตา อุดมรักษาสกุล และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสับปะรดบ้านคา จังหวัดราชบุรี. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12. 18-20 พฤษภาคม 2565 ณ โรงแรมรอยัล คลิฟ แกรนด์ พัทยา จังหวัดชลบุรี. | (Proceeding)  0.2 | | พัชราวดี จงไกรจักร น้อมจิตต์ สุธีบุตร และสุทธิพงศ์ ยศสุวรรณ. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์พานาคอตต้าสูตรน้ำนมธัญพืชเสริมซอสสับปะรดภูเก็ต. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 32 ประจำปี 2565. 25 มีนาคม 2565, 35-49 | (Proceeding)  0.2 | | สถิตรัชต แก้วมุกดา เปรมระพี อุยมาวีระหิรัญ สุพรรณิการ์ โกสุม และน้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2565). การใช้ผงถั่วขาวทดแทนผงอัลมอนด์บางส่วนในมาการอง. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2565 PCRUSCI CONFERENCE 2022 "ฝ่าวิกฤตโควิดด้วยงานวิจัยและนวัตกรรมวิทยาศาสตร์" ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์, 19 มีนาคม 2565, 996-1001 | (Proceeding)  0.2 | | ศศิโสม เนียมพลับ เปรมระพี อุยมาวีระหิรัญ และน้อมจิตต์ สุธีบุตร (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนปราศจากกลูเตนจากแป้งลูกเดือย. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2565 PCRUSCI CONFERENCE 2022 "ฝ่าวิกฤตโควิดด้วยงานวิจัยและนวัตกรรมวิทยาศาสตร์" ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ วันเสาร์ที่ 19 มีนาคม 2565, 196-202 | (Proceeding)  0.2 | | วราภรณ์ ชำนาญการ, น้อมจิตต์ สุธีบุตร, ชญาภัทร์ กี่อาริโย และจุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). การใช้แป้งควินัวและแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์เค้กผลไม้. *รายงานการประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม ครั้งที่ 4.* คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย ราชภัฏจันทรเกษม, 22 พฤษภาคม. 2564, 693-699. | Proceeding  ระดับชาติ | | พนัชกร สุทธไชย และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเรไรโดยทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งแก่นตะวัน. วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 116 (ตค.-ธค), 122-132. | TCI กลุ่ม 2 | | ธีรพล ฟ้าคำตัน, ธนภพ โสตรโยม และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกเสาวรสแช่อิ่มแห้งและการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในเขตชุมชน เทศบาลตำบลแม่คำ อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย. *วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ,* 13(1) (ม.ค.-มิ.ย.), 165-177. | TCI กลุ่ม 2 | | เติมพงษ์ สร้อยจรุง และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2563). การผลิตกุนเชียงปลาลดไขมัน. *รายงานการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 50 The 50th National Graduate Research Conference*,สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 6-7 มิถุนายน 2563 : 579-584. | Proceeding  ระดับชาติ | | ปัณณวิชญ์ หมาดหนุด และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2563). การใช้ประโยชน์จากไข่ขาวในการผลิตขนมหยอดเงิน. *รายงานการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 50 The 50th National Graduate Research Conference,* สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 6-7 มิถุนายน 2563, 585-592. | Proceeding  ระดับชาติ | | นราธร สัตย์ซื่อ, น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ อมรรัตน์ เจริญชัย (2563). การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์เลียนแบบน้ำนมจากกระจับ. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2563*. มหาวิทยาลัยรังสิต,1 พฤษภาคม 2563, 925-935 | Proceeding  ระดับชาติ | | คฑามาศ เข้าเมือง และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดเสริมงาขี้ม่อน. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติมหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2563*. มหาวิทยาลัยรังสิต, 1 พฤษภาคม 2563, 683-691 | Proceeding  ระดับชาติ | | มานิสา คำวิไล น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซุปครีมผักชายาสำเร็จรูปแช่แข็ง. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติมหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2563*. มหาวิทยาลัยรังสิต, วันที่ 1 พฤษภาคม 2563, 623-631 | Proceeding  ระดับชาติ | | ปาริฉัตร สร้อยน้ำ และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2562). การพัฒนาแป้งผสมกึ่งสำเร็จรูปสำหรับขนมช่อม่วง. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติมหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2562 (RSUSSH 2019*). วันที่ 26 เมษายน 2562, 592-600. | Proceeding  ระดับชาติ | | ศุภชัย พิทักษ์มงคล และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2562). กัมมี่เยลลี่เสริมเวย์โปรตีน. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยสวนสุนันทา ประจำปี 2562* . วันที่ 2 เมษายน 2562, 1 (10), 1348-1354. | Proceeding  ระดับชาติ | | น้อมจิตต์ สุธีบุตร, ฤดี คล่องวิถี และ ชนิดา ตุ้มแสงทอง. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตลูกหนามแดง. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 วันที่ 24 – 26 กรกฎาคม พ.ศ. 2562* ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเชียงใหม่ เฉลิมพระเกียรติ 7 รอบ พระชนมพรรษา จังหวัดเชียงใหม่, 569-577. | Proceeding  ระดับชาติ | | |
| **4** | | **ผู้ช่วยศาสตรา**  **จารย์ ดร.** | **ธนภพ โสตรโยม**   |  | | --- | | ☑อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ  หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | ☑อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบ  วิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2558  **ชื่อหลักสูตรทีจบการศึกษา:** Food Science and Engineering  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** ปริญญาเอก  **ชื่อสถาบันที่จบ :** South China University of Technology, China  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 15 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | **ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์** | **เกณฑ์มาตรฐาน** | | ณัฐกานต์ คงแคล้ว และธนภพ โสตรโยม. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพริกไทยจากแป้งถั่วหรั่ง. ในการประชุมสัมมนาวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ครั้งที่ 5 (น. 615-621). เลย. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย, 10 มีนาคม 2566. | Proceeding  ระดับชาติ | | พงศ์กรณ์ ไกรวิจิตร์ และ ธนภพ โสตรโยม. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คาราเมลคัสตาร์ดจากน้ำนมควายพันธุ์มูร์ร่าห์. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 34, 122 (เม.ย.-มิ.ย.): 128-137. | TCI  กลุ่ม 2 | | รัชนู ปินตาดง และ ธนภพ โสตรโยม. (2564) พฤติกรรมการบริโภคอาหารของพระสงฆ์ในวัดเขตดุสิต. *วารสารวิชาการครุศาสตร์อุตสาหกรรม พระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, 12(1) (มค.-เมย.), 119-126. | TCI  กลุ่ม 2 | | ฐิติพัฒน์ ภาคพรต, ธนภพ โสตรโยม และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). แนวทางการส่งเสริมและ พัฒนาร้านอาหารริมทางในแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวต่างชาติ. *พัฒนวารสาร,* 7(2), 330-339.(ก.ค.-ธ.ค. 2563). | TCI  กลุ่ม 2 | | ธนวันต์ พัฒนสิงห์ และ ธนภพ โสตรโยม. (2563). การพัฒนาขนมนิ่มนวลด้วยหัวปลีผงทดแทนแป้งข้าวเหนียวบางส่วน. *รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลับราชภัฎสวนสุนันทา ครั้งที่ 11*. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทากรุงเทพ, วันที่ 27 มีนาคม 2563, 1122-1132 | Proceeding  ระดับชาติ | | วิมล อุ่นเพ็ชร และ ธนภพ โสตรโยม. (2563). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกเรียนระดับปริญยาตรีของนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 วิทยาลัยดุสิตธานี. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.*32, 115 (ก.ค.-ก.ย.), 31-39. | TCI  กลุ่ม 2 | | ธีรพล ฟ้าคำตัน, ธนภพ โสตรโยม และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกเสาวรสแช่อิ่มแห้ง และการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในเขตชุมชน เทศบาลตำบลแม่คำ อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย. *วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ*, 13(1) (ม.ค.-มิ.ย.), 165-177. | TCI  กลุ่ม 2 | | คัมภีร์ พิศดาล และ ธนภพ โสตรโยม. (2562). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความพึงพอใจของผู้เข้าอบรมหลักสูตรวิชาชีพ วิชาแกะสลักและงานใบตองดอกไม้: กรณีศึกษาศูนย์ฝึกอาชีพ กรุงเทพมหานคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา,* 32, 114 (เม ย.- มิย. 2563), 35-45. | TCI  กลุ่ม 2 | | Soteyome, T. and Theeramongkol, P. (2023). Preparation and processing of garlic extract and its further application on anti-fungal activity. Journal of Survey in Fisheries Sciences, 10(2S), 2021-2035. | Q | | Soteyome, T. and Theeramongkol, P. (2023). Inhibition Efficiency of Extracts from Leaves of Piper betle Linn., Piper Sarmentosum Roxb.,and Andrographis paniculate (Burm.f.) Nees on the Growth of *Colletotrichum Gloeosporioides* in Nam Dok Mai Mango (Mongifera indica Linn.)". Journal of Namibian Studies, 33 (2S), 1575 – 1590. | Q | | Liu, J., Huang, T., Soteyome, T., Miao, J., Yu, G., Chen, D., ... & Xu, Z. (2023). Antimicrobial Resistance, SCC mec, Virulence and Genotypes of MRSA in Southern China for 7 Years: Filling the Gap of Molecular Epidemiology. *Antibiotics*, *12*(2), 368. | Q1 | | Liu, J., Huang, T., Mao, Y., Soteyome, T., Liu, G., Seneviratne, G., ... & Xu, Z. (2023). Development and application of multiple polymerase spiral reaction (PSR) assays for rapid detection of methicillin resistant Staphylococcus aureus and toxins from rice and flour products. *LWT*, 173, 114287. | Q1 | | Liu, J., Huang, T. Y., Liu, G., Ye, Y., Soteyome, T., Seneviratne, G., ... & Kjellerup, B. V. (2022). Microbial interaction between Lactiplantibacillus plantarum and Saccharomyces cerevisiae: Transcriptome level mechanism of cell-cell antagonism. *Microbiology Spectrum*, 10(5), e01433-22. | Q1 | | Liu, J., Lin, X., Bai, C., Soteyome, T., Bai, X., Wang, J., ... & Kjellerup, B. V. (2022). Verification and application of a modified carbapenem inactivation method (mCIM) on Pseudomonas aeruginosa: a potential screening methodology on carbapenemases phenotype in Bacillus cereus. *Bioengineered*, 13(5), 12088-12098. | Q3 | | Chen, M., Huang, T., Du, M., Bai, X., Soteyome, T., Yuan, L., ... & Xu, Z. (2022). Establishment and application of a rapid visual detection method for Listeria monocytogenes based on polymerase spiral reaction (PSR). Bioengineered, 13(3), 7860-7867. | Q3 | | Liu, J., Lin, X., Soteyome, T., Ye, Y., Chen, D., Yang, L., & Xu, Z. (2022). A strategy design based on antibiotic‑resistance and plasmid replicons genes of clinical Escherichia coli strains. *Bioengineered*, 13(3), 7499-7513. | Q3 | | Xu, Z., Wang, K., Liu, Z., Soteyome, T., Deng, Y., Chen, L., ... & Kjellerup, B. V. (2022). A novel procedure in combination of genomic sequencing, flow cytometry and routine culturing for confirmation of beer spoilage caused by Pediococcus damnosus in viable but nonculturable state. *LWT*, 154, 112623. | Q1 | | Xu, Z., Huang, T., Du, M., Soteyome, T., Lan, H., Hong, W., Fang P., Xin F., Gongyong P., Junyan L.and Kjellerup, B. V. (2022). Regulatory network controls microbial biofilm development, with Candida albicans as a representative: from adhesion to dispersal. Bioengineered, 13(1), 253-267. | Q3 | | Liu, Z., Hu, S., Soteyome, T., Bai, C., Liu, J., Wang, Z., Birthe V. K. and Xu, Z. (2021). Intense pulsed light for inactivation of foodborne gram-positive bacteria in planktonic cultures and bacterial biofilms. LWT, 152, 112374. | Q1 | | Xu, Z., Lin, X., Soteyome, T., Ye, Y., Chen, D., Yang, L., & Liu, J. (2021). Significant downtrend of antimicrobial resistance rate and rare β-lactamase genes and plasmid replicons carriage in clinical Pseudomonas aeruginosa in Southern China. Microbial Pathogenesis, 159, 105124. | Q1 | | Xu, Z., Liu, Z., Soteyome, T., Hua, J., Zhang, L., Yuan, L., ... & Li, Y. (2021). Impact of pmrA on Cronobacter sakazakii planktonic and biofilm cells: A comprehensive transcriptomic study. Food Microbiology, 98, 103785. | Q1 | | Wang, J., Ye, C., Fan, X., Liu, J., Huang, Y., Lin, X., Soteyome, T., Cjen, L. Liang, Y. Yu, G. & Xu, Z. (2021). Letter to Editor: Four Novel Types of Gene Cassettes from Carbapenem-Resistant *Pseudomonas aeruginosa* in Southern China—First Report of qnrVC7. *Microbial Drug Resistance*. https://doi.org/10.1089/mdr.2020.0453 (Febuary 2021) | Q2 | | Xu, Z., Lu, Z., Soteyome, T., Ye, Y., Huang, T., Liu, J., Harro, J.M. Kjellerup, B.V. & Peters, B. M. (2021). Polymicrobial interaction between Lactobacillus and Saccharomyces cerevisiae: coexistence-relevant mechanisms. *Critical Reviews in Microbiology*, 1-11. (March 2021) | Q1 | | Wan, L., Ye, C., Li, B., Soteyome, T., Bao, X., Lu, Z., Xu, W., Mao, Y., Li, L., Chen, D., Yang, L., Xu, Z. & Harro, J. (2020). Antimicrobial susceptibility and genetic features of a heterogeneous vancomycin intermediate-resistant *Staphylococcus aureus* strain. *Infection, Genetics and Evolution*, *85*, 104565. (November 2020) | Q1 | | Xu, Z., Lu, Z., Soteyome, T., Chen, L., Liang, Y., Bai, C., Huang, T., Liu, J. Harro, J.M. & Kjellerup, B. V. (2020). Resistome and virulome study on pathogenic *Streptococcus agalactiae* Guangzhou-SAG036. Microbial Pathogenesis, 147, 104258. (October 2020). | Q1 | | Xu, Z., Xu, R., Soteyome, T., Deng, Y., Chen, L., Liang, Y., Bai, C., Huang, T., Liu, J., Harro, J.M. & Kjellerup, B. V. (2020). Genomic analysis of a hop-resistance Lactobacillus brevis strain responsible for food spoilage and capable of entering into the VBNC state. Microbial pathogenesis, 145, 104186. (August 2020) | Q1 | | Xu, Z., Luo, Y., Mao, Y., Peng, R., Chen, J., Soteyome, T., Bai, C., Chen, L., Liang, Y., Su, J., Wang, K. Liu, J. & Kjellerup, B. V. (2020). Spoilage lactic acid bacteria in the brewing industry. *Journal of microbiology and biotechnology*, *30*(7), 955-961. (July 2020) | Q2 | | Xu, Z., Luo, Y., Soteyome, T., Lin, C. W., Xu, X., Mao, Y., Su, J. & Liu, J. (2020). Rapid detection of food-borne Escherichia coli O157: H7 with visual inspection by crossing priming amplification (CPA). Food Analytical Methods, 13(2)(November, 2019), 474-481. | Q1 | | Liu, L., Ye, C., Soteyome, T., Zhao, X., Xia, J., Xu, W., Mao, Y., Peng, R. Chen, J. Xu, Z. Shirtiff, M.E. & Harro, J. M. (2019). Inhibitory effects of two types of food additives on biofilm formation by foodborne pathogens. *Microbiology Open*, *8*(9)(June), e00853. | Q2 | | Xu, Z., Xie, J., Soteyome, T., Peters, B. M., Shirtliff, M. E., Liu, J., & Harro, J. M. (2019). Polymicrobial interaction and biofilms between *Staphylococcus aureus* and *Pseudomonas aeruginosa*: an underestimated concern in food safety. *Current opinion in food science*, 26(April), 57-64. | Q1 | | Miao, J., Lin, S., Soteyome, T., Peters, B.M., Li, Y., Chen, H., Su, J., Li, L., Li, B., Xu, Z. & Shirtliff, M.E. (2019). Biofilm formation of *Staphylococcus aureus* under food heat processing conditions: first report on CML production within biofilm. *Scientific reports*, *9*(1)(February), 1-9. | Q1 | | Zhao, L., Wang, K., Li, W., Soteyome, T., Xiao, H., & Hu, Z. (2019). Protective effects of polyphenolic extracts from longan seeds promote healing of deep second-degree burn in mice. *Food & function*, *10*(3) (February), 1433-1443. | Q1 | |

**2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร** (ปีการศึกษา 2565)

1. รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์
2. รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ
3. ผศ.ดร.วไลภรณ์ สุทธา (เกษียณอายุราชการแล้ว)
4. ผศ.ดร.รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์
5. ดร.เกษม มานะรุ่งวิทย์
6. ดร.ก้องเกียรติ มหาอินทร์
7. ดร.สุชีรา ผ่องใส
8. ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์
9. ผศ.ดร.สุภัคษร มาแสวง
10. ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์
11. รศ.เจตนิพัทธิ์ บุณยสวัสดิ์
12. ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์
13. ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น
14. ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม

| **ที่** | **ตำแหน่งทางวิชาการ/คุณวุฒิ** | **ชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร** | **ข้อมูลประวัติการศึกษา/ประสบการณ์/ผลงาน** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **รองศาสตราจารย์**  **ดร.** | **จอมขวัญ**  **สุวรรณรักษ์**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | ☑อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบ  วิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ : ปริญญาเอก**  **ปีที่จบ :** 2564  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** ปร.ด.(นวัตกรรมการจัดการ)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** นวัตกรรมการจัดการ  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 34 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ | เกณฑ์มาตรฐาน | | จุฑามาศ พีรพัชระ, พัชรนันท์ ยังวรวิเชียร และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2566). ธุรกิจร้านอาหาร: สถานการณ์ปัจจุบัน มาตรฐาน และความสำเร็จ. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์, 25(1), 299-313. | TCI  กลุ่ม 1 | | อาทิตย์ สัญญากร จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. (2565). มโนทัศน์การตลาดบริการของธุรกิจคาเฟแนวอัตลักษณ์แบบสร้างสรรค์. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร.* 10, 7 (พ.ย.-ธ.ค.):  2990 -2999. | TCI  กลุ่ม 1 | | จุฑามาศ พีรพัชระ, พัชรนันท์ ยังวรวิเชียร, ชนิดา ประจักษ์ จิตร และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2565). แนวทางการจัดอบรม วิชาชีพด้านอาหารสำหรับผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ จังหวัดเพชรบุรี. วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร, 10(2), 538-552. | TCI  กลุ่ม 1 | | สิริกานต์ อำนวยศิริ และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2565). การพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย เรื่องการแกะสลักพื้นฐาน: ชุดผลไม้พร้อมรับประทาน วิชาการงานอาชีพ. วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร. 10, 2 (มีค. – เมย.), 830-844. | TCI  กลุ่ม 2 | | ศุภพล เมธีเสริมสกุล, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และจุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนบัญญติ 9 ประการ กับการตัดสินใจสั่งอาหารผ่านแอปพลอเคชันออนไลน์ของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย เขตพื้นที่การสึกษามัธยมศึกษาเขต 1 ภายใต้ฐานวิถีชีวิตใหม่. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.* 13, 1 (ม.ค.-ม.ย.), 139-155. | TCI  กลุ่ม 2 | | สุภาพร เขียวชู, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และวิชัย เจริญธรรมานนท์. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลิกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่. *วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย.* 15, 1 (ม.ค.-ม.ย.), 56-65. | TCI  กลุ่ม 2 | | เจนจิรา เพียรศิริภิญโญ และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการกับกระบวนการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ได้รับรางวัล บิบ กูร์มองด์ โดยมิชลิน ในกรุงเทพมหานคร. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.* 10, 1 (ม.ค.-ม.ย.), 112-166. | TCI  กลุ่ม 2 | | เจนจิรา เพียรศิริภิญโญ, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ . (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการกับกระบวนการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ได้รับรางวัล บิบ กูร์มองด์ โดยมิชลินในกรุงเทพมหานคร. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฎกาญจนบุรี.* 10(1) (มค.-มิย.64) | TCI  กลุ่ม 2 | | ธณัฐพล เวียงสิมมา และ จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ (2564). กลยุทธ์ทางการตลาดบริการที่มีผลต่อผู้บริโภคกลุ่มมิลเลนเนียลในการตัดสินใจสั่งอาหารจากร้านอาหารผ่านแอพพลิเคชั่นส่งอาหารเดลิเวอรี่. *วารสารวิชาการบัณฑิตวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต,* 17 (1) (มค-เม.ย.64). | TCI  กลุ่ม 2 | | ชานนท์ มหาสิงห์, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ วิชัย เจริญธรรมานนท์. (2563). ปัจจัยความ สำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางที่มีสาขาเครือข่ายในกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล. *วารสารบริหารธุรกิจและสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง*, 3(3), 81-99. (กย.- ธค. 63) | TCI  กลุ่ม 2 | | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมเพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรมวิธีการปรับกรดของผักแกะสลักด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 14(2), 198-209. (กค.- ธค. 63) | TCI  กลุ่ม 1 | | คมกริช ฉายศรี อมรรัตน์ เจริญชัย ทักษิณา เครือหงส์ และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2563). การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพเฉาะทาง เรื่องการแกะสลักผักและผลไม้. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ครั้งที่ 3. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผ่านระบบ Zoom Cloud Meeting. 31 สิงหาคม 2563, 182-192. | Proceeding  ระดับชาติ | |
| **2** | **รองศาสตราจารย์**  **ดร.** | **จุฑามาศ พีรพัชระ** | |  |  | | --- | --- | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2559  **ชื่อหลักสูตรทีจบการศึกษา:** บธ.ด.(การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการบำนาญ  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 35 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :** | | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ | เกณฑ์มาตรฐาน | | จุฑามาศ พีรพัชระ, พัชรนันท์ ยังวรวิเชียร และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2566). ธุรกิจร้านอาหาร: สถานการณ์ปัจจุบัน มาตรฐาน และความสำเร็จ. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์, 25(1), 299-313. | TCI  กลุ่ม 2 | | จุฑามาศ พีรพัชระ, พัชรนันท์ ยังวรวิเชียร, ชนิดา ประจักษ์ จิตร และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2565). แนวทางการจัดอบรม วิชาชีพด้านอาหารสำหรับผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ จังหวัดเพชรบุรี. วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร, 10(2), 538-552. | TCI  กลุ่ม 1 | | จุฑามาศ พีรพัชระ, พัชรนันท์ ยังวรวิเชียร และอินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์. (2565) .การเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกงของชุมชนวัดไชโยวรวิหารจังหวัดอ่างทอง, วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, 16(2)(กค.-ธค.), 537-548. | TCI  กลุ่ม 1 | | จุฑามาศ พีรพัชระ, สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง, รุจิรา จุ่นบุญ และธภัทร อาจศรี. (2564). การ พัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียน รู้ ตลอด ชีวิต. วารสารวิชากา นวัตกรรม สื่อสาร สังคม, 9(1), 42-53. | TCI  กลุ่ม 1 | | จุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). ความต้องการสวัสดิการของผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือจังหวัดเพชรบุรี. วารสารบัณฑิตวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 17(2) (พ.ค.-ส.ค.), 1-13. | TCI  กลุ่ม 2 | | ศุภพล เมธีเสริมสกุล,จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ จุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนบัญญัติ 9ประการกับการตัดสินใจสั่งอาหารผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ ของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย เขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขต 1 ภายใต้ฐานวิถีชีวิตใหม่. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฎสวนสุนันทา, 13(1)(มค.-มิย.), 139-155. | TCI  กลุ่ม 2 | | จุฑามาศ พีรพัชระ สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง รุจิรา จุ่นบุญ และ ธภัทร อาจศรี. (2564). การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต. วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม, 9(1) (ม.ค.-มิ.ย.), 42-53. | TCI  กลุ่ม 2 | | วราภรณ์ ชำนาญการ น้อมจิตต์ สุธีบุตร ชญาภัทร์ กี่อาริโย และ จุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). การใช้แป้งควินัวและแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์เค้กผลไม้. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม ครั้งที่ 4. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, 22 พฤษภาคม. 2564, 693-699. | Proceedingระดับชาติ | |
| **3** | **ผู้ช่วย**  **ศาสตราจารย์**  **ดร.** | **วไลภรณ์ สุทธา**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | ☑อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบ  วิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2557  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** ศศ.ด.(อาชีวศึกษา)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** อาชีวศึกษา  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 37 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ธนัชพร กลั่นผลหรั่ง และ วไลภรณ์ สุทธา. (2566). ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมของผู้สูงอายุในการบริโภคอาหารประเภทสุกี้ในกรุงเทพมหานคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 125 (ม.ค.-มี.ค.): 88-98. | TCI  กลุ่ม 2 | | วไลภรณ์ สุทธา และ อนัดดา สุขวิทยา. (2565). การศึกษาพฤติกรรมการเลือกซื้อน้ำมันมะพร้าวพร้อมดื่มของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. *วารสารสังคมศาสตร์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.*  6, 3 (ก.ค.-ก.ย.): 181-191. | TCI  กลุ่ม 2 | | Woralak P., Sansanee T., Walaiporn S., Nantawan C. and Supuksorn M. (2021). Effect of Storage Conditions on Qualities and Water Sorption Isotherm of Khanom La. TRENDS IN SCIENCES 2022; 19(8): 3466. https://doi.org/10.48048/tis.2022.3466 (March 2022) | Q3 | | วไลภรณ์ สุทธา. (2563). พื้นฐานการประกอบอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3.โอ.เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพ. 196 หน้า. | ตำรา | |
| **4** | **ผู้ช่วย**  **ศาสตราจารย์**  **ดร.** | **รัตนพล**  **มงคลรัตนาสิทธิ์**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | ☑อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบ  วิทยานิพนธ์ | | 🗖อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ : 2011**  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** Ph.D. (Textile Technology)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** Textile Technology  **ชื่อสถาบันที่จบ :** Technical University of Liberec, Czech Republic  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  **ประสบการณ์การทำการสอน :** .12. ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | เกษม มานะรุ่งวิทย์, รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์, ก้องเกียรติ มหาอินทร์, นงนุช ศศิธร, จำลอง สาริกานนท์, ชลธิชา สาริกานนท์, สัมภาษณ์ สุวรรณคีรี, กรชนก บุญทร, จรูญ คล้ายจ้อย, ณัฐชา ธำรงโชติ, นิอร ดาวเจริญพร, เกรียงไกร พัฒนกุลโกเมธ, เกตุวดี หิรัญพงษ์ และ ณัฐดนย์ รุ่งเรืองกิจไกร. (2565). การจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีในเชิงพาณิชย์เส้นใยป่านศรนารายณ์. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยธนบุรี*, 16(1), 93-105. | TCI  กลุ่ม 2 | | ศรายุทธ ใจงามดี, ศรันยา เผือกผอง, วัลลภ อารีรบ, รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์ และอภิชาติสนธิสมบัติ. (2564). ผลของด่างต่อการตกตะกอนและค่า pH ของนํ้าสีสกัด จากใบโมกพวง. วารสาร มทร.อีสาน ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 14(2), 65-74. | TCI  กลุ่ม 2 | | ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์, วาสนา ช้างม่วง, นฤพน ไพศาลตันติวงศ์, นิตยา วันโสภา, ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์, เกษม มานะรุ่งวิทย์ม ขวัญฤทัย วงศ์กําแหงหาญ และจิรพร มหาอินทร์. (2563). การจัดการความรู้ เรื่องการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอบ้านนายาว ต. ท่ากระดาน อ.สนามชัยเขต จ. ฉะเชิงเทรา. วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ, 22(1)(ก.ค.-ธ.ค.), 45-59. | TCI  กลุ่ม 2 | | ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์ และจรูญ คล้ายจ้อย. (2563). การใช้ประโยชน์ใบลำไยหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการย้อมผ้าไหม ตำบลยุหว่า จังหวัดเชียงใหม่. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่,* 12(5), 373-387. | TCI  กลุ่ม 1 | | นรเทพ โปธิเป็ง, ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม, และ รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์. (2563). สมบัติ ความ คงทน ของ สี และ สมบัติ ทาง กายภาพ ของ ผ้า ฝ้าย ที่ พิมพ์ ซิลค์ สกรีน ด้วย สี ดินแดง. วารสาร วิจัย ม ทร. กรุงเทพ, 14(2), 91-103. | TCI  กลุ่ม 2 | | Jamnongkan, T., Jaroensuk, O., Khankhuean, A., Laobuthee, A., Srisawat, N., Pangon, A., ... & Huang, C. F. (2022). A Comprehensive Evaluation of Mechanical, Thermal, and Antibacterial Properties of PLA/ZnO Nanoflower Biocomposite Filaments for 3D Printing Application. *Polymers*, *14*(3), 600. | วารสารนานาชาติ | | Jamnongkan, T., Intraramongkol, N., Samoechip, W., Potiyaraj, P., Mongkholrattanasit, R., Jamnongkan, P., ... & Huang, C. F. (2022). Towards a Circular Economy: Study of the Mechanical, Thermal, and Electrical Properties of Recycled Polypropylene and Their Composite Materials. Polymers, 14(24), 5482. | วารสารนานาชาติ | | Jamnongkan, T., Intaramongkol, N., Kanjanaphong, N., Ponjaroen, K., Sriwiset, W., Mongkholrattanasit, R., ... & Huang, C. F. (2022). Study of the Enhancements of Porous Structures of Activated Carbons Produced from Durian Husk Wastes. *Sustainability*, *14*(10), 5896. | วารสารนานาชาติ | | Shahidi, S., Khoshechin, E., Dalal Sharifi, S., & Mongkholrattanasit, R. (2022). Investigation of the effect of various natural dyes on UV protection properties and antibacterial activity of cotton fabrics. *Journal of Natural Fibers*, *19*(13), 7213-7228. | วารสารนานาชาติ | | Vuthiganond, N., Nakpathom, M., Somboon, B., Narumol, N., & Mongkholrattanasit, R. (2023). Improving the Deodorizing Ability of Cotton Fabric by Printing with Bamboo Charcoal. *Journal of Natural Fibers*, *20*(1), 2181267. | วารสารนานาชาติ | | Samei, N., Shahidi, S., & Mongkholrattanasit, R. (2022). Dry Finishing Using Plasma Treatment for Shortening the Initial Wet Finishing of Cotton Fabrics. *Fibers and Polymers*, *23*(12), 3442-3451. | วารสารนานาชาติ | | Mongkholrattanasit, R., Klaichoi, C., & Rungruangkitkrai, N. (2022). Printing Silk Fabric with Acid Dye Using a New Thickening Agent. *Journal of Natural Fibers*, *19*(15), 10802-10812. | วารสารนานาชาติ | | Mongkholrattanasit, R., Klaichoi, C., Rungruangkitkrai, N., Vuthiganond, N., & Nakpathom, M. (2022). Eco-Printing on cotton fabric with natural indigo dye using wild taro corms as a new thickening agent. *Journal of Natural Fibers*, *19*(13), 5435-5450. | วารสารนานาชาติ | | Shahidi, S., Yazdizadeh, M., Motaghi, Z., Elahi, S. M., & Mongkholrattanasit, R. (2022). Deposition of iron oxide nanoparticles on glass mat using DC magnetron sputtering method-magnetic properties. *The Journal of The Textile Institute*, 1-9. | วารสารนานาชาติ | | VUTHIGANOND, N., CHITICHOTPANYA, P., NAKPATHOM, M., & MONGKHOLRATTANASIT, R. (2022). Ecological dyeing of acrylic yarn with colorant derived from natural lac dye. *Journal of Metals, Materials and Minerals*, *32*(4), 71-78. | วารสารนานาชาติ | | Fan, Y. N., Wang, W. Y., Kan, C. W., Maha-In, K., Changmuong, W., Wanitchottayanont, S., & Mongkholrattanasit, R. (2020). Wicking Properties of Men’s Quick-Dry Sportswear. In *Applied Mechanics and Materials.* 901 (August), 79-87. Trans Tech Publications Ltd. | วารสารระดับนานาชาติ | | Lam, Y. L., Wang, W. Y., Kan, C. W., Viengsima, M., Manarungwit, K., Sasithorn, N., Pattavanitch, J. & Mongkholrattanasit, R. (2020). Thermal Conductivity Properties of Summer Cooling Towels*.* In *Applied Mechanics and Materials.*  901(August), 95-102. Trans Tech Publications Ltd. | วารสารนานาชาติ | | Lam, Y. L., Wang, W. Y., Kan, C. W., Manarungwit, K., Changmuong, W., Pattavanitch, J., Wongphakdee, W.& Mongkholrattanasit, R. (2020). Evaluating the Air Permeability Properties of Summer Cooling Towels. In *Materials Science Forum.*  1007(August), 125-130. Trans Tech Publications Ltd. | วารสารนานาชาติ | | Lam, M. T., Wang, W. Y., Kan, C. W., Udon, S., Manarungwit, K., & Mongkholrattanasit, R. (2020). Evaluation on the Air Permeability Properties of the Mainstream Sportswear Brands. In *Applied Mechanics and Materials.*  897, 20-24). Trans Tech Publications Ltd. | วารสารนานาชาติ | | Lam, Y. L., Wang, W., Kan, C. W., Sasithorn, N., Maha-in, K., Sujarittanonta, L., Puakpong, S. & Mongkholrattanasit, R. (2020). Evaluating the water vapor transmission properties of summer cooling towels. *In E3S Web of Conferences* 165 (March), 05011). | วารสารนานาชาติ | | Nutchawanit, M., Satirapipathkul, C. and Mongkholrattanasit, R. (2019). The Effects of cationization on dyeing properties of cotton fabric dyed with marigold and rose. International. *Journal of Chemical Engineering and Applications,* 10, 2 (April), 60-63. | วารสารนานาชาติ | | Sittikijyothin, W., Khumduang, K., Khounvilay, K. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Rheological behavior of seed gum from *Cassia fistula.* *Key Engineering Materials,* 818 (August), 16-20. | วารสารนานาชาติ | | Sittikijyothin, W., Khumduang, K., Khounvilay, K. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Physicochemical characterization of seed gum from *Cassia fistula*. *Key Engineering Materials,* 818 (August), 12-15. | วารสารนานาชาติ | | Wang, W.Y., Hui, K.T., Kan, C.W., Boontorn, K., Manarungwit, K., Pholam, K. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Examining moisture management property of socks. *Key Engineering Materials,* 805 (June), 82-87. | วารสารนานาชาติ | | Wang, W.Y., Yau, Y.L.S., Kan, C.W., Manarungwit, K., Rungruangkitkrai, N. and Mongkholrattanasit, R. (2019). A study of wickability of Gauze products for Infant. *Key Engineering Materials,* 814 (July), 291-296. | วารสารนานาชาติ | | Wang, W. Y., Choi, H. T., Kan, C. W., Jaroensappayanant, P., Rug-Ngam, P., Surakul, K. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Effect of plasma pre-treatment on the dyeability of silk fabric with metal-complex dye. *Key Engineering Materials,* 818 (August), 21-25. | วารสารนานาชาติ | | Wang, W. Y., Yim, H. H. L., Kan, C. W., Diswat, J., Krajangpo, W., Rungruangkitkrai, N. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Evaluating the thermal conductivity and Q-max properties of quick dry inner wears. *Key Engineering Materials,* 818 (August), 26-30. | วารสารนานาชาติ | | Wang, W. Y., Heng, H., Yim, H. H. L., Kan, C. W., Sasithorn, N., Wangkanai, P. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Evaluation of wickability of quick dry inner wear. *Key Engineering Materials,* 814 (July), 285-290. | วารสารนานาชาติ | | Wang, W. Y., Hui, K. T., Kan, C. W., Maha-In, K., Pukjaroon, S., Wanitchottayanont, S. and Mongkholrattanasit, R. (2019). An analysis of air permeability of cotton-fibre-based socks*. Key Engineering Materials,* 805 (June),76-81. | วารสารนานาชาติ | |
| **5** | **อาจารย์**  **ดร.** | **เกษม**  **มานะรุ่งวิทย์**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบ  ดุษฎีนิพนธ์ | | 🗖อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2559  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** ปร.ด.(วิจัยศิลปะและวัฒนธรรม)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** วิจัยศิลปะและวัฒนธรรม  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยขอนแก่น  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 21 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ | เกณฑ์มาตรฐาน | | ณัฐวุฒิ เงาะหวาน. และ เกษม มานะรุ่งวิทย์. (2565). การศึกษาการย้อมสีเส้นด้ายฝ้ายด้วยสีธรรมชาติจากใบสาบเสือ. *วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ.* 15, 1 (ม.ค.-มิ.ย.): 116-131. | TCI  กลุ่ม 2 | | เกษม มานะรุ่งวิทย์, รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์, ก้องเกียรติ มหาอินทร์, นงนุช ศศิธร, จำลอง สาริกานนท์, ชลธิชา สาริกานนท์, สัมภาษณ์ สุวรรณคีรี, กรชนก บุญทร, จรูญ คล้ายจ้อย, ณัฐชา ธำรงโชติ, นิอร ดาวเจริญพร, เกรียงไกร พัฒนกุลโกเมธ, เกตุวดี หิรัญพงษ์ และ ณัฐดนย์ รุ่งเรืองกิจไกร. (2565). การจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีในเชิงพาณิชย์เส้นใยป่านศรนารายณ์. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยธนบุรี*, 16(1), 93-105. | TCI  กลุ่ม 2 | | เกษม มานะรุ่งวิทย์ และ กรชนก บุญทร. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าขาวม้า ทอมือบ้านมาบหม้อ จังหวัดชลบุรี. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี*, 4(3), 22-35. | TCI  กลุ่ม 2 | | ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์, วาสนา ช้างม่วง, นฤพน ไพศาลตันติวงศ์, นิตยา วันโสภา, ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์, เกษม มานะรุ่งวิทย์ม ขวัญฤทัย วงศ์กําแหงหาญ และ จิรพร มหาอินทร์. (2563). การจัดการความรู้ เรื่องการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอบ้านนายาว ต.ท่ากระดาน อ.สนามชัยเขต จ. ฉะเชิงเทรา. *วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ*, 22(1)(ก.ค.-ธ.ค.), 45-59. | TCI  กลุ่ม 2 | | ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์ และจรูญ คล้ายจ้อย. (2563). การใช้ประโยชน์ใบลำไยหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการย้อมผ้าไหม ตำบลยุหว่า จังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่, 12(5), 373-387. | TCI  กลุ่ม 1 | | Fan, Y. N., Wang, W. Y., Kan, C. W., Maha-In, K., Changmuong, W., Wanitchottayanont, S., & Mongkholrattanasit, R. (2020). Wicking Properties of Men’s Quick-Dry Sportswear. In *Applied Mechanics and Materials.* 901, 79-87. Trans Tech Publications Ltd. | วารสารระดับนานาชาติ | | Lam, Y. L., Wang, W., Kan, C. W., Sasithorn, N., Maha-in, K., Sujarittanonta, L., Puakpong, S. & Mongkholrattanasit, R. (2020). Evaluating the water vapor transmission properties of summer cooling towels. *In E3S Web of Conferences* 165 (March), 05011). | วารสารระดับนานาชาติ | |
| **6** | **อาจารย์**  **ดร.** | **ก้องเกียรติ มหาอินทร์**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎ๊นิพนธ์ | | 🗖กรรมการสอบดุษฎีนิพนธ์ | | 🗖อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ : 2559**  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** ศศ.ด.(ศิลปวัฒนธรรมวิจัย)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** ศศ.ด.(ศิลปวัฒนธรรมวิจัย)  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 23 ปี  ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ | เณฑ์มาตรฐาน | | วรรณกร อุ่นวิเศษ และ ก้องเกียรติ มหาอินทร์. (2566). การศึกษาและพัฒนา ชุดลำลองสตรีจากผ้าย้อมครามธรรมชาติจังหวัดสกลนคร. ใน: การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 The 15th Graduate Research Conference. (น. 516-527). อุบลราชธานี. บัณฑิตวิทยายลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, 1 เมษายน 2566. | Proceeding | | อามานี่ ชุมศรี และ ก้องเกียรติ มหาอินทร์. (2566). การออกแบบชุดออกกำลังกายสำหรับสตรีมุสลิม. ใน: การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 The 15th Graduate Research Conference. (น. 539-558). อุบลราชธานี. บัณฑิตวิทยายลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, 1 เมษายน 2566. | Proceeding | | เกษม มานะรุ่งวิทย์, รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์, ก้องเกียรติ มหาอินทร์, นงนุช ศศิธร, จำลอง สาริกานนท์, ชลธิชา สาริกานนท์, สัมภาษณ์ สุวรรณคีรี, กรชนก บุญทร, จรูญ คล้ายจ้อย, ณัฐชา ธำรงโชติ, นิอร ดาวเจริญพร, เกรียงไกร พัฒนกุลโกเมธ, เกตุวดี หิรัญพงษ์ และ ณัฐดนย์ รุ่งเรืองกิจไกร. (2565). การจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีในเชิงพาณิชย์เส้นใยป่านศรนารายณ์. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยธนบุรี*, 16(1), 93-105. | TCI  กลุ่ม 2 | | ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์, วาสนา ช้างม่วง, นฤพน ไพศาลตันติวงศ์, นิตยา วันโสภา, ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์, เกษม มานะรุ่งวิทย์ม ขวัญฤทัย วงศ์กําแหงหาญ และ จิรพร มหาอินทร์. (2563). การจัดการความรู้ เรื่องการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอบ้านนายาว ต. ท่ากระดาน อ.สนามชัยเขต จ. ฉะเชิงเทรา. *วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ*, 22(1)(ก.ค.-ธ.ค.), 45-59. | TCI  กลุ่ม 2 | | ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์ และจรูญ คล้ายจ้อย. (2563). การใช้ประโยชน์ใบลำไยหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการย้อมผ้าไหม ตำบลยุหว่า จังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่, 12(5), 373-387. | TCI  กลุ่ม 1 | | Fan, Y. N., Wang, W. Y., Kan, C. W., Maha-In, K., Changmuong, W., Wanitchottayanont, S., & Mongkholrattanasit, R. (2020). Wicking Properties of Men’s Quick-Dry Sportswear. In *Applied Mechanics and Materials.* 901, 79-87. Trans Tech Publications Ltd. | วารสารระดับนานาชาติ | | Lam, Y. L., Wang, W., Kan, C. W., Sasithorn, N., Maha-in, K., Sujarittanonta, L., Puakpong, S. & Mongkholrattanasit, R. (2020). Evaluating the water vapor transmission properties of summer cooling towels. *In E3S Web of Conferences* 165 (March), 05011). | วารสารระดับนานาชาติ | |
| **7** | **อาจารย์**  **ดร.** | **สุชีรา**  **ผ่องใส**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | ☑อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบ  วิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2560  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** ปร.ด.(วัฒนธรรมศึกษา)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** วัฒนธรรมศึกษา  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยทักษิณ  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 14 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :**   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ | เณฑ์มาตรฐาน | | กิตติ ยอดอ่อน, ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล, สุชีรา ผ่องใส, อนุสรณ์ ใจทน และ อัมพวัน ยันเสน. (2564). การวัดประสิทธิภาพการปล่อยกลิ่นและการพัฒนารูปแบบ ของที่ระลึกงานแต่งงานของหินเพอร์ไลต์ตกแต่งกลิ่น. วารสาร มทร.อีสาน, 14(3), 77-90. (ก.ย.-ธ.ค.) | TCI  กลุ่ม 2 | | อภิสิทธิ์ บัวลอย, ชญาภัทร์ กี่อาริโย และสุชีรา ผ่องใส. (2564). แนวทางการพัฒนาธุรกิจดอกไม้สดของผู้ประกอบการขนาดย่อมกลุ่มชนพื้นเมืองในตลาดวโรรส จังหวัดเชียงใหม่. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 34, 120 (ต.ค.-ธ.ค.), 113-125. | TCI  กลุ่ม 2 | | อนุสรณ์ ใจทน, ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล, สุชีรา ผ่องใส, กิตติ ยอดอ่อน และ อัมพวัน ยันเสน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมไม้ไผ่ขดลวดลายล้านนาด้วยเทคนิคเดคูพาจ ชุมชนบ้านร้องดอนชัย อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. 13(1), 69 – 81. (ม.ค.-มิย.) | TCI  กลุ่ม 2 | | สุชีรา ผ่องใส. (2562). ถอดบทเรียนภูมิปัญญานวัตกรรมดอกไม้ไทยในจิตรกรรมฝาผนังสู่การเรียนรู้นอกห้องเรียนของเยาวชนในกรุงเทพ. รายงานนการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11, (24-26 กรกฎาคม 2562), 1-18. | Proceeding | |
| **8** | **ผู้ช่วยศาสตราจารย์** | **วรลักษณ์**  **ปัญญาธิติพงศ์**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ | | 🗖กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | 🗖อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2554  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** ปร.ด (วิทยาศาสตร์การอาหาร)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** วิทยาศาสตร์การอาหาร  **ชื่อสถาบันที่จบ :** สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 19 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :**   |  |  | | --- | --- | | สรรษนีย์ เต็มเปี่ยม, วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ และ ศุภัคษร มาแสวง. (2565). ผลของแป้งสุกในแป้งโดที่มีต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัส สี และลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ลอดช่องสิงคโปร์ใบเตย. PBRU Science Journal, 19(2), xx-xx. (กค.-ธค.) | TCI  กลุ่ม 2 | | พจนีย์ บุญนา, อภิญญา มานะโรจน์, ศุภัคษร มาแสวง, และวรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์. (2565). ผลของปริมาณน้ำตาลต่อสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ขนมผิง. *Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST).* 21 (2) กันยายน – ธันวาคม 2565 : 14 – 25. | TCI  กลุ่ม1 | | Woralak P., Sansanee T., Walaiporn S., Nantawan C. and Supuksorn M. (2021). Effect of Storage Conditions on Qualities and Water Sorption Isotherm of Khanom La. *TRENDS IN SCIENCES 2022*; 19(8): 3466. https://doi.org/10.48048/tis.2022.3466 (March 2022) | Q3 | |
| **9** | **ผู้ช่วยศาสตราจารย์** | **ศุภัคษร**  **มาแสวง**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | | 🗖กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | 🗖อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2019  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** Ph.D. (Food Processing Biotechnology)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:**  Food Processing Biotechnology  **ชื่อสถาบันที่จบ :** Université Bourgogne Franche-Comté, France,  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 10 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :**   |  |  | | --- | --- | | ชื่อผลงานทางวิชาการ/งานสร้างสรรค์ | เณฑ์มาตรฐาน | | สรรษนีย์ เต็มเปี่ยม, วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ และ ศุภัคษร มาแสวง. (2565). ผลของแป้งสุกในแป้งโดที่มีต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัส สี และลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ลอดช่องสิงคโปร์ใบเตย. PBRU Science Journal, 19(2), xx-xx. (กค.-ธค.) | TCI  กลุ่ม 2 | | พจนีย์ บุญนา, อภิญญา มานะโรจน์, ศุภัคษร มาแสวง, และวรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์. 2565. ผลของปริมาณน้ำตาลต่อสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ขนมผิง. *Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST).* 21 (2) กันยายน – ธันวาคม 2565 : 14 – 25. | TCI  กลุ่ม1 | | Chaiwarit, T., Masavang, S., Mahe, J. Sommano, S., Ruksiriwanich, W., Brachais, C.- H., Chambin, O. & Jantrawut, P. (2020). Mango (cv. Nam Dokmai) peel as a source of pectin and its potential use as a film-forming polymer. *Food Hydrocolloids*, 102, 105611, 1-8. (May). | วารสารนานาชาติ | | Masavang, S., Roudaut, G., Champion, D. (2019). Identification of complex glass transition phenomena by DSC in expanded cereal-based food extrudates: Impact of plasticization by water and sucrose. *Journal of Food Engineering*, 245, 43-52. (March). | วารสารนานาชาติ | |
| **10** | **ผู้ช่วยศาสตราจารย์** | **กมลพิพัฒน์**  **ชนะสิทธิ์**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎ๊นิพนธ์ | | 🗖กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | 🗖อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2565  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** ปร.ด. (การจัดการ)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:**  การจัดการ  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยศิลปากร  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 9 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :**   |  |  | | --- | --- | | **กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และวิโรจน์ เจษฎาลักษณ์. (2564). อิทธิพล ของความยุติธรรมในองค์การที่ ส่งผลต่อแรงจูงใจในการทำงานความเบื่อหน่าย ในการทำงานและผลการปฏิบัติงานของ บุคลากรสายสนับสนุนมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 12(1), 268-299. (ม.ค.-มิย.)** | TCI  กลุ่ม1 | | **กนกพร กระจ่างแสง, กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์** และประสพชัย พสุนนท์. **(2562). การรับรู้**  **ภาพลักษณ์และอัตลักษณ์อาหารไทยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคของวัยรุ่นในเขตกรุงเทพมหานคร. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 13(2), 47-57.(พ.ค.-ส.ค.)** | TCI  กลุ่ม 2 | | Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat Chanasith and Prachya Paemongkol.  (2019). Product Development from Jaggery Sorbet. Oral Presentation. *Proceedings of 38th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTM),* South Korea, 4(38), 27-36. (16-17 December). | Proceedings | | Kanyanas Kaewraksa, Kamolbhibhat Chanasith, Kittiwat Soimalee and Jiraya  Simjaroen. (2019). Grain Milk Made from Five Color-based Types of Beans as a Replacement to Dairy Milk in Tofu Pudding Products. *Proceedings of 38th international conference on Social Sciences, Business, Technology and management (SBTB),* South Korea, 4(38), 44-52. (16-17 December). | Proceedings | |
| **11** | **รองศาสตราจารย์** | **เจตนิพัทธ์**  **บุณยสวัสดิ์**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎ๊นิพนธ์ | | 🗖กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | 🗖อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาโท  **ปีที่จบ :** 2550  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** คหกรรมศาสตร์  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  **ประสบการณ์การทำการสอน : 15 ปี**  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :**   |  |  | | --- | --- | | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ และพุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรมวิธีการปรับกรดของผักแกะสลักด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 14 (2), 198-209. (กรกฎาคม- สิงหาคม). | TCI  กลุ่ม1 | | จักราวุธ ภู่เสม และเจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. (2562). คุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพทางกายภาพ และประสาทสัมผัสของเค้กเนยสดที่มีการทดแทนแปงข้าวสาลีด้วยเปลือกทุเรียนผง. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 13 (1), 101-115. (มกราคม-มิถุนายน). | TCI  กลุ่ม1 | | เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. (2562). *เบเกอรี.* พิมพ์ครั้งที่ 2. โอ.เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ. 264 หน้า. | ตำรา | |
| **12** | **ผู้ช่วยศาสตราจารย์** | **ณนนท์**  **แดงสังวาลย์**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎ๊นิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2565  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** ปร.ด. (การจัดการ)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** การจัดการ  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยศิลปากร  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 16 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :**   |  |  | | --- | --- | | ณนนท์ แดงสังวาลย์, ประสพชัย พสุนนท์, และ เกตุวดี สมบูรณ์ทวี. (2565). การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันภาพลักษณ์แหล่ง ท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นจังหวัดภูเก็ต. *วารสารสันติศึกษา ปริทรรศน์ มจร*, *10*(5), 1983-1998. | TCI  กลุ่ม 1 | | วัชรา ปิ่นทอง, ธนพนธ์ วงศ์ฐิติคุณากร, คมกฤช ทองคล้าย, ณัฏฐธิดา อรุณรัตน์, กีรตยา กันทรรศยศ, ยุภา ปู่แตงอ่อน, มนัสนันท์ นพรัตน์ไมตรี, ณนนท์ แดงสังวาลย์ และ ภูธฤทธิ์ วิทยาพัฒนานุรักษ์ รักษาศิริ. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตพร้อมดื่มผสมน้ำผึ้งและน้ำตาลสดเพื่อสร้างทางเลือกให้กับผลิตภัณฑ์เกษตรชุมชน. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ครั้งที่ 3, 6 พฤษภาคม 2564.วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสระแก้ว*,* 68-79. | Proceedings | | ณนนท์ แดงสังวาลย์ และเกิดศิริ เจริญวิศาล. (2563). แนวคิดในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นภาคกลางสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืน. *การประชุมวิชาการระดับชาติด้านการบริหารจัดการ ครั้งที่ 12 ประจำปี 2563,* 6 มิถุนายน 2563. *คณะวิทยาการจัดการ* *มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์,* 12(1), 491- 503. | Proceedings | | ณนนท์ แดงสังวาลย์ และประสพชัย พสุนนท์. (2563). การจัดกลุ่มผู้ประกอบอาหารตามพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรม : โรงแรมประเภทให้บริการแบบหรูหราและโรงแรมที่ให้บริการแบบหรูเหนือกว่าเกณฑ์มาตรฐาน. *วารสารวิชาการเครือข่ายบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ,* 10(2), 1-16. (กรกฎาคม-ธันวาคม) | TCI  กลุ่ม 1 | | ณนนท์ แดงสังวาลย์ และประสพชัย พสุนนท์. (2563). การท่องเที่ยวเชิงอาหารในสังคมต่างวัฒนธรรม: ประเทศไทยและมาเลเซีย. *วารสารรัตนปัญญา,* 5(2), 64-80. (กรกฎาคม-ธันวาคม) | TCI  กลุ่ม 2 | | ณนนท์ แดงสังวาลย์ และสันติธร ภูริภักดี. (2563). การประยุกต์ใช้การคิดเชิงออกแบบสำหรับเมนูอาหารและเครื่องดื่มของธุรกิจร้านคาเฟ่แนวถวิลหาอดีต: กรณีศึกษาในเขตพระนคร เขตดุสิต เขตสัมพันธวงศ์และเขตตลิ่งชันกรุงเทพมหานคร. *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์,* 22(1), 11-25. (มกราคม-มิถุนายน) | TCI  กลุ่ม 2 | | ณนนท์ แดงสังวาลย์, ประสพชัย พสุนนท์ และธีระวัฒน์ จันทึก. (2563). การศึกษาสภาพการณ์ของการใช้บริการร้านอาหารพื้นถิ่นในกลุ่มจังหวัดเมืองรองเขตภาคกลาง : การวิจัยแบบผสมวิธี. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี,* 14(1), 121-138. (มกราคม-มิถุนายน) | TCI  กลุ่ม 2 | | ณนนท์ แดงสังวาลย์ และประสพชัย พสุนนท์. (2562). การวิเคราะห์ความสมนัยระหว่างชั้นปีการศึกษา กิจกรรมเสริมหลักสูตรด้านพัฒนานักศึกษาสู่การเป็นบัณฑิตพึงประสงค์ และความพึงพอใจต่อหลักสูตรสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. *วารสารบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย,* 12(2), 53-71. (พฤศจิกายน-ธันวาคม) | TCI  กลุ่ม 2 | | Nanoln Dangsungwal and Phitak Siriwong. (2019). Guidelines for Creating Added Value for Restaurant Entrepreneurs for the Elderly Market. In Academic Nusa International for Social Sciences & Humanities, *Proceedings of**39th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business. Manila,* Philippines*,* 39(3),11-17. (December) | Proceedings | |
| **13** | **อาจารย์** | **จรัสพิมพ์**  **วังเย็น**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | ☑อาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎ๊นิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | 🗖อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2549  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** ศศ.ด**.** (ศิลปวัฒนธรรมวิจัย)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** ศิลปวัฒนธรรมวิจัย  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** ข้าราชการ  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 24 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :**   |  |  | | --- | --- | | ติณณา อุดม, จรัสพิมพ์ วังเย็น, กิ่งกาญจน์ พิจักขณา และ อภิสิทธิ์ หลังโส๊ะ. (2565). การออกแบบลวดลายผ้าบาติกโดยได้รับแรงบันดาลใจมาจากอารยธรรมจีน. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 การประชุมวิชาการระดับนานาชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 และการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมราชมงคล ครั้งที่ 4, 18-20 พฤษภาคม 2565, 1954-1361. | Proceedings | | เกชา ลาวงษา, จรัสพิมพ์ วังเย็น, กิ่งกาญจน์ พิจักขณา, กฤตนัย อินเถิง และ ลลิตา กริบกระโทก. (2565). การออกแบบชุดสูทบุรุษโดยได้แรงบันดาลใจจากภาพยนต์เรื่องโจ๊กเกอร์ . รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12 การประชุมวิชาการระดับนานาชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11และการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมราชมงคล ครั้งที่ 4, 18-20 พฤษภาคม 2565, 1603-1617. | Proceedings | | วิโรจน์ ยิ้มขลิบ, จรัสพิมพ์ วังเย็น, ไพรัตน์ ปุญญาเจริญนนท์, ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์ และ ฉันทนา ธนาพิธานนท์. (2564). แนวทางการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้นด้านอุตสาหกรรมสิ่งทอและแฟชั่น. *วารสารสถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.* 7(1), 15-33. (มค.-มิย.64). | TCI  กลุ่ม 2 | | วรัญชลีย์ ทวีชัย, วิเชียร มหาวัน, กษิดิ์เดช แก้วพิมพ์ และ จรัสพิมพ์ วังเย็น. (2563). การศึกษาเอกลักษณ์ผ้าไหมสุรินทร์ เพื่อประยุกต์ใช้ในการออกแบบเครื่องประดับ. รายงานการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 6, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, 2-3 กันยายน 2563, 497-503. | Proceedings | |
| **14** | **อาจารย์** | **ปรัศนีย์**  **ทับใบแย้ม**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำหลักสูตร | | ☑อาจารย์ประจำ | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | | 🗖กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | 🗖อาจารย์ผู้สอน | | **ระดับการศึกษาที่จบ :** ปริญญาเอก  **ปีที่จบ :** 2562  **ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา:** ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน)  **กลุ่มสาขาวิชาที่จบ (ISED) :** Domestic Science  **สาขาวิชาที่จบ:** เกษตรเขตร้อน  **ชื่อสถาบันที่จบ :** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  **ประเภท (สถานภาพของการทำงาน) :** พนักงานมหาวิทยาลัย  **ประสบการณ์การทำการสอน :** 18 ปี  **ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :**   |  |  | | --- | --- | | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, อภิญญา มานะโรจน์ และสุพรรณิการ์ โกสุม. (2565). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ และคุณลักษณะของน้ำจิ้มลูกชิ้นมะม่วงหาวมะนาวโห่. วารสารวิทยาศาสตร์ บูรพา, 27(3), 1475-1489. (ก.ย-ธ.ค) | TCI  กลุ่ม1 | | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม และ อภิญญา มานะโรจน์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่มะม่วงหาวมะนาว โห่. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม, 17(1), 37-47.(ม.ค.-มิย.) | TCI  กลุ่ม1 | | อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์ขนมสาลี่กรอบ. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม”, เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 379-388. | Proceedings | | อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้ลูกหนามแดงทดแทนบางส่วนในผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขาม. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, 13 (1), 139-148. (ม.ค.-มิ.ย.) | TCI  กลุ่ม1 | |

**3. อาจารย์ผู้สอน**

**3.1 อาจารย์ประจำ** (อาจารย์ประจำภายในมหาวิทยาลัยที่มีการสอนตามรายวิชาในหลักสูตร)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ตำแหน่งทางวิชาการ** | **ชื่ออาจารย์ประจำ** | **คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ** | **ประสบการณ์ด้านการสอนและผลงานทางวิชาการ** |
| 1 | ศาสตราจารย์ | อมรรัตน์ เจริญชัย | Ph.D.(Foods and Nutrition) | |  | | --- | | ผลงานดังหมวด 1 ข้อ 2.1  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | |
| 2 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ชญาภัทร์ กี่อาริโย | บธ.ด.(การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์) | ผลงานดังหมวด 1 ข้อ 2.1  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 3 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | น้อมจิตต์ สุธีบุตร | ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) | ผลงานดังหมวด 1 ข้อ 2.1  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 4 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | ธนภพ โสตรโยม | Ph.D.(Food Science and Engineering) | ผลงานดังหมวด 1 ข้อ 2.1  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 5 | รองศาสตราจารย์ | จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | ปร.ด.(นวัตกรรมการจัดการ) | ผลงานดังหมวด 1 ข้อ 2.2  อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| 6 | รองศาสตราจารย์ | จุฑามาศ พีรพัชระ | บธ.ด.(การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์) | ผลงานดังหมวด 1 ข้อ 2.2  อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| 7 | อาจารย์ | ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | ปร.ด.(เกษตรเขตร้อน) | ผลงานดังหมวด 1 ข้อ 2.2  อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| 8 | อาจารย์ | สุชีรา ผ่องใส | ปร.ด.(วัฒนธรรมศึกษา) | ผลงานดังหมวด 1 ข้อ 2.2  อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| 9 | อาจารย์ | ธนาวุฒิ นิลมณี | Ph.D.(Computer Education) | ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :  Thanavoot Nilmanee, Sompong Chuaprakha, Sorarat ongprapas, Wanrak Srisung,and Paisan Kanthang. 21019. The Real-Time Analysis for the echanical Properties of Red Bean Grains. Proceeding ICONSCI 10th RMUTP Internationalonference. 4-5 June 2019 (pp.105-108). |

**3.2 อาจารย์พิเศษ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ที่ | **ตำแหน่งทางวิชาการ** | **ชื่ออาจารย์พิเศษ** | **คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ** | **ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องและผลงานทางวิชาการ** |
| **1** | **รองศาสตราจารย์** | **ไชยยศ**  **ไพวิทยศิริธรรม**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมดุษฎ๊นิพนธ์ | | 🗖กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | กศ.ด.  (การวิจัยและพัฒนาหลักสูตร) | ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :  1.ศิวกรณ์ เอ่งฉ้วน, พิทักษ์ สุพรรโณภาพ, & ไชยยศ ไพวิทยศิริธรรม. (2021). ข้อเสนอเชิงนโยบายสำหรับการพัฒนากำลัง คนอาชีวศึกษาเพื่อรองรับประเทศไทย 4.0: Proposed Policy for Vocational Manpower Development to Support Thailand 4.0. วารสารการเมืองการบริหารและ กฏหมาย, 13(2), 44-62.  2.ธัญนันท์ ปัญเศษ, ไชยยศ ไพวิทยศิริธรรม, & ยุวรี ญานปรีชา เศรษฐ. (2021). กลยุทธ์การเสริมสร้างสมรรถนะของผู้เรียน โรงเรียนสองภาษาสังกัดกรุงเทพมหานครสู่ความเป็นเลิศ: Strategic for Competency Building of the Student in Bilingual School Bangkok Metropolitan Administration for Best Practice. วารสารการเมืองการ บริหาร และกฏหมาย, 13(1), 251-265.  3.อรวลัญช์ เสือแดง, ยุวรี ญานปรีชาเศรษฐ, & ไชยยศ ไพวิทยศิริ ธรรม. (2020). แนวทางการพัฒนาสื่อการศึกษาทาง ไกล ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี: การประเมินความ ต้องการ จำเป็นแบบสมบูรณ์. วารสารสุโขทัยธรรมาธิราช, 33(2), 134-151.  4.ณัฐฐิรา ปุยะกุล ซวิค, วิสาข์ จัติวัตร์, สุนีตา โฆษิตชัยวัฒน์, & ไชยยศ ไพวิทยศิริธรรม. (2020). การพัฒนาการสอนอ่าน ออนไลน์ โดยใช้กลวิธีอภิปัญญาและกลวิธีการเรียนรู้คำศัพท์ เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการอ่านออนไลน์และการใช้ กลวิธีการอ่านเชิงอภิปัญญาและกลวิธีการเรียนรู้คำศัพท ์ ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม. วารสารศึกษา ศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ, 20(2), 31-47.  5.นุสรา ลาภภูวนารถ, ยุวรี ญานปรีชาเศรษฐ, ไชยยศ ไพวิทยศิริ ธรรม, & นรินทร์ สังข์ รักษา. (2019). การพัฒนารูปแบบ การจัดการตลาดสินค้าเกษตรอินทรีย์ตามแนวทางเศรษฐกิจ เชิงสร้างสรรค์โดยใช้การตลาดบนอินเทอร์เน็ต. วารสาร ศึกษาศาสตร์ปริทัศน์, 34(1), 128-137. |
| **2** | **รองศาสตราจารย์** | **อนุชัย รามวรังกูร**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมดุษฎ๊นิพนธ์ | | 🗖กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | ศศ.ด. (อาชีวศึกษา) | ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :  1. รัศมีวรรณ กนกนุวัตร์ อนุชัย รามวรังกูร และนลินรัตน์ รักกุศล 2021."กระบวนการถ่ายทอดความรู้และทักษะช่างแกะสลักไม้เพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น", วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, 15, 1, (มกราคม - เมษายน 2021), 401-416  2. ขนิษฐา พงษ์สุชาติ อนุชัย รามวรังกูร วรรณดี สุทธินรากร และนลินรัตน์ รักกุศล "สภาพ ปัญหาและปัจจัยการจัดการศึกษาด้านอาชีวศึกษาขององค์การปกครองส่วนท้องถิ่น", Veridian E-Journal, Silpakorn University Humanities, Social |
| ที่ | **ตำแหน่งทางวิชาการ** | **ชื่ออาจารย์พิเศษ** | **คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ** | **ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องและผลงานทางวิชาการ** |
|  |  |  |  | Sciences and Arts, ปีที่ 12, ฉบับที่ 6, พฤศจิกายน - ธันวาคม 2019, หน้า 1153-1174  3.Eakkaraj Intrasombat, Nakwiboonwong.S, Ramwarungkura. A (2020) "A CONCEPTUAL MODEL OF CAREER STABILITY OF GENERATION Y EMPLOYEES IN AUTO PARTS MANUFACTURING BUSINESSES", International Journal of Management and Applied Science, 6(1), page 1-6.  4.Sasithon Chandee, Ramwarungkura. A, Khomsod.S. (2021) "Current Condition, Needs, and Readiness Affect Competency of Training Teachers in The Electric Vehicle Companies", Turkish Online Journal of Qualitative Inquiry (TOJQI), 12(6), page 1455-1466. |
| **3** | **รองศาสตราจารย์** | **วิชิต อู่อ้น**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมดุษฎ๊นิพนธ์ | | 🗖กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | D.I.B.A. (International Management) | ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :  1. ร่มโพธิ์ สุวรรณิก, & วิชิต อู่อ้น. (2566). การศึกษาปัจจัยที่มีผล ต่อ การเปลี่ยนผ่านสู่ความเป็นดิจิทัลสำหรับวิสาหกิจขนาด กลาง และขนาดย่อมในประเทศไทย. *วารสารปัญญา ภิวัฒน์*, 15(1), 32-47.  2. ธนญา หงสไกร, และ วิชิต อู่อ้น. (2565). ปัจจัยเชิงสาเหตุของจำนวนแรงงานที่เหมาะสมที่ส่งผลต่อ สมรรถนะขององค์กรสำหรับสถาบันอาชีวศึกษาเอกชน. *วารสารการวิจัยการบริหารการพัฒนา*, 12(4) (ตุลาคม-ธันวาคม 2565). 649-662.  3 .ธีร มฤทุสาธิรสุ และ วิชิต อู่อ้น. (2565). ปัจจัยเชิงสาเหตุของการควบคุมโครงการก่อสร้างอาคารที่ส่งผลต่อคุณภาพการออกแบบอาคาร และความสําเร็จของการก่อสร้าง. *วารสารการวิจัยการบริหารการพัฒนา,* 12(4)(ตุลาคม-ธันวาคม 2565), 634-648.  4. ปริญญา สีม่วง และ วิชิต อู่อ้น (2564). ปัจจัยเชิงสาเหตุที่มีอิทธิพลต่อความรับผิดชอบต่อสังคมของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมด้านเครื่องมือแพทย์ในประเทศไทย. *วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยวิทยาเชิงพุทธ วัดวังตะวัตก จังหวัดนครศรีธรรมราช*. 6(1) (มกราคม 2564), 199-211. |
| **4** | **รองศาสตราจารย์** | **พิทักษ์ ศิริวงศ์**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมดุษฎ๊นิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | กศ.ด.  (พัฒนศึกษาศาสตร์) | ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :  1.สุรชัย ทุหมัด, พิทักษ์ ศิริวงศ์, & ธีระวัฒน์ จันทึก. (2564). องค์ประกอบการจัดการคุณภาพเชิงสร้างสรรค์ของผู้ ประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์ผ้าไหมไทย. *วารสารสถาบัน วัฒนธรรมและศิลปะ,* 22(2), 19-30.  2.กิตติคุณ แสงนิล, สันติธร ภูริภักดี, & พิทักษ์ ศิริวงศ์. (2564). การ สร้างคุณค่าร่วมเพื่อความยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชน: แนวทาง จากทฤษฎีฐานราก. *วารสารเกษมบัณฑิต*, 22(2), 83-96. |
| **ที่** | **ตำแหน่งทางวิชาการ** | **ชื่ออาจารย์พิเศษ** | **คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ** | **ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องและผลงานทางวิชาการ** |
|  |  |  |  | 3.ธนัตถ์ภัทร ถิรธนัชดิลก และ พิทักษ์ ศิริวงศ์. (2563). องค์ประกอบ คุณภาพชีวิตการ ทำงานที่ดีในมุมมองของพนักงานขับรถ บรรทุก ใน ประเทศไทย: การวิจัยเพื่อ สร้างทฤษฏีฐานราก. *วารสาร อิเล็กทรอนิกส์ การเรียนรู้ทางไกลเชิง นวัตกรรม, 10(2), 175-188*.  4.นุชสัทธา ฉัตรมงคล, เกิดศิริ เจริญวิศาล และ พิทักษ์ ศิริวงศ์. (2019). แนวทางการพัฒนาทุนมนุษย์ของ บุคลากรระดับปฏิบัติการในอุตสาหกรรมไมซ์. *Business Review Journal, 11(1),146-162.*  5.คัชพล จั่นเพชร, พิทักษ์ ศิริวงศ์ และ ธีระวัฒน์ จันทึก. (2019). วงศาวิทยาการเป็นแหล่ง เรียนรู้ต้นแบบด้านการบริหารจัดการ ชุมชนด้วยตนเองพื้นที่ภูมิภาค ตะวันออก. *วารสารสุทธิปริทัศน์*, *33*(106), 209-221.  6. Kumboon, A., Siriwong, P., Chaigasem, T., & Ngowtanasuwan, G. (2020). Conceptual Structure of Urban Tourism in Twin City between Thailand and Lao PDR. *Advances in Natural and Applied* *Sciences*, 14(3), 26-36.  7. Tunming, M.N., Chaigasem, T., Siriwong, P., Ngowtanasuwan, G. (2020). The strategy development of gastronomic tourism based on Tai-Dam's ethnic indigenous identities in Thailand. African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure. 9(2), pp. 1–14, 49  8. Tunming, P., Chaigasem, T., Siriwong, P. (2019). The increasing of potential in tourism logistics supply chain to Khon Kaen ME city, Thailand. African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure. 8(1), a33 |
| **3** | **ผู้ช่วยศาสตราจารย์** | **พิสุทธิ หนักแน่น**   |  | | --- | | 🗖อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมดุษฎีนิพนธ์ | | ☑กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ | | ☑อาจารย์ผู้สอน | | ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร | ชื่อผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี :  ชื่ออาจารย์ผู้สอบดุษฎีนิพนธ์ : **ผศ.ดร. พิสุทธิ หนักแน่น**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  1) Petchwattana, N., Sukkaneewat, B., Naknaen, P., Sanetuntikul, J., & Jansri, E. (2022). Synergistic effects of bio‐plasticizer and core–shell rubber on poly (lactic acid) toughness for sustainable flexible packaging applications. Journal of Applied Polymer Science, 139(14), 51894.  2) Petchwattana, N., Naknaen, P., Cha-Aim, K., & Sanetuntikul, J. (2021). Application of antimicrobial plates in food packaging as an alternative way for food |
| **ที่** | **ตำแหน่งทางวิชาการ** | **ชื่ออาจารย์พิเศษ** | **คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ** | **ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องและผลงานทางวิชาการ** |
|  |  |  |  | waste minimisation. International *Journal of Sustainable Engineering*, 1-9.  3) Petchwattana, N., Naknaen, P., Cha-Aim, K., & Sanetuntikul, J. (2021). Application of antimicrobial plates in food packaging as an alternative way for food waste minimisation. International Journal of Sustainable Engineering, 14(4), 600-608.  4) Petchwattana, N., Naknaen, P., & Narupai, B. (2020). A circular economy use of waste wood sawdust for wood plastic composite production: effect of bio-plasticiser on the toughness. *International Journal of Sustainable Engineering*, 13(5), 398-410.  5) Petchwattana, N., Channuan, W., Naknaen, P., & Narupai, B. (2019). 3D printing filaments prepared from modified poly (lactic acid)/teak wood flour composites: an investigation on the particle size effects and silane coupling agent compatibilisation. *Journal of Physical Science*, 30(2), 169-188. |

**4. สถานที่จัดการเรียนการสอน :**  คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่อยู่ 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวชิระพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300

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

| **ข้อ** | **เกณฑ์การประเมิน**  (🗹 ผ่านเกณฑ์/⌧ ไม่ผ่านเกณฑ์) | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 🗹 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | * มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร **4 คน** เป็นไปตามเกณฑ์ (ไม่น้อยกว่า 3 คน) โดยไม่ได้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตร และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตร  |  |  | | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์** | **ชื่อผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัย** | | 1. ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 | | 2.ผศ.ดร. ชญาภัทร์ กี่อาริโย | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 | | 3.ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 | | 4. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 | |
| 2 | 🗹 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | - มีคุณวุฒิการศึกษา : ระดับปริญญาเอก 4 คน  มีตำแหน่งทางวิชาการ : ผศ. 3 คน, ศ. 1 คน  - ผลงานทางวิชาการ (อย่างน้อย 3 รายการ) /ผลงานวิจัย (อย่างน้อย 1 รายการ) ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง   |  |  | | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์** | **ชื่อผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัย** | | 1.ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 | | 2.ผศ.ดร. ชญาภัทร์ กี่อาริโย | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 | | 1. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 | | 1. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 | |
| 3 | 🗹 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร | ปี 2565 มีอาจารย์ประจำหลักสูตร รวมจำนวน 18 คน  - มีคุณวุฒิการศึกษา : ระดับปริญญาเอก 17 คน  มีตำแหน่งทางวิชาการ : ศ. 1 คน, รศ 2 คน, ผศ. 9 คน  - ผลงานทางวิชาการ (อย่างน้อย 3 รายการ) /ผลงานวิจัย (อย่างน้อย 1 รายการ) ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง   |  |  | | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์** | **ชื่อผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัย** | | 1. ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 | | 2. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 | | 3. ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1ข้อ 2.1 | | 4. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 | | 5. รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 6. รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 7. ผศ.ดร.วไลภรณ์ สุทธา | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 8. ผศ.ดร.รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์ | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 9. ดร. เกษม มานะรุ่งวิทย์ | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 10. ดร.ก้องเกียรติ มหาอินทร์ | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 11. ดร.สุชีรา ผาองใส | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 12. ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 13. ผศ.ดร.ศุภัคษร มาแสวง | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 14. ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 15. รศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 16. ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 17. ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | | 18. ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | ผลงานเช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 | |
| 4 | 🗹 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน  อาจารย์ประจำ  1. ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย  2. ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  3. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร  4. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม  5. รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์  6. รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ  7. ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม  8. ดร.สุชีรา ผ่องใส  9. ธนาวุฒิ นิลมณี  อาจารย์พิเศษ  10. รศ.ดร.ไชยยศ ไพวิทยศิริธรรม  11. รศ.ดร.อนุชัย รามวรังกูร  12. รศ.ดร.วิชิต อู่อ้น  13.รศ.ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์  14. ผศ.ดร.พิสุทธิ หนักแน่น | (1. อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ มีคุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือสาขาวิชาที่สอน 2. มีประสบการณ์ด้านการสอน ในกรณีเป็นอาจารย์พิเศษต้องมีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอน และ มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง )   |  |  | | --- | --- | | 1 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : Ph.D (Foods and Nutrition)  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 2.1 | | 2 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : บธ.ด.(การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์)  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 2.1 | | 3 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 2.1 | | 4 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : Ph.D (Food Science and Engineering)  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 2.1 | | 5 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด.นวัตกรรมการจัดการ  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 2.2 | | 6 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : บธ.ด.(การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์)  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 2.2 | | 7 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน)  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 2.2 | | 8 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : ดร.สุชีรา ผ่องใส**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. (วัฒนธรรมศึกษา)  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 2.2 | | 9 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : ธนาวุฒิ นิลมณี**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : Ph.D. (Computer Education)  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 3.2 อาจารย์ประจำ | | 10 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน :**  **รศ.ดร.ไชยยศ ไพวิทยศิริธรรม**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : กศ.ด. (การวิจัยและพัฒนาหลักสูตร)  ชื่อผลงานวิชาการ :  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 3.2 อาจารย์พิเศษ | | 11 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน** : **รศ.ดร.อนุชัย รามวรังกูร**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ศศ.ด. (อาชีวศึกษา)  ชื่อผลงานวิชาการ :  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 3.2 อาจารย์พิเศษ | | 12 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน :**  **รศ.ดร.วิชิต อู่อ้น**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : D.I.B.A. (International Management)  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 3.2 อาจารย์พิเศษ | | 13 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : รศ.ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : กศ.ด. (พัฒนศึกษาศาสตร์)  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 3.2 อาจารย์พิเศษ | | 14 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : ผศ.ดร.พิสุทธิ หนักแน่น**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)  ผลงานทางวิชาการ: ผลงานตามหมวด 1 ข้อ 3.2 อาจารย์พิเศษ | |
| 5 | ☑ คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์หลัก ปีการศึกษา 2565  1. ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  2. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร  3. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม  4. รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์  5. รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ  6. ผศ.ดร.รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์  7. ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น  8. ดร.สุชีรา ผ่องใส | (1.เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าและดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 2. มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลังโดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย) (ระบุปี)   |  |  | | --- | --- | | 1 | **ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา: ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย**  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  ประเภทการเป็นที่ปรึกษา :  🗹 เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน 8 เรื่อง  (ปริญญาโท 5 เรื่อง ปริญญาเอก 3 เรื่อง)  🞏 เป็นที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน .... เรื่อง | | 2. | **ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา: ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร**  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  ประเภทการเป็นที่ปรึกษา :  🗹 เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน 10 เรื่อง  (ปริญญาโท 9 เรื่อง ปริญญาเอก 1 เรื่อง)  🞏 เป็นที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน .... เรื่อง | | 3 | **ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา: ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม**  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  ประเภทการเป็นที่ปรึกษา :  🗹 เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน .8... เรื่อง  (ปริญญาโท 5 เรื่อง ปริญญาเอก 3 เรื่อง)  🞏 เป็นที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน .... เรื่อง | | 4 | **ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา: รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์**  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร  ประเภทการเป็นที่ปรึกษา :  🗹 เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน 5 เรื่อง  (ปริญญาโท 3 เรื่อง ปริญญาเอก 2 เรื่อง)  🞏 เป็นที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน .... เรื่อง | | 5. | **ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา: รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ**  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร  ประเภทการเป็นที่ปรึกษา :  🗹 เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน 2 เรื่อง  (ปริญญาโท 1 เรื่อง ปริญญาเอก 1 เรื่อง)  🞏 เป็นที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน ..เรื่อง | | 6 | **ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา: ผศ.ดร.รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์**  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร  ประเภทการเป็นที่ปรึกษา :  🗹 เป็นที่ปรึกษาดุษฏีนิพนธ์หลัก จำนวน 1 เรื่อง  (ปริญญาโท -- เรื่อง ปริญญาเอก 1 เรื่อง)  🞏 เป็นที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน ..เรื่อง | | 7 | **ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา: ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น**  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร  ประเภทการเป็นที่ปรึกษา :  🗹 เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน 4 เรื่อง  (ปริญญาโท 2 เรื่อง ปริญญาเอก 2 เรื่อง)  🞏 เป็นที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน ..เรื่อง | | 8 | **ชื่ออาจารย์ผู้สอน : ดร.สุชีรา ผ่องใส**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. (วัฒนธรรมศึกษา)  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร  ประเภทการเป็นที่ปรึกษา :  🗹 เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก จำนวน 5 เรื่อง  (ปริญญาโท 4 เรื่อง ปริญญาเอก 1 เรื่อง)  🞏 เป็นที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ จำนวน ..เรื่อง | |
| 6 | 🗹 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วม ปีการศึกษา 2565  1. ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  2. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร  3. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม  4.รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์  5.รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ  6. ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์  7. ผศ.ดร.รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์  8.รศ.ดร.ชัยวิชิต เชียรชนะ | **อาจารย์ประจำ** 1.มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโท หรือเทียบเท่า และ 2. ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า รศ. ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน 3. มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย  **ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก** 1. มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า 2. มีผลงานทางวิชการที่ได้รับการตีพิมพ์เผบแพร่ในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสสระไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง หากไม่มีตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันฺธ์กับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสสระ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ   |  |  | | --- | --- | | 1 | ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม : **ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : บธ.ด. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและ  ทรัพยากรมนุษย์)  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | 2 | ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม : **ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | 3 | ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม : **ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : Ph.D (Food Science and Engineering)  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | 4 | **ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา: รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. (นวัตกรรมการจัดการ)  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร | | 5 | **ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา: รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : บธ.ด. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและ  ทรัพยากรมนุษย์)  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร | | 6 | **ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา: ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. (การจัดการ)  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร | | 7 | ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม : **ผศ.ดร.รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : Ph.D. Textile Technology  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  เช่นเดียวกับหมวดที่ 1 ข้อ 2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร | | 8 | **ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา: รศ.ดร.ชัยวิชิต เชียรชนะ**  ชื่อคุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ: ค.ด. (การวัดและประเมินผลการศึกษา)  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  **ระดับนานาชาติ**   1. Chianchana, C., & Swangjang, S. (2021). The assessment of teamwork competencies for students focuses on dimensionality and mixed-method assessment. Perspektivy nauki i obrazovania –Perspectives of Science and Education, 54 (6), 126-140. doi: 10.32744/pse.2021.6.91) 2. Chianchana, C. (2021). Implementation of an assessment model of educational sustainability: Application of phases-based assessment. Cypriot Journal of Educational Science. 16(4), 1533-1548. 3. Mahasumran, W., Thepchit, S., Attavinijtrakarn, P., & Chianchana, C. (2021). The factors of digital human resource management in thai automotive parts manufacturers. Journal of Management Information and Dicision Sciences. 24(1), pp.1-11. 4. Chianchana, C., & Na Wichian, S. (2020). Developing an operational approach to educational quality assurance in colleges under the office of the vocational education commission in Thailand. The Education and Science Journal. 22(9). 67-85. 5. Chianchana, C., & Na Wichian, S. (2016). Assessment of Performance Competency in the Organization: Dimensionality Oriented Assessment. Polish Journal of Management Studies. 13(2), 27-35. 6. Chianchana, C., & Na Wichian, S. (2016). Development of Indicators and Rubric Score Criteria for Job Competency Assessment. The Social Sciences. 11(1), 1-7. 7. Chianchana, C. (2015). Validation the Measures of Self-Directed Learning: Evidence from Confirmatory Factor Analysis and Multidimensional Item Response Analysis. Mediterranean Journal of Social Sciences. 16(4), 579-586. 8. Acharry, S., Boonrawd, P., & Chianchana, C. (2014). Evaluation research of integrated productivity and eco-friendly development project for enterprise in electrical and electronics industry. Procedia-Social and Behavioral Sciences. 116, 2970-2975. 9. Sermsuk, S., Chianchana, C., & Stirayakorn, P. (2014). A Study of Model of Vocational Curriculum Development Under Vocational Education Commission Using Cross-Impact Analysis. Procedia-Social and Behavioral Sciences. 116, 1896-1901. | |
| 7 | 🗹คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบดุษฎีนิพนธ์  อาจารย์ประจำหลักสูตร 18 คน  ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก  1. ผศ.ดร.พิสุทธิ หนักแน่น  2. ผศ.ดร.สิริมา เถกิงวงศ์ตระกูล  3. ศ.ดร.เขมณัฏฐ์ มิ่งศิริธรรม  4. รศ.ดร.ดร.สาคร ชลสาคร  5. รศ.ดร.ธิตินันธุ์ ชาญโกศล  6. รศ.ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์  7. ผศ.ดร.จิระ จิตสุภา | อาจารย์ผู้สอบดุษฎีนิพนธ์ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกไม่น้อยกว่า 3 คน ประธานผู้สอบดุษฎีนิพนธ์ต้องไม่เป็นที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์หลักหรือที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วม  อาจารย์ประจำหลักสูตร  1. มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโท หรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน  2. มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย  ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก  1. มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า  2. มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ไม่น้อยกว่า 5 เรื่อง  3. หากไม่มีตามที่กำหนดจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันฺธ์กับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ โดยผ่านความเห็นชอบของสภาสถาบันและแจ้ง กกอ.ทราบ  รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ได้แก่   |  |  | | --- | --- | | 1 | ชื่ออาจารย์ผู้สอบดุษฎีนิพนธ์ : **ผศ.ดร. พิสุทธิ หนักแน่น**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  **ระดับนานาชาติ**  1) Petchwattana, N., Sukkaneewat, B., Naknaen, P., Sanetuntikul, J., & Jansri, E. (2022). Synergistic effects of bio‐plasticizer and core–shell rubber on poly (lactic acid) toughness for sustainable flexible packaging applications. Journal of Applied Polymer Science, 139(14), 51894.  2) Petchwattana, N., Naknaen, P., Cha-Aim, K., & Sanetuntikul, J. (2021). Application of antimicrobial plates in food packaging as an alternative way for food waste minimisation. International *Journal of Sustainable Engineering*, 1-9.  3) Petchwattana, N., Naknaen, P., Cha-Aim, K., & Sanetuntikul, J. (2021). Application of antimicrobial plates in food packaging as an alternative way for food waste minimisation. International Journal of Sustainable Engineering, 14(4), 600-608.  4) Petchwattana, N., Naknaen, P., & Narupai, B. (2020). A circular economy use of waste wood sawdust for wood plastic composite production: effect of bio-plasticiser on the toughness. *International Journal of Sustainable Engineering*, 13(5), 398-410.  5) Petchwattana, N., Channuan, W., Naknaen, P., & Narupai, B. (2019). 3D printing filaments prepared from modified poly (lactic acid)/teak wood flour composites: an investigation on the particle size effects and silane coupling agent compatibilisation. *Journal of Physical Science*, 30(2), 169-188.  6) Sangkasanya, S., Naknaen, P., & Petchwattana, N. (2018, January). Feasibility Application of Biodegradable Active Films Produced by Poly (lactic acid) Incorporating with Limonene as an Antimicrobial Packaging for Fresh Beef Meat. In Proceedings of the 2018 8th International Conference on Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics (pp. 60-64).  7) Petchwattana, N., Naknaen, P., Sanetuntikul, J., & Narupai, B. (2018). Crystallisation behaviour and transparency of poly (lactic acid) nucleated with dimethylbenzylidene sorbitol. *Plastics, Rubber and Composites*, 47(4), 147-155.  8) Petchwattana, N., Naknaen, P., & Sanetuntikul, J. (2018). Transformation of β to α phase of isotactic polypropylene nucleated with nano styrene butadiene rubber-based β-nucleating agent under microwave irradiation. *Journal of Central South University,* 25(12), 3098-3106.  9) Naknaen, P., Chinnapitiwong, N., & Kruayoo, P. (2018). Enhancing the quality attributes of salad dressing by incorporating Gac aril as a biologically active ingredient. Brazilian *Journal of Food Technology*, 21.  10) Naknaen, P., Tobkaew, W., & Chaichaleom, S. (2017). Properties of jackfruit seed starch oxidized with different levels of sodium hypochlorite. *International Journal of Food Properties*, 20(5), 979-996.  11) Petchwattana, N., Naknaen, P., Jakrabutr, W., Sanetuntikul, J., & Narupai, B. (2017). Modification of poly (lactic acid) by blending with poly (methyl methacrylate-co-ethyl acrylate) for extrusion blow molding application. J*. Eng. Sci. Technol*, 12(10), 2766-2777.  12) Naknaen, P. (2017). Biologically active compounds released and extraction efficiency of cantaloupe juice treated with combination of Rapidase EX color and Accellerase. *Nutrition and Food Science*. 47, 623-634. | | 2 | ชื่ออาจารย์ผู้สอบดุษฎีนิพนธ์ : **ผศ.ดร.สิริมา เถกิงวงศ์ตระกูล**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  **ระดับนานาชาติ**  1) Karnjanapratum, S., Supapvanich, S., Kaewthong, P., Takeungwongtrakul, S. 2021. Impact of steaming pretreatment process on characteristics and antioxidant activities of black garlic (*Allium sativum* L.). Journal of Food Science and Technology. 58(5): 1869-1876.  2) Takeungwongtrakul, S., Thavarang, P., Sai-Ut, S. 2020. Development of strawberry gummy jelly with reduced sugar content from strawberry syrup. International Journal of Agricultural Technology. 16(5): 1267-1276.  3) Chaosap, C., Sivapirunthep, P., Takeungwongtrakul, S., Zulkifli, RBM., Sazili, AQ. 2020. Effects of Zn-L-selenomethionine on carcass composition, meat characteristics, fatty acid composition, glutathione peroxidase activity, and ribonucleotide content in broiler chickens. Food Science of Animal Resources. 40(3): 338-349.  4) Sukkon, P., Ali, AMM., Nalinanon, S., Kishimura, H., Takeungwongtrakul, S. 2020. Characterization of acid soluble collagen from the skin of Snakeskin Gourami (Trichogaster Pectoralis). Carpathian Journal of Food Science and Technology. 12(2): 80-92.  5) Takeungwongtrakul, S., Karnjanapratum, S., Kaewthong, P. and Nalinanon, S. 2020. Change in fatty acid profile, volatile compounds and FTIR spectra of samrong seed oil during storage. International Journal of Agricultural Technology. 16(2): 475-484.  6) Takeungwongtrakul, S., Benjakul, S., Pisuchpen, S., Kaewthong, P. and Nalinanon, S. 2020. Shelf-life prediction of micro-encapsulated shrimp oil in different packages using empirical models. Current Applied Science and Technology. Tech. 20(1): 30-42.  7) Karnjanapratum, S., Kaewthong, P., Takeungwongtrakul, S., Sae-leaw, T., Hong, J.S. and Nalinanon, S. 2019. Production of fiber hydrolysate from bamboo shoot with antioxidative properties by enzymatic hydrolysis. Current Applied Science and Technology. 19(3): 225-234.  8) Chanyawiwatkul, J., Supapavnich, S. and Takeungwongtrakul, S. 2018. Physicochemical properties and oxidative stability of oils from samrong (*Sterculia foetida*) seed. International Journal of Agricultural Technology. 14(7): 1097-1106.  9) Takeungwongtrakul, S. and Benjakul, S. 2017. Biscuits fortified with micro-encapsulated shrimp oil: characteristics and storage stability. Journal of Food Science and Technology. 54(5): 1126-1136. 10) Takeungwongtrakul, S. and Benjakul, S. 2017. Effect of glucose syrup and fish gelatin on physicochemical properties and oxidative stability of spray-dried micro-encapsulated shrimp oil. Journal of Food Processing and Preservation. 41(3): 1-12. 11) Takeungwongtrakul, S. and Benjakul, S. 2015. Astaxanthin degradation and lipid oxidation of Pacific white shrimp oil: kinetics study and stability as affected by storage conditions. International Aquatic Research. 8(1): 15-27. | | 3 | ชื่ออาจารย์ผู้สอบดุษฎีนิพนธ์ : **ศ.ดร.เขมณัฏฐ์ มิ่งศิริธรรม**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ค.ด. (เทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา)  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  **ระดับนานาชาติ** 1) Gan Chanyawudhiwan & Kemmanat Mingsiritham. (2021). Using Design-Based Research to Develop Innovation in Open University in Thailand. International Journal of Interactive Mobile Technologies (iJIM). Vol. 15, No. 04, 2021: 126-134 pp. (อยู่ในฐาน scopus eISSN: 1865-7923) Publish: February 26, 2021. 2) Kemmanat Mingsiritham, Gan Chanyawudhiwan &  Chaiyos Paiwithayasiritham. (2020). Factor Analysis of Smart Social Media Technology to Promote Professional Learning Communities for Teachers. International Journal of Interactive Mobile Technologies (iJIM). 14(20),165-173 pp. (อยู่ในฐาน scopus eISSN: 1865-7923)  3) Kemmanat Mingsiritham  &  Prakob Koraneekij. (2020). The Using Results of OER Mobile Application to Enhance 21st Century Skills in Information Media and Technology Skills for Humanities and Social Sciences. International Journal of Interactive Mobile Technologies (iJIM). 14(19),197-203 pp.(อยู่ในฐาน scopus eISSN: 1865-7923)  4) Kemmanat Mingsiritham and Gan Chanyawudhiwan. (2020). Experiment of the Prototype of Online Learning Resources on Massive Open Online Course (MOOC) to Develop Life Skills in Using Technology Media for Hearing Impaired Students.International Journal of Emerging Technologies in Learning (iJET) 15(3)(February 2020) 242- 249 pp.  อยู่ในฐาน scopus)  5) Kemmanat Mingsiritham and Gan Chanyawudhiwan. (2018).  A Study of Using Smart Book to Enhance Communication Ability for Hearing-Impaired Students. International Journal of Emerging Technologies in Learning (iJET) ‒ Vol. 13, No. 12, 2018: 99-108 pp.(อยู่ในฐาน scopus)  6) Jintavee Khlaisang and Kemmanat Mingsiritham. (2016). Engaging Virtual Learning Environment System to Enhance Communication and Collaboration Skills among ASEAN Higher Education Learners. International Journal of Emerging Technologies in Learning (iJET). Volume 11, Issue 04 (2016): 103-113pp. (อยู่ในฐาน scopus) | | 4 | ชื่ออาจารย์ผู้สอบดุษฎีนิพนธ์ : **รศ.ดร.สาคร ชลสาคร**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : Ph.D. (Tropical Agriculture)  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  **ระดับนานาชาติ**  1) Lam, Y. L., Wang, W. Y., Kan, C. W., Visesphan, K., Areechongchareon, S., Chonsakorn, S., & Mongkholrattanasit, R. (2020). Moisture management behavior of summer cooling towels. Applied Mechanics and Materials, 897, 25–29.  2) Wang, W., Yim, H.H.L., Kan, C.W., Chanuntawaree, S., Chonsakorn, S., Paengsai, M., and Mongkholrattanasit, R. (2020). A study of relative hand value of quick dry inner wear. Key Engineering Materials. 831, 171-176.  3) Chonsakorn S, Srivorradatpaisan S, and Mongkholrattanasit R. (2019). Effects of different extraction methods on some properties of water hyacinth fiber. Journal of Natural Fibers. 16(7),1015-1025.  4) Chonsakorn, S., Boonyophas, S., Mongkholrattanasit, R., Pholam, K., Parsapratet, P., and Arrak, T. (2016). Extraction and tensile behavior of high-performance *Hibiscus Tiliceus* fiber, Materials Science Forum. 857, 499-502.  5) Chonsakorn, S., Piromthamsiri, K., & Sirikasemlert, C. (2015). Effect of yarn preparation methods on physical properties of paper mulberry woven fabrics. Thai Agricultural Research Journal, 33(1), 59-67.  6) Chonsakorn, S., Piromthamsiri, K., & Sirikasemlert, C. (2014). Characteristics and Properties of Paper Mulberry Yarns. Journal of Engineering, RMUTT, 2, 79-90.  7) Chonsakorn, S., Piromthamsiri, K., & Sirikasemlert, C. (2014). Physical Properties of Yarn from Paper Mulberry. Advanced Materials Research, 849, 366-369.  8) Chonsakorn, S., Piromthamsiri, K., and Sirikasemlert, C. (2014). Physical Properties of Woven Fabric from Paper Mulberry Yarn. Advanced Materials Research, 849, 157-161.  9) Mongkholrattanasit, R., Klaichoi, C., Maha-in, K., Ariyakuare, K., Chonsakorn, C., and Rungruangkitkrai, N. (2014). Utilization of longan leaf extract for dyeing and UV protection of silk fabric using pre-mordanting method. Advanced Materials Research, 1030-1032, 438-441. | | 5 | ชื่ออาจารย์ผู้สอบดุษฎีนิพนธ์ : **รศ.ดร.ธิตินันธุ์ ชาญโกศล**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : D.Sc (International Service Business  Management)  ชื่อผลงานทางวิชาการ :  **ระดับนานาชาติ**  1) Roespinoedji, R., Sunjana, S., Abidin, I.S.Z., Chankoson, T.\* (2019) Ensuring Supply Chain Sustainability from the Perspective of Environmental and Social Performance, International Journal of Supply Chain Management (IJSCM), Vol.8(2), April, pp.177-188, ISSN 2050-7399 (Scopus (Elsevier), DOAJ, EBSCO, Google  Scholar, Scirus, GetCited, Scribd, Citeseerx, Newjour,  SIS) \*Corresponding author.  2) Roespinoedji, R., Mulyawan, F., Prawira, A., Abidin, I.S.Z., Chankoson, T.\* (2019) The Effect of Green Supply Chain Practices on Indonesian Manufacturing Small and Medium Enterprises (SMEs), International Journal of Supply Chain Management (IJSCM), Vol.8(2), April, pp.189-197, ISSN 2050-7399 (Scopus (Elsevier), DOAJ, EBSCO, Google Scholar, Scirus, GetCited, Scribd, Citeseerx, Newjour, SIS) \*Corresponding author.  3) Wareewanich, T., Sukpasjaroen, K., Chankoson, T., Ruaengmaneeya, N., and Raviyan, N. (2019) Customer Relationship Management (CRM) and Logistic Customer Satisfaction, International Journal of Supply Chain Management (IJSCM), Vol.8(2), April, pp.211-221, ISSN 2050-7399 (Scopus (Elsevier), DOAJ, EBSCO, Google Scholar, Scirus, GetCited, Scribd, Citeseerx, Newjour, SIS).  4) Yang-Ngam, C., Chankoson, T., and Aodton, P. (2019) Influence of  Internal and External factors on Supply Chain Information System Risk Management Implementation, International Journal of Supply Chain Management (IJSCM), Vol.8(2), April, pp.612-623, ISSN 2050-7399 (Scopus (Elsevier), DOAJ, EBSCO, Google Scholar, Scirus, GetCited, Scribd, Citeseerx, Newjour, SIS).  5) Chankoson, T. (2019) Multilevel Casual Factors Affecting the Strategic Success of Thai Export Businesses, Polish Journal of Management Studies (PJMS), Vol.19(1), June, pp.94-105, ISSN 2081-7452 (Scopus, Web of Sciences Emerging Sources Citation Index, Index Copernicus, Google Scholar, EconPapers, EBSCO, RePeC, BazTech, OAJI, Turkish Education Index).  6) Jermsittiparsert, K., and Chankoson, T.\* (2019) Behavior of Tourism Industry under the Situation of Environmental Threats and Carbon Emission: Time Series Analysis from Thailand, International Journal of Energy Economics and Policy (IJEEP), Vol.9(6), August, ISSN 2146-4553 (Scopus (SSCI Thomson Reuters), ABDC, DOAJ, EBSCO, Google Scholar, MIAR, GetCited, Newjour) \*Corresponding author. | | 6 | ชื่ออาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ : **รศ.ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : กศ.ด. (พัฒนศึกษาศาสตร์)  ชื่อผลงานทางวิชาการ  **ระดับนานาชาติ**  1) Tunming, M.N., Chaigasem, T., Siriwong, P., Ngowtanasuwan, G.  (2020). The strategy development of gastronomic tourism based on Tai-Dam's ethnic indigenous identities in Thailand. African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure. 9(2), pp. 1–14, 49.  2) Tunming, P., Chaigasem, T., Siriwong, P. (2019). The increasing of potential in tourism logistics supply chain to Khon Kaen ME city, Thailand. African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure. 8(1), a33.  3) Prabpriree, M., Maneenetr, T., Siriwong, P., Yaipool, K. (2016).  Implementing sustainable beach tourism management framework for the royal coast cluster, Thailand. Asian Social Science, 12(8), pp. 146–153.  4) Boonpienpon, N., Maneenetr, T., Siriwong, P., Kovathanakul, D.  (2015). Indigenous islamic food: An ideal product innovation for creativity in cultural tourism: A case study Khao Tung Pla (Thai crispy rice crackers with anchovies). Mediterranean Journal of Social Sciences. 6(5S2), pp. 445–453.  5) Siriwong, P., Lomsomboon, P. (2012). Patterns and strategies of social entrepreneurship of the Chao Phya Abhaibhubejhr Hospital Foundation. European Journal of Social Sciences. 28(2), pp. 280–286.  6) Siriwong, P., Wichithaleardphong, T. (2011). Self-technology: A learning process by directing one's self towards educational success. European Journal of Social Sciences. 26(2), pp. 146–153.  7) Siriwong, P., Kateleau, A. (2011). Gender and the sexual fantasies of teenage schoolboys. European Journal of Social Sciences. 26(3), pp. 310–317. | | 7 | ชื่ออาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ : **ผศ.ดร.จิระ จิตสุภา**  คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ : ปร.ด. (สาขาเทคโนโลยีเทคนิคศึกษา)  ชื่อผลงานทางวิชาการ  **ระดับนานาชาติ**  1) Rupavijetra, P., Nilsook, P., Jitsupa, J., and Hanwong, U. (2022). Career Skills and Entrepreneurship for Students by Collaborative Project-Based Learning Management Model. *Journal of Education and Learning*, *11*(6), 48-61.  2) Jitsupa, J., Takomsane, M., Bunyawanich, S., Songsom, N., and Nilsook, P. (2022). Combining Online Learning with Gamification :An Exploration into Achievement, Motivation, and Satisfaction of the Undergraduate. *International Journal of Information and Education Technology*, *12*(7), 643-649.  3) Keesookpun, B., Jitsupa, J. and Koednat. A. (2022). Model of Preparing Teacher Students for the Examination for a Teacher License According to the Competency Criteria of the Teachers’ Council of Thailand. *International Education Studies*, 15(3), 95-106.  4) Jitsupa, J., Siriprichayakorn, R., Yakaew, C., Songsom, N., and Nilsook, P. (2022). Stop Motion Animation for Preschoolers by Master Teachers. *Journal of Education and Learning*, *11*(3), 27-39.  5) Jira J. Nilsook P., Songsom N., Siriprichayakorn R., and Yakeaw, C. (2022). Early Childhood Imagineering: A Model for Developing Digital Storytelling. *International Education Studies. 15*(2), 89-101.  6) Siriprichayakorn, R., Piyajitti, A, Boontanom, C. and Jitsupa J. (2022). Toys for Learning Development of Young Children: Needs and Draft. *International Journal of Social Science and Humanity*, Accepted.  7) Rupavijetra, P., Nilsook, P., Jitsupa, J., and Nopparit, T. (2022). Collaborative project-based learning to train students for conducting the training project for older adults. *International Journal of Evaluation and Research in Education*, *11*(4), 2039-2048. (Scopus Q4)  8) Wannapiroon, P., Nilsook, P., Jitsupa, J., and Chaiyarak, S. (2022). Digital Competences of Vocational Instructors with Synchronous Online Learning in Next Normal Education. *International Journal of Instruction,* 15(1), 293-310. (Scopus Q1)  9) Wannapiroon, P., Nilsook, P., Jitsupa, J., and Chaiyarak, S (2021). Technology Acceptance of Online Instruction for Vocational Instructors in New Normal Education. *World Journal on Educational Technology: Current Issues*, 13(4), 635-650. (Scopus Q2) | |
| 8 | 🞏 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา | ต้องได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศของ กกอ.  ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ จำนวน .- .เรื่อง  *--ยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา--* |
| 9 | ☑ ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา | **ดุษฎีนิพนธ์/วิทยานิพนธ์** อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อ นักศึกษา 5 คน  **การค้นคว้าอิสระ** อาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอก 1 คน ต่อ นักศึกษา 15 คน หากเป็นที่ปรึกษาทั้ง 2 ประเภทให้เทียบสัดส่วนนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ 1 คนเทียบเท่ากับ นักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน หากอาจารย์คุณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการหรือปริญญาโทและตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ขึ้นไป 1 คน ต่อนักศึกษา 10 คน   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **อาจารย์ที่ปรึกษา**  **ปีการศึกษา 2565** | **จำนวน นศ. ในความดูแล** | | | | | | | ดุษฎีนิพนธ์  ป.เอก | วิทยานิพนธ์  ป.โท | รวม | สำเร็จการ ศึกษา | คงเหลือ | | 1. รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ | 1 | 1 | 2 | - | 2 | | 2.ผศ.ดร. ชญาภัทร์ กี่อาริโย | 3 | 5 | 8 | 5 | 3 | | 3. ผศ.ดร. น้อมจิตต์ สุธีบุตร | 1 | 9 | 10 | 8 | 2 | | 4. ผศ.ดร. ธนภพ โสตรโยม | 3 | 5 | 8 | 4 | 4 | | 5.รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | 2 | 3 | 5 | 2 | 3 | | 6.ดร.สุชีรา ผ่องใส | 1 | 4 | 5 | - | 5 | | 7.ผศ.ดร.รัตนพล มงคลรัตนาสิทธิ์ | 1 | - | 1 | - | 1 | | 8.ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น | 2 | 2 | 4 | - | 4 | |
| 10 | 🗹 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด | หลักสูตรได้รับการอนุมัติ/เห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 3/2563 เมื่อวันที่ ..18 มีนาคม 2563 สกอ.รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตร เมื่อวันที่.24 เมย. 2563 และมีการปรับปรุงหลักสูตรเนื่องจาก...-....... โดยผ่านการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ ...-.... เมื่อวันที่ ....-........ สกอ.รับทราบ เมื่อวันที่.....-... และจะครบรอบการปรับปรุงหลักสูตรใหม่ในปี ..2568....... |

|  |
| --- |
| **สรุปผลการประเมิน**  🗹 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร □ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร |

หลักฐานเอกสารที่ต้องการนอกเหนือจากเอกสารประกอบแต่ละรายตัวบ่งชี้

1.  เอกสารหลักสูตรฉบับที่ สกอ. ประทับตรารับทราบ

2.  หนังสือนำที่ สกอ. แจ้งรับทราบหลักสูตร

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

**รายการหลักฐานหมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** |
| --- | --- |
| * 1. 01 | มคอ.2 หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563) |
| * 1. 02 | ประกาศของกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 |
| * 1. 03 | ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| * 1. 04 | ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| * 1. 05 | ประวัติอาจารย์ผู้สอน (อาจารย์ประจำ) ภายในมหาวิทยาลัย |
| 1.1-06 | ประวัติอาจารย์ผู้สอน (อาจารย์พิเศษ) ระดับบัณฑิตศึกษา |
| 1.1-07 | ประวัติอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ |
| 1.1-08 | ประวัติคณะกรรมการสอบดุษฎีนิพนธ์ |
| 1.1-09 | บันทึกข้อความแจ้งมติการประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 3 /2563 ลงวันที่ 31 มีนาคม 2563  ตามหนังสือที่ อว 0652.13/710 |
| 1.1-10 | บันทึกข้อความจาก สกอ.รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตผ่านระบบ CHECO แล้ว เมื่อวันที่ 24 เมษายน 2563 |
| 1.1-11 | บันทึกข้อความให้ความเห็นชอบอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ผ่านการอนุมัติจากมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 7/2565 วันที่ 21 กันยายน 2565 และมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 25 มกราคม 2566 |

**หมวดที่ 2 อาจารย์**

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การบริหารและ**  **พัฒนาอาจารย์**  **(ตัวบ่งชี้ 4.1) (กระบวนการ)** | 1. **ระบบการรับอาจารย์และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร:**   เป้าหมายเชิงปริมาณ : 1) หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 3 คน  เป้าหมายเชิงคุณภาพ : 2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่สกอ.กำหนด  ขั้นตอนการดำเนินการ  ปีการศึกษา 2565 หลักสูตรฯ วางระบบการรับอาจารย์และแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไว้ดังนี้   1. สาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติอาจารย์ประจำและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร เพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 2. สาขาวิชานำเสนออาจารย์ประจำหลักสูตรต่อที่ประชุมคณะกรรมการบริหารเพื่อร่วมพิจารณาผู้ที่เหมาะสมในการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในระดับปริญญาเอก 3. สาขาวิชา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการจัดทำ สมอ.08 เพื่อเสนอต่อสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัยตามขั้นตอน 4. กำหนดขอบเขตหน้าที่และความรับผิดชอบงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และจัดทำสัญญาจ้างกรณีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย 5. สาขาวิชาแต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อให้ความรู้และเป็นที่ปรึกษาการจัดการและบริหารหลักสูตรแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ 6. สาขาวิชาและกรรมการบริหารหลักสูตรกำกับติดตามการทำงาน ประเมินผลคุณสมบัติ   และภาระหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตรและ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  ผลการดำเนินการ   1. สาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติอาจารย์ที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ในปีการศึกษา 2565 ได้ตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร พบว่ามีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ แต่อาจารย์ท่านนั้นปฏิบัติหน้าที่เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตระดับปริญญาตรีด้วย เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบกับหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสาขาวิชาอื่นๆ ในคณะ จึงได้จัดทำสัญญาจ้างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดิม เพื่อให้มีความต่อเนื่องในการบริหารจัดการ จำนวน 2 ท่าน ได้แก่ ศ.ดร.จอมรรัตน์ เจริญชัย และ ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย ทำให้มีผู้รับผิดชอบหลักสูตรรวม 4 ท่าน 2. มีการแต่งตั้งอาจารย์ประจำเพื่อเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร เพิ่มเติมจากเล่มหลักสูตร 3. สาขาวิชา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการจัดทำ สมอ.08 เพื่อเสนอต่อสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัยตามขั้นตอน ได้แก่   3.1 มติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 7/2565 วันที่ 21 กันยายน 2565  เพิ่ม 1. รศ.เจตนิพัฒน์ บุณยสวัสดิ์  2 ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์  3 ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น  3.2 มติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 25 มกราคม 2566  เพิ่ม 1. ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญยิติพงศ์  2. ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์  3. ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม   1. สาขาวิชาฯ กำหนดขอบเขตหน้าที่และความรับผิดชอบงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และจัดทำสัญญาจ้าง ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย ซึ่งเป็นอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย และมีการมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบในหลักสูตร ดังนี้  |  |  | | --- | --- | | **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **หน้าที่และความรับผิดชอบ** | | ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย | กำกับดูแลด้านวิชาการของหลักสูตร | | ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย | กำกับดูแลด้านการทำดุษฎีนิพนธ์ | | ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | กำกับดูแลด้านการเรียนการสอนและการบริหารจัดการหลักสูตร | | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | กำกับดูแลด้านการบริหารจัดการหลักสูตร |  1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่ได้ดำเนินการอยู่เดิม สาขาวิชาจึงไม่ได้แต่งตั้งพี่เลี้ยง 2. สาขาวิชาและกรรมการบริหารหลักสูตรได้กำกับติดตามการทำงาน ประเมินผลคุณสมบัติ และภาระหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตรและ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตลอดปีการศึกษา 2565   ประเมินผลการดำเนินการ  ในระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ประจำเพี่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไว้กรณีการทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดิมเกษียณอายุหรือลาออก และเพิ่มเติมรายละเอียดคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กรณีเป็นอาจารย์ที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย โดยให้พิจารณาคุณวุฒิการศึกษา มีความรู้ความเชี่ยวชาญ มีประสบการณ์สอนและการทำวิจัยตรงกับสาขาคหกรรมศาสตร์ หรือสาขาที่เกี่ยวข้องเพื่อให้สามารถเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ ทั้งนี้ต้องมีการพิจารณาจ้างเป็นอาจารย์ประจำของคณะด้วย ซึ่งในปีการศึกษา 2565 ยังคงจ้าง ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นประธานหลักสูตร และจ้าง ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต่อเนื่องจากปี 2564  การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ  ในปีการศึกษา 2565 มีการกำกับติดตามการทำงาน ประเมินผลคุณสมบัติและภาระหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้รับผิดชอบหลักสูตรตลอดปีการศึกษา โดยได้เพิ่มเติมรายละเอียดของขั้นตอนการรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กรณีทีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร เพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในระดับปริญญาเอก ปี 2566 ไว้ดังนี้   1. สาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติอาจารย์ประจำ และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร เพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดิมที่ลาออก หรือเกษียณอายุ 2. สาขาวิชานำเสนออาจารย์ประจำหลักสูตรต่อที่ประชุมคณะกรรมการบริหารเพื่อร่วมพิจารณาผู้ที่เหมาะสมในการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในระดับปริญญาเอก 3. สาขาวิชา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการจัดทำ สมอ.08 เพื่อเสนอต่อสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัยตามขั้นตอน 4. กำหนดขอบเขตหน้าที่และความรับผิดชอบงาน (TOR) ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และจัดทำสัญญาจ้างกรณีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย 5. สาขาวิชาแต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อให้ความรู้และเป็นที่ปรึกษาการจัดการและบริหารหลักสูตรแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ 6. สาขาวิชาและกรรมการบริหารหลักสูตรกำกับติดตามการทำงาน ประเมินผลคุณสมบัติและภาระหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้รับผิดชอบหลักสูตร 7. **ระบบการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**   ขั้นตอนการดำเนินการ  ปีการศึกษา 2565 หลักสูตรฯ วางระบบขั้นตอนเพื่อดำเนินการ ดังนี้   1. หลักสูตรสำรวจข้อมูลการคงอยู่ การเกษียณอายุราชการ การลาศึกษาต่อ คุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 2. หลักสูตรประชุมวางแผนการบริหารและพัฒนาอาจารย์ โดยพิจารณาถึงข้อมูลอัตราการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร งบประมาณที่ใช้ในการบริหาร และแผนการจัดหาอัตราทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 3. หลักสูตรจัดทำแผนส่งเสริมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนดทั้งในเรื่องอัตราคงอยู่ คุณวุฒิ และผลงานทางวิชาการ 4. สาขาวิชากำกับติดตามการพัฒนาทางวิชาการของอาจารย์ประจำของคณะ และอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิหรืออาจารย์เกษียนอายุราชการที่ได้รับการเสนอให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ในการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับปริญญาโท   **ผลการดำเนินการ**   1. หลักสูตรสำรวจข้อมูลการคงอยู่ การเกษียณอายุราชการ ตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 2. หลักสูตรวางแผนการบริหารและพัฒนาอาจารย์ โดยพิจารณาข้อมูลประกอบ ได้แก่ การคงอยู่ ตำแหน่งทางวิชาการ การพัฒนาผลงานทางวิชาการ โดยมีการกำหนดเป้าหมายในการพัฒนา ในปีการศึกษา 2565 อาจารผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 4 คน ดังนี้  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **เกษียณ**  **อายุ/ลาออก** | **ตำแหน่งทางวิชาการ** | **แผนพัฒนาคุณวุฒิ/**  **ตำแหน่งทางวิชาการ** | **แผนพัฒนาผลงาน**  **ทางวิชาการ** | | 1. ศ.ดร. อมรรัตน์ เจริญชัย | 2567 | ศาสตราจารย์ | - | บทความวิจัยปีละ  1 เรื่อง | | ผศ.ดร. ชญาภัทร์ กี่อาริโย | 2567 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | - | บทความวิจัยปีละ  1 เรื่อง | | 3. ผศ.ดร. น้อมจิตต์ สุธีบุตร | 2579 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | เสนอขอ ตำแหน่ง รศ.ภายในปี 2567 | บทความวิจัยปีละ  2 เรื่อง | | 4 ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | 2584 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | เสนอขอ ตำแหน่ง รศ.ในปี 2565  อยู่ระหว่างการพิจารณา | บทความวิจัยปีละ  2 เรื่อง |   3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการจัดการดำเนินงานตามขอบข่ายของงานที่ได้รับมอบหมาย และในระหว่างดำเนินการ มีการปรึกษาหารือหรือจัดประชุม 4 ครั้ง ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง   1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับติดตามการพัฒนาทางวิชาการของอาจารย์ประจำของคณะ เพื่อให้มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ในการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และการพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับปริญญาเอก   ประเมินผลการดำเนินการ  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมทบทวนขั้นตอนการดำเนินงาน พบว่า ในขั้นตอนที่ 2 การประชุมวางแผนบริหารและพัฒนาอาจารย์ ควรให้เพิ่มแผนการจัดหาอัตราทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้แก่ อาจารย์ประจำตามสัญญาจ้างและเกษียณอายุราชการด้วย (ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย และผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย) ในปีการศึกษา 2565 ซึ่งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ได้พิจารณาจากอาจารย์ที่มีคุณสมบัติตรงกับสาขาวิชาและไม่ให้เกิดผลกระทบกับหลักสูตรของสาขาวิชาอื่นๆ ในคณะ ด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะรับผิดชอบได้เพียงหลักสูตรเดียวตาม เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ ปี พ.ศ. 2558 ซึ่งได้ทำการรวบรวมรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรที่อยู่ในเกณฑ์การพิจารณาสำหรับเตรียมตัวเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทดแทนในกรณีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดิมลาออกหรือเกษียณอายุราชการ  การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ  ในปีการศึกษาต่อไป หลักสูตรกำหนดเป็นขั้นตอนของระบบการบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร สำหรับปีการศึกษา 2566 ดังนี้   * + - 1. หลักสูตรสำรวจข้อมูลการคงอยู่ การเกษียณอายุราชการ การลาศึกษาต่อ คุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร       2. หลักสูตรประชุมวางแผนการบริหารและพัฒนาอาจารย์ โดยพิจารณาถึงข้อมูลอัตราการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร งบประมาณที่ใช้ในการบริหาร และแผนการจัดหาอัตราทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร       3. หลักสูตรจัดทำแผนส่งเสริมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนดทั้งในเรื่องอัตราคงอยู่ คุณวุฒิ และผลงานทางวิชาการ       4. หลักสูตรกำกับติดตามการพัฒนาทางวิชาการของอาจารย์ประจำของคณะ และอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิหรืออาจารย์เกษียนอายุราชการที่ได้รับการเสนอให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ในการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา  1. **ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**   ปีการศึกษา 2565 หลักสูตรฯ วางระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยมีแผนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ใน 2 ด้าน ได้แก่ ด้านการพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ และด้านการอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน   1. **ด้านการเพิ่มตำแหน่งทางวิชาการ**   ขั้นตอนการดำเนินการ  มหาวิทยาลัยและคณะได้มีการกำหนดมาตรการเพิ่มจำนวนผลงานทางวิชาการแก่คณาจารย์ภายในคณะเพื่อเป็นแรงจูงใจและเป็นขวัญและกำลังใจให้กับผู้มีการจัดทำผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่ผลงานวิจัย และมีการตั้งงบประมาณสำหรับการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศและต่างประเทศ โดยสาขาวิชาได้ส่งเสริมให้อาจารย์ภายในสาขาวิชานำผลงานวิจัยมาเขียนเป็นบทความวิจัย ในปีการศึกษา 2565 กำหนดวางแผนขั้นตอนการสนับสนุนให้จัดทำผลงานทางวิชาการ และผลงานวิจัย ดังนี้   1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ที่มีคุณสมบัติพร้อมสำหรับการขอตำแหน่งทางวิชาการ 2. คณะดำเนินการแต่งตั้งคณะทำงานเพื่อส่งเสริมการขอตำแหน่งทางวิชาการ จัดพี่เลี้ยงเพื่อให้คำปรึกษา แนะนำ และกำกับติดตามการพัฒนาผลงานทางวิชาการ 3. สนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ประจำจัดทำบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารที่มีคุณภาพ TCI 1 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับคณะจัดระบบพี่เลี้ยงหรือที่ปรึกษาในการเตรียมเอกสารต่างๆ เพื่อใช้ในการยื่นเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ   ผลการดำเนินการ   1. หลักสูตรได้ดำเนินการสำรวจอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในคณะที่ครบกำหนดเวลาขั้นต่ำสามารถขอกำหนดตำแน่งทางวิชาการที่สูงขึ้นได้ในปีการศึกษา 2565 จำนวน 2 ท่าน คือ ผศ.ดร. ธนภพ โสตรโยม และ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร 2. คณะดำเนินการแต่งตั้งคณะทำงานเพื่อส่งเสริมการขอตำแหน่งทางวิชาการ จัดพี่เลี้ยงเพื่อให้คำปรึกษา แนะนำ และกำกับติดตามการพัฒนาผลงานทางวิชาการ ในโครงการผู้เฒ่าเล่าสอน 3. หลักสูตรสนับสนุนให้อาจารย์จัดทำผลงานวิชาการ และผลงานวิจัย โดยปี 2565 ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม ได้ดำเนินการส่งผลงานเพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการระดับ รองศ่าสตราจารย์ และให้ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม และผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร ร่วมอบรมในโครงการพัฒนา Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้าน คหกรรมศาสตร์ วันที่ 5-6 พ.ค 2566 4. ทางคณะได้ร่วมกันจัดระบบที่ปรึกษาในการขอผลงานทางวิชาการให้กับอาจารย์ ในกิจกรรม KM เตรียมความพร้อมเพื่อเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการตามเกณฑ์ ก.พ.อ. พ.ศ. 2564 วันที่ 20 พ.ค. 2566 ซึ่งผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม และผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร ได้เข้าร่วมโครงการด้วย ได้ส่งผลงานและอยู่ระหว่างการพิจารณาตำแหน่งทางวิชาการ   การประเมินผลการดำเนินการ  จากผลการดำเนินการปี 2565 พบว่าการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการตามเกณฑ์ และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาตราจารย์ และ ศาสตราจารย์ พ.ศ.2564 ซึ่งเป็นเกณฑ์ล่าสุดนั้น การขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการนั้น นอกจากต้องมีผลงานวิจัยในระดับดีมากอย่างน้อย 2 เรื่อง แล้ว ในการขอผลงานทางวิชาการในระดับรองศาสตราจารย์ของ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม และ ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร อาจใช้หลักเกณฑ์ที่ต้องมีหนังสือหรือตำราด้วย ดังนั้นในขั้นตอนการดำเนินการสนับสนุนให้อาจารย์จัดทำผลงานวิชาการ และผลงานวิจัย โดยเน้นการเผยแพร่ผลงานวิจัยในรูปแบบบทความวิจัยที่มีการตีพิมพ์ในวารสารที่ กพอ. รับรอง หรือการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ และสนับสนุนให้มีการทำหนังสือหรือตำราด้วย โดยคุณภาพผลงานต้องสามารถยื่นขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการในตำแหน่งที่สูงขึ้นต่อไปได้  การปรับปรุงพัฒนากระบวนการ  เพื่อให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร มีแนวทางที่ชัดเจนในการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น และเพื่อส่งเสริมให้อาจารย์ประจำมีผลงานทางวิชาการสำหรับการเข้ามาเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบหหลักสูตรเพิ่มเติม ดังนั้นจึงควรส่งเสริมอาจารย์ให้มีผลงานทางวิชาการเร็วขึ้นอย่างเป็นรูปธรรม มีคณะทำงานเพื่อให้คำปรึกษากับอาจารย์ที่จะขอผลงานทางวิชาการ นอกจากผลงานวิจัยแล้ว ควรมีแผนสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหนังสือหรือตำราด้วย เพื่อจึงมีการกำหนดขั้นตอนในการดำเนินการในปีการศึกษา 2566 ดังนี้   * 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ประจำ และอาจารย๋ประจำหลักสูตรที่มีคุณสมบัติพร้อมสำหรับการขอตำแหน่งทางวิชาการ   2. ดำเนินการแต่งตั้งคณะทำงานเพื่อส่งเสริมการขอตำแหน่งทางวิชาการ จัดพี่เลี้ยงเพื่อให้คำปรึกษา แนะนำ และกำกับติดตามการพัฒนาผลงานทางวิชาการ   3. สนับสนุนให้อาจารย์จัดทำบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารที่มีคุณภาพตามเกณฑ์ ที่กพอ.กำหนด และควรเป็นวารสารระดับนานาชาติ   4. สนับสนุนให้อาจารย์จัดทำหนังสือหรือตำรา เพื่อใช้ประกอบในการยื่นขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ  1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับคณะจัดระบบพี่เลี้ยงหรือที่ปรึกษาในการเตรียมเอกสารต่างๆ เพื่อใช้ในการยื่นเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ 2. **ด้านการอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**   ขั้นตอนการดำเนินการ  จากการแจ้งข่าวการอบรมสัมมนาของทางคณะและมหาวิทยาลัยส่วนใหญ่จะเป็นการอบรมในเรื่องของการเรียนการสอน ส่วนการอบรมในศาสตร์วิชาชีพจะค่อนข้างน้อย สาขาวิชาจึงให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแจ้งความประสงค์อบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงานในเรื่องเฉพาะทางซึ่งอาจเป็นการประชาสัมพันธ์จากภายนอก เพื่อให้มีช่องทางหรือเรื่องที่อบรมเฉพาะทางตามความต้องการของผู้เข้าอบรม โดยมีการดำเนินการในปีการศึกษา 2565 ดังนี้  1. สาขาวิชาแจ้งข่าวการอบรมหรือสัมมนาให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตรทราบ หรือเป็นการอบรมสัมมนาภายนอกที่ไม่ผ่านคณะหรือสาขาวิชาที่อาจารย์มีความประสงค์จะเข้าร่วมโครงการ  2. ผู้มีความประสงค์เข้าร่วมโครงการ ทำบันทึกข้อความเพื่อขออนุมัติจากคณบดี  3. ผู้มีความประสงค์เข้าร่วมโครงการประสานงานการเงินในกรณีมีค่าใช้จ่ายในการเข้าร่วมโครงการ และประสานงานบุคลากรในการขออนุญาตไม่ลงนาม และบันทึกข้อมูลในระบบ HRM  4. รายงานผลการอบรมสัมมนา/ประโยชน์ที่ได้รับจาการอบรมสัมมนา เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาการเข้าอบรมครั้งต่อไป  ผลการดำเนินการ  ในปีการศึกษา 2565 มีการจัดโครงการอบรมต่างๆ ทั้งของคณะและมหาวิทยาลัยหลายโครงการ จากการกำกับ ส่งเสริมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการพัฒนาตนเอง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้เข้าร่วมโครงการต่างๆ ทั้งที่เป็นการอบรม สัมมนา ในสถานที่ที่จัดโดยคณะและหน่วยงานภานนอก และการอบรมแบบออนไลน์ ดังนี้   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **การเข้าร่วมโครงการ** | **วัตถุ**  **ประสงค์** | | ศ.ดร. อมรรัตน์ เจริญชัย | วันที่ 5-6 พฤษภาคม 2566  โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่ สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย | วันที่ 5-6 พฤษภาคม 2566  โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | วันที่ 22 – 27 มีนาคม 2566  โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ณ ประเทศญี่ปุ่น  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | วันที่ 18 มีนาคม 2566  โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ระยะที่ 1 อบรมเรื่อง จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | ผศ.ดร.น้อมจิตต์  สุธีบุตร | วันที่ 5-6 พฤษภาคม 2566  โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่ สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนางานวิจัย  และที่ปรึกษา  วิทยานพนธ์ | | วันที่ 2 พฤษภาคม 2566  ผ่านการอบรมหลักสุตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฏกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พศ.2561 จัดโดย สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ | พัฒนาการเรียนการสอนและ ที่ปรึกษา  วิทยานพนธ์ | | วันที่ 24-28 เมษายน 2566  ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด(หลักสุตรรวม)  จัดโดย อย.และสถาบันอาหาร | พัฒนาการเรียนการสอนและ ที่ปรึกษา  วิทยานพนธ์ | | วันที่ 22 – 27 มีนาคม 2566  โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ณ ประเทศญี่ปุ่น  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอนและบริการวิชาการ | | วันที่ 18 มีนาคม 2566  โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ระยะที่ 1 อบรมเรื่อง จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | วันที่ 17 มีนาคม 2566  โครงการ การพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ สู่นักวิจัยมืออาชีพ หัวข้อ “การสืบค้นข้อมูลและสารสนเทศเพื่อการพัฒนางานวิจัย”  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | วันที่ 5-6 พฤษภาคม 2566  โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่ สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | วันที่ 2 พฤษภาคม 2566 ผ่านการอบรมหลักสุตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฏกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พศ. 2561  จัดโดย สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ | พัฒนาการเรียนการสอนและ ที่ปรึกษา  วิทยานพนธ์ | | วันที่ 17-18 มีนาคม 2566  โครงการ การพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ สู่นักวิจัยมืออาชีพ หัวข้อ “การสืบค้นข้อมูลและสารสนเทศเพื่อการพัฒนางานวิจัย”  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอนและงานบริการวิชาการ |   การประเมินกระบวนการ  จากผลการดำเนินการ ขั้นตอนที่ 5 การรายงานผลการเข้าอบรมสัมมนาทำให้ทราบผลการอบรมและประโยชน์จากการอบรม พบว่าอาจารย์ทุกท่านได้รับการอบรมเพิ่มพูนทั้งทางด้านวิชาการและวิชาชีพทุกคน สามารถใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาเข้าอบรมในครั้งต่อไป เพื่อให้ตรงกับความถนัด และวิชาที่ใช้สอน และควรเพิ่มการสรุปความรู้ สาระสำคัญจากการเข้าอบรมและเผยแพร่ข้อมูลที่ได้จากการอบรมสัมมนาให้กับงานการจัดการความรู้ (KM) เพื่อประชาสัมพันธ์ให้อาจารย์ในคณะและบุคลลทั่วไปทราบ เพื่อใช้ในปีการศึกษา 2566 ดังนี้  1. สาขาวิชาสำรวจความต้องการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ และบันทึกเป็นข้อมูลความต้องการพัฒนาด้านวิชาการและวิชาชีพ  2. หลักสูตรจัดทำแผนพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบประจำปีเสนอต่อ คณะกรรมการบริหาร หรือคณบดี เพื่อขออนุมัติและจัดสรรงบประมาณ  3. หลักสูตรส่งเสริมการพัฒนาด้านการขอตำแหน่งทางวิชาการในระดับที่สูงขึ้น โดยสนับสนุนด้านการอบรมการทำผลงานทางวิชาการ และจัดหาพี่เลี้ยงสำหรับแนะนำ ให้คำปรึกษาด้านการทำผลงานวิชาการ  4. หลักสูตรส่งเสริมการพัฒนาความรู้ทักษะความชำนาญประสบการณ์ในวิชาชีพ โดยแจ้งข่าวสาร ประชาสัมพันธ์ และสนับสนุนการเข้าร่วมอบรม สัมนา และ ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาการและวิชาชีพ  5. หลักสูตรดำเนินการสนับสนุนให้อาจารย์ได้รับการพัฒนาตนเอง ควบคุมและกำกับติดตาม ประเมินผลการพัฒนาอาจารย์  6 รายงานผลการอบรมสัมมนา/ประโยชน์ที่ได้รับจาการอบรมสัมมนา เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาการเข้าอบรมครั้งต่อไป  7. สรุปสาระสำคัญและเผยแพร่ข้อมูลที่ได้จากการอบรมสัมมนาให้อาจารย์ประจำทราบผ่านช่องทางต่างๆ เช่น เวปไซต์ของสาขาวิชา เพจเฟสบุ๊คของสาขาวิชา งานจัดการความรู้ (KM) ของคณะ เป็นต้น |

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

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **คุณภาพอาจารย์**  **(ตัวบ่งชี้ 4.2) (ปัจจัยนำเข้า)** | 1. **ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่มีวุฒิปริญญาเอก …100 คะแนนประเมิน .....5......(1)** 2. **ร้อยละอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ 100 คะแนนประเมิน.......5... (2)**  |  |  | | --- | --- | | **รายการข้อมูล** | **จำนวน** | | 1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งหมด | 4 | | 2. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่มีวุฒิปริญญาเอก | 4 | | 3. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง อ. | - | | 4. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง ผศ. | 3 | | 5. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง รศ. | - | | 6. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่ง ศ. | 1 |  1. ร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คิดเป็น 205 คะแนนประเมิน .........**5**...... (3)  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์**ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | **ชื่อผลงาน** | **ค่าน้ำหนัก** | | ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย | - | - | | ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  (6 เรื่อง) | อนุพงษ์ ภูสีเขียว ชญาภัทร์ กี่อาริโย และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดียการปักลายดอกไม้บนผลิตภัณฑ์เข็มกลัดติดเสื้อสุภาพสตรีสำหรับนักเรียน วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 125 (ม.ค.-มี.ค.): 51-61. | TCI กลุ่ม 2  0.6 | | ณิชากร วงศ์สุนพรัตน์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมเปี๊ยะแบบดังเดิมของผู้บริโภคในจังหวัดชลบุรี. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 125 (ม.ค.-มี.ค.): 70-80. | TCI กลุ่ม 2  0.6 | | อมรศรี แซ่ตัน และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). การใช้บริการร้านอาหารพื้นถิ่นของผู้บริโภคจังหวัดภูเก็ต. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 125 (ม.ค.-มี.ค.): 99-109. | TCI กลุ่ม 2  0.6 | | สุมิตา สุขหอม และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2566). แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานนคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 125 (ม.ค.-มี.ค.): 133-144. | TCI กลุ่ม 2  0.6 | | รุ้งนภา สนพะเนาว์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2565). แนวทางการพัฒนาธุรกิจหมี่โคราชของผู้ประกอบการขนาดย่อมในจังหวัดนครราชสีมา. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 124 (ต.ค.-ธ.ค.): 82-91. | TCI กลุ่ม 2  0.6 | | ศุภสรรค์ จวงเจิม และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2565). การตัดสินใจเลือกซื้อผ้าจกไท-ยวนของนักท่องเที่ยวในจังหวัดราชบุรี. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 35, 124 (ต.ค.-ธ.ค.): 92-101. | TCI กลุ่ม 2  0.6 | | ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร  (7 เรื่อง) | ปรดา เหลืองอ่อน และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งมะพร้าวผสมแป้งกล้วย. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี.*  17, 1 (ม.ค.-เม.ย.): 1-16. | TCI กลุ่ม 2  0.6 | | กมลวรรณ พันธ์มณี และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. 2566. พฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชานมกึ่งสำเรจ็รูปของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. ในการประชมุ วิชาการระดับชาติศึกษาศาสตร์วิจัย มหาวิทยาลัยนเรศวร ครั้งที่ 10 ประจำปี 2566, ณ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2-3 พฤษภาคม 2566. | Proceeding  0.2 | | วรศักดิ์ ยังอ้น และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ไส้อั่วมังสวิรัติจากกลูเตนผสมเห็ดแครงและลูกสำรอง. ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติการวิจัยประยุกต์ ครั้งที่ 5 ประจำปี 2566 (NCAR NBU). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ วิทยาเขตรังสิต, 24 มีนาคม 2566. | Proceeding  0.2 | | ธมลวรรณ สุทธิหิรัญ และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การยอมรับของผู้บริโภคจังหวัดสงขลาที่มีต่อผลิตภัณฑ์ปั้นสิบทอดไส้สาหร่ายผมนาง. ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติการวิจัยประยุกต์ ครั้งที่ 5 ประจำปี 2566 (NCAR NBU). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ วิทยาเขตรังสิต, 24 มีนาคม 2566. | Proceeding  0.2 | | รุจิรัตน์ คงขันธุ์ น้อมจิตต์ สุธีบุตร ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง และ เอนก ศรฟ้า. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพลังงานต่ำจากดอกดาหลาโดยการทดแทนน้ำตาลด้วยฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์. ใน: ประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 “ด้านทรัพยากรธรรมชาติและวิทยาศาสตร์สุขภาพ” (น. 219-231). สกลนคร. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร, 14 กุมภาพันธ์ 2566. | Proceeding  0.2 | | จรรยา คงแก้ว และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมข้าวข้นหวานจากข้าวไร่ดอกข่าพังงา. ใน: การประชุมสัมมนาวิชาการระดับชาตและนานาชาติ ครั้งที่ 1 (น. 378-384). ขอนแก่น. มหาวิทยาลัยศรีปทุม วิทยาเขตขอนแก่น ร่วมกับสมาคมพัฒนาวิชาชีพการบริหารการศึกษาแห่งประเทศไทยและมหาวิทยาลัยในเครือฯ, 4 กุมภาพันธ์ 2566. | Proceeding  0.2 | | พิศมัย กรุดพิศมัย และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเปี๊ยะกุหลาบแป้งมันม่วง. ใน: การประชุมสัมมนาวิชาการระดับชาตและนานาชาติ ครั้งที่ 1 (น. 385-395). ขอนแก่น. มหาวิทยาลัยศรีปทุม วิทยาเขตขอนแก่น ร่วมกับสมาคมพัฒนาวิชาชีพการบริหารการศึกษาแห่งประเทศไทยและมหาวิทยาลัยในเครือฯ, 4 กุมภาพันธ์ 2566. | Proceeding  0.2 | | ผศ.ดร.ธนภพ  โสตรโยม  (4 เรื่อง) | ณัฐกานต์ คงแคล้ว และ ธนภพ โสตรโยม. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑืขนมพริกไทยจากแป้งถั่วหรั่ง. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ครั้งที่ 5 ประจำปี 2566. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฎเลย, 10 มีนาคม 2566. | Proceeding  0.2 | | พงศ์กรณ์ ไกรวิจิตร์ และธนภพ โสตรโยม. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คาราเมลคัสตาร์ดจากน้ำนมควายพันธุ์มูร์ร่าห์. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา.* 34(122) เมษายน-มิถุนายน 2565 :128-137. | TCI กลุ่ม 2  0.6 | | Liu, J., Huang, T., **Soteyome, T.,** Miao, J., Yu, G., Chen, D., ... & Xu, Z. (2023). Antimicrobial Resistance, SCC mec, Virulence and Genotypes of MRSA in Southern China for 7 Years: Filling the Gap of Molecular Epidemiology. *Antibiotics*, *12*(2), 368. | Q1  **1.0** | | Liu, J., Huang, T., Mao, Y., **Soteyome, T**., Liu, G., Seneviratne, G., ... & Xu, Z. (2023). Development and application of multiple polymerase spiral reaction (PSR) assays for rapid detection of methicillin resistant Staphylococcus aureus and toxins from rice and flour products. LWT, 173, 114287. | Q1  1.0 | | **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | | **8.2** |   **หลักสูตรปริญญาเอก**  ค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม  = ร้อยละ 60 ขึ้นไป  ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร X 100 = ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนัก  จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด  8.2 X 100 = ร้อยละ 205  4  **คิดเป็น 5 คะแนน**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 1. จำนวนบทความที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูลTCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คิดเป็นอัตราส่วน...20 เรื่อง/4 คน.คิดเป็นคะแนน...5...  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **บทความตีพิมพ์ที่ได้รับการอ้างอิง** | **ฐานข้อมูลของวารสาร**  **ที่ตีพิมพ์** | | | **TCI** | **scopus** | | ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย | - | - |  | | ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย | - | - |  | | ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | พนัชกร สุทธไชย และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเรไรโดยทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งแก่นตะวัน. วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา, 116 (ตค.-ธค), 122-132อ้างอิงโดยธนวิทย์ ลายิ้ม. (2565). ขนมไทย : วิวัฒนาการและการประยุกต์เพื่อสุขภาพ, กระแสวัฒนธรรม, 23(44), 70-84.  * 1. น้อมจิตต์ สุธีบุตร, ชญาภัทร์ กี่อาริโย, จิตาพร ศรียี่ทอง ธนภพ โสตรโยม และ นพพร สกุลยืนยงสุข. (2560). สมบัติบางประการทางกายภาย เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัสของปลาส้มฟัก.*วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร*, 11(2), 69-79). (ก.ค.-ธ.ค)   อ้างอิงโดย สุริศา กัณหา, ศราวุธ เถาว์โท, สุกัญญา ชอบธรรม, และ มิตรประชา ดาชาพิมพ์. (2564). การทำปลาส้มตัวจากปลาสร้อยขาวที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบ ภูมิปัญญาของชุมชนกรณีศึกษาบ้านท่าค้อ ตำบล ขุมเงิน อำเภอเมืองยโสธร จังหวัดยโสธร. *วารสาร การพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต*, *9*(2), 234-243. | 2 |  | | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | |  |  | | --- | --- | | จากฐานข้อมูล Scopus | cite | | 1.Liu, J., Huang, T., Mao, Y., Soteyome, T., Liu, G., Seneviratne, G., ... & Xu, Z. (2023). Development and application of multiple polymerase spiral reaction (PSR) assays for rapid detection of methicillin resistant Staphylococcus aureus and toxins from rice and flour products. LWT, 173, 114287. | 1 | | 2.Liu, J., Huang, T., Soteyome, T., Miao, J., Yu, G., Chen, D., ... & Xu, Z. (2023). Antimicrobial Resistance, SCC mec, Virulence and Genotypes of MRSA in Southern China for 7 Years: Filling the Gap of Molecular Epidemiology. Antibiotics, 12(2), 368. | 1 | | 3.J Liu, TY Huang, G Liu, Y Ye, T Soteyome, G Seneviratne, G Xiao, Z Xu, ...2022. Microbial interaction between Lactiplantibacillus plantarum and Saccharomyces cerevisiae: Transcriptome level mechanism of cell-cell antagonism. Microbiology Spectrum 10 (5), e01433-22 | 3 | | 4.Xu, Z., Wang, K., Liu, Z., Soteyome, T., Deng, Y., Chen, L., ... & Kjellerup, B. V. (2022). A novel procedure in combination of genomic sequencing, flow cytometry and routine culturing for confirmation of beer spoilage caused by Pediococcus damnosus in viable but nonculturable state. LWT, 154, 112623. | 5 | | 5.Chen, M., Huang, T., Du, M., Bai, X., Soteyome, T., Yuan, L., ... & Xu, Z. (2022). Establishment and application of a rapid visual detection method for Listeria monocytogenes based on polymerase spiral reaction (PSR). Bioengineered, 13(3), 7860-7867. | 3 | | 6.Xu, Z., Huang, T., Du, M., Soteyome, T., Lan, H., Hong, W., Fang P., Xin F., Gongyong P., Junyan L.and Kjellerup, B. V. (2022). Regulatory network controls microbial biofilm development, with Candida albicans as a representative: from adhesion to dispersal. Bioengineered, 13(1), 253-267. | 6 | | 7.Liu, Z., Hu, S., Soteyome, T., Bai, C., Liu, J., Wang, Z., Birthe V. K. and Xu, Z. (2021). Intense pulsed light for inactivation of foodborne gram-positive bacteria in planktonic cultures and bacterial biofilms. LWT, 152, 112374. | 8 | | 8.Xu, Z., Lu, Z., Soteyome, T., Ye, Y., Huang, T., Liu, J., Harro, J.M. Kjellerup, B.V. & Peters, B. M. (2021). Polymicrobial interaction between Lactobacillus and Saccharomyces cerevisiae: coexistence-relevant mechanisms. Critical Reviews in Microbiology, 1-11. (March 2021) | 19 | | 9.Wang, J., Ye, C., Fan, X., Liu, J., Huang, Y., Lin, X., Soteyome, T., Cjen, L. Liang, Y. Yu, G. & Xu, Z. (2021). Letter to Editor: Four Novel Types of Gene Cassettes from Carbapenem-Resistant Pseudomonas aeruginosa in Southern China—First Report of qnrVC7. Microbial Drug Resistance. https://doi.org/10.1089/mdr.2020.0453 (Febuary 2021) | 1 | | 10.Xu, Z, Z Liu, T Soteyome, J Hua, L Zhang, L Yuan, Y Ye, Z Cai, L Yang, ...(2021). Impact of pmrA on Cronobacter sakazakii planktonic and biofilm cells: A comprehensive transcriptomic study, Food Microbiology 98, 103785 | 7 | | 11.Xu, Z., Lu, Z., Soteyome, T., Chen, L., Liang, Y., Bai, C., Huang, T., Liu, J. Harro, J.M. & Kjellerup, B. V. (2020). Resistome and virulome study on pathogenic Streptococcus agalactiae Guangzhou-SAG036. Microbial Pathogenesis, 147, 104258. (October 2020). | 1 | | 12.Xu, Z., Xu, R., Soteyome, T., Deng, Y., Chen, L., Liang, Y., Bai, C., Huang, T., Liu, J., Harro, J.M. & Kjellerup, B. V. (2020). Genomic analysis of a hop-resistance Lactobacillus brevis strain responsible for food spoilage and capable of entering into the VBNC state. Microbial pathogenesis, 145, 104186. (August 2020) | 6 | | 13.Xu, Z., Luo, Y., Mao, Y., Peng, R., Chen, J., Soteyome, T., Bai, C., Chen, L., Liang, Y., Su, J., Wang, K. Liu, J. & Kjellerup, B. V. (2020). Spoilage lactic acid bacteria in the brewing industry. Journal of microbiology and biotechnology, 30(7), 955-961. (July 2020) | 17 | | 14.Xu, Z., Luo, Y., Soteyome, T., Lin, C. W., Xu, X., Mao, Y., Su, J. & Liu, J. (2020). Rapid detection of food-borne Escherichia coli O157: H7 with visual inspection by crossing priming amplification (CPA). Food Analytical Methods, 13(2)(November, 2019), 474-481. | 15 | | 15.Liu, L., Ye, C., Soteyome, T., Zhao, X., Xia, J., Xu, W., Mao, Y., Peng, R. Chen, J. Xu, Z. Shirtiff, M.E. & Harro, J. M. (2019). Inhibitory effects of two types of food additives on biofilm formation by foodborne pathogens. Microbiology Open, 8(9)(June), e00853. | 27 | | 16.Miao, J., Lin, S., Soteyome, T., Peters, B.M., Li, Y., Chen, H., Su, J., Li, L., Li, B., Xu, Z. & Shirtliff, M.E. (2019). Biofilm formation of Staphylococcus aureus under food heat processing conditions: first report on CML production within biofilm. Scientific reports, 9(1)(February), 1-9. | 76 | | 17.Xu, Z., Xie, J., Soteyome, T., Peters, B. M., Shirtliff, M. E., Liu, J., & Harro, J. M. (2019). Polymicrobial interaction and biofilms between Staphylococcus aureus and Pseudomonas aeruginosa: an underestimated concern in food safety. Current opinion in food science, 26(April), 57-64. | 53 | | 18.Zhao, L., Wang, K., Li, W., Soteyome, T., Xiao, H., & Hu, Z. (2019). Protective effects of polyphenolic extracts from longan seeds promote healing of deep second-degree burn in mice. Food & function, 10(3) (February), 1433-1443. | 15 | |  | 18 | | **รวมจำนวน** | | 2 | **18** | | กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อัตราส่วนจำนวนบทความต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำหนดให้คะแนนเต็ม 5 = 2.5 ขึ้น**ไป** ดังนั้น 20 เรื่อง คิดเป็นอัตราส่วน 20 เรื่อง/4 คน = 5 คะแนน | | |  | | | |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : คะแนนเฉลี่ย (**(1)**+** (2)**+** (3) + (4)**) = (5+ 5+ 5+ 5)/5 = 5 คะแนน** |

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **ผลที่เกิดกับอาจารย์**  **(ตัวบ่งชี้ที่ 4.3)** | 1. **อัตราการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**   ตั้งแต่ปีการศึกษา 2563 สาขาวิชาได้ใช้หลักสูตรใหม่เป็นปีแรก ในการเรียนการสอน ซึ่งใช้เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 กำหนดให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่น้อยกว่า 3 คน ซึ่งยังคงปฏิบัติหน้าที่ครบตลอดปีการศึกษา 2564 และ 2565 เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 จึงคิดเป็นอัตราการคงอยู่ร้อยละ 100   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **ปีการศึกษา** | **ปีการศึกษา 2563** | **ปีการศึกษา 2564** | **ปีการศึกษา 2565** | **ปีการศึกษา 2566** | | การคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | 3 คน  ร้อยละ 100 | 3 คน  ร้อยละ 100 | 4 คน  ร้อยละ 100 |  |   ทั้งนี้ หลักสูตรได้วางแผนมาตรการเพื่อหาอัตราทดแทน โดยปีการศึกษา 2564 กำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไว้ทดแทนกรณีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดิมลาออกหรือเกษียณราชการ ซึ่งได้ให้ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม เป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพิ่มเติม ในปีการศึกษา 2565 และได้จัดทำสมอ.08 เพิ่ม ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม ได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยในการประชุม (วาระพิเศษ) ครั้งที่ 1/2565 เมื่อวันที่ 3 พฤษภาคม 2565     1. **ความพึงพอใจของอาจารย์ (ความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต่อการบริหารจัดการหลักสูตร**   ปีการศึกษา 2565 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้สอบถามความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 4 ท่าน ที่มีต่อการบริหารหลักสูตร สรุปผลประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ที่มีต่อการบริหารหลักสูตร 5 ด้าน โดยใช้วิธีสอบถามและให้คะแนนซึ่งมีคะแนนเต็ม 5 สรุปคะแนนตามปีที่ประเมินซึ่งมีแนวโน้มดีขึ้น ดังนี้   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **รายการประเมิน** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | | | **2562** | **2563** | **2564** | **2565** | | ด้านการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | - | 4.50 | 4.58 | 4.63 | | ด้านการบริหารและพัฒนาอาจารย์ | - | 4.54 | 4.54 | 4.56 | | ด้านการบริหารและจัดการหลักสูตร | - | 4.52 | 4.57 | 4.57 | | ด้านกระบวนการเรียนการสอนและการวัดประเมินผล | - | 4.48 | 4.57 | 4.61 | | ด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ | - | 4.44 | 4.50 | 4.54 | | **รวม** | **-** | **4.50** | **4.55** | **4.58** |   จากผลการประเมินความพึงพอใจ มีระดับคะแนน 4.58 โดยคะแนนน้อยสุด คือ ด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ซึ่งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะนำผลการประเมินนี้ ไปใช้ในการบริหารจัดการหลักสูตร พัฒนาและปรับปรุงเพื่อให้ได้รับความพึงพอใจแต่ละด้านมากชึ้นในปีต่อไป |

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

**รายการหลักฐานหมวดที่ 2 อาจารย์**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** |
| --- | --- |
| 4.1- 01 | มคอ.2 หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2563) |
| 4.1- 02 | รายงานการประชุมสภามหาวิทยาลัย (วาระพิเศษ) ครั้งที่ 1/2565 เมื่อวันที่ 3 พฤษภาคม 2565 |
| 4.1- 05 | คุณสมบัติและฐานข้อมูลอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 4.1- 06 | ประวัติการเข้าร่วมอบรมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 4.2- 01 | ฐานข้อมูลจาก www.GoogleScholar และ www.scpus ผลงานการตีพิมพ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 4.3- 01 | ผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ที่มีต่อการบริหารหลักสูตร |

**หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต**

**1. ข้อมูลนักศึกษา (ปีการศึกษาที่รับเข้า 2563 ถึงปีการศึกษาที่ต้องรายงาน 2565)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ปีการศึกษาที่รับเข้า  (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) | จำนวน นักศึกษารับเข้า (1) | จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา | | | | | จำนวนที่ลาออกและคัดชื่อออกสะสม  (2) | ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา  (1)- (2)/ (1) X 100 |
| 2561 | 2562 | 2563 | 2564 | 2565 |
| รุ่นปีการศึกษา 2563 | 5 |  |  | 5 | 5 | 5 | - | 100.00 |
| รุ่นปีการศึกษา 2564 | 9 |  |  |  | 9 | 9 | - | 100.00 |
| รุ่นปีการศึกษา 2565 | 8 |  |  |  |  | 8 | - | 100.00 |

จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าตามแผน (ตาม มคอ. 2 ของปี 2564) : …10…. คน

อัตราการคงอยู่ = จำนวนรับเข้า ➊ – จำนวนที่ลาออกและคัดชื่อออก➋ X 100

จำนวนรับเข้า ➊

ตัวอย่าง อัตราการคงอยู่ ปี 2564 = (9-0) x100 = 100 %

9

**ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา :** ในปี 2565 จำนวนนักศึกษาเพิ่มขึ้นเป็น 8 ราย ยังน้อยกว่าแผนรับที่วางไว้ที่ 10 ราย จึงต้องมีการประชาสัมพันธ์หลักสูตรอย่างต่อเนื่องเพิ่มขึ้น

**2. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา - -** ตามระยะเวลาของหลักสูตร 3 ปี

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ปีการศึกษาที่รับเข้า  (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) | จำนวน นักศึกษารับเข้า | 2565 | | 2566 | | 2567 | | 2568 | |
| จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ | จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ | จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ | จำนวนผู้สำเร็จ | ร้อยละ |
| รุ่นปีการศึกษา 2563 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| รุ่นปีการศึกษา 2564 | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| รุ่นปีการศึกษา 2565 | 8 | - | - | - | - | - | - | - | - |

**ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา :**

นักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2563 ยังไม่สำเร็จการศึกษาในระยะเวลา 3 ปี (ปี 2565) ตามแผนการศึกษา ด้วยผลกระทบจากสถานการณ์โควิท-2019 ที่เกิดขึ้นระหว่าง ปี 2563-2565 ทำให้นักศึกษาไม่สามารถลงพื้นที่ในต่างจังหวัดซึ่งเป็นเป้าหมายในการเก็บข้อมูลงานวิจัยได้ จึงทำให้การทำดุษฎีนิพนธ์ล่าช้ากว่ากำหนด

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การรับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.1) (กระบวนการ)** | * 1. **การรับนักศึกษา**   ขั้นตอนการดำเนินการ  หลักสูตรวางแผนระบบและกลไกในการรับนักศึกษาจากการจัดทำแผนการรับนักศึกษาตาม มคอ. 2 ซึ่งสอดคล้องกับแนวปฏิบัติของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีกระบวนการดำเนินการรับนักศึกษา ในปีการศึกษา 2565 ดังนี้  1.หลักสูตรประสานงานกับฝ่ายประชาสัมพันธ์ของคณะในการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์การรับสมัคร  ที่น่าสนใจ  2.ประชาสัมพันธ์รับผู้สมัครตามเกณฑ์และคุณสมบัติ ผ่านช่องทางต่างๆ ได้แก่   * 1. เวบไซต์และเพจเฟสบุคของมหาวิทยาลัย ผ่านสวท.   2. เวบไซต์และเพจเฟสบุคของคณะ ผ่านงานประชาสัมพันธ์ของคณะ   3. เวปไซต์และเพจเฟสบุคของสาขาวิชา   4. ประชาสัมพันธ์ไปยังศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันของคณะผ่านฝ่ายกิจการนักศึกษา กลุ่มไลน์ของอาจารย์บุคลากรในคณะ กลุ่มไลน์ของศิษย์เก่าและนักศึกษาปัจจุบันของสาขาวิชา   5. ขยายระยะเวลาการสมัคร หรือ รับสมัครนักศึกษารอบเพิ่มเติม กรณีมีจำนวนนักศึกษาสมัครรอบแรกน้อยกว่าเป้าหมาย เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้สนใจมีเวลาในการเตรียมตัวเพื่อเข้ามาสมัครเรียนได้ทันตามแผนการศึกษา   6. สาขาวิชาฯ ประสานงานกับสถาบันภาษา มทร.พระนคร ในการจัดอบรมและทดสอบภาษาอังกฤษสำหรับผู้สมัครเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย   7. ขั้นตอนการรับนักศึกษาและการสอบสัมภาษณ์ สามารถยืดหยุ่นปรับเปลี่ยนเป็นแบบออนไลน์ หรือแบบผสมทั้งออนไซต์และ ออนไลน์ หรือตามมาตรการของมหาวิทยาลัย ในปีการศึกษาต่อไปที่อาจมีผลกระทบในลักษณะแบบเดียวกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรน่า (Covid-19)   8. มหาวิทยาลัยประกาศรายชื่อผู้ผ่านการสอบสัมภาษณ์   9. สาขาวิชารับรายงานตัวเข้าศึกษา โดยมีทั้งการจัดส่งเอกสารหลักฐานทางไปรษณีย์และการรายงานตัวด้วยตนเองที่คณะ   ผลการดำเนินงาน  1. ปีการศึกษา 2565 หลักสูตรมีแผนรับนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด 10 คน  2. สาขาวิชาและคณะประชาสัมพันธ์รับสมัครตามเกณฑ์และคุณสมบัติ ผ่านช่องทางต่างๆ  3. มหาวิทยาลัยดำเนินการรับสมัคร ด้วยเป็นสถานการณ์โควิด จึงเป็นการรับสมัครรูปแบบออนไลน์  ทั้งหมด มีผู้สนใจสมัครจำนวน 10 ราย  4. มหาวิทยาลัยพิจารณาผู้มีคุณสมบัติตามเกณฑ์และประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบ จำนวน 10 ราย  5. สาขาวิชาดำเนินการสอบสัมภาษณ์ มีผู้มารับการสัมภาษณ์ 9 ราย สาขากำเนินการส่งผลการ  สัมภาษณ์ให้กับทางมหาวิทยาลัย  6. มหาวิทยาลัยประกาศรายชื่อผู้ผ่านการสอบสัมภาษณ์ จำนวน 9 ราย  7. สาขาวิชารับรายงานตัวเข้าศึกษา มี 1 รายขอสละสิทธิ์ ผู้ผ่านการสัมภาษณ์ได้รายงานตัว 8 ราย ส่วน โดยมีผลคะแนนภาษาอังกฤษที่ผ่านตามเกณฑ์การรับเข้าเรียนมายื่นแล้ว 8 ราย  การประเมินผลการดำเนินงาน  คณะกรรมการบริหารหลักสูตรร่วมพิจารณาคุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้ามาพบว่า ปีการศึกษา 2565 มีนักศึกษาระดับปริญญาเอก จำนวน 8 คน ยังต่ำกว่าแผนการรับที่วางไว้ปีละ 10 คน คณะกรรมการได้ดำเนินการทบทวนกระบวนการตั้งแต่แผนการรับนักศึกษา พบว่า   * + - 1. การประชาสัมพันธ์เชิงรุกและการดำเนินงาน ต้องมีการปะชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุกมากขึ้น       2. ข้อกำหนดในการรับเข้าศึกษาต่อ นักศึกษาต้องมีผลคะแนนภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ประกาศของมหาวิทยาลัย ซึ่งผู้สมัครต้องมีการเตรียมตัวด้านภาษาอังกฤษล่วงหน้าเพื่อให้มีคะแนนมายื่นทันวันรายงานตัวในกรณีที่สอบสัมภาษณ์ผ่าน ในการรับสมัครนักศึกษาปีการศึกษา 2565 สาขาวิชาได้ประสานงานกับสถาบันภาษาของมหาวิทยาลัย เพื่อจัดอบรมและจัดสอบรอบพิเศษให้กับผู้สมัครระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อให้ผู้สมัครสามารถพัฒนาความรู้ด้านภาษา จนมีคะแนนสอบผ่านตามเกณฑ์การสมัครเรียนระดับปริญญาเอก ในปีการศึกษา 2565 มีผู้สมัคร 2 ราย มีคะแนนสอบมากกว่า 80 คะแนนมายื่นได้ ผู้สมัครอีก 7 รายได้อบรม “หลักสูตรเตรียมความพร้อมด้านภาษาสำหรับบัณฑิตศึกษา” และผ่านการสอบที่จัดโดยสถาบันภาษามีคะแนนมากกว่า 80 คะแนน จำนวน 3 ราย และคะแนนระหว่าง 70-79 จำนวน 4 ราย ซึ่งสามารถใช้คะแนนยื่นในวันรายงานตัวเข้าศึกษาต่อได้ทันตามกำหนด ดังนั้นในแผนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2566 หลักสูตรจึงเพิ่มขั้นตอนการประชาสัมพันธ์หลักสูตร และประสานงานกับสถาบันภาษาเพื่อประชาสัมพันธ์การอบรมและการจัดสอบภาษาอังกฤษ เพื่อให้ผู้สนใจเข้าศึกษาระดับปริญญาเอกสามารถมีสิทธิ์เข้าศึกษาต่อได้ตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย เพื่อช่วยให้หลักสูตรมีจำนวนนักศึกษาตามแผนการรับนักศึกษาที่วางไว้   การพัฒนาปรับปรุงกระบวนการ  จากผลการดำเนินงานในปี 2565 และการรับสมัครนักศึกษาในปีการศึกษา 2566 ที่ได้ปรับปรุงขั้นตอนกระบวนการ โดยเพิ่มแนวทางในการประชาสัมพันธ์เชิงรุก เกี่ยวกับการใช้สื่อ Social Media เพื่อให้ถึงกลุ่มเป้าหมายมากขึ้น รวมถึงการพิจารณาปรับปรุงแผ่นพับประชาสัมพันธ์ และการใช้ช่องทางความร่วมมือประชาสัมพันธ์โดยศิษย์เก่าที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทของคณะ และสถานประกอบการที่นักศึกษาศิษย์เก่าที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโททำงานเพื่อประชาสัมพันธ์การรับสมัครไปยังกลุ่มเป้าหมายได้ทั่วถึงให้มากขึ้น และการประสานงานกับสถาบันภาษาเพื่อประชาสัมพันธ์การอบรมและจัดสอบภาษาอังกฤษ เพื่อให้มีจำนวนนักศึกษาได้ตามแผนการรับ และจากการสัมภาษณ์เก็บข้อมูลจากผู้สมัครที่ต้องนำผลการสอบสัมภาษณ์ไปยื่นขออนุมัติศึกษาต่อจากต้นสังกัด จึงควรมีการรับสมัคร สอบสัมภาษณ์ และประกาศผลก่อน จึงควรมีการเปิดรับสมัครและประกาศผลมากกว่า 1 รอบ หลักสูตรจึงวางระบบและกลไกสำหรับการรับนักศึกษาปี 2566 ไว้ดังนี้  1 หลักสูตรประสานงานกับฝ่ายประชาสัมพันธ์ของคณะในการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์การรับสมัครที่น่าสนใจ และประชาสัมพันธ์การจัดการเรียนการสอนแบบผสมเพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาต่างจังหวัดสามารถเรียนได้   1. ประชาสัมพันธ์รับผู้สมัครตามเกณฑ์และคุณสมบัติ ผ่านช่องทางต่างๆ ได้แก่   2.1) เวบไซต์และเพจเฟสบุ๊คของมหาวิทยาลัย ผ่านสวท.  2.2) เวบไซต์และเพจเฟสบุ๊คของคณะ ผ่านงานประชาสัมพันธ์ของคณะ  2.3) เวปไซต์และเพจเฟสบุ๊คของสาขาวิชา  2.4) ประชาสัมพันธ์ไปยังศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันของคณะผ่านฝ่ายกิจการนักศึกษา  2.5) กลุ่มไลน์ของอาจารย์บุคลากรในคณะ กลุ่มไลน์ของศิษย์เก่าและนักศึกษาปัจจุบันของสาขาวิชา   1. ขยายระยะเวลาการสมัคร หรือ รับสมัครนักศึกษารอบเพิ่มเติม กรณีมีจำนวนนักศึกษาสมัครรอบแรกน้อยกว่าเป้าหมาย เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้สนใจมีเวลาในการเตรียมตัวเพื่อเข้ามาสมัครเรียนได้ทันตามแผนการศึกษา 2. สาขาวิชาประสานงานกับสถาบันภาษา มทร.พระนคร ในการจัดอบรมและทดสอบภาษาอังกฤษสำหรับผู้สมัครเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย 3. เปิดรับนักศึกษาและจัดสอบสัมภาษณ์มากกว่า 1 รอบ เพื่อให้ผู้สมัครสามารถดำเนินการนำผลประกาศการสอบสัมภาษณ์ไปยื่นขออนุมัติจากหน่วยงานต้นสังกัดได้ทันเวลาตามแผนการศึกษาต่อของผู้สมัคร 4. การรับนักศึกษาและการสอบสัมภาษณ์ สามารถยืดหยุ่นปรับเปลี่ยนเป็นแบบออนไลน์ หรือแบบผสมทั้งออนไซต์และ ออนไลน์ หรือตามมาตรการของมหาวิทยาลัย 5. สาขาวิชาประกาศรายชื่อผู้ผ่านการสอบสัมภาษณ์ตามจำนวนรอบที่จัดสอบสัมภาษณ์ 6. สาขาวิชารับรายงานตัวเข้าศึกษา โดยมีทั้งการจัดส่งเอกสารหลักฐานทางไปรษณีย์และการรายงานตัวด้วยตนเองที่คณะ   **2) การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา**  อธิบายผลการดำเนินงาน *(โดยให้อธิบายเกี่ยวกับวิธีการหรือกิจกรรมการเตรียมความพร้อมเพื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรได้แก้ปัญหาในการรับนักศึกษาแรกเข้าที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 อย่างไร หรือเป็นการเตรียมพื้นฐานที่จำเป็นก่อนเข้าศึกษาในหลักสูตร หรือในรายวิชาที่จำเป็นต้องมีการเตรียมความพร้อม อย่างไร*)  ขั้นตอนการดำเนินการ  หลักสูตรฯ กำหนดระบบกลไกในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาของนักศึกษา ปีการศึกษา 2565 ซึ่งเป็นไปตามที่ได้ระบุไว้ใน มคอ.2 โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวางแผนการจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมการเตรียมความพร้อมด้านการเรียนรายวิชา ดังนี้  1. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรร่วมพิจารณาคุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้าเพื่อเตรียมความพร้อมที่เหมาะสมกับนักศึกษา  1.1 กรณีนักศึกษาไม่ได้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์โดยตรง ให้เรียนเพิ่มเติมเพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ครบทุกด้าน โดยให้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาปรับพื้นฐานโดยไม่นับหน่วยกิต ซึ่งเป็นรายวิชาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ได้แก่ วิชาทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์  1.2 กรณีนักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทแบบที่ไม่ทำวิทยานิพนธ์ ให้เรียน เพิ่มเติมเพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจด้านการวิจัย ได้แก่ ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ หรือ สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์  2. สาขาวิชา เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาทุกคน โดยให้เข้าร่วมกิจกรรมปฐมนิเทส และมอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการประจำรุ่น ซึ่งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้คำปรึกษาการเรียนในระดับปริญญาเอก  3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวางแผนเตรียมความพร้อมด้านการทำดุษฎีนิพนธ์ โดย ให้นักศึกษานำหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ที่ตนเองสนใจมานำเสนอในวันสอบสัมภาษณ์ และให้พัฒนาหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ระหว่างการเรียนรายวิชา  4. คณะกรรมการบริหารหลักสูตร และหัวหน้าสาขาวิชาดำเนินการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาตามที่ได้วางแผนการ  5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมินผลการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา  ผลการดำเนินการ   * 1. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรร่วมพิจารณาคุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้ามาเพื่อเตรียมความพร้อมที่เหมาะสมกับนักศึกษา โดย ปีการศึกษา 2565 มีนักศึกษาระดับปริญญาเอก 8 คน มีคุณสมบัติที่ควรมีการเตรียมความพร้อม ดังนี้  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **นักศึกษา** | **สำเร็จการศึกษาปริญญาโท** | | **การเตรียมความพร้อม** | | สาขาวิชา/มหาวิทยาลัย | แผนการศึกษา | | 1.นางสุรีย์รัตน์ เอมพรหม | คหกรรมศาสตร์  ม.รามคำแหง | วิทยานิพนธ์ | 1.จัดปฐมนิเทศ  2.จัดที่ปรึกษาทางวิชาการ | | 2.นายกฤษณกัณฑ์ ภาโพธิรัตน์ | คหกรรมศาสตร์  มทร.พระนคร | วิทยานิพนธ์ | 1.จัดปฐมนิเทศ  2.จัดที่ปรึกษาทางวิชาการ | | 3.นายธนวันต์ พัฒนสิงห์ | คหกรรมศาสตร์  มทร.พระนคร | วิทยานิพนธ์ | 1.จัดปฐมนิเทศ  2.จัดที่ปรึกษาทางวิชาการ | | 4.นางสาวนันทวัน ชมโฉม | คหกรรมศาสตร์  มทร.พระนคร | วิทยานิพนธ์ | 1.จัดปฐมนิเทศ  2.จัดที่ปรึกษาทางวิชาการ | | 5.นายอนุสรณ์ ใจทน | คหกรรมศาสตร์  มทร.พระนคร | วิทยานิพนธ์ | 1.จัดปฐมนิเทศ  2.จัดที่ปรึกษาทางวิชาการ | | 6.นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร | คหกรรมศาสตร์  มทร.พระนคร | วิทยานิพนธ์ | 1.จัดปฐมนิเทศ  2.จัดที่ปรึกษาทางวิชาการ | | 7.นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย | คหกรรมศาสตร์  มทร.พระนคร | วิทยานิพนธ์ | 1.จัดปฐมนิเทศ  2.จัดที่ปรึกษาทางวิชาการ | | 8.นางสาววาสนา ติวงค์ | คหกรรมศาสตร์ศึกษา  ม.เชียงใหม่ | วิทยานิพนธ์ | 1.จัดปฐมนิเทศ  2.จัดที่ปรึกษาทางวิชาการ |  1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาโดยให้เข้าร่วมกิจกรรมปฐมนิเทศ และ มอบหมาย รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการประจำรุ่นปีการศึกษา 2565 โดยในการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่นั้น นักศึกษาจะได้รับฟัง   หัวหน้าสาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ให้ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา การเรียนการสอน รายวิชาต่างๆ   * 1. รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการประจำรุ่น แนะนำสถานที่เรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่างๆ ที่มีในคณะ การขอใช้บริการหน่วยงานต่างๆ ในคณะ เช่น การขอใช้ห้องปฏิบัติการ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ การใช้ห้องสมุดภายในคณะ   2. รุ่นพี่ปริญญาเอก เล่าประสบการณ์เรียนในแต่ละรายวิชา ระเบียบปฏิบัติและการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรต่างๆ ของสาขาวิชาและคณะ   3. ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรได้เชิญดร.ธนาวุฒิ นิลมณี ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและสารสนเทศ มทร.พรนคร เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้ระบบสารสนเทศ การใช้งานอินเตอร์เนต ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย การติดตั้ง VPN และการสืบค้นข้อมูลผ่านระบบเครือข่ายของมหาวิทยาลัย ส่งผลให้นักศึกษารู้และเข้าใจการใช้งานอินเตอร์เนตของมหาวิทยาลัยในการเรียนการสอนและการทำวิจัยได้มากขึ้น  1. จากผลการประเมินนักศึกษา รุ่นปีการศึกษา 2565 ทั้ง 8 คน มีคุณวุฒิที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ และผ่านการทำวิทยานินพธ์ ตลอดจนทำงานวิจัยมาแล้ว จึงไม่ต้องลงทะเบียนรายวิชาของหลักสูตร คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิตเพื่อปรับพื้นฐาน   ประเมินผลการดำเนินงาน  อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมินผลการเตรียมความพร้อมนักศึกษา พบว่านักศึกษาทั้ง 8 คน สามารถเรียนและสอบทำคะแนนได้เกรดเฉลี่ย 4.00 ทุกคน อีกทั้งสามารถสอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ QE ทุกคน แต่จากการสอบวัดคุณสมบัติวิชาระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงที่นักศึกษาทำคะแนนได้ไม่สุงมากประกอบกับนักศึกษาบางส่วนต้องการเข้าใจเนื้อหาการทำวิจัยและสถิติมากขึ้น คณะกรรมการบริหารหลักสุตรจึงกำหนดให้นักศึกษาปริญญาเอกสามารถขอเข้าเรียนรายวิชากับรุ่นน้อง เพื่อทบทวนและทำความเข้าใจในการทำวิจัยสำหรับดุษฎีนิพนธ์ได้ดีขึ้น นอกเหนือจากการเรียนการสอนของแต่ละรายวิชาที่มีการสอดแทรกการดำเนินงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับดุษฎีนิพนธ์ไว้ในแต่ละรายวิชาด้วย ดังนั้นคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจึงเสนอแนะแนวทางการเตรียมความพร้อมก่อนการเรียนเพิ่มเติมนอกจากการเตรียมความพร้อมด้านการเรียนแล้ว ให้มีการเตรียมความพร้อมด้านการทำดุษฎีนิพนธ์ด้วย  การพัฒนาปรับปรุงกระบวนการ  ปีการศึกษา 2566 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวางระบบกลไกที่จะนำไปใช้ ดังนี้  1. การเตรียมความพร้อม 2 ด้าน คือ   * 1. การเตรียมความพร้อมด้านการเรียน  1. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรร่วมพิจารณาคุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้าเพื่อเตรียมความพร้อมที่เหมาะสมกับนักศึกษา 2. คณะกรรมการบริหารหลักสูตร พิจารณาวิธีการเตรียมความพร้อมที่เหมาะสมกับนักศึกษา   - กรณีนักศึกษาไม่ได้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์โดยตรง ให้เรียนเพิ่มเติมเพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ครบทุกด้าน โดยให้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาปรับพื้นฐานโดยไม่นับหน่วยกิต ซึ่งเป็นรายวิชาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ได้แก่ วิชาทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์  - กรณีนักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทแบบที่ไม่ทำวิทยานิพนธ์ ให้เรียน เพิ่มเติมเพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจด้านการวิจัย ได้แก่ ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์  3) เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาทุกคน โดยให้เข้าร่วมกิจกรรมปฐมนิเทส และมอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการประจำรุ่น ให้คำปรึกษาการเรียนในระดับปริญญาเอก   * 1. การเตรียมความพร้อมด้านทำดุษฎีนิพนธ์  1. สาขาวิชากำหนดให้นักศึกษานำหัวข้อวิทยานิพนธ์มานำเสนอในวันสอบสัมภาษณ์ 2. หลักสูตรมอบหมายอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาให้คำแนะนำเพื่อช่วยพัฒนาหัวข้อวิทยานิพนธ์ระหว่างการเรียนรายวิชา 3. หลักสูตรแจ้งข้อมูลของอาจารย์ประจำหลักสูตรให้กับนักศึกษาเพื่อให้นักศึกษาติดต่อทาบทามอาจารย์ประจำหลักสูตรที่นักศึกษาสนใจให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา 4. หลักสูตรประสานงานกับอาจารย์ผู้สอนเพื่อขออนุญาตให้นักศึกษาปริญญาเอกสามารถขอเข้าเรียนรายวิชากับนักศึกษาระดับปริญญาโทในหัวข้อที่ตนเองสนใจ และเรียนกับนักศึกษาปริญญาเอกรุ่นน้องเพื่อทบทวนและทำความเข้าใจการทำวิจัยสำหรับดุษฎีนิพนธ์ได้ดีขึ้น 5. คณะกรรมการบริหารหลักสูตร และหัวหน้าสาขาวิชาดำเนินการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาตามที่ได้วางแผนการ 6. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมินผลการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา |

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

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา**  **(ตัวบ่งชี้ 3.2) (กระบวนการ)** | 1. **การควบคุมระบบการดูแลการให้คำปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา**   ขั้นตอนการดำเนินงาน  ปีการศึกษา 2565 นักศึกษารุ่นที่ 1 และ 2 มีการลงทะเบียนรายวิชาดุษฎีนิพนธ์ ซึ่งหลักสูตรได้วางแผนขั้นตอนการควบคุมระบบการดูแลการให้คำปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้   1. หลักสูตรฯ ประชุมชี้แจงขั้นตอนการทำดุษฎีนิพนธ์และเอกสารที่ต้องใช้ แบบฟอร์มต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง 2. นักศึกษานำเสนอหัวข้อดุษฎีนิพนธ์แบบปากเปล่าต่อคณะกรรมการสอบวัดคุณสมบัติ เพื่อทดสอบความรู้ ความเข้าใจ ศักยภาพในการทำวิจัย เพื่อประเมินความพร้อมในการทำดุษฎีนิพนธ์ในระดับปริญญาเอก 3. หลักสูตรฯ พิจารณาอาจารย์ที่ปรึกษาให้คุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญตรงกับหัวข้อที่นักศึกษาเสนอ 4. หลักสูตรฯ เสนอต่อคณบดี เพื่อแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา 5. นักศึกษารับคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา และเสนอโครงร่างดุษฎีนิพนธ์ (3 บท) ต่อ   คณะกรรมการบริหารหลักสูตร   1. หลักสูตรฯ กำกับติดตามการดูแลให้คำปรึกษา อำนวยความสะดวกให้อาจารย์ที่ปรึกษาพบกับนักศึกษา โดยกำหนดทุกภาคการศึกษาจะนัดประชุมเพื่อสอบถามความก้าวหน้า   ผลการดำเนินงาน   1. หลักสูตรฯ ประชุมชี้แจงขั้นตอนการทำดุษฎีนิพนธ์และเอกสารที่ต้องใช้ แบบฟอร์มต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง และมอบคู่มือการทำดุษฎีนิพนธ์ให้กับนักศึกษาปริญญาเอก รุ่น 2564 ทั้ง 9 คน 2. นักศึกษานำเสนอหัวข้อดุษฎีนิพนธ์แบบปากเปล่าต่อคณะกรรมการสอบวัดคุณสมบัติ (QE) เพื่อทดสอบความรู้ ความเข้าใจ ศักยภาพในการทำวิจัย เพื่อประเมินความพร้อมในการทำดุษฎีนิพนธ์ในระดับปริญญาเอก ผลการสอบพบว่านักศึกษาทั้ง 9 คน สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติแบบปากเปล่าต่อหน้าคณะกรรมการ และมีศักยภาพในการทำวิจัยในระดับปริญญาเอกได้ โดยนักศึกษาทั้ง 9 คน สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาดุษฎีนิพนธ์ได้ในภาคเรียนที่ 1/2565 3. หลักสูตรฯ พิจารณาอาจารย์ที่ปรึกษาให้คุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญตรงกับหัวข้อที่นักศึกษาเสนอ โดยนักศึกษาทั้ง 9 คนได้ทาบทามและปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว 4. หลักสูตรฯ ได้เสนอคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาให้กับนักศึกษารุ่นที่ 2 ทั้ง 9 ราย 5. ปีการศึกษา 2565 นักศึกษาได้สอบหัวข้อและโครงร่างดุษฎีนิพนธ์ผ่านแล้วจำนวน 6 ราย ส่วนอีก 3 ราย อยุ่ระหว่างการปรับปรุงโครงร่างดุษฎีนิพนธ์เพื่อเตรียมสอบในภาคเรียนที่ 1/2566  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **นักศึกษา** | **อาจารย์ที่ปรึกษา** | การสอบหัวข้อและโครงร่าง | | 1.นายสุภวัช เชาวน์เกษม | ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย | ระหว่างจัดเตรียม | | 2.นางสาวติณณา อุดม | ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น | ผ่าน | | 3.นายธนวิทย์ ลายิ้ม | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | ผ่าน | | 4.นางทองใหม่ ทองสุก | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | ระหว่างจัดเตรียม | | 5.นายเดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์ | ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | ระหว่างจัดเตรียม | | 6.นายเกชา ลาวงษา | ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น | ผ่าน | | 7.นายศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ | รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | ผ่าน | | 8.นางสาวนิอร ดาวเจริญพร | รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ | ผ่าน | | 9.นายภูวรา ธนกุลราเชนทร์ | ดร.สุชีรา ผ่องใส | ผ่าน |  1. หลักสูตรฯ กำกับติดตามการดูแลให้คำปรึกษา อำนวยความสะดวกให้อาจารย์ที่ปรึกษาพบกับนักศึกษา โดยภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ได้ประชุมเพื่อสอบถามความก้าวหน้าและในปี 2565 หลักสูตรฯ ได้สร้างแบบฟอร์มรายงานความก้าวหน้าดุษฎีนิพนธ์ คศ.12 เพื่อให้นักศึกษารายงานความก้าวหน้าทุกภาคการศึกษา โดยต้องมีลายเซ็นต์ของอาจารย์ที่ปรึกษารับรองรายงานด้วย   การประเมินผลการดำเนินงาน  ในการกำกับติดตามให้คำปรึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประสานงานกับอาจารย์ผู้สอนรายวิชาเพื่อร่วมกันส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนเนื้อหารายวิชาให้สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้สอดคล้องกับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ที่ตนเองสนใจ จะช่วยให้นักศึกษาพัฒนาหัวข้อและโครงร่างดุษฎีนิพนธ์ได้เร็วขึ้น โดยปีการศึก๋ษา 2565 มีนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2564 นักศึกษา 6 รายจากจำนวนทั้งสิ้น 9 ราย ได้ผ่านการสอบโครงร่างดุษฎีนิพนธ์ (3 บท) โดยหลักสูตรฯ กำกับติดตามการดูแลให้คำปรึกษา อำนวยความสะดวกให้อาจารย์ที่ปรึกษาพบกับนักศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำปรึกษาช่วยให้นักศึกษาเขียนโครงร่างดุษฎีนิพนธ์ (3 บท) มีความพร้อมและสมบูรณ์มากขึ้น  หลักสูตรฯ สร้างกลุ่มออนไลน์ เช่น เฟซบุค กลุ่มไลน์ ฯลฯ ช่วยกำกับติดตามและเป็นสื่อกลางสื่อสารข้อมูลระหว่างอาจารย์กับนักศึกษา ดังนั้นเพื่อให้การทำดุษฎีนิพนธ์เป็นไปอย่างมีคุณภาพ และดำเนินงานได้ถูกต้องอย่างต่อเนื่อง จึงเพิ่มขั้นตอนในการกำกับติดตาม โดยทำแบบฟอร์มคศ.13 เพื่อรายงานความก้าวหน้าการทำดุษฎีนิพนธ์ และนัดประชุมรายงานความก้าวหน้า จากการประเมินกระบวนการจึงกำหนดเป็นระบบการดูแลการให้คำปรึกษาสำหรับในปีการศึกษา 2566 ดังนี้  1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหลักสูตรประสานงานกับอาจารย์ผู้สอนรายวิชาเพื่อร่วมกันส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนเนื้อหารายวิชาให้สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้สอดคล้องกับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ที่ตนเองสนใจ  2. นักศึกษานำเสนอหัวข้อดุษฎีนิพนธ์แบบปากเปล่าต่อคณะกรรมการสอบวัดคุณสมบัติ เพื่อทดสอบความรู้ ความเข้าใจ ศักยภาพในการทำวิจัย เพื่อประเมินความพร้อมในการทำดุษฎีนิพนธ์ในระดับปริญญาเอก  3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแจ้งรายชื่อ ประวัติ ผลงานและหัวข้อวิทยานิพนธ์และดุษฎีนิพนธ์ที่อาจารย์ประจำหลักสูตรแต่ละท่านเคยเป็นอาจารย์ที่ปรึกษากับนักศึกษา  4. นักศึกษาติดต่อทาบทามอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ที่มีความสนใจและความเชี่ยวชาญตรงกับเรื่องที่ต้องการทำดุษฎีนิพนธ์  5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาอาจารย์ที่ปรึกษาให้คุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญตรงกับหัวข้อที่นักศึกษาเสนอ กรณีนักศึกษายังไม่ได้ติดต่อทาบทามอาจารย์ที่ปรึกษา  6. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประชุมชี้แจงขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์และเอกสารที่ต้องใช้ แบบฟอร์มต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง  7. นักศึกษารับคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา และเสนอหัวข้อและโครงร่างดุษฎีนิพนธ์ต่อ คณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อดำเนินการจัดสอบตามขั้นตอนกระบวนการทำวิทยานิพนธ์  8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำกับติดตามการดูแลให้คำปรึกษา โดยให้นักศึกษาส่งรายงานความก้าวหน้า คศ.12 ที่มีลายเซ็นต์ของอาจารย์ที่ปรึกษาทุกภาคการศึกษา  9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดประชุม โดยให้นักศึกษาทั้งรุ่น 1 และรุ่น 2 ที่กำลังทำดุษฎีนิพนธ์มานำเสนอรายงานความก้าวหน้าต่ออาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์และคณะกรรมการหลักสูตร โดยกำหนดภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง  **2) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21**  อธิบายผลการดำเนินงาน *(โดยอธิบายถึงวิธีการหรือกิจกรรมการพัฒนานักศึกษานำไปสู่การทำให้บัณฑิตเป็นไปตามปรัชญา วัตุถุประสงค์และผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 อย่างไร และได้พัฒนาให้บัณฑิตมีทักษะการเรียนรู้ในทศวรรษที่ 21 ที่เชื่อมโยงกับการทำงานในสายวิชาชีพอย่างไร)*  ปีการศึกษา 2565 หลักสูตรได้กำหนดระบบกลไกการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 มีดังนี้   1. หลักสูตรวางแผนพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ซึ่งประกอบด้วย 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ กลุ่มรายวิชาหลัก กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม และกลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี 2. สาขาวิชาจัดทำโครงการ ขออนุมัติ หรือ ส่งรายชื่อนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ 3. สาขาวิชาแจ้งอาจารย์ผู้สอนให้มีกิจกรรมส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในรายวิชา   3. ผู้รับผิดชอบกิจกรรมดำเนินการให้นักศึกษาได้รับการพัฒนาศักยภาพและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้  4. สาขาวิชาประเมินกระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้  5. สาขาวิชานำผลการพิจารณามาปรับปรุง และพัฒนากระบวนการเพื่อนำไปสู่แนวปฏิบัติที่ดี  ผลการดำเนินการ   1. หลักสูตรจัดทำแผนการส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ โดยแยกเป็น 2 แนวทาง คือการส่งเสริมในรายวิชา และการส่งเสริมในลักษณะจัดโครงการ/กิจกรรมเสริม ให้กับนักศึกษา โดยในปีการศึกษา 2565 มีกิจกรรม ที่จะวางแผนดำเนินการที่ส่งเสริมทักษะ ของแต่ละกลุ่มหลัก ดังนี้  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **แนวทางการส่งเสริม** | **การดำเนินงาน** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ส่งเสริมทักษะการเรียนรู้** | | ส่งเสริม  ในรายวิชา | วิชาการสร้างผู้ประกอบการธุรกิจ  คหกรรมศาสตร์ดิจิทัล | อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | - รายวิชาหลัก  - ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม  - ทักษะชีวิตและอาชีพ | | วิชาประเด็นคัดสรร  ทางคหกรรมศาสตร์ | อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | - รายวิชาเลือก  - ทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี | |  | วิชาคหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย | อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | - รายวิชาเลือก  - ทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี  - ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม | | จัดโครงการ/กิจกรรมเสริม | **การดำเนินงาน** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ส่งเสริมทักษะการเรียนรู้** | | โครงการบายศรีสู่ขวัญและไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2565 | ฝ่ายกิจการนักศึกษาและสาขาวิชา  คหกรรมศาสตร์ | - ทักษะชีวิตและอาชีพ | | โครงการสืบสานวัฒนธรรมประเพณีสงกรานต์ โดยมีกิจกรรม สรงน้ำพระและขอพรคณาจารย์ และ กิจกรรมอบรมการทำส้มฉุน | งานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษาและสาขาวิชา  คหกรรมศาสตร์ | - ทักษะชีวิตและอาชีพ | | กิจกรรมอบรมสำหรับนักศึกษาบัณฑิตศึกษาประจำปี 2565 จริยธรรมวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานระดับนานาชาติ | สาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | -ทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี  -ทักษะชีวิตและอาชีพ |   ผลการดำเนินงานในแต่ละแนวทาง ดังนี้   1. *การเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในรายวิชา*   เป็นการส่งเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ครบทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ กลุ่มรายวิชาหลัก กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม และกลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี สาขาวิชาได้มีกิจกรรม ดังนี้   1. รายวิชาวิจัยขั้นสูงด้านคหกรรมศาสตร์ นักศึกษาได้เขียนบทความวิจัยเชิงคุณภาพ และส่งบทความในวารสารทางวิชาการ ซึ่งมีนักศึกษา 2 ราย อยู่ระหว่างการปรับแก้บทความวิจัยตามข้อเสนอแนะของ peer review ของวารสาร 2. รายวิชาการสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล นำนักศึกษาไปศึกษาดูงานวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์ และโอกาสในการพัฒนาธุรกิจโดยใช้สื่อดิจิทัล ณ ร้านกิมจิคุณคิม จ.สมุทรปราการ   (3) วิชาประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์ เชิญอาจารย์พิเศษ ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์ด้านต่างๆ มาแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ในหัวข้อประเด็นต่างๆ อาทิ การจัดการนวัตกรรมกับภูมิปัญญาท้องถิ่น คหกรรมศาสตร์กับภูมิปัญญาไทย การรวบรวมและสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเขียนเป็นบทความวิชาการ ซึ่งผลจากการเรียนในรายวิชา ทำให้นักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2565 ทั้ง 9 คน ได้ส่งบทความวิชาการเกี่ยวกับประเด็นที่ตัวเองสนใจจะทำดุษฎีนิพนธ์ในวารสารทางวิชาการ TCI กลุ่ม 2    การเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้โดยการจัดโครงการ/กิจกรรมเสริม ได้แก่   1. หลักสูตรให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการบายศรีสู่ขวัญและไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2565 ร่วมกิจกรรมกับนักศึกษาปริญญาตรี ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 2. โครงการสืบสานศิลปวัฒนธรรมประเพณีสงกรานต์ โดยมีกิจกรรม 2 กิจกรรม ได้แก่ สรงน้ำพระและขอพรอาจารย์ของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ กิจกรรมอบรมการทำแตงโมหน้าปลาแห้ง จัดกิจกรรมร่วมกับงานศิลปะวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 3. กิจกรรมอบรมเสริมนอกหลักสูตร สนับสนุนเผยแพร่ข่าวสารเพื่อให้นักศึกษาร่วมกิจกรรมอบรม ได้แก่ สนับสนุนการเข้าร่วมอบรมจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ที่อบรมแบบออนไลน์จัดโดยมหาวิทยาลัยเครือข่ายวิจัยภาคกลางตอนล่าง   การประเมินผลการดำเนินงาน  ปี 2565 หลักสูตรประเมินระบบและกลไกการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21  แนวทางการส่งเสริมในชั้นเรียน พบว่าบางครั้งอาจารย์ผู้สอนไม่ได้แจ้งให้ทางหลักสูตรทราบถึงกิจกรรมที่จัดขึ้นในรายวิชา ทำให้หลักสูตรไม่ได้เก็บข้อมูลการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในรายวิชา ทำให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้เพิ่มรายละเอียดในขั้นตอนการดำเนินการ ซึ่งในปีการศึกษา 2565 ให้อาจารย์ผู้สอนแจ้งการจัดกิจกรรม หรือ การขออนุญาตนำนักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่ต้องแจ้งให้ทางสาขาวิชาทราบทุกครั้งเพื่อเก็บข้อมูลได้ครบถ้วนและถูกต้อง เพื่อให้สามารถประเมินผลได้ว่ามีกิจกรรมที่ครอบคลุมการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ทั้ง 4 ด้านให้มากขึ้น ทำให้ในหลักสูตรได้ประสานกับอาจารย์ผู้สอนทำให้มีการเก็บข้อมูลการส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในรายวิชาได้ครบถ้วนมากขึ้น  แนวทางการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้โดยการจัดกิจกรรมเสริม พบว่านักศึกษาได้เข้าร่วมโครงการที่ต่างออกไปจากการเรียนในห้องเรียน ทำให้รู้สึกประทับใจและเข้าถึงศาสตร์ของคหกรรมศาสตร์มากขึ้น ทั้งโครงการบายศรีสู่ขวัญและพิธีไหว้ครูของคณะ โครงการสืบสานศิลปวัฒนธรรมประเพณีไทยซึ่งมีทั้งกิจกรรมสรงน้ำพระและขอพรคณาจารย์เนื่องในวันสงกรานต์ปีใหม่ไทย หลักสูตรจึงกำหนดให้มีการจัดกิจกรรมลักษณะนี้ให้กับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาทุกปี โดยเป็นการร่วมมือในการจัดกิจกรรมกับฝ่ายกิจการนักศึกษาและงานศิลปวัฒนธรรมของคณะ  นักศึกษาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมเสริมการเรียนรู้ทั้งในส่วนของการเสริมการเรียนรู้ในรายวิชาเรียน และการจัดกิจกรรมเสริม ทำให้ได้รับโอกาสในการเรียนรู้นอกห้องเรียนและนำมาประยุกต์ใช้กับการเรียน การวิจัย นำมาพัฒนาตนเองในเชิงวิชาการและวิชาชีพได้ จากผลการประเมินความพึงพอใจที่ดี หลักสูตรจึงกำหนดให้ในทุกปีการศึกษาต้องมีกิจกรรมเสริมนอกหลักสูตร เพื่อเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ได้ทั้งในส่วนของกลุ่มทักษะวิชาหลัก กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม และกลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี  การพัฒนาปรังปรุงกระบวนการ  ผลจากการประเมินกระบวนการ หลักสูตรฯ จึงวางระบบกลไกการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยกำหนดเป็นเป็นขั้นตอนที่จะนำไปใช้เป็นระบบและกลไกในปี 2566 ดังนี้   1. หลักสูตรกำหนดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ประกอบด้วย 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ กลุ่มรายวิชาหลัก กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม และกลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี 2. หลักสูตรประสานงานอาจารย์ผู้สอนเพื่อจัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในรายวิชา 3. หลักสูตรสำรวจกิจกรรมหรือโครงการที่จัดโดยคณะหรือมหาวิทยาลัยเพื่อประเมินความเหมาะสมและความพร้อมในการเข้าร่วมกิจกรรม   4. หลักสูตรประสานงานกับสาขาวิชาเพื่อจัดทำโครงการ ขออนุมัติ หรือ สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการทั้งที่จัดโดยหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย  5. ดำเนินการให้นักศึกษาได้รับการพัฒนาศักยภาพและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้  6. ประเมินกระบวนการการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้  7. นำผลการพิจารณามาปรับปรุง และพัฒนากระบวนการเพื่อนำไปสู่แนวปฏิบัติที่ดี |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| **ผลที่เกิดกับนักศึกษา**  **(ตัวบ่งชี้ 3.3**)  (ผลลัพธ์) | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **ปี พ.ศ.** | **จำนวนรับเข้า**  **➀** | **จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ➁** | | | **จำนวนที่ลาออกและคัดชื่อออกสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษา 2564 ➂** | **อัตราคงอยู่**  **\*** | **อัตราสำเร็จ**  **\*\*** | | **2562** | **2563** | **2564** | | 2563 | 5 | - | - | - | - | 100.00 | - | | 2564 | 9 | - | - | - | - | 100.00 | - | | 2565 | 8 | - | - | - | - | 100.00 | - |   **\*อัตราคงอยู่ = ➀ - ➂ x 100**  **➀**  **\*\*อัตราสำเร็จการศึกษา = ➁ x 100**  **➀**   1. **อัตราการคงอยู่** แสดงผลที่เกิด *(ควรมีข้อมูลอย่างน้อย 3 ปี เพื่อแสดงแนวโน้มการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตร)*   อัตราการคงอยู่ = จำนวนรับเข้า ➊ – จำนวนที่ลาออกและคัดชื่อออก➌ X 100  จำนวนรับเข้า ➊  ตัวอย่าง อัตราการคงอยู่ ปี 2564 = (9-0) x100 = 100 %  9  **2) การสำเร็จการศึกษา** แสดงผลที่เกิด *(ควรมีข้อมูลอย่างน้อย 3 ปี เพื่อแสดงแนวโน้มนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา)*  **3)** **ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา**  *(การประเมินความพึงพอใจของ นศ. เป็นการประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการที่ดำเนินการให้กับ นศ. ให้ครอบคลุมตามกิจกรรมในตัวบ่งชี้ที่ 3.1 และตัวบ่งชี้ที่ 3.2 โดยผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจ นำไปสู่การรับนักศึกษา การเตรียมความพร้อมและ/หรือ การพัฒนานักศึกษาอย่างไร)*  (*ควรแสดงข้อร้องเรียนจากปีก่อนเพื่อเปรียบเทียบว่าข้อร้องเรียนลดลงหรือไม่ โดยสามารถประเมินเป็นรายภาคการศึกษาหรือปีการศึกษา)*  **ความพึงพอใจต่อการรับสมัครนักศึกษาและการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รายการประเมิน** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | | **2563** | **2564** | **2565** | | ด้านการรับนักศึกษา | 4.50 | 4.52 | 4.68 | | ด้านการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา | 4.50 | 4.44 | 4.54 | | ด้านการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวการศึกษา | 4.50 | 4.59 | 4.63 | | ด้านการควบคุมดูแลให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่บัณฑิตศึกษา | 4.50 | 4.44 | 4.65 | | ด้านการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่21 | 4.50 | 4.67 | 4.55 | | ด้านปัจจัยสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | 4.50 | 4.51 | 4.52 | | **รวม** | **4.50** | **4.53** | **4.60** |   ผลการดำเนินงาน  จากผลคะแนนรวมแต่ละด้าน ผลคะแนนประเมินความพึงพอใจ ในปี 2565 ได้ค่าเฉลี่ย 4.6 ทั้งนี้ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรวางแผนดำเนินการกี่ยวกับนักศึกษา ดังนี้ จากผลคะแนนรวมแต่ละด้าน ผลคะแนนประเมินความพึงพอใจ ในปี 2565 มีแนวโน้มที่ดีขึ้น ทั้งนี้เป็นผลมาจากการปฏิบัติตามขั้นตอนกระบวนการและมีการปรับปรุง ดังนี้   * ด้านการรับนักศึกษา ในปีการศึกษา 2565 ยังคงใช้เพจสาขาวิชาประชาสัมพันธ์ ขั้นตอนการดำเนินการรับสมัคร และรายละเอียดที่ผู้สมัครจะต้องเตรียมมาในวันสอบสัมภาษณ์ ไว้ในระบบการรับสมัครทุกช่องทาง และผ่านเพจเฟสบุ๊ค เพจคณะ และเวปไซด์มหาวิทยาลัย * การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา ในการการควบคุมระบบการดูแลการให้คำปรึกษา ได้มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาประจำรุ่น ที่เป็นอาจารย์ผู้สอนและมีโอกาสเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ได้ด้วย เพื่อให้สามารถดูแลให้คำปรึกษานักศึกษาได้อย่างใกล้ชิดมีประสิทธิภาพ * การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 วางแผนส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ 2 แนวทาง คือส่งเสริมเนื้อหาสาระ กิจกรรมในรายวิชาเรียน และจัดกิจกรรม/โครงการเสริมที่ยึดประเด็นที่เป็นงานร่วมสมัย และทันสมัยกับเหตุการณ์ ทิศทางของสังคมและเศรษฐกิจ เพื่อให้สอดคล้องงกับเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เป็นขั้นตอนในกระบวนการที่ได้ผลดีทั้งต่อการเรียนและการทำดุษฎีนิพนธ์จึงยังคงปฎิบัติตามมาตรการกระบวนการนี้ในปีต่อๆไป * ด้านปัจจัยสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา สาขาวิชาจึงขออนุญาตให้นักศึกษาเข้าพื้นที่เพื่อใช้ห้องพักสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ห้องสมุดโชติเวช และมีสิ่งอำนวยความสะดวกอาทิ คอมพิวเตอร์ หนังสือ เล่มวิทยานิพนธ์ มุมกาแฟต่างๆ เพื่อให้เพียงพอกับจำนวนนักศึกษาและสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้ ตลอดปีการศึกษา 2565 และอำนวยความสะดวกประสานงานเรื่องการใช้งานผ่านเครือข่ายอินเตอร์เนตของมหาวิทยาลัย (VPN) และประชาสัมพันธ์การใช้ฐานข้อมูลระดับนานาชาติในการสืบค้นผลงานวิจัย และการใช้โปรแกรม SPSS ที่มีลิขสิทธิ์ถูกต้องในการทำวิจัย * ปัญหาด้านการทำวิทยานิพนธ์ ปัญหาที่พบส่วนใหญ่ คือ ความล่าช้าในการจัดทำวิทยานิพนธ์ นักศึกษาไม่สามารถยื่นสอบหรือทำวิทยานิพนธ์เสร็จตามเวลาที่กำหนด ในปี 2565 สาขาวิชาฯ มีกำกับติดตามและนัดประชุมเพื่อให้มีการรายงานความก้าวหน้า และสอบถามเพื่อช่วยเหลือเร่งรัดในการทำวิทยานิพนธ์เป็นระยะ   การจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา  ในปีการศึกษา 2565 สาขาได้วางแผนขั้นตอนการดำเนินงานเกี่ยวกับเรื่องร้องเรียนจากนักศึกษา ดังนี้  - รับเรื่องร้องเรียนจากนักศึกษา ผ่านกล่องรับความคิดเห็น ไลน์ เฟสบุ๊ค หรือการแจ้งด้วยวาจา  - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเก็บรวบรวมข้อมูลจากนักศึกษา  - หัวหน้าสาขาวิชา ทำบันทึกข้อความเรื่องที่นักศึกษาร้องเรียนแจ้งไปยังฝ่ายที่เกี่ยวข้อง  - หัวหน้าสาขาวิชาติดตามผลจัดการข้อร้องเรียน ภายใน 1 สัปดาห์ หลังส่งบันทึกข้อความ  - หัวหน้าสาขาวิชาแจ้งผลการแก้ไขข้อร้องเรียนให้นักศึกษา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบลักสูตรรับทราบ ผ่านไลน์ เฟสบุ๊ค หรือการแจ้งด้วยวาจา  ผลการดำเนิการ  สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้สอบถามการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา ในปี ปี 2565 ซึ่งมีระดับคะแนนความพึงพอใจ ดังนี้   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รายการประเมิน** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | | **2563** | **2564** | **2565** | | การเปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถส่งข้อร้องเรียนต่างๆได้​ เช่น​ จัดตู้รับคำร้องเรียนการประชุมเพื่อรับฟังคำร้องเรียน​ อื่นๆ | 4.50 | 4.78 | 4.59 | | การชี้แจงเกี่ยวกับคำร้องเรียนของนักศึกษาเพื่อให้นักศึกษารับทราบ | 4.50 | 4.44 | 4.56 | | การดำเนินงานตามข้อร้องเรียนของนักศึกษาในกรณีที่สามารถดำเนินการได้ | 4.50 | 4.67 | 4.59 | | การเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นและชี้แจงเหตุผลที่มีการร้องเรียนเกิดขึ้น | 4.50 | 4.33 | 4.59 | | การตรวจสอบข้อร้องเรียนของนักศึกษาอย่างต่อเนื่องและเป็นปัจจุบัน | 4.50 | 4.44 | 4.58 | | **รวม** | **4.50** | **4.53** | **4.58** |   ด้านการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา ยังคงมีการจัดการที่ดีทำให้ปีการศึกษา 2565 มีคะแนนความพึงพอใจไม่แตกต่างจากปี 2564 จึงยังคงขั้นตอนกระบวนการจัดการข้อร้องเรียนไว้ |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : ........2..... คะแนน**  **เหตุผล : .....(กรณีที่มีผลการประเมินตนเองที่ระดับ 4 หรือ 5 คะแนน) ......................** |

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

เนื่องจากเป็นหลักสูตรใหม่ เริ่มใช้ในปีการศึกษา 2563 และยังไม่มีบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษา แต่มีเกณฑ์ที่จะใช้ในการประเมินคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ดังนี้

| **คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์** | **ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมิน** | **ค่าเฉลี่ยคะแนนประเมิน**  **(คะแนนเต็ม 5)** |
| --- | --- | --- |
| **จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน** |
| 1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม | - | - |
| - |
| 2. ด้านความรู้ | - | - |
| - |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา | - | - |
| - |
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | - | - |
| - |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | - | - |
| - |
| **ผลการประเมินตนเอง : ค่าเฉลี่ยคะแนนผลประเมิน 5 ด้าน** | - | **................. คะแนน** |
| - |

**การวิเคราะห์ผลที่ได้**

วิเคราะห์ผลการประเมินคุณลักษณะของบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา โดยเชื่อมโยงกับมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนดใน มคอ.2 อย่างไร และนำไปสู่การพิจารณาปรับปรุงผลการเรียนรู้แต่ละด้านอยางไร. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**4. รายงานผลการดำเนินงาน ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ตัวบ่งชี้ 2.2)(ระดับปริญญาเอก)**

ปีการศึกษา 2565ยังไม่มีบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษา

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชื่อนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา** | **ชื่อผลงาน** | **แหล่งเผยแพร่** | **ค่าน้ำหนัก**  (ตามระดับคุณภาพ) |
| ศักรินทร์  หงส์รัตนาวรกิจ | การวิเคราะห์วาทกรรม : การดำรงอัตลักษณ์การสอนแกะสลักผักและผลไม้ของอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร, Journal of Cultural Approach, 23(44), 34-46.(ต.ค.2565) | | **-** |
| ศักรินทร์  หงส์รัตนาวรกิจ | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ร่วมสมัย." Journal of Cultural Approach 23.44 (2022): 58-69.(ต.ค.2565) | | **-** |
| นิอร ดาวเจริญพร | คหกรรม ศาสตร ศึกษา และ การ สร้าง สมรรถนะ ผู้ เรียน ใน อนาคต. Journal of Modern Learning Development, 7(7), 386-402.(ส.ค.2565) | | **-** |
| **ผลรวมถ่วงน้ำหนัก** | | |  |

| **ข้อมูลพื้นฐาน** | **จำนวน** |
| --- | --- |
| จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกทั้งหมด | **-** |
| บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (0.20) | - |
| บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณา วารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (0.40) |  |
| ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร (0.40) |  |
| บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 (0.60) |  |
| บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall’s list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (0.80) |  |
| บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 (1.00) |  |
| ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร (1.00) |  |
| งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online (0.20) |  |
| งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน (0.40) |  |
| งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ (0.60) |  |
| งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ (0.80) |  |
| งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน (1.00) |  |
| งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ (1.00) |  |
| **ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์หรือเผยแพร่** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์หรือเผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา เท่ากับ ...-.......** | |
| **ผลการประเมินตนเอง (กำหนดให้คะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 40 ขึ้นไป) : ...-.......... คะแนน** | |

**การวิเคราะห์ผลที่ได้**

........................................................................................................................................................................

**รายการหลักฐานหมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** |
| --- | --- |
| - | - |
| - | - |
|  |  |
|  |  |

**หมวดที่ 4 ข้อมูลสรุปรายงาน / ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร**

**1. สรุปข้อมูลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| รหัส ชื่อวิชา | ภาค/ปีการศึกษา |  | การกระจายของเกรด | | | | | | | | จำนวนนักศึกษา | | |
| A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | ลงทะเบียน | สอบผ่าน |
| HE6011101 ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ | 1/2565 | คน | **8** |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |
| % | **100** |  |  |  |  |  |  |  | 100 | 100 |
| HE6011102 การสร้างผู้ประกอบ การธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล | 1/2565 | คน | **8** |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |
| % | **100** |  |  |  |  |  |  |  | 100 | 100 |
| HE6011103  สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | 1/2565 | คน | **6** | **2** | **1** |  |  |  |  |  | 9 | 9 |
| % | **66.7** | **22.2** | **11.1** |  |  |  |  |  | 100 | 100 |
| HE6012105  ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์ | 2/2565 | คน | **7** | **1** |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |
| % | **87.5** | **12.5** |  |  |  |  |  |  | 100 | 100 |
| HE6013105  คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย | 2/2565 | คน | **8** |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |
| % | **100** |  |  |  |  |  |  |  | 100 | 100 |

**2. การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ**

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

**3. รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา**

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

**4. รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา**

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

**5. รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอนในปีที่รายงาน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| รหัส ชื่อรายวิชา | ภาคการศึกษา | ผลการประเมินโดยนักศึกษา | | แผนการปรับปรุง |
| มี | ไม่มี |
| HE6011101  ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ | 1/2565 | 🗸 |  | เพิ่มกิจกรรมและแบบฝึกหักให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาการของนักศึกษา |
| HE6011102  การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจ  คหกรรมศาสตร์ดิจิทัล | 1/2565 | 🗸 |  | มอบหมายกิจกรรมและกรณีศึกษา  ให้นักศึกษาปฎิบัติจริง |
| HE6011103  สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | 1/2565 | 🗸 |  | นำเสนอหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ สอดคล้องกับสภาวการณ์ปัจจุบัน |
| HE6012105  ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์ | 2/2565 | 🗸 |  | คัดเลือกประเด็นที่นักศึกษาสนใจให้ครอบคลุมกับความถนัดหรือความสนใจของนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา |
| HE6013105  คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย | 2/2565 | 🗸 |  | มอบหมายกิจกรรมและกรณีศึกษา  ให้นักศึกษาปฎิบัติจริง |

**ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยภาพรวม**

ผลการประเมินคุณภาพการสอนของอาจารย์ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยนักศึกษาผ่านระบบการประเมินออนไลน์ ปีการศึกษา 2565 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.533 อยู่ในระดับดีมาก

โดยเกณฑ์ระดับความพึงพอใจที่กำหนดไว้คือ

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.00-2.50 หมายถึง ต้องปรับปรุง

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.51-3.50 หมายถึง พอใช้

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 3.51-4.50 หมายถึง ดี

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 4.51-5.00 หมายถึง ดีมาก

ทั้งนี้ผลการประเมินคุณภาพการสอนของอาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในปีการศึกษา 2564 ผ่านเกณฑ์ระดับความพึงพอใจ ระดับดีมาก ทุกคน

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** | **วิชาที่สอนในระดับปริญญาเอก** | **คะแนนประเมินผู้สอน** | **การเรียนการสอนออนไลน์** |
| ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย | การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล | 4.740 | 4.713 |
| ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์ | 4.438 | 4.475 |
| ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | 4.292 | 4.475 |
| ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล | 4.781 | 4.725 |
| คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย | 4.417 | 4.488 |
|  | **เฉลี่ย** | **4.533** | **4.575** |

**6. ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน**

| **มาตรฐานผลการเรียนรู้** | **สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ** | **แนวทางแก้ไขปรับปรุง** |
| --- | --- | --- |
| คุณธรรมจริยธรรม | แต่ละรายวิชามีจุดเน้นด้านคุณธรรม จริยธรรมที่แตกต่างกันในช่วงปีการศึกษา นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษามีวัยวุฒิที่สูงขึ้น ต้องมีวุฒิภาวะที่สูงขึ้น | ขอให้อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมตามความเหมาะสม |
| ความรู้ | นักศึกษาต้องค้นคว้าเพิ่มเติม แต่อาจมีปัญหาสำหรับบางคนที่ทำงาน ไม่ค่อยมีเวลามากนัก ควรมีหนังสือตำราที่อาจารย์ใช้สอนในห้อง และควรมีกิจกรรมเสริมนอกห้องเรียน เช่น การศึกษาดูงานให้มากขึ้น | อาจารย์ทบทวนผลการประเมินรายวิชาของตนเอง และปรับปรุง |
| ทักษะทางปัญญา | กิจกรรมส่งเสริมทักษะทางปัญญา บางกิจกรรมจัดในห้องเรียน ซึ่งเป็นผลดีต่อการเรียนรู้ | อาจารย์ทบทวนผลการประเมินรายวิชาของตนเอง และปรับปรุง |
| ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคลและความรับผิดชอบ | การเรียนรู้ทักษะโดยการมอบหมายงานกลุ่ม ช่วยให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดี แต่ด้วยเป็นนักศึกษาภาคสมทบ อาจมีปัญหาเรื่องเวลาว่างในการทำกิจกรรมไม่ตรงกัน | จัดกลุ่มกิจกรรมตามความเหมาะสม |
| ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | ควรมีการพัฒนาการสอนที่มีการการวิเคราะห์เชิงตัวเลขมากขึ้น และให้นักศึกษาทุกคนได้พัฒนาการใช้สื่อออนไลน์ต่างๆ ในการเรียนการสอน การค้นคว้าวิจัย ให้มากขึ้น | จัดกลุ่มกิจกรรมเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนตามความเหมาะสม |

**7. การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่**

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี ❑ ไม่มี 🗹

จำนวนอาจารย์ใหม่ …………-……………. จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ ……-……………

**8. กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม** | **จำนวนที่เข้าร่วม** | | **สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ** |
| **อาจารย์** | **บุคลากรสายสนับสนุน** |
| 1. เข้าร่วมสัมมนาวิชาการทางคหกรรมศาสตร์ ประจำปี 2565 วันที่ 17 ธันวาคม 2565 จัดโดยสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยฯ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม  ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | 1.นส.ทิพวรรณ คุมมินทร์  2.นส.ดุสิตา อิสระภัคดี | พัฒนาวิชาการและความร่วมมือด้านคหกรรมศาสตร์ระหว่างหน่วยงานในเครือข่ายวิชาชีพ |
| 1. อบรมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เรื่อง “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” วันที่ 16 มีนาคม 2566 โดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | - | 1.นส.ทิพวรรณ คุมมินทร์  2.นส.ดุสิตา อิสระภัคดี | พัฒนาศักยภาพการทำงานเป็นทีมในองค์กร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน |
| 1. ร่วมโครงการการพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ สู่นักวิจัยมืออาชีพ วันที่ 16 –17 มีนาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม  ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | - | ต่อยอดองค์ความรู้ในการทำวิจัยอย่างมืออาชีพ |
| 1. จัดโครงการศึกษาดูงานด้านเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ ระดับปริญญาโท   ระยะที่ 1 อบรมเรื่อง จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ วันที่ 18 มีนาคม 2566 | ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย  ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร  ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | 1.นส.ทิพวรรณ คุมมินทร์  2.นส.ดุสิตา อิสระภัคดี | ต่อยอดองค์ความรู้ในการทำวิจัยและการใช้สารสนเทศช่วยในการทำวิจัยอย่างถูกต้อง |
| ระยะที่ 2 การศึกษาดูงานด้านคหกรรมศาสตร์ ณ ประเทศญี่ปุ่น วันที่ 23-27 มีนาคม 2566 | ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | - | พัฒนาแนวคิดด้านวิชาการและวิชาชีพจากงานด้าน  คหกรรมศาสตร์นานาชาติ |
| 1. เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร วันที่ 2 พค. 2566 จัดโดยสถาบันปัญญาภิวัฒน์ | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม  ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | - | พัฒนาและทวนสอบความรู้สำหรับการสอนและการบริการวิชาการ |
| 6. อบรม โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่ สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ วันที่ 5-6 พค 2566 จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม  ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | 1.นส.ทิพวรรณ คุมมินทร์  2.นส.ดุสิตา อิสระภัคดี | เพิ่มเติมองค์ความรู้ การใช้เทคโนโลยีช่วยในการทำผลงาน และเสริมสร้างความเข้มแข็ง นำไปสู่การทำผลงานวิชาการอย่างถูกต้อง |
| 1. อบรมหลักสูตรผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด(หลักสุตรรวม) วันที่ 24-28 เมษษยน 2566 จัดโดย อย.และสถาบันอาหาร | ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร |  | พัฒนาและทวนสอบความรู้สำหรับการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการ |

**9. รายงานผลการดำเนินงาน คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล**

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **/สาระของรายวิชาในหลักสูตร**  **(ตัวบ่งชี้ 5.1)** (ปัจจัยนำเข้า) | หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์วางระบบและกลไกในการออกแบบหลักสูตร ควบคุม กำกับการจัดทำรายวิชาต่างๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการ การเปิดรายวิชาต่างๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ โดยสนองความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน มีการดำเนินงาน ดังนี้   * + 1. **หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร**   ขั้นตอนการดำเนิงาน  การออกแบบหลักสูตร พ.ศ.2563 เป็นหลักสูตรที่สร้างดุษฎีบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถในทางวิชาการในอาชีพที่สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย และส่งเสริมให้เกิดการสร้างสรรค์นวัตกรรมจากงานวิจัยและภูมิปัญญาท้องถิ่นทางสังคมและวัฒนธรรม เพื่อนำไปสู่การใช้ประโยชน์ รวมถึงการเป็นมหาบัณฑิตที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก คำนึงถึงส่วนรวม มีความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา มีความเป็นผู้นำ เพื่อรองรับการเป็นเศรษฐกิจฐานความรู้สร้างสรรค์และดิจิทัล โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ใช้หลักสูตรนี้ในปี การศึกษา 2563 โดยคณะกรรรมการบริหารหลักสูตรและสาขาวิชาได้ออกแบบหลักสูตรและการกำหนดสาระรายวิชาในหลักสูตร โดยมีหลักคิดที่นำไปสู่ขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตร ดังนี้   1. สาขาวิชาศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดหลักสูตร โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อนำเสนอข้อมูล ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับความพร้อมและศักยภาพของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีการศึกษาและรวบรวมข้อมูลสำหรับจัดทำเป็นรายงาน ได้แก่    1. ความสอดคล้องกับนโยบายหรือยุทธศาสตร์ของประเทศ    2. ผลวิจัยสำรวจความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตของหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์    3. ผลวิจัยสำรวจความต้องการของผู้สนใจเรียนหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์    4. ความพร้อมด้านอาจารย์ อาคารสถานที่ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ 2. การสร้างความรู้ความเข้าใจให้กับคณาจารย์ อาจารย์ประจำหลักสูตรและเจ้าหน้าที่   ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร แนวปฏิบัติในการจัดทำหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ   1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดสมรรถนะและคุณลักษณะของบัณฑิต 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำร่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร และร่างหลักสูตร ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแหงชาติ พ.ศ. 2552 (TQF) 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันประชุมและกำหนดสาระรายวิชาเพื่อให้คณาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชา ผู้ใช้งานบัณฑิต และศิษย์เก่า ได้วิพากษ์และให้ข้อเสนอแนะ เพื่อจัดทำร่างหลักสูตร 4. การนําเสนอรางหลักสูตรตอคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร ซึ่งมีผู้ทรงคุณวุฒิที่เกี่ยวของทั้งจากภายนอกและภายในมหาวิทยาลัย 5. สาขาวิชานำหลักสูตรเข้าสู่กระบวนการผ่านที่ประชุมตรวจร่างหลักสูตรของ สวท. ผ่านความเห็นชอบจากสภาวิชาการ และผ่านการอนุมัติโดยสภามหาวิทยาลัย 6. นำเสนอหลักสูตรต่อสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณารับทราบต่อไป   ผลการดำเนินการ   1. จากรายงานผลการศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดหลักสูตร สรุปหลักคิดและข้อมูลที่นำมาใช้ในการออกแบบหลักสูตร ในปี พ.ศ. 2562 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้เริ่มดำเนินการสำรวจข้อมูลความต้องการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับกระแสการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก (จากรายงานการศึกษาความเป็นไปได้ในการจัดทำหลักสูตรปริญญาเอก สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์) หลังจากได้มีการศึกษาข้อมูลและข้อคิดเห็นต่างๆ จากผู้ที่เกี่ยวข้องหลายฝ่ายอย่างต่อเนื่อง ทางคณะฯ จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรปริญญาเอก (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต) สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ขึ้น เพื่อมุ่งศึกษาศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์ในบริบทของวิถีชีวิต ครอบครัว ชุมชน ศิลปวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุขและมั่นคง ให้มีความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างผลผลิต การสร้างนวัตกรรมและเข้าถึงนวัตวิถีของชุมชน สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ที่มุ่งเน้นการแก้ปัญหาความยากจน ยกระดับคุณภาพชีวิตให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย ให้ความสำคัญกับการพัฒนาที่สมดุลทั้งด้านตัวคน สังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมบนพื้นฐานเศรฐกิจพอเพียงนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน   2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดประชุมเตรียมความพร้อมการเปิดหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ในบริบทของวิถีชีวิต ครอบครัวและชุมชน ศิลปวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตในสังคมให้สอดคล้องกับกระแสการเปลี่ยนแปลงทางสังคมโลก ในการนี้ ได้รับเกียรติจาก ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย ศาสตราจารย์ ดร.ปราณี อ่านเปรื่อง ให้ข้อคิดเห็นและแนวทางการดำเนินการพร้อมด้วยการบรรยายแนวทางการพัฒนาหลักสูตรดังกล่าวตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และวิทยากรจากสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เมื่อวันที่ **1 พฤศจิกายน 2562** ณ ห้องประชุมราชาวดี และ ห้องประชุมบัวชมพู คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์  3. คณะอนุกรรมการดำเนินการยกร่างหลักสูตรฯ เพื่อเตรียมความพร้อมในการวิพากษ์หลักสูตร และนำข้อมูลต่างๆ จากการประชุมและการรวบรวมข้อมูลจากคณะทำงานเพื่อพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องในระหว่างปี 2562 โดยยึดหลักการให้หลักสูตรมีความสอดคล้องเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ ปี พ.ศ. 2558 ของสำนักคณะกรรมการอุดมศึกษา ระดับปริญญาเอก และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2560  4. ดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร ในวันที่ 7 มกราคม 2563 โดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้องทั้งจากภายนอกและภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เมื่อวันที่ 7 มกราคม 2563 ณ ห้องประชุม โชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  5. ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทําหลักสูตรตามแบบ มคอ. 2 เข้าประชุมพิจารณาในที่ประชุมการพิจารณาร่างหลักสูตรชองสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และนำเข้าพิจารณาผ่านสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 3/2563 วันที่ 4 มีนาคม 2563 และผ่านการอนุมัติโดยสภามหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ 3/2563 วันที่ 18 มีนาคม 2563 และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบหลักสูตรผ่านระบบ CHECO ในวันที่ 24 เมษายน 2563  6. หลักสูตรประชาสัมพันธ์และเริ่มรับนักศึกษาเป็นครั้งแรกในภาคเรียนที่ 1 /2563 จะครบรอบการใช้หลักสูตร 5 ปี ในปี 2567 และมีแผนการพัฒนาหลักสูตรใหม่ให้พร้อมใช้ในปีการศึกษา 2568 โดยได้เริ่มศึกษาข้อมูลแนวทางการปรับปรุงหลักสูตร เนื้อหาสาระรายวิชาต่างๆ เพื่อให้มีความทันสมัยและเหมาะสมกับผู้เรียนในปัจจุบัน และสอดรับกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570)    **2. การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ**  ขั้นตอนการดำเนินงาน  จากกระบวนการจัดทำหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรใหม่ พศ. 2563) สาขาวิชาได้มีหลักคิดในการออกแบบ ควบคุม กำกับการจัดทำรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตรให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา โดยในการดำเนินการใช้หลักสูตรในการเรียนการสอนมาแล้ว 3 ปีการศึกษา ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้วางระบบและกลไกในการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์ของคหกรรม ไว้ดังนี้  1. คณะกรรมการประจำหลักสูตรฯ ประชุมเพื่อพิจารณาและรวบรวมข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย  2. คณะกรรมการประจำหลักสูตรฯ มอบหมายให้ผู้รับผิดชอบรายวิชาปรับปรุงรายวิชาให้ทันสมัย  3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการปรับปรุงเนื้อหาสาระในรายวิชาเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป  ผลการดำเนินงาน  จากการประมินกระบวนการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้นำระบบกลไกไปสู่แนวปฏิบัติเพื่อให้เกิดความทันสมัยของเนื้อหาสาระในรายวิชา ดังนี้   1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่ควบคุมการจัดการเรียนการสอนและการ ดำเนินงานของหลักสูตรให้เป็นไปตามแผน ซึ่งในปี 2565 มีรายวิชาที่เปิดสอนของปี 2 เป็นวิชาบังคับ (สัมมนาฯ) 1 วิชา และปี 1 วิชาบังคับของ 2 รายวิชา วิชาเลือก 2 รายวิชา 2. อาจารย์ผู้สอน จัดทำมคอ. 3 และรายงานผลการดำเนินงานรายวิชา มคอ.5 ส่งในระบบริการการศึกษาครบทั้ง 5 วิชา 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาผลการดำเนินงานของรายวิชาจาก มคอ.3 และ มคอ.5 ในด้านความทันสมัยของเนื้อหา เทคนิคการสอน ความสอดคล้องของการประเมิน ผลการประเมินรายวิชาของนักศึกษา รวมถึงข้อเสนอแนะจากอาจารย์ผู้สอน และการดำเนินการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาผลการดำเนินงานของหลักสูตร โดยใช้ข้อมูลจาก มคอ.3 และ มคอ.5 และ มคอ.7 รวมถึงข้อเสนอแนะในการปรับปรุงหลักสูตรจากปี 2563 ซึ่งมีรายวิชาที่ผ่านการสอนมาแล้วจากปีการศึกษา 2563 จำนวน 5 วิชา 5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร สอบถามนักศึกษาถึงเนื้อหาที่ได้เรียนรู้ในแต่ละวิชาว่ามีประโยชน์และช่วยพัฒนาทักษะวิชาชีพได้มากน้อยเพียงใด และมีรายวิชาหรือสาระรายวิชาใดที่นักศึกษาต้องการให้มีการเรียนการสอนเพิ่มเติม เพื่อเป็นการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของแต่ละรายวิชา โดยได้มีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายวิชาวิจัยขั้นสูงด้านคหกรรมศาสตร์ที่ควรแยกเป็นรายวิชาด้านวิจัยเชิงปริมาณ และวิจัยเชิงคุณภาพ 6. คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ประชุมหารือถึงการปรับปรุงเนื้อหาสาระรายวิชาในหลักสูตรให้เป็นประโยชน์กับนักศึกษา ให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลง และมีการหารือกับอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา เพื่อจัดทำแนวทางในการวางแผนการสอนในต่อไป   การประเมินกระบวนการ  ภายหลังจากการเรียนการสอน โดยใช้หลักสูตร ปีพ.ศ.2563 มาแล้ว 3 ปี จากการประเมินกระบวนการ ที่สาขาวิชาฯ ได้มีการมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนมีการปรับเนื้อหารายวิชาให้ทันสมัย เพื่อก้าวทันการเปลี่ยนแปลง ตรงตามความต้องการของนักศึกษา และหน่วยงานในวงวิชาการและวิชาชีพ สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงตามบริบทของสังคม และนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์กับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน และสามารถนำมาพิจารณา ทบทวน และวางแผนการปรับปรุงหลักสูตร จึงได้กำหนดเป็นขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์ของคหกรรม สำหรับปีการศึกษา 2566 ดังนี้   1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มอบหมายให้อาจารย์ผู้สอน/ผู้รับผิดชอบรายวิชาปรับปรุงเนื้อหาสาระรายวิชาในมคอ. 3 ให้ทันสมัย 2. อาจารย์ผู้สอน/ผู้รับผิดชอบรายวิชา ดำเนินการสอนตามเนื้อหารายวิชาให้ทันสมัยอย่าง   เหมาะสม   1. อาจารย์ผู้สอน/ผู้รับผิดชอบรายวิชา รายงานผลการสอนในแบบประเมินรานวิชา มคอ.5 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประชุมเพื่อพิจารณาและรวบรวมข้อมูลจากมคอ.5 ของแต่ละรายวิชา เพื่อพิจารณาการปรับปรุงเนื้อหารายวิชาในหลักสูตรให้มีความทันสมัย 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร สรุปผลการปรับปรุงหลักสูตรและเนื้อหาสาระในรายวิชา   ในรายงานประเมินผลการดำเนืนงานของหลักสูตร มคอ.7 ประจำปีการศึกษา   1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประชุมหารือถึงการปรับปรุงเนื้อหาสาระรายวิชาในหลักสูตรให้เป็นประโยชน์กับนักศึกษา ให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลง และมีการหารือกับอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา เพื่อจัดทำแนวทางในการวางแผนการสอนในปีการศึกษาต่อไป |

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

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน**  **(ตัวบ่งชี้ 5.2)**  (กระบวนการ) | 1. **การกำหนดผู้สอน**   ขั้นตอนการดำเนินงาน  ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรมีระบบกลไกในการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ดังนี้   1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีหน้าที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอน และวางแผนการจัดการเรียนการสอน และการกำหนดผู้รับผิดชอบรายวิชา 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานการศึกษา ปี พ.ศ.2558 3. การพิจารณาผู้สอนและการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกเป็นอาจารย์พิเศษจะคำนึงถึงความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่สอน ผลงานวิจัย และประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิชานั้น ๆ กรณีผู้สอนเป็นอาจารย์ประจำต่างคณะหรือเป็นอาจารย์พิเศษ ให้มอบหมายอาจารย์ประจำของคณะเป็นอาจารย์ผู้จัดการรายวิชา และรับผิดชอบจัดทำ มคอ.3 และมคอ.5 ของแต่ละรายวิชา 4. สาขาวิชาจัดทำแบบจัดอาจารย์ผู้สอนประจำภาคเรียน และ ส่งแบบจัดอาจารย์ผู้สอนไปยังฝ่ายวิชาการและวิจัย เพื่อดำเนินการจัดตารางสอนต่อไป   ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2565   1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาแผนการเรียนของนักศึกษาตามเล่ม มคอ.2 และจัดทำแผนการเรียนส่งฝ่ายวิชาการและวิจัย 2. พิจารณาผู้สอนโดยกำหนดคุณวุฒิของผู้สอน เป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ คุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีประสบการณ์สอนไม่น้อยกว่า 5 ปี มีงานวิจัย ที่มิใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์และมีประสบการณ์สอนไม่น้อยกว่า 5 ปี 3. ในปี 2563 มีอาจารย์ผู้สอนทั้งอาจารย์ประจำและอาจารย์พิเศษ รวมถึงอาจารย์ประจำรับชอบรายวิชา จัดทำมคอ. 3 และมคอ.5 ดังนี้ ตาราง 4. สาขาวิชาจัดทำแบบจัดอาจารย์ผู้สอนประจำภาคเรียนไปยังฝ่ายวิชาการและวิจัย ดังนี้   **ภาคการเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565**  ขออนุมัติอาจารย์ประจำภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 10 ราย และขออนุมัติอาจารย์พิเศษจากภายนอก จำนวน 2 ราย   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **รหัสวิชา** | **ชื่อวิชา** | **อาจารย์ผู้สอน** | **อาจารย์ประจำ** | **อาจารย์พิเศษ** | | HE6011101 | ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ | 1. ดร.สุชีรา ผ่องใส\*  2. รศ.ดร.ไชยยศ ไพวิทยศิริธรรม  3. รศ.ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์ | 🗸 | 🗸  🗸 | | HE6011102 | การสร้างผู้ประกอบ การธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล | 1. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม\*  2. ศ.ดร.อมรรัตน์เจริญชัย  3. รศ.ดร.อนุชัย รามวรังกูร | 🗸  🗸  🗸 |  | | HE6011103 | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | 1. ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  2. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร  3. รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ  4. รศ.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์  5. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม  6. ดร.สุชีรา ผ่องใส | 🗸  🗸  🗸  🗸  🗸  🗸 |  |   **ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565**  -ขออนุมัติอาจารย์ประจำ จำนวน 4 ราย ขออนนุมัติอาจารย์พิเศษ จำนวน 2 ราย   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **รหัสวิชา** | **ชื่อวิชา** | **อาจารย์ผู้สอน** | **อาจารย์ประจำ** | **อาจารย์พิเศษ** | | HE6012105 | ประเด็นคัดสรรทาง  คหกรรมศาสตร์ | 1. ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร\*  2. ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย  3. ผศ.ดร. พิสุทธิ หนักแน่น  4. รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ  5. ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม | 🗸  🗸 | 🗸  🗸 | | HE6013105 | คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย | 1. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม\*  2. รศ.ดร.วิชิต อู่อ้น  3. ดร.ธนาวุฒิ นิลมณี | 🗸  🗸 | 🗸 |   หมายเหตุ \* อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา  การประเมินกระบวนการ  จากการประเมินกระบวนการ หลักสูตรได้จัดทำแผนการเรียนประจำภาคเรียน และพิจารณาผู้สอนแต่ละรายวิชา พบว่าสามารถจัดอาจารย์ผู้สอนได้ตามเกณฑ์มาตรฐานการศึกษา ปี พ.ศ.2558 ได้จัดทำบันทึกข้อความเรียนเชิญอาจารย์ผู้สอนทุกท่านได้ และอาจารย์ประจำของคณะเป็นอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา และรับผิดชอบจัดทำ มคอ.3 และมคอ.5 ของแต่ละรายวิชา ได้จัดส่งมคอ.3 และ มคอ.5 ในระบบได้ ทั้งนี้ในบางรายวิชาได้มีการเชิญวิทยากรพิเศษ มาบรรยายร่วมกับอาจารย์ประจำเป็นกรณีพิเศษให้กับนักศึกษาด้วย เช่น   1. วิชาประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์  * ดร.วิชัย เจริญธรรมนนท์ บรรยายพิเศษ เกี่ยวกับประเด็นน่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ในมุมมองของผู้ประกอบการในปัจจุบัน * ผศ.ณนนท์ แดงสังวาลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เล่าประสบการณ์งานวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยงเชิงอาหารและวัฒนธรรม  1. วิชาคหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัยเชิญวิทยากรพิเศษ เป็นพยายาลวิชาชีพทางด้านการดูแลผู้สูงอายุจากโรงพยาบาลกลาง และการปฐมพยาบาลจากโรงพยาบาลพญาไทย ซึ่งวิทยากรพิเศษเหล่านี้มีคุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์เฉพาะทางในหัวข้อที่บรรยาย ดังนั้นสาขาวิชาจึงขอให้ทางอาจารย์ประจำผู้รับผิดขอบรายวิชาส่งประวัติหรือผลงานของวิทยากรพิเศษมาให้กับหลักสูตรเพื่อบันทึกเป็นข้อมูลของวิทยากรพิเศษซึ่งวิทยากรเหล่านี้มีคุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์เฉพาะทาง แต่ไม่ได้มีผลงานวิจัยหรือตำแหน่งทางวิชาการ ดังนั้นสาขาวิชาจึงขอให้ทางอาจารย์ประจำผู้รับผิดขอบรายวิชาส่งประวัติหรือผลงานของวิทยากรพิเศษมาให้กับหลักสูตรเพื่อพิจารณาความเหมาะสมของวิทยากรพิเศษด้วย   ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรกำหนดขั้นตอนการกำหนดผู้สอน ดังนี้   1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรับผิดชอบการจัดการเรียนการสอน และวางแผนการจัดการเรียนการสอน และการกำหนดผู้รับผิดชอบรายวิชา 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาผู้สอนแต่ละรายวิชา ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานการศึกษา ปี พ.ศ.2558 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาผู้สอนและการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกเป็นอาจารย์พิเศษจะคำนึงถึงความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่สอน ผลงานวิจัย และประสบการณ์ทํางานที่เกี่ยวข้องกับวิชานั้น ๆ    1. กรณีผู้สอนเป็นอาจารย์ประจำต่างคณะ หรือเป็นอาจารย์พิเศษ ให้มอบหมายอาจารย์ประจำของคณะเป็นอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา และรับผิดชอบจัดทำ มคอ.3 และมคอ.5 ของแต่ละรายวิชา   3.2 กรณีอาจารย์ประจำภายในมหาวิทยาลัย (ผู้สอนต่างสาขาหรือต่างคณะ) จัดทำบันทึกข้อความขอความอนุเคราะห์ อาจารย์ผู้สอนจากสาขาวิชาหรือคณะที่เกี่ยวข้อง  3.3 กรณีรายวิชาที่ต้องมีอาจารย์ผู้สอนเป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกมหาวิทยาลัย ที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง และมีประสบการณ์ตรงกับเนื้อหาสาระรายวิชาให้ทำบันทึกข้อความขอความเชิญอาจารย์พิเศษเป็นผู้สอนร่วมกับอาจารย์ประจำ  3.4 กรณีอาจารย์ผู้สอนเชิญวิทยากรบรรยายพิเศษในรายวิชา อาจารย์ผู้สอนต้องส่งประวัติหรือผลงานของวิทยากรแนบประกอบการจัดทำบันทึกข้อความเชิญวิทยากรด้วย เพื่อให้หลักสูตรพิจารณาความเหมาะสมของหัวข้อและเนื้อหาสาระรายวิชา   1. สาขาวิชาจัดทำแบบจัดอาจารย์ผู้สอนประจำภาคเรียน และ ส่งแบบจัดอาจารย์ผู้สอนไปยังฝ่ายวิชาการและวิจัย เพื่อดำเนินการจัดตารางสอนต่อไป 2. **การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และการจัดการเรียนการสอน**   **2.1) การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3**  หลักสูตรมีการกำกับติดตามการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยในภาคการศึกษา ปี 2565 หลักสูตรมีการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้   1. สาขาวิชามอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาเป็นผู้ดำเนินการจัดทำแผนการเรียนรู้ของรายวิชา (มคอ.3) ในระบบบริการการศึกษา 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาดำเนินการจัดทำแผนการเรียนรู้ของรายวิชา (มคอ.3) ให้เสร็จสิ้นตามกำหนด 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบความถูกต้องของมคอ. 3 ผ่านระบบบริการ   การศึกษา กรณีมีข้อเสนอแนะที่ควรปรับปรุงแก้ไข ให้แจ้งข้อเสนอแนะในระบบฯ และส่งคืนมคอ.3 กลับเพื่อให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะก่อนส่งในระบบอีกครั้ง กรณีมคอ. 3 ครบถ้วนถูกต้องสมบูรณ์ ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอนุมัติในระบบฯ เพื่อให้การส่งมคอ.3 สมบูรณ์  ผลการดำเนินงาน   1. สาขาวิชาได้มอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาเป็นผู้ดำเนินการจัดทำแผนการเรียนรู้ของรายวิชา (มคอ.3) ในระบบบริการการศึกษา โดย ปีการศึกษา 2565 มี มคอ.3 ทั้งหมด 5 วิชา คือ  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **รหัส** | **ชื่อวิชา** | **อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา** | | HE6011101 | ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ | ดร.สุชีรา ผ่องใส\* | | HE6011102 | การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | | HE6011103 | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย | | HE6012105 | ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์ | ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | | HE6013105 | คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม |      1. สาขาวิชาตรวจสอบข้อมูล มคอ. 3 ในระบบที่ส่งครบทุกรายวิชา 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบความถูกต้องของมคอ. 3 และตรวจสอบแล้วอนุมัติผ่านทุกรายวิชา   การประเมินผลการดำเนินงาน  จากการประเมินกระบวนการ พบว่าการให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณามคอ. 3 และแจ้งข้อเสนอแนะไปยังอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาเพื่อปรับแก้ไขมคอ. 3 ในระบบ อาจใช้เวลาปรับแก้ไขไม่ทันตามกำหนด ในขั้นตอนการพิจารณา จึงเพิ่มกระบวนการให้สาขาวิชากำหนดระยะเวลาในการส่งมคอ. 3 ในระบบก่อนถึงกำหนด เพื่อให้เวลากับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้พิจารณาและให้ข้อเสนอแนะ ก่อนอนุมัติการส่ง มคอ.3 ที่สมบูรณ์ในระบบ  จากขั้นตอนดังกล่าวทำให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถกำกับติดตามเนื้อหาสาระรายวิชา พิจารณาการกำหนดหัวข้อสอนให้สอดคล้องกับคำอธิบายรายวิชา เกณฑ์การประเมินผล การให้คะแนน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และช่วยให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถอนุมัติ มคอ.3 ได้ครบถ้วน ถูกต้องและทันตามกำหนด ซึ่งขั้นตอนการกำกับติดตามดังกล่าวมีประสิทธิภาพ หลักสูตรจึงยังคงใช้ในปีการศึกษา 2566 ต่อไป  **2.2) การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดการเรียนการสอน**  ขั้นตอนการดำเนินงาน  ปีการศึกษา 2565 หลักสูตรมีขั้นตอนการดำเนินงานการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดการเรียนการสอน ดังนี้   1. อาจารย์ผู้สอนตรวจสอบความถูกต้องของตารางสอน   2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และหัวหน้าสาขาวิชา ดูแล และติดตามการจัดการเรียน  การสอนตามตารางสอน และตรวจสอบและติดตามการสอนชดเชยตามวัน เวลา ที่ผู้สอนระบุไว้  3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และหัวหน้าสาขาวิชา กำกับติดตามความครบถ้วนของเนื้อหารายวิชา ตามที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชากำหนดไว้ในมคแ. 3 โดยพิจารณาจากมคอ. 5  ผลการดำเนินงาน  ด้วยในปีการศึกษา 2565 ยังคงเป็นการจัดการเรียนการสอนทั้งแบบเข้าพื้นที่ (Onsite) และมีการสอนแบบออนไลน์ (Online) ในบางครั้ง จึงยังคงมีการกำกับติดตาม ดังนี้   1. อาจารย์ผู้สอน ได้ตรวจสอบความถูกต้องของตารางสอนปีการศึกษา 2565 ทั้ง 2 ภาคเรียน 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบตารางการใช้ห้อง กรณีนักศึกษาเข้ามาเรียนในพื้นที่ พบว่าตลอด 15 สัปดาห์ของการเรียนในแต่ละรายวิชา มีทั้งการสอนแบบออนไลน์ ออนไซด์ และแบบผสม ดังนี้  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | รายวิชา | ออนไซด์ | ออนไลน์ | ผสม | | * 1. ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ | 12 | 1 | 2 | | * 1. การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล | 10 | 11 | 4 | | * 1. ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์ | 10 | 3 | 2 | | * 1. คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย | 10 | 3 | 2 | | * 1. สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | 10 | 3 | 2 |  1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประสานงานกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาในการสร้าง Google classroom ของแต่ละรายวิชาสำหรับการเรียนออนไลน์ 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแจ้งรหัส Google classroom ของแต่ละรายวิชา ให้กับฝ่ายวิชาการและวิจัยเพื่อเชื่อมโยงกับระบบลงทะเบียนของนักศึกษา 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาเพิ่มชื่ออาจารย์ผู้สอนร่วมใน Google classroom ของวิชา   5.1 กรณี อาจารย์ผู้สอนซึ่งเป็นอาจารย์พิเศษ ไม่มีอีเมลล์ของมหาวิทยาลัย ทำให้เข้าร่วมกลุ่มใน Google Classroom ไม่ได้ ทางสาขาวิชาได้ดำเนินการทำบันทึกข้อความขอบัญชีอีเมลล์ของมหาวิทยาลัยให้กับอาจารย์พิเศษจากภายนอกเพื่อให้ใช้ในการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัยได้สะดวก  5.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบแต่ละรายวิชาตรวจสอบจำนวนรายชื่อนักศึกษาให้เข้า Classroom ครบทุกคน โดยประสานงานกับเจ้าหน้าที่ของสาขาวิชาเพื่อตรวจสอบรายชื่อนักศึกษาที่ลงทะเบียนและแจ้งนักศึกษาให้เข้าชั้นเรียนด้วยอิเมลล์ของมหาวิทยาลัย และติดตามผลการเข้าชั้นเรียน   1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และหัวหน้าสาขาวิชาดูแลและกำกับ ติดตามการจัดการเรียนการสอนตามตารางสอน ด้วยในปีการศึกษา 2565 มีทั้งการเรียนแบบในพื้นที่และการเรียนแบบออนไลน์ ดังนั้น สาขาวิชาฯ จัดเวรเจ้าหน้าที่ฝ่ายวิชาการประจำภาคการศึกษาเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการประสานงานการเรียนการสอนทั้งกรณีการเข้าพื้นที่ และกรณีเรียนออนไลน์ในแต่ละรายวิชาด้วยโดยปฎิบัติงานประจำในวันเสาร์ อาทิตย์เพื่ออำนวยความสะดวกและติดตามการเข้าชั้นเรียน และแก้ไขปัญหาให้สามารถดำเนินการเรียนการสอนออนไลน์ได้ตามปกติอย่างทันท่วงที โดยปัญหาที่พบในระหว่างการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ได้แก่    1. อุปกรณ์คอมพิวเตอร์ ไมโครโฟนของอาจารย์และนักศึกษาไม่พร้อมใช้งาน ทางเจ้าหน้าที่ช่วยประสานงานแนะนำและแก้ปัญหาวิธีการใช้งานให้    2. นักศึกษาไม่ได้รับไฟล์เอกสารประกอบการสอน เจ้าหน้าที่ดำเนินการประสานอาจารย์ผู้สอน โดยแจ้งในไลน์กลุ่มและส่งไฟล์ในไลน์กลุ่มอีกทางหนึ่ง    3. นักศึกษาไม่ได้ใช้อีเมลล์ของมหาวิทยาลัยในการเข้าใช้ Google Meet ทำให้เข้าห้องเรียนไม่ได้ เจ้าหน้าที่ส่งลิงก์ Google meet ให้นักศึกษาและแจ้งอาจารย์ผู้สอนกดรับ (Admid) เพื่อเข้าชั้นเรียน    4. อาจารย์ผู้สอนซึ่งเป็นอาจารย์พิเศษไม่ถนัดในการใช้โปรแกรม Google Meet แต่สะดวกในการใช้โปรแกรมอื่น เช่น Zoom Microsoft Team เจ้าหน้าที่ส่งลิงก์การเข้าใช้งาน Zoon หรือ Team ให้กับนักศึกษาและช่วยแนะนำวิธีการเข้าใช้งาน    5. อาจารย์ผู้สอนบางท่าน ไม่ถนัดในการสอนแบบออนไลน์ ประสานงานให้อาจารย์เข้ามาสอนออนไลน์ในพื้นที่โดยมีเจ้าหน้าที่คอยอำนวยความสะดวกช่วยเหลือการสอนแบบออนไลน์ให้กับอาจารย์ 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ติดตามการกำหนดการสอนชดเชย และติดตามการสอนชดเชยตามวัน เวลา ที่ผู้สอนระบุไว้ตามแบบฟอร์มการขอสอนชดเชย พบว่ามีการสอนชดเชยครบถ้วนตามชั่วโมงสอน   การประเมินผลการดำเนินงาน  จากการกำกับติดตามและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการเรียนการสอน เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ครบถ้วนตามเนื้อหาสาระรายวิชา ทำให้ผลการเรียนของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่ลงทะเบียนเรียนตามปกติ ผ่านการวัดผลในแต่ละรายวิชาได้ทุกคน ในทุกรายวิชา และขั้นตอนการกำกับติดตามดังกล่าวมีประสิทธิภาพ หลักสูตรจึงปรับปรุงกระบวนการขั้นตอน สำหรับใช้ในปีการศึกษา 2566 ดังนี้   * + - 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตรวจสอบความถูกต้องของตารางเรียนของนักศึกษา ตารางห้องเรียน และตารางสอนของอาจารย์ผู้สอน หากไม่ถูกต้องให้แจ้งสาขาวิชาเพื่อดำเนินการแก้ไขกับฝ่ายวิชาการและวิจัยภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษา       2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประสานงานกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาในการสร้าง Google classroom ของแต่ละรายวิชา เพื่อใช้สำหรับการเรียนทั้งแบบออนไลน์และแบบเข้าพื้นที่เพื่อช่วยส่งเสริมประสิทธิภาพการเรียนการสอนได้ดีขึ้น * กรณีจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแจ้งรหัส Google classroom ของแต่ละรายวิชา ให้กับฝ่ายวิชาการและวิจัยเพื่อเชื่อมโยงกับระบบลงทะเบียนของนักศึกษา * อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาเพิ่มชื่ออาจารย์ผู้สอนร่วมใน Google classroom ของวิชา กรณี อาจารย์ผู้สอนเป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกที่ยังไม่มีอีเมลล์ของมหาวิทยาลัยให้สาขาวิชาดำเนินการทำขอบัญชีอีเมลล์ของมหาวิทยาลัยให้กับอาจารย์พิเศษจากภายนอกเพื่อให้ใช้ในการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัยได้สะดวก * อาจารย์ผู้รับผิดชอบแต่ละรายวิชาตรวจสอบจำนวนรายชื่อนักศึกษาให้เข้า Classroom ครบทุกคน โดยประสานงานกับเจ้าหน้าที่ของสาขาวิชาเพื่อตรวจสอบรายชื่อนักศึกษาที่ลงทะเบียนและแจ้งนักศึกษาให้เข้าชั้นเรียนด้วยออีเมลล์ของมหาวิทยาลัย และติดตามผลการเข้าชั้นเรียน   + - 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และหัวหน้าสาขาวิชาดูแล กำกับ ติดตามการจัดการเรียนการสอนตามตารางสอน โดยจัดเวรเจ้าหน้าที่ฝ่ายวิชาการประจำภาคการศึกษาเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการประสานงานการเรียนการสอนทั้งกรณีการเข้าพื้นที่ และกรณีเรียนออนไลน์เพื่ออำนวยความสะดวกและติดตามการเข้าชั้นเรียน และแก้ไขปัญหาให้สามารถดำเนินการเรียนการสอนออนไลน์ได้ตามปกติอย่างทันท่วงที       2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามการกำหนดการสอนชดเชย และติดตามการสอนชดเชยตามวัน เวลา ที่ผู้สอนระบุไว้ตามแบบฟอร์มการขอสอนชดเชย  1. **การควบคุมหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ ให้สอดคล้องกับสาขาวิชา และความก้าวหน้าของศาสตร์**   ขั้นตอนการดำเนินงาน  ในปีการศึกษา 2565 มีนักศึกษาที่เรียนรายวิชาดุษฎีนิพนธ์ ตามข้อกำหนดที่เกี่ยวกับการทำงานวิจัย (ดุษฎีนิพนธ์) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560 มคอ.2 หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต กำหนดให้ในการทำดุษฎีนิพนธ์ นั้นนักศึกษาต้องเรียนรายวิชาครบถ้วน และผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (QE) เรียบร้อยแล้ว หลักสูตรจึงวางระบบกลไกในการควบคุมหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ให้สอดคล้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และความก้าวหน้าของศาสตร์ ดังต่อไปนี้   1. หลักสูตรมอบหมายอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเลือกหัวข้อดุษฎีนิพนธ์แก่นักศึกษา 2. หลักสูตรชี้แจงให้นักศึกษาทราบถึงขั้นตอนการทำดุษฎีนิพนธ์และให้นักศึกษาจะเลือกทำหัวข้อวิจัยตามความสนใจของตนเองภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการประจำรุ่นในขั้นต้น 3. อาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการประจำรุ่นให้คำแนะนำด้านการเลือกหัวข้อดุษฎีนิพนธ์   4. นักศึกษาทุกคนจะได้รับคู่มือการทำดุษฎีนิพนธ์ เพื่อให้เข้าใจขั้นตอนกระบวนการทำดุษฎีนิพนธ์ให้สอดคล้องตามเกณฑ์ สกอ. และข้อบังคับฯ ของมหาวิทยาลัย  5. นักศึกษานำเสนอหัวข้อดุษฎีนิพนธ์เบื้องต้นในการสอบวัดคุณสมบัติ QE แบบปากเปล่าต่อหน้าคณะกรรมการสอบซึ่งเป็นคณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน  6. หลักสูตรแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาดุษฎีนิพนธ์กับนักศึกษา  7. นักศึกษานำเสนอหัวข้อและโครงร่างดุษฎีนิพนธ์เบื้องต้นในการนำเสนอผลงานการค้นคว้า ในรายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ต่อหน้าคณะกรรมการสอบสัมมนา ซึ่งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์  8. นักศึกษาเสนอหัวข้อและโครงร่างดุษฎีนิพนธ์แก่หลักสูตร โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์  9. สาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ โดยคณะกรรมการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์พิจารณาเนื้อหาของดุษฎีนิพนธ์ต้องเป็นประเด็นวิจัยที่มีความคิดริเริ่ม เป็นประเด็นวิจัยที่เป็นการต่อยอดจากงานวิจัยเดิม และเป็นประเด็นวิจัยร่วมสมัยก้าวทันวิทยาการระดับสากล และเป็นการสร้างองค์ความรู้ใหม่ รวมทั้งต้องแสดงแหล่งอ้างอิงเอกสาร รวมทั้งการทบทวนวรรณกรรมที่ เกี่ยวข้องต้องอ้างอิงเอกสารทางวิชาการ งานวิจัยที่ทันสมัยทั้งของไทยและต่างประเทศ และหัวข้อหรือประเด็นที่ศึกษาต้องไม่ซ้ำซ้อนกับงานวิจัยอื่น  ผลการดำเนินงาน  ปีการศึกษา 2565 มีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาดุษฎีนิพนธ์ จากระบบและกลไกที่วางไว้ทำให้นักศึกษาได้ผ่านกระบวนการดังนี้   1. หลักสูตรมอบหมายอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเลือกหัวข้อดุษฎีนิพนธ์แก่นักศึกษา ได้แก่ รายวิชาวิจัยขั้นสูง โดย ผศ.ดร.ไชยยศ ไพวิทยศิรธรรมให้คำแนะนำหัวข้อวิจัยเชิงปริมาณ และรศ.ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์ ให้คำแนะนำหัวข้อวิจัยเชิงคุณภาพ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม ให้คำแนะนำการทำวิจัยที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคในปัจจุบัน ดร.สุชีรา ผ่องใสให้คำแนะนำการทำวิจัยเชิงคุณภาพ และในรายวิชาประเด็นคัดสรรฯ นศ.ได้รับการคิดวิเคราะห์ การค้นหาโจทย์วิจัยจาก ผศ.ดร. น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ 2. หลักสูตรชี้แจงให้นักศึกษาทราบถึงขั้นตอนการทำดุษฎีนิพนธ์และให้นักศึกษาจะเลือกทำหัวข้อวิจัยตามความสนใจของตนเองภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการประจำรุ่น ในขั้นต้น โดยที่ปรึกษาประจำรุ่น 3. ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม และรศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการประจำรุ่นที่ 2 และรุ่นที่ 3 และให้คำแนะนำด้านการเลือกหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ 4. นักศึกษาได้รับคู่มือในการทำดุษฎีนิพนธ์ ซึ่งสาขาวิชาได้ปรับปรุงคู่มือการทำดุษฎีนิพนธ์ให้ทันสมัยทุกปีการศึกษา 5. นักศึกษาผ่านการสอบปากเปล่าต่อหน้าคณะกรรมการสอบวัดคุณสมบัติ ซึ่งดำเนินการสอบต่อหน้าอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ที่นักศึกษาได้ทาบทามไว้ในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา 6. นักศึกษาปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ ซึ่งหลักสูตรจะดำเนินการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ ตามขั้นตอนต่อไป   7. ในปีการศึกษา 2565 นักศึกษารุ่นที่ 2 ปีการศึกษา 2564 ลงทะเบียนรายวิชาสัมมนาฯ พร้อมกับการพัฒนาหัวข้อและโครงร่างดุษฎีนิพนธ์ ดังนั้นหลักสูตรได้ให้นักศึกษานำเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ที่ตัวเองสนใจในรายวิชาสัมมนา โดยมีคณะกรรมการสอบสัมมนา ซึ่งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ  8. นักศึกษาส่งแบบฟอร์ม คศ. 2 เสนอหัวข้อดุษฎีนิพนธ์และแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาแก่หลักสูตร และส่งคศ. 3 โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ เพื่อขอสอบขอสอบหัวข้อและโครงร่างดุษฎีนิพนธ์   1. ปีการศึกษา 2565 นักศึกษาผ่านการสอบหัวข้อและโครงร่างดุษฎีนิพนธ์ โดยมีคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณา ตามเกณฑ์การสอบแล้ว จำนวน 6 ราย คือ  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **นักศึกษา** | **อาจารย์ที่ปรึกษา**  **ดุษฎีนิพนธ์** | การสอบหัวข้อและโครงร่าง  ดุษฎีนิพนธ์ | | 1.นายสุภวัช เชาวน์เกษม | ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย | กำลังจัดเตรียม | | 2.นางสาวติณณา อุดม | ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น | ผ่าน | | 3.นายธนวิทย์ ลายิ้ม | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | ผ่าน | | 4.นางทองใหม่ ทองสุก | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม | กำลังจัดเตรียม | | 5.นายเดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์ | ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร | กำลังจัดเตรียม | | 6.นายเกชา ลาวงษา | ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น | ผ่าน | | 7.นายศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ | รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ | ผ่าน | | 8.นางสาวนิอร ดาวเจริญพร | รศ.ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ | ผ่าน | | 9.นายภูวรา ธนกุลราเชนทร์ | ดร.สุชีรา ผ่องใส | ผ่าน |   การพัฒนาปรับปรุงกระบวนการ  จากผลการประเมินกระบวนการที่ได้ดำเนินการในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรปรับกระบวนการในการควบคุมหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ ให้สอดคล้องกับสาขาวิชา และความก้าวหน้าของศาสตร์ ในปี 2566 ดังนี้  1. หลักสูตรมอบหมายอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการหาโจทย์วิจัยเพื่อป็นหัวข้อดุษฎีนิพนธ์แก่นักศึกษา  2. หลักสูตรชี้แจงให้นักศึกษาทราบถึงขั้นตอนการทำดุษฎีนิพนธ์และให้นักศึกษาจะเลือกทำหัวข้อวิจัยตามความสนใจของตนเองภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการประจำรุ่นในขั้นต้น  3. อาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการประจำรุ่นให้คำแนะนำด้านการเลือกหัวข้อดุษฎีนิพนธ์  4. นักศึกษาทุกคนจะได้รับคู่มือในการทำดุษฎีนิพนธ์ เพื่อเข้าใจขั้นตอนกระบวนการทำดุษฎีนิพนธ์ให้สอดคล้องตามเกณฑ์ สกอ. และข้อบังคับฯ ของมหาวิทยาลัย  5. นักศึกษานำเสนอหัวข้อดุษฎีนิพนธ์เบื้องต้นในการสอบวัดคุณสมบัติ QE แบบปากเปล่าต่อหน้าคณะกรรมการสอบซึ่งเป็นคณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน  6. นักศึกษารวบรวมองค์ความรู้ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อวิเคราะห์ สังเคราะห์เป็นประเด็นที่เกี่ยวข้องกับดุษฎีนิพนธ์ของตนเอง เพื่อนำเสนอในรายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ต่อหน้าคณะกรรมการ ซึ่งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์  7. หลักสูตรแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ที่เหมาะสม เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาดุษฎีนิพนธ์กับนักศึกษา  8. นักศึกษาเสนอหัวข้อและโครงร่างดุษฎีนิพนธ์แก่สาขาวิชาโดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์  9. สาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ โดยคณะกรรมการสอบจะพิจารณาเนื้อหาของดุษฎีนิพนธ์ต้องเป็นประเด็นวิจัยที่มีความคิดริเริ่ม อาจจต่อยอดจากงานวิจัยเดิม เป็นประเด็นวิจัยร่วมสมัยต่อเหตุการณ์ในเชิงวิชาการ และเป็นการสร้างองค์ความรู้ใหม่ รวมทั้งต้องแสดงแหล่งอ้างอิงเอกสาร ทางวิชาการ รวมทั้งการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องทั้งของไทยและต่างประเทศ และหัวข้อหรือประเด็นที่ศึกษาต้องไม่ซ้ำซ้อนกับงานวิจัยอื่น   1. **การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษาที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องหรือสัมพันธ์กับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์**   ขั้นตอนการดำเนินงาน  สาขาวิชาฯ ได้ตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่สามารถเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์หลักได้ และได้วางระบบกลไกในการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องกับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ กำหนดเป็นระบบกลไกที่จะนำไปใช้ในปีการศึกษา 2565 ซึ่งนักศึกษารุ่นที่ 3 (รุ่น 2565) ลงทะเบียน ดังนี้   1. นักศึกษาติดต่อทาบทามและรับการปรึกษาชี้แนะจากอาจารย์ที่ปรึกษาตั้งแต่เริ่มต้นในระหว่างที่มีการเรียนการสอนในรายวิชา เพื่อให้หัวข้อที่นักศึกษาทำดุษฎีนิพนธ์ตรงตามความสนใจของนักศึกษา ความถนัดและเชี่ยวชาญของอาจารย์ที่ปรึกษา 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ตามบัญชีรายชื่อของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่สาขาวิชารวบรวมไว้ และควรมีคุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญตรงกับหัวข้อที่นักศึกษาเสนอ 3. กรณีอาจารย์ประจำที่นักศึกษาทาบทามให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ไม่ได้เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร สาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะพิจารณาคุณสมบัติ คุณวุฒิและความเชี่ยวชาญของอาจารย์ ถ้าเหมาะสมในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก สาขาวิชาดำเนินการจัดทำ สมอ.08 เพื่อเสนอขอให้เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร เมื่อได้รับการอนุมัติแล้วจึงสามารถเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์หลักได้ 4. แจ้งผลการอนุมัติเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรให้นักศึกษาทราบ เพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาได้ให้คำปรึกษาในการดำเนินการจัดทำดุษฎีนิพนธ์ต่อไป   **ผลการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 นักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2564 ยื่นเสนอหัวข้อดุษฎีนิพนธ์จำนวน 9 ราย โดยมีผลการดำเนินงาน ตามขั้นตอน ดังนี้  1. นักศึกษาติดต่อทาบทามและรับการปรึกษาชี้แนะจากอาจารย์ที่ปรึกษาตั้งแต่เริ่มต้นในระหว่างที่มีการเรียนการสอนในรายวิชา เพื่อให้หัวข้อที่นักศึกษาทำดุษฎีนิพนธ์ตรงตามความสนใจของนักศึกษา ความถนัดและเชี่ยวชาญของอาจารย์ที่ปรึกษา  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ให้เป็นไปตามตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 เมื่อได้พิจารณาแล้วจึงขออนุมัติคณบดีอนุมัติแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์จำนวน 5 ท่าน เพื่อดูแลให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้กับนักศึกษา รุ่นที่ 2 ปีการศึกษา 2565  3. ด้วยมีอาจารย์ประจำที่นักศึกษาทาบทาม ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ไม่ได้เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร สาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้พิจารณาคุณสมบัติ คุณวุฒิและความเชี่ยวชาญของอาจารย์ ซึ่งสามารถเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลักได้ สาขาวิชาดำเนินการจัดทำ สมอ.08 เพื่อเสนอขอให้ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และมีนักศึกษาราย นางสาวนิอร ดาวเจริญพร ซึ่งทำดุษฎีนิพนธ์เกี่ยวกับหลักสูตร จึงได้ทาบทาม รศ.ดร.ชัยวิชิต เชียรชนะ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทางสาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้พิจารณาคุณสมบัติ คุณวุฒิ ผลงานทางวิชาการด้านการตีพิมพ์ระดับนานาชาติ และความเชี่ยวชาญของอาจารย์ ซึ่งสามารถเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วมได้ จึงได้ดำเนินการส่งประวัติเพื่อแจ้งขึ้นทะเบียนผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกไปยังสำนักวิชาการและงานทะเบียน เมื่อได้รับการตรวจสอบและอนุมัติจากสวท. แล้วจึงสามารถเป็นแต่งตั้งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วมได้  4. สาขาวิชาแจ้งผลการอนุมัติแต่งตั้งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลักและอาจารย์ที่ปรึกษาร่วมให้นักศึกษาทราบ เพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาอาจารย์ในการดำเนินการจัดทำดุษฎ๊นิพนธ์ต่อไป  **การประเมินผลการดำเนินงาน**  จากผลการดำเนินงาน เพื่อให้การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์หลักและที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วมทั้งจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยได้ผู้ที่ที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องหรือสัมพันธ์กับหัวข้อดุษฎีนิพนธ์เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล สาขาวิชาฯ จึงกำหนดเป็นระบบกลไกที่จะนำไปใช้ในปีการศึกษา 2566 ดังนี้   1. นักศึกษาติดต่อทาบทามและรับการปรึกษาชี้แนะจากอาจารย์ที่ปรึกษาตั้งแต่เริ่มต้นในระหว่างที่มีการเรียนการสอนในรายวิชา เพื่อให้หัวข้อที่นักศึกษาทำดุษฎีนิพนธ์ตรงตามความสนใจของนักศึกษา ความถนัดและเชี่ยวชาญของอาจารย์ที่ปรึกษา 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ตามบัญชีรายชื่อของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่สาขาวิชารวบรวมไว้ และควรมีคุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญตรงกับหัวข้อที่นักศึกษาเสนอ 3. กรณีอาจารย์ประจำที่นักศึกษาทาบทามให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ไม่ได้เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร สาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะพิจารณาคุณสมบัติ คุณวุฒิและความเชี่ยวชาญของอาจารย์ ถ้าเหมาะสมในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก สาขาวิชาดำเนินการจัดทำ สมอ.08 เพื่อเสนอขอให้เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร เมื่อได้รับการอนุมัติแล้วจึงสามารถเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์หลักได้ 4. กรณีอาจารย์ประจำที่นักศึกษาทาบทามให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วม ไม่ได้เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย สาขาวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะพิจารณาคุณวุฒิและความเชี่ยวชาญของอาจารย์ซึ่งใช้คุณสมบัติของผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ถ้ามีความเหมาะสมสาขาวิชาฯ จะดำเนินการส่งประวัติเพื่อแจ้งขึ้นทะเบียนผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกไปยังสำนักวิชาการและงานทะเบียน เมื่อได้รับการตรวจสอบและอนุมัติจากสวท. แล้วจึงสามารถเป็นแต่งตั้งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วมได้ 5. สสขาวิชาฯ แจ้งผลการอนุมัติเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรให้นักศึกษาทราบ เพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาหลักและที่ปรึกษาร่วมได้ให้คำปรึกษาในการดำเนินการจัดทำดุษฎีนิพนธ์ต่อไป 6. **การช่วยเหลือ กำกับ ติดตามในการทำดุษฎีนิพนธ์และการตีพิมพ์ผลงานในระดับบัณฑิตศึกษา**   ปีการศึกษา 2565 หลักสูตรได้วางมาตรการการช่วยเหลือ กำกับติดตาม ในการทำดุษฎีนิพนธ์และการตีพิมพ์ผลงานในระดับบัณฑิตศึกษา ซึ่งมีขั้นตอนการทำดุษฏีนิพนธ์ดังนี้    ระบบและกลไกในการช่วยเหลือ กำกับและติดตามนักศึกษาในการทำดุษฎีนิพนธ์และการตีพิมพ์ มีดังนี้  ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วางมาตรการช่วยเหลือ กำกับ ติดตามในการทำดุษฎีนิพนธ์ให้  นักศึกษาปี 1 ที่เริ่มทำดุษฎีนิพนธ์ในปีการศึกษา 2564 เข้าใจกระบวนการทำดุษฎีนิพนธ์ชัดเจนมากขึ้น ส่งผลดีต่อประสิทธิภาพของการทำดุษฎีนิพนธ์ได้ ดังนี้   1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมนักศึกษา เพื่อชี้แจงขั้นตอนการทำดุษฎีนิพนธ์และเอกสารที่ต้องใช้ แบบฟอร์มต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดวันส่งหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ เพื่อเป็นการเร่งรัดการส่งหัวโดยกำหนดวันที่ส่งหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ภายใน 2 เดือน หลังจากเปิดภาคเรียนแรกที่นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาดุษฎีนิพนธ์ โดยใช้แบบฟอร์ม คศ.02 ในการเสนอหัวข้อ 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดปฎิทินการกำกับ ติดตามดุษฎีนิพนธ์ ที่ชัดเจน มีการประชุมติดตามความก้าวหน้าทุกภาคการศึกษา ส่งผลให้มีการให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนาดุษฎีนิพนธ์ระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษากับนักศึกษาชัดเจน 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดประชุมนักศึกษาเพื่อสอบถามถึงความก้าวหน้าในการทำดุษฎีนิพนธ์ ปัญหาและอุปสรรคในการทำดุษฎีนิพนธ์เป็นรายบุคคล เพื่อรับฟังปัญหาและร่วมกันแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นเพื่อช่วยให้นักศึกษาสามารถทำดุษฎีนิพนธ์ต่อไปได้และช่วยกำกับติดตามให้นักศึกษามีความกระตือรือล้นในการทำดุษฎีนิพนธ์จนสำเร็จการศึกษา 5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดให้คณะกรรมการสอบดุษฎีนิพนธ์พิจารณากำหนดวันส่งเล่มดุษฎีนิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ โดยให้เวลาไม่เกิน 30 วัน หรืออาจให้ 45 วัน ขึ้นกับความยากง่ายของเนื้อหาที่นักศึกษาต้องแก้ไขหรือเพิ่มเติมตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสอบเพื่อช่วยเร่งรัดให้นักศึกษารีบแก้ไขปรับปรุงเล่มดุษฎีนิพนธ์ให้เร็วขึ้น และเข้าเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์พร้อมส่งคณะเสร็จทันตามกำหนดเวลาไม่เกิน 60 วัน ตามขั้นตอนการทำดุษฎีนิพนธ์ที่ได้กำหนดไว้ 6. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรดำเนินการตรวจสอบรูปเล่มดุษฎีนิพนธ์ตามหลักวิชาการ และตรวจสอบผลงานดุษฎีนิพนธ์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา และมาตรฐานคณะกรรมการอุดมศึกษา พ.ศ. 2558 7. สาขาวิชาประชาสัมพันธ์แหล่งตีพิมพ์ แหล่งนำเสนอผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับงานด้าน คหกรรมศาสตร์ ผ่านเพจเฟสบุคของสาขาวิชา เฟสบุคและไลน์กลุ่มประจำรุ่น และกำกับติดตามผลการตีพิม์เผยแพร่ผลงานดุษฎีนิพนธ์ผ่านทางอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ 8. สาขาวิชาจัดกิจกรรมอบรมเสริมนอกหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนางานวิจัย และการเผยแพร่ผลงานวิจัย หรือประชาสัมพันธ์ข่าวสารโครงการจัดอบรมสัมนาโดยหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย เพื่อช่วยให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในการทำวิจัยและการเผยแพร่ผลงานวิจัยมากขึ้น   ผลการดำเนินการ  จากระบบและกลไกการกำกับติดตามตามขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์ สาขาวิชามีการช่วยเหลือ กำกับ ติดตามในการทำวิทยานิพนธ์ และการตีพิมพ์ผลงานในระดับบัณฑิตศึกษาอย่างสม่ำเสมอตามเวลาที่กำหนด โดยผลการดำเนินงานในปี 2565 มีผลการดำเนินงาน ดังนี้  1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมนักศึกษา เพื่อชี้แจงขั้นตอนการทำดุษฎีนิพนธ์และเอกสารที่ต้องใช้ แบบฟอร์มต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยนักศึกษารุ่นที่ 2 ที่จะลงทะเบียนดุษฎีนิพนธ์ ในปีการศึกษา 2564 ได้จัดประชุมชี้แจงข้นตอนการทำดุษฎีนิพนธ์ในวันที่ 11 พฤศจิกายน 2565 ในส่วนของแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องกับการทำวิทยานิพนธ์ สาขาวิชาได้ได้ปรับแก้และกำหนดหมายเลขใหม่ นักศึกษาสามารถดาวโหลตได้จากเวปไซน์ของคณะ กลุ่มไลน์และเฟสบุคของสาขาวิชา  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดวันส่งหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ เพื่อเป็นการเร่งรัดการส่งหัวโดยกำหนดวันที่ส่งหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ภายใน 2 เดือน หลังจากเปิดภาคเรียนแรกที่นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาดุษฎีนิพนธ์ โดยใช้แบบฟอร์ม คศ.2 ในการเสนอหัวข้อ ซึ่งนักศึกษาได้ส่ง คศ.2 เพื่อเสนอหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ครบทุกคน  3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดปฎิทินการกำกับ ติดตามดุษฎีนิพนธ์ ที่ชัดเจน มีการประชุมติดตามความก้าวหน้าทุกภาคการศึกษา ส่งผลให้มีการให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนาดุษฎีนิพนธ์ระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษากับนักศึกษาชัดเจน โดยให้นักศึกษาส่งคศ.13 เพื่อรายงานความก้าวหน้าของการทำดุษฏีนิพนธ์ผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาทุกภาคเรียน  4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดประชุมนักศึกษารุ่น 1 และรุ่น 2 ที่ได้ลงทะเบียนรายวิชาดุษฎีนิพนธ์แล้ว ภาคเรียนที่ 1/2565 วันที่ 24 ตุลาคม 2565 และภาคเรียนที่ 2/2565 ในวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2565เพื่อสอบถามถึงความก้าวหน้าในการทำดุษฎีนิพนธ์ ปัญหาและอุปสรรคในการทำดุษฎีนิพนธ์เป็นรายบุคคล เพื่อรับฟังปัญหาและร่วมกันแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นเพื่อช่วยให้นักศึกษาสามารถทำดุษฎีนิพนธ์ต่อไปได้และช่วยกำกับติดตามให้นักศึกษามีความกระตือรือล้นในการทำดุษฎีนิพนธ์ โดยมีผลการนัดประชุม  5. ในปีการศึกษา 2565 มีนักศึกษารุ่นที่ 2 สอบหัวข้อและโครงร่างดุษฎีนิพนธ์ จำนวน 6 ราย คณะกรรมการสอบพิจารณากำหนดวันส่งเล่มโครงร่างดุษฎีนิพนธ์ หลังการสอบผ่านและแก้ไขตามข้อเสนอแนะแล้ว โดยให้เวลาไม่เกิน 30 วัน ทางหลักสูตรและสาขาวิชาได้กำกับติดตามเพื่อช่วยเร่งรัดให้นักศึกษารีบแก้ไขปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ เรียบร้อยแล้วทั้ง 6 ราย   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **รุ่น** | **ชื่อ สกุล นักศึกษา** | **วันที่สอบหัวข้อและเค้าโครง** | | รุ่น 1 | 1.นางสาวเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | 10 กุมภาพันธ์ 2565 | |  | 2.นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย | 15 กุมภาพันธ์ 2565 | |  | 3.นางสาวประพาฬภรณ์ ธีรมงคล | 24 กุมภาพันธ์ 2565 | |  | 4.นางฟ้า เจริญรัมย์ | 2 พฤษภาคม 2565 | |  | 5.นางสาวแสงแข | 17 กันยายน 2565 | |  | **ชื่อ สกุล นักศึกษา** | **วันที่สอบหัวข้อและเค้าโครง** | | รุ่น 2 | 1.นายศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ | 25 พย. 66 | |  | 2.นายเกชา ลาวงษา | 22 มค. 66 | |  | 3.นางสาวติณณา อุดม | 25 มค.66 | |  | 4.นายภูวรา ธนกุลราเชนทร์ | 24 กพ.66 | |  | 5.นายธนวิทย์ ลายิ้ม | 25 กพ. 66 | |  | 6.นางสาวนิอร ดาวเจริญพร | 28 กพ. 66 | |  | 7.นายสุภวัช เชาวน์เกษม | - | |  | 8.นางทองใหม่ ทองสุก | - | |  | 9.นายเดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์ | - |   6. สาขาวิชาประชาสัมพันธ์ข่าวสารโครงการจัดอบรมสัมนาโดยหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย เพื่อช่วยให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในการทำวิจัยและการเผยแพร่ผลงานวิจัยมากขึ้น ได้แก่  - เข้าร่วมสัมมนาวิชาการทางคหกรรมศาสตร์ ประจำปี 2565 วันที่ 17 ธันวาคม 2565  จัดโดยสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยฯ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  - เข้าร่วมอบรมจริยธรรมในการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ  วันที่ 18 มีนาคม 2566 จัดโดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และงานวิจัยและพัฒนา  การประเมินผลการดำเนินการ  จากการดำเนินการในปี 2565 ระบบและกลไกในการช่วยเหลือ กำกับและติดตามนักศึกษาในการทำดุษฎีนิพนธ์และการตีพิมพ์ ส่งผลให้นักศึกษาที่ลงทะเบียนดุษฎีนิพนธ์ในปี 2565 ได้ผ่านการสอบหัวข้อและโรงร่างดุษฎีนิพนธ์ 6 ราย โดยอีก 3 รายจะดำเนินการสอบในภาคเรียนที่ 1/2566 ซึ่งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จะกำกับและติดตามนักศึกษาในการทำดุษฎีนิพนธ์ตามระบบและกลไกที่วางไว้ต่อไป ในปีการศึกษา 2566 |

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

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **การประเมินผู้เรียน**  **(ตัวบ่งชี้ 5.3) (กระบวนการ)** | 1. **การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ**   ในปีการศึกษา 2565 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยเป็นการประเมินผลการเรียนรู้ 2 ส่วนคือ  การประเมินผลในรายวิชา และ การประเมินผลในการสอบวัดคุณสมบัติ   * 1. **การประเมินผลในรายวิชา**   ขั้นตอนการดำเนินงาน  ทุกรายวิชามีการพิจารณาผลการเรียนรู้ 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3)ด้านทักษะทางปัญญา 4)ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5) ด้านความสามารถในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับรายวิชาที่มีภาคปฎิบัติ ก็จะมีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านที่ 6 ) ทักษะปฎิบัติด้วย โดยกำหนดรายละเอียดของการประเมินผล และสัดส่วนของการประเมินผลการเรียนรู้ต่างๆไว้ใน มคอ.3 อย่างชัดเจน ซึ่งการประเมินมีหลายรูปแบบ เช่น การสังเกต การทดสอบรายย่อย การนำเสนองาน การส่งรายงาน กรณีศึกษา การสอบปลายภาค แฟ้มผลงาน เป็นต้น และมีการรายงานผลการประเมินการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ใน มคอ.5 ในปีการศึกษา 2564 มีขั้นตอนการจัดส่งมคอ.5 ดังนี้   1. สวท.กำหนดปฏิทินการจัดส่ง มคอ.5 2. ฝ่ายวิชาการและวิจัย แจ้งกำหนดการกรอก มคอ.5 ผ่านระบบบริการการศึกษา   3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำ มคอ. 5 ในแต่ละรายวิชาให้สอดคล้องกับ มคอ.3  4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นำเสนอผลการประเมินผลการเรียนรู้ให้กับอาจารย์ผู้สอนพร้อมทั้งร่วมกันหาแนวทางแก้ไขเพื่อพัฒนาให้นักศึกษามีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานการเรียนรู้ ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร  ผลการดำเนินงาน  ในปีการศึกษา 2564 พบว่า เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ฝ่ายวิชาการและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้พิจารณาตรวจสอบการจัดส่ง มคอ.5 ของอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต มีการดำเนินการจัดส่งครบทุกวิชา  การประเมินผลการดำเนินงาน   1. ในขั้นตอนของกระบวนการ การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ควรให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำมคอ.3 ให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ได้กำหนดไว้ในมคอ. 2 จึงควรระบุขั้นตอนนี้ไว้ให้ชัดเจน 2. จากการทวนสอบในระบบบริการการศึกษาซึ่งเป็นการตวจสอบผ่านระบบออนไลน์ ทำให้การตรวจสอบง่าย ชัดเจน และรวดเร็วมากขึ้น ในส่วนของการทวนสอบ มคอ. 3 และ มคอ.5 เมื่อพบว่าบางรายวิชายังไม่สอดคล้องกับการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถแจ้งงผลให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาปรับแก้ไขมคอ. 5 ของแต่ละรายวิชาได้ ซึ่งช่วยให้การกำกับติดตามการประเมินผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในหลักสูตรได้ดีขึ้น แต่ในส่วนของการทวนสอบผลสัมฤทธิ์รายวิชา พบว่าบางรายวิชาการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ยังไม่ชัดเจนและไม่แสดงให้เห็นถึงผลสัมฤทธิ์อย่างเป็นรูปธรรม ด้วยอาจารย์บางท่านยังไม่เข้าใจวิธีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงหาวิธีการในการให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาได้เข้าใจถึงวิธีการทวนสอบและความสำคัญของการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ โดยจะนำเข้าที่ประชุมระดับคณะเพื่อหาวิธีการและมาตรการในการช่วยให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาเข้าใจกระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์แต่ละรายวิชา   การพัฒนาปรับปรุงขั้นตอนการดำเนินงาน  จากกระบวนการขั้นตอนที่ต้องมีการประเมินผลการเรียนรู้ในสอดคล้องกันทั้งในหลักสูตร มคอ.2 มคอ.3 และ มคอ.5 ดังนั้น ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรได้ปรับปรุงแก้ไขขั้นตอนโดยวางมาตรการกำกับ ไว้ดังนี้   1. ฝ่ายวิชาการและวิจัย แจ้งกำหนดการกรอก มคอ. 3 ผ่านระบบบริการการศึกษา 2. หลักสูตร กำหนดการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ไว้ในมคอ. 2 3. อาจารย์ผู้สอนจัดทำมคอ.3 ให้มีการประเมินผลการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับมคอ. 2 โดยกำหนดรายละเอียดของการประเมินผล และสัดส่วนของการประเมินผลการเรียนรู้ และวิธีการประเมินผลหลายรูปแบบ 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พิจารณาและตรวจสอบวิธีการประเมินผลการเรียนรู้จาก มคอ. 3 ของแต่ละรายวิชาให้สอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ส่งคืนมคอ. 3 ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาแก้ไข และอนุมัติ มคอ. 3 เมื่อผลการพิจาณามคอ. 3 ครบถ้วนสมบูรณ์ 6. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาร่วมกันพิจารณาปรับปรุงวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาให้นักศึกษามีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานการเรียนรู้ ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร    1. **การประเมินผลในการสอบวัดคุณสมบัติ**   นักศึกษาปริญญาเอกต้องผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) จึงจะเสนอหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ได้ หลักสูตรจึงกำหนดขั้นตอนการสอบวัดคุณสมบัติเพื่อประเมินว่านักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์เพียงพอ มีศักยภาพและความพร้อมสำหรับการทำดุษฎีนิพนธ์ และเพื่อมีสิทธิ์เสนอหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ตามแผนการเรียน ไว้ดังนี้   1. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ประกาศแนวปฏิบัติการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) สำหรับนักศึกษาหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต 2. นักศึกษาที่ประสงค์จะสอบวัคุณสมบัติ ยื่นคำร้องขอสอบ 3. หลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติของนักศึกษา ตามประกาศแนวปฏิบัติการสอบวัดคุณสมบัติ ตามที่คณะได้ประกาศไว้ ดังนี้   - นักศึกษาศึกษารายวิชาครบตามหลักสูตร ยกเว้นรายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ โดย  จะต้องมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00  - นักศึกษาได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรว่ามี  ความรู้พื้นฐานพร้อมที่จะสอบได้   1. คณะประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบวัดคุณสมบัติตามที่ได้รับแจ้งจากทางหลักสูตรผ่านสาขาวิชา   5. คณะกรรมการบริหารหลักสูตร เสนอข้อกำหนดของการสอบประจำปีการศึกษา 2565 ให้สอดคล้องตามประกาศแนวปฏิบัติการสอบวัดคุณสมบัติตามที่คณะได้ประกาศไว้ เพื่อให้คณบดีอนุมัติ โดย  5.1 การสอบข้อเขียน  1) คณะกรรมการสอบข้อเขียนเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอน ทำหน้าที่ออกข้อสอบและประเมินผลการสอบในประเด็นต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาเรียนในหลักสูตร กำหนดคะแนนสอบวิชาละ 100 คะแนน  2) การประเมินผลการสอบข้อเขียน นักศึกษาต้องได้คะแนนเฉลี่ยจากการสอบไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 จากคะแนนรวมทั้งหมด จึงจะถือว่าสอบผ่าน/เป็นที่พอใจ  3) รูปแบบการจัดสอบ เป็นการสอบรายบุคคล ทั้งนี้ในการสอบแต่ละครั้งให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการสอบกำหนด โดยอาจห้ามนำเอกสาร ตำรา หนังสือ สื่อ อุปกรณ์การสืบค้นข้อมูลทุกชนิดเข้าห้องสอบ หรือสามารถค้นคว้าข้อมูลจากเอกสารเพื่อใช้ตอบคำถาม (Open Book) หรือแนวทางอื่นๆที่คณะกรรมการสอบพิจารณาแล้วว่ามีความเหมาะสมสำหรับการสอบในครั้งนั้น  4) กรณีนักศึกษาสอบข้อเขียนไม่ผ่าน นักศึกษามิสิทธิ์ยื่นขอสอบใหม่ได้อีก 1 ครั้ง และต้องสอบใหม่ตามวัน เวลาที่คณะกรรมการนบริหารหลักสูตรกำหนดและประกาศให้ทราบ  5.2 การสอบปากเปล่า  1) คณะกรรมการสอบปากเปล่า จำนวน 3-5 คน ประกอบด้วย คณะกรรมการบริหารหลักสูตร 1 คน ทำหน้าที่เป็นประธานในการสอบ และ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรอาจารย์ผู้สอน เป็นคณะกรรมการสอบ  2) การประเมินผลการสอบปากเปล่า นักศึกษาต้องได้คะแนนเฉลี่ยจากการสอบไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 จากคะแนนเฉลี่ยทั้งหมดของคณะกรรมการ จึงจะถือว่าสอบผ่าน/เป็นที่พอใจ  3) กรณีนักศึกษาสอบปากเปล่าไม่ผ่านนักศึกษามิสิทธิ์ยื่นขอสอบใหม่ได้อีก 1 ครั้ง และต้องสอบใหม่ตามวัน เวลา ที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนดและประกาศให้ทราบ  6. หลักสูตรดำเนินการจัดสอบวัดคุณสมบัติตามกำหนดเวลา  7. คณะกรรมการสอบรายงานผลการสอบวัดคุณสมบัติต่อคณบดี ผ่านคณะกรรมการบริหาร  หลักสูตร   1. คณะฯ ประกาศแจ้งผลการสอบวัดคุณสมบัติ ภายใน 14 วันทำการ หลังจากการสอบ และ/หรือการประเมินผลของคณะกรรมการสอบเสร็จสิ้น   ผลการดำเนินการ ในปีการศึกษา 2565  1. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ประกาศแนวปฏิบัติการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) สำหรับนักศึกษาหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตเรียบร้อยแล้ว ไว้ในเวปไซต์เละเพจของสาขาวิชา  2. นักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2565 ที่จะลงทะเบียนรายวิชาดุษฎีนิพนธ์ในปีการศึกษา 2566 ประสงค์จะสอบวัดคุณสมบัติได้ยื่นคำร้องขอสอบ จำนวน 8 ราย โดยใช้แบบฟอร์ม คศ.01  3. หลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติของนักศึกษาตามประกาศแนวปฏิบัติการสอบวัดคุณสมบัติ ตามที่คณะได้ประกาศไว้ พบว่านักศึกษาทั้ง 8 ราย มีคุณสมบัติสามารถเข้าสอบวัดคุณสมบัติได้   |  |  | | --- | --- | | ชื่อ สกุลนักศึกษารุ่น 3 | ผลการตรวจสอบคุณสมบัติ | | 1.นางสุรีย์รัตน์ เอมพรหม | ผ่านการตรวจสอบ | | 2.นายกฤษณกัณฑ์ ภาโพธิรัตน์ | ผ่านการตรวจสอบ | | 3.นายธนวันต์ พัฒนสิงห์ | ผ่านการตรวจสอบ | | 4.นางสาวนันทวัน ชมโฉม | ผ่านการตรวจสอบ | | 5.นายอนุสรณ์ ใจทน | ผ่านการตรวจสอบ | | 6.นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร | ผ่านการตรวจสอบ | | 7.นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย | ผ่านการตรวจสอบ | | 8.นางสาววาสนา ติวงค์ | ผ่านการตรวจสอบ |   4. คณะประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบวัดคุณสมบัติตามที่ได้รับแจ้งจากทางหลักสูตรผ่านเพจ  และเวปไซต์ของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  5. คณะกรรมการบริหารหลักสูตร เสนอข้อกำหนดของการสอบประจำปีการศึกษา 2565 เพื่อให้คณบดีอนุมัติ โดยในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรกำหนดวันสอบข้อเขียน วันที่ 20 พฤษภาคม 2565 และการสอบปากเปล่าวันที่ 21 พฤษภาคม 2565  6. หลักสูตรดำเนินการสอบวัดคุณสมบัติ โดยในปีการศึกษา 2565 เป็นการจัดสอบออนไซต์ในพื้นที่ ทั้งแบบข้อเขียนและการสอบปากเปล่า เสร็จสิ้นตามแผนการ  7. คณะกรรมการสอบได้รายงานผลการสอบวัดคุณสมบัติต่อคณบดีผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตร  8. คณะฯ ประกาศแจ้งผลการสอบวัดคุณสมบัติทางเวปไซต์ของสาขาวิชา และเพจเฟสบุคของสาขาวิชา ซึ่งจะประกาศภายในวันที่ 6 มิถุนายน 2566 ซึ่งยังอยู่ในช่วง 14 วันทำการ หลังจากการสอบ โดยนักศึกษาทั้ง 8 ราย สอบผ่าน ผลการสอบเป็นที่พอใจ (S)  การประมินกระบวนการ  จากการดำเนินการในปีการศึกษา 2565 นักศึกษาระดับปริญญาเอกทั้ง 8 ราย สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติทั้งแบบข้อเขียน และแบบปากเปล่าต่อหน้าคณะกรรมการสอบ นักศึกษาทั้ง 9 ราย จึงสามารถลงทะเบียนรายวิชาดุษฎีนิพนธ์ตามกระบวนการขั้นตอนได้ ในภาคเรียน 1/2566 ซึ่งทางหลักสูตรจะนำเข้าสู่กระบวนการช่วยเหลือ กำกับ ติดตามในการทำดุษฎีนิพนธ์ และการตีพิมพ์ผลงานในระดับปริญญาเอก ต่อไป ดังนั้นทางหลักสูตรจึงยังคงใช้กระบวนการสอบวัดคุณสมบัตินี้ในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติต่อไป   1. **การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา**   **ขั้นตอนการดำเนินงาน**  **หลักสูตรได้กำหนดวิธีการการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ในปีการศึกษา 2564 ไว้ดังนี้**  1. วิเคราะห์การประเมินผลของรายวิชากับมาตรฐานคุณวุฒิที่นักศึกษาเรียนผ่านมา  2. กำหนดวิธีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา  3. ดำเนินการตามวิธีการตรวจสอบที่กำหนดในรายวิชา  4. สรุปผลการตรวจสอบและหาแนวทางการพัฒนา  **ผลการดำเนินการในปี** 256**5**  **สาขาวิชาได้ประเมินผลของรายวิชากับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่ระบุไว้ในมคอ.**2 **และตรวจสอบวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในแต่ละรายวิชาให้สอดคล้องกับ มคอ.3 และสาขาวิชาได้ตรวจวิธีการประเมินการเรียนรู้ ที่ระบุไว้ในมคอ.3 อีกทั้งประเมินผลการเรียนรู้จากการสอบวัดคุณสมบัติ พบว่ามีการปฏิบัติตามนั้นจริง**  การประเมินผลการดำเนินงาน  เพื่อให้สอดรับกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ จึงเสนอแนวทางปรับปรุงขั้นตอนอย่างเป็นรูปธรรม โดยกำหนดสำหรับปีการศึกษา 2566 ให้มีขั้นตอนดังนี้  1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิเคราะห์การประเมินผลของรายวิชากับมาตรฐานคุณวุฒิที่นักศึกษาเรียนผ่านมา  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดวิธีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา เช่น การสอบ การสัมภาษณ์ การสังเกตพฤติกรรม การนำเสนองาน  3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการตามวิธีการตรวจสอบที่กำหนดในรายวิชา เช่น ความถูกต้องของการคิดคะแนน การกรอกเกรด  4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาร่วมกันหาแนวทางแก้ไขเพื่อพัฒนาให้นักศึกษามีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานการเรียนรู้ ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร   1. **การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร(มคอ.5 และมคอ.7)**   ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรกำหนดขั้นตอนในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 และ มคอ.7) ดังต่อไปนี้  1. สาขาวิชาฯ แจ้งอาจารย์ผู้สอนติดตามข้อมูลการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา จากระบบทะเบียนนักศึกษา โดยให้จัดทำและส่ง มคอ.5 ตามกำหนดปฏิทินจาก สวท.  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตรวจสอบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของ มคอ.5 ให้สอดคล้องกับ มคอ.3 ของแต่ละรายวิชาและแจ้งอาจารย์ผู้สอน กรณีมคอ.3 และ มคอ. 5 ไม่สอดคล้องกัน  3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอนุมัติ มอค.5 หลังจากตรวจสอบแล้วว่ามีความสอดคล้องกับมคอ. 3 และมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์  4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำ มคอ.7 ให้เสร็จสิ้นหลังสิ้นสุดการเรียนการสอนภายใน 60 วัน  ผลการดำเนินงาน  1. สาขาวิชาฯ แจ้งอาจารย์ผู้สอนติดตามข้อมูลการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา จากระบบทะเบียนนักศึกษา โดยให้จัดทำและส่ง มคอ.5 ตามกำหนดปฏิทินจาก สวท. ครบถ้วนทุกรายวิชา  2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตรวจสอบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของ มคอ.5 ให้สอดคล้องกับ มคอ.3 ของแต่ละรายวิชาและแจ้งอาจารย์ผู้สอน กรณีมคอ.3 และ มคอ. 5 ไม่สอดคล้องกัน ซึ่งสามารถดำเนินการได้ในบางรายวิชา จึงส่งกลับมคอ.5 ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาดำเนินการแกไข ซึ่งได้มีการแก้ไขแต่ในบางรายวิชา อาจารย์ผู้สอนไม่ได้เขียนวิธีการทวนสอบไว้ในมคอ.5 อย่างชัดเจนในระบบ แต่การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ได้เกิดขึ้นภายหลังระบบการรายงานผลได้ปิดไปแล้ว  -ภาคการศึกษา 1/2565 เปิดสอน 2 รายวิชา มีรายวิชาที่ได้รับการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ 3 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 ได้แก่ ได้แก่ วิชา 1.วิชาระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงด้านคหกรรมศาสตร์ 2.วิชาการสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล และ 3. วิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์  -ภาคการศึกษา 2/2565 เปิดสอน 2 รายวิชา มีรายวิชาที่มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์  2 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 ได้แก่ 1. วิชาประเด็นคดสรรด้านคหกรรมศาสตร์ และ 2. คหกรรมศาตร์เพื่อสังคมสูงวัย  ตลอดปีการศึกษามีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์เฉลี่ย ร้อยละ 100  3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอนุมัติ มอค.5 หลังจากตรวจสอบแล้วว่ามีความสอดคล้องกับมคอ. 3 และมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ซึ่งได้อนุมัติครบถ้วนทุกรายวิชา  4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้จัดทำ มคอ.7 ให้เสร็จสิ้นหลังสิ้นสุดการเรียนการสอนภายใน 60 วัน โดยจัดส่งในวันที่ 31 พฤษภาคม 2566 ควบคู่กับการตรวจประกันคุณภาพในปีการศึกษา 2565 ซึ่งดำเนินการในวันที่ 14 มิถุนายน 2566  การประเมินกระบวนการ  สาขาวิชาฯ ดำเนินการได้ตามระบบดังกล่าว การแจ้งปฏิทินกำหนดการส่งที่ชัดเจน ส่งผลให้มีการวางแผนการจัดทำและดำเนินการเป็นไปได้ดี โดยมีรายวิชาที่ได้มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ครบถ้วนทุกรายวิชา แต่วิธีการทวนสอบยังเป็นการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยตัวผู้สอนเอง และจากการสอบ QE ยังไม่มีการทวนสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกอย่างเป็นรูปธรรม ดังนั้น ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรจึงปรับเปลี่ยนขั้นตอนในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 และ มคอ.7) ดังต่อไปนี้   * + - 1. สาขาวิชาฯ แจ้งอาจารย์ผู้สอนติดตามข้อมูลการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา จากระบบทะเบียนนักศึกษา โดยให้จัดทำและส่ง มคอ.5 ตามกำหนดปฏิทินจาก สสวท   1. สาขาวิชากำหนดวิธีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสำหรับให้อาจารย์ประจำวิชานำไปใช้ในทวนสอบในรายวิชา   2.1 การทวนสอบโดยตัวผู้สอน  2.2 การทวนสอบจากการสอบ QE โดยคณะกรรมการสอบ  2.3 การทวนสอบจากผลสัมฤทธิ์ภายหลังการเรียน เช่น การตอบรับตีพิมพ์บทความที่ได้จากการเรียนรายวิชา  2.4 การทวนสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก เช่น วิทยากรพิเศษ อาจารย์พิเศษ หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่สาขาวิชาได้ขึ้นทะเบียนไว้สำหรับเป็นประธานสอบดุษฎีนิพนธ์ และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม  3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตรวจสอบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของ มคอ.5 ให้สอดคล้องกับ มคอ.3 ของแต่ละรายวิชาและส่งคืนแจ้งอาจารย์ผู้สอน กรณีมคอ.3 และ มคอ. 5 ไม่สอดคล้องกัน  4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอนุมัติ มอค.5 หลังจากตรวจสอบแล้วว่ามีความสอดคล้องกับมคอ. 3 และมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากรายงาน มคอ.5 ทั้งที่อาจารย์ผู้สอนได้รายงานไว้ในระบบบริการการศึกษา และที่เกิดขึ้นจริงจากการสอบถามอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา  5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้จัดทำ มคอ.7 ให้เสร็จสิ้นหลังสิ้นสุดการเรียนการสอนภายใน 60 วัน   1. **การประเมินดุษฎีนิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา**   ขั้นตอนการดำเนินงาน  ข้อเสนอแนะจากการประเมินในปีการศึกษา 2564 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงได้กำหนดแผนในการประเมินการทำดุษฎีนิพนธ์ ในปีการศึกษา 2565 ดังนี้   * 1. สาขาวิชาเสนอคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสอบดุษฎีนิพนธ์ กำหนดให้มีกรรมการ ไม่เกิน 5 คน โดยเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม เป็นคณะกรรมการ   2. กำหนดให้มีการสอบ 3 ครั้ง คือ การสอบหัวข้อและเค้าโครง การสอบความก้าวหน้า และการสอบป้องกันดุษฎีนิพนธ์ โดยคณะกรรมการสอบดุษฎีนิพนธ์ ดำเนินการสอบและรายงานผลการสอบ โดยให้เป็นการสอบปากเปล่าอย่างเปิดเผยโดยประธานและคณะกรรมการสอบตัดสินผลการสอบ 3 แบบ คือ  **“ผ่าน”** คณะกรรมการพอใจไม่มีการแก้ไข นักศึกษาสามารถพิมพ์รูปเล่มฉบับสมบูรณ์ส่งคณะได้ทันที  **“ผ่านแบบมีเงื่อนไข”** ต้องมีการแก้ไขเนื้อหาเพิ่มเติมโดยแก้ไขได้ไม่เกิน 60 วัน นับจากวันที่สอบ และหากไม่สามารถให้ผ่านได้ผลการสอบจะเป็น F ให้ลงทะเบียน และเสนอหัวข้อใหม่  **“ไม่ผ่าน”** นักศึกษาไม่สามารถแสดงผลงานให้เป็นที่พอใจของคณะกรรมการสอบได้ โดยให้สอบใหม่ได้ อีก 1 ครั้ง และหากไม่สามารถให้ผ่านได้ผลการสอบจะเป็น F ให้ลงทะเบียน และเสนอหัวข้อใหม่  3. นักศึกษาต้องสอบผ่านการประเมินตามลำดับ หากสอบไม่ผ่านการประเมินขั้นตอนใด นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสอบใหม่ได้อีก 1 ครั้ง นักศึกษาต้องจัดทำรูปเล่มพร้อมแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสอบให้แล้วเสร็จตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา  4. นักศึกษาที่ผ่านการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์แล้ว ต้องจัดทำรายงานความก้าวหน้าของดุษฎีนิพนธ์เสนอต่อคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรในทุกภาคการศึกษา  5. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนดให้มีการตรวจสอบการคัดลอกดุษฎีนิพนธ์ โดยใช้โปรแกรมอักขราวิสุทธิ์ สำหรับดุษฎีนิพนธ์ระดับปริญญาเอก แต่ละบทต้องไม่เกิน 10% และรวมทั้งเล่มต้องไม่เกิน 15 % สำหรับวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท แต่ละบทต้องไม่เกิน 15% และรวมทั้งเล่มต้องไม่เกิน 20 % ทั้งนี้ สาขาวิชาจะพิจารณาในส่วนที่ตรวจพบการซ้ำซ้อน ต้องมีการอ้างอิง และต้องไม่เป็นการซ้ำซ้อนลักษณะคัดลอกงานวิจัยโดยเด็ดขาด  6. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรดำเนินการตรวจสอบรูปเล่มดุษฎีนิพนธ์ตามหลักวิชาการ และตรวจสอบผลงานดุษฎีนิพนธ์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา และมาตรฐานคณะกรรมการอุดมศึกษา พ.ศ. 2558  7. นักศึกษาต้องนำผลงานดุษฎีนิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของดุษฎีนิพนธ์ไปตีพิมพ์เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยและได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ โดยอยู่ในความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา  ผลการดำเนินงาน  ในปีการศึกษา 2565   1. สาขาวิชาเสนอคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสอบดุษฎีนิพนธ์ กำหนดให้มีกรรมการ ไม่เกิน 5 คน โดยเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม เป็นคณะกรรมการ ได้จัดสอบหัวข้อและโครงร่างดุษฏีนิพนธ์ ให้กับ นักศึกษารุ่นที่ 2 จำนวน 6 ราย ดังนี้  |  |  | | --- | --- | | ชื่อ สกุล นักศึกษา รุ่นที่ 2 | วันสอบหัวข้อและโครงร่างดุษฏีนิพนธ์ | | 1.นายศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ | 25 พย. 66 | | 2.นายเกชา ลาวงษา | 22 มค. 66 | | 3.นางสาวติณณา อุดม | 25 มค.66 | | 4.นายภูวรา ธนกุลราเชนทร์ | 24 กพ.66 | | 5.นายธนวิทย์ ลายิ้ม | 25 กพ. 66 | | 6.นางสาวนิอร ดาวเจริญพร | 28 กพ. 66 |  1. คณะกรรมการสอบดุษฎีนิพนธ์ ดำเนินการสอบและรายงานผลการสอบ โดยนักศึกษาทั้ง 6 ราย สอบผ่านแบบมีเงื่อนไข 2. นักศึกษาทั้ง 6 ราย จัดทำรูปเล่มพร้อมแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสอบให้แล้วเสร็จตามกำหนด 3. นักศึกษาทั้ง 6 ราย ที่ผ่านการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์แล้ว รายงานความก้าวหน้าของดุษฎีนิพนธ์เสนอต่อคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรในทุกภาคการศึกษา โดยที่ผ่านมายักศึกษาที่ยังไม่ได้สอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ ทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสุตรได้ให้มานำเสนอความก้าวหน้าการทำดุษฎีนิพนธ์ด้วย เพื่อเป็นเร่งรัด กำกับติดตามการทำดุษฎีนิพนธ์   จากการกำกับติดตามให้นักศึกษาทุกคนนำเสนอความก้าวหน้าทุกภาคการศึกษาต่อหน้าคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร มีส่วนช่วยให้นักศึกษาเร่งทำดุษฎีนิพนธ์และช่วยแก้ไขรับฟังปัญหา และตรวจสอบขั้นตอนกระบวนการทำวิทยานิพนธ์ด้วยอีกทางหนึ่ง จึงกำหนดให้การนำเสนอความก้าวหน้าเป็นมาตรการในปีการศึกษาต่อไปด้วย |

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

| **ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (ตัวบ่งชี้ 5.4)** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน**  **(Key Performance Indicators)** | **ผลการดำเนินการ** | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์**  **🗶 ไม่เป็นไปตามเกณฑ์**   * **ไม่รับการประเมิน (ระบุเหตุผล)** |
| 1) | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงาน จำนวนทั้งสิ้น 4 ครั้ง ดังนี้  ครั้งที่ 1 ภาคเรียนน 1/2564 เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2565   1. ทบทวนผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาปี 2564 2. ติดตามการส่ง มคอ.3 ภาคการศึกษาที่ 1/ 2565 3. ตรวจสอบความพร้อมห้องเรียน สิ่งอำนวยความสะดวกให้กับนักศึกษาก่อนเปิดเทอม   ครั้งที่ 2 ภาคเรียนน 1/2565 เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2565  1. ติดตามการส่ง มคอ.5 ภาคการศึกษาที่ 1/ 2565  2.สรุปรายวิชาและอาจารย์ผู้สอนภาคการศึกษาที่ 2/2564  ครั้งที่ 1 ภาคเรียนน 2/2565 เมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2566  1. ติดตามผลการสอบหัวข้อและโครงร่างดุษฎีนิพนธ์ ภาคการศึกษาที่ 2/2565  2. ติดตามผลการรับสมัครนักศึกษาปี 2566  ครั้งที่ 2 ภาคเรียนน 2/2565 เมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2566  1.การรายงานผลการดำเนินงาน (มคอ.7) ปีการศึกษา 2565 | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์** |
| 2) | มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี) | 2. หลักสูตรมีรายละเอียด ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์** |
| 3) | มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา | 3. หลักสูตรมีรายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ. 3 ในภาคเรียนที่ 1/2565 จำนวน 3 วิชา และภาคเรียนที่ 2/2565 จำนวน 2 วิชา ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาครบทุกรายวิชา | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์** |
| 4) | จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | 4. หลักสูตรได้จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ตามแบบ มคอ.5 ในภาคเรียนที่ 1/2565 จำนวน 3…วิชา และภาคเรียนที่ 2/2565 จำนวน 2 วิชา ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา ครบทุกรายวิชา | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์** |
| 5) | จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา | 5. หลักสูตร มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบมคอ. 7 และจัดส่งงานประกันคุณภาพ ฝ่ายวิชาการและวิจัยของคณะ เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 25656 แล้วเสร็จภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์** |
| 6) | มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา | 6. การศึกษา 1/2565 เปิดสอน 3 รายวิชา มีรายวิชาที่ได้รับการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ 3 รายวิชา รวม ได้แก่  ภาคการศึกษา 1/2565 เปิดสอน 2 รายวิชา มีรายวิชาที่ได้รับการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ 3 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 ได้แก่ ได้แก่ วิชา 1.วิชาระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงด้านคหกรรมศาสตร์ 2.วิชาการสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล และ 3. วิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์  ภาคการศึกษา 2/2565 เปิดสอน 2 รายวิชา มีรายวิชาที่มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์  2 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 ได้แก่ 1. วิชาประเด็นคัดสรรด้านคหกรรมศาสตร์ และ 2.วิชาคหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย  ตลอดปีการศึกษามีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์เฉลี่ย ร้อยละ 100  3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอนุมัติ มอค.5 หลังจากตรวจสอบแล้วว่ามีความสอดคล้องกับมคอ. 3 และมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ซึ่งได้อนุมัติครบถ้วนทุกรายวิชา | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์** |
| 7) | มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว | 1. ควรเพิ่มผลงานการเผยแพร่และตีพิมพ์บทความวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุคนในระดับนานาชาติ และมีบทความวิจัยเป็นของตนเอง    1. การพิจารณาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ควรมีความหลากหลายที่ครอบคลุมศาสตร์คหกรรมศาสตร์    2. ควรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตรให้ได้มาตรฐานขึ้นโดยอาจเชิญผู้ทรงคุณวุฒิจากสถาบันการศึกษาอื่นมาช่วยในการทวนสอบรายวิชาต่าง ๆ และผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา    3. ควรกำหนดระบบการประเมินดุษฎีนิพนธ์ให้มีรายละเอียดที่ชัดเจนขึ้นในการปฏิบัติ โดยเฉพาะเรื่องการคัดลอกผลงาน และกำหนดร้อยละการคัดลอกที่เป็นเกณฑ์เฉพาะสำหรับนักศึกษาปริญญาเอกโดยการเทียบเคียงกับสถาบันการศึกษาอื่น ๆ | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์** |
| 8) | อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน | ในปีการศึกษา 2565 มีอาจารย์ใหม่จำนวน ... คน และได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน จำนวน ... คน | **ไม่รับการประเมิน** |
| 9) | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 4..คน และได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และหรือวิชาชีพ จำนวน 4..คน  *(โดยอาจอธิบายเพิ่มเติมว่าเกี่ยวข้องกับศาสตร์ของหลักสูตรอย่างไร)*   |  |  | | --- | --- | | **การเข้าร่วมโครงการ** | **วัตถุ**  **ประสงค์** | | 1. **ศ.ดร. อมรรัตน์ เจริญชัย**   วันที่ 5-6 พฤษภาคม 2566  โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | 1. **ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย**   วันที่ 5-6 พฤษภาคม 2566  โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | วันที่ 22 – 27 มีนาคม 2566  โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ณ ประเทศญี่ปุ่น  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | วันที่ 18 มีนาคม 2566  โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ระยะที่ 1 อบรมเรื่อง จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | 1. **ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร**   วันที่ 5-6 พฤษภาคม 2566  โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่ สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนางานวิจัย  และที่ปรึกษา  วิทยานพนธ์ | | วันที่ 2 พฤษภาคม 2566  ผ่านการอบรมหลักสุตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฏกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พศ. 2561  จัดโดย สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ | พัฒนาการเรียนการสอนและที่ปรึกษา  วิทยานพนธ์ | | วันที่ 24-28 เมษายน 2566  ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด(หลักสุตรรวม)  จัดโดย อย.และสถาบันอาหาร | พัฒนาการเรียนการสอนและที่ปรึกษา  วิทยานพนธ์ | | วันที่ 22 – 27 มีนาคม 2566  โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ณ ประเทศญี่ปุ่น  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอนและบริการวิชาการ | | วันที่ 18 มีนาคม 2566  โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ระยะที่ 1 อบรมเรื่อง จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียนการสอนวิจัย และงานที่ปรึกษา  วิทยานพนธ์ | | วันที่ 17 มีนาคม 2566  โครงการ การพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่สู่นักวิจัยมืออาชีพ หัวข้อ “การสืบค้นข้อมูลและสารสนเทศเพื่อการพัฒนางานวิจัย”  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | 1. **ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม**   วันที่ 5-6 พฤษภาคม 2566  โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่ สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียน  การสอน | | วันที่ 2 พฤษภาคม 2566 ผ่านการอบรมหลักสุตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฏกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พศ. 2561  จัดโดย สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ | พัฒนาการเรียนการสอนและที่ปรึกษา  วิทยานพนธ์ | | วันที่ 17-18 มีนาคม 2566  โครงการ การพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่สู่นักวิจัยมืออาชีพ หัวข้อ “การสืบค้นข้อมูลและสารสนเทศเพื่อการพัฒนางานวิจัย”  จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | พัฒนาการเรียนการสอนและงานบริการวิชาการ | | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์** |
| 10) | จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี | มีบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน จำนวน 2 คน คือ  **นางสาวทิพวรรณ คุมมินทร์ และนางสาวดุสิตา อิสระภัคดี**  ได้รับการพัฒนาวิชาการและวิชาชีพ ดังนี้  - วันที่ 5-6 พฤษภาคม 2566 เข้าร่วมโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่ สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  -วันที่ 18 มีนาคม 2566 เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ระยะที่ 1 อบรมเรื่อง จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  - วันที่ 16 มีนาคม 2566 อบรมโครงการเสริมสร้างศักยภาพ  บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เรื่อง “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์** |
| 11) | ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ย **5.00** คะแนน  *(โดยอาจอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับความคิดเห็นจากการประเมินนำไปสู่การปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรอย่างไร)* | **✓ เป็นไปตามเกณฑ์** |
| 12) | ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ย **......** คะแนน | * **ไม่รับการประเมิน**   ด้วยยังไม่มีบัณฑิตจบการศึกษา |
| รวมตัวบ่งชี้ในปีนี้ | | **10** | |
| จำนวนตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านเฉพาะตัวบ่งชี้ที่ 1-5 | | **5** | |
| ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ 1-5 | | **100** | |
| จำนวนตัวบ่งชี้ในปีนี้ที่ดำเนินการผ่าน | | **10** | |
| ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปีนี้ | | **100** | |

|  |
| --- |
| **ผลการประเมินตนเอง : ..5.0.......... คะแนน**  **เหตุผล :** สาขาวิชาสามารถดำเนินการได้ 10 ข้อ (4.00 คะแนน) จากที่อยู่ในเกณฑ์การประเมิน..10 ข้อ..(5 คะแนน) |

**เกณฑ์การประเมิน**

การดำเนินงานงานน้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ มีค่าคะแนน เท่ากับ 0

การดำเนินงานงานร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ มีค่าคะแนน เท่ากับ 3.5

การดำเนินงานงานร้อยละ 80.01-89.99 ของตัวบ่งชี้ มีค่าคะแนน เท่ากับ 4.0

การดำเนินงานงานร้อยละ 90.00-94.99 ของตัวบ่งชี้ มีค่าคะแนน เท่ากับ 4.5

การดำเนินงานงานร้อยละ 95.00-99.99 ของตัวบ่งชี้ มีค่าคะแนน เท่ากับ 4.75

การดำเนินงานงานร้อยละ 100 ของตัวบ่งชี้ มีค่าคะแนน เท่ากับ 5.0

**รายการหลักฐานหมวดที่ 4 ข้อมูลสรุปรายงาน**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** |
| --- | --- |
| 5.1 - 01 | มคอ. 2 หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563 |
| 5.2 - 01 | แผนการเรียน ภาคเรียนที่ 1/2565 และ 2/2565 |
| 5.3 - 01 | มคอ. 5 รายวิชาในภาคเรียนที่ 1/2565 และ 2/2565 |
| 5.3 - 02 | ประกาศผลการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ ปีการศึกษา 2565 |
| 5.3 - 03 | ประกาศคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  เรื่อง แนวปฏิบัติการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) สำหรับนักศึกษาหลักสูตร  ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ |
| 5.3 - 04 | รายงานผลการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) สำหรับนักศึกษาหลักสูตร  ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประจำปีการศึกษา 2565 |

**หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร**

**การบริหารหลักสูตร**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ปัญหาในการบริหารหลักสูตร | ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร | แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต |
| อาจารย์ประจำสาขา วิชาคหกรรมศาสตร์มีจำนวนจำกัด | การพัฒนาคุณภาพของอาจารย์ภายในคณะ ด้านคุณวุฒิระดับปริญญาเอกและมีผลงานวิชาการครบตามเกณฑ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีน้อย ทำให้การหาอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับปริญญาเอกให้ครอบคลุมศาสตร์ทุกด้านของคหกรรมศาสตร์ ค่อนข้างยาก | จัดทำแผนการพัฒนาคุณภาพอาจารย์และจัดสรรอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแบบบูรณาการทั้งคณะ |

**รายงานผลการดำเนินงาน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (ตัวบ่งชี้ 6.1)**

| **ตัวบ่งชี้** | **ผลการดำเนินงาน** |
| --- | --- |
| **สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**  (ตัวบ่งชี้ 6.1) | 1. **ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**   **1.1 ขั้นตอนการดำเนินการ**  หลักสูตรนํากระบวนการที่ใช้ในปีการศึกษา 2565 โดยมีกระบวนการที่อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมในการดำเนินงานเพื่อจัดเตรียมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตร ดังนี้  1.1.1 คณะกรรมการบริหารคณะ มอบหมายให้แต่ละหลักสูตรเสนอความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน (ผ่านการเสนอของบประมาณ)  1.1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับสาขาวิชาอื่นๆ ในการร่วมเสนอขออนุมัติสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้  1.1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วมพิจารณาความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะ  1.1.4 คณะฯ รวบรวมความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่แต่ละสาขาเสนอขอเพื่อพิจารณาและจัดสรรงบประมาณ  1.1.5 สาขาฯ รับแจ้งการอนุมัติจัดสรรงบประมาณและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้  **1.2 ผลการดำเนินการ**  1.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับนโยบายจากคณะกรรมการบริหารให้แต่ละหลักสูตร สำรวจและเสนอความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน โดยหัวหน้าสาขาฯ ประสานกับอาจารย์ประจำหลักสูตรสำรวจความต้องการในการเสนอความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อจัดซื้อ หรือจัดหา ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง  รายการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ที่เป็นฐานข้อมูลการสืบค้นงานวิจัย งานวิชาการที่เกี่ยวข้องกับ คหกรรมศาสตร์ ได้แก่   * คลังปัญญาของมหาวิทยาลัย https://repository.rmutp.ac.th * เวปไซต์ของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยรสารสนเทศ มทร. พระนคร   https://arit.rmutp.ac.th/ซึ่งรวบรวม ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ ที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ด้านคหกรรมสามารถเข้าใช้งานได้ เช่น   * ProQuest Dissertation & Theses Global * https://cuir.car.chula.ac.th/ * IEE/IET Electronic Library (IEL) * SpringerLink-Journal * Web of Science * ScienceDirect * Academic Search Complete * https://web.a.ebscohost.comeho/st/search * https://www.scopus.com * http://apps.webofknowledge.com * https://search.proquest.com * American Chemical Society Journal (ACS) * https://kukr 2 .lib.ku.ac.th/kukr\_es/kukr/index * https://www.researchgateway.in.th/ * https://dric.nrct.go.th/Index * https://tdc.thailis.or.th/tdc/ * https://journal.rmutp.ac.th/ * https://www.tcithaijo.org * http://www.thaiedresearch.org/index.php   1.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับสาขาวิชาอื่นๆ ในการร่วมเสนอขออนุมัติสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยมอบหมายผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร ประสานงานร่วมกับสาขาวิชาอื่นๆ ในการร่วมเสนอขอ หรือจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้  1.2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วมพิจารณาความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะ ปี 2565 เดิมอาจารย์และเจ้าหน้าที่ขอสาขาวิชา มีสำนักงานรวมกันในฝ่ายวิชาการซึ่งทำให้การติดต่อประสานงานกับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาไม่เป็นสัดส่วน มีการห้ามเข้าพื้นที่ในช่วงที่ฝ่ายวิชาการจัดทำข้อสอบปลายภาคของนักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาจึงได้ย้ายสำนักงานของสาขาวิชามาที่ชั้น 4 ห้อง 2402 ทำให้มีความเป็นสัดส่วนมากขึ้น นักศึกษาระดับบัณฑิศึกษามีห้องพัก มีโต๊ะเก้าอี้รับรอง มีมุมกาแฟ สำหรับนั่งทำงานและมีพื้นที่กิจกรรมได้ และนักศึกษาติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ และรับคำปรึกษากับอาจารย์ประจำหลักสูตรได้สะดวกขึ้น  1.2.4 คณะฯ รวบรวมความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่แต่ละสาขาเสนอขอเพื่อพิจารณาและจัดสรรงบประมาณ ในปี 2565 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับรองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัยในการร่วมเสนอขออนุมัติสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการรปรับปรุงห้องพักนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ซึ่งจะจัดทำเป็นลักษณะของ work space ให้พร้อมใช้ในปีการศึกษา 2566  1.2.5 สาขาฯ รับแจ้งการอนุมัติจัดสรรงบประมาณและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในปี 2565 สาขาวิชาได้รับแจ้งการอนุมัติงบประมาณให้ดำเนินการจัดซื้อในปีงบประมาณ 2566   * 1. **การประเมินกระบวนการ**   จากการประเมินกระบวนการเกี่ยวกับระบบการดำเนินงานของสาขาวิชาโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2563  ในส่วนของห้องพักนักศึกษาปริญญาโทและห้องพักอาจารย์พิเศษ ได้รับการอนุมัติในการปรับปรุงเปลี่ยนแปลง โดยห้องพักนักศึกษาลักษณะของ work space ให้พร้อมใช้ในปีการศึกษา 2566 ซึ่งกระบวนการปรับปรุงแล้วเสร็จพร้อมใช้ในปีการศึกษา 2566 ในการดําเนินกระบวนการการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้นั้น ทําให้สามารถกําหนดวัสดุอุปกรณ์สถานที่ ที่มีความสําคัญต่อการเรียน การสอน การศึกษาค้นคว้าของนักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาตามที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ขออนุมัติ   * การเรียนการสอนระดับปริญญาเอกและปริญญาโท เป็นภาคสมทบนอกเวลา แต่สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สามารถใช้ร่วมกับนักศึกษาระดับปริญญาตรีในคณะได้ ด้วยเป็นการใช้นอกเวลาที่ไม่ซ้ำซ้อนกัน ทางสาขาวิชาจึงมีขั้นตอนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ประสานงานกับสาขาวิชาอื่นๆ ภายในคณะร่วมเสนอขอ จัดหาและใช้งานสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ร่วมกัน * ภายหลังจากสาขาฯ รับแจ้งการอนุมัติจัดสรงบประมาณและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้แล้ว ในกรณีที่ได้รับการอนุมัติจัดสรรงบประมาณ ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและสาขาวิชาดำเนินการจัดซื้อจัดหาตามรายการของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ได้รับงบประมาณ แต่ในกรณีที่ไม่ได้รับการอนุมัติงบประมาณ ทางสาขาวิชาและหลักสูตรต้องมีการพิจารณาในการจัดหาสิ่งสนุนการเรียนรู้อื่นมาทดแทนเพื่อให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยอาจนำเข้าในที่ประชุมคณะกรรมการบริหารของคณะ เพื่อพิจารณาร่วมกัน * อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ผู้สอนได้ใกล้ชิดและรับทราบความต้องการของนักศึกษาโยตรง ดังนั้นจึงสามารถแจ้งความต้องการมายังสาขาวิชาได้อย่างรวดเร็ว ซึ่งทำให้ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดสิ่งสนับการเรียนรู้ได้ตรงตามความต้องการของนักศึกษาได้ * ในการเรียนการสอนระดับปริญาเอก ในแต่ละรายวิชา ไม่มีรายวิชาปฎิบัติการ แต่ในการทำวิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์ในระดับปริญญาโทและปริญญาเอก นักศึกษาจำเป็นต้องใช้เครื่องมืออุปกรณ์เฉพาะทางบางอย่างที่ทางคณะไม่มี ดังนั้น จากการที่อาจารย์ผู้สอนได้นำนักศึกษาไปศึกษาดูงานและทำปฏิบัติการนอกสถานที่ จึงมีแนวทางในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก หรือ สถานประกอบการในการสนับสนุนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้กับนักศึกษาในการทำวิจัยได้   1. **การพัฒนาปรับปรุงกระบวนการ**   ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรสามารถดําเนินการได้อย่างมีประสทธิภาพ ทั้งนี้หลักสูตรจะนํากระบวนการไปใช้ในปีการศึกษา 2566 ซึ่งเป็นกระบวนการเดียวกับการบริหารจัดการปริญญาโท ดังนี้   1. สาขาวิชาฯ ประสานงานกับอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ผู้สอน สำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยจัดทำแยกรายการแยกประเภท เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการจัดหา ได้แก่ 2. ห้องเรียน/ห้องปฎิบัติการ 3. ห้องพัก/ห้องประชุมกลุ่ม/พื้นที่ทำกิจกรรม 4. วัสดุอุปกรณ์สำหรับการเรียนการสอน 5. หนังสือ/ตำรา/วารสาร 6. ฐานข้อมูล/แหล่งสืบค้น 7. โปรแกรมคอมพิวเตอร์/ซอฟต์แวร์ลิขสิทธิ์ 8. ความร่วมมือนอกเครือข่ายมหาวิทยาลัย 9. สาขาวิชาฯ เสนอความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งที่ต้องเสนอของบประมาณ ในการจัดซื้อและแบบไม่ต้องเสนอของบประมาณ ต่อคณะกรรมการบริหารคณะ   3. สาขาวิชาฯ รับแจ้งผลการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้  4. สาขาฯ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการจัดซื้อหรือจัดหารายการของสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้ตามที่อาจารย์ประจำหลักสูตรเสนอขอ ทั้งในลักษณะที่ได้รับงบประมาณ หรือพิจารณาจัดหาสิ่งสนุนการเรียนรู้อื่นมาทดแทนในกรณีไม่ได้รับงบประมาณ  5. สาขาฯ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงาน หรือ  สถานประกอบการในการสนับสนุนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้   1. สาขาวิชาฯ ประเมินผลความพึงพอใจในสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากอาจารย์ประจำหลักสูตรและนักศึกษาโดยตรง 2. **จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอ และเหมาะสม ต่อการจัดการเรียนการสอน**   **2.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน**  ในปีการศึกษา 2565 สาขาวิชาฯ มีการกำหนดแนวทางการดำเนินงานเพื่อจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีจำนวนเพียงพอ และเหมาะสม ต่อการจัดการเรียนการสอน ก่อนเปิดภาคการศึกษา ดังนี้  2.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร สำรวจจำนวนห้องเรียนที่มีสภาพพร้อมใช้งาน และมีครุภัณฑ์ประจำห้อง  2.1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษา เจ้าหน้าที่และอาจารย์ในสาขาวิชารับผิดชอบดูแลห้องเรียนและห้องปฎิบัติการที่เกี่ยวข้อง  2.1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประสานงานกับฝ่ายวิชาการ ในการกำหนดผู้รับผิดชอบจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้  2.1.4 สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ที่มีต่อการให้บริการของคณะและมหาวิทยาลัยเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา  2.1.5 คณะกรรมการบริหารคณะ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันพิจารณาผลการประเมินเพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไขต่อไป  **2.2 ผลการดำเนินการ**  2.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร สำรวจจำนวนห้องเรียนที่มีสภาพพร้อมใช้งาน และมีครุภัณฑ์ประจำห้องจำนวนเพียงพอ ได้แก่ ห้องประชุมบัวชมพู 2102 2104 2402 ห้องปฎิบัติการของแต่ละสาขาวิชา และห้องพักนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา  2.2.2 ปีการศึกษา 2565 มีการเรียนการสอนในพื้นที่ แต่บางครั้งยังต้องทำการสอนแบบออนไลน์ สาขาวิชาจึงได้ทำการสำรวจความพร้อมด้านอินเตอร์เนตของอาจารย์ผู้สอน ซึ่งหลายท่านสะดวกในการสอนออนไลน์ที่คณะ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสุตรจึงได้เสนอความต้องการผ่านสาขาวิชาไปยังฝ่ายวิชาการและวิจัยในการจัดสรรอุปกรณ์ คอมพวเตอร์และสำรวจความพร้อมของอินเตอร์เนตในการให้บริการอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้การสอนออนไลน์มีประสิทธิภาพสูงสุด  2.2.3 สาขาวิชาได้สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ที่มีต่อการให้บริการของคณะและมหาวิทยาลัยเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา  2.2.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษา เจ้าหน้าที่และอาจารย์ในสาขาวิชารับผิดชอบดูแลห้องเรียนและห้องปฎิบัติการที่เกี่ยวข้อง  สำหรับอุปกรณ์ วัสดุ ครุภัณฑ์และห้องปฏิบัติการ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เหล่านี้สามารถใช้ร่วมกับนักศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาโท ในคณะได้ ด้วยเป็นการใช้นอกเวลาที่ไม่ซ้ำซ้อนกัน อาจารย์ประจำหลักสูตรได้ประชุมร่วมกันและแก้ไขข้อร้องเรียนโดยได้เรียนแจ้งไปยังฝ่ายวิชาการและงานอาคารสถานที่ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ได้รับการดำเนินการแก้ไขและเพื่อให้พร้อมใช้งาน  **2.3 การประเมินกระบวนการ**  จากการทบทวนกระบวนการพบว่า เพื่อให้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอ และเหมาะสม ต่อการจัดการเรียนการสอน ควรมีการมอบหมายผู้รับผิดชอบเพื่อจัดหา กำกับ ดูแล สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จึงมีการเพิ่มขั้นตอน เพื่อนำไปใช้ในปีการศึกษา 2566 ดังนี้  2.3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประสานงานกับฝ่ายวิชาการและวิจัยในการสำรวจห้องเรียนที่มีสภาพพร้อมใช้งาน และมีครุภัณฑ์ประจำห้องจำนวนเพียงพอ ในกรณีของการสอนแบบออนไลน์ให้มีการสำรวจความพร้อมด้านสื่อการสอน และอินเตอร์เนต และเจ้าหน้าที่ประสานงานสำหรับการสอนแบบออนไลน์ด้วย  2.3.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษา เจ้าหน้าที่และอาจารย์ในสาขาวิชารับผิดชอบดูแลห้องเรียน ห้องปฎิบัติการและ สื่ออินเตอร์เนตระบบการเรียนการสอนนออนไลน์ที่เกี่ยวข้อง  2.3.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประสานงานกับฝ่ายวิชาการ ในการกำหนดผู้รับผิดชอบจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้เพียงพอ และเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน  2.3.4 สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ที่มีต่อการให้บริการของคณะและมหาวิทยาลัยเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา  2.3.5 คณะกรรมการบริหารคณะ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันพิจารณาผลการประเมินเพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไขต่อไป   1. **กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา และ**   **อาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**   * 1. **ขั้นตอนการดำเนินการ**   ในปี 2565 สาขาวิชามีแผนการดำเนินการ ดังนี้  3.1.1 คณะสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ที่มีต่อการให้บริการของคณะและความพึงพอใจต่อการจัดการข้อร้องเรียนเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา  3.1.2 คณะฯ แจ้งผลการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้แต่ละสาขาฯ รับทราบ  3.1.3. คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ร่วมพิจารณาและวิเคราะห์ผลสำรวจความพึงพอใจ ต่อการให้บริการของคณะและความพึงพอใจต่อการจัดการข้อร้องเรียน  3.1.4 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร มอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนำผลการประเมินไปพัฒนาปรับปรุงให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอ และเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน  **3.2 ผลการดำเนินงาน**  จากการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษา และอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประจำปีการศึกษา 2565 รูปแบบการเรียนการสอน Onsite และ Online  ผลแสดงดังตาราง   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **รายการประเมิน** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | **อาจารย์** | **นักศึกษา** | | 1. ด้านห้องเรียน | 4.42 | 4.43 | | 2. ด้านห้องปฏิบัติการ | 4.25 | 4.29 | | 3. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก | 4.42 | 4.32 | | 4. ด้านการจัดพื้นที่ / สถานที่สำหรับนักศึกษา และอาจารย์พบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนหรือทำงานร่วมกัน | 4.33 | 4.43 | | 5. ด้านการบริการคอมพิวเตอร์และอินเตอร์เน็ตความเร็วสูง | 4.26 | 4.29 | | 6. ด้านระบบการเรียนการสอนอิเล็กทรอนิกส์ | 4.11 | 4.29 | | 7. ด้านระบบกล้องวงจรปิด | 3.89 | 4.19 | | 8. ด้านซอฟต์แวร์ลิขสิทธิ์ | 3.89 | 4.19 | | **รวม** | **4.20** | **4.30** |   **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 หมายถึง มีความพึงพอใจมาก  2.51 - 3.50 หมายถึง มีความพึงพอใจปานกลาง  2.51 - 2.50 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อย  ต่ำกว่า 1.5 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อยที่สุด  การทวนสอบจากผลความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อการให้บริการของคณะ พบว่า ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของทั้งอาจารย์ และนักศึกษามีคะแนนความพึงพอใจมากที่สุดในทุกด้าน ยกเว้น ด้านระบบกล้องวงจรปิด และด้านซอฟต์แวร์ลิขสิทธิ์ที่มีความพึงพอใจระดับมาก แต่จากผลการประเมิน สาเหตุหนึ่งที่ทำให้อาจารย์ให้คะแนนด้านระบบกล้องวงจรปิด และด้านซอฟต์แวร์ลิขสิทธิ์ น้อยกว่าด้านอื่นๆ ด้วยเป็นสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ต้องใช้งบประมาณค่อนข้างสูง และเป็นการจัดสรรดำเนินการโดยมหาวิทยาลัย ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรจะดำเนินการนำเสนอต่อคณะและมหาวิทยาลัยต่อไปเพื่อจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านนี้ให้มากขึ้น |

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

**รายการหลักฐานหมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร**

| **รหัสหลักฐาน** | **รายการ** |
| --- | --- |
| 6.1 – 01 | ผลประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ |
| * 1. - 02 | ภาพห้องพักนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา |
|  |  |
|  |  |

**หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น**

**6.1 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน**

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

**6.2 สรุปการประเมินหลักสูตรจากผู้ที่สำเร็จการศึกษา**

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

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

**6.3 สรุปการประเมินหลักสูตรจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)**

|  |  |
| --- | --- |
| **กระบวนการประเมิน -** | |
| **ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน** | **ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน** |
| - | - |
| **ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน** - | |

**หมวดที่ 7 การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **ประเด็น** | **รายการ** |
| การเปลี่ยนแปลงภายในสถาบัน (ถ้ามี) | -- |
| การเปลี่ยนแปลงภายนอกสถาบัน | 1. สถานการณ์การพัฒนาทางเศรษฐกิจ   - การเข้าสู่สังคมและเศรษฐกิจดิจิทัล แบบก้าวกระโดด  - การตลาดของนวัตกรรมใหม่ที่มีการแข่งขันสูง  2. สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคม และวัฒนธรรม  - ผู้สูงอายุเพิ่มขึ้น  - ธุรกิจพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์  3. การเปิดหลักสูตรปริญญาตรีของสถาบันในระดับอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคนิคต่างๆ ทำให้อาจาจารย์ผู้สอนของวิทยาลัยเหล่านั้น ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษามากขึ้น เพื่อให้มีคุณวุฒิรองรับกับการเปิดเรียนระดับปริญญาตรีของหน่วยงาน |

**หมวดที่ 8 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร**

**ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **แผนดำเนินการ** | **กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ** | **ผู้รับผิดชอบ** | **ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ** |
| ควรเพิ่มผลงานการเผยแพร่และตีพิมพ์บทความวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุคนในระดับนานาชาติ และมีบทความวิจัยเป็นของตนเอง | ตลอดปีการศึกษา | - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  - ฝ่ายวิชาการและวิจัย  - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | 🗹บรรลุตามแผนการดำเนินงาน   * บทความวิจัยระดับนานาชาติ   2 เรื่อง   * บทความวิจัยระดับชาติ 2 เรื่อง |
| การพิจารณาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ควรมีความหลากหลายที่ครอบคลุมศาสตร์คหกรรมศาสตร์ | ตลอดปีการศึกษา | - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  - ฝ่ายวิชาการและวิจัย  - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | 🗹 บรรลุตามแผนการดำเนินงาน ด้วยได้มีกระบวนการในการพัฒนาคุณภาพอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ครอบคลุมศาสตร์ด้านคหกรรมในปีต่อไป และนักศึกษาส่วนใหญ่มีความสนใจในด้านอาหาร จึงยัคงมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสุตรด้านอาหารมากกว่าศาสตร์อื่น |
| ควรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตรให้ได้มาตรฐานขึ้นโดยอาจเชิญผู้ทรงคุณวุฒิจากสถาบันการศึกษาอื่นมาช่วยในการทวนสอบรายวิชาต่าง ๆ และผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา | ตลอดปีการศึกษา | - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  - ฝ่ายวิชาการและวิจัย  - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | 🗹บรรลุตามแผนการดำเนินงานด้วยยังได้ดำเนินการการทวนสอบครบทุกรายวิชา แต่ขั้นตอนของการทวนสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกได้มีการวางแผนดำเนินงานในปีต่อไป |
| ควรกำหนดระบบการประเมินดุษฎีนิพนธ์ให้มีรายละเอียดที่ชัดเจนขึ้นในการปฏิบัติ โดยเฉพาะเรื่องการคัดลอกผลงาน และกำหนดร้อยละการคัดลอกที่เป็นเกณฑ์เฉพาะสำหรับนักศึกษาปริญญาเอกโดยการเทียบเคียงกับสถาบันการศึกษาอื่น ๆ | ตลอดปีการศึกษา | - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  - ฝ่ายวิชาการและวิจัย  - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | 🗹บรรลุตามแผนการดำเนินงาน  ได้กำหนดเกณฑ์การประเมินและแจ้งให้นักศึกษารับทราบเรื่องการตรวจการคัดลอกรายงานดุษฎีนิพนธ์แล้วแต่ในปี 2565 นักศึกษายังไม่ได้ส่งรายงานดุษฎีนิพนธ์ เพื่อขอสำเร็จการศึกษา |

**ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร**

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

ปรับปรุงให้ทันสมัย สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก

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

- เพิ่มเทคโนโลยีและนวัตกรรมในการเรียนการสอน

**3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน**

- ควรมีการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการของตนเองในวารสารที่มีคุณภาพในฐานข้อมูลให้มากขึ้น

**แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2566**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **แผนปฏิบัติการ** | **กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ** | **ผู้รับผิดชอบ** |
| มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก | ตลอดปีการศึกษา | - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  - ฝ่ายวิชาการและวิจัย  - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **รับรองความถูกต้องของข้อมูล :** | | | |
| **ตำแหน่ง** | **ชื่อ-นามสกุล** | **ลายมือชื่อ** | **วันที่** |
| 1. ประธานหลักสูตร | ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย |  | 1 มิย. 2566 |
| 2. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย |  | 1 มิย. 2566 |
| 3. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร |  | 1 มิย. 2566 |
| 4. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม |  | 1 มิย. 2566 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **เห็นชอบโดย** : | | | |
| **ตำแหน่ง** | **ชื่อ-นามสกุล** | **ลายมือชื่อ** | **วันที่** |
| หัวหน้าสาขาวิชา  คหกรรมศาสตร์ | ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร |  | 1 มิย. 2566 |
| คณบดีคณะเทคโนโลยี  คหกรรมศาสตร์ | ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม |  | 1 มิย. 2566 |

**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.... | | | **NA** |
| 2.2 | | ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ระดับปริญญาเอก) | ร้อยละ .... | | | **NA** |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 2** | | | **-** | | | |
| **องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา** | | | | | | |
| 3.1 | | การรับนักศึกษา | - | | | 3 |
| 3.2 | | การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา | - | | | 3 |
| 3.3 | | ผลที่เกิดกับนักศึกษา | - | | | 2 |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 3** | | | **2.67** | | | |
| **องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์** | | | | | | |
| 4.1 | การบริหารและพัฒนาอาจารย์ | | | - | 3 | |
| 4.2 | คุณภาพอาจารย์ | | | - | 5 | |
| * ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก | | | ร้อยละ 100 | 5 | |
| * ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ | | | ร้อยละ 100 | 5 | |
| - ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | ร้อยละ 205 | 5 | |
|  | -จำนวนบทความที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูลTCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | | | 20 เรื่อง/4 คน  = 5 | 5 | |
| 4.3 | ผลที่เกิดขึ้นกับอาจารย์ | | |  | 3 | |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 4** | | | | **3.67** | | |
| **องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน** | | | | | | |
| 5.1 | สาระของรายวิชาในหลักสูตร | | | - | 3 | |
| 5.2 | การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน | | | - | 3 | |
| 5.3 | การประเมินผู้เรียน | | | - | 3 | |
| 5.4 | ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ | | | ร้อยละ 100 | 5 | |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 5** | | | | **3.50** | | |
| **องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้** | | | | | | |
| 6.1 | สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | | |  | 3 | |
| **คะแนนเฉลี่ย องค์ประกอบที่ 6** | | | | **3.00** | | |
| **คะแนนเฉลี่ย (องค์ประกอบที่ 3-6)** | | | | **3.27** | | |

1. **ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบที่** | **I** | **P** | **O** | **คะแนนเฉลี่ย** | **ผลการประเมิน**  **0.01 – 2.00 ระดับคุณภาพน้อย**  **2.01 – 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง**  **3.01 – 4.00 ระดับคุณภาพดี**  **4.01 – 5.00 ระดับคุณภาพดีมาก** |
| 1 การกำกับมาตรฐาน | **ผ่าน** | | | | **หลักสูตรได้มาตรฐาน** |
| 2 บัณฑิต | - | - | - | - |  |
| 3 นักศึกษา | 2.67 | - |  | 2.67 | **ระดับคุณภาพปานกลาง** |
| 4 อาจารย์ | 3.67 | - | - | 3.67 | **ระดับคุณภาพดี** |
| 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน | 3.00 | 3.67 | - | 3.50 | **ระดับคุณภาพดี** |
| 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | - | 3.00 | - | 3.00 | **ระดับคุณภาพปานกลาง** |
| **รวม** | **3.14** | **3.50** | **-** |  |  |
| **ผลการประเมิน** | **ระดับคุณภาพดี** | **ระดับคุณภาพดี** |  | **3.27** | **ระดับคุณภาพดี** |

จากการวิเคราะห์ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 5 องค์ประกอบ (11 ตัวบ่งชี้) พบว่า องค์ประกอบที่ 1 (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ “ผ่าน” ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร โดยเกณฑ์ประเมินพบว่า องค์ประกอบที่ 3 และ 6 อยู่ในระดับคุณภาพปานกลาง องค์ประกอบที่ 4 และ 5 อยู่ในระดับคุณภาพดี หากเมื่อวิเคราะห์ตามปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์ พบว่าปัจจัยนำเข้ามีคุณภาพอยู่ในระดับดี (3.14 คะแนน) กระบวนการมีคุณภาพอยู่ในระดับดี (3.50 คะแนน) (ยังไม่มีการประเมินด้านผลลัพธ์) ทั้งนี้คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินทุกด้านมีคุณภาพอยู่ในระดับปานกลาง (3.27 คะแนน)

1. **ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาจากการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร**

|  |  |
| --- | --- |
| **จุดเด่นและแนวทางเสริม** | |
| 1. | - |
| 2. | - |
| **จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง** | |
| 1. | ควรเพิ่มผลงานการเผยแพร่และตีพิมพ์บทความวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุคนในระดับนานาชาติ และมีบทความวิจัยเป็นของตนเอง |
| 2. | การพิจารณาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ควรมีความหลากหลายที่ครอบคลุมศาสตร์คหกรรมศาสตร์ |
| 3. | ควรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตรให้ได้มาตรฐานขึ้นโดยอาจเชิญผู้ทรงคุณวุฒิจากสถาบันการศึกษาอื่นมาช่วยในการทวนสอบรายวิชาต่าง ๆ และผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา |
| 4. | ควรกำหนดระบบการประเมินดุษฎีนิพนธ์ให้มีรายละเอียดที่ชัดเจนขึ้นในการปฏิบัติ โดยเฉพาะเรื่องการคัดลอกผลงาน และกำหนดร้อยละการคัดลอกที่เป็นเกณฑ์เฉพาะสำหรับนักศึกษาปริญญาเอกโดยการเทียบเคียงกับสถาบันการศึกษาอื่น ๆ |