



รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร  
และรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต  
สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561

คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ปีการศึกษา 2564  
(1 มิถุนายน 2564 – 31 พฤษภาคม 2565)

## คำนำ

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา และตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 หลักสูตรได้จัดทำรายงานผลการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน และรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) ประจำปีการศึกษา 2564 ระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน 2564 – 31 พฤษภาคม 2565 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2561 และเพื่อให้ข้อมูลสาธารณะที่เป็นประโยชน์ต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทำให้มั่นใจว่า หลักสูตร ฯ สามารถสร้างผลผลิตทางการศึกษาที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามที่กำหนด สาระสำคัญในรายงานฉบับนี้ ประกอบด้วย บทสรุปผู้บริหาร รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร และสรุปผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานฉบับนี้จะเป็นเอกสารแสดงข้อมูลผลการดำเนินงานของหลักสูตรในการประเมินคุณภาพ ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตรตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพที่ดีขึ้นต่อไป



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา)

ประธานกรรมการหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต

สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

22 มิถุนายน 2565

# สารบัญ

	หน้า
คำนำ.....	ก
สารบัญ .....	ข
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร .....	ง
รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร .....	1
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป .....	1
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน .....	8
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.....	8
หมวดที่ 2 อาจารย์.....	12
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ .....	12
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ .....	12
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์.....	31
ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์.....	40
หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต.....	44
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา .....	47
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา .....	47
ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา.....	58
ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา .....	70
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต .....	77
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ.....	77
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี .....	79
หมวดที่ 4 ข้อมูลสรุปรายวิชาและคุณภาพการสอน .....	82
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน .....	152
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร .....	157
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน.....	166
ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน.....	177
ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ. ....	189
หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร.....	195
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้.....	196
ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้.....	196
หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น .....	196
หมวดที่ 7 การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร .....	207
หมวดที่ 8 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร .....	209

สรุปผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน .....	214
ตาราง 1 ผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพระดับหลักสูตร.....	214
ตาราง 2 ตารางวิเคราะห์องค์ประกอบคุณภาพ และตัวชี้วัดที่ใช้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร .....	218
ตาราง 3 ตารางวิเคราะห์มาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ และตัวบ่งชี้ที่ใช้ประเมิน คุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร.....	219

## บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสทางการศึกษาแก่ผู้เรียนที่มีพื้นฐานทางสายวิทยาศาสตร์ไม่มากหรือไม่มีเลย ได้มีโอกาสเรียนรู้ศาสตร์ทางด้านอาหาร โดยเน้นพัฒนาศักยภาพผู้เรียนให้มีทักษะปฏิบัติที่ดี สามารถประกอบอาชีพเลี้ยงตัวเองได้ หลักสูตรนี้ได้จัดการศึกษาในคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2556 จนถึงปีการศึกษา 2560 ได้ปรับปรุงหลักสูตรและปรับเปลี่ยนชื่อเป็น “สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร” โดยเริ่มรับนักศึกษาในหลักสูตรปรับปรุงตั้งแต่ปีการศึกษา 2561 ปัจจุบันปีการศึกษา 2564 มีนักศึกษาสาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารจำนวน 54 คน มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิต่างหรือสัมพันธ์ตามสาขาวิชาและปฏิบัติงานตลอดปีการศึกษาจำนวน 5 คน

ปีการศึกษา 2564 หลักสูตรรับการประเมินคุณภาพ จำนวน 6 องค์กรประกอบ ได้แก่ องค์กรประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน องค์กรประกอบที่ 2 บัณฑิต องค์กรประกอบที่ 3 นักศึกษา องค์กรประกอบที่ 4 อาจารย์ องค์กรประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน และองค์กรประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ผลการประเมินตนเองของหลักสูตรโดยเฉลี่ย 4.12 คะแนน แสดงให้เห็นว่า การบริหารและการจัดการศึกษาของหลักสูตรเป็นไปตามมาตรฐานและอยู่ในเกณฑ์คุณภาพระดับดีมาก

รายละเอียดของคะแนนและผลการประเมินคุณภาพของหลักสูตร ในปีการศึกษา 2562, 2563 และ 2564 ดังตาราง

ตารางสรุปคะแนนและผลประเมินตามองค์ประกอบและตัวบ่งชี้ปีการศึกษา 2562, 2563 และ 2564

องค์ประกอบที่	ชื่อองค์ประกอบ	ปีการศึกษา 2562		ปีการศึกษา 2563		ปีการศึกษา 2564	
		คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ	คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ	คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ
1	การกำกับมาตรฐาน	ผ่านการประเมิน/หลักสูตรได้มาตรฐาน		ผ่านการประเมิน/หลักสูตรได้มาตรฐาน		ผ่านการประเมิน/หลักสูตรได้มาตรฐาน	
2	บัณฑิต	4.80	ดีมาก	4.67	ดีมาก	4.75	ดีมาก
	ตัวบ่งชี้ที่ 2.1	4.60	ดีมาก	4.49	ดีมาก	4.50	ดีมาก
	ตัวบ่งชี้ที่ 2.2	5.00	ดีมาก	4.84	ดีมาก	5.00	ดีมาก
3	นักศึกษา	3.33	ดี	3.33	ดี	3.33	ดี
	ตัวบ่งชี้ที่ 3.1	3.00	ปานกลาง	3.00	ปานกลาง	3.00	ปานกลาง
	ตัวบ่งชี้ที่ 3.2	4.00	ดี	4.00	ดี	4.00	ดี
	ตัวบ่งชี้ที่ 3.3	3.00	ปานกลาง	3.00	ปานกลาง	3.00	ปานกลาง
4	อาจารย์	4.15	ดีมาก	4.00	ดี	4.33	ดีมาก
	ตัวบ่งชี้ที่ 4.1	4.00	ดี	3.00	ปานกลาง	4.00	ดี
	ตัวบ่งชี้ที่ 4.2	4.44	ดีมาก	4.44	ดีมาก	5.00	ดีมาก
	(ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.1)	(5.00)	(ดีมาก)	(5.00)	(ดีมาก)	5.00	(ดีมาก)
	(ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.2)	(3.33)	(ดี)	(3.33)	(ดี)	5.00	(ดีมาก)
	(ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.3)	(5.00)	(ดีมาก)	(5.00)	(ดีมาก)	5.00	(ดีมาก)
	ตัวบ่งชี้ที่ 4.3	4.00	ดี	4.00	ดี	4.00	ดี
5	หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	4.00	ดี	4.00	ดี	4.25	ดีมาก
	ตัวบ่งชี้ที่ 5.1	4.00	ดี	4.00	ดี	4.00	ดี
	ตัวบ่งชี้ที่ 5.2	4.00	ดี	4.00	ดี	4.00	ดี
	ตัวบ่งชี้ที่ 5.3	3.00	ปานกลาง	3.00	ปานกลาง	4.00	ดี
	ตัวบ่งชี้ที่ 5.4	5.00	ดีมาก	5.00	ดีมาก	5.00	ดีมาก
6	สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4.00	ดี	4.00	ดี	4.00	ดี
	ตัวบ่งชี้ที่ 6.1	4.00	ดี	4.00	ดี	4.00	ดี
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้		4.00	ดี	3.95	ดี	4.12	ดีมาก

- หมายเหตุ**
1. คะแนนประเมินตนเอง หมายถึง ค่าเฉลี่ยของแต่ละตัวบ่งชี้ขององค์ประกอบนั้น ๆ
  2. ผลการประเมิน หมายถึง ผลการดำเนินงานในระดับต่าง ๆ ตามเกณฑ์ตัดสินของ สกอ.

คะแนนประเมิน	0.01 - 2.00	2.01 - 3.00	3.01 - 4.00	4.01 - 5.00
ระดับคุณภาพ	น้อย	ปานกลาง	ดี	ดีมาก

## จุดเด่นและแนวทางเสริม/จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง

จุดเด่น
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บัณฑิตมีคุณภาพตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ</li> <li>2. บัณฑิตร้อยละ 100 มีงานทำภายใน 1 ปี</li> <li>3. บัณฑิตร้อยละ 60 เป็นผู้ประกอบการ และสามารถประกอบอาชีพอิสระได้ตามเป้าประสงค์หลักของหลักสูตร</li> <li>4. อาจารย์ให้ความร่วมมืออย่างเต็มที่ในทุกกิจกรรมของหลักสูตร ทำให้ผลงานของหลักสูตรเป็นที่โดดเด่น</li> <li>5. นักศึกษาพร้อมเรียนรู้และพยายามพัฒนาศักยภาพเข้าสู่การแข่งขัน</li> <li>6. อาจารย์ที่ปรึกษาพร้อมให้คำปรึกษาและติดตามนักศึกษาอย่างใกล้ชิด</li> <li>7. หลักสูตรมีความทันสมัย มีการบูรณาการด้านการผลิตและการจัดการอาหาร ครอบคลุมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และบุคลากรในสถานประกอบการด้านอาหาร</li> </ol>
แนวทางเสริม
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ควรส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการขายในรูปแบบออนไลน์ในหลากหลายช่องทางมากขึ้น เช่น Line OA, tiktok marketing, youtube</li> <li>2. จัดการเรียนการสอนโดยบูรณาการกับงานวิจัย งานบริการวิชาการ และการประกวดแข่งขัน เพื่อฝึกให้นักศึกษามีทักษะกระบวนการคิด วิเคราะห์ วางแผน และการทำงานเป็นทีม</li> <li>3. ให้นักศึกษาเข้าร่วมการประกวดแข่งขันทักษะทางด้านวิชาการอย่างต่อเนื่อง</li> </ol>
จุดที่ควรพัฒนา
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บัณฑิตได้รับอัตราเงินเดือนเฉลี่ยอยู่ที่ 12,876 บาท ต่ำกว่าค่าแรงระดับปริญญาตรีเล็กน้อย</li> <li>2. การส่งเสริมให้นักศึกษาได้พัฒนาทักษะของตนเองอย่างทั่วถึง</li> <li>3. การเรียนการสอนแบบออนไลน์ทำให้นักศึกษาไม่กล้าซักถามและไม่กล้าแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>4. นักศึกษามีความรู้ด้านภาษาอังกฤษน้อย</li> <li>5. นักศึกษาไม่ถนัดวิชาคำนวณ</li> <li>6. นักศึกษาใช้งานคอมพิวเตอร์หรือมือถือสำหรับการเรียนการสอนแบบออนไลน์ไม่คล่องแคล่ว</li> <li>7. สัญญาณอินเทอร์เน็ตไม่ดี ทำให้การเรียนการสอนไม่ต่อเนื่อง</li> </ol>
แนวทางการปรับปรุง
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ควรจัดกิจกรรมหรือปรับเทคนิคการสอนในรายวิชา ให้สามารถผลิตสินค้าที่มีความโดดเด่น เพิ่มมูลค่าสินค้า รวมถึงเทคนิคการขายให้เพิ่มยอดการจำหน่ายและผลกำไรที่จะได้รับมากขึ้น</li> <li>2. ปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นหลักสูตรเชิงบูรณาการการเรียนการสอนกับการทำงานเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้และพัฒนาทักษะด้านต่าง ๆ จากสถานประกอบการ</li> <li>3. ปรับพื้นฐานก่อนเข้าเรียนให้กับนักศึกษาใหม่ในประเด็นที่สอดคล้องกับการเรียนการสอน</li> <li>4. ปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้สอดคล้องและเหมาะสมกับการเรียนการสอนแบบออนไลน์</li> <li>5. เลือกใช้สื่อและแอปพลิเคชันที่ก่อให้เกิดการทำงานและเรียนรู้ร่วมกันระหว่างกลุ่มนักศึกษา</li> </ol>

**จุดเด่นและแนวทางเสริม/จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง**  
**จากคณะกรรมการผู้ประเมิน**

<b>จุดเด่นและแนวทางเสริม</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิ ประสบการณ์สอน และการวิจัยที่สอดคล้องกับหลักสูตร และมีการเผยแพร่ผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่อง</li><li>2. บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาของหลักสูตร ส่วนใหญ่ได้งานทำภายหลังการสำเร็จการศึกษาภายใน 1 ปี และมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และตรงตามอัตลักษณ์ของหลักสูตร</li><li>3. หลักสูตรมีการปรับปรุงหลักสูตร โดยกำหนดสาระรายวิชาที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน และสร้างอัตลักษณ์ของบัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตร</li><li>4. หลักสูตรมีการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอเหมาะสม ที่ส่งเสริมให้นักศึกษาและอาจารย์สามารถนำไปใช้ประโยชน์ รวมทั้งมีความพร้อมทางด้านห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และสภาพแวดล้อม</li></ol>
<b>จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. หลักสูตรควรมีการวางแผนการจัดกิจกรรม/โครงการ ให้แก่นักศึกษาที่นอกเหนือจากการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร เพื่อส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาอย่างต่อเนื่อง</li><li>2. หลักสูตรควรส่งเสริมการจัดการเรียนการสอน ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการ วิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดผลเชิงประจักษ์ทั้งต่อนักศึกษาและอาจารย์</li><li>3. หลักสูตรควรกำหนดวิธีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ชัดเจน</li></ol>



รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร  
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ระดับปริญญาตรี  
สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร  
คณะเทคโนโลยีการเกษตร ปีการศึกษา2564

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

### 1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสหลักสูตร 25551641100363

#### 1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) เทคโนโลยีบัณฑิต (การผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร)

ชื่อย่อ (ภาษาไทย) ทล.บ. (การผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร)

ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) Bachelor of Technology (Food Production and Food Product Management)

ชื่อย่อ (ภาษาไทย) B.Tech. (Food Production and Food Product Management)

#### 1.3 ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ต้องการเปิดโอกาสให้แก่ผู้เรียนที่มีพื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ไม่ ได้เรียนในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร จึงได้ทำการวิจัยเพื่อหารูปแบบการเรียนการสอนและเป็นข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตรใหม่ที่เหมาะสม ภายใต้โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาการเรียนการสอนเพื่อให้นักศึกษามีความสามารถสู่การประกอบอาชีพธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน กรณีศึกษา ปลาหวานผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มแม่บ้าน ต.หัวเขา อ.สิงหนคร จ.สงขลา การวิจัยครั้งนี้ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (สกว.) และความร่วมมือจากหลาย ๆ ฝ่าย ทั้งผู้บริหารระดับคณะและมหาวิทยาลัย ศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ กลุ่มแม่บ้านปลาหวาน ต.หัวเขา คณาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ผลการวิจัยพบว่า การจัดกระบวนการเรียนการสอนที่เหมาะสมต้องผสมผสานในหลายรูปแบบร่วมกันตลอดภาคเรียน เน้นการฝึกให้นักศึกษาพัฒนากระบวนการคิดด้วยตนเอง ฝึกทักษะการปฏิบัติให้ชำนาญ และมีความอดทน พร้อมทั้งเสริมการเรียนรู้ด้วยกิจกรรมต่าง ๆ จากสถานการณ์จริงจึงจะให้นักศึกษาสามารถนำวิชาการและประสบการณ์สู่วิชาชีพได้

จากกระบวนการวิจัยที่ได้ดำเนินการสามารถนำมาสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งผ่านการพิจารณากลั่นกรองโดยสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และได้รับการอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ. 2555 ทำการเปิดสอนตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2556 เป็นต้น มาจนถึงปีการศึกษา 2560 ได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด เพื่อให้หลักสูตร มีความทันสมัย สอดคล้องกับสภาวะการณ์ในปัจจุบัน และเป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยี พ.ศ. 2560 (มคอ.1 สาขาเทคโนโลยี) ทั้งนี้ได้มีปรับเปลี่ยนชื่อสาขาวิชาจากเทคโนโลยี การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเป็นการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสื่อให้ผู้เรียนและผู้สนใจ เข้าใจในการเรียนการสอนของหลักสูตรซึ่งต้องการผลิตบัณฑิตที่มีอัตลักษณ์ “ผลิตได้ ขายเป็น”

## 2. ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินคุณภาพการศึกษาปีที่ผ่านมา

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ	การดำเนินงาน/ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
1. หลักสูตรควรมีการจัดเก็บข้อมูลที่ดี และวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อวางแผน แก้ปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพ	1. หลักสูตรมีการจัดทำฐานข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อวางแผนแก้ปัญหาการประชาสัมพันธ์หลักสูตร โดยต้องการนักเรียนได้รู้จักหลักสูตรและสนใจเลือกเรียนมากขึ้น จากการศึกษาวิธีการเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายในยุคปัจจุบันพบว่า สื่อที่นักเรียนชอบและเข้าถึงได้ง่ายคือเพจเฟซบุ๊ก หลักสูตรจึงได้พัฒนาเพจเฟซบุ๊กให้มีการเคลื่อนไหวตลอดเวลา โดยให้นักศึกษาของหลักสูตรที่มีความรู้และความสนใจในสื่อโซเชียลทำโครงการพิเศษเพื่อเก็บข้อมูลมาวิเคราะห์และพัฒนาเพจเฟซบุ๊กให้น่าสนใจ ซึ่งจากการสัมภาษณ์นักศึกษาแรกเข้า พบว่า หลายคนรู้จักและติดตามกิจกรรมของหลักสูตรจากเพจเฟซบุ๊ก
2. หลักสูตรควรจัดทำแผนบริหารความเสี่ยง	2. หลักสูตรได้มีจัดทำแผนบริหารความเสี่ยงในประเด็น 2.1 จำนวนนักศึกษาแรกเข้าน้อยกว่าร้อยละ 80 ของแผนรับ 2.2 นักศึกษาได้รับรางวัลระดับชาติหรือนานาชาติน้อยกว่า 1 คน 2.3 อาจารย์ได้รับรางวัลในระดับชาติหรือนานาชาติน้อยกว่า 1 คน

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ	การดำเนินงาน/ผลการปรับปรุง ตามข้อเสนอแนะ
	<p>2.4 ผลงานตีพิมพ์ในระดับนานาชาติหรือผลงานวิจัยนำไปใช้ประโยชน์ต่อชุมชนและสังคมน้อยกว่า 2 เรื่อง</p> <p>2.5 หลักสูตรมีผลการประเมินประกันคุณภาพการศึกษาภายในน้อยกว่า 4.01 คะแนน</p>
<p>3. หลักสูตรควรพัฒนาระบบและกลไกการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนให้ครอบคลุมทุกมิติ</p>	<p>3. หลักสูตรมีการพัฒนาระบบและกลไกการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนให้ครอบคลุมทุกมิติ โดยในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาปี 4 ด้วยโครงการทดสอบวัดความรู้ ก้าวสู่การเป็นบัณฑิตคณะเทคโนโลยีการเกษตร (โครงการ Exit Exam) โดยกำหนดให้นักศึกษาทุกคนเข้าร่วมการแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพเครือข่ายเกษตรราชภัฏ ครั้งที่ 7 ในฐานะผู้เข้าแข่งขัน ใน 3 กิจกรรม ได้แก่ 1) การประกวดแผนธุรกิจเกษตร 2) การแข่งขันนำเสนอปัญหาพิเศษ/โครงงานสหกิจศึกษา และ 3) การแข่งขันนวัตกรรมด้านอาหาร ทำให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ การคิดวิเคราะห์ การแก้ไขปัญหา และการกล้าแสดงออก รวมทั้งเรียนรู้การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยในการจัดกิจกรรมแข่งขันแบบออนไลน์ นอกจากนี้หลักสูตรยังให้นักศึกษาชั้นปี 3 ส่งผลงานเข้าประกวดในโครงการต่าง ๆ ได้แก่ การแข่งขันแนวคิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร (FoSTAT Food Innovation Concept Contest 2022) โครงการยุววิสาหกิจเริ่มต้น และโครงการยุวชนอาสา ซึ่งทีมนักศึกษาของหลักสูตรก็ได้ผ่านรอบคัดเลือกเข้าสู่รอบถัดไป การให้นักศึกษาเข้าร่วมการประกวดแข่งขันนั้นจึงเป็นการทวนสอบผลสัมฤทธิ์เชิงประจักษ์ที่ทำให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและผู้ที่เกี่ยวข้องเห็นถึงคุณลักษณะและศักยภาพของนักศึกษา</p>

### 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

#### 3.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร (เกณฑ์ 2558) /อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ชุดที่ระบุใน มคอ.2)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1	นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2539
			วท.บ. (วาริชศาสตร์)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2535
2	นางสาวปริยากร บุญส่ง*	อาจารย์	บธ.ม. (การจัดการธุรกิจเกษตร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557
			ศ.บ. (เศรษฐศาสตร์เกษตร) (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554
3	นางสาวกมลทิพย์ นิคมรัตน์	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2558
			วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547
			วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
4	นายอิทธิพร แก้วเพ็ง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2555
			Ms.E. (Food Engineering)	Mokpo National University	2551
			วท.บ. (วิศวกรรมแปรรูปอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2547
5	นางสาวชนิษฐา หมวดเอียด**	อาจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557
			วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551

3.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร (เกณฑ์ 2558) /อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ชุดปัจจุบัน)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1	นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2539
			วท.บ. วาริชศาสตร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2535
2	นางสาวภทริยา สังข์น้อย	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	บธ.ม. การตลาด	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2548
			ศศ.บ. การจัดการ	สถาบันราชภัฏสงขลา	2544
3	นางสาวกมลทิพย์ นิคมรัตน์	อาจารย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2558
			วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547
			วท.บ. วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
4	นายอิทธิพร แก้วเพ็ง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2555
			Ms.E. Food Engineering	Mokpo National University	2551
			วท.บ. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2547
5	นางชนิษฐา พันชูกลาง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557
			วท.บ. วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551

#### 4. อาจารย์ผู้สอน

##### 4.1 อาจารย์ประจำ ที่สอนนักศึกษาในปีการศึกษา 2564

1) ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร)
2) ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)
3) ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)
4) ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)
5) ผศ.ภัทริยา สังข์น้อย	บธ.ม.(การตลาด)
6) ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	Ph.D.(Marine Life Science)
7) ดร.อดิศรา ต้นตสุทฤกุล	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)
8) อ.สุเพ็ญ ด้วงทอง	วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร)
9) ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	ปร.ด.(การตลาด)
10) ผศ.ศุภยา ศรีโยม	วศ.ม.(การจัดการอุตสาหกรรม)
11) นางสาวพัชราวดี อักษรพิมพ์	ศศ.ม.(การสอนภาษาอังกฤษในฐานะภาษาต่างประเทศ)
12) ดร.จีราพัชร์ พลอยนิลเพชร	ปร.ด.(ชีวเวชศาสตร์)
13) ผศ.จันทิมา จันทร์เอียด	บธ.ม.(บริหารธุรกิจ)
14) นางสาวสิริกัญญา โชติช่วง	บธ.ม.(การตลาด)
15) นางสาวณัฐชยา ต้นกัญ	บธ.ม.(การตลาด)
16) ผศ.ฮัสนีดา สมาออน	ศศ.ม.(ภาษาศาสตร์ภาษามลายู)
17) นางสาวอรวิวีร์ ปานนาค	ศศ.ม.(การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษานานาชาติ)
18) นางสาวสมหมาย โชติรัตน์	ศศ.ม.(การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษานานาชาติ)
19) นางสาวชุลีพร ทวีศรี	ศศ.ม.(ประวัติศาสตร์)
20) นางสาวทิวาพร จันทร์แก้ว	ศศ.ม.(เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา)
21) ดร.มุกฉินท์ ผลกล้า	ศษ.ด.(ภาวะผู้นำและนวัตกรรมทางการศึกษา)
22) ผศ.รุ่งรังสิมา สัตยาไชย	กศ.ม.(จิตวิทยาและการแนะแนว)
23) ดร.อัญชสา สีนวนแก้ว	ปร.ด.(สารสนเทศศึกษา)
24) นางสาวนัตตา โปดำ	วท.ม.(การจัดการสิ่งแวดล้อม)
25) ดร.สิริพร บริรักษ์วิสิฐศักดิ์	Ph.D.(Civil and Environmental)
26) ผศ.บัณฑิตา วรศรี	ศ.ม.(ภาพพิมพ์)
27) นางสาววรรณ สุขใส	อ.ม.(ภาษาไทย)
28) ดร.จิรัตน์ เขียวขุ่ม	Ph.D. (Law)

#### 4.2 อาจารย์พิเศษ

1) Mr. Benoit Carette

Master didactiques des langues -  
Francais langue étrangère (Master  
degree in education). Le mans, France

#### 5. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีการเกษตร คณะวิทยาการจัดการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ อาคาร  
ปฏิบัติการอาหารฮาลาล อาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจเกษตร  
และอาหาร อาคารเรียนรวม และอาคารอื่น ๆ ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

องค์ประกอบที่ 1      การกำกับมาตรฐาน  
 ตัวบ่งชี้ที่ 1.1      การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.  
 ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ : ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา                      โทรศัพท์ : 086-9593321  
 ผู้จัดเก็บข้อมูล : ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา                      โทรศัพท์ : 086-9593321  
 การจัดเก็บข้อมูล : ปีการศึกษา  
 ผลการดำเนินงาน

**เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ฉบับ พ.ศ.2558 หลักสูตรระดับปริญญาตรี ประเภทวิชาซีพ/ปฏิบัติการ**

ผลการดำเนินงาน		ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน
ผ่าน	ไม่ผ่าน	
✓		<p><b>1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</b></p> <p>1.1 ไม่น้อยกว่า 5 คนและ</p> <p>1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ</p> <p>1.3 ประจําหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น</p> <p><b>ผลการดำเนินงาน</b></p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา</li> <li>2. ผศ.ภทริยา สังข์น้อย</li> <li>3. ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์</li> <li>4. ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง</li> <li>5. ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง</li> </ol>
<b>เอกสารหลักฐานประกอบ</b>		<p>1.1.1-1 สมอ.08 การปรับปรุงแก้ไขอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561</p> <p><a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a></p>
✓		<p><b>2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</b></p> <p><b>ปริญญาตรี</b></p> <p>2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน</p> <p>2.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง</p> <p>2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 2 คนใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ</p>



ผลการดำเนินงาน		ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน
ผ่าน	ไม่ผ่าน	
		<p><b>ผลการดำเนินงาน</b></p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ข้อ 2.1-2.2 ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา</li> <li>2. ผศ.ภัทริยา สังข์น้อย</li> <li>3. ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์</li> <li>4. ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง</li> <li>5. ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง</li> </ol> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ข้อ 2.3 ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา</li> <li>2. ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์</li> <li>3. ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง</li> </ol>
	เอกสารหลักฐานประกอบ	1.1.2-1 สมอ.08 การปรับปรุงแก้ไขอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561 ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )
✓		<p><b>3 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน</li> <li>3.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง</li> <li>3.3 ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร</li> </ol> <p><b>ผลการดำเนินงาน</b></p> <p>อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ข้อ 3.1-3.2 ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา</li> <li>2. ผศ.ภัทริยา สังข์น้อย</li> <li>3. ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์</li> <li>4. ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง</li> <li>5. ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง</li> </ol>

ผลการดำเนินงาน		ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน
ผ่าน	ไม่ผ่าน	
เอกสารหลักฐานประกอบ		1.1.3-1 สมอ.08 การปรับปรุงแก้ไขอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561 <a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a>
✓		<p>4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน</p> <p><b>ปริญญาตรี</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● อาจารย์ประจำ <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณสมบัติระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน</li> <li>- หากเป็นผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้ อนุมัติคุณสมบัติระดับปริญญาตรีได้</li> </ul> </li> <li>● อาจารย์พิเศษ <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณสมบัติระดับปริญญาโทหรือคุณสมบัติระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และ</li> <li>- มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี</li> </ul> </li> </ul> <p>ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้ความเชี่ยวชาญของบุคลากรภายนอกมากกว่าร้อยละ 50 มหาวิทยาลัยก็สามารถดำเนินการได้เพื่อให้นักศึกษาได้รับประโยชน์สูงสุด แต่ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาตลอดการจัดการเรียนการสอนของรายวิชานั้น ๆ ด้วย โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย</p> <p><b>ผลการดำเนินงาน</b></p> <p>อาจารย์ผู้สอน ประจำปีการศึกษา 2564 มีทั้งหมด 29 คน และเป็นไปตามเกณฑ์</p>
เอกสารหลักฐานประกอบ		1.1.4-1 รายชื่อและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน ประจำปีการศึกษา 2564 <a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a>

ผลการดำเนินงาน		ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน
ผ่าน	ไม่ผ่าน	
✓		<p><b>5. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด</b></p> <p><b>ปริญญาดรี</b></p> <p>ต้องไม่เกิน 5 ปี (จะต้องปรับปรุงให้เสร็จและอนุมัติ/ให้ความเห็นชอบโดยสภามหาวิทยาลัย/สถาบัน เพื่อให้หลักสูตรใช้งานในปีที่ 6)</p> <p><b>ผลการดำเนินงาน</b></p> <p>หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารปรับปรุง พ.ศ.2561 มีการใช้งานมาเป็นระยะเวลา 4 ปี ในปีการศึกษา 2564 ได้มีการดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตรตามกระบวนการโดยเป็นหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารปรับปรุง พ.ศ.2565 ได้รับการอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุม ครั้งที่ 7/2564 เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2564</p>
เอกสารหลักฐานประกอบ		<p>1.1.5-1 รายงานการวิจัยเรื่องการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>1.1.5-2 คำสั่งแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ดำเนินงานและผู้เข้าร่วมโครงการการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตรฯ (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>1.1.5-3 โครงการปรับปรุงหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>1.1.5-4 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>1.1.5-5 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2565 (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p>

**การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน**

ตัวบ่งชี้	เป้าหมายปี 2564	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	การบรรลุเป้าหมาย
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน	บรรลุ

หมายเหตุ : หากไม่ผ่านเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ถือว่าหลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน และผลเป็น “ไม่ผ่าน”  
คะแนนเป็นศูนย์

## หมวดที่ 2 อาจารย์

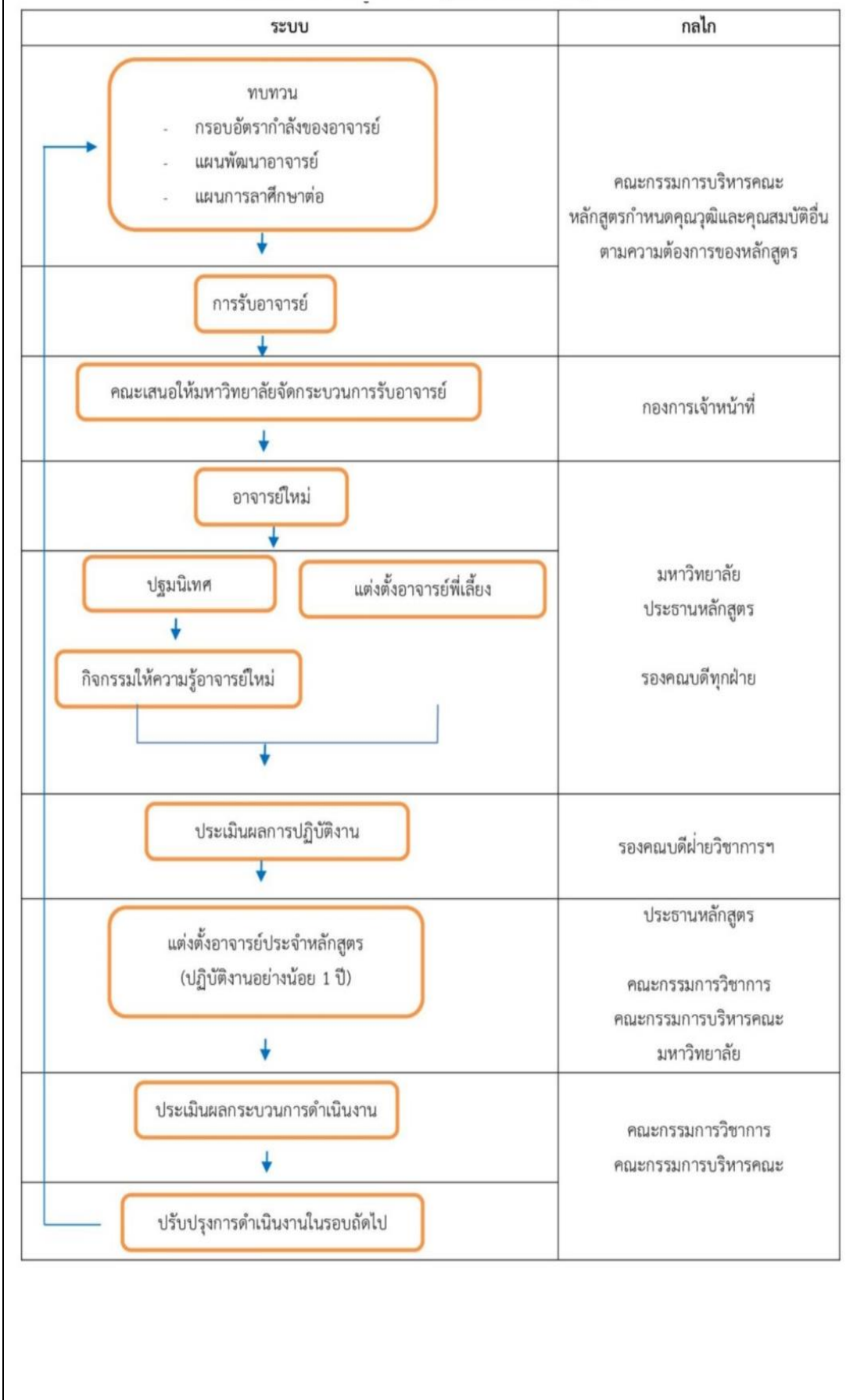
องค์ประกอบที่ 4	อาจารย์	
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1	การบริหารและพัฒนาอาจารย์	
ชนิดของตัวบ่งชี้	กระบวนการ (P)	
ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ :	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	โทรศัพท์ : 086-9593321
ผู้จัดเก็บข้อมูล :	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	โทรศัพท์ : 086-9593321
การจัดเก็บข้อมูล :	ปีการศึกษา	

### ผลการดำเนินงาน

อธิบายผลการดำเนินงานที่หลักสูตรได้ดำเนินการตามรายละเอียดที่ปรากฏในตาราง

4.1.1 ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
<p><b>ประเด็นเป้าหมาย :</b></p> <p>1. หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีความรู้ ความสามารถ ตรงตามเกณฑ์ที่กำหนด และมีคุณสมบัติตรงตามที่ระบุใน มคอ.2 ครบทั้ง 5 คน</p>
<p><b>ผลการดำเนินงาน :</b></p> <p>หลักสูตรมีระบบและกลไกการรับและการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร ดังแผนภาพ</p>

### การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (4.1.1)



หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มีการสำรวจและวางแผนระยะยาวเพื่อให้ อัตรากำลังอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร และไม่กระทบ กับแผนการดำเนินงานของหลักสูตร โดยพิจารณาจากกรอบอัตรากำลัง แผนพัฒนาตนเอง (การลา ศึกษาต่อ) และการเกษียณอายุราชการของอาจารย์ เพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลประกอบการขอจัดสรร อาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เมื่อได้รับการจัดสรรอัตรา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาจะ ดำเนินการรับสมัครและคัดเลือกอาจารย์ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วย พนักงานในสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ.2551 และในประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่องการสรรหา และบรรจุแต่งตั้งบุคคลเข้าเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย พ.ศ.2552 หมวดที่ 1 ข้อ 6 เรื่องของ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยพนักงานในสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ.2551 และตรงกับ ข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) นั่นคือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรจะต้องมีคุณวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทเป็นอย่างน้อย และต้องจบการศึกษาใน สาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตร ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาหมายให้หลักสูตรมี ส่วนร่วมในการคัดเลือกอาจารย์ตามลำดับ ดังนี้

1. หลักสูตรประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อกำหนดคุณสมบัติทั้งด้านคุณวุฒิ การศึกษา ผลการศึกษา ความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของ หลักสูตร และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการ อุดมศึกษา

2. หลักสูตรเสนอคุณสมบัติของอาจารย์ข้างต้นต่อคณะเทคโนโลยีการเกษตรและ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาเพื่อดำเนินการสรรหาอาจารย์ โดยให้เป็นไปตามกระบวนการที่ มหาวิทยาลัยกำหนด

3. กรณีที่ต้องรับสมัครบุคคลภายนอก มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาจะดำเนินการประกาศ รับสมัครอาจารย์ตามคุณสมบัติที่หลักสูตรกำหนด และคัดเลือกอาจารย์โดยการสอบข้อเขียน สอบสัมภาษณ์ และสอบสอน ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาจะมีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ ดำเนินการสอบทุกขั้นตอน โดยมอบหมายให้หลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีส่วนร่วม ในทุกขั้นตอนเช่นเดียวกัน อาทิเช่น การออกข้อสอบข้อเขียน การสอบสัมภาษณ์ และการสอบสอน คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งดำเนินการคัดเลือกโดยพิจารณาตามเกณฑ์ที่กำหนดขึ้น และ สรุปรผลการสอบที่ได้ส่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาเพื่อประกาศผลการคัดเลือกต่อไป

4. กรณีที่เป็นอาจารย์ภายในมหาวิทยาลัย หลักสูตรจะเสนอข้อมูลอาจารย์ที่มีคุณสมบัติ ตามกำหนดและไม่เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใด ๆ แก่ทางคณะ เพื่อให้คณะประสานกับ คณะต้นสังกัดของอาจารย์ในการพิจารณา หากเห็นชอบ จะนำเสนอต่อมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณา และแต่งตั้งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

5. หลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย ดำเนินการปฐมนิเทศเพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้เข้าใจ บทบาทหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน การดำเนินงานของหลักสูตรและการประกันคุณภาพการศึกษา

6. หลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย ประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่รอบ 6 เดือน เพื่อประเมินคุณสมบัติ สมรรถนะของงาน ในการต่อสัญญาจ้าง

ระบบการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีการวางระบบการดำเนินงานเพื่อแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไว้ ดังนี้

1) กรณีที่มีการยกร่างหลักสูตรใหม่หรือหลักสูตรปรับปรุง หลักสูตรต้องพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และรายละเอียดต่าง ๆ อาทิเช่น ชื่อ-สกุล ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ-สาขา สถาบันการศึกษา และปีที่สำเร็จการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) อย่างชัดเจน แล้วเสนอไปยังฝ่ายวิชาการของคณะเทคโนโลยีการเกษตร เพื่อเสนอขออนุมัติหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และส่งต่อไปยังสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาเพื่อขอรับการรับรองหลักสูตร

2) กรณีที่หลักสูตรกำลังดำเนินการจัดการเรียนการสอนอยู่ และจำเป็นต้องมีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หลักสูตรต้องดำเนินการขอเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามแบบฟอร์มการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08) โดยพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มาทดแทนให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาเช่นเดียวกัน แล้วเสนอไปยังฝ่ายวิชาการของคณะเทคโนโลยีการเกษตร เพื่อเสนอขออนุมัติต่อสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

3) เมื่อมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ หลักสูตรจะเตรียมความพร้อมให้แก่อาจารย์ใหม่ โดยการปฐมนิเทศและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีอยู่เดิมเป็นอาจารย์พี่เลี้ยง ทำหน้าที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับรายละเอียดและการดำเนินงานของหลักสูตร เพื่อให้กลไกการดำเนินงานของหลักสูตรไปเป็นอย่างมีประสิทธิภาพ

นอกจากนี้หลักสูตรยังเล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีอยู่เดิมอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความเข้มแข็งของหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถทำงานตามความเชี่ยวชาญของแต่ละคนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการส่งเสริมและสนับสนุนให้ได้ศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก และทำผลงานทางวิชาการและวิจัย ตลอดจนพัฒนาความสามารถและความเชี่ยวชาญในศาสตร์ ซึ่งได้รับการสนับสนุนทั้งจากคณะเทคโนโลยีการเกษตร และมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เช่น การสนับสนุนการลาศึกษาต่อของอาจารย์ การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำผลงานทางวิชาการและงานวิจัย ตลอดจนมีการจัดสรรงบประมาณให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ทำผลงานทางวิชาการและตีพิมพ์เผยแพร่ หรือการสนับสนุนให้ไปราชการ

ทั้งการเข้าร่วมอบรม ประชุม สัมมนา เพื่อพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องให้กับตนเอง

ในปีการศึกษา 2564 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คือ อ.ปริยากร บุญส่ง ได้รับการอนุมัติให้ลาศึกษาต่อระดับปริญญาเอก หลักสูตร จึงได้ดำเนินการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทดแทน ดังนี้

1. หลักสูตรกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ที่มาทดแทนตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรและเกณฑ์มาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา โดยพิจารณาจากอาจารย์ภายในมหาวิทยาลัย คือ อ.ภัทริยา สังข์น้อย สังกัดคณะวิทยาการจัดการ ซึ่งมีคุณสมบัติตามกำหนดและไม่เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใด ๆ เสนอแก่ทางคณะ

2. คณะได้ประสานกับคณะต้นสังกัดของ อ.ภัทริยา สังข์น้อย และได้พิจารณาเห็นชอบหลักสูตรจึงดำเนินการขอเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจาก อ.ปริยากร บุญส่ง เป็น อ.ภัทริยา สังข์น้อย ตามแบบฟอร์มการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08) และได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

จากนั้นหลักสูตรได้จัดปฐมนิเทศให้แก่ อ.ภัทริยา สังข์น้อย และแต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยง คือ ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา เป็นผู้ดูแลและให้คำแนะนำแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรจึงมีจำนวนและคุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ดังนี้

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มีผลงานวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง	มีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ
1. ผศ.นพรัตน์	ปริญญาโท	เทคโนโลยีอาหาร	/	/
2. ผศ.ภัทริยา	ปริญญาโท	การตลาด	/	
3. ดร.กมลทิพย์	ปริญญาเอก	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	/	/
4. ผศ.ดร.อิทธิพร	ปริญญาเอก	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	/	
5. ผศ.ชนิษฐา	ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	/	/

สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ.2565 หลักสูตรดำเนินการพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และระบุนายละเอียดต่าง ๆ จนได้รับอนุมัติหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และขอรับการรับรองหลักสูตรจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว



ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้ทบทวนระบบและกลไกการรับอาจารย์ใหม่ของปีการศึกษา 2563 พบว่า ยังมีการติดขัดในการดำเนินงานหลายประการทั้งในระดับคณะและมหาวิทยาลัย ทำให้หลักสูตรได้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่มาทดแทน อ.ปรียากร ล่าช้ากว่ากำหนด ดังนั้นเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาการทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในคราวต่อไป หลักสูตรและคณะต้องปรึกษากับมหาวิทยาลัยเพื่อวางแนวทางการจัดหาอาจารย์ใหม่มาทดแทนให้สอดคล้องกับนโยบายในการจัดสรรกำลังคนของมหาวิทยาลัย โดยวางแผนและดำเนินการจัดหาอาจารย์ใหม่ ก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย 1-2 ปี เพื่อให้ผ่านกระบวนการต่าง ๆ ได้ทันตามเวลาที่ต้องทดแทนกันได้พอดี

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

- 4.1.1-1 แผนการจัดการอัตรากำลังอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.1-2 สมอ.08 การปรับปรุงแก้ไขอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561 ([ลิงค์เอกสาร](#))

**4.1.2 ระบบการบริหารอาจารย์**

**ประเด็นเป้าหมาย :**

1. อาจารย์ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบในภารกิจด้านต่าง ๆ รวมทั้งพัฒนาตนเองตามแผนที่วางไว้

**ผลการดำเนินงาน :**

หลักสูตรมีระบบและกลไกการบริหารอาจารย์ร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร โดยมีการประชุมทำความเข้าใจกับอาจารย์ทุกคนถึงบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบในการดำเนินงาน หลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาพร้อมทั้งกำกับดูแลติดตามอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ อาจารย์ทุกคนต้องจัดทำแผนการปฏิบัติงานตามภารกิจ ทั้งด้านการเรียนการสอน งานวิจัย งานบริการวิชาการ การส่งเสริมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และการส่งเสริมศักยภาพของนักศึกษา รวมทั้งการพัฒนาตนเองในด้านวิชาการและวิชาชีพ

หลักสูตรดำเนินการบริหารอาจารย์ตามระบบและกลไกร่วมกับคณะ มีการประชุมเพื่อทบทวนกรอบอัตรากำลัง แผนพัฒนาตนเองของอาจารย์ แผนการลาศึกษาต่อ และให้อาจารย์ทุกคนได้ทำข้อตกลงและแบบประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานและพฤติกรรมกรรมการปฏิบัติราชการของบุคลากร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา (MOU) โดยนำหน้าคณะกรรมการด้านผลสัมฤทธิ์ของงานร้อยละ 70 และด้านพฤติกรรมกรรมการปฏิบัติราชการร้อยละ 30 แบ่งเป็นสายวิชาการทำหน้าที่บริหารและไม่ทำหน้าที่บริหาร ซึ่งนำหน้าคณะกรรมการของสายวิชาการแต่ละประเภทเป็นไปดังตาราง

ตาราง หน้าที่ภาระงานของสายวิชาการแต่ละประเภท

ภาระงาน	สายวิชาการ		
	ทำหน้าที่บริหาร		ไม่ทำหน้าที่บริหาร
	ประธาน กรรมการบริหาร หลักสูตร	รองวิชาการ	ผศ.ชนิษฐา ดร.กมลทิพย์ ผศ.ภัทริยา
	ผศ.นพรัตน์	ผศ.ดร.อิทธิพร	
<b>ด้านผลสัมฤทธิ์ของงาน (ร้อยละ 70)</b>			
1. ภาระงานบริหาร	20	30	-
2. ภาระงานสอน	18	12	30
3. ภาระงานวิจัยและงานวิชาการอื่น	} 31	} 27	15 - 20
4. ภาระงานบริการวิชาการ			8-15
5. ภาระงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม			2 - 5
6. ภาระงานอื่นๆ			5 - 15
7. งานประกันคุณภาพหน่วยงาน	1	1	1
<b>ด้านพฤติกรรมการปฏิบัติราชการ(ร้อยละ 30)</b>			
1. สมรรถนะหลัก (5 สมรรถนะ)	10	10	15
2. สมรรถนะประจำสายงาน	10	10	15
3. สมรรถนะการบริหาร	10	10	-

ทั้งนี้อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องทำภาระงานเฉลี่ยต่อสัปดาห์และมีระดับคุณภาพให้ได้ตาม หน้าที่ภาระงานขั้นต่ำขึ้นไป นอกจากนี้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรยังมีบทบาทหน้าที่และความ รับผิดชอบต่อหลักสูตร ดังนี้

อาจารย์	บทบาท	หน้าที่	กิจกรรมการพัฒนานักศึกษา
ผศ.นพรัตน์	ประธานหลักสูตร	1. บริหารหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร 2. สรรหาและเสนอชื่ออาจารย์ผู้สอน 3. เสนอโครงการต่าง ๆ 4. จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 5. พัฒนาห้องปฏิบัติการ	กิจกรรมนักศึกษาที่ขอ งบประมาณจาก หน่วยงานภายนอก
ผศ.ภัทริยา	กรรมการหลักสูตร		กิจกรรมการขาย การ เขียนแผนธุรกิจเพื่อเข้า ประกวดแข่งขัน
ดร.กมลทิพย์	กรรมการหลักสูตร และเลขานุการ		กิจกรรมส่งเสริม ประสพการณ์วิชาชีพ

ผศ.ดร.อิทธิพร	กรรมการหลักสูตร	6. พัฒนานักศึกษา 7. ดูแลและติดตามนักศึกษาและบัณฑิต	กิจกรรมส่งเสริมการ ประชาสัมพันธ์หลักสูตร
ผศ.ชนิษฐา	กรรมการหลักสูตร	8. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย 9. เผยแพร่ผลงานของอาจารย์และนักศึกษา 10. ดำเนินงานด้านประกันคุณภาพหลักสูตร 11. ประสานงานกับคณะและมหาวิทยาลัย	กิจกรรมการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ เข้าประกวดแข่งขัน

หลักสูตรมีการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรโดยอาจารย์ประเมินตนเองตาม MOU แล้วนำผลประเมินเข้าที่ประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองของคณะ พิจารณาผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ทั้งคณะร่วมกัน เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานเดียวกันและจัดลำดับผลการประเมินเพื่อสร้างขวัญและกำลังใจ ทั้งนี้ในการตรวจประเมินมีการให้ผู้รับการประเมินลงนามรับทราบเพื่อใช้ในการปรับปรุงในการทำ MOU ในรอบถัดไป การจัดทำแผนพัฒนาบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน

หลักสูตรบริหารอาจารย์ให้ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบในภารกิจด้านต่าง ๆ รวมทั้งพัฒนาตนเองตามแผนที่วางไว้ โดยประเมินกระบวนการบริหารอาจารย์จากผลที่เกิดขึ้นในปีการศึกษา 2563 และนำผลเข้าที่ประชุมของหลักสูตร รวมทั้งร่วมกับคณะในวาระการประชุมกรรมการบริหารคณะ มีการพูดคุยและประเมินผลโครงการของงบประมาณ พ.ศ. 2563 และ 2564 นำไปใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงจัดทำโครงการของงบประมาณ พ.ศ.2564 และ 2565 ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารพัฒนาอาจารย์ซึ่งดำเนินการจัดในปีการศึกษา 2564

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรมีผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 1 คน คือ อ.ปริยากร บุญส่ง ได้ลาศึกษาต่อระดับปริญญาเอก หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการทรัพยากรเกษตรเขตร้อน ซึ่งเป็นไปตามแผนการจัดการอัตรากำลังและสาขาความเชี่ยวชาญที่หลักสูตรกำหนด เพื่อเป็นกำลังสำคัญในการขับเคลื่อนหลักสูตรให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ต่อไป

2. หลักสูตรดำเนินการปรับเปลี่ยนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจาก อ.ปริยากร บุญส่ง เป็น อ.ภัทริยา สังข์น้อย ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์กำหนดและสอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร

3. ในปีการศึกษา 2563 อ.ปริยากร บุญส่ง ได้ยื่นขอตำแหน่งทางวิชาการก่อนที่จะลาศึกษาต่อเป็นไปตามแผนการพัฒนาตนเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้แจ้งไว้ต่อคณะเทคโนโลยีเกษตร และในปีการศึกษา 2564 อ.ปริยากร บุญส่ง ได้รับการแต่งตั้งเป็นผู้ช่วยศาสตราจารย์ นอกจากนั้น อ.ภัทริยา สังข์น้อย ซึ่งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนใหม่ ก็ได้รับการแต่งตั้งเป็นผู้ช่วยศาสตราจารย์เช่นกัน

4. การพัฒนาตนเองของอาจารย์ ส่งเสริมอาจารย์เข้าร่วมประชุม อบรม สัมมนาวิชาการ วิชาชีพ และโครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ซึ่งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านได้เข้าร่วมอบรมเพื่อพัฒนาตนเอง รวมทั้งมีการนำเสนอและตีพิมพ์ผลงานทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

5. หลักสูตรได้จัดสรรวิชาสอนให้ตรงกับความชำนาญของอาจารย์ผู้สอน มีการจัดการเรียนการสอนให้มีความเหมาะสม และมีการจัดทำรายงานภาระการสอน รายงานการประเมินตนเอง และรายงานการประกันคุณภาพการศึกษา รวมถึง มคอ.3 มคอ.5 และ มคอ.7 ตามกำหนดเวลา

6. หลักสูตรได้มีการประชุมเพื่อกำหนดภารกิจต่าง ๆ ที่ต้องรับผิดชอบโดยได้กำหนดผู้รับผิดชอบตัวบ่งชี้ในการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตรและผู้รับผิดชอบโครงการ/กิจกรรม

7. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการกำกับกระบวนการให้เป็นไปตามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการผู้กำกับตัวบ่งชี้การประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2564 โดยมีประธานหลักสูตรติดตามการดำเนินการให้เป็นไปตามแผนปฏิบัติราชการอย่างเคร่งครัด

8. มีการประเมินการปฏิบัติงานตามภารกิจผ่านระบบการประเมินผลสัมฤทธิ์ (MOU) และมีการแสดงความชื่นชมต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ คณะเทคโนโลยีการเกษตร ได้มีพิธีมอบรางวัลเชิดชูเกียรติแก่อาจารย์ประจำคณะที่มีผลการดำเนินงานดีเยี่ยมในด้านต่าง ๆ

**สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :**

หลักสูตรบริหารอาจารย์ให้ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบในภารกิจด้านต่าง ๆ โดยมีภาระงานเฉลี่ยต่อสัปดาห์และระดับคุณภาพสูงกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำ มีการพัฒนาตนเองตามแผนที่วางไว้ ทั้งการขอตำแหน่งทางวิชาการและการศึกษาต่อ

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

- 4.1.2-1 ข้อตกลงการปฏิบัติราชการของอาจารย์ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.2-2 รายงานการปฏิบัติราชการของอาจารย์ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.2-3 คำสั่งคณะกรรมการกลั่นกรองผลการปฏิบัติราชการ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.2-4 แผนปฏิบัติราชการประจำปี 2564 ([ลิงค์เอกสาร](#))

#### 4.1.3 ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

ประเด็นเป้าหมาย :

1. อาจารย์มีตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น
2. อาจารย์มีการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

ผลการดำเนินงาน :

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและหลักสูตรได้มีกระบวนการให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำแผนการพัฒนาคณะเองทางด้านการอบรมเพื่อเพิ่มพูนความรู้ในสาขาวิชาที่เชี่ยวชาญและการทำผลงานทางวิชาการ โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการวางแผนเพื่อพัฒนาหรือเพิ่มพูนความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง จากนั้นจัดทำแผนการพัฒนาคณะเองเพื่อเสนอต่อหลักสูตร ประธานหลักสูตรได้นำข้อมูลที่ได้รับจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมาจัดทำแผนการพัฒนาคณะเองของอาจารย์และการลาศึกษาต่อเสนอไปยังคณะ

##### ระบบและกลไกการส่งเสริมการพัฒนาคณะเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1. หลักสูตรมีการกำหนดนโยบายการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
2. หลักสูตรร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตรสนับสนุนการพัฒนาคณะเองของอาจารย์ให้มีคุณวุฒิตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น
3. หลักสูตรมีการจัดสรรงบประมาณในการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตรหรือมหาวิทยาลัย
4. หลักสูตรสนับสนุนให้อาจารย์มีการวางแผนการวิจัย งานวิจัยของอาจารย์และนักศึกษาให้เหมาะสมและมีคุณภาพ สนับสนุนให้มีการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับชาติ นานาชาติ การตีพิมพ์เผยแพร่ในรูปแบบวารสาร และการจดอนุสิทธิบัตร
5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ให้คำปรึกษาตามที่ตนได้รับการพัฒนา เพื่อนำไปสู่การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ท่านอื่นในหลักสูตร เพื่อให้มีคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น
6. หลักสูตรสำรวจความพึงพอใจต่อระบบส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์
7. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการประชุมทบทวนกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์
8. หลักสูตรนำผลการทบทวนการดำเนินงานมาพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

### **ระบบและกลไกการขอเข้ารับการประเมินความเชี่ยวชาญการสอน**

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำแผนการพัฒนาดตนเอง และการเข้าสู่ตำแหน่งวิชาการเสนอต่อหลักสูตรและคณะเทคโนโลยีการเกษตร
2. เมื่อถึงระยะเวลาที่อาจารย์ผู้ขอกำหนดตำแหน่งวิชาการมีความพร้อม จะต้องยื่นเอกสารหลักฐานเพื่อขอเข้ารับการประเมินความเชี่ยวชาญการสอนในสาขาวิชานั้น ๆ ต่อคณบดี โดยความเห็นชอบของประธานหลักสูตร
3. คณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินความเหมาะสมของเอกสารหลักฐาน เพื่อตรวจสอบความถูกต้องและสมบูรณ์
4. คณบดีนำเข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการบริหารคณะ
5. คณบดีนำเข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการประจำคณะ
6. คณบดีนำผลการพิจารณาเพื่อแจ้งต่อมหาวิทยาลัย
7. มหาวิทยาลัยมีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินความเชี่ยวชาญการสอนของอาจารย์ผู้ขอตำแหน่งทางวิชาการต่อไป

### **ระบบและกลไกการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ**

1. เมื่อถึงระยะเวลาที่อาจารย์ผู้ขอตำแหน่งทางวิชาการมีความพร้อม จะต้องยื่นเอกสารหลักฐานเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการในสาขาวิชานั้น ๆ ต่อคณบดี โดยความเห็นชอบของประธานหลักสูตร
3. คณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินความเหมาะสมของเอกสารหลักฐาน เพื่อตรวจสอบความถูกต้องและสมบูรณ์
4. คณบดีนำเข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการบริหารคณะ
5. คณบดีนำเข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการประจำคณะ
6. คณบดีนำผลการพิจารณาเพื่อแจ้งต่อมหาวิทยาลัย
7. มหาวิทยาลัยมีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินผลงานของอาจารย์ผู้ขอตำแหน่งทางวิชาการต่อไป

### **ระบบและกลไกของการลาศึกษาต่อของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

1. เมื่อใกล้ถึงระยะเวลาการลาศึกษาต่อตามแผนพัฒนาดตนเอง ประธานหลักสูตรจะแจ้งให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านทราบ เพื่อให้อาจารย์ที่มีแผนการลาศึกษาต่อ แจ้งรายละเอียดของหลักสูตรที่จะศึกษาต่อ ได้แก่ ชื่อสถาบัน หลักสูตร รายละเอียดหลักสูตร แผนการเรียน กำหนดการรับสมัคร เพื่อให้ที่ประชุมหลักสูตรพิจารณา เมื่อเห็นว่าการลาศึกษาต่อของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่ส่งผลกระทบต่อการบริหารหลักสูตรและการดำเนินงานของหลักสูตร หลักสูตรจะมีมติเห็นชอบให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ลาศึกษาต่อ แต่หากการลาศึกษาต่อของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรส่งผลกระทบต่อการบริหารและการดำเนินงานของหลักสูตรจะมีมติให้ทบทุนการลาศึกษาต่อในครั้งนั้น

2. ประธานหลักสูตรนำข้อมูลที่ผ่านมาเห็นชอบจากหลักสูตรเข้าสู่ที่ประชุมคณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีเกษตร

3. คณบดีนำมติที่ประชุมของคณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีเกษตร เข้าสู่วาระการประชุมเพื่อพิจารณาของคณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีเกษตร

4. อาจารย์ผู้ลาศึกษาต่อดำเนินการตามกระบวนการการลาศึกษาต่อของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาต่อไป

#### **ระบบและกลไกการขอพัฒนาตนเองของอาจารย์**

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำแผนการพัฒนาตนเอง และการเข้าสู่ตำแหน่งวิชาการเสนอต่อหลักสูตรและคณะเทคโนโลยีการเกษตร

2. ประธานหลักสูตรนำแผนการพัฒนาตนเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเสนอต่อคณะเทคโนโลยีการเกษตร

3. คณะเทคโนโลยีการเกษตรจัดสรรงบประมาณเพื่อการพัฒนาตนเองของอาจารย์ตามแผนที่ได้รับความเห็นชอบ

4. เมื่อถึงระยะเวลา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำบันทึกเพื่อขออนุมัติการเข้าร่วมอบรม และงบประมาณที่ใช้ในการอบรมต่อคณบดี

5. คณบดีพิจารณาให้ความเห็นชอบ/อนุมัติการอบรม

6. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมอบรม

7. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรายงานผลการเข้าร่วมอบรมต่อคณะเทคโนโลยีการเกษตร การส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพัฒนาตนเอง หลักสูตรร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร จัดสรรงบประมาณส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมกิจกรรมและโครงการต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง โดยการตั้งงบประมาณในการพัฒนาอาจารย์ เช่น การนำเสนองานวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติ การอบรมและการสัมมนาต่าง ๆ เป็นต้น ปีละประมาณ 7,000 บาทต่อคน อีกทั้งมีแผนระยะยาว 5 ปี ในการศึกษาต่อระดับปริญญาเอก และส่งเสริมการทำผลงานวิชาการ เพื่อให้หลักสูตรมีความเข้มแข็ง อาจารย์ในหลักสูตรสามารถส่งเสริมการทำงานตามความชำนาญของแต่ละคนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนจัดทำแผนการพัฒนาตนเอง การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ และการลาศึกษาต่อของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน ซึ่งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการตามแผนการพัฒนาตนเองที่กำหนดไว้ โดยมีผลการดำเนินการ ดังนี้

#### **ด้านการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ**

หลักสูตรได้ส่งเสริมให้อาจารย์ที่มีอายุงานครบตามเกณฑ์การยื่นขอตำแหน่งทางวิชาการ ได้มีการเตรียมผลงานทางวิชาการ ตลอดจนแผนการยื่นขอตำแหน่งทางวิชาการ ทั้งนี้มีอาจารย์ในหลักสูตรที่ได้ตำแหน่งทางวิชาการแล้วคอยให้คำปรึกษาแก่อาจารย์ที่กำลังเตรียมผลงานเพื่อยื่นขอ

ตำแหน่งทางวิชาการ โดยในปีการศึกษา 2564 มีอาจารย์ที่ได้เข้าสู่กระบวนการเตรียมขอตำแหน่งทางวิชาการ คือ ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ซึ่งได้เสนอแผนการบริหารรายวิชาขนมอบเพื่อทำเอกสารประกอบการสอนสำหรับการสอบสอน และได้ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการประจำคณะเป็นที่เรียบร้อยแล้ว แต่เนื่องจากมีข้อกำหนดให้บทความวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่สำหรับการขอตำแหน่งทางวิชาการนั้นต้องมีการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ทำให้บทความวิจัยที่ ดร.กมลทิพย์ มีอยู่เดิม ไม่สามารถใช้ในการขอตำแหน่งทางวิชาการได้ ดังนั้นเพื่อให้เกิดความเข้าใจในการขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ดร.กมลทิพย์ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนจึงเข้ารับการอบรมการขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ที่สถาบันวิจัยและพัฒนาได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาให้ความรู้ ทำให้เห็นถึงกระบวนการขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ที่ถูกต้องตามหลักการ ซึ่ง ดร.กมลทิพย์ต้องเขียนโครงร่างขอทุนวิจัยใหม่ โดยขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์สำหรับการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส อย่างไรก็ตาม การขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ของ ดร.กมลทิพย์ ยังมีอุปสรรค เนื่องจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาไม่มีคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ที่ได้รับการรับรองอย่างถูกต้อง ดร.กมลทิพย์ จึงต้องหาหน่วยงานรับรองด้วยตนเอง และดำเนินการจนโครงการวิจัยได้รับการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ แต่มีค่าใช้จ่ายในการดำเนินการที่ค่อนข้างสูงมากเพราะต้องชำระค่าธรรมเนียมและค่าตอบแทนคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในอัตราสำหรับบุคคลภายนอก

ต่อมาเพื่อช่วยเหลือนักวิจัยในการหาหน่วยงานรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาจึงประสานขอความร่วมมือไปยังมหาวิทยาลัยที่มีคณะกรรมการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ คือ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช และวิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร ยะลา เพื่อเป็นหน่วยงานที่นักวิจัยสามารถยื่นเรื่องขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ได้ ขณะเดียวกันมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาก็ได้เร่งดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์และจัดตั้งหน่วยจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ จนสามารถเปิดรับการขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สำหรับบุคลากรภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และบุคคลทั่วไป ตั้งแต่วันที่ 9 พฤษภาคม 2565 เป็นต้นไป มีการจัดเก็บค่าธรรมเนียมการยื่นเสนอขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การเรียกเก็บค่าธรรมเนียมและการจ่ายค่าตอบแทนคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ พิจารณาโครงการวิจัยที่ยื่นขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ พ.ศ.2565

#### **ด้านการลาศึกษาต่อ**

หลักสูตรได้ส่งเสริมให้อาจารย์ที่มีอายุงานครบตามเกณฑ์การลาศึกษาต่อ ได้ลาศึกษาต่อ โดยในปีการศึกษา 2564 อ.ปริยากร บุญส่ง ลาศึกษาต่อในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการทรัพยากรเกษตรเขตร้อน ภาคปกติ ณ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ระหว่างวันที่ 21 มิถุนายน 2564 - 20 มิถุนายน 2567 ซึ่งหลักสูตรได้มีการกำกับติดตามความก้าวหน้าของการลาศึกษาต่อของอาจารย์อย่างต่อเนื่อง



### ด้านการพัฒนาตนเอง

ด้านการพัฒนาตนเองทางด้านวิชาการและวิชาชีพ หลักสูตรได้กำหนดทิศทางการพัฒนาตนเองของอาจารย์เพื่อให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความต้องการของหลักสูตรเพื่อที่จะนำไปสู่การพัฒนานักศึกษา และการมีตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น โดยในปีการศึกษา 2564 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้จัดทำแผนการพัฒนาตนเองทางด้านวิชาการและวิชาชีพ ดังนี้

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	แผนการพัฒนาตนเองทางด้านวิชาการและวิชาชีพ
ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	1. การเขียนบทความวิชาการ/งานวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ 2. เทคนิคการสอนแบบออนไลน์ 3. การออกแบบประเมินผลการเรียนรู้ 4. เทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่สำหรับผู้ประกอบการ
ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	1. การเขียนบทความวิชาการในระดับนานาชาติ/งานวิจัยเชิงชุมชน 2. เทคนิคการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร 3. เทคนิคการสอนออนไลน์
ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	1. การเขียนบทความวิชาการในระดับนานาชาติ
ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	1. การเขียนบทความวิชาการในระดับนานาชาติ 2. เทคนิคการสอนออนไลน์
ผศ.ภัทริยา สังข์น้อย	1. การเขียนโครงการวิจัยเพื่อขอสนับสนุนทุนวิจัย

ทั้งนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการเข้าร่วมในการพัฒนาตนเองทางด้านวิชาการและวิชาชีพ ดังตาราง

เรื่อง/กิจกรรม ที่พัฒนาวิชาการและวิชาชีพ	วันที่	ผศ. นพรัตน์	ผศ. ภัทริยา	ดร. กมลทิพย์	ผศ.ดร. อิทธิพร	ผศ. ชนิษฐา
การใช้งานระบบ E-meeting	4 มิ.ย.64	/			/	
จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์	7-9 มิ.ย.64	/		/		
ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนองานวิชาการ และงานวิจัย	24 มิ.ย.64		/			
พัฒนาภาษาอังกฤษและการสอบวัด สมรรถนะตามมาตรฐาน CEFR สำหรับ บุคลากร	1 ก.ค. 64	/	/	/	/	/
การทวนสอบหลักสูตร	29 ก.ค. 64	/		/	/	/
การจัดทำหลักสูตรระยะสั้น คณะ เทคโนโลยีการเกษตร	30 ก.ค. 64	/		/	/	/
เทคนิคการเตรียมผลงานเพื่อเข้าสู่ตำแหน่ง วิชาการตามเกณฑ์ใหม่	17, 19 ส.ค. 64		/			

เรื่อง/กิจกรรม ที่พัฒนาวิชาการและวิชาชีพ	วันที่	ผศ. นพรัตน์	ผศ. ภัทธิยา	ดร. กมลทิพย์	ผศ.ดร. อิทธิพร	ผศ. ชนิษฐา
ทรัพย์สินทางปัญญากับผลงานวิจัยและงาน สร้างสรรค์ หลักสูตร “อนุสิทธิบัตรและ สิทธิบัตรการออกแบบ”	20 ส.ค.64	/				
ไซเคิลส์ลัทธิวิทยาศาสตร์บัณฑิตเตอร์เค้ก (Food Innopolis)	21 ส.ค.64	/				
การปรับตัวของธุรกิจอาหารแปรรูปใน สถานการณ์โควิด-19	6 ก.ย.64	/				
AUN-QA implementation and Gap analysis	14-15 ต.ค. 64	/			/	/
จากชุมชนสู่การสร้างแบรนด์และออกแบบ บรรจุภัณฑ์ด้วยแนวคิด Local สู่ลูกค้า	20 พ.ย.64	/		/		/
การเพิ่มศักยภาพด้านการเขียนโครงร่าง งานวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น	27 พ.ย.64	/				/
เตรียมความพร้อมรับการประเมินคุณภาพ ภายในตามเกณฑ์ AUN-QA ระดับหลักสูตร ครั้งที่ 1	29-30 พ.ย. 64	/			/	/
การจัดทำ ก.พ.อ.03 และเอกสารหลักฐานที่ ใช้ในการประเมินการสอน แบบที่ 1 และ แบบที่ 2 เพื่อใช้ขอกำหนดตำแหน่งทาง วิชาการ	2 ธ.ค.64	/		/	/	/
นวัตกรรมเทคโนโลยี High Pressure Process	13-14 ธ.ค. 65	/				/
เตรียมความพร้อมรับการประเมินคุณภาพ ภายในตามเกณฑ์ AUN-QA ระดับหลักสูตร ครั้งที่ 2	16,-23 ธ.ค. 64		/		/	/
คณาจารย์นิเทศและผู้นิเทศ CWIE และ หลักสูตรผู้ปฏิบัติงาน CWIE ในสถาบัน อุดมศึกษาและสถานประกอบการ รุ่นที่ 1	12-14 ม.ค. 65	/				
การใช้งานโปรแกรม Copyleaks	12 ม.ค. 65			/	/	
การเตรียมความพร้อมยื่นขออนุญาตสถานที่ ผลิตอาหาร	17 ม.ค.65	/		/		
เทคนิคการเขียนข้อเสนอโครงการวิจัยเพื่อ พัฒนาชุมชนฐานราก	26-27 ม.ค. 65	/		/		/
เทคนิคการออกแบบและถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ ชุมชนด้วยสมาร์ทโฟน	18 ก.พ.65			/		

เรื่อง/กิจกรรม ที่พัฒนาวิชาการและวิชาชีพ	วันที่	ผศ. นพรัตน์	ผศ. ภทริยา	ดร. กมลทิพย์	ผศ.ดร. อิทธิพร	ผศ. ชนิษฐา
แนวทางการจัดทำหลักสูตร Sandbox สำหรับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	24 ก.พ.65	/				
สร้างมูลค่าการแปรรูปจากข้าว	10-11 ก.พ. 65					/
โครงการ NBC (Thailand Food Innovation – Nationwide Online BootCamp 2022) ค่าสร้างสรรค์นวัตกรรม อาหารระดับประเทศไทย	19-20 ก.พ. 65					/
การยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร	23 มี.ค.65	/		/		
การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทักษะและเทคนิคการ ทำงานวิจัยเชิงบูรณาการตามความต้องการ ของท้องถิ่น	19 พ.ค.65	/		/	/	/
การจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการกับ การทำงาน	23 พ.ค.65	/				/
การเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการเรียนการ สอนสำหรับอาจารย์	25 พ.ค.65	/			/	/

### ด้านการสร้างสรรค์ผลงานทางวิชาการ

หลักสูตรได้มีการส่งเสริมให้อาจารย์ในหลักสูตรมีความเข้มแข็งทางวิชาการ สนับสนุนใหม่  
การเข้าร่วมอบรมเพื่อเข้าสู่กระบวนการขอตำแหน่งทางวิชาการ นอกจากนี้อาจารย์ผู้รับผิดชอบ  
หลักสูตรที่มีตำแหน่งทางวิชาการได้ให้คำปรึกษาในการเตรียมเอกสาร ผลงาน และการเตรียมตัว  
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่กำลังขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ และจากระบบและกลไก  
ที่ส่งเสริมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการทำงานตามความเชี่ยวชาญของแต่ละท่าน  
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการทำงานวิจัยในตนเองเชี่ยวชาญและสามารถตีพิมพ์  
งานวิจัยได้อย่างต่อเนื่อง โดยในปีการศึกษา 2564 มีบทความวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  
ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในแหล่งต่าง ๆ ดังนี้

บทความวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ใน	จำนวนเรื่อง
รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	1
รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	1
วารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	1
วารสารวิชาการระดับนานาชาติ	3

นอกจากนี้ยังส่งเสริมให้อาจารย์พัฒนาตนเอง โดยการเป็นที่ปรึกษาหรือเป็นวิทยากรให้แก่สถานประกอบการ เพื่อนำองค์ความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างแพร่หลายมากขึ้น พร้อมทั้งเป็นการเสริมสร้างประสบการณ์ให้แก่อาจารย์ในสถานการณ์การผลิตเพื่อจำหน่ายในระดับการค้า อีกทั้งยังได้สร้างความร่วมมือในเบื้องต้นกับสถานประกอบการ เพื่ออนาคตจะได้ร่วมกันจัดการเรียนการสอนให้แก่นักศึกษา ในปีการศึกษา 2564 สถานประกอบการที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เป็นที่ปรึกษาหรือเป็นวิทยากร ดังตาราง

อาจารย์	สถานประกอบการ	ผลิตภัณฑ์
ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านนากอ ต.จอบะเข อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส	ลูกหยีกวนเคี้ยวหนึบ, เยลลี่คาราจีแนบลูกหยี
	กลุ่มแม่บ้าน บ้านเขาตันหยง ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส	น้ำบูดูปรุงรส
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทุเรียนกวนแม่บ้านเกษตรกร บ้านบูเก๊ะ ต.บูเกิต อ.เจาะไอร้อง จ.นราธิวาส	สเปรตทุเรียน
ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาอาชีพเกษตรกรกรรม หัตถกรรมบ้านกันใหญ่ ต.คูหาใต้ อ.รัตภูมิ จ.สงขลา	ผลิตภัณฑ์หัตถกรรม อบแห้ง, ผลิตภัณฑ์ หัตถกรรมแปรรูป
	กลุ่มส่งเสริมอาชีพเพาะเห็ดนางฟ้า ผลิตภัณฑ์ เพาะเห็ด/จำหน่ายเห็ด/ไข่เค็มใบเตยกะทิสด ต.เขารูปช้าง อ.เมือง จ.สงขลา	ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มลดโซเดียม
ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	วิสาหกิจชุมชนสตรีชาวเลปานะระ ต.ปะนาะระ อ.ปะนาะระ จ.ปัตตานี	ปลาหวาน
	วิสาหกิจชุมชนแปดิ่งทุเรียนทอด ต.เมะมาวี อ.ยะรัง จ.ปัตตานี	ทุเรียนทอด
	วิสาหกิจชุมชนบ้านป่าศรี ต.ตะโล๊ะ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี	ปลาสัมทรงเครื่อง
	บริษัท ฐิฎดา จำกัด อ.ระโนด จ.สงขลา	ผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป
	วิสาหกิจชุมชนบ้านเห็ด ต.รำแดง อ.สิงหนคร จ.สงขลา	ผลิตภัณฑ์เห็ดแปรรูป
	วิสาหกิจชุมชนบ้านเห็ด ต.รำแดง อ.สิงหนคร จ.สงขลา	ไซร์ปกล้วย,ไวน์ไซร์ป กล้วย

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์หลักสูตรต่อการบริหารจัดการหลักสูตร ปีการศึกษา 2564 โดยใช้แบบประเมินของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ผลการประเมินโดยรวมจัดอยู่ในระดับดีมากที่สุด (4.90 คะแนน) โดยรายละเอียดความพึงพอใจในแต่ละหัวข้อย้อย่างตาราง ทั้งนี้หัวข้อย้อยู่ที่หลักสูตรและคณะต้องปรับปรุงเพิ่มเติมเพื่อให้ระดับคะแนนความพึงพอใจของอาจารย์สูงขึ้นในปีการศึกษาต่อไป คือ การส่งเสริมให้เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการและศึกษาต่อ การเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งในและระหว่างหลักสูตร มีสวัสดิการที่เหมาะสมทำให้อาจารย์มีความสุขในการปฏิบัติงาน และมีระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างชัดเจน ยุติธรรม

การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์	ค่าเฉลี่ย	ระดับ
1. การประเมินการสอนของอาจารย์และนำผลประเมินมาใช้ในการส่งเสริมพัฒนาความสามารถด้านการสอนของอาจารย์	5.00	มากที่สุด
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละครั้ง	5.00	มากที่สุด
3. อาจารย์ได้รับการส่งเสริมให้เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการและศึกษาต่อ	4.80	มากที่สุด
4. การเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งในและระหว่างหลักสูตร	4.80	มากที่สุด
5. มีสวัสดิการที่เหมาะสมทำให้อาจารย์มีความสุขในการปฏิบัติงาน	4.80	มากที่สุด
6. มีงบประมาณสนับสนุนการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน	5.00	มากที่สุด
7. มีระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างชัดเจน ยุติธรรม	4.80	มากที่สุด
8. ความพอใจในการทำหน้าที่อาจารย์ประจำหลักสูตร	5.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.90	มากที่สุด

**สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีตำแหน่งทางวิชาการและมีผลงานวิชาการเผยแพร่ในรูปของบทความวิจัย บทความวิชาการ อนุสิทธิบัตร และการเป็นที่ปรึกษาให้แก่ผู้ประกอบการเพิ่มขึ้น โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับการส่งเสริมและพัฒนาจนได้รับการแต่งตั้งเป็นผู้ช่วยศาสตราจารย์จำนวน 1 คน และเตรียมความพร้อมเพื่อสอบสอนจำนวน 1 คน มีผลงานวิชาการเผยแพร่ในรูปของบทความวิจัยทั้งระดับชาติและนานาชาติ รวมทั้งเป็นที่ปรึกษาให้แก่ผู้ประกอบการ

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

- 4.1.3-1 กรอบอัตรากำลังและแผนพัฒนาตนเองคณะเทคโนโลยีการเกษตร ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.3-2 แผนพัฒนาบุคลากร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.3-3 รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารคณะ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.3-4 แผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ([ลิงค์เอกสาร](#))

- 4.1.3-5 โครงการอบรมอาจารย์ของคณะและมหาวิทยาลัย ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.3-6 รายงานผลการพัฒนาด้านวิชาการ/วิชาชีพของอาจารย์ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.3-7 คำสั่งแต่งตั้งผู้ช่วยศาสตราจารย์ของ อ.ปริยากร บุญส่ง ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.3-8 คำสั่งแต่งตั้งผู้ช่วยศาสตราจารย์ของ อ.ภัทริยา สังข์น้อย ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.3-9 เอกสารยื่นขอพิจารณาวางแผนบริหารการสอน ของ ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.3-10 สรุปผลงานทางวิชาการที่เผยแพร่ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.3-11 สรุปการเป็นที่ปรึกษาให้แก่ผู้ประกอบการ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.1.3-12 ผลความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการหลักสูตร ปีการศึกษา 2564 ([ลิงค์เอกสาร](#))

**การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน**

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	บรรลุ

ตัวบ่งชี้ที่ 4.2	คุณภาพอาจารย์	
ชนิดของตัวบ่งชี้	ปัจจัยนำเข้า (I)	
ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ :	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	โทรศัพท์ : 086-9593321
ผู้จัดเก็บข้อมูล :	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	โทรศัพท์ : 086-9593321
การจัดเก็บข้อมูล :	ปีการศึกษา	

#### 4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก

##### ผลการดำเนินงาน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 5 คน มีคุณวุฒิปริญญาเอก จำนวน 2 คน ได้แก่

ลำดับ	ชื่อ-สกุล
1	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง
2	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์

คิดเป็นร้อยละ 60 เมื่อเทียบกับคะแนนเต็ม 5 มีค่าเท่ากับ 5 คะแนน รายละเอียดการคำนวณดังต่อไปนี้

##### วิธีการคำนวณ

- คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก

$$\frac{\text{จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก}}{\text{จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

ตารางคำนวณตามสูตรข้างต้น	จำนวน
จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	2
จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	5
<b>ผลลัพธ์ (ร้อยละ)</b>	<b>40</b>

- แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$$\frac{\text{ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก}}{\text{ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่ได้คะแนนเต็ม 5}} \times 5$$

ตารางคำนวณตามสูตรข้างต้น	จำนวน
ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	40
ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่ได้คะแนนเต็ม 5	20
ผลลัพธ์คะแนนเต็ม 5	5
<b>เอกสารหลักฐานประกอบ</b>	
4.2.1-1 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2561 ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )	

การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน

ประเด็น	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ 40 5.00 คะแนน	ร้อยละ 40 5.00 คะแนน	ร้อยละ 40 5.00 คะแนน	บรรลุ



#### 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ

##### ผลการดำเนินงาน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 5 คน ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 4 คน ได้แก่

ลำดับ	ชื่อ-สกุล
1	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา
2	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง
3	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง
4	ผศ.ภัทรียา สังข์น้อย

คิดเป็นร้อยละ 80 เมื่อเทียบกับคะแนนเต็ม 5 มีค่าเท่ากับ 5 คะแนน รายละเอียดการคำนวณดังต่อไปนี้

##### วิธีการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ

$$\frac{\text{จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ}}{\text{จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

ตารางคำนวณตามสูตรข้างต้น	จำนวน
จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	4
จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	5
ผลลัพธ์ (ร้อยละ)	80

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$$\frac{\text{ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ}}{\text{ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการที่หนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5}} \times 5$$

ตารางคำนวณตามสูตรข้างต้น	จำนวน	
ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	80	
ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการที่หนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5	20	
ผลลัพธ์คะแนนเต็ม 5	5	
เอกสารหลักฐานประกอบ		
4.2.2-1 คำสั่งแต่งตั้งผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )		

การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน

ประเด็น	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ 80 5.00 คะแนน	ร้อยละ 60 5.00 คะแนน	ร้อยละ 80 5.00 คะแนน	บรรลุ

#### 4.2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

##### ผลการดำเนินงาน

ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งหมด จำนวน 6 เรื่อง  
ค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร  
เท่ากับร้อยละ 84 คะแนนที่ได้เท่ากับ 5 คะแนน โดยแสดงวิธีการคำนวณ ดังนี้

##### วิธีการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

$$\frac{\text{ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร}}{\text{จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

ตารางคำนวณตามสูตรข้างต้น	จำนวน
ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	4.2
จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	5
ผลลัพธ์ (ร้อยละ)	84

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$$\frac{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ}}{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5}} \times 5$$

ตารางคำนวณตามสูตรข้างต้น	จำนวน
ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์	84
ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5	20
ผลลัพธ์คะแนนเต็ม 5	5

##### เอกสารหลักฐานประกอบ

- 4.2.3-1 บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)
- 4.2.3-2 บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)
- 4.2.3-3 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)
- 4.2.3-4 บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)

รายงานผล: ข้อมูลผลงานทางวิชาการ

ที่	ระดับคุณภาพ	ค่าน้ำหนัก	ชื่อผลงานวิชาการ
1.	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ - มีการยื่นจดอนุสิทธิบัตร	0.20	อภิชาติ พันชูกลาง และ <u>ชนิษฐา พันชูกลาง</u> . 2564. แนวทางการพัฒนาแปรรูปเนื้อจะเข้ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงตระเข้ขุนบ้านทรายขาว ต. าบลทุ่งหวัง อ. เกอเมือง จ. ังหวัดสงขลา. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานระดับชาติ <b>Eangagement Thailand ครั้งที่ 7</b> . 2-3 กันยายน 2564. หน้า 446-452
2.	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ - มีการยื่นจดสิทธิบัตร	0.40	Pansuk, A., <u>Sungnoi, P.</u> and ketum, P. 2021. Communication of phatthalung sangyod rice to promote the new scenario of management and marketing, <b>The Initiative Project of Her Majesty Queen Sirikit. Moving from Disruption to Resilience: The Dynamics of Humanities and Social Sciencess (The 14th National and International)</b> . 14 :435-447.
3	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่ในฐานะข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. - บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานะข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 - มีการจดแจ้งลิขสิทธิ์	0.60	<u>ชนิษฐา พันชูกลาง</u> , ฤทัยวรรณ บุญครองชีพ, วนิดา เพ็ชรลมูล และอภิชาติ พันชูกลาง. 2564. ปริมาณฟีนอลรวม แทนนิน และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในชาปอเทือง. <b>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</b> . 29(4) : 654-665. (TCI กลุ่มที่ 2)

ที่	ระดับคุณภาพ	ค่าน้ำหนัก	ชื่อผลงานวิชาการ
4.	- ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร - บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1		
5	- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2562	1.00	<u>Keawpeng, L., Paulraj, B. and Venkatachalam, K.</u> 2022. Antioxidant and antimicrobial properties of mung bean phyto-film combined with longkong pericarp extract and sonication. <b>Membranes.</b> 12(4) : 379-392 (SCOPUS, Q2)
	- ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ	1.00	<u>Keawpeng, L., Paulraj, B., Lekjing and Venkatachalam, K.</u> 2022. Application of clove oil and sonication process on the Influence of the functional properties of mung bean flour-based edible film. <b>Membranes.</b> 12(5) : 535-549 (SCOPUS, Q2)
	- ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน - ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ - ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร - ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่นที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว ได้แก่ ● ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม	1.00	Lekjing, S., <u>Keawpeng, L.</u> , Venkatachalam, K. and Karrila, S. 2022. Impact of different sugar types and their concentrations on salted duck egg white based meringues. <b>Foods.</b> 11(9) : 1248. (SCOPUS, Q1)

ที่	ระดับคุณภาพ	ค่าน้ำหนัก	ชื่อผลงานวิชาการ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนฯ</li> <li>● ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนานโยบายสาธารณะ</li> <li>● ผลงานวิชาการรับใช้สังคม</li> <li>● กรณีศึกษา</li> <li>● ตำราหรือหนังสือหรืองานแปล</li> <li>● ซอฟต์แวร์</li> <li>● พจนานุกรม สารานุกรม นามานุกรม และงานวิชาการในลักษณะเดียวกัน</li> </ul>		
	รวม	4.20	

สรุปคะแนนผลรวมถ่วงน้ำหนัก

ลำดับ	ค่าน้ำหนัก	จำนวนผลงาน	คะแนน
1	0.20	1.00	0.2
2	0.40	1.00	0.4
3	0.60	1.00	0.6
4	0.80	0.00	0
5	1.00	3.00	3
รวมคะแนนผลงานวิชาการทั้งหมด		6	4.2

การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน

ประเด็น	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
4.2.3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ร้อยละ 50 5.00 คะแนน	ร้อยละ 96 5.00 คะแนน	ร้อยละ 84 5.00 คะแนน	บรรลุ

การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
4.2 คุณภาพอาจารย์	5.00 คะแนน	5.00 คะแนน	5.00 คะแนน	บรรลุ

ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์ (O)

ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ : ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา โทรศัพท์ : 086-9593321

ผู้จัดเก็บข้อมูล : ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา โทรศัพท์ : 086-9593321

การจัดเก็บข้อมูล : ปีการศึกษา

#### ผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงานที่หลักสูตรได้ดำเนินการตามรายละเอียดที่ปรากฏในตาราง

##### 4.3.1 อัตราการคงอยู่ของอาจารย์

ประเด็นเป้าหมาย :

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีจำนวนครบ 5 คน

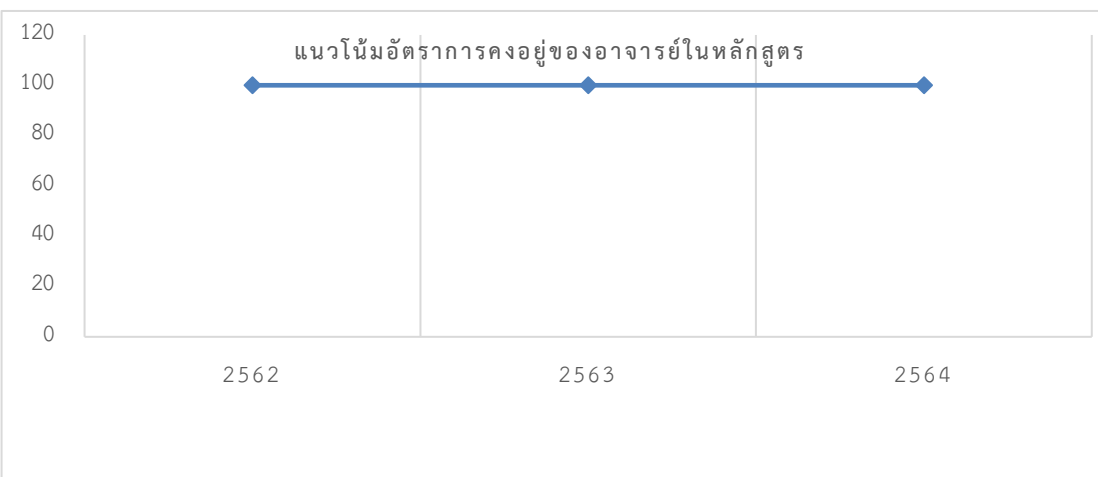
ผลการดำเนินงาน :

ในปีการศึกษา 2564 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คือ อ.ปริยากร บุญส่ง ได้รับการอนุมัติให้ลาศึกษาในระดับปริญญาเอก ตามแผนพัฒนาบุคลากรของคณะ หลักสูตรจึงดำเนินการสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทดแทน โดยมหาวิทยาลัยให้พิจารณาจากอาจารย์ภายในมหาวิทยาลัยที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรและไม่เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใด ๆ ผลการสรรหาพบว่า อ.ภทริยา สังข์น้อย สังกัดคณะวิทยาการจัดการ มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดกล่าวคือ มีคุณวุฒิตะดับปริญญาโทในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน คือ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การตลาด) มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง มีงานวิจัยและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร และไม่เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใด ๆ จึงเหมาะต่อการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทดแทน อ.ปริยากร และทำให้หลักสูตรสามารถดำเนินงานได้อย่างเข้มแข็งเช่นเดิม จากนั้นหลักสูตรได้ประสานพูดคุยกับ อ.ภทริยา จนเข้าใจในวัตถุประสงค์และ การดำเนินงานของหลักสูตรเป็นที่เรียบร้อย จึงเสนอรายชื่อ อ.ภทริยา สังข์น้อย ให้แก่คณะเทคโนโลยีการเกษตร โดยคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรได้ประสานไปยังคณบดีคณะวิทยาการจัดการซึ่งเป็นคณะต้นสังกัดของ อ.ภทริยา และได้ส่งเอกสารอย่างเป็นทางการในวันที่ 30 มิถุนายน 2564 ซึ่งคณะวิทยาการจัดการได้พิจารณาเห็นชอบให้ อ.ภทริยา มาเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2561 และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2565 ต่อมาหลักสูตรได้ดำเนินการขอเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจาก อ.ปริยากร บุญส่ง เป็น อ.ภทริยา สังข์น้อย ตามแบบฟอร์มการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08) และได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ดังนั้นในปีการศึกษา 2564 แม้มีการเปลี่ยนแปลงรายชื่อของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร แต่เป็นการเปลี่ยนแปลงตามแผนการพัฒนาคณาจารย์ของคณะ และหลักสูตรได้



จัดหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมาทดแทน ทำให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบ 5 คน ตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร อัตราการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจึงเป็นร้อยละ 100

ลำดับ	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2563	ปีการศึกษา 2564
1	นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา
2	น.ส.ปริยากร บุญส่ง	น.ส.ปริยากร บุญส่ง	น.ส.ภัทริยา สังข์น้อย
3	น.ส.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	น.ส.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	น.ส.กมลทิพย์ นิคมรัตน์
4	นายอิทธิพร แก้วเพ็ง	นายอิทธิพร แก้วเพ็ง	นายอิทธิพร แก้วเพ็ง
5	น.ส.ชนิษฐา หมวดเอียด	น.ส.ชนิษฐา หมวดเอียด	นางชนิษฐา พันชุกกลาง
ร้อยละอัตราการคงอยู่	100	100	100



หมายเหตุ \*\*อัตราการคงอยู่ของอาจารย์ให้พิจารณาจากรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีการเปลี่ยนแปลงในแต่ละปี ตั้งแต่หลักสูตรใหม่/ปรับปรุง ที่ได้รับการอนุมัติ/เห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยให้เปิดดำเนินการ

#### สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีจำนวนครบ 5 คน แม้จะมีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร แต่ยังคงถือว่า มีอัตราการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร้อยละ 100

#### เอกสารหลักฐานประกอบ

4.3.1-1 แผนพัฒนาบุคลากร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ([ลิงค์เอกสาร](#))

4.3.1-2 สมอ.08 การปรับปรุงแก้ไขอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561 ([ลิงค์เอกสาร](#))

#### 4.3.2 ความพึงพอใจของอาจารย์

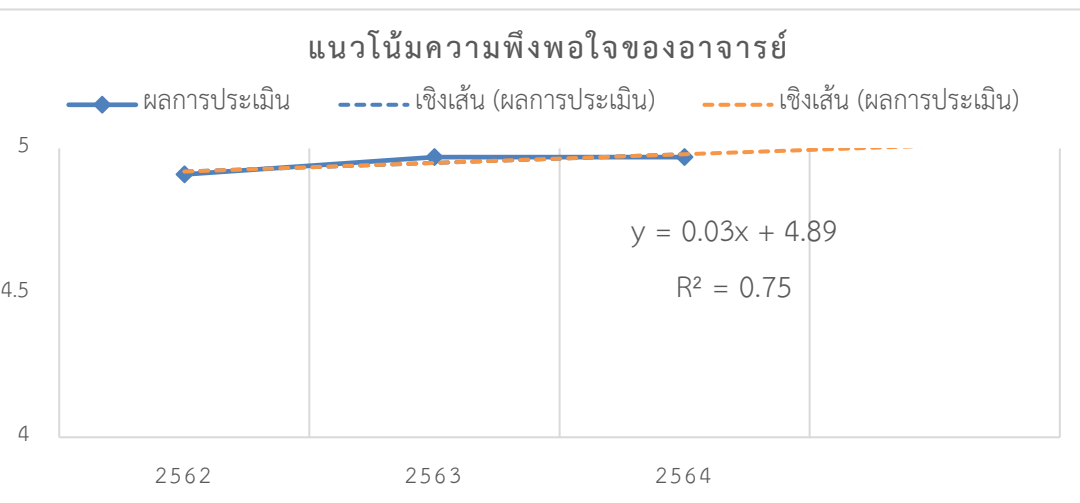
ประเด็นเป้าหมาย :

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรอยู่ในระดับมากที่สุด

ผลการดำเนินงาน :

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตสาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อหารือด้านการบริหารจัดการหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมการประชุมมากกว่าร้อยละ 80 ทุกครั้ง ทำให้การหารือการจัดการเรียนการสอน การกำหนดผู้สอน การติดตามการจัดทำ มคอ. มีการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการบริหารจัดการหลักสูตร ในประเด็น การดำเนินงานตามหน้าที่ การจัดทำ มคอ. 3 - 7 ตลอดจนการจัดการเรียนการสอน การกำหนดผู้สอน มีค่าคะแนนเฉลี่ยการประเมินแต่ละปีการศึกษา ดังนี้

ปีการศึกษา	ผลการประเมินความพึงพอใจ	ผลการเปรียบเทียบ
2562	4.91	มากที่สุด
2563	4.97	มากที่สุด
2564	4.97	มากที่สุด



หมายเหตุ \*\*ความพึงพอใจของอาจารย์ให้พิจารณาความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 คน ที่ได้ทำหน้าที่ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เป็นการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อกระบวนการที่ได้ดำเนินการให้กับอาจารย์ตามกิจกรรมต่าง ๆ

เมื่อนำผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีต่อการบริหารจัดการหลักสูตรโดยรวม ในปีการศึกษา 2564 มาวิเคราะห์ พบว่า ผลการประเมินความพึงพอใจโดยรวมในครั้งที่ 1 (6 เดือนแรก) อาจารย์ประจำหลักสูตรมีความพึงพอใจทั้งด้านการรับและการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร การบริหารจัดการอาจารย์ การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ กระบวนการ

บริหารหลักสูตร และกระบวนการเรียนการสอนอยู่ในระดับมากที่สุด แม้ผลการประเมินอยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด (4.89) แต่เมื่อพิจารณาคะแนนความพึงพอใจยังต่ำกว่าในปี 2563 จึงได้พัฒนาการบริหารจัดการหลักสูตรเพิ่มเติม เพื่อให้การบริหารจัดการหลักสูตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและนักศึกษาได้รับผลประโยชน์สูงสุด เมื่อประเมินความพึงพอใจในครั้งที่ 2 (6 เดือนหลัง) พบว่า คะแนนความพึงพอใจโดยรวมในทุกหัวข้อเพิ่มขึ้น

ความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร ต่อการบริหารจัดการหลักสูตร	ครั้งที่ 1 (6 เดือนแรก)	ครั้งที่ 2 (6 เดือนหลัง)	แปลผล
ภาพรวมการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	4.95	5.00	มากที่สุด
ภาพรวมการบริหารจัดการอาจารย์	4.72	4.96	มากที่สุด
ภาพรวมการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์	4.83	4.90	มากที่สุด
ภาพรวมกระบวนการบริหารหลักสูตร	5.00	5.00	มากที่สุด
ภาพรวมกระบวนการเรียนการสอน	4.94	4.97	มากที่สุด
ภาพรวมทั้งหมด	4.89	4.97	มากที่สุด

**สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรอยู่ในระดับมากที่สุดและเป็นไปอย่างต่อเนื่อง

**เอกสารหลักฐานประกอบ**

- 4.3.2-1 ผลประเมินการความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารจัดการของหลักสูตรประจำปี 2564 ครั้งที่ 1 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.3.2-2 ผลประเมินการความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารจัดการของหลักสูตรประจำปี 2564 ครั้งที่ 2 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 4.3.2-3 รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เรื่อง ความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารจัดการหลักสูตร ([ลิงค์เอกสาร](#))

**การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน**

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	บรรลุ

### หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

#### 1. ข้อมูลนักศึกษาที่รับเข้า/จำนวนนักศึกษาคงอยู่

ปีรับเข้า	จำนวนรับเข้า (คน)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (คน (%)) แยกตามปีการศึกษา			
		2561	2562	2563	2564
2561	27	24 (88.89%)	21 (77.78%)	21 (77.78%)	20 (74.07%)
2562	20	-	16 (80.00%)	16 (80.00%)	13 (65.00%)
2563	13	-	-	10 (76.92%)	10 (76.92%)
2564	13	-	-	-	11 (84.62%)
<b>รวม</b>	<b>73</b>	<b>24 (88.89%)</b>	<b>37 (78.72%)</b>	<b>47 (78.33%)</b>	<b>54 (73.97%)</b>

หมายเหตุ เอกสารหลักฐานประกอบ [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)

#### 2. ปัจจัย/ที่มีผลต่อจำนวนนักศึกษาตามแผนการศึกษา

1. นักศึกษาลงทะเบียนเรียน แต่ไม่ชำระเงิน
2. นักศึกษาลาออก เพราะนักศึกษาพบช่องทางธุรกิจออนไลน์ในช่วงสถานการณ์ covid-19 และออกไปประกอบอาชีพเพื่อหารายได้เต็มตัว
3. นักศึกษาลาออก เพราะครอบครัวประสบปัญหาการเงิน จึงตัดสินใจลาออกไปประกอบอาชีพเพื่อช่วยเหลือครอบครัว
4. นักศึกษาแรกเข้าไม่ประสงค์จะเรียนในสาขาวิชา จึงย้ายไปเรียนสาขาวิชาอื่น

### 3. จำนวนและร้อยละนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนการศึกษาของหลักสูตรในแต่ละปี

ชั้นปีที่	จำนวนนักศึกษา(คน) แยกตามปีการศึกษาที่เข้า			
	2561	2562	2563	2564
1	24 (88.89%)	16 (80.00%)	10 (76.92%)	11 (84.62%)
2	21 (87.50%)	16 (100.00%)	10 (100.00%)	-
3	21 (100.00%)	13 (81.25%)	-	-
4	20 (95.27%)	-	-	-
รวม	20	13	10	11
ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนกำหนดการศึกษา	(95.27%)	81.25%	100.00%	84.62%

หมายเหตุ 1. ความหมายของสอบผ่านตามแผนคือ นักศึกษายังคงมีสถานะเป็นนักศึกษาในปีการศึกษานั้น โดยเริ่มต้นจากการศึกษาที่ใช้หลักสูตร

2. เอกสารหลักฐานประกอบ [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)

### 4. อัตราการเปลี่ยนแปลงจำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา

สัดส่วนของนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนกำหนดการศึกษาและยังคงศึกษาต่อในหลักสูตรเปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาทั้งหมดของรุ่นในปีที่ผ่านมา

$$\text{นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 2} \quad \text{ร้อยละ} \quad \frac{11}{13} \times 100 = 84.62$$

$$\text{นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 3} \quad \text{ร้อยละ} \quad \frac{10}{10} \times 100 = 100.00$$

$$\text{นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 4} \quad \text{ร้อยละ} \quad \frac{13}{16} \times 100 = 81.25$$

### 5. จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในปีที่รายงาน

5.1 จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาก่อนกำหนดเวลาของหลักสูตร - คน

5.2 จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามกำหนดเวลาของหลักสูตร 14 คน

5.3 จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาหลังกำหนดเวลาของหลักสูตร 6 คน

หมายเหตุ เอกสารหลักฐานประกอบ [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)

## 6. รายละเอียดเกี่ยวกับอัตราการสำเร็จการศึกษา (นักศึกษา รหัส 614712)

6.1 ร้อยละของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรร้อยละ  $(14/27) \times 100 = 51.85$

(คำนวณจากข้อ 5.2 และจำนวนนักศึกษาทั้งหมดที่รับเข้าในรุ่นนั้น)

6.2 ข้อสังเกตเกี่ยวกับปัจจัยหลักหรือสาเหตุที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

- นักศึกษามีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ที่ระบุไว้วัดผลการศึกษาฯ ของมหาวิทยาลัยตั้งไว้ จึงต้องจำกัดหน่วยกิตในการลงทะเบียนในแต่ละภาคเรียน โดยลงทะเบียนได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต ทำให้นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนได้ตามแผนการเรียน

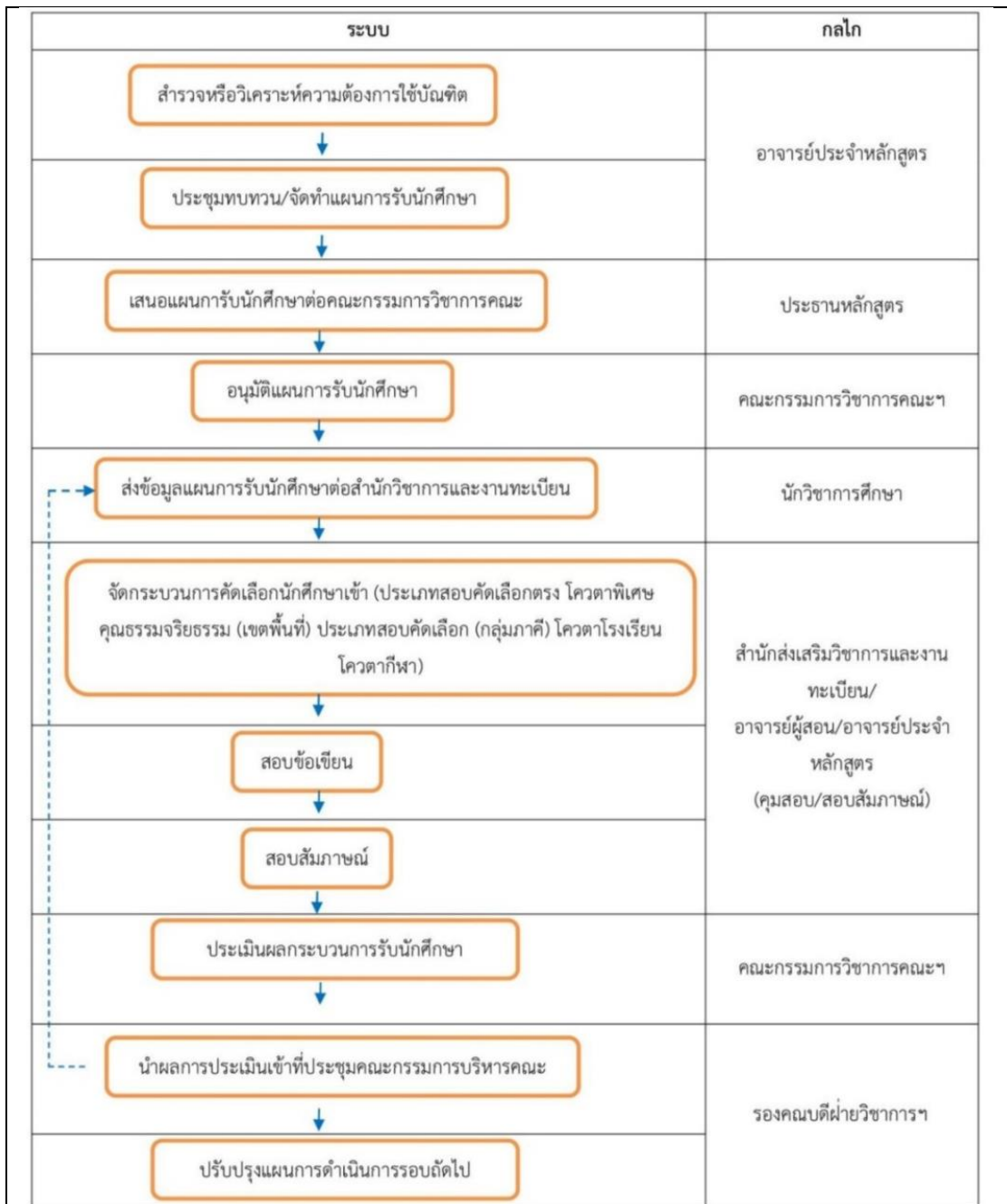
- นักศึกษามีปัญหาทางการเงินและปัญหาส่วนตัว

องค์ประกอบที่ 3	นักศึกษา	
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1	การรับนักศึกษา	
ชนิดของตัวบ่งชี้	กระบวนการ (P)	
ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ :	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	โทรศัพท์ : 085-9929664
ผู้จัดเก็บข้อมูล :	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	โทรศัพท์ : 085-9929664
การจัดเก็บข้อมูล :	ปีการศึกษา	

#### ผลการดำเนินงาน

อธิบายผลการดำเนินงานที่หลักสูตรได้ดำเนินการตามรายละเอียดที่ปรากฏในตาราง

<b>3.1.1 การรับนักศึกษา</b>
<p>ประเด็นเป้าหมาย :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. รับสมัครนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ใน มคอ. 2</li> <li>2. มีนักศึกษาแรกเข้าเป็นไปตามแผนรับ</li> </ol>
<p>ผลการดำเนินงาน :</p> <p>หลักสูตรได้มีกระบวนการร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร และสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน กำหนดระบบและกลไกการรับเข้านักศึกษาใหม่ ดังแผนภาพ</p>



หลักสูตรนำระบบและกลไกสู่การปฏิบัติ โดยดำเนินการตามกระบวนการรับนักศึกษาตามที่  
ได้กำหนดไว้ข้างต้น โดยการรับเข้านักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้มีการรับเข้านักศึกษาผ่านระบบการคัดเลือกกลางบุคคลเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา (TCAS) เพื่อดำเนินการ  
รับสมัครในระบบคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับอุดมศึกษา TCAS ปีการศึกษา 2564 มีเงื่อนไข  
แต่ละรอบ ดังนี้



## 1) การรับสมัครนักศึกษา

### รอบที่ 1 รอบ Portfolio

1. ประเภท portfolio ครั้งที่ 1
2. ประเภท portfolio ครั้งที่ 2
3. ประเภท portfolio คณะ ครั้งที่ 1
4. ประเภทความสามารถพิเศษด้านกีฬา ครั้งที่ 1
5. ประเภทนักศึกษาที่มีความต้องการพิเศษ (ผู้สมัครพิการ)
6. ประเภทคนของพระราชอา
7. ประเภทอาชีวะสู่อุดมศึกษา
8. ประเภทสมาคมสมาพันธ์ฯ
9. ประเภท สพฐ. เด็กเรียนดีมีที่เรียน
10. ประเภทครูแนะแนว

### รอบที่ 2 รอบโควตา (Quota)

1. ประเภทโควตาคณะ
2. ประเภทโควตาคณะ (หลักสูตร)
3. ประเภทโควตาศามารถพิเศษด้านกีฬา ครั้งที่ 2
4. ประเภทโควตามาเรียนต่อเนื่อง
5. ประเภทโควตา บธ.บ. การจัดการนวัตกรรมการค้า (CPALL)
6. ประเภทโควตากลุ่มภาคีฯ
7. ประเภทโควตาคณะความจำนนเฉพาะสาขา

### รอบที่ 3 รอบรับตรง (Admission)

1. รับตรง admission

### รอบที่ 4 รอบรับตรงอิสระ (Direct Admission)

1. ประเภทรับตรงอิสระ Direct admission ครั้งที่ 1
2. ประเภทรับตรงอิสระ Direct admission ครั้งที่ 2
3. ประเภทรับตรงอิสระ Direct admission ครั้งที่ 3

ทั้งนี้ หลักสูตรได้ดำเนินการร่วมกับคณะในการรับเข้านักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2564 และเพื่อให้จำนวนนักศึกษาแรกเข้าของหลักสูตรเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ ดังนี้

1. โครงการ SKRU OPEN HOUSE และโครงการเปิดบ้านเกษตรพุดคุยครูแนะแนว

หลักสูตรร่วมกับคณะและสำนักส่งเสริมวิชาการดำเนินโครงการเพื่อประชาสัมพันธ์ หลักสูตรและการศึกษาต่อแก่นักศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายในกลุ่มพื้นที่เป้าหมายของ มหาวิทยาลัย ได้แก่ จังหวัดสงขลา พัทลุง และสตูล เพื่อให้นักเรียนได้เข้าถึงแหล่งข้อมูลและการประชาสัมพันธ์การรับนักศึกษาโดยตรง หลักสูตรมีการออกบูธจัดกิจกรรมและประชาสัมพันธ์

หลักสูตรร่วมกับทางมหาวิทยาลัย โดยช่วงเช้าเป็นกิจกรรมรวมของมหาวิทยาลัย ส่วนช่วงบ่ายเป็นกิจกรรมที่ให้นักเรียนและครูแนะแนวเข้าเยี่ยมชมสถานปฏิบัติการณ์ของคณะ เช่น สถานปฏิบัติการณ์ฟิชไร่ สถานปฏิบัติการณ์ฟิชสวน โรงผลิตปุ๋ยอินทรีย์ชีวภาพ สถานปฏิบัติการณ์เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สถานปฏิบัติการณ์สัตว์บาล สถานปฏิบัติการณ์แปรรูปอาหาร และหน่วยเบเกอร์รี่ ซึ่งในแต่ละสถานี่ได้จัดกิจกรรมให้นักเรียนและครูแนะแนวได้ทดลองฝึกปฏิบัติพร้อมกับการให้ข้อมูลเกี่ยวกับการเรียนในแต่ละศาสตร์สาขาวิชาเพื่อให้นักเรียนและครูแนะแนวที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถเข้าใจในบริบทของหลักสูตร แนวทางการจัดการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ทั้งทฤษฎีและการปฏิบัติงานควบคู่กัน และเห็นถึงความพร้อมของสถานปฏิบัติการณ์ต่างๆ รวมทั้งสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งในระหว่างการจัดโครงการยังเปิดโอกาสให้นักเรียนที่สนใจสามารถสมัครเข้าศึกษาต่อโดยการยื่นใบสมัครรอบโควตา และดำเนินการสอบสัมภาษณ์กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้โดยตรง ซึ่งจะช่วยลดขั้นตอนการเดินทางมาสอบสัมภาษณ์ภายหลัง นอกจากนี้ยังได้ประชาสัมพันธ์โครงการสอบคัดเลือกตรงพิเศษเกษตรราชภัฏด้วย

## 2. โครงการค่ายวิชาการด้านเทคโนโลยีการเกษตร

หลักสูตรร่วมกับคณะดำเนินการจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุกเพื่อเข้าถึงกลุ่มนักเรียนมัธยมศึกษาให้มากขึ้น โดยเดินทางไปจัดค่ายวิชาการด้านเทคโนโลยีการเกษตรที่โรงเรียนมัธยมศึกษา โดยแต่ละหลักสูตรได้ออกบูธจัดแสดงผลงานของนักศึกษา ตลอดจนจัดกิจกรรมสาธิตที่เกี่ยวข้องกับทักษะทางวิชาชีพในสาขาต่าง ๆ ให้แก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายและครูแนะแนวเข้าเยี่ยมชมและซักถาม นอกจากนี้ยังได้ให้ข้อมูลของหลักสูตรรายละเอียด และข้อมูลการรับสมัครในแต่ละรอบของคณะ ทั้งนี้นักเรียนที่สนใจสามารถสมัครเข้าศึกษาต่อโดยการยื่นใบสมัครรอบโควตาคณะของโครงการสอบคัดเลือกตรงพิเศษเกษตรราชภัฏได้

## 3. การประชาสัมพันธ์ทางสื่อออนไลน์

3.1 หลักสูตรร่วมกับสำนักส่งเสริมวิชาการฯ ประชาสัมพันธ์การรับสมัครทางเพจ “งานรับเข้านักศึกษา SKRU” ผ่านเว็บไซต์สำนักส่งเสริมวิชาการฯ และผ่านทางเฟซบุ๊กเพจ “งานรับเข้านักศึกษา SKRU” ซึ่งเป็นช่องทางหลักในการสื่อสารประชาสัมพันธ์ และมีประชาสัมพันธ์ผ่านทางถ่ายทอดสด (LIVE) การโพสต์ข่าวสาร การตอบคำถามในกล่องข้อความ (Inbox) เพื่อใช้ในการแจ้งข่าวสาร ข้อมูลเกี่ยวกับการรับสมัคร และตอบข้อซักถามต่างๆ ให้กับที่ผู้สนใจจะสมัครเรียนที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

3.2 หลักสูตรร่วมกับคณะ ประชาสัมพันธ์การรับสมัครทูลรอบทางเว็บแบนเนอร์ (web banner) ที่ใช้ชื่อว่า “การรับนักศึกษาใหม่ ปี 2564” ผ่านเว็บไซต์คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

3.3 หลักสูตรประชาสัมพันธ์การจัดการเรียนการสอนและกิจกรรมพัฒนานักศึกษา ทางเพจบนเฟซบุ๊กชื่อ “Food Management มรภ.สงขลา”

จากรอบการดำเนินการการรับสมัครนักศึกษาข้างต้น หลักสูตรได้มีการกำหนดแผนรับในแต่ละครั้ง และสามารถรับเข้านักศึกษาในแต่ละประเภทการสมัครดังนี้

หลักสูตร	จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าปีการศึกษา 2564					รวม
	แผนรับนักศึกษา	รอบ Portfolio	รอบโควตา	รอบรับตรง	รอบ Admission	
ทล.บ. การผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	50	2	4	6	1	13

จากตารางดังกล่าว พบว่า การรับเข้าของนักศึกษาของหลักสูตรไม่เป็นไปตามแผนรับที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 ซึ่งจากการสอบถามนักศึกษาใหม่ปีการศึกษา 2564 พบว่า นักศึกษาได้รับทราบข้อมูลการรับสมัครจากช่องทางการประชาสัมพันธ์จากเพจประชาสัมพันธ์ของมหาวิทยาลัย คณะ และหลักสูตร โดยนักศึกษาที่สมัครในรอบโควตาแจ้งข้อมูลว่าได้รับข้อมูลการสมัครจากกิจกรรมประชาสัมพันธ์ของหลักสูตรในการจัดโครงการ SKRU OPENHOUSE 2022 ณ หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ดำเนินการโดยสำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียน คณะและหลักสูตรต่างๆ ร่วมกันในการจัดกิจกรรม

## 2) การสัมภาษณ์นักศึกษา

การสัมภาษณ์ในรอบของการรับสมัครนักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีส่วนร่วมเป็นกรรมการสอบสัมภาษณ์ โดยสัมภาษณ์ภายใต้ประเด็นต่างๆ ได้แก่ บุคลิกภาพ การใช้ภาษา การวิเคราะห์และการแก้ปัญหา เจตคติต่อวิชาชีพ และอื่นๆ ตามที่หลักสูตรกำหนด ซึ่งกรรมการสอบสัมภาษณ์มีอิสระในการกำหนดน้ำหนักคะแนนประเด็นสัมภาษณ์ดังกล่าว รวมทั้งใช้ข้อมูลคะแนนสอบ เกรดเฉลี่ยสะสม และหลักฐานทางการศึกษาของผู้ถูกสัมภาษณ์ประกอบการพิจารณาให้คะแนนร่วมด้วย นอกจากนี้กรรมการสอบสัมภาษณ์ต้องตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ถูกสัมภาษณ์ว่าตรงตามที่หลักสูตรกำหนดหรือไม่ เพื่อเป็นการคัดกรองผู้ที่มีคุณสมบัติตรงตามที่ได้กำหนดไว้ใน มคอ.2 ภายหลังจากสอบสัมภาษณ์หลักสูตรฯ ส่งผลการสอบสัมภาษณ์ให้สำนักส่งเสริมวิชาการฯ เพื่อดำเนินการต่อให้มหาวิทยาลัยประกาศผลการสอบสัมภาษณ์ เพื่อให้ผู้ผ่านการสอบสัมภาษณ์ได้มารายงานตัวตามวันและเวลาที่กำหนดไว้ต่อไป

## 3) การรายงานตัว

สำหรับการรายงานตัวนั้น สำนักส่งเสริมวิชาการฯ ได้ดำเนินการรับรายงานตัวนักศึกษาทุกรอบการรับสมัครด้วยกระบวนการเดียวกัน คือ ตรวจสอบหลักฐาน บันทึกข้อมูลนักศึกษา รับชำระค่าเล่าเรียนและค่าธรรมเนียมแรกเข้าผ่านธนาคาร และจัดเก็บหลักฐานของนักศึกษา โดยมหาวิทยาลัยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการฯ ในการรายงานตัวผู้ผ่านการสอบสัมภาษณ์จะต้องส่งหลักฐานให้คณะกรรมการรายงานตัวตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลตรงตามที่หลักสูตรกำหนด

ไว้หรือไม่ เพื่อเป็นการคัดกรองคุณสมบัติของนักศึกษาตามมาตรฐานของหลักสูตรที่ได้กำหนดเอาไว้ จากนั้นผู้ผ่านการสอบสัมภาษณ์ต้องชำระค่าลงทะเบียนและค่าธรรมเนียมแรกเข้าต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย จากการดำเนินการรับเข้านักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2564 พบว่า กระบวนการรับเข้าทำให้หลักสูตรได้รับเข้านักศึกษาซึ่งมีคุณสมบัติของนักศึกษาแรกเข้าเป็นไปตามที่หลักสูตรระบุไว้ใน มคอ.2 แต่จำนวนนักศึกษาแรกเข้าไม่เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ ทั้งนี้ มีสาเหตุมาจาก

- 1) แนวโน้มความสนใจของนักศึกษาในสาขาด้านเทคโนโลยีลดลง
- 2) หลักสูตรมีการเปลี่ยนชื่อสาขาวิชาทำให้ชื่อสาขาวิชาใหม่ ไม่เป็นที่รู้จักเหมือนสาขาวิชาเดิม
- 3) ความยาวของชื่อหลักสูตร เมื่ออยู่ในระบบการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ผู้สมัครจะเห็นเพียงคำว่า สาขาวิชาการผลิตและการจัดการ (ไม่เห็นคำว่า ผลิตภัณฑอาหาร) ซึ่งคล้ายคลึงกับคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมทำให้ผู้สมัครเกิดการสับสน
- 4) การประชาสัมพันธ์หลักสูตรไปยังโรงเรียนต่าง ๆ ยังไม่ทั่วถึงและครอบคลุมตามกลุ่มเป้าหมาย
- 5) นักศึกษาไม่ได้ยืนยันสิทธิ์ในระบบ TCAS ตามระยะเวลาที่กำหนด เนื่องจากบ้านอยู่ในพื้นที่ห่างไกล ทำให้มีปัญหาในการติดตามข่าวสาร
- 6) การลดลงของจำนวนผู้เรียนในระดับมัธยมศึกษา เนื่องจากประชากรในวัยเด็กลดลง จึงส่งผลให้จำนวนนักศึกษาลดลง

หลักสูตรมีการประเมินความเหมาะสมของกระบวนการรับนักศึกษา โดยการพูดคุยและแสดงความคิดเห็นร่วมกันในการประชุมหลักสูตร เพื่อใช้เป็นแนวทางประกอบการตัดสินใจในการพิจารณารับนักศึกษาในปีการศึกษา 2565 โดยมีสาเหตุของปัญหาที่สำคัญของการรับเข้า คือ สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 ทำให้การลงพื้นที่ของอาจารย์ในการเข้าพบปะกับนักเรียนและครูแนะแนวเพื่อสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตรทำได้ยาก และการสื่อสารความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการ กระบวนการ และขั้นตอนการรับเข้าแก่นักศึกษาใหม่ มีความคลาดเคลื่อน ดังนั้น หลักสูตรจึงประชุมร่วมกับคณะ ในที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการฯ เพื่อปรับปรุงแผนรับนักศึกษาในรอบปีการศึกษา 2565 โดยให้มีผู้รับผิดชอบในการดำเนินการคือ ฝ่ายประชาสัมพันธ์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร ในการสร้างสื่อประชาสัมพันธ์และกิจกรรมการประชาสัมพันธ์หลักสูตรเพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายให้ได้มากที่สุด

หลักสูตรมีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมินขั้นตอน กลไก และผลการรับนักศึกษา โดยในปีการศึกษา 2563 อุปสรรคสำคัญของการรับเข้านักศึกษา คือ การสื่อสารความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการ กระบวนการ และขั้นตอนการรับเข้าแก่นักศึกษาใหม่ โดยมีสาเหตุของปัญหา คือ สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 ซึ่งหลักสูตรได้กำหนดแนวทางในการปรับปรุง และพัฒนาระบบการรับนักศึกษา โดยปรับปรุงแผนการรับนักศึกษาและการประชาสัมพันธ์หลักสูตรเพิ่มมากขึ้น ด้วยการจัดโครงการ/กิจกรรมในเชิงรุก เพื่อให้ได้นักศึกษามากขึ้น มีการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้สอดคล้อง

กับระบบการรับสมัครและการรับรู้ของนักศึกษาที่มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม และดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร ให้มีความทันสมัยและตรงกับความต้องการของผู้เรียนมากขึ้นเพื่อให้ก้าวทันสถานการณ์ในยุคปัจจุบัน  
หลักสูตรได้ทำการประเมินผลความพึงพอใจในการรับเข้านักศึกษาในปีการศึกษา 2564 โดยมีผลการประเมินดังต่อไปนี้

ความพึงพอใจต่อการจัดการรับเข้าศึกษาต่อ	ผลการประเมิน (N=5)	
	คะแนน	ระดับ
1. ความหลากหลายของวิธีการในการสมัคร	4.13	มาก
2. การสร้างการรับรู้เกี่ยวกับข้อมูลของหลักสูตร	4.33	มาก
3. ความสะดวกของขั้นตอนและกระบวนการในการรับเข้า	4.50	มาก
4. ความสะดวกและขั้นตอนในการรายงานตัว	4.15	มาก
5. ความพึงพอใจโดยรวมในกระบวนการการรับเข้า	4.50	มาก
<b>ภาพรวมเฉลี่ย</b>	<b>4.32</b>	<b>มาก</b>

นักศึกษามีความพึงพอใจในกระบวนการการรับเข้านักศึกษาใหม่ของหลักสูตรอยู่ในระดับมาก เนื่องจากมองว่าขั้นตอนการดำเนินการในการรับเข้าตั้งแต่การสมัคร การสอบสัมภาษณ์ การให้ข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้องรวมถึงกระบวนการของการรายงานตัวนักศึกษาใหม่มีความสะดวก ส่งผลให้เกิดความพึงพอใจต่อการรับเข้าในครั้งนี้

จากผลการประเมินกระบวนการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2564 ปัญหาที่พบคือ สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 แม้หลักสูตรจะดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตรผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย เพื่อให้สอดคล้องกับระบบการรับสมัครและการรับรู้ของนักศึกษาที่มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม แต่ผลการดำเนินงานยังคงต่ำกว่าเป้าหมายที่หลักสูตรกำหนดไว้

**สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :**

หลักสูตรได้นักศึกษาแรกเข้าที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 แต่ได้จำนวนนักศึกษาแรกเข้าไม่เป็นไปตามแผนรับ

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

- 3.1.1-1 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2561 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 3.1.1-2 รายงานการประชุม วาระพิจารณาเกณฑ์และคุณสมบัติในการรับนักศึกษา ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 3.1.1-3 แบบฟอร์มแผนการรับนักศึกษา ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 3.1.1-4 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 3.1.1-5 รายงานผลการรับนักศึกษา ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 3.1.1-6 รายงานการประชุม วาระพิจารณาสรุปผลการดำเนินงานการรับนักศึกษา ([ลิงค์เอกสาร](#))

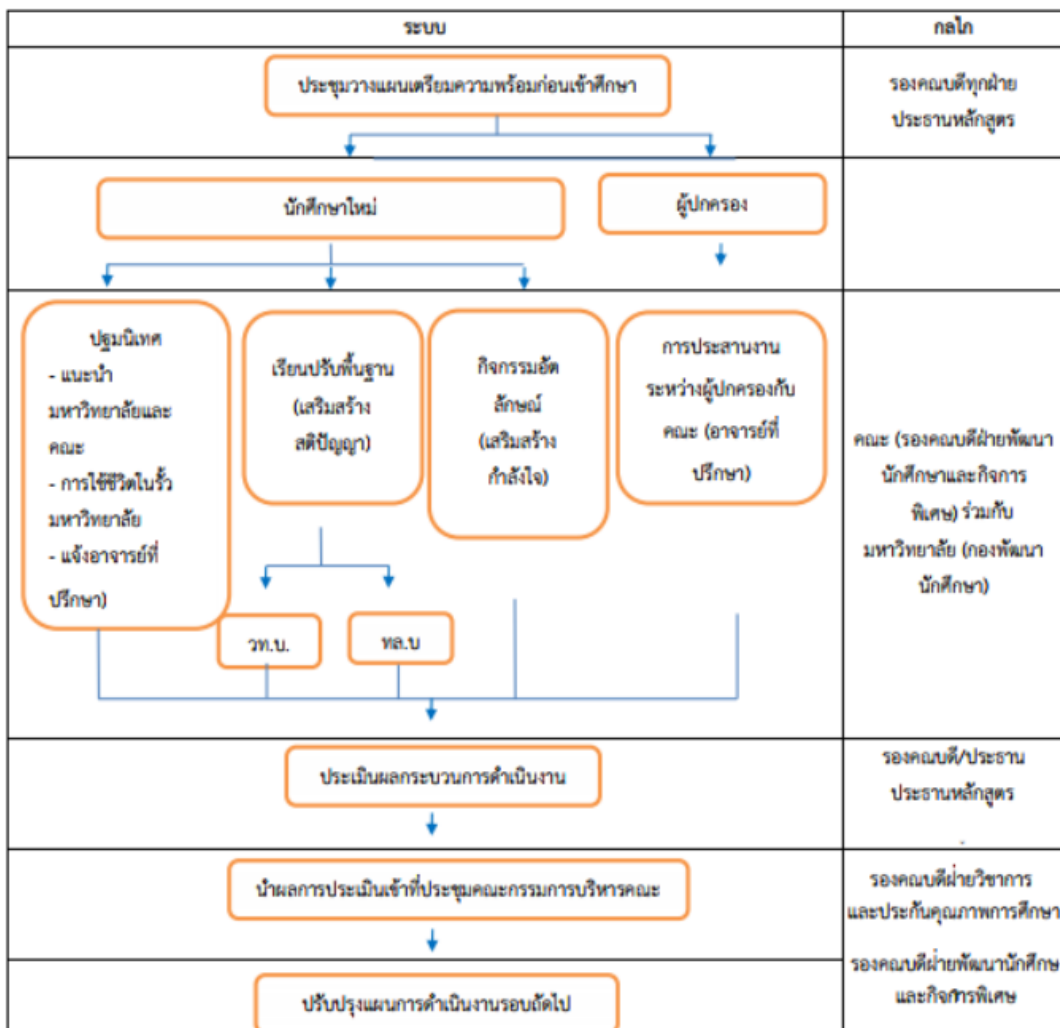
### 3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

ประเด็นเป้าหมาย :

1. นักศึกษามีความพร้อมที่จะเรียนได้ตลอดหลักสูตร
2. ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อระบบการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา มีค่าเฉลี่ยสูงกว่า 4.00

ผลการดำเนินงาน :

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร ดังนี้



ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรมีการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาของนักศึกษาใหม่ โดยดำเนินงานร่วมกับคณะ และสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน (สนส.) โดยได้วางแผน และจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาใหม่ก่อนเปิดภาคเรียน จากผลการดำเนินการในรอบปีการศึกษา 2563 พบว่า การจัดกิจกรรมปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่ โดยปรับพื้นฐานด้านการเตรียมความพร้อมในการเรียนและการใช้ชีวิต และกิจกรรมเสริมสร้างอัตลักษณ์นักศึกษา ซึ่งนักศึกษามี

ความเข้าใจและมีกำลังใจในการเรียนรู้ในหลักสูตรมากขึ้น อีกทั้งนักศึกษามีความพึงพอใจกับการจัดกิจกรรมดังกล่าวมากกว่าการปรับพื้นฐานด้านวิชาการ หลักสูตรจึงร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร ในการเสนอรูปแบบการปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่ประจำปีการศึกษา 2564 เป็นการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมคุณลักษณะของบัณฑิตในศตวรรษที่ 21 โดยมีการวางแผนตารางและกำหนดการในการจัดกิจกรรม ดังนี้

**กำหนดการปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่ คณะเทคโนโลยีการเกษตร ปีการศึกษา 2564**

วัน/เวลา		9.00-12.00 น.	13.00-16.00 น.
พุธ 23 มิ.ย. 2564	AF	สนุกคิดกับคณิตศาสตร์	เฮฮาภาษาอังกฤษ
พฤหัสบดี 24 มิ.ย. 2564	AF	วิทยาศาสตร์ใกล้ตัว	วิทยาศาสตร์เกษตรและอาหาร
ศุกร์ 25 มิ.ย. 2564	AF	จุดประกายความฝัน : เกษตรครบวงจร	จุดประกายความฝัน : เจริญนวัตกรรม
จันทร์ 28 มิ.ย. 2564		ปฐมนิเทศคณะเทคโนโลยีการเกษตร	จิตวิทยาการเรียนรู้กับการเรียนออนไลน์
อังคาร 29 มิ.ย. 2564		การใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียน	ความปลอดภัยในการทำปฏิบัติการ
พุธ 30 มิ.ย. 2564	AT	วิทยาศาสตร์กายภาพพื้นฐาน	นักศึกษาใหม่พบคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
	FM		Idea Creating for Food Innovation
พฤหัสบดี 1 ก.ค. 2564	AT	วิทยาศาสตร์กายภาพพื้นฐาน	นักศึกษาใหม่พบคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
	FM		นำเสนอแนวคิดนวัตกรรมอาหาร
ศุกร์ 2 ก.ค. 2564	AT	วิทยาศาสตร์กายภาพพื้นฐาน	นักศึกษาใหม่พบคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
	FM		นักศึกษาใหม่พบคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

- AF วท.บ. เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
- AT ทล.บ. เทคโนโลยีการเกษตร
- FM ทล.บ. การผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

นักศึกษาใหม่ของหลักสูตรได้ทำกิจกรรมตามแผนการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาของนักศึกษาใหม่ โดยการดำเนินงานของหลักสูตร ร่วมกับหลักสูตร คือ กิจกรรม Idea creating for food innovation ซึ่งเป็นกิจกรรมที่มุ่งให้นักศึกษาเข้าใจหลักการเบื้องต้นในการคิดค้นนวัตกรรม

ทางอาหาร เพื่อให้นักศึกษาใหม่มีความเข้าใจถึงหลักการของสาขาวิชาที่เรียนเบื้องต้น จากนั้น นักศึกษาจะต้องนำเสนอแนวคิดนวัตกรรมที่ตนเองคิดสร้างสรรค์ขึ้นมา เพื่อเป็นการประเมินผล ลัพท์ของการเข้าร่วมกิจกรรม พบว่า นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมทุกคนสามารถนำเสนอแนวคิด นวัตกรรมอาหารของตนเองได้อย่างน่าสนใจ และในวันที่ 3 ได้มีการจัดกิจกรรมนักศึกษาใหม่พบ กรรมการบริหารหลักสูตร โดยได้มีการแนะนำนักศึกษาใหม่ให้รู้จักอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาคารสถานที่ ครุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนผ่านระบบ google meet ซึ่งดำเนินการ ถ่ายทอดสดโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน

หลักสูตรฯ มีการประเมินกระบวนการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ร่วมกับฝ่ายวิชาการของคณะฯ แล้วนำข้อมูลผลการประเมินความพึงพอใจในการจัดโครงการ เตรียมความพร้อมมาพิจารณาร่วมกันเพื่อปรับปรุงการดำเนินงานในรอบปีถัดไป ซึ่งพบว่า การจัด กิจกรรมครั้งนี้ประสบความสำเร็จในด้านความพึงพอใจของนักศึกษาใหม่ที่เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งม ีความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับมากที่สุด (4.45 คะแนน) ด้านความพึงพอใจต่อ การจัดโครงการอยู่ในระดับมากที่สุด (4.47 คะแนน) และด้านการนำไปความรู้ไปใช้ประโยชน์อยู่ใน ระดับมาก (4.64 คะแนน) และเมื่อเปรียบเทียบผลการประเมินความพึงพอใจในการเรียนปรับพื้น ฐานความรู้ของนักศึกษาในรอบ 4 ปีย้อนหลัง ปรากฏผลดังนี้

ปีการศึกษา	หัวข้อการประเมิน	คะแนนที่ได้
2564	1. ด้านความรู้ความเข้าใจ	91.03% (4.55 คะแนน)
	2. ด้านความพึงพอใจต่อการจัดโครงการ	89.40% (4.47 คะแนน)
	3. ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	92.75% (4.64 คะแนน)
2563	1. ด้านความรู้ความเข้าใจ	89.40% (4.64 คะแนน)
	2. ด้านความพึงพอใจต่อการจัดโครงการ	91.03% (4.55 คะแนน)
	3. ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	89.40% (4.47 คะแนน)
2562	1. ด้านความรู้ความเข้าใจ	86.80% (4.34 คะแนน)
	2. ด้านความพึงพอใจต่อการจัดโครงการ	84.80% (4.24 คะแนน)
	3. ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	79.80% (3.99 คะแนน)
2561	1. ด้านความรู้ความเข้าใจ	83.40% (4.17 คะแนน)
	2. ด้านความพึงพอใจต่อการจัดโครงการ	84.40% (4.22 คะแนน)
	3. ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	85.20% (4.26 คะแนน)

หลักสูตร และคณะเทคโนโลยีการเกษตรได้ประชุมร่วมกันเพื่อนำข้อมูลมาปรับปรุง แผนการจัดกิจกรรมโครงการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในปีการศึกษา 2565 ดังนี้

1) กรณีที่นักศึกษายังเข้าร่วมโครงการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาไม่ครบทุกคน อาจเนื่องจากนักศึกษายังไม่เห็นความสำคัญของโครงการ จึงควรพูดคุยให้นักศึกษาได้รับทราบและ เห็นความสำคัญ



2) ควรหาแนวทางที่เหมาะสมยิ่งขึ้นในการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในช่วงสถานการณ์ COVID-19 ซึ่งเป็นปัญหาต่อเนื่องและมีผลกระทบยาวนานต่อการจัดการเรียนการสอน

3) ช่วงเวลาและงบประมาณที่ได้รับจากมหาวิทยาลัยมีจำกัด และระยะเวลาในการจัดโครงการไม่เหมาะสม จึงควรนำเสนอให้มหาวิทยาลัยรับทราบในข้อจำกัด เพื่อปรับปรุงการดำเนินในปีการศึกษา 2564

4) การเตรียมความพร้อมน่าจะสามารรถดำเนินโครงการได้ในทุกภาคการศึกษา ก่อนที่นักศึกษาจะลงเรียนรายวิชานั้นตามแผนการเรียนในหลักสูตร ทั้งนี้ทางมหาวิทยาลัยควรสนับสนุนงบประมาณเพิ่มเติม เตรียมสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนที่จำเป็นให้เหมาะสมและเพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์เพื่อให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้ทุกที่และทุกเวลา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกัน เพื่อพิจารณาผลดำเนินกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาและให้ข้อเสนอแนะ เพื่อนำไปใช้ปรับปรุง พัฒนา การดำเนินกิจกรรมในปีการศึกษา 2565 ดังนี้

1. การสอนปรับพื้นฐานได้ดำเนินการโดยหลักสูตรร่วมกับคณะ จากการประเมินผลพบว่า นักศึกษามีความเข้าใจในหลักการ วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ทำให้นักศึกษามีความพร้อมมากขึ้น

2. ควรมีการจัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่และประชุมผู้ปกครองได้จัดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้ปกครองเกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเรียนการสอน ระบบการศึกษาในระดับอุดมศึกษา และการปรับตัวในการเรียนระดับอุดมศึกษา และทำให้เกิดการปฏิสัมพันธ์มากขึ้น ระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กับนักศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษากับผู้ปกครอง ซึ่งสามารถพัฒนากระบวนการจัดกิจกรรมได้ โดยการจัดกิจกรรมประชุมผ่านระบบออนไลน์ ซึ่งทำให้ลดภาระค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และเพื่อความปลอดภัยของทุกฝ่ายในสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อโควิด 19 (COVID-19)

**สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :**

ความพึงพอใจในโครงการการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษามากกว่า 4.00

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

3.1.2-1 โครงการปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่ประจำปีการศึกษา 2564 ([ลิงค์เอกสาร](#))

3.1.2-2 สรุปผลโครงการปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่ประจำปีการศึกษา 2564 ([ลิงค์เอกสาร](#))

3.1.2-3 บันทึกการประชุม เรื่อง โครงการปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่ประจำปีการศึกษา 2564 ([ลิงค์เอกสาร](#))

3.1.2-4 ภาพกิจกรรมโครงการปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่ประจำปีการศึกษา 2564 ([ลิงค์เอกสาร](#))

**การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน**

ตัวบ่งชี้	เป้าหมายปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุเป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
3.1 การรับนักศึกษา	3.00 คะแนน	3.00 คะแนน	3.00 คะแนน	บรรลุ

ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนาการศึกษา

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ (P)

ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ : ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง โทรศัพท์ : 085-9929664

ผู้จัดเก็บข้อมูล : ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง โทรศัพท์ : 085-9929664

การจัดเก็บข้อมูล : ปีการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

อธิบายผลการดำเนินงานที่หลักสูตรได้ดำเนินการตามรายละเอียดที่ปรากฏในตาราง

### 3.2.1 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี

ประเด็นเป้าหมาย :

1. นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่กำหนด
2. อัตราการตกออกกลางคันของนักศึกษาลดลง
3. ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษา มีค่าเฉลี่ยสูงกว่า 4.00

ผลการดำเนินงาน :

หลักสูตรมีระบบและกลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี ผ่านกลไกการดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งนี้ หลักสูตรได้ใช้ระบบและกลไกร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร ดังแผนภาพ

**การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาควบคุมดูแลให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนว  
แก่นักศึกษาระดับปริญญาตรี (3.2.1)**



อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้นำผลการดำเนินงานการส่งเสริมและพัฒนาการศึกษาของปีการศึกษา 2563 มาประชุมร่วมกันในการประชุมของหลักสูตร เพื่อประเมินและการส่งเสริมและพัฒนาการศึกษา ซึ่งผลการดำเนินงานในปีการศึกษา 2563 พบว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ยังมีอัตราการตกออกและการลาออกกลางคันสูง ซึ่งมติที่ประชุมหลักสูตรให้ความคิดเห็นว่า สาเหตุเกิดจากนักศึกษาขาดความสนใจในเนื้อหาสาระวิชาของหลักสูตรและขาดความเข้าใจถึงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร จึงได้สรุปแนวคิดในการแก้ไขปัญหาโดยการเสนอให้คณะจัดกิจกรรมปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่ มีกิจกรรมส่งเสริมความเข้าใจ และทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้ในหลักสูตรการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร อีกทั้งยังมีกิจกรรมการปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่อีกหลายกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ในระดับมหาวิทยาลัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรมปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2564 ได้แก่

1. การใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนในมหาวิทยาลัย
2. บรรยายรายวิชาจิตวิทยาเพื่อการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย
3. บรรยายแนะนำการวางแผนอนาคตในการเรียนรู้ระดับมหาวิทยาลัย
4. การบรรยายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์พื้นฐาน
5. บรรยายเรื่องการใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์และความปลอดภัยในการใช้งานห้องปฏิบัติการ
6. กิจกรรมปฏิบัติการเพื่อการพัฒนาอัตลักษณ์ของนักศึกษาในหลักสูตร

ซึ่งจากผลการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงกิจกรรมการเรียนรู้ทำให้นักศึกษาเห็นถึงความสำคัญของการเรียนในสาขาวิชานี้ และทำให้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในชั้นปีที่ 1 ยังคงอยู่ในระดับสูงถึง 92.31%

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้นำผลประเมินความพึงพอใจในการควบคุมดูแลให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาปริญญาตรี ปีการศึกษา 2563 ซึ่งนักศึกษามีความพึงพอใจต่อการทำหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษาในทุกระดับชั้น ทั้งนี้อาจารย์ที่ปรึกษาได้มีการพูดคุยกับนักศึกษาผ่านระบบโฮมรูม (Home room) ทำให้อาจารย์ที่ปรึกษาได้พูดคุยและเข้าใจถึงปัญหาที่นักศึกษาประสบ มีการวางแผนการเรียนสำหรับนักศึกษาเป็นรายบุคคล เนื่องจากนักศึกษาบางคนมีปัญหาเรื่องแผนการเรียนเพราะเรียนไม่ผ่านตามเกณฑ์ (E) หรือยกเลิกรายวิชา (W) ขอพักการเรียน ขอลาเรียน ปัญหาการใช้ชีวิตที่กระทบด้านสุขภาพ และค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวันไม่เพียงพอ รวมถึงการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการเรียนรายวิชาสัมมนาและโครงการพิเศษ หลักสูตรได้นำผลการดำเนินการในปีการศึกษา 2563 มาปรับปรุงโดยการให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านเข้ามามีส่วนร่วมในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในทุกกลุ่มเรียนเพื่อให้การดำเนินการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษามีประสิทธิภาพและมีความรวดเร็วเพิ่มมากขึ้น ระบบและกลไกของการให้คำปรึกษาของหลักสูตรโดยการสร้างกลุ่มไลน์ (Line) ของนักศึกษาแต่ละชั้นปีและให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรวมทั้งอาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมกลุ่มไลน์ เพื่อติดตาม ชี้แจง ให้คำแนะนำ และตอบข้อซักถามของนักศึกษา โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรได้มีคำสั่งแต่งตั้ง

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการเป็นผู้ให้คำปรึกษาและแนะแนวแก่นักศึกษาระดับปริญญาตรี นอกจากนี้ คณะฯ ยังได้สร้างกลุ่ม Line Open Chat ให้กับนักศึกษาของคณะเพื่อเป็นช่องทางในการเผยแพร่ข้อมูลและตอบข้อซักถามให้นักศึกษาในด้านต่างๆ เช่น การลงทะเบียน แนะนำการเรียนแบบออนไลน์ การสอบภาษาอังกฤษ และการสื่อสารนักศึกษาเกี่ยวกับงานวิชาการด้านอื่นๆ ซึ่งจะช่วยแก้ไขปัญหาและช่วงตบข้อซักถามของนักศึกษาได้ อย่างไรก็ตามทางหลักสูตร ต้องมีการปรับตัวอย่างมาในการจัดการเรียนการสอนท่ามกลางสถานการณ์ COVID-19 โดยกำหนดให้ในทุกรายวิชามีการสร้างช่องทางการติดต่อนักศึกษาผ่านห้องเรียนเสมือน Google Classroom สำหรับใช้ในการสอน

หลักสูตรมีระบบและกลไกการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีการประชุมวางแผนเสนอชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา จัดส่งให้มหาวิทยาลัยเพื่อแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2564 โดยมีมติให้ ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษารับเข้าใหม่ปีการศึกษา 2564 ซึ่ง ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง ได้ปฏิบัติหน้าที่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษากลุ่มรหัส 574710 จนนักศึกษาทั้งหมดได้สำเร็จการศึกษาเสร็จสิ้นทุกคน จึงมีประสบการณ์ในการทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาอย่างดี มีความรู้ความเข้าใจในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาจนสามารถสำเร็จการศึกษาได้ โดยกองพัฒนานักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้มีการจัดอบรมอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพื่อให้ทราบแนวปฏิบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับนักศึกษากลุ่มรหัส 634712 หลักสูตรมีมติให้ ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา กลุ่มรหัส 624712 ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา กลุ่มรหัส 614712 ผศ.นพรัตน์ วงศ์ศิริธัญเดชา เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาแทน อ.ปริยากร บุญส่ง ซึ่งลาศึกษาต่อ ร่วมกับการเป็นที่ปรึกษาของนักศึกษากลุ่มรหัส 604710 ซึ่งหลักสูตรมีความเห็นว่า อาจารย์ดังกล่าวมีความเหมาะสมในการทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษา เนื่องจากอาจารย์แต่ละท่านได้รับผลการประเมินจากนักศึกษาอยู่ในระดับที่น่าพึงพอใจในการทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาได้มีการรายงานผลการให้คำปรึกษาแก่หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้หลักสูตรได้กำกับการทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา โดยการสุ่มนักศึกษาเพื่อสอบถามและได้ทำการประเมินผลความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้คำปรึกษาดูแล ในระหว่างการปฏิบัติหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษากลุ่มดังกล่าวอีกช่องทางหนึ่ง

คณะนประเมินความพึงพอใจต่อการให้คำปรึกษาแนะแนวของการให้คำปรึกษาแนะแนวแก่นักศึกษา โดยประเมินจากนักศึกษาทุกชั้นปีมีดังต่อไปนี้

**ภาคการศึกษา 1/2564**

	จำนวน	คะแนน	ความหมาย
ช่องทาง/ความสะดวกในการติดต่อกับอาจารย์ที่ปรึกษา	55	4.40	มาก
นักศึกษาได้รับคำแนะนำในการลงทะเบียนเรียน การกำหนดแผนการเรียนตามหลักสูตรจากอาจารย์ที่ปรึกษา	55	4.47	มาก
การให้เวลาในการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ	55	4.33	มาก
อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้ความสนใจ ติดตามผลการเรียนของนักศึกษา เพื่อช่วยให้นักศึกษาเรียนจบตามเวลาของหลักสูตร	55	4.51	มากที่สุด
อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้ความช่วยเหลืออื่นๆ หรือถ่ายทอดประสบการณ์อื่นๆ แก่นักศึกษา ตลอดจนรับฟังความคิดเห็นและช่วยแก้ไขปัญหาต่างๆ	55	4.47	มาก

**ภาคการศึกษา 2/2564**

	จำนวน	คะแนน	ความหมาย
ช่องทาง/ความสะดวกในการติดต่อกับอาจารย์ที่ปรึกษา	48	4.48	มาก
นักศึกษาได้รับคำแนะนำในการลงทะเบียนเรียน การกำหนดแผนการเรียนตามหลักสูตรจากอาจารย์ที่ปรึกษา	48	4.38	มาก
การให้เวลาในการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ	48	4.52	มากที่สุด
อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้ความสนใจ ติดตามผลการเรียนของนักศึกษา เพื่อช่วยให้นักศึกษาเรียนจบตามเวลาของหลักสูตร	48	4.54	มากที่สุด
อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้ความช่วยเหลืออื่นๆ หรือถ่ายทอดประสบการณ์อื่นๆ แก่นักศึกษา ตลอดจนรับฟังความคิดเห็นและช่วยแก้ไขปัญหาต่างๆ	48	4.48	มาก

หลักสูตรกำหนดติดตามให้อาจารย์ที่ปรึกษาจัดทำตารางการให้คำปรึกษาและคำปรึกษาแก่นักศึกษาทั้งในด้านวิชาการวิชาชีพและการใช้ชีวิตในสถาบันอุดมศึกษาในคาบเรียนโฮมรูมของทุกสัปดาห์ เพื่อแนะนำตอบข้อซักถาม และช่วยแก้ไขปัญหา นักศึกษาที่มีข้อสงสัยหรือปัญหาจากการเรียน เช่น แผนการเรียน การยกเลิกรายวิชา การแก้ผลการเรียน | การเบิกค่ารักษาพยาบาลกรณีเกิดอุบัติเหตุ และการรับทุนการศึกษา เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการติดต่อสื่อสารระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษามีทั้งการพบปะพูดคุยโดยตรงและโดยผ่านช่องทางสื่ออื่น ๆ เช่น โทรศัพท์ เฟซบุ๊ก และไลน์ เป็นต้น จากการดำเนินการข้างต้นพบว่า เกิดประสิทธิภาพในการจัดการการให้คำปรึกษา โดยนักศึกษามีช่องทางการขอรับคำปรึกษาและติดต่อสื่อสารกับอาจารย์ที่ปรึกษา และมีความไว้วางใจในการขอรับคำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษามากขึ้น และอาจารย์ที่ปรึกษาสามารถติดตามการเปลี่ยนแปลง และการดำเนินชีวิตประจำวันของนักศึกษาผ่านช่องทางโซเชียลมีเดียได้ดียิ่งขึ้น

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยจัดให้มีศูนย์บริการแนะแนวให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาทุกชั้นปี ให้ความสำคัญแก่นักศึกษา หลักสูตรกำหนดหลักสูตรร่วมกับคณะและมหาวิทยาลัย มีการประเมินกระบวนการควบคุมดูแลนักศึกษาโดยให้นักศึกษาประเมินอาจารย์ที่ปรึกษาจากแบบ สอบถาม ความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการให้คำปรึกษาวิชาการ แนะนำการใช้ชีวิต และการจัดการข้อร้องเรียนคณะเทคโนโลยีการเกษตรผ่านระบบออนไลน์จากผลการประเมิน พบว่าหลักสูตรมีการนำผลประเมินดังกล่าวมาเข้าที่ประชุมของหลักสูตร เพื่อพิจารณาให้ข้อเสนอแนะและแนวทางการพัฒนา/ปรับปรุงในการดำเนินงานครั้งต่อไป โดยจากผลการประเมินทำให้อาจารย์ที่ปรึกษาทราบถึงปัญหาของนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ และการใช้ชีวิตของนักศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาสามารถวางแผนการช่วยเหลือนักศึกษาที่ปรึกษาของตนเองได้ และสามารถแก้ไขปัญหาของนักศึกษาเพื่อให้นักศึกษาสามารถมีผลการเรียนที่ดีขึ้น อีกทั้งเป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมที่ตอบสนองต่อความต้องการ และส่งผลต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของนักศึกษาในหลักสูตร

หลักสูตรมีการประเมินกระบวนการในการให้คำปรึกษาและแนะแนวแก่นักศึกษา ดังนี้

1. ประเมินขั้นตอนการพิจารณาการกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาจากการประชุม พบว่าอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาทุกชั้นปี ในปีการศึกษา 2564 มีการดำเนินการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาอย่างดี ผ่านกระบวนการการให้คำปรึกษาทั้งด้านวิชาการ การใช้ชีวิต การปรับตัวเข้ากับสังคม ทั้งนี้อาจารย์ที่ปรึกษาได้มีความพยายามในการติดตามนักศึกษาที่มีแนวโน้มในการลาออกจากการเรียน ซึ่งอาจเกิดจากความเบื่อหน่าย ท้อแท้ ให้กลับมาศึกษาต่อได้จนเสร็จสิ้นปีการศึกษา

2. ประเมินขั้นตอนการดำเนินการให้คำปรึกษาและแนะแนวแก่นักศึกษาจากการประชุม พบว่าอาจารย์ที่ปรึกษาดำเนินการตามระบบและกลไกการให้คำปรึกษาได้อย่างดีและมีการรายงานผลการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาที่รับผิดชอบดูแล มีการรายงานผลการให้คำปรึกษาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

จากผลการประเมินกระบวนการในการให้คำปรึกษาและแนะแนวแก่นักศึกษา หลักสูตรพบว่า อาจารย์ผู้ให้คำปรึกษายังขาดระบบการบันทึกขั้นตอน การดำเนินการ และสรุปผลการให้คำปรึกษา โดยมีสาเหตุของปัญหา คือ ภาระงานตามพันธกิจของอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีปริมาณมาก และด้วยสถานการณ์เร่งด่วน ทำให้อาจารย์ไม่สามารถเตรียมการรายงานดังกล่าวได้อย่างสมบูรณ์ และขาดหลักฐานเชิงประจักษ์

หลักสูตร ได้กำหนดแนวทางในการปรับปรุง และพัฒนาการให้คำปรึกษาและแนะแนวแก่นักศึกษา โดยมีการกำชับให้อาจารย์ที่ปรึกษามีการรายงานผลการดำเนินการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา และจัดเก็บเอกสารเพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรต่อไป

**สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :**

จากการวางระบบและกลไกการให้คำปรึกษาและกิจกรรมพัฒนาส่งเสริมความเข้าใจเกี่ยวกับสาขาวิชาแก่นักศึกษาระดับปริญญาตรีของหลักสูตรทำให้หลักสูตรสามารถบรรลุเป้าหมายคือการทำให้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 สูงถึง 92.31% เนื่องมาจากกระบวนการของการติดตามและการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

3.2.1-1 รายงานการประชุมหลักสูตร เรื่อง การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ประจำปีการศึกษา 2564

[\(ลิงค์เอกสาร\)](#)

3.2.1-2 คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ประจำปีการศึกษา 2564 [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)

3.2.1-3 ตารางการให้คำแนะนำและคำปรึกษาแก่นักศึกษา [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)

3.2.1-4 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการให้คำปรึกษาและแนะแนวแก่นักศึกษา [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)

**3.2.2 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21**

**ประเด็นเป้าหมาย :**

1. นักศึกษาได้รับรางวัลในการแข่งขันระดับชาติอย่างน้อย 2 รางวัล

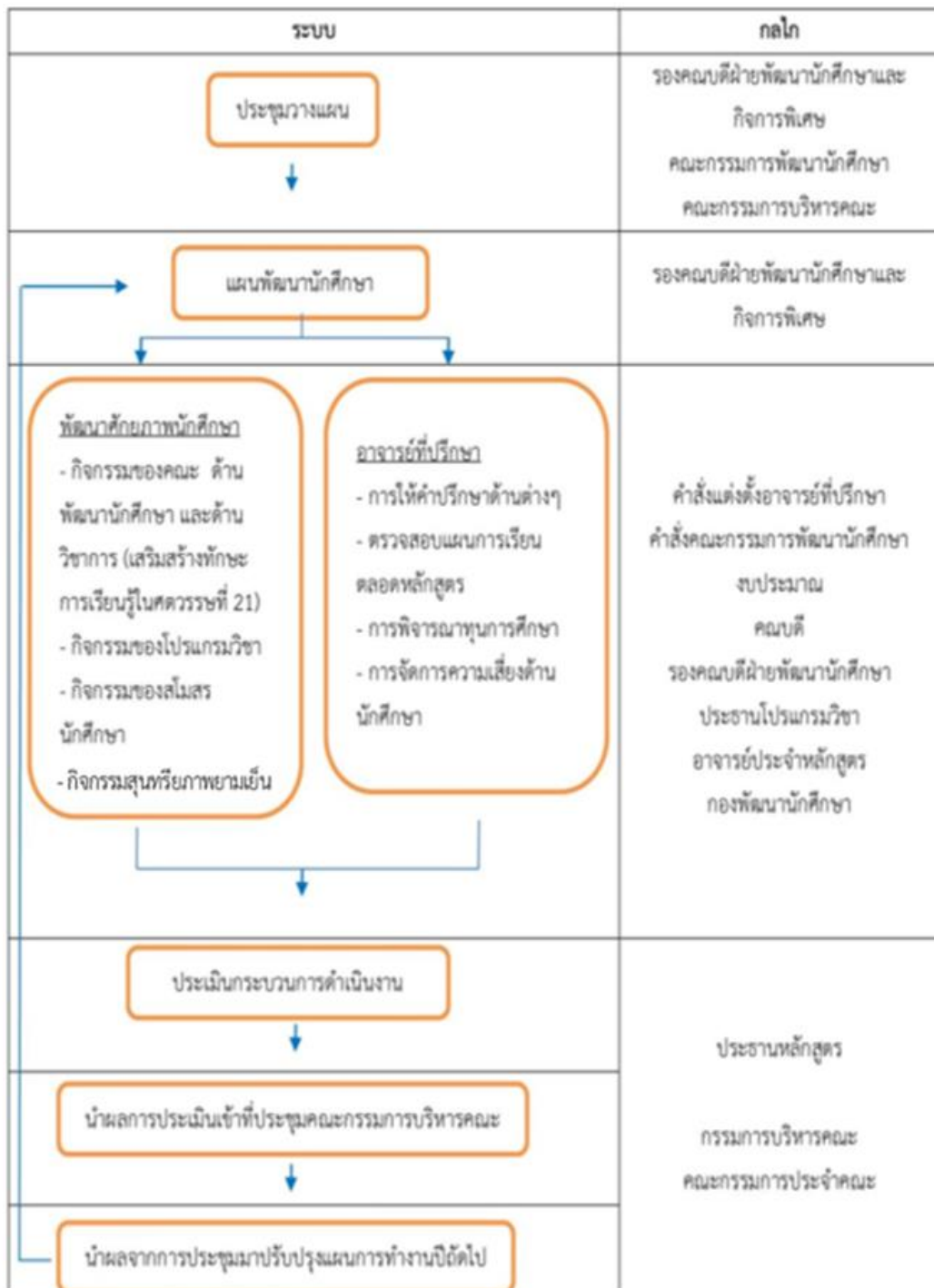
**ผลการดำเนินงาน :**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ปรึกษาหารือ เกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยมีเป้าหมายให้นักศึกษามีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของหลักสูตร และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ประกอบด้วย 3R ได้แก่ Reading (อ่านออก), (W) Riting (เขียนได้), และ (A) Rithematics (คิดเลขเป็น) และ 7C ได้แก่ Critical Thinking and Problem Solving (ทักษะด้านการคิดอย่างมีวิจารณญาณ และทักษะในการแก้ปัญหา) Creativity and Innovation (ทักษะด้านการสร้างสรรค์ และนวัตกรรม) Cross-cultural Understanding (ทักษะด้านความเข้าใจความต่างวัฒนธรรม ต่างกระบวนทัศน์) Collaboration, Teamwork and Leadership (ทักษะด้านความร่วมมือ การทำงานเป็นทีม และภาวะผู้นำ) Communications, Information, and Media Literacy (ทักษะด้านการสื่อสารสารสนเทศ และรู้เท่าทันสื่อ) Computing and ICT Literacy (ทักษะด้านคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร) Career and Learning Skills (ทักษะอาชีพ และทักษะการเรียนรู้)

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรดำเนินตามระบบและกลไกการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร ดังนี้



การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (3.2.3)



อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยประธานหลักสูตรประชุมวางแผน เพื่อเตรียมความพร้อมในการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา โดยร่วมกับคณะ เพื่อวางแผนการจัดสรรงบประมาณ สำหรับการพัฒนานักศึกษา เช่น จัดหาทรัพยากร สื่อการสอน วัสดุวิทยาศาสตร์ ให้เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา การจัดโครงการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ทางด้านการพัฒนาทักษะการสร้างนวัตกรรม และการเป็นผู้ประกอบการ ได้แก่

- 1) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างผู้ประกอบการเกษตรและอาหารรุ่นใหม่
- 2) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การสร้างแรงบันดาลใจและทักษะการสร้างสรรค  
นวัตกรรม
- 3) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การค้นหาโจทย์และการออกแบบนวัตกรรม
- 4) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรระยะสั้นเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ศิษย์เก่า คณะ  
เทคโนโลยีการเกษตร
- 5) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “Post Training” เตรียมความพร้อมสู่การทำงานอย่าง  
มืออาชีพ
- 6) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการชุมชนสุขภาพดี
- 7) โครงการการแข่งขันทักษะวิชาชีพเครือข่ายเกษตรราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 7
- 8) โครงการการประชุมวิชาการนำเสนอผลงานทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยีการเกษตร

ทั้งนี้คณะเทคโนโลยีการเกษตร ได้มีการวางแผนเพื่อจัดกิจกรรมในการส่งเสริมให้  
นักศึกษามีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของหลักสูตร และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 อีก  
หลายกิจกรรม แต่เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จึงทำให้  
ไม่สามารถจัดโครงการให้เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ได้ ได้แก่

- 1) โครงการศูนย์ทรัพยากรยามเย็นลานเกษตรสัมพันธ์

คณะเทคโนโลยีการเกษตรมีคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนใน  
การดำเนินโครงการ และมีการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาที่ส่งผลต่อการพัฒนาคุณลักษณะที่พึง  
ประสงค์ของบัณฑิตในหลักสูตร ได้แก่ กิจกรรมจิตอาสา เช่น โครงการพัฒนาชุมชน (ของชมรม)  
กิจกรรมด้านศิลปะและวัฒนธรรม เช่น โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการสืบสานวัฒนธรรมข้าวตาม  
แนวพระบรมราโชบายถวายในหลวงรัชกาลที่ 10 และกิจกรรมการถวายเทียนพรรษาและกิจกรรม  
บำเพ็ญประโยชน์ เป็นต้น

ในส่วนของการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 หลักสูตรได้วางแผนตรวจสอบ  
สาระของรายวิชาให้มีความทันสมัย และสอดคล้องตามแผนปฏิบัติราชการประจำปีงบประมาณ  
พ.ศ. 2564 โครงการพัฒนาคุณลักษณะบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของคณะและมหาวิทยาลัย โดย  
มหาวิทยาลัยมีนโยบายจัดโครงการพัฒนาคุณลักษณะบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยโดย  
กำหนดให้มีกิจกรรมส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด เสริมสร้างทักษะ  
การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เช่น การกำกับให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมในการพัฒนานักศึกษาให้  
เกิดทักษะการเรียนรู้ด้าน ICT ทางด้านวิทยาศาสตร์โดยร่วมมือกับคณะเทคโนโลยีการเกษตรและ  
สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งได้จัดโครงการให้แก่ นักศึกษา รวมทั้งโครงการอบรม  
Microsoft office ภาษาอังกฤษ เป็นต้น นอกจากนี้หลักสูตร ยังได้วางแผนร่วมกับคณะในการจัด

โครงการพัฒนานักศึกษาอื่น ๆ นอกจากนี้ทางคณะได้จัดให้มีการสอนเสริมภาษาอังกฤษโดยอาจารย์ชาวต่างประเทศให้กับนักศึกษา ของหลักสูตรด้วย

ในปี 2564 หลักสูตรได้ประเมินกระบวนการพิจารณาโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาที่ได้ดำเนินการในปี 2563 และพูดคุยร่วมกันในการประชุมหลักสูตร โดยมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 ซึ่งการจัดกิจกรรมลักษณะการพบปะปฏิสัมพันธ์กันเกิดขึ้นได้ยาก และต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบเป็นออนไลน์นั้น และมีปฏิสัมพันธ์กันน้อยที่สุด หลักสูตรจึงวางเป้าหมายของการพัฒนานักศึกษาในปีนี้เป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 3 และ 4 เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาเกิดทักษะและศักยภาพในการแข่งขันด้านทักษะด้านวิชาการและการสร้างนวัตกรรม

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้สนับสนุนให้นักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบสหกิจศึกษา ซึ่งนักศึกษาต้องปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานประกอบการ เน้นการปฏิบัติงานด้านวิชาการและวิชาชีพอย่างเป็นระบบ ส่งเสริมให้นักศึกษามีการพัฒนาทักษะชีวิตที่สำคัญ คือ ความยืดหยุ่นและการปรับตัวเพื่อพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงในสังคม การริเริ่มสร้างสรรค์และเป็นตัวของตัวเอง ทักษะสังคมและสังคมข้ามวัฒนธรรม การเป็นผู้สร้างหรือผลิต มีความรับผิดชอบ เชื่อถือได้ และมีภาวะผู้นำ ทำให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตและทำงานในยุคปัจจุบันให้ประสบความสำเร็จได้ ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้มีการตั้งเป้าหมายเพื่อให้นักศึกษาเข้าร่วมการฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษาเพิ่มมากขึ้นและได้รับรางวัลจากการประกวดโครงการด้านสหกิจศึกษาทั้งในระดับภาคและระดับประเทศต่อไป ผลการดำเนินงานพบว่า นักศึกษาให้ความสนใจในการฝึกสหกิจศึกษาเพิ่มขึ้น และหลักสูตรได้ดำเนินการในการติดต่อสถานประกอบการเพิ่มเติมเพื่อให้ได้สถานประกอบการที่มีความพร้อมและตรงกับวัตถุประสงค์ของการดำเนินการของหลักสูตร จากนั้นได้ให้นักศึกษาฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษาเป็นระยะเวลา 4 เดือน ซึ่งนักศึกษาจะต้องสร้างแผนการวิจัยร่วมกับหน่วยงานเพื่อแก้ไขปัญหาที่หน่วยงานประสบอยู่ร่วมกับการให้คำปรึกษาของอาจารย์นิเทศน์ พบว่า นักศึกษาสามารถดำเนินการกิจกรรมเสร็จสิ้นตรงตามระยะเวลาที่กำหนดและหน่วยงานมีความพึงพอใจต่อการดำเนินการของนักศึกษาและอาจารย์นิเทศน์ ภายหลังการฝึกสหกิจศึกษาเสร็จสิ้น ศูนย์สหกิจศึกษาได้จัดกิจกรรมการประกวดโครงการด้านสหกิจศึกษา หลักสูตรได้ส่งนักศึกษาเข้าประกวด ผลปรากฏว่า นักศึกษาที่ได้ฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ด้านสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์และการจัดการดีเด่น จากผลงานเรื่อง “การเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตปลาแมคเคอเรลทอดและการเพิ่มมูลค่าให้แก่เศษปลาทอด” จัดทำโดยนางสาววิลาวัลย์ เกื้อกุล และ นางสาวชลชะบีล กอแข็ง สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร โดยมี ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา และ ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา และผลงานในหัวข้อเดียวกันนี้สามารถคว้ารางวัลในการแข่งขันนำเสนอปัญหาพิเศษและโครงการสหกิจศึกษาระดับปริญญาตรี งานแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพเครือข่ายเกษตรราชภัฏ ครั้งที่ 7 สาขาอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร หลักสูตรได้พิจารณาเห็นถึงพัฒนาการของนักศึกษา

จากกระบวนการสหกิจศึกษา จึงควรกระตุ้นให้นักศึกษาทุกระดับเห็นถึงความสำคัญและเข้าร่วมการฝึกสหกิจศึกษาเพิ่มขึ้นในทุกๆ ปี

หลักสูตรได้มีการส่งเสริมและพัฒนาทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม เช่น กิจกรรมส่งเสริมบูรณาการวิจัยและการเรียนการสอนด้วย Problem Base เช่น การทำโครงการพิเศษ การบูรณาการบริการวิชาการกับการจัดการเรียนการสอน การพัฒนาคุณลักษณะนักศึกษาเข้าสู่เวทีระดับชาติ โดยหลักสูตรมีการส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษาในการเขียนแผนธุรกิจและการนำเสนอแนวคิดธุรกิจ ในผลิตภัณฑ์อาหารอย่างต่อเนื่อง ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้ส่งนักศึกษาเข้าแข่งขันการประกวดการแข่งขันแผนธุรกิจเกษตร นวัตกรรมอาหาร และโครงการพิเศษในการประชุมวิชาการ เครือข่ายคณะเกษตรและสาขาที่เกี่ยวข้อง ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ซึ่งทำให้นักศึกษาได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดนวัตกรรมด้านอาหาร ในผลงาน “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอ้กรสแกงเลียงปลีกกล้วยกิ่งสำเร็จรูป” โดย นายภาณุพงศ์ พงศ์พันธ์ น.ส.ณัฐธิดา บินล่าเต๊ะ นายศกร บุญมา และน.ส.ชุตินา บุญวรรณ โดยมี ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และ 2 หลักสูตรมุ่งเน้นให้นักศึกษามีความรู้พื้นฐาน โดยการเรียนรู้ และสร้างเสริมประสบการณ์ต่างๆ จากกิจกรรมที่จัดโดยมหาวิทยาลัยและคณะ และหลักสูตรได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการกำกับติดตามเพื่อให้นักศึกษาได้เข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะ เช่น กิจกรรม

- 1) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างผู้ประกอบการเกษตรและอาหารรุ่นใหม่
- 2) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การสร้างแรงบันดาลใจและทักษะการสร้างสรรค นวัตกรรม
- 3) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การค้นหาโจทย์และการออกแบบนวัตกรรม
- 4) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเตรียมความพร้อมเพื่อทดสอบมาตรฐานภาษาอังกฤษ
- 5) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเตรียมความพร้อมเพื่อทดสอบวัดระดับความรู้ด้าน คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ

จากการเข้าร่วมกิจกรรมนักศึกษามีความสนใจและตื่นตัว รวมถึงทักษะการสร้างนวัตกรรมที่เกี่ยวข้อง โดยนักศึกษาได้เรียนรู้กระบวนการคิดค้น การออกแบบโจทย์นวัตกรรมตามที่ได้รับมอบหมายระหว่างการทำกิจกรรม

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมส่งเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 มีดังนี้

หัวข้อประเมิน	โครงการส่งเสริมการแข่งขันทักษะวิชาชีพ และวิชาการของนักศึกษา	โครงการอบรมเรื่อง Post Training "เตรียมความพร้อมสู่การทำงานอย่างมืออาชีพ"	โครงการอบรมเรื่อง การสร้างแรงบันดาลใจ และทักษะการสร้างสรรคนวัตกรรม
ความพึงพอใจ	4.53	4.62	4.20
การนำความรู้ไปใช้	4.53	4.59	4.32

<p>จากที่ประชุมของหลักสูตร พบว่ากระบวนการจัดกิจกรรมเป็นไปตามแผนที่วางไว้โดยส่วนใหญ่ อย่างไรก็ตามพบว่ามีปัญหาและอุปสรรคด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร และการปฏิบัติงานในช่วงของการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 แต่อย่างไรก็ตามก็ยังคงบรรลุตามเป้าหมายที่หลักสูตรได้วางไว้</p> <p>จากผลการประเมิน หลักสูตรเห็นว่า ในปีการศึกษา 2565 แนวทางการดำเนินการเรียนการสอน และการปฏิบัติงาน จะสามารถทำได้ตามปกติจึงเห็นควรให้มีการเตรียมการเพื่อจัดกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 อย่างเต็มรูปแบบ และยังคงเป้าหมายเพื่อให้นักศึกษามีศักยภาพในการแข่งขันของนักศึกษาตามระบบและกลไกเดิมต่อไป</p>
<p><b>สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :</b></p> <p>จากการวางระบบและกลไกในการส่งเสริมและพัฒนาให้นักศึกษาสามารถทำให้นักศึกษาได้รับรางวัลจากการประกวดแข่งขันในระดับชาติ จำนวน 2 รางวัล</p>
<p><b>เอกสารหลักฐานประกอบ :</b></p> <p>3.2.2-1 รายงานการประชุม (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>3.2.2-2 คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>3.2.2-3 ตารางการให้คำแนะนำและคำปรึกษาแก่นักศึกษา (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>3.2.2-4 โครงการพัฒนานักศึกษาด้านต่างๆ (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p>

**การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน**

ตัวบ่งชี้	เป้าหมายปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุเป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
3.2 การส่งเสริมและพัฒนาการศึกษา	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	บรรลุ

ตัวบ่งชี้ที่ 3.3	ผลที่เกิดกับนักศึกษา	
ชนิดของตัวบ่งชี้	ผลลัพธ์ (O)	
ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ :	ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	โทรศัพท์ : 080-5218038
ผู้จัดเก็บข้อมูล :	ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	โทรศัพท์ : 080-5218038
การจัดเก็บข้อมูล :	ปีการศึกษา	

### ผลการดำเนินงาน

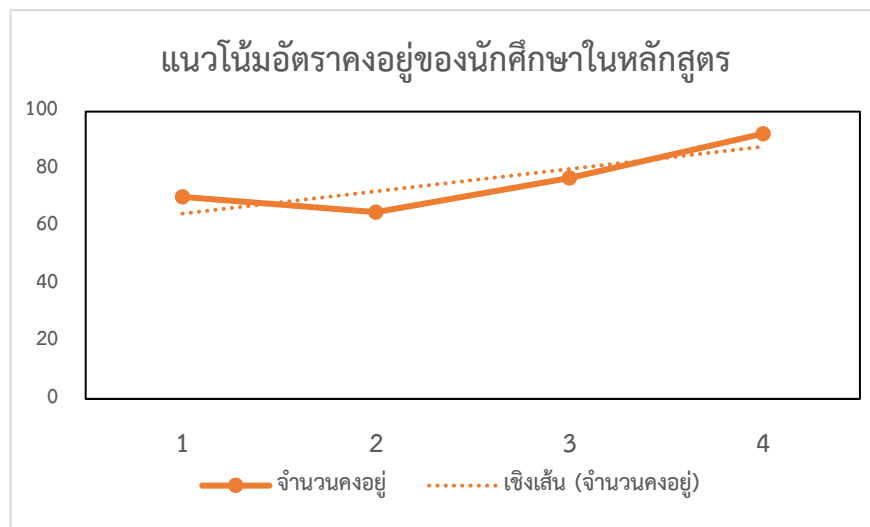
อธิบายผลการดำเนินงานที่หลักสูตรได้ดำเนินการตามรายละเอียดที่ปรากฏในตาราง

<p><b>เป้าหมายการดำเนินงาน :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. อัตราคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น</li> <li>2. อัตราการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น</li> <li>3. การจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาอยู่ในเกณฑ์ดี</li> </ol>
<p><b>3.3.1 การคงอยู่</b></p> <p><b>ผลการดำเนินงาน :</b></p> <p>หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เริ่มใช้หลักสูตรและรับนักศึกษารุ่นแรกตั้งแต่ปีการศึกษา 2556-2560 จะเห็นอัตราคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลง และเพิ่มขึ้นในปีการศึกษา 2561 ทั้งนี้หลักสูตรได้ให้ความสำคัญต่อการปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่เพื่อเตรียมความพร้อมทางการเรียนให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น มีการจัดอาจารย์ที่ปรึกษาประจำแต่ละรุ่นเพื่อควบคุมดูแลและให้คำปรึกษาทั้งด้านวิชาการ วิชาชีพ และการใช้ชีวิตในสถาบันอุดมศึกษาอย่างใกล้ชิด รวมทั้งมีการติดตามนักศึกษากรณีนักศึกษามีการขาดหายไปหรือไม่ส่งงาน มีการจัดกิจกรรมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องในหลากหลายรูปแบบโดยเฉพาะในรูปแบบออนไลน์เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์การเรียนการสอนในยุคการแพร่ระบาดของโควิด 19 ซึ่งปัจจัยหลักที่มีผลต่ออัตราการคงอยู่ของนักศึกษาคือ ตัวนักศึกษา นักศึกษาที่ให้ความสำคัญกับการเรียนน้อย ขาดความรับผิดชอบ ไม่มีความกระตือรือร้นในการเรียนและหาความรู้เพิ่มเติม ผลการเรียนในระดับชั้นมัธยมปลายของนักศึกษาที่เข้ามาศึกษาค่อนข้างต่ำ โดยเมื่อมีการปรับปรุงหลักสูตรเป็นสาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในปีการศึกษา 2561-2564 หลักสูตรได้ให้ความสำคัญต่อการปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่เพื่อเตรียมความพร้อมทางการเรียนให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น มีการจัดอาจารย์ที่ปรึกษาประจำแต่ละรุ่นเพื่อควบคุมดูแลและให้คำปรึกษาทั้งด้านวิชาการ วิชาชีพ และการใช้ชีวิตในสถาบันอุดมศึกษาอย่างใกล้ชิด การสร้างความสัมพันธ์กับนักศึกษาและผู้ปกครอง มีการจัดกิจกรรมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องในหลากหลายรูปแบบ โดยผ่านกิจกรรมต่างๆ เช่น การสัมมนาหลังฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สัมมนา การนำเสนอโครงการพิเศษรวมถึงมีการติดตามนักศึกษาอย่างใกล้ชิดมากขึ้น อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องการสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างอาจารย์ในหลักสูตรกับนักศึกษา</p>

ในหลักสูตร รุ่นพี่รุ่นน้องและผู้ปกครองจึงเป็นแนวทางที่ดีที่ทำให้อัตราคงอยู่ของนักศึกษา มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าและคงอยู่ของหลักสูตร ดังตาราง

ปีการศึกษาที่รับเข้า	จำนวนที่รับเข้า	จำนวนที่สำเร็จการศึกษา	จำนวนที่คงค้างอยู่	จำนวนที่หายไป	อัตราการคงอยู่ร้อยละ**
2556	53	38	0	15	71.70
2557	46	29	0	17	63.04
2558	47	31	0	16	65.96
2559	48	27	1	20	58.33
2560	46	17	9	20	56.52
2561	27	14	5	8	70.37
2562	20	-	13	7	65.00
2663	13	-	10	3	76.92
2564	13	-	12	1	92.31
รวม	300	142	56	102	68.16



เอกสารหลักฐานประกอบ :

3.3.1-1 ระบบสารสนเทศ SAR เพื่อใช้ประกอบการประกันคุณภาพหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2564 หมวดที่ 3 ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ปีการศึกษา 2564 ([ลิงค์เอกสาร](#))

### 3.3.2 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาของหลักสูตร

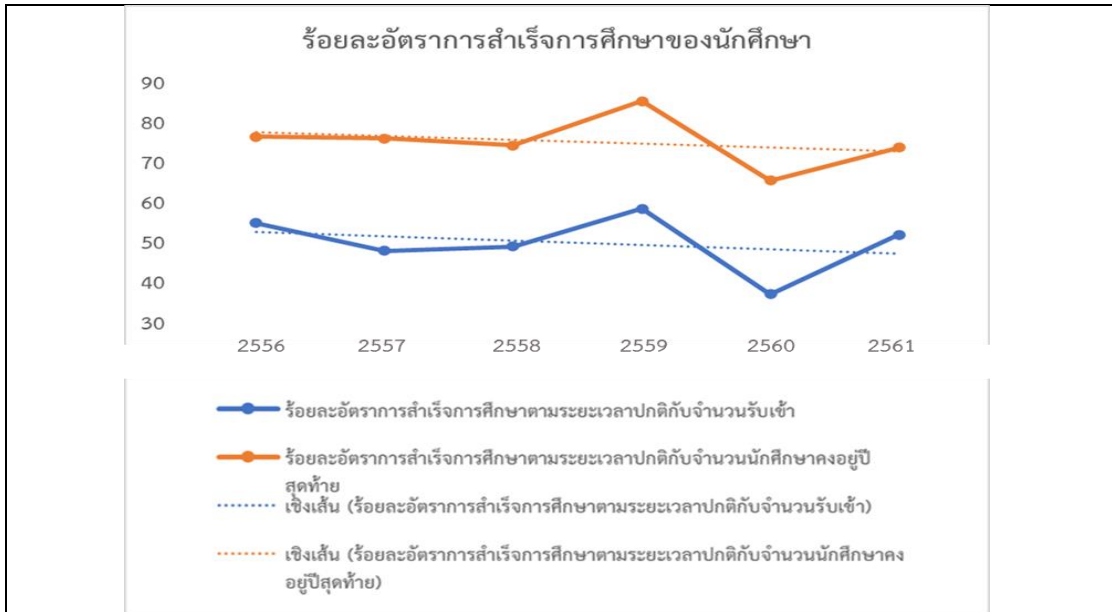
#### ผลการดำเนินงาน :

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรมีจำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา 14 คน เมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาที่รับเข้า 27 คน อัตราการสำเร็จการศึกษาคิดเป็นร้อยละ 51.85 แต่หากพิจารณาเปรียบเทียบกับนักศึกษาที่คงอยู่ถึงชั้นปี 4 จำนวน 19 คน อัตราการสำเร็จการศึกษาคิดเป็นร้อยละ 73.68 ซึ่งสูงกว่าปีการศึกษา 2563 ทั้งนี้เนื่องจากอาจารย์ประจำหลักสูตรมีการวางแผนและติดตามผลการเรียนของนักศึกษาทุกภาคเรียน ดำเนินการติดตามและประเมินผลการดูแลนักศึกษาให้สำเร็จตามแผนโดยผ่านการเก็บข้อมูลจากตัวนักศึกษา อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ที่ปรึกษา มีการรายงานผลในการประชุมของอาจารย์ประจำหลักสูตร แล้วดำเนินการปรับปรุงและหาทางแก้ไขให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลา เช่น ปรับแผนการเรียนให้นักศึกษาที่มีปัญหาเป็นรายบุคคล

#### อัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาของหลักสูตร

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนที่รับเข้า	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาปกติ	ร้อยละอัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาปกติกับจำนวนรับเข้า	ร้อยละอัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาปกติกับจำนวนนักศึกษาคงอยู่ปีสุดท้าย
2556	53	29	54.72	76.32
2557	46	22	47.82	75.86
2558	47	23	48.94	74.19
2559	48	23	58.33	85.19
2560	46	17	36.96	65.38
2561	27	14	51.85	73.68





### ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาพบว่า นักศึกษามีการต้อออกในชั้นปีที่ 1 ซึ่งเป็นปีแรกของการเรียน เนื่องจากมีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด หรือไม่สามารถปรับตัวเข้ากับเพื่อนและการเรียนการสอนในระบบมหาวิทยาลัยได้ และบางส่วนไม่ได้เข้ามาศึกษาตั้งแต่แรกทั้งที่มีการขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ทำให้จำนวนนักศึกษาหายไปจากยอดของการรับเข้าจำนวนมาก อัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาในหลักสูตรจึงค่อนข้างต่ำ แต่เมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาที่คงอยู่ในชั้นปีที่ 4 หรือปีสุดท้ายของการศึกษาพบว่า นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนดในสัดส่วนที่สูงขึ้น แม้ว่าปีนี้จะมีผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ก็ตาม อีกทั้งมหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาที่มีผลการเรียนไม่ถึง 2.00 จะลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต ส่งผลให้แผนการเรียนของนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผน

### เอกสารหลักฐานประกอบ :

3.3.2-1 ระบบสารสนเทศ SAR เพื่อใช้ประกอบการประกันคุณภาพหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2564 หมวดที่ 3 ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ปีการศึกษา 2564 ([ลิงค์เอกสาร](#))

### 3.3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

#### ผลการดำเนินงาน :

#### - ความพึงพอใจในการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ความพึงพอใจของนักศึกษาในภาพรวมของการรับนักศึกษา และการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษามีคะแนนอยู่ในระดับมาก ส่งผลต่อความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนที่ดีของนักศึกษา จากกระบวนการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรและการจัดการศึกษา ตั้งแต่การมีช่องทางในการร้องเรียนหลายช่องทาง เช่น แจ้งผ่านอาจารย์ผู้สอน หรือไลน์กลุ่ม ความกระตือรือร้นและความรวดเร็วในการจัดการจัดการต่อข้อร้องเรียนข้อร้องเรียนได้รับการแก้ไขอย่างเป็นรูปธรรม วิธีการจัดการต่อข้อร้องเรียนที่เหมาะสม คุณภาพในการจัดการข้อร้องเรียนมีความพึงพอใจต่อการจัดการข้อร้องเรียนในครั้งที่ 1 มีคะแนนเท่ากับ 4.27 และ ครั้งที่ 2 มีคะแนนเท่ากับ 4.87 ซึ่งคะแนนเฉลี่ยในปีการศึกษา 2564 เท่ากับ 4.57 มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด รายละเอียดดังตาราง โดยในครั้งที่ 1/2564 นักศึกษามีการร้องเรียนจำนวน 3 คน ในประเด็นของการจัดการเรียนการสอน 3 คน อาจารย์ผู้สอน จำนวน 1 คน ไม่มีข้อร้องเรียนด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ สภาพห้องเรียน สภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ และอื่นๆ และครั้งที่ 2/2564 นักศึกษามีการร้องเรียนจำนวน 3 คน ในประเด็นของการจัดการเรียนการสอน 1 คน อาจารย์ผู้สอน จำนวน 2 คน ด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ สภาพห้องเรียน จำนวน 1 คน ไม่มีข้อร้องเรียนสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ และอื่น ๆ

ความพึงพอใจต่อการจัดการข้อร้องเรียน	ครั้งที่ 1 (N=3)		ครั้งที่ 2 (N=3)	
	คะแนน	ระดับ	คะแนน	ระดับ
1. ช่องทางในการร้องเรียนหลายช่องทาง	4.00	มาก	4.67	มากที่สุด
2. ความกระตือรือร้นและความรวดเร็วในการจัดการจัดการต่อข้อร้องเรียน	4.33	มาก	5.00	มากที่สุด
3. ข้อร้องเรียนได้รับการแก้ไขอย่างเป็นรูปธรรม	4.33	มาก	5.00	มากที่สุด
4. วิธีการจัดการต่อข้อร้องเรียนที่เหมาะสม	4.33	มาก	4.67	มากที่สุด
5. คุณภาพในการจัดการข้อร้องเรียน	4.33	มาก	5.00	มากที่สุด
ภาพรวมเฉลี่ย 4.57 (มาก)	4.27	มาก	4.87	มากที่สุด

#### - ผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

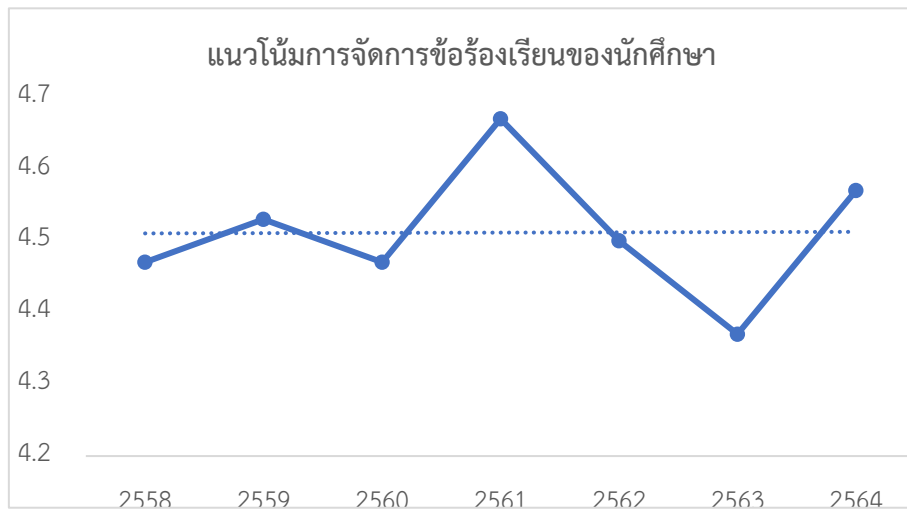
การจัดการข้อร้องเรียน หมายถึง การอธิบายการจัดการข้อร้องเรียนที่มีนัยสำคัญไม่ได้เน้นที่ปริมาณหรือจำนวนข้อร้องเรียนโดยหลักสูตรมีการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษามีรายละเอียดดังนี้

หลักสูตรมีกระบวนการสำรวจความพึงพอใจและข้อร้องเรียนของนักศึกษาในหลักสูตร โดยสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาด้วยแบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาร่วมกับคณะและมหาวิทยาลัย และจากการสอบถามด้วยวาจา รวมทั้งข้อมูลจากอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาของหลักสูตร เกี่ยวกับข้อร้องเรียน รวมทั้งปัญหาและข้อเสนอแนะของนักศึกษาในหลักสูตร ตลอดจนนักศึกษาสามารถแจ้งข้อร้องเรียนกับอาจารย์ประจำหลักสูตรได้โดยตรง ซึ่งหลักสูตรมีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาและสรุปประเด็นข้อร้องเรียนของนักศึกษา จากนั้นดำเนินการแก้ไขปัญหาข้อร้องเรียนที่สามารถแก้ไขได้ตามลำดับ

ส่วนข้อร้องเรียนที่ไม่สามารถดำเนินการแก้ไขได้ทันที หลักสูตรจะรวบรวมไว้และนำข้อมูลดังกล่าวเสนอผ่านคณะและมหาวิทยาลัยต่อไปจากสถานการณ์การเรียนการสอนในรูปแบบของออนไลน์ภายใต้สถานการณ์โควิด 19 นั้น ทำให้ในภาคเรียนที่ 1/2564 มีการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์ 100% ทั้งรายวิชาบรรยายและปฏิบัติ ซึ่งในรายวิชาที่มีปฏิบัติการมีการปรับรูปแบบการสอนโดยการจัดทำคลิปวิดีโอเพื่อเป็นสื่อประกอบการเรียนการสอนกรณีรายวิชาที่ต้องใช้เครื่องมือและอุปกรณ์และปฏิบัติการเฉพาะทางพร้อมวิเคราะห์และรายงานผลการทดลอง กรณีที่เป็นวิชาปฏิบัติการแปรรูปอาหารที่สามารถใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่นักศึกษาสามารถจัดหาได้เองที่บ้าน ก็ให้นักศึกษามีการฝึกปฏิบัติด้วยตนเองที่บ้านแล้วจัดทำคลิปวิดีโอส่งพร้อมวิเคราะห์ผลและจัดทำรายงาน นอกจากนี้บางรายวิชายังมีการจัดการเรียนการสอนที่มีการส่งวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมเฉพาะส่งให้นักศึกษาที่บ้านเพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติจริงมากที่สุด อย่างไรก็ตามจากข้อร้องเรียนของนักศึกษาก็ยังมีการร้องเรียนเกี่ยวกับรูปแบบการเรียนการสอนทั้งนี้เนื่องจากแนวทางในการจัดการเรียนการสอนยังไม่สามารถก่อให้เกิดทักษะปฏิบัติได้เหมือนเรียนในห้องปฏิบัติการจริง จึงมีความต้องการเข้ามาเรียนในสถานศึกษา ในภาคเรียนที่ 2/2564 จึงมีการปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้มีการฝึกทักษะปฏิบัติในรูปแบบออนไลน์ในส่วนของรายวิชาปฏิบัติการ โดยการจัดกลุ่มนักศึกษาแต่ละชั้นปีเข้ามาเรียนปฏิบัติการตามช่วงเวลาที่กำหนดของคณะฯ พบว่านักศึกษามีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนการสอนมากขึ้น ซึ่งผลการประเมินครั้งที่ 2 เท่ากับ 4.87 อยู่ในระดับมากที่สุด ทั้งนี้ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาในหลักสูตรในภาพรวมของปีการศึกษา 2564 อยู่ในระดับมากที่สุด เท่ากับ 4.57 โดยนักศึกษามีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมว่าดีมาก

จะเห็นได้ว่า ในปีการศึกษา 2564 นักศึกษามีผลความพึงพอใจในการจัดการข้อร้องเรียนมากกว่าปีการศึกษา 2563 โดยอยู่ในระดับมากที่สุด ทั้งนี้เนื่องจากการปรับปรุงรูปแบบการเรียนการสอนให้มีความเหมาะสม ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด -19 โดยในช่วงเทอม 1/2564 มีการจัดการเรียนการสอนในลักษณะออนไลน์และมีการปรับเป็นออนไลน์ในเทอมที่ 2/2564 เพื่อเพิ่มทักษะปฏิบัติให้นักศึกษา อย่างไรก็ตามเมื่อพบว่าการแพร่ระบาดของเชื้อในช่วงที่เข้ามาเรียนแบบออนไลน์ทำให้ต้องระงับการเรียนการสอนแบบออนไลน์และกลับไปสอนในรูปแบบออนไลน์ในช่วงท้ายเทอม ทั้งนี้จากผลการจัดการข้อร้องเรียนที่นักศึกษาเสนอแนะ หลักสูตรจะนำเข้าที่ประชุมหลักสูตรเพื่อดำเนินการแก้ไขต่อไป ผลความพึงพอใจในการจัดการข้อร้องเรียนในแต่ละปี แสดงดังตาราง

ปีการศึกษา	ผลการประเมิน	ความหมาย
2558	4.47	มาก
2559	4.53	มากที่สุด
2560	4.47	มาก
2561	4.67	มากที่สุด
2562	4.50	มากที่สุด
2563	4.37	มาก
2564	4.57	มากที่สุด



**สรุปแนวโน้มผลการดำเนินการและความพึงพอใจประจำปีการศึกษา 2564**

หัวข้อ	แนวโน้ม
อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตร	เพิ่มขึ้น
อัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาของหลักสูตร	เพิ่มขึ้นไม่ชัดเจน
ความพึงพอใจต่อหลักสูตรภาพรวมทั้งหมด	เพิ่มขึ้น

**สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :**

1. อัตราคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น
2. อัตราการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษามีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นไม่ชัดเจน
3. การจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

**3.3.3-1** รายงานสรุปผลความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อหลักสูตร ([ลิงค์เอกสาร](#))

หมายเหตุ \*\*การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา เป็นการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการที่ดำเนินการให้กับนักศึกษาตามกิจกรรมในตัวบ่งชี้ที่ 3.1 และ 3.2

**การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน**

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	4.00 คะแนน	3.00 คะแนน	3.00 คะแนน	ไม่บรรลุ

องค์ประกอบที่ 2      บัณฑิต  
 ตัวบ่งชี้ที่ 2.1      คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  
 ชนิดของตัวบ่งชี้      ผลลัพธ์(O)  
 ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ : ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์      โทรศัพท์ : 089-6572893  
 ผู้จัดเก็บข้อมูล :      ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์      โทรศัพท์ : 089-6572893  
 การจัดเก็บข้อมูล :      ปีการศึกษา

**ผลการดำเนินงาน :**

ผลการสำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิตต่อคุณภาพของบัณฑิตปริญญาตรี ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารมีดังนี้

**ข้อมูลประกอบการพิจารณา**

ที่	รายการข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ														
<b>ปริญญาตรี</b>																	
1	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีทั้งหมด	23 *															
2	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่ได้รับการประเมินคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	6	26.09**														
3	ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อบัณฑิตระดับปริญญาตรีตามกรอบ TQF เฉลี่ย (คะแนนเต็ม 5)	4.50															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ผลการเรียนรู้</th> <th>คะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม</td> <td>4.63</td> </tr> <tr> <td>2.ด้านความรู้</td> <td>4.53</td> </tr> <tr> <td>3.ด้านทักษะทางปัญญา</td> <td>4.44</td> </tr> <tr> <td>4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล</td> <td>4.61</td> </tr> <tr> <td>5. ด้านทักษะ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</td> <td>4.27</td> </tr> <tr> <td>คะแนนรวม</td> <td>4.50</td> </tr> </tbody> </table>	ผลการเรียนรู้	คะแนน	1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.63	2.ด้านความรู้	4.53	3.ด้านทักษะทางปัญญา	4.44	4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	4.61	5. ด้านทักษะ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.27	คะแนนรวม	4.50		
ผลการเรียนรู้	คะแนน																
1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.63																
2.ด้านความรู้	4.53																
3.ด้านทักษะทางปัญญา	4.44																
4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	4.61																
5. ด้านทักษะ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.27																
คะแนนรวม	4.50																

หมายเหตุ \* บัณฑิตจบปีการศึกษา 2564 จำนวน 23 คน (นักศึกษารหัส 60 (ตามแผน) จำนวน 20 คน และนักศึกษารหัส 59 (ตกค้าง) จำนวน 3 คน)

\*\* จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากผู้บัณฑิตจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

2.1-1 ระบบฐานข้อมูลคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ตัวบ่งชี้ที่ 2.1  
ระบบฐานข้อมูลภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ([ลิงค์เอกสาร](#))

เกณฑ์การประเมิน ใช้ค่าเฉลี่ยของคะแนนประเมินบัณฑิต (คะแนนเต็ม 5)

**วิธีการคำนวณ**

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมินบัณฑิต}}{\text{จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด}}$$

$$= \frac{27.00}{6} = 4.50$$

6

**การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน**

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ค่าเฉลี่ย 4.50	ค่าเฉลี่ย 4.49	ค่าเฉลี่ย 4.50	บรรลุ

**การวิเคราะห์ผลที่ได้**

คะแนนผลการประเมินของผู้ใช้บัณฑิตของปีการศึกษา 2564 เท่ากับ 4.50 คะแนน จัดอยู่ในระดับพึงพอใจมาก เมื่อพิจารณาในรายละเอียดแต่ละด้านจะเห็นได้ว่า บัณฑิตของหลักสูตรจะมีจุดเด่นในด้านคุณธรรม จริยธรรม และด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลค่อนข้างสูง เท่ากับ 4.63 และ 4.61 อาจเป็นผลมาจากการจัดการเรียนการสอนและกิจกรรมของหลักสูตร เน้นการทำงานร่วมกันในชั้นเรียน และระหว่างชั้นปี ได้ฝึกการทำงานร่วมกับคนอื่นทำให้เกิดทักษะการทำงานเป็นทีมและการทำงานร่วมกับคนอื่น ในขณะที่คะแนนด้านความรู้ ทักษะทางด้านปัญญา ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข และสื่อสารทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้คะแนนรองลงมา เท่ากับ 4.53, 4.44 และ 4.27 ตามลำดับ อาจเป็นเพราะการเรียนการสอนของหลักสูตรเน้นการปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะเป็นหลัก นักศึกษาอาจจะขาดการเชื่อมโยงระหว่างการใช้ความรู้ การวิเคราะห์บูรณาการ รวมถึงการใช้เทคโนโลยี เป็นแนวทางให้หลักสูตรปรับเทคนิคการสอน รวมถึงกิจกรรมที่เน้นการพัฒนาทักษะทางด้านดังกล่าวมากขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี  
 ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์(O)  
 ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ : ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ โทรศัพท์ : 089-6572893  
 ผู้จัดเก็บข้อมูล : ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ โทรศัพท์ : 089-6572893  
 การจัดเก็บข้อมูล : ปีการศึกษา

### สูตรการคำนวณ

1. คำนวณร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี ตามสูตร

$$\frac{\text{จำนวนบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี}}{\text{จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจทั้งหมด}} \times 100$$

ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี =  $\frac{23 \times 100}{23} = 100.00$

การคำนวณค่าร้อยละนี้ไม่นำบัณฑิตที่ศึกษาต่อ เกณฑ์ทหาร อุปสมบท และบัณฑิตที่มีงานทำแล้วแต่ไม่ได้เปลี่ยนงาน มาพิจารณา

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ค่าร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี}}{100} \times 5$$

$$5.00 = \frac{100}{100} \times 5$$

### หมายเหตุ :

- จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
- กรณีหลักสูตรใหม่ไม่ต้องประเมินตัวบ่งชี้ที่ 2.1 และ 2.2 เนื่องจากไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา สำหรับหลักสูตรปรับปรุงที่มีนักศึกษาเรียนอยู่ ต้องประเมินตัวบ่งชี้ที่ 2.1 และ 2.2 เนื่องจากมีผู้สำเร็จการศึกษาแล้ว

**ผลการดำเนินงาน :**

ผลการสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารมีดังนี้

**ข้อมูลประกอบการพิจารณา (วันที่สำรวจ 31 พฤษภาคม 2565)**

ที่	รายการข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน
1.	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีทั้งหมด	23
2.	จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจเรื่องการมีงานทำ	23
3.	จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)	9
	- ตรงสาขาที่เรียน	7
	- ไม่ตรงสาขาที่เรียน	2
4.	จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ	14
5.	จำนวนบัณฑิตที่ไม่มีงานทำ	0
6.	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	0
7.	จำนวนบัณฑิตที่ศึกษาต่อ	0
8.	จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	0
9.	จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	0
10.	จำนวนบัณฑิตที่มีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำอยู่แล้ว	0

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

2.2-1 ระบบฐานข้อมูลภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ([ลิงค์เอกสาร](#))

**การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน**

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
2.2 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	ร้อยละ 100 5.00 คะแนน	ร้อยละ 100 5.00 คะแนน	ร้อยละ 100 5.00 คะแนน	บรรลุ



## การวิเคราะห์ผลที่ได้

วัตถุประสงค์หลักของหลักสูตรนอกจากมุ่งเน้นสร้างบัณฑิตให้เป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และเป็นบุคลากรในสถานประกอบการด้านอาหารในธุรกิจขนาดเล็กและขนาดกลาง ซึ่งในปีการศึกษา 2564 บัณฑิตจบมีงานทำคิดเป็น ร้อยละ 100 ทำงานตรงสายที่เรียนคิดเป็นร้อยละ 77.78 ของบัณฑิตที่ประกอบอาชีพในสถานประกอบการ อย่างไรก็ตามมีบัณฑิตประกอบอาชีพอิสระและเป็นผู้ประกอบการเพิ่มขึ้นจาก 25.80 เป็นร้อยละ 60.87 แสดงให้เห็นว่า บัณฑิตมีทักษะ มีความพร้อม และความมั่นใจในการประกอบอาชีพอิสระมากขึ้น และสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ได้ดี เช่น สถานการณ์การระบาดของเชื้อ covid 19 ก็สามารถปรับรูปแบบการขายให้เข้ากับสถานการณ์ได้ เช่น ปรับการขายเป็นแบบออนไลน์ และจัดส่งแบบเดลิเวอรี่ และขนส่งโดยใช้บริการขนส่งเอกชน อย่างไรก็ตาม หลักสูตรควรปรับการเรียนการสอนและจัดกิจกรรมเสริมทักษะต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนทำงานเพื่อเพิ่มความมั่นใจก่อนสู่ตลาดแรงงานจริง

## หมวดที่ 4 ข้อมูลสรุปรายวิชาและคุณภาพการสอน

### 1. สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน														จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
<b>นักศึกษากลุ่ม 594710</b>																	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1</b>																	
5073803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 sec 01	1 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1	1
<b>ภาคการศึกษาที่ 2</b>																	
5074803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 sec 01	1 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1	1
<b>นักศึกษากลุ่ม 604710</b>																	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1</b>																	
5074803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 sec 01	5 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	5	5
<b>ภาคการศึกษาที่ 2</b>																	
5074803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 sec 01	1 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1	1
<b>นักศึกษากลุ่ม 614712</b>																	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1</b>																	
3561102	องค์การและการจัดการ สมัยใหม่ sec 01	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1	1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน														จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
5103402	เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01	8 (72.73)	2 (18.18)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (9.09)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	10
5103403	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการ ผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01	10 (90.91)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (9.09)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	10
5103404	เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และ ธัญพืช sec 01	5 (50.00)	0 (0.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	2 (20.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	9
5103405	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการ ผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 02	5 (50.00)	1 (10.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (30.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	7
5103903	โครงการพิเศษ sec 01	2 (66.67)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (33.33)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	3	2
5104001	การฝึกอบรมและการ ถ่ายทอดเทคโนโลยี sec 01	10 (50.00)	4 (20.00)	3 (15.00)	2 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (5.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	20	19
5104201	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่ อุปทานอาหาร sec 01	5 (25.00)	7 (35.00)	1 (5.00)	1 (5.00)	3 (15.00)	1 (5.00)	1 (5.00)	1 (5.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	20	19
5104501	นวัตกรรมอาหาร sec 01	6 (30.00)	6 (30.00)	1 (5.00)	1 (5.00)	1 (5.00)	0 (0.00)	4 (20.00)	1 (5.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	20	19
5104502	เทคโนโลยีอาหารเพื่อ สุขภาพ sec 01	6 (30.00)	6 (30.00)	5 (25.00)	2 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (5.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	20	19
5104503	ปฏิบัติการเทคโนโลยีอาหาร เพื่อสุขภาพ sec 01	14 (70.00)	2 (10.00)	3 (15.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (5.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	20	19

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน														จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
5104701	เทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	5 (25.00)	8 (40.00)	6 (30.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (5.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	20	19
5104801	การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพการผลิตและการ จัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	10 (71.43)	1 (7.14)	0 (0.00)	2 (14.29)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.14)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	14	13
7003506	การเตรียมความพร้อมสห กิจศึกษาด้านการผลิตและ การจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	6 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	6	6
<b>ภาคการศึกษาที่ 2</b>																	
5104802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	12 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	12	12
7004506	สหกิจศึกษาด้านการผลิต และการจัดการผลิตภัณฑ์ อาหาร sec 01	6 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	6	6
<b>ภาคการศึกษาที่ 3</b>																	
5103405	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการ ผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0	0

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน														จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
GEL0202	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน sec 01	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0	0
GEL0304	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร sec 01	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0	0
นักศึกษากลุ่ม 624712																	
ภาคการศึกษาที่ 1																	
5103301	เทคนิคการขายและการ เจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร sec 01	7 (43.75)	3 (18.75)	4 (25.00)	2 (12.50)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	16	16
5103302	การขายและการเจรจา ต่อรองในธุรกิจอาหาร sec 01	8 (50.00)	3 (18.75)	3 (18.75)	2 (12.50)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	16	16
5103401	การวางแผนและการจัดการ การผลิตอาหาร sec 01	8 (50.00)	4 (25.00)	1 (6.25)	0 (0.00)	1 (6.25)	1 (6.25)	1 (6.25)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	16	16
5103404	เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และ ธัญพืช sec 01	11 (68.75)	0 (0.00)	1 (6.25)	0 (0.00)	2 (12.50)	1 (6.25)	0 (0.00)	1 (6.25)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	16	15
5103405	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการ ผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	9 (56.25)	0 (0.00)	1 (6.25)	0 (0.00)	1 (6.25)	0 (0.00)	2 (12.50)	3 (18.75)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	16	13
5103501	เทคนิคการประเมินคุณภาพ ทางประสาทสัมผัส sec 01	5 (31.25)	3 (18.75)	1 (6.25)	2 (12.50)	2 (12.50)	0 (0.00)	2 (12.50)	1 (6.25)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	16	15

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน														จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
5103504	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ท้องถิ่น sec 01	7 (43.75)	4 (25.00)	4 (25.00)	0 (0.00)	1 (6.25)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	16	16
5103505	ปฏิบัติการการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น sec 01	6 (37.50)	5 (31.25)	0 (0.00)	2 (12.50)	1 (6.25)	1 (6.25)	1 (6.25)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	16	16
5103601	การควบคุมคุณภาพ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1 (6.25)	3 (18.75)	5 (31.25)	3 (18.75)	1 (6.25)	0 (0.00)	2 (12.50)	1 (6.25)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	16	15
5103602	ปฏิบัติการการควบคุม คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	6 (37.50)	3 (18.75)	1 (6.25)	1 (6.25)	1 (6.25)	0 (0.00)	2 (12.50)	2 (12.50)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	16	14
GESL104	เฮฮาภาษามาลเลย์ sec 04	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (50.00)	1 (50.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2	2
<b>ภาคการศึกษาที่ 2</b>																	
5102405	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ อาหาร sec 02	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0	0
5103001	ภาษาอังกฤษสำหรับการ ผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2 (15.38)	2 (15.38)	2 (15.38)	4 (30.77)	1 (7.69)	0 (0.00)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.69)	13	12
5103201	การเขียนแผนธุรกิจอาหาร sec 01	9 (69.23)	3 (23.08)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	13	12
5103402	เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02	11 (84.62)	2 (15.38)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	13	13

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน														จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
5103403	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02	11 (84.62)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	13	12
5103408	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง sec 01	2 (15.38)	6 (46.15)	1 (7.69)	3 (23.08)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	13	13
5103409	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง sec 01	9 (69.23)	2 (15.38)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	13	12
5103502	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1 (7.69)	6 (46.15)	1 (7.69)	1 (7.69)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (15.38)	0 (0.00)	1 (7.69)	13	10
5103503	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	9 (69.23)	1 (7.69)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.69)	13	12
5103901	สัมมนา sec 01	11 (84.62)	0 (0.00)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.69)	13	12
5103902	ระเบียบวิธีวิจัย sec 01	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	13 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	13	0
<b>นักศึกษากลุ่ม 634712</b>																	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1</b>																	
3561102	องค์การและการจัดการสมัยใหม่ sec 01	0 (0.00)	6 (60.00)	3 (30.00)	0 (0.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10
5102301	หลักการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร sec 01	1 (10.00)	4 (40.00)	5 (50.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน														จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
5102302	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร sec 01	2 (20.00)	6 (60.00)	2 (20.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10
5102401	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	5 (55.56)	2 (22.22)	1 (11.11)	0 (0.00)	1 (11.11)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	9	9
5102402	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	9 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	9	9
GESH201	ทักษะชีวิต sec 14	4 (40.00)	5 (50.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10
GESL101	ภาษาอังกฤษพาไป sec 18	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (10.00)	2 (20.00)	7 (70.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	3
GESS301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ sec 22	2 (20.00)	4 (40.00)	1 (10.00)	1 (10.00)	1 (10.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10
<b>ภาคการศึกษาที่ 2</b>																	
5102303	พฤติกรรมของผู้บริโภคในธุรกิจอาหาร sec 01	3 (30.00)	4 (40.00)	3 (30.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10
5102401	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1	1
5102402	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	1 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1	1
5102403	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01	7 (77.78)	0 (0.00)	1 (11.11)	1 (11.11)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	9	9
5102404	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01	8 (88.89)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (11.11)	0 (0.00)	0 (0.00)	9	8



รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน														จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
5102405	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ อาหาร sec 01	2 (22.22)	3 (33.33)	3 (33.33)	1 (11.11)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	9	9
5103402	เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02	8 (80.00)	2 (20.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10
5103403	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการ ผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01	4 (40.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	6 (60.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	4
GESC403	ชีวิตยุคใหม่กับสิ่งแวดล้อม sec 01	5 (50.00)	2 (20.00)	3 (30.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10
GESL102	ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 11	3 (33.33)	1 (11.11)	2 (22.22)	2 (22.22)	1 (11.11)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	9	9
GESL103	รู้ใช้ภาษาไทย sec 14	1 (10.00)	1 (10.00)	2 (20.00)	3 (30.00)	0 (0.00)	3 (30.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10
<b>ภาคการศึกษาที่ 3</b>																	
5102403	เทคโนโลยีการแปรรูป อาหาร 2 sec 01	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0	0
5102404	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการ แปรรูปอาหาร 2 sec 01	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0	0
5102405	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ อาหาร sec 01	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0	0
GESL102	ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 01	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0	0

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน														จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
นักศึกษากลุ่ม 644712																	
ภาคการศึกษาที่ 1																	
5101001	แนวทางอาชีพและการวางแผนอนาคต sec 01	9 (81.82)	2 (18.18)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101101	คณิตศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	7 (63.64)	2 (18.18)	1 (9.09)	1 (9.09)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101102	วิทยาศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	5 (45.45)	3 (27.27)	2 (18.18)	1 (9.09)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101103	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	9 (81.82)	2 (18.18)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101104	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน sec 01	5 (45.45)	5 (45.45)	1 (9.09)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
GESC403	ชีวิตยุคใหม่กับสิ่งแวดล้อม sec 02	3 (27.27)	4 (36.36)	0 (0.00)	1 (9.09)	3 (27.27)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
GESC404	สุขภาพทันยุค sec 04	1 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1	1
GESC405	นักค้นคว้าข้อมูล sec 02	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1	0

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน														จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
GESS306	กฎหมายกับการสร้างความ เป็นพลเมืองที่ดี sec 01, 04	3 (25.00)	4 (33.33)	5 (41.67)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	12	12
<b>ภาคการศึกษาที่ 2</b>																	
3541102	หลักการตลาด sec 01	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (18.18)	4 (36.36)	3 (27.27)	1 (9.09)	1 (9.09)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101105	เคมีอาหารสำหรับการผลิต และการจัดการผลิตภัณฑ์ อาหาร sec 01	0 (0.00)	0 (0.00)	4 (36.36)	4 (36.36)	3 (27.27)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101106	ปฏิบัติการเคมีอาหาร สำหรับการผลิตและการ จัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2 (18.18)	1 (9.09)	2 (18.18)	1 (9.09)	5 (45.45)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101107	จุลชีววิทยาอาหารสำหรับ การผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	0 (0.00)	2 (18.18)	3 (27.27)	1 (9.09)	1 (9.09)	4 (36.36)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101108	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา อาหารสำหรับการผลิตและ การจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2 (18.18)	1 (9.09)	3 (27.27)	1 (9.09)	3 (27.27)	1 (9.09)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101401	การผลิตและการจัดการ ธุรกิจขนมอบ sec 01	7 (63.64)	1 (9.09)	1 (9.09)	1 (9.09)	1 (9.09)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101402	ปฏิบัติการการผลิตและการ จัดการธุรกิจขนมอบ sec 01	11 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน														จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
GESG401	การคิดในยุคดิจิทัล sec 02	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0	0
GESG203	มนุษย์กับความงาม sec 05	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0	0
GESG207	ลับ ลวง หลอก ทางไซเบอร์ sec 02	2 (16.67)	1 (8.33)	6 (50.00)	1 (8.33)	2 (16.67)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	12	12
GESG301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ sec 18, 20	4 (33.33)	5 (41.67)	2 (16.67)	1 (8.33)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	12	12
GESG305	เจ้าสัวน้อย sec 01	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0 (nan)	0	0

หมายเหตุ : ตัวเลขในตารางคือ จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน

2. การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ(นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละรายวิชา)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข
นักศึกษากลุ่ม 624712						
5103001	ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2564	ผิดปกติ	ตรวจสอบจาก มคอ.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ภูมิความรู้เดิมของนักศึกษาแต่ละคนแตกต่างกันมาก บางคนมีพื้นฐานทางภาษาค่อนข้างดี บางคนอ่อนมาก</li> <li>- การเอาใจใส่ในการเรียนของนักศึกษาในการทำงานและการมีส่วนร่วมในการทำงาน เช่น การส่งชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย ความตั้งใจในการทำงานและการมีส่วนร่วมและการตอบคำถามในชั้นเรียน</li> <li>- การปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องในการเรียนของนักศึกษา หลังจากทราบคะแนนทดสอบย่อยและคะแนนสอบกลางภาคแล้วยังไม่มีพฤติกรรมเชิงประจักษ์ที่แสดงออกถึงความตั้งใจที่เพิ่มมากขึ้น</li> <li>- ระบบการเรียนการสอนผ่านออนไลน์ เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด 19 อาจมีผลต่อสมาธิของผู้เรียนและกิจกรรมในชั้นเรียน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้างแรงจูงใจโดยการให้กำลังใจแก่นักศึกษาที่พยายามพูดและตอบคำถามในชั้นเรียน ซึ่งจะมีคะแนนพิเศษให้</li> <li>- ผู้สอนพยายามสร้างบรรยากาศในการใช้ภาษาเพิ่มขึ้น อีกทั้งมอบหมายชิ้นงานให้นักศึกษาใช้ภาษานอกชั้นเรียน เพื่อฝึกฝนการใช้ภาษาอังกฤษมากยิ่งขึ้น</li> </ul>

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข
5103902	ระเบียบวิธีวิจัย sec 01	2/2564	ผิดปกติ	ตรวจสอบจาก มคอ.5	- นักศึกษาไม่สามารถเสร็จสิ้นกระบวนการนำเสนอโครงร่างโครงการพิเศษฯ ตามกรอบระยะเวลาที่กำหนดได้ ดังนั้นจึงทำให้ไม่สามารถประเมินผลการเรียนตามทีระบุไว้ใน มคอ.3	- ผู้สอนจึงทำการประเมินผลการเรียนเป็น   เพื่อให้ศึกษาดำเนินการจนเสร็จสิ้น
นักศึกษากลุ่ม 634712						
GESL101	ภาษาอังกฤษพาไป sec 18	1/2564	ผิดปกติ	ตรวจสอบจาก มคอ.5	- นักศึกษาขาดความรับผิดชอบในการเรียนรู้ในห้องเรียน และขาดการเอาใจใส่ในการเรียนจึงทำให้คะแนนในการทำแบบทดสอบแต่ละครั้งน้อย	- ปรับสัดส่วนคะแนนการสอบกลางภาคและปลายภาคลดลง เพื่อเพิ่มคะแนนในการสอบสนทนาและการเรียนรู้ด้วยตนเอง

### 3. รายวิชาที่ไม่เปิดสอนในปีการศึกษา

รายวิชา	ภาคการศึกษา
ไม่มี	ไม่มี

#### 4. การเปิดรายวิชาในภาคหรือปีการศึกษา

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนตามแผนการศึกษา และเหตุผลที่ไม่ได้เปิดสอน (กรณีที่ไม่ได้เปิดสอนให้นำมาจากตารางสอนในภาคนั้น ๆ)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/ภาคการศึกษา/ คำอธิบายรายวิชา	เหตุผลที่ไม่เปิดสอน	มาตรการที่ดำเนินการ
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

#### 5. การแก้ไขกรณีที่มีการสอนเนื้อหาในรายวิชาไม่ครบถ้วน (กรณีสอนเนื้อหาไม่ครบ นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา)

รหัสวิชา/ชื่อรายวิชา/ภาคการศึกษา/ คำอธิบายรายวิชา	สาระหรือหัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีการแก้ไข
<b>นักศึกษากลุ่ม 614712</b>			
5103903 โครงการพิเศษ sec 01 1/2564	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นำเสนอผลงานการศึกษาค้นคว้า</li> <li>- สอบวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงการพิเศษที่นักศึกษาได้ดำเนินการทดลอง</li> <li>- ส่งเล่มให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจแก้ไข</li> <li>- แก้ไขรูปเล่มโครงการพิเศษ</li> <li>- ส่งเล่มโครงการพิเศษฉบับสมบูรณ์</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโควิด 19 ทำให้นักศึกษาไม่สามารถดำเนินการทดลองเสร็จสิ้นทันเวลาที่กำหนด จึงต้องมีการขยายเวลาในการทดสอบ</li> <li>- เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโควิด 19 ทำให้นักศึกษาไม่สามารถดำเนินการทดลองเสร็จสิ้นทันเวลาที่กำหนด จึงต้องมีการขยายเวลาในการส่งรายงานโครงการพิเศษ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้านอกเหนือจากกรอบระยะเวลาการเรียนการสอน</li> <li>- จัดการให้มีการแก้ไขรูปเล่มโครงการพิเศษและส่งเล่มโครงการพิเศษฉบับสมบูรณ์นอกเหนือจากกรอบระยะเวลาการเรียนการสอน</li> </ul>

รหัสวิชา/ชื่อรายวิชา/ภาคการศึกษา/ คำอธิบายรายวิชา	สาระหรือหัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีการแก้ไข
5104503 ปฏิบัติการเทคโนโลยีอาหาร เพื่อสุขภาพ sec 01 1/2564	- บทปฏิบัติการ การทำอกไก่นุ่มโดยใช้ เทคนิค sous vide - บทปฏิบัติการ การเสริมใยอาหารใน ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เช่น แครกเกอร์ ขนมปัง เสริมใยอาหาร - พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึงการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์	- เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้นักศึกษาไม่สามารถทำ ปฏิบัติการได้	- ปรับเปลี่ยนเป็นการนำเสนอวิธีการทดลอง และผลการทดลอง - ปรับเปลี่ยนเป็นการนำเสนอวิธีการทดลอง และผลการทดลอง - ปรับเปลี่ยนเป็นการทางานวิจัยมานำเสนอ และอภิปรายผลร่วมกัน
<b>นักศึกษากลุ่ม 624712</b>			
5103505 ปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารท้องถิ่น sec 01 1/2564	- บทปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ	- เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้นักศึกษาไม่สามารถทำ ปฏิบัติการได้	- ให้นักศึกษามีการศึกษาผ่านสื่อการสอนที่เป็น วิดีโอสาธิตโดยอาจารย์ผู้สอนแทนการปฏิบัติ จริงในห้องปฏิบัติการ โดยให้นักศึกษาทำ รายงานบทปฏิบัติการจริง
5103602 ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 1/2564	- ศึกษาดูงาน  - บทปฏิบัติการที่ 1-7	- เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้นักศึกษาไม่สามารถไป ศึกษาดูงานนอกสถานศึกษาได้  - เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้นักศึกษาไม่สามารถทำ ปฏิบัติการได้	- ปรับการเรียนการสอนเป็นการดูคลิปวิดีโอ เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพ และการถ่ายทอด ประสบการณ์ตรงจากการทำงานของอาจารย์ ผู้สอน - ให้นักศึกษามีการศึกษาผ่านสื่อการสอนที่เป็น วิดีโอสาธิตโดยอาจารย์ผู้สอนแทนการปฏิบัติ จริงในห้องปฏิบัติการ โดยให้นักศึกษาทำ รายงานบทปฏิบัติการจริง



รหัสวิชา/ชื่อรายวิชา/ภาคการศึกษา/ คำอธิบายรายวิชา	สาระหรือหัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีการแก้ไข
5103902 ระเบียบวิธีวิจัย sec 01 2/2564	- การนำเสนอโครงร่างโครงการพิเศษ	- นักเรียนไม่สามารถเสร็จสิ้นการเตรียมโครงร่าง โครงการวิจัยทำให้ไม่สามารถนำเสนอได้	- จัดการนำเสนอนอกเหนือระยะเวลาการ จัดการสอน
<b>นักศึกษากลุ่ม 634712</b>			
5102303 พฤติกรรมของผู้บริโภคใน ธุรกิจอาหาร sec 01 2/2564	- ศึกษางานที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของ ผู้บริโภคในธุรกิจอาหาร	- เนื่องจากเกิดการระบาดของโรคโควิด-19 ไม่ สามารถไปศึกษาดูงานในสถานประกอบการได้	- ใช้การศึกษาจากสื่อวิดีโอจากการสืบค้นใน อินเทอร์เน็ตและสื่อออนไลน์ต่างๆ

6. รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
<b>นักศึกษากลุ่ม 594710</b>					
5073803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 sec 01	1/2564		✓	- ไม่มี
5074803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 sec 01	2/2564		✓	- เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง
<b>นักศึกษากลุ่ม 604710</b>					
5074803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 sec 01	1/2564		✓	- ไม่มี
5074803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 sec 01	2/2564		✓	- เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง
<b>นักศึกษากลุ่ม 614712</b>					
3561102	องค์การและการจัดการสมัยใหม่ sec 01	1/2564		✓	- จัดทำกรณีตัวอย่างจัดเตรียมให้เสร็จก่อนเปิดภาคเรียน 2 สัปดาห์
5103402	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.73)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้นำสนใจยิ่งขึ้น เพิ่มเติมคลิปวิดีโอประกอบการสอน ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5103403	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.73)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน ทำคลิปวิดีโอประกอบการสอนในบางบทปฏิบัติการ ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5103404	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.70)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้นำสนใจยิ่งขึ้น เพิ่มเติมคลิปวิดีโอประกอบการสอน ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5103405	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 02	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.83)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน ทำคลิปวิดีโอประกอบการสอน ในบางบทปฏิบัติการ ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5103903	โครงการพิเศษ sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.38)		- ควรมีการจัดการด้านเวลาให้เกิดความสอดคล้องและเหมาะสมมาก ขึ้น เพื่อให้นักศึกษาสามารถดำเนินการวิจัยได้เสร็จสิ้นตามเวลาที่ กำหนด
5104001	การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.60)		- ปรับปรุงกิจกรรมการฝึกอบรมและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับ กลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจนขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5104201	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.57)		- ไม่มี
5104501	นวัตกรรมอาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.45)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและ ภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับ รูปแบบการเรียนการสอนแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้าง บทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5104502	เทคโนโลยีอาหารเพื่อสุขภาพ sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.73)		- ปรับสื่อการสอนให้มีความน่าสนใจมากขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5104503	ปฏิบัติการเทคโนโลยีอาหารเพื่อสุขภาพ sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.74)		- ปรับแผนการทำทปฏิบัติการให้เหมาะสมและสอดคล้องกับ สถานการณ์ ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5104701	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.70)		- ปรับปรุงเนื้อหาให้กระชับและทันสมัยมากขึ้น ก่อนสิ้นสุดภาค การศึกษา
5104801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิต และการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.56)		- ปรับแผนการจัดกิจกรรมธุรกิจจำลองให้มีทั้งรูปแบบหน้าร้านควบคู่ กับการขายออนไลน์
7003506	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาด้านการ ผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.78)		- ไม่มี
5104802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการ จัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2564		✓	- เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง
7004506	สหกิจศึกษาด้านการผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2564		✓	- เพิ่มจำนวนสถานประกอบการ ก่อนออกฝึกสหกิจศึกษา
5103405	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	3/2564			
GEL0202	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน sec 01	3/2564			
GEL0304	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร sec 01	3/2564			

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
<b>นักศึกษากลุ่ม 624712</b>					
5103301	เทคนิคการขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.44)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้เนื้อหากระชับเนื่องจากจำนวนชั่วโมงการเรียนทฤษฎีน้อย ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา
5103302	การขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.53)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้เนื้อหากระชับเนื่องจากจำนวนชั่วโมงการเรียนทฤษฎีน้อย ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา
5103401	การวางแผนและการจัดการการผลิตอาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.28)		- เพิ่มแบบฝึกหัดและโจทย์ในการคำนวณให้หลากหลายมากขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5103404	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.38)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้น่าสนใจยิ่งขึ้น เพิ่มคลิปวิดีโอประกอบการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5103405	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.36)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ทำคลิปวิดีโอประกอบการสอนในบางบทปฏิบัติการ ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5103501	เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.23)		- ไม่มี

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5103504	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.12)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5103505	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.03)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5103601	การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.00)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5103602	ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (3.99)		- ปรับปรุงสื่อการสอน/เอกสารประกอบการสอนให้น่าสนใจและมีรายละเอียดของวิธีการปฏิบัติการมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา และให้นักศึกษามีการฝึกปฏิบัติจริงในห้องปฏิบัติการ
GESL104	เสนาภาษามาเลย์ sec 04	1/2564	✓ ระดับมาก (4.50)		- ปรับเปลี่ยนเนื้อหาให้เหมาะสมกับระยะเวลา
5102405	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร sec 02	2/2564		✓	- ไม่มี

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5103001	ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.53)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับเนื้อหาในแต่ละส่วนของรายวิชาให้เหมาะสมกับเวลาและความสามารถของผู้เรียน โดยการลดและเพิ่มเนื้อหาบางส่วนที่เห็นว่าเป็นปัญหาในการเรียนในภาคเรียนนี้ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของผู้เรียนในการจัดการเรียนการสอน</li> <li>- ปรับการเรียนการสอนให้ใช้วิธีการที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น เพิ่มกิจกรรมให้ผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้ไปใช้ได้จริง</li> <li>- ปรับวิธีการสอนผ่านระบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ เพื่อเพิ่มความเข้าใจและความตั้งใจแก่ผู้เรียนให้มากขึ้น</li> </ul>
5103201	การเขียนแผนธุรกิจอาหาร sec 01	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.58)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้เนื้อหากระชับและมีแบบฝึกปฏิบัติให้นักศึกษามากขึ้น ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา</li> </ul>
5103402	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.62)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่มี</li> </ul>
5103403	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม sec 02	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.53)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์</li> <li>- ทำคณิบัติโอประกอบการสอน ในบางบทปฏิบัติการเพิ่มเติม ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์</li> </ul>

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5103408	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (4.42)		- ไม่มี
5103409	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (4.44)		- ไม่มี
5103502	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (4.03)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา
5103503	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (4.01)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา
5103901	สัมมนา sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (4.35)		- ไม่มี
5103902	ระเบียบวิธีวิจัย sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (4.26)		- ไม่มี
<b>นักศึกษากลุ่ม 634712</b>					
3561102	องค์การและการจัดการสมัยใหม่ sec 01	1/2564		✓	- จัดทำกรณีตัวอย่าง จัดเตรียมให้เสร็จก่อนเปิดภาคเรียน 2 สัปดาห์



รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5102301	หลักการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.00)		- ไม่มี
5102302	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.03)		- ไม่มี
5102401	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.04)		- ไม่มี
5102402	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.08)		- ทำคลิปลวิดีโอประกอบการสอนในบางบทปฏิบัติการ ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
GESH201	ทักษะชีวิต sec 14	1/2564		✓	- ใช้เทคโนโลยีที่หลากหลาย เพื่อการจัดการเรียนการสอนที่ดียิ่งขึ้นตลอดภาคการศึกษา
GESL101	ภาษาอังกฤษพาไป sec 18	1/2564	✓ ระดับมาก (4.06)		- หากเป็นการเรียนออนไลน์ทางมหาวิทยาลัยควรมีวิธีการสนับสนุนให้การเรียนออนไลน์มีประสิทธิภาพมากกว่านี้
GESS301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ sec 22	1/2564	✓ ระดับมาก (3.92)		- ไม่มี

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5102303	พฤติกรรมของผู้บริโภคในธุรกิจอาหาร sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (4.48)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้เนื้อหากระชับเนื่องจากจำนวนชั่วโมงการเรียนทฤษฎีน้อย ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา
5102401	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (5.00)		- ไม่มี
5102402	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (5.00)		- ทำคิวิดีโอประกอบการสอนในบางบทปฏิบัติการ ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5102403	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (4.48)		- ปรับปรุงและเพิ่มเติมเอกสารประกอบการสอนให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5102404	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (4.45)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ทำคิวิดีโอประกอบการสอนในบางบทปฏิบัติการเพิ่มขึ้น ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5102405	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (3.90)		- ไม่มี
5103402	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02	2/2564	✓ ระดับมาก (4.44)		- ไม่มี

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5103403	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (4.57)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ทำคลิปวิดีโอประกอบการสอนในบางบทปฏิบัติการเพิ่มขึ้น ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
GESL403	ชีวิตยุคใหม่กับสิ่งแวดล้อม sec 01	2/2564		✓	- ปรับวิธีการสอนให้หลากหลาย ก่อนเปิดภาคเรียน
GESL102	ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 11	2/2564	✓ ระดับมาก (4.43)		- ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงออกทางการเรียนมากขึ้น (นำเสนอผลงาน) - จัดกิจกรรมให้นักศึกษามีการศึกษาค้นคว้าความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษเพิ่มเติมจากที่เรียนรู้ภายนอกห้องเรียนด้วยตัวของนักศึกษาเอง (Self-study) ผ่านสื่อห้องเรียนออนไลน์ (google classroom) - ปรับสัดส่วนการเก็บคะแนน เช่น เพิ่มคะแนนทดสอบย่อย หรือ ชิ้นงานขึ้น - ปรับวิธีการทดสอบย่อย เช่น มีการสอบอ่าน / พูด เพิ่มขึ้น รวมทั้งกระตุ้นให้ผู้เรียนได้ฝึกฝนและพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษผ่านกิจกรรมในชั้นเรียนมากขึ้น
GESL103	รู้ใช้ภาษาไทย sec 14	2/2564	✓ ระดับมาก (4.17)		- ไม่มี

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5102403	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01	3/2564			
5102404	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01	3/2564			
5102405	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร sec 01	3/2564			
GESL102	ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 01	3/2564			
<b>นักศึกษากลุ่ม 644712</b>					
5101001	แนวทางอาชีพและการวางแผนอนาคต sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.45)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5101101	คณิตศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.58)		- ไม่มี
5101102	วิทยาศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมาก (4.50)		- ไม่มี
5101103	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.65)		- ไม่มี

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5101104	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.64)		- ปรับปรุงสื่อเพาเวอร์พอยต์ให้มีความน่าสนใจยิ่งขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
GESC403	ชีวิตยุคใหม่กับสิ่งแวดล้อม sec 02	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.58)		- ปรับวิธีการสอนให้หลากหลาย ควรจัดหาวิดีโอทัศน์ให้สอดคล้องกับบทเรียน และมีการใช้โปรแกรมการสอนออนไลน์ต่าง ๆ มาช่วย ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1
GESC404	สุขภาพทันยุค sec 04	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.65)		- จัดทำเอกสารประกอบการเรียนการสอนโดยปรับเนื้อหาให้มีความทันสมัย ก่อนเปิดภาคเรียนถัดไป
GESC405	นักค้นคว้าข้อมูล sec 02	1/2564	✓ ระดับมาก (4.29)		- ปรับปรุงวิธีการสอนและสื่อที่ใช้ในการเรียนการสอน ปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย ก่อนเปิดภาคเรียน 1 เดือน
GESS306	กฎหมายกับการสร้างความเป็นพลเมืองที่ดี sec 01	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.57)		- ปรับปรุงวิธีการสอน โดยยกตัวอย่างประกอบการอธิบายเหตุการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น - หาวิธีการใหม่ ๆ เพื่อผู้เรียนได้มีส่วนร่วมโดยการวิเคราะห์และแสดงความคิดเห็นให้มากยิ่งขึ้น
GESS306	กฎหมายกับการสร้างความเป็นพลเมืองที่ดี sec 04	1/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.67)		- ปรับปรุงวิธีการสอน โดยยกตัวอย่างประกอบการอธิบายเหตุการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น - หาวิธีการใหม่ ๆ เพื่อผู้เรียนได้มีส่วนร่วมโดยการวิเคราะห์และแสดงความคิดเห็นให้มากยิ่งขึ้น

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
3541102	หลักการตลาด sec 01	2/2564	✓ ระดับมาก (4.49)		- การนำเสนอรายงาน ให้นำเสนอวิธีการดำเนินงาน สภาพการดำเนินงานของกลุ่ม สัปดาห์สุดท้ายของการเรียนการสอน
5101105	เคมีอาหารสำหรับการผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.55)		- ไม่มี
5101106	ปฏิบัติการเคมีอาหารสำหรับการผลิตและการ จัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.55)		- ไม่มี
5101107	จุลชีววิทยาอาหารสำหรับการผลิตและการ จัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.63)		- ปรับปรุงสื่อการสอนให้ทันสมัย และมีความน่าสนใจมากขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ทำสื่อการสอนออนไลน์เพิ่มเติม ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5101108	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหารสำหรับการผลิต และการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.61)		- ปรับปรุงสื่อการสอนให้ทันสมัย และมีความน่าสนใจมากขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ทำสื่อการสอนออนไลน์เพิ่มเติม ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5101401	การผลิตและการจัดการธุรกิจขนมอบ sec 01	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.68)		- จัดทำสื่อการสอนออนไลน์เพิ่มเติม เช่น ทำวิดีโอ, google classroom เป็นต้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5101402	ปฏิบัติการการผลิตและการจัดการธุรกิจขนมอบ sec 01	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.61)		- จัดทำสื่อการสอนออนไลน์เพิ่มเติม เช่น ทำวีดีโอ, google classroom เป็นต้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
GESC401	การคิดในยุคดิจิทัล sec 02	2/2564	✓ ระดับมาก (4.45)		- ปรับปรุงวิธีการสอนและสื่อที่ใช้ในการเรียนการสอน ก่อนเปิดภาคเรียน 1 อาทิตย์ - ปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย ก่อนเปิดภาคเรียน 1 อาทิตย์
GESH203	มนุษย์กับความงาม sec 05	2/2564	✓ ระดับมาก (4.27)		- มีการเพิ่มช่องทางการใช้สื่อสารสนเทศ ภายในปีการศึกษาต่อไปที่เปิดรายวิชา - ปรับปรุงเนื้อหาให้เหมาะสมกับระยะเวลา ก่อนปีการศึกษาต่อไปที่เปิดรายวิชา
GESH207	ลับ ลวง หลอก ทางไซเบอร์ sec 02	2/2564		✓	- มหาวิทยาลัยควรจัดให้คณาจารย์ผู้สอนได้มีการประชุมเพื่อประเมินผลการดำเนินการเรียนการสอนในทุกปีการศึกษา
GESS301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ sec 18	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.53)		- ไม่มี
GESS301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ sec 20	2/2564	✓ ระดับมากที่สุด (4.62)		- ไม่มี
GESS305	เจ้าสัวน้อย sec 01	2/2564		✓	- ไม่มี

## 7. ประสิทธิภาพของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
<b>คุณธรรมจริยธรรม</b>		
<b>นักศึกษากลุ่ม 614712</b>		
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการสอนส่วนใหญ่เป็นแบบออนไลน์ และทำปฏิบัติการในระดับครัวเรือน ไม่สามารถจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับบุคคลอื่นได้	- ไม่มี
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ และธัญพืช sec 02 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการสอนส่วนใหญ่เป็นแบบออนไลน์ และทำปฏิบัติการในระดับครัวเรือนไม่สามารถจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับบุคคลอื่นได้	- ไม่มี
<b>นักศึกษากลุ่ม 624712</b>		
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ และธัญพืช sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการสอนส่วนใหญ่เป็นแบบออนไลน์ และทำปฏิบัติการในระดับครัวเรือนไม่สามารถจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับบุคคลอื่นได้	- ไม่มี
5103001 ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางคนเข้าเรียนสาย	- เพิ่มข้อตกลงพิเศษและสร้างข้อตกลงเพิ่มเติมเป็นรายบุคคล



มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
5103409 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ ประมง sec 01 2/2564	- เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบ การสอนให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์	- ไม่มี
<b>นักศึกษากลุ่ม 634712</b>		
5102402 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการ สอนส่วนใหญ่เป็นแบบออนไลน์ และทำปฏิบัติการในระดับ ครัวเรือนไม่สามารถจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาการเรียนรู้จาก สถานการณ์จริงที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับบุคคลอื่นได้	- ไม่มี
5102402 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01 2/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการ สอนส่วนใหญ่เป็นแบบออนไลน์ และทำปฏิบัติการในระดับ ครัวเรือนไม่สามารถจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาการเรียนรู้จาก สถานการณ์จริงที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับบุคคลอื่นได้	- ไม่มี
<b>นักศึกษากลุ่ม 644712</b>		
GES403 ชีวิตยุคใหม่กับสิ่งแวดล้อม sec 02 1/2564	- การติดตามประเมินผลรายบุคคลทำได้ยาก	- ไม่มี
3541102 หลักการตลาด sec 01 2/2564	- มีการสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม บางกลุ่มมีการซักถาม ข้อสงสัย แต่ในบางกลุ่มไม่มีการซักถามข้อสงสัย จึงทำให้งานที่ รับไม่ตรงตามเรื่องที่กำหนดไว้ - ในการอภิปรายกลุ่มมีนักศึกษาที่ไม่กล้าแสดงออก - มีนักศึกษาบางส่วนเข้าห้องเรียนสายแต่งกายไม่เหมาะสม	- มีการเข้าไปพูดคุยซักถามทุกกลุ่ม  - มีการสุ่มรหัสนักศึกษาออกมาอภิปรายเพียงบางส่วนเพื่อ สามารถหมุนเวียนในการอภิปรายกลุ่มได้อย่างทั่วถึงทุกคน - แก้ไขปัญหาโดยการแบ่งคะแนนไว้ 5%
5101106 ปฏิบัติการเคมีอาหารสำหรับการผลิตและการ จัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบ การสอนให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์	- ไม่มี

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
<b>ความรู้</b>		
<b>นักศึกษากลุ่ม 614712</b>		
5103402 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษามั่นทอนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่ หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษามั่นทอนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5103404 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษามั่นทอนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 02 1/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่ หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษามั่นทอนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
<b>นักศึกษากลุ่ม 624712</b>		
5103401 การวางแผนและการจัดการการผลิตอาหาร sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางคนยังขาดทักษะในการสรุปประเด็น วิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอหน้าชั้นเรียน	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า สรุปประเด็นวิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอหน้าชั้นเรียนให้มากขึ้น
5103404 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษามั่นทอนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ และฉัฎพีช sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่ หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษามั่นทบทวนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5103001 ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- นักศึกษาไม่ค่อยมีความกระตือรือร้นต่อการเรียน บางคนชอบนำโทรศัพท์มาไว้บนโต๊ะเรียน ทำให้ขาดสมาธิในการเรียน - นักศึกษาไม่มีความพยายามในการเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนน้อยมาก	- ผู้สอนจึงต้องให้เก็บโทรศัพท์ไว้ในกระเป๋าเท่านั้น - สร้างแรงจูงใจโดยการให้กำลังใจแก่นักศึกษาที่พยายามพูดและตอบคำถามในชั้นเรียน ซึ่งจะมีคะแนนพิเศษให้
5103402 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02 2/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษามั่นทบทวนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02 2/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษามั่นทบทวนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5103409 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง sec 01 2/2564	- เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบการสอนให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์	- โดยบางชิ้นงานมอบหมายให้นักศึกษาทำชิ้นงานเดี่ยว และปรับเปลี่ยนการศึกษาดูงานเป็นรูปแบบออนไลน์
<b>นักศึกษากลุ่ม 634712</b>		
5102401 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษามั่นทบทวนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
5102402 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษาหมั่นทบทวนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5102401 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษาหมั่นทบทวนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5102402 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษาหมั่นทบทวนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5102403 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษาหมั่นทบทวนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5102404 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษาหมั่นทบทวนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5103402 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษาหมั่นทบทวนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางส่วนยังไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้เก่ากับความรู้ใหม่หรือความรู้จากวิชาหนึ่งสู่อีกวิชาหนึ่งได้	- ให้นักศึกษาหมั่นทบทวนความรู้ - ให้นักศึกษาอ่านเอกสารประกอบการสอนล่วงหน้า - ตั้งคำถามบ่อย ๆ เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
GESL102 ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 11 2/2564	- เนื่องจากเป็นการเรียนการสอนออนไลน์ นักเรียนไม่มีความตั้งใจเรียนเท่าที่ควร ไม่ยอมเปิดกล้อง และใช้เวลาเรียนไปกับการเดินทาง หรือทำกิจกรรมอื่นที่นอกเหนือจากการเรียน จึงทำให้ตามบทเรียนไม่ทัน และทำงานส่งมาไม่ตรงกับวัตถุประสงค์ของชิ้นงาน	- บันทึกวิดีโอการสอน และอัปโหลดวิดีโอให้ทบทวนย้อนหลัง และประกาศชี้แจงรายละเอียดชิ้นงานให้อีกครั้งทั้งช่องทาง facebook และ google classroom
<b>นักศึกษากลุ่ม 644712</b>		
5101104 อาหารและโภชนาการพื้นฐาน sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางคนยังขาดทักษะในการสรุปประเด็น วิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอหน้าชั้นเรียน	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า สรุปประเด็นวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอหน้าชั้นเรียนให้มากขึ้น
GESL405 นักค้นคว้าข้อมูล sec 02 1/2564	- นักศึกษาสืบค้นข้อมูลไม่ถูกต้องไม่น่าเชื่อถืออาจารย์ต้องคอยติดตามงานเสนอนักศึกษาไม่ค่อยตอบคำถาม	- ต้องหากิจกรรมเสริมให้ทำตลอด ปิดกล้อง ขาดการปฏิสัมพันธ์
3541102 หลักการตลาด sec 01 2/2564	- ในการอภิปรายกลุ่มมีนักศึกษาที่ไม่กล้าแสดงออก	- มีการสุ่มให้นักศึกษาออกมาอภิปรายเพียงบางส่วนเพื่อสามารถหมุนเวียนในการอภิปรายกลุ่มได้อย่างทั่วถึงทุกคน
5101106 ปฏิบัติการเคมีอาหารสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบการสอนให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์	- ไม่มี
GESL207 ลับ ลวง หลอก ทางไซเบอร์ sec 02 2/2564	- นักศึกษาขาดทักษะ ขาดความกระตือรือร้นและขาดความร่วมมือในการแสดงความคิดเห็นตามกระบวนการกลุ่ม	- ไม่มี

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
<b>ทักษะทางปัญญา</b>		
<b>นักศึกษากลุ่ม 614712</b>		
5103402 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อกระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อกระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
5103404 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และ ธัญพืช sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อกระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ และธัญพืช sec 02 1/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อกระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
<b>นักศึกษากลุ่ม 624712</b>		
5103404 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และ ธัญพืช sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อกระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อกระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
5103001 ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- นักศึกษาไม่ค่อยคิด ไม่ตอบ รอคำตอบที่ถูกต้องจากผู้สอน เพียงอย่างเดียว ทำให้ดูเหมือนว่าครูไม่อธิบาย ไม่ชอบ กระบวนการเรียนแบบคิดค้นหาคำตอบเอง	- เพิ่มแรงจูงใจในการตอบคำถามและแสดงความคิดเห็นได้อย่าง ทั่วถึง
5103402 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02 2/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อกระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม sec 02 2/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อกระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
5103409 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ ประมง sec 01 2/2564	- เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบ การสอนให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์	- โดยบางชิ้นงานมอบหมายให้นักศึกษาทำชิ้นงานเดี่ยว และ ปรับเปลี่ยนการศึกษาดูงานเป็นรูปแบบออนไลน์
<b>นักศึกษากลุ่ม 634712</b>		
5102401 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อ กระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
5102402 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร sec 01 1/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อ กระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
5102401 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อ กระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
5102403 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อ กระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น



มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
5102404 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อกระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
5103402 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อกระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางคนไม่กล้าแสดงความคิดเห็นหรือตอบคำถาม	- ต้องถามหรือให้แสดงความคิดเห็นเป็นรายบุคคล - ตั้งคำถามแบบลูกโซ่เพื่อให้นักศึกษาฝึกคิดเชื่อมโยง - ตั้งคำถามเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตประจำวัน เพื่อกระตุ้นให้แสดงความคิดเห็น
GESL102 ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 11 2/2564	- นักศึกษาไม่คิด ไม่ตอบ รอคำตอบที่ถูกต้องจากผู้สอนเพียง อย่างเดียว อีกทั้งไม่ตั้งใจทำแบบฝึกหัดท้ายบท บางคนทำ โดย ไม่อ่านโจทย์ หรือลอกเพื่อน	- แก้ปัญหาโดย ไม่อนุญาตให้ น.ศ.ออกจากคลาสรูม จนกว่าจะทำ แบบฝึกหัดได้คะแนนผ่านครึ่งหนึ่งของคะแนนเต็ม และให้เกียรติ บัตรแสดงคะแนนเพื่อเสริมแรงจูงใจ
<b>นักศึกษากลุ่ม 644712</b>		
GESL405 นักค้นคว้าข้อมูล sec 02 1/2564	- นักศึกษาขาดการวิเคราะห์ สังเคราะห์สารสนเทศอย่างมี วิจารณญาณ	- ไม่มี
3541102 หลักการตลาด sec 01 2/2564	- เนื่องจากสถานการณ์ปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว	- ต้องให้นักศึกษาติดตามข่าวสารมากขึ้นโดยติดตามจากสื่อต่าง ๆ เช่น อ่านข่าวจากหนังสือพิมพ์ ฐรกีจวารสารด้านการตลาด ข่าวสารจากอินเทอร์เน็ต ฯ

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
5101106 ปฏิบัติการเคมีอาหารสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบการสอนให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์	- ไม่มี
GESH207 ลับ ลวง หลอก ทางไซเบอร์ sec 02 2/2564	- นักศึกษาขาดทักษะการคิดวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลและนักศึกษาบางส่วนไม่มีส่วนร่วมในการทำรายงานกลุ่ม	- ไม่มี
<b>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>		
<b>นักศึกษากลุ่ม 614712</b>		
5103402 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ส่งผลให้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลลดลง	- มอบหมายงานกลุ่ม เพื่อให้ให้นักศึกษามีโอกาสทำงานร่วมกัน
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ส่งผลให้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลลดลง	- ไม่มี
5103404 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ส่งผลให้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลลดลง	- มอบหมายงานกลุ่ม เพื่อให้ให้นักศึกษามีโอกาสทำงานร่วมกัน
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 02 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ส่งผลให้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลลดลง	- ไม่มี
<b>นักศึกษากลุ่ม 624712</b>		
5103404 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ส่งผลให้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลลดลง	- มอบหมายงานกลุ่ม เพื่อให้ให้นักศึกษามีโอกาสทำงานร่วมกัน
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ส่งผลให้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลลดลง	- ไม่มี

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
5103001 ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- เมื่อมอบหมายให้ผู้เรียนทำงานเป็นกลุ่มและคู่ ผู้เรียนจะเกียจ กันทำงาน - นักศึกษาที่เรียนอ่อนมักจะมีผลภาระให้ผู้อื่นทำงาน	- ผู้สอนจึงให้ทำงานเป็นกลุ่มเล็กๆ เท่านั้น กลุ่มละไม่เกิน 3-4 คน เพื่อให้ทุกศึกษาทุกคนมีส่วนร่วมในการทำงาน - ผู้สอนควรให้ความสนใจนักศึกษาส่วนรวมมากกว่านักศึกษาที่ไม่ ตั้งใจ
5103402 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02 2/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการ สอนแบบออนไลน์ ส่งผลให้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลลดลง	- มอบหมายงานกลุ่ม เพื่อให้ทุกศึกษามีโอกาสทำงานร่วมกัน
5103409 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ ประมง sec 01 2/2564	- เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบ การสอนให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์	- ไม่มี
<b>นักศึกษากลุ่ม 634712</b>		
5102401 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการ สอนแบบออนไลน์ ส่งผลให้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลลดลง	- มอบหมายงานกลุ่ม เพื่อให้ทุกศึกษามีโอกาสทำงานร่วมกัน
5102402 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการ สอนแบบออนไลน์ ส่งผลให้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลลดลง	- ไม่มี
5102403 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01 2/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการ สอนแบบออนไลน์ ส่งผลให้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลลดลง	- มอบหมายงานกลุ่ม เพื่อให้ทุกศึกษามีโอกาสทำงานร่วมกัน
5103402 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01 2/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ต้องจัดการเรียนการ สอนแบบออนไลน์ ส่งผลให้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลลดลง	- มอบหมายงานกลุ่ม เพื่อให้ทุกศึกษามีโอกาสทำงานร่วมกัน
GESL102 ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 11 2/2564	- เมื่อทำงานกลุ่ม มีนักศึกษาบางส่วนที่ไม่สามารถหาคู่ หรือหา กลุ่มทำงานร่วมด้วยได้เนื่องจากมาลงเรียนคนเดียวและการ เรียนออนไลน์ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการจับคู่หรือจับกลุ่มกับ เพื่อนต่างคณะหรือต่างวิชาเอก	- มอบหมายให้ น.ศ.ทำชิ้นงานเป็นรายบุคคลแทน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
<b>นักศึกษากลุ่ม 644712</b>		
GESC405 นักค้นคว้าข้อมูล sec 02 1/2564	- นักศึกษาบางคนยังขาดทักษะการทำงานเป็นทีม ยิ่งการเรียนออนไลน์ จะมีการทำงานเป็นทีมแต่การสร้างสัมพันธ์ระหว่างกันจะยากขึ้น	- ไม่มี
3541102 หลักการตลาด sec 01 2/2564	- ในการทำงานกลุ่ม ภายในกลุ่มมีระดับความสนิทสนมไม่เท่าเทียมกัน ทำให้เกิดกระเจายงานที่ไม่ทั่วถึง จึงก่อให้เกิดความเหลื่อมล้ำกัน สร้างความไม่พอใจกัน	- มีการดักเตือน พูดคุยกับนักศึกษาให้เกิดความเข้าใจ และมีการจัดการแบ่งการงานทำที่เท่าเทียมกัน
5101106 ปฏิบัติการเคมีอาหารสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบการสอนให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์	- ไม่มี
GESH207 ลับ ลวง หลอก ทางไซเบอร์ sec 02 2/2564	- เมื่อทำงานกลุ่ม จะมีนักศึกษาบางส่วนในแต่ละกลุ่มที่ไม่ให้ความร่วมมือในการทำงาน และนักศึกษาบางคนเพื่อนไม่ให้อำนาจกลุ่มร่วมงาน	- ไม่มี
<b>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>		
<b>นักศึกษากลุ่ม 614712</b>		
5104001 การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี sec 01 1/2564	- นักศึกษาเพียงบางคนเท่านั้นที่ทำหน้าที่ในการนำเสนอและการจัดการการจัดอบรมออนไลน์	- จัดนำเสนอหลายครั้ง เพื่อหมุนวนการจัดการในแต่ละตำแหน่งหน้าที่
<b>นักศึกษากลุ่ม 624712</b>		
5103401 การวางแผนและการจัดการการผลิตอาหาร sec 01 1/2564	- นักศึกษาส่วนใหญ่ สามารถคำนวณตามโจทย์ที่ให้มาให้ชั้นเรียนได้ แต่เมื่อเปลี่ยนแปลงโจทย์ที่มีความแตกต่างออกไปจากชั้นเรียนเพียงเล็กน้อย นักศึกษาบางคนไม่สามารถใช้หลักการคำนวณมาคำนวณโจทย์นั้น ๆ ได้	- เพิ่มแบบฝึกหัดในชั้นเรียนให้มีความหลากหลายมากขึ้น - เพิ่มการทดสอบย่อยในเรื่องของการคำนวณต้นทุน และการคำนวณค่าแรง (man hour) เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาสนใจในการเรียนรู้มากขึ้น

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางการแก้ไขหรือปรับปรุง
5103001 ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- นักศึกษาบางส่วนไม่กล้าใช้ภาษาอังกฤษในชั้นเรียน	- ผู้สอนพยายามสร้างบรรยากาศในการใช้ภาษาเพิ่มขึ้น อีกทั้ง มอบหมายชิ้นงานให้นักศึกษาใช้ภาษานอกชั้นเรียน เพื่อฝึกฝน การใช้ภาษาอังกฤษมากยิ่งขึ้น
<b>นักศึกษากลุ่ม 644712</b>		
3541102 หลักการตลาด sec 01 2/2564	- มีนักศึกษาบางส่วนยังไม่เห็นถึงความสำคัญของการอ้างอิง แหล่งที่มาของข้อมูล	- มีการส่งงานคืนให้นักศึกษาปรับปรุงแก้ไข
5101107 จุลชีววิทยาอาหารสำหรับการผลิตและการ จัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- นักศึกษาขาดทักษะในการคำนวณหาปริมาณเชื้อจุลินทรีย์	- เพิ่มแบบฝึกหัดในชั้นเรียนให้มากขึ้น
5101108 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหารสำหรับการผลิต และการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- นักศึกษาขาดทักษะในการคำนวณหาปริมาณเชื้อจุลินทรีย์	- เพิ่มแบบฝึกหัดในชั้นเรียนให้มากขึ้น
5101401 การผลิตและการจัดการธุรกิจนมอม sec 01 2/2564	- นักศึกษาส่วนใหญ่ขาดทักษะในด้านการคำนวณ การแปลง หน่วยการคิดเปอร์เซ็นต์ และการคำนวณต้นทุน	- สอนเทคนิคการคำนวณ - นำตัวอย่างจากการปฏิบัติจริงมาใช้เป็นแบบฝึกหัดในการ คำนวณ
5101402 ปฏิบัติการผลิตและการจัดการธุรกิจนมอม sec 01 2/2564	- นักศึกษาส่วนใหญ่ขาดทักษะในด้านการคำนวณ การแปลง หน่วยการคิดเปอร์เซ็นต์ และการคำนวณต้นทุน	- สอนเทคนิคการคำนวณ - นำตัวอย่างจากการปฏิบัติจริงมาใช้เป็นแบบฝึกหัดในการ คำนวณ
GESH207 ลับ ลวง หลอก ทางไซเบอร์ sec 02 2/2564	- นักศึกษาบางส่วนขาดความชำนาญในการใช้เทคโนโลยี	- ไม่มี

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร

รหัสวิชา / ชื่อรายวิชา / ภาคการศึกษา	ข้อเสนอแนะในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา
<b>นักศึกษากลุ่ม 594710</b>	
5073803 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพรหัส 1 sec 01 1/2564	- ควรมีการปรับปรุงการเรียนการสอนในหลักสูตรให้มีความเหมาะสมกับความต้องการของหน่วยงานที่ใช้บัณฑิตมากขึ้น โดยการจัดการประชุมหารือระหว่างหลักสูตรและโปรแกรมวิชาหรือระหว่างสถาบันเพื่อปรับแผนการเรียนให้เหมาะสมกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
5074803 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพรหัส 2 sec 01 2/2564	- ควรมีการปรับปรุงการเรียนการสอนในหลักสูตรให้มีความเหมาะสมกับความต้องการของหน่วยงานที่ใช้บัณฑิตมากขึ้น โดยการจัดการประชุมหารือระหว่างหลักสูตรและโปรแกรมวิชาหรือระหว่างสถาบันเพื่อปรับแผนการเรียนให้เหมาะสมกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
<b>นักศึกษากลุ่ม 604710</b>	
5074803 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพรหัส 2 sec 01 1/2564	- ควรมีการปรับปรุงการเรียนการสอนในหลักสูตรให้มีความเหมาะสมกับความต้องการของหน่วยงานที่ใช้บัณฑิตมากขึ้น โดยการจัดการประชุมหารือระหว่างหลักสูตรและโปรแกรมวิชาหรือระหว่างสถาบันเพื่อปรับแผนการเรียนให้เหมาะสมกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
5074803 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพรหัส 2 sec 01 2/2564	- ควรมีการปรับปรุงการเรียนการสอนในหลักสูตรให้มีความเหมาะสมกับความต้องการของหน่วยงานที่ใช้บัณฑิตมากขึ้น โดยการจัดการประชุมหารือระหว่างหลักสูตรและโปรแกรมวิชาหรือระหว่างสถาบันเพื่อปรับแผนการเรียนให้เหมาะสมกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
<b>นักศึกษากลุ่ม 614712</b>	
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ประสิทธิภาพในการเรียนการสอนลดลง หากสถานการณ์ดีขึ้นและมีความปลอดภัยแล้ว ควรจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น การทำผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อการจำหน่าย เพื่อจะได้ฝึกฝนให้นักศึกษาเกิดทักษะทั้งการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหา และการเป็นผู้ประกอบการ

รหัสวิชา / ชื่อรายวิชา / ภาคการศึกษา	ข้อเสนอแนะในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ และธัญพืช sec 02 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ประสิทธิภาพในการเรียนการสอนลดลง หากสถานการณ์ดีขึ้นและมีความปลอดภัยแล้ว ควรจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น การทำผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ และธัญพืชเพื่อการจำหน่าย เพื่อจะได้ฝึกฝนให้นักศึกษาเกิดทักษะทั้งการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหา และการเป็นผู้ประกอบการ
5103903 โครงการพิเศษ sec 01 1/2564	- ควรมีการจัดการด้านเวลาให้เกิดความสอดคล้องและเหมาะสมมากขึ้น เพื่อให้ นักศึกษาสามารถดำเนินการวิจัยได้เสร็จสิ้นตามเวลาที่กำหนด
5104501 นวัตกรรมอาหาร sec 01 1/2564	- การเรียนการสอนควรนำรายวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนของนักศึกษาสาขาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารที่นักศึกษาได้เรียนมา ใช้เป็นตัวอย่างในการเชื่อมโยงและประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้จากการเรียนการสอนแต่ละวิชาในการประกอบอาชีพในอนาคต
5104701 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 1/2564	- ในการเรียนการสอนในรายวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ควรมีห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ เพื่อให้ นักศึกษามีโอกาสได้นำหลักทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ควบคู่กับการปฏิบัติจริง
5104802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- ควรมีการปรับปรุงการเรียนการสอนในหลักสูตรให้มีความเหมาะสมกับความต้องการของหน่วยงานที่ใช้บัณฑิตมากขึ้น โดยการจัดการประชุมหารือระหว่างหลักสูตรและโปรแกรมวิชาหรือระหว่างสถาบันเพื่อปรับแผนการเรียนให้เหมาะสมกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
7004506 สหกิจศึกษาด้านการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ติดต่อประสานงานและทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการในการรับนักศึกษาเข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1-2 ภาคการศึกษา เพื่อให้ นักศึกษาทราบล่วงหน้าเกี่ยวกับภารกิจที่ต้องทำเมื่อเข้าปฏิบัติงาน จะได้เตรียมความพร้อมของนักศึกษาให้สอดคล้องกับงานที่ได้รับมอบหมาย</li> <li>- จัดให้มีการประเมินความรู้ทางวิชาการและทักษะความสามารถของนักศึกษา ก่อนปฏิบัติงานสหกิจศึกษา</li> <li>- จัดให้มีกิจกรรมสร้างแรงบันดาลใจในการทำงานและกิจกรรมเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน</li> <li>- เตรียมความพร้อมของนักศึกษาเพื่อรองรับการประชุมและการนิเทศแบบออนไลน์</li> </ul>

รหัสวิชา / ชื่อรายวิชา / ภาคการศึกษา	ข้อเสนอแนะในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา
<b>นักศึกษากลุ่ม 624712</b>	
5103301 เทคนิคการขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร sec 01 1/2564	- ในการเรียนการสอนในรายวิชาเทคนิคการขายและการเจรจาต่อรองควรจัดช่วงเวลาการเรียนการสอนให้อยู่ในวันเดียวกับการเรียนรายวิชาการขายและการเจรจาต่อรอง เพื่อให้ให้นักศึกษาได้นำหลักทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ควบคู่กับการปฏิบัติจริง
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ และธัญพืช sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ประสิทธิภาพในการเรียนการสอนลดลง หากสถานการณ์ดีขึ้นและมีความปลอดภัยแล้ว ควรจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น การทำผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืชเพื่อการจำหน่าย เพื่อจะได้ฝึกฝนให้นักศึกษาเกิดทักษะทั้งการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหา และการเป็นผู้ประกอบการ
5103001 ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- เตรียมอุปกรณ์ในห้องเรียนออนไลน์ให้มีความพร้อมมากยิ่งขึ้น เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการเรียนการสอนทางภาษาอังกฤษให้มากยิ่งขึ้น - ควรปรับ มคอ. 2 ให้สอดคล้องกับรายวิชาภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
5103201 การเขียนแผนธุรกิจอาหาร sec 01 2/2564	- ในการเรียนการสอนในรายวิชาการเขียนแผนธุรกิจอาหารควรจัดช่วงเวลาการเรียนการสอนหลังจากที่มีการเรียนวิชาหลักการตลาดพฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจอาหาร และการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารเพื่อให้นักศึกษามีความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียนมากขึ้นสามารถใช้ทฤษฎีในการประยุกต์และแก้ปัญหาได้
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02 2/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ประสิทธิภาพในการเรียนการสอนลดลง หากสถานการณ์ดีขึ้นและมีความปลอดภัยแล้ว ควรจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น การทำผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อการจำหน่าย เพื่อจะได้ฝึกฝนให้นักศึกษาเกิดทักษะทั้งการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหา และการเป็นผู้ประกอบการ
<b>นักศึกษากลุ่ม 634712</b>	
5102301 หลักการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร sec 01 1/2564	- ในการเรียนการสอนในรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารควรจัดช่วงเวลาการเรียนการสอนให้อยู่คนละภาคการศึกษากับรายวิชาในลักษณะเดียวกัน หรือเนื้อหาใกล้เคียงกันกับคณะวิทยาการจัดการเพื่อไม่ให้นักศึกษาเกิดความสับสนและมีความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียนมากขึ้น



รหัสวิชา / ชื่อรายวิชา / ภาคการศึกษา	ข้อเสนอแนะในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา
5102302 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร sec 01 1/2564	- ในการเรียนการสอนในรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารควรจัดช่วงเวลาการเรียนการสอนให้อยู่คนละภาคการศึกษากับรายวิชาในลักษณะเดียวกัน หรือเนื้อหาใกล้เคียงกันกับคณะวิทยาการจัดการเพื่อไม่ให้นักศึกษาเกิดความสับสนและมีความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียนมากขึ้น
5102402 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01 1/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ประสิทธิภาพในการเรียนการสอนลดลง หากสถานการณ์ดีขึ้นและมีความปลอดภัยแล้ว ควรจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น การแปรรูปอาหารเพื่อการจำหน่าย เพื่อจะได้ฝึกฝนให้นักศึกษาเกิดทักษะทั้งการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหา และการเป็นผู้ประกอบการ
5102303 พฤติกรรมของผู้บริโภคในธุรกิจอาหาร sec 01 2/2564	- ในการเรียนการสอนในรายวิชาพฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจอาหารควรจัดช่วงเวลาการเรียนการสอนหลักจากที่มีการเรียนวิชาหลักการตลาด และการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร เพื่อให้นักศึกษามีความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียนมากขึ้น สามารถใช้ทฤษฎีในการประยุกต์และแก้ปัญหาได้
5102402 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01 2/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ประสิทธิภาพในการเรียนการสอนลดลง หากสถานการณ์ดีขึ้นและมีความปลอดภัยแล้ว ควรจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น การแปรรูปอาหารเพื่อการจำหน่าย เพื่อจะได้ฝึกฝนให้นักศึกษาเกิดทักษะทั้งการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหา และการเป็นผู้ประกอบการ
5102403 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01 2/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ประสิทธิภาพในการเรียนการสอนลดลง หากสถานการณ์ดีขึ้นและมีความปลอดภัยแล้ว ควรจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น การแปรรูปอาหารเพื่อการจำหน่าย เพื่อจะได้ฝึกฝนให้นักศึกษาเกิดทักษะทั้งการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหา และการเป็นผู้ประกอบการ
5102404 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01 2/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ประสิทธิภาพในการเรียนการสอนลดลง หากสถานการณ์ดีขึ้นและมีความปลอดภัยแล้ว ควรจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น การแปรรูปอาหารเพื่อการจำหน่าย เพื่อจะได้ฝึกฝนให้นักศึกษาเกิดทักษะทั้งการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหา และการเป็นผู้ประกอบการ
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม sec 01 2/2564	- ด้วยสถานการณ์ไวรัส COVID-19 ทำให้ประสิทธิภาพในการเรียนการสอนลดลง หากสถานการณ์ดีขึ้นและมีความปลอดภัยแล้ว ควรจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น การแปรรูปอาหารเพื่อการจำหน่าย เพื่อจะได้ฝึกฝนให้นักศึกษาเกิดทักษะทั้งการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหา และการเป็นผู้ประกอบการ

รหัสวิชา / ชื่อรายวิชา / ภาคการศึกษา	ข้อเสนอแนะในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา
GESL102 ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 11 2/2564	- จัดสรรการคัดเลือกหนังสือเรียนของรายวิชานี้อย่างหลากหลาย เพื่อให้ใกล้เคียงกับจุดประสงค์ในการเรียนการสอนมากที่สุด
GESL103 รู้ใช้ภาษาไทย sec 14 2/2564	- กำหนดให้มีแบบฝึกหัดหรือชิ้นงานที่เหมือนกันในการวัดและประเมินผลในรายวิชาของนักศึกษาแต่ละกลุ่ม ก่อนเปิดภาคการศึกษา
<b>นักศึกษากลุ่ม 644712</b>	
5101001 แนวทางอาชีพและการวางแผนอนาคต sec 01 1/2564	- การเรียนการสอนควรนำรายวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนของนักศึกษาสาขาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารที่นักศึกษาได้เรียนมา ใช้เป็นตัวอย่างในการเชื่อมโยงและประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้จากการเรียนการสอนแต่ละวิชาในการประกอบอาชีพในอนาคต
5101101 คณิตศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 1/2564	- การเรียนการสอนควรนำรายวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนของนักศึกษาสาขาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารที่นักศึกษาได้เรียนมาใช้เป็นตัวอย่างโจทย์ปัญหาหรือตัวอย่างกิจกรรม เพื่อให้ให้นักศึกษาได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้และฝึกฝนความรู้ทางคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องจำเป็นต้องใช้ในชีวิตประจำวันอยู่เสมอ
3541102 หลักการตลาด sec 01 2/2564	- ควรปรับตัวอย่าง และกรณีศึกษาให้มีความทันสมัยอยู่เสมอ
5101105 เคมีอาหารสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01 2/2564	- ควรเพิ่มจำนวนชั่วโมงในการสอนให้มากขึ้นเนื่องจากรายวิชามีความยากและผู้เรียนส่วนใหญ่ไม่มีพื้นฐานทางด้านเคมี จำเป็นต้องใช้ระยะเวลาในการสอนเพื่อให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจ
GESH203 มนุษย์กับความงาม sec 05 2/2564	- สื่อสารสนเทศที่ใช้นำเสนอให้นักศึกษาคควรมีให้คณาจารย์ที่สอนในรายวิชานี้ โดยตรงกับตำราประกอบวิชา

สรุปการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอนหรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
<b>นักศึกษากลุ่ม 594710</b>						
5073803 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ 1 sec 01	1/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาอย่าง ต่อเนื่อง	1/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เพิ่มเติมทักษะการค้นคว้าและการวิเคราะห์ ข้อมูลให้กับนักศึกษาในรายวิชาการเตรียมฝึก มี การจัดสรรสถานที่ฝึกประสบการณ์ที่เหมาะสม กับนักศึกษาและตรงเป้าประสงค์ของหลักสูตร โดยมีการติดตามกับผู้ประกอบการก่อนและ ระหว่างการเดินทางเข้านิเทศเพื่อให้นักศึกษาได้รับ ประสบการณ์ครบตามข้อกำหนดของรายวิชา
5074803 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ 2 sec 01	2/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาอย่าง ต่อเนื่อง	1/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เพิ่มเติมทักษะการค้นคว้าและการวิเคราะห์ ข้อมูลให้กับนักศึกษาในรายวิชาการเตรียมฝึก มี การจัดสรรสถานที่ฝึกประสบการณ์ที่เหมาะสม กับนักศึกษาและตรงเป้าประสงค์ของหลักสูตร โดยมีการติดตามกับผู้ประกอบการก่อนและ ระหว่างการเดินทางเข้านิเทศเพื่อให้นักศึกษาได้รับ ประสบการณ์ครบตามข้อกำหนดของรายวิชา

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
<b>นักศึกษากลุ่ม 604710</b>						
5074803 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ 2 sec 01	1/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาอย่าง ต่อเนื่อง	1/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เพิ่มเติมทักษะการค้นคว้าและการวิเคราะห์ ข้อมูลให้กับนักศึกษาในรายวิชาการเตรียมฝึก มี การจัดสรรสถานที่ฝึกประสบการณ์ที่เหมาะสม กับนักศึกษาและตรงเป้าประสงค์ของหลักสูตร โดยมีการติดตามกับผู้ประกอบการก่อนและ ระหว่างการเข้านิเทศเพื่อให้นักศึกษาได้รับ ประสบการณ์ครบตามข้อกำหนดของรายวิชา
5074803 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ 2 sec 01	2/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาอย่าง ต่อเนื่อง	1/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เพิ่มเติมทักษะการค้นคว้าและการวิเคราะห์ ข้อมูลให้กับนักศึกษาในรายวิชาการเตรียมฝึก มี การจัดสรรสถานที่ฝึกประสบการณ์ที่เหมาะสม กับนักศึกษาและตรงเป้าประสงค์ของหลักสูตร โดยมีการติดตามกับผู้ประกอบการก่อนและ ระหว่างการเข้านิเทศเพื่อให้นักศึกษาได้รับ ประสบการณ์ครบตามข้อกำหนดของรายวิชา
<b>นักศึกษากลุ่ม 614712</b>						
3561102 องค์กรและการจัดการ สมัยใหม่ sec 01	1/2563	ผศ.จันทิมา จันทร์เอียด	- จัดทำกรณีตัวอย่าง จัดเตรียมให้เสร็จ ก่อนเปิดภาคเรียน 2 สัปดาห์	1/2564	ผศ.จันทิมา จันทร์เอียด	- ให้นักศึกษา นำผลงานที่ผู้สอนมอบหมาย นำเสนอหน้าชั้นเรียน

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5103402 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01	1/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้น่าสนใจยิ่งขึ้น ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - เพิ่มเติมคลิปวิดีโอประกอบการสอนก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน  - เป็นไปตามแผน
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01	1/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ทำคลิปวิดีโอประกอบการสอนในบางบทปฏิบัติการ ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน  - เป็นไปตามแผน
5103404 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	1/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้น่าสนใจยิ่งขึ้น ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - เพิ่มเติมคลิปวิดีโอประกอบการสอนก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน  - เป็นไปตามแผน
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 02	1/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ทำคลิปวิดีโอประกอบการสอนในบางบทปฏิบัติการ ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน  - เป็นไปตามแผน

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5103903 โครงการพิเศษ sec 01	1/2563	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	- ควรมีการจัดการด้านเวลาให้เกิดความสอดคล้องและเหมาะสมมากขึ้น เพื่อให้ นักศึกษาสามารถดำเนินการวิจัยได้เสร็จ สิ้นตามเวลาที่กำหนด	1/2564	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	-
5104001 การฝึกอบรมและการ ถ่ายทอดเทคโนโลยี sec 01	1/2563	อ.ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	- ปรับปรุงกิจกรรมการฝึกอบรมและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายที่ ชัดเจนขึ้น	1/2564	อ.ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	-
5104201 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่ อุปทานอาหาร sec 01	1/2563	ผศ.ศุภยา ศรีโยม	-	1/2564	ผศ.ศุภยา ศรีโยม	-
5104501 นวัตกรรมอาหาร sec 01	1/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มี กรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบ มากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้แก่ นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอน แบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้าง บทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ ด้วยตนเอง	1/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- มีการปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มี กรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้น เพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบ การเรียนการสอนด้วยรูปแบบออนไลน์ให้มีความ น่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษา มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5104502 เทคโนโลยีอาหารเพื่อ สุขภาพ sec 01	1/2563	อ.ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	- ปรับสื่อการสอนให้มีความน่าสนใจมาก ขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	อ.ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	-

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5104503 ปฏิบัติการเทคโนโลยีอาหารเพื่อสุขภาพ sec 01	1/2563	อ.ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	- ปรับแผนการทำบทปฏิบัติการให้เหมาะสมและสอดคล้องกับสถานการณ์ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	อ.ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	-
5104701 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2563	อ.ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	- ปรับปรุงเนื้อหาให้กระชับและทันสมัยมากขึ้น ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา	1/2564	อ.ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	- เป็นการเรียนการสอนครั้งแรกของรายวิชานี้ หลังผ่านการปรับปรุงหลักสูตร โดยมีการปรับรหัสวิชาหน่วยกิต คำอธิบาย และการพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจึงยังไม่มีความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา
5104801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2563	อ.ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	- ปรับแผนการจัดกิจกรรมธุรกิจจำลองให้มีทั้งรูปแบบหน้าร้านควบคู่กับการขายออนไลน์ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	อ.ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	-
7003506 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาด้านการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	-	1/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	-
5104802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง	2/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เพิ่มเติมทักษะการค้นคว้าและการวิเคราะห์ ข้อมูลให้กับนักศึกษาในรายวิชาการเตรียมฝึก มีการจัดสรรสถานที่ฝึกประสบการณ์ที่เหมาะสมกับนักศึกษาและตรงเป้าประสงค์ของหลักสูตร

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
						โดยมีการติดตามกับผู้ประกอบการก่อนและระหว่างการเข้านิเทศเพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ครบตามข้อกำหนดของรายวิชา
7004506 สหกิจศึกษาด้านการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เพิ่มจำนวนสถานประกอบการ ก่อนออกฝึกสหกิจศึกษา	2/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	3/2563			3/2564		
GEL0202 ภาษาอังกฤษเพื่อการทํางาน sec 01	3/2563			3/2564		
GEL0304 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร sec 01	3/2563			3/2564		
<b>นักศึกษากลุ่ม 624712</b>						
5103301 เทคนิคการขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร sec 01	1/2563	อ.ดร.ชาตริส จิตรักษ์ธรรม	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้เนื้อหากระชับเนื่องจากจำนวนชั่วโมงการเรียนทฤษฎี น้อย ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา	1/2564	อ.ดร.ชาตริส จิตรักษ์ธรรม	- มีการเพิ่มตัวอย่างและกรณีศึกษาในการปรับตัวของการขายและการเจรจาต่อรองในแพลตฟอร์มออนไลน์ โดยอาศัยสื่อและเครื่องมือสมัยใหม่ เพื่อเพิ่มความรู้ในการขายและการเจรจาสมัยใหม่



รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5103302 การขายและการเจรจา ต่อรองในธุรกิจอาหาร sec 01	1/2563	อ.ดร.ชาติรส จิตร์ภักษ์ธรรม	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้ เนื้อหากระชับเนื่องจากจำนวนชั่วโมงการ เรียนทฤษฎี น้อย ก่อนสิ้นสุดภาค การศึกษา	1/2564	อ.ดร.ชาติรส จิตร์ภักษ์ธรรม	- เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดโควิด 19 จึง มีการปรับปรุงการเรียนการสอนในรายงาน/รายวิชา จากเดิมที่ให้นักศึกษาได้เปิดร้านขายขนมเพื่อ ฝึกทักษะในการขายและการเจรจา เปลี่ยนเป็นให้ นักศึกษาเปิดหน้าร้านออนไลน์ และจำหน่าย ผลิตภัณฑ์อาหารผ่านสื่อสังคมออนไลน์แทน
5103401 การวางแผนและการ จัดการการผลิตอาหาร sec 01	1/2563	อ.ดร.ภสทิพย์ นิคมรัตน์	- เพิ่มแบบฝึกหัดและโจทย์ในการคำนวณ ให้หลากหลายมากขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่าง น้อย 1 สัปดาห์	1/2564	อ.ดร.ภสทิพย์ นิคมรัตน์	- นักศึกษาสนใจการเรียนการสอนเพิ่มมากขึ้น
5103404 เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และ ธัญพืช sec 01	1/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้ น่าสนใจยิ่งขึ้น ก่อนเปิดภาคเรียนอย่าง น้อย 1 สัปดาห์  - เพิ่มเติมคลิปวิดีโอประกอบการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน  - เป็นไปตามแผน
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการ ผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	1/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน ก่อน เปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์  - ทำคลิปวิดีโอประกอบการสอนในบาง บทปฏิบัติการ ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน  - เป็นไปตามแผน

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5103501 เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาธสัมพันธ์ sec 01	1/2563	ผศ.ดร.ธิติมาพานิชย์	-	1/2564	ผศ.ดร.ธิติมาพานิชย์	-
5103504 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น sec 01	1/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีความกระชับ ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง	1/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- มีการปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีความกระชับ ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนด้วยรูปแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5103505 ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น sec 01	1/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีความกระชับ ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง	1/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- มีการปรับปรุงวิธีการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์ผ่านสื่อวิดีโอแทนการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโควิด 19 ด้วยการสาธิตของอาจารย์ผู้สอนพร้อมแสดงผลการทดลองจากการทำปฏิบัติการ แล้วให้นักศึกษาศึกษาด้วยตนเองผ่านสื่อวิดีโอที่จัดทำพร้อมกับการอธิบายของอาจารย์ผู้สอน แล้วทำรายงานปฏิบัติการส่งเป็นรายบุคคล โดยให้นักศึกษามีการวิเคราะห์และวิจารณ์ผลการทดลองร่วมกัน เพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5103601 การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง	1/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	- มีการปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนด้วยรูปแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5103602 ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	- ปรับปรุงสื่อการสอน/เอกสารประกอบการสอนให้น่าสนใจและมีรายละเอียดของวิธีการปฏิบัติการมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา และให้นักศึกษามีการฝึกปฏิบัติจริงในห้องปฏิบัติการ	1/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	- มีการปรับปรุงวิธีการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์ผ่านสื่อวิดีโอแทนการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโควิด 19 ด้วยการสาธิตของอาจารย์ผู้สอนพร้อมแสดงผลการทดลองจากการทำปฏิบัติการ แล้วให้นักศึกษาศึกษาด้วยตนเองผ่านสื่อวิดีโอที่จัดทำพร้อมกับการอธิบายของอาจารย์ผู้สอน แล้วทำรายงานปฏิบัติการส่งเป็นรายบุคคล และมีการประเมินผลความรู้ความเข้าใจของนักศึกษาโดยการนำเสนอบทปฏิบัติการเป็นรายกลุ่ม โดยให้นักศึกษามีการวิเคราะห์และวิจารณ์ผลการทดลองร่วมกัน เพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
GESL104 เฮฮาภาษามาเลย์ sec 04	1/2563	อ.ฮัสนีดา สมาออน	- ปรับเปลี่ยนเนื้อหาให้เหมาะสมกับระยะเวลา	1/2564	อ.ฮัสนีดา สมาออน	- ผู้เรียนสามารถเรียนรู้เนื้อหาและทำกิจกรรมบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้
5102405 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ อาหาร sec 02	2/2563	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	-	2/2564	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	-
5103001 ภาษาอังกฤษสำหรับการ ผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2563	อ.พัชราวดี อักษรพิมพ์	- ปรับเนื้อหาในแต่ละส่วนของรายวิชาให้เหมาะสมกับเวลาและความสามารถของผู้เรียน โดยการลดและเพิ่มเนื้อหาบางส่วนที่เห็นว่าเป็นปัญหาในการเรียนในภาคเรียนนี้ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของผู้เรียนในการจัดการเรียนการสอน - ปรับการเรียนการสอนให้ใช้วิธีการที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น เพิ่มกิจกรรมให้ผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้ไปใช้ได้จริง - ปรับวิธีการสอนผ่านระบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ เพื่อเพิ่มความเข้าใจและความตั้งใจแก่ผู้เรียนให้มากขึ้น	2/2564	อ.พัชราวดี อักษรพิมพ์	- การจัดเตรียมการสอนอย่างเป็นระบบโดยพิจารณาทั้งรายวิชาเพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายของผลการจัดการเรียนรู้ มีการกำหนดวิธีการสอนที่หลากหลายชัดเจน และสื่อการสอนที่มีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น อีกทั้งได้มีการปรับปรุงเนื้อหาให้ดียิ่งขึ้น โดยการนำเสนอตัวอย่างง่ายๆ ที่สอดคล้องกับเนื้อหา ซึ่งทำให้นักศึกษาสามารถเชื่อมโยงความคิดได้ชัดเจนมากขึ้น พร้อมทั้งเพิ่มเนื้อหาในส่วนการนำความรู้ไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันเพิ่มมากขึ้น ด้วยการเรียนผ่านการนำเสนอหน้าชั้นเรียน

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5103201 การเขียนแผนธุรกิจอาหาร sec 01	2/2563	อ.ดร.ชาติรส จิตร์ภักษ์ธรรม	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้ เนื้อหากระชับและมีแบบฝึกปฏิบัติให้ นักศึกษามากขึ้น	2/2564	อ.ดร.ชาติรส จิตร์ภักษ์ธรรม	- เป็นการเรียนการสอนครั้งแรกของรายวิชานี้ หลังผ่านการปรับปรุงหลักสูตร โดยมีการปรับ รหัสวิชา หน่วยกิต คำอธิบาย และการพัฒนาผล การเรียนรู้ของนักศึกษาจึงยังไม่มีความก้าวหน้า ของการปรับปรุงการเรียนการสอนในรายงาน/ รายวิชาครั้งที่ผ่านมา
5103402 เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02	2/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้ น่าสนใจยิ่งขึ้น - เพิ่มคลิปวิดีโอประกอบการสอน	2/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน  - เป็นไปตามแผน
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการ ผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02	2/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน - ทำคลิปวิดีโอประกอบการสอนในบาง บทปฏิบัติการเพิ่มเติม	2/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน - เป็นไปตามแผน
5103408 เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ประมง sec 01	2/2563	ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	-	2/2564	ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	-
5103409 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการ ผลิตผลิตภัณฑ์ประมง sec 01	2/2563	ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	-	2/2564	ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	-

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5103502 หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้นักศึกษา	2/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เป็นการเรียนการสอนครั้งแรกของรายวิชานี้ หลังผ่านการปรับปรุงหลักสูตร โดยมีการปรับรหัสวิชา หน่วยกิต คำอธิบาย และการพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจึงยังไม่มีความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอ ในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา
5103503 ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้นักศึกษา	2/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- เป็นการเรียนการสอนครั้งแรกของรายวิชานี้ หลังผ่านการปรับปรุงหลักสูตร โดยมีการปรับรหัสวิชา หน่วยกิต คำอธิบาย และการพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจึงยังไม่มีความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอ ในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา
5103901 สัมมนา sec 01	2/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	-	2/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	-
5103902 ระเบียบวิธีวิจัย sec 01	2/2563	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	-	2/2564	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	-
<b>นักศึกษากลุ่ม 634712</b>						
3561102 องค์การและการจัดการสมัยใหม่ sec 01	1/2563	ผศ.จันทิมา จันทรเฑียร	- จัดทำกรณีตัวอย่าง จัดเตรียมให้เสร็จก่อนเปิดภาคเรียน 2 สัปดาห์	1/2564	ผศ.จันทิมา จันทรเฑียร	- ให้นักศึกษา นำผลงานที่ผู้สอนมอบหมาย นำเสนอหน้าชั้นเรียน

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5102301 หลักการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร sec 01	1/2563	อ.ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	-	1/2564	อ.ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	-
5102302 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร sec 01	1/2563	อ.ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	-	1/2564	อ.ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	-
5102401 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	1/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	-	1/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	-
5102402 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	1/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ทำคัลิวิดีโอประกอบการสอนในบางบทปฏิบัติการ ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน
GESH201 ทักษะชีวิต sec 14	1/2563	ผศ.รุ่งรังสิมา สัตยาไชย	- ใช้เทคโนโลยีที่หลากหลาย เพื่อการจัดการเรียนการสอนที่ดียิ่งขึ้น ตลอดภาคการศึกษา	1/2564	ผศ.รุ่งรังสิมา สัตยาไชย	- นักเรียนได้เรียนตามสภาพที่เป็นจริงของตนเองมากขึ้นทำให้เข้าใจเนื้อหาได้ดีขึ้น
GESL101 ภาษาอังกฤษพาไป sec 18	1/2563	อ.สมหมาย โชติรัตน์	- หากเป็นการเรียนออนไลน์ ทางมหาวิทยาลัยควรมีวิธีการสนับสนุนให้การเรียนออนไลน์มีประสิทธิภาพมากกว่านี้	1/2564	อ.สมหมาย โชติรัตน์	- มีการเน้นให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองมากขึ้น
GESS301 การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ sec 22	1/2563	อ.ชุลีพร ทวีศรี	-	1/2564	อ.ชุลีพร ทวีศรี	-

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5102303 พฤติกรรมของผู้บริโภคในธุรกิจอาหาร sec 01	2/2563	อ.ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้เนื้อหากระชับเนื่องจากจำนวนชั่วโมงการเรียนทฤษฎี น้อย ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา	2/2564	อ.ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	- เป็นการเรียนการสอนครั้งแรกของรายวิชานี้ หลังผ่านการปรับปรุงหลักสูตร โดยมีการปรับรหัสวิชา หน่วยกิต คำอธิบาย และการพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจึงยังไม่มีความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา
5102401 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	2/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงและเพิ่มเติมเอกสารประกอบการสอน - เพิ่มคลิปวิดีโอประกอบการสอน	2/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน - เป็นไปตามแผน
5102402 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1 sec 01	2/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ทำคลิปวิดีโอประกอบการสอนในบางบทปฏิบัติการ ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน
5102403 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01	2/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงและเพิ่มเติมเอกสารประกอบการสอนให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น	2/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน
5102404 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01	2/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ทำคลิปวิดีโอประกอบการสอนในบางบทปฏิบัติการ ก่อนถึงเวลาสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	2/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน - เป็นไปตามแผน



รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5102405 เทคโนโลยีบรรณารักษ์ อาหาร sec 01	2/2563	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	-	2/2564	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	-
5103402 เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 02	2/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงและเพิ่มเติมเอกสารประกอบการสอน - เพิ่มคลิปวิดีโอประกอบการสอน	2/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน - เป็นไปตามแผน
5103403 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการ ผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม sec 01	2/2563	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน ก่อน เปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ทำคลิปวิดีโอประกอบการสอนในบาง บทปฏิบัติการเพิ่มเติม ก่อนถึงเวลาสอน อย่างน้อย 1 สัปดาห์	2/2564	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	- เป็นไปตามแผน - เป็นไปตามแผน
GESC403 ชีวิตยุคใหม่กับสิ่งแวดล้อม sec 01	2/2563	อ.ดร.สิริพร บริรักษ์สิฐศักดิ์	- ปรับวิธีการสอนให้หลากหลาย ก่อนเปิด ภาคเรียน	2/2564	อ.ดร.สิริพร บริรักษ์สิฐศักดิ์	-
GESL102 ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 11	2/2563	อ.อรวิร์ ปานนาค	- ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงออก ทางการเรียนมากขึ้น (นำเสนอผลงาน) - จัดกิจกรรมให้นักศึกษามีการศึกษา ค้นคว้าความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษ เพิ่มเติมจากที่เรียนรู้ภายนอกห้องเรียน ด้วยตัวของนักศึกษาเอง (Self-study) ผ่านสื่อห้องเรียนออนไลน์ (google classroom)	2/2564	อ.อรวิร์ ปานนาค	- มีการจัดทำเอกสารการสอนเพิ่มเติม เพื่อให้ นักศึกษาฝึกทักษะ ฟัง พูด อ่าน เขียน ให้มากขึ้น

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
			- ปรับสัดส่วนการเก็บคะแนน เช่น เพิ่มคะแนนทดสอบย่อย หรือขึ้นงานขึ้น - ปรับวิธีการทดสอบย่อย เช่น มีการสอบอ่าน / พูด เพิ่มขึ้น รวมทั้งกระตุ้นให้ผู้เรียนได้ฝึกฝนและพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษผ่านกิจกรรมในชั้นเรียนมากขึ้น			
GESL103 รู้ใช้ภาษาไทย sec 14	2/2563	อ.วรวรรณ สุขใส	-	2/2564	อ.วรวรรณ สุขใส	-
5102403 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01	3/2563			3/2564		
5102404 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2 sec 01	3/2563			3/2564		
5102405 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร sec 01	3/2563			3/2564		
GESL102 ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 01	3/2563			3/2564		

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
<b>นักศึกษากลุ่ม 644712</b>						
5101001 แนวทางอาชีพและการวางแผนอนาคต sec 01	1/2563	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง	1/2564	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง	- มีการปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนด้วยรูปแบบออนไลน์ให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5101102 วิทยาศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2563	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	-	1/2564	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	-
5101103 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2563	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	-	1/2564	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	-
5101104 อาหารและโภชนาการพื้นฐาน sec 01	1/2563	อตร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	- ปรับปรุงสื่อเพาเวอร์พอยต์ให้มีความน่าสนใจยิ่งขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	1/2564	อตร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	- นักศึกษาเห็นภาพชัดเจนมากขึ้น

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
GESC403 ชีวิตยุคใหม่กับสิ่งแวดล้อม sec 02	1/2563	อ.นัตตา โปดำ	- ปรับวิธีการสอนให้หลากหลาย ควรจัดหาวีดิทัศน์ให้สอดคล้องกับบทเรียน และมีการใช้โปรแกรมการสอนออนไลน์ต่าง ๆ มาช่วย ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1	1/2564	อ.นัตตา โปดำ	-
GESC404 สุขภาพทันยุค sec 04	1/2563	อ.ดร.จีราพัชร์ พลอยนิลเพชร	- จัดทำเอกสารประกอบการเรียนการสอนโดยปรับเนื้อหาให้มีความทันสมัย ก่อนเปิดภาคเรียนถัดไป	1/2564	อ.ดร.จีราพัชร์ พลอยนิลเพชร	-
GESC405 นักค้นคว้าข้อมูล sec 02	1/2563	อ.ดร.มุจลินทร์ ผลกล้า	- ปรับปรุงวิธีการสอนและสื่อที่ใช้ในการเรียนการสอน ก่อนเปิดภาคเรียน 1 เดือน - ปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย ก่อนเปิดภาคเรียน 1 เดือน	1/2564	อ.ดร.มุจลินทร์ ผลกล้า	- ปรับปรุงวิธีการสอนและสื่อที่ใช้ รวมถึงปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย เช่น ยกตัวอย่างเหตุการณ์ทางด้านการค้นคว้าข้อมูลที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน และการปรับตัวของนักศึกษาต่อสถานการณ์วิกฤติในปัจจุบัน
GESS306 กฎหมายกับการสร้างความเป็นพลเมืองที่ดี sec 01	1/2563	อ.ดร.จิรัตน์ เขียวขุ่ม	- ปรับปรุงวิธีการสอน โดยยกตัวอย่างประกอบการอธิบายเหตุการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น - ทหาวิธีการใหม่ ๆ เพื่อผู้เรียนได้มีส่วนร่วม โดยการวิเคราะห์และแสดงความคิดเห็นให้มากยิ่งขึ้น	1/2564	อ.ดร.จิรัตน์ เขียวขุ่ม	- จากการปรับรูปแบบการสอน โดยให้ผู้เรียนนำเสนอประเด็นการอภิปรายกลุ่ม และให้เพื่อนในชั้นเรียนได้มีโอกาสอภิปรายร่วมกัน ทำให้เกิดบรรยากาศการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนระหว่างผู้สอนกับผู้เรียนมากขึ้นและระหว่างผู้เรียนด้วยกันเองด้วย

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
GESS306 กฎหมายกับการสร้างความ เป็นพลเมืองที่ดี sec 04	1/2563	อ.ดร.จิรัตน์ เชียวขุ่ม	- ปรับปรุงวิธีการสอน โดยยกตัวอย่าง ประกอบการอธิบายเหตุการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น - หาวิธีการใหม่ ๆ เพื่อผู้เรียนได้มีส่วนร่วม โดยการวิเคราะห์และแสดงความคิดเห็น ให้มากยิ่งขึ้น	1/2564	อ.ดร.จิรัตน์ เชียวขุ่ม	- จากการปรับรูปแบบการสอน โดยให้ผู้เรียน นำเสนอประเด็นการอภิปรายกลุ่ม และให้เพื่อนใน ชั้นเรียนได้มีโอกาสนอภิปรายร่วมกัน ทำให้เกิด บรรยากาศการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนระหว่างผู้สอน กับผู้เรียนมากขึ้นและระหว่างผู้เรียนด้วยกันเองด้วย
3541102 หลักการตลาด sec 01	2/2563	อ.สิริกัญญา โชติช่วง	- ในการนำเสนอรายงาน ให้นำเสนอวิธีการ ดำเนินงาน สภาพการดำเนินงานของกลุ่ม สัปดาห์สุดท้ายของการเรียนการสอน	2/2564	อ.สิริกัญญา โชติช่วง	- ปรับปรุงเนื้อหาทฤษฎีและแบบฝึกหัดของ รายวิชา
5101105 เคมีอาหารสำหรับการผลิตและ การจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2563	ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	-	2/2564	ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	- ได้ปรับการจัดการเรียนการสอนเป็นออนไลน์ ทั้งหมด
5101106 ปฏิบัติการเคมีอาหารสำหรับ การผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2563	ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	-	2/2564	ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	- ได้ปรับเปลี่ยนตัวอย่างที่ใช้ในการทดลองทำให้ นักศึกษาสามารถสังเกตผลการทดลองได้ง่าย
5101107 จุลชีววิทยาอาหารสำหรับ การผลิตและการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2563	อ.ดร.ภสมทิพย์ นิคมรัตน์	- ปรับปรุงสื่อการสอนให้ทันสมัย และมี ความน่าสนใจมากขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่าง น้อย 1 สัปดาห์ - ทำสื่อการสอนออนไลน์เพิ่มเติม ก่อน เปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	2/2564	อ.ดร.ภสมทิพย์ นิคมรัตน์	- ดำเนินการแล้ว

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
5101108 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร สำหรับการผลิตและการ จัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2563	อ.ดร.ภสทิพย์ นิคมรัตน์	- ปรับปรุงสื่อการสอนให้ทันสมัย และมีความ น่าสนใจมากขึ้นก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ทำสื่อการสอนออนไลน์เพิ่มเติม ก่อน เปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	2/2564	อ.ดร.ภสทิพย์ นิคมรัตน์	- ดำเนินการแล้ว
5101401 การผลิตและการจัดการ ธุรกิจนมอบ sec 01	2/2563	อ.ดร.ภสทิพย์ นิคมรัตน์	- จัดทำสื่อการสอนออนไลน์เพิ่มเติม เช่น ทำวิดีโอ, google classroom เป็นต้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	2/2564	อ.ดร.ภสทิพย์ นิคมรัตน์	- ดำเนินการแล้ว
5101402 ปฏิบัติการการผลิตและการ จัดการธุรกิจนมอบ sec 01	2/2563	อ.ดร.ภสทิพย์ นิคมรัตน์	- จัดทำสื่อการสอนออนไลน์เพิ่มเติม เช่น ทำวิดีโอ, google classroom เป็นต้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์	2/2564	อ.ดร.ภสทิพย์ นิคมรัตน์	- ดำเนินการแล้ว
GESC401 การคิดในยุคดิจิทัล sec 02	2/2563	อ.ดร.มัจฉินทร์ ผลกล้า	- ปรับปรุงวิธีการสอนและสื่อที่ใช้ในการ เรียนการสอน ก่อนเปิดภาคเรียน 1 อาทิตย์ - ปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย ก่อนเปิดภาค เรียน 1 อาทิตย์	2/2564	อ.ดร.มัจฉินทร์ ผลกล้า	- ปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย เช่น ยกตัวอย่าง เหตุการณ์ทางคอมพิวเตอร์ที่เกิดขึ้นให้เป็น ปัจจุบันมากที่สุด
GESH203 มนุษย์กับความงาม sec 05	2/2563	ผศ.บัณฑิตา วรศรี	- มีการเพิ่มช่องทางการใช้สื่อสารสนเทศ ภายในปีการศึกษาต่อไปที่เปิดรายวิชา - ปรับปรุงเนื้อหาให้เหมาะสมกับ ระยะเวลา ก่อนปีการศึกษาต่อไปที่เปิด รายวิชา	2/2564	ผศ.บัณฑิตา วรศรี	-

รหัสวิชา/ ชื่อรายวิชา	ปีการศึกษา 2563			ปีการศึกษา 2564		
	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป	ภาคการศึกษา	ผู้สอน	ผลการดำเนินงาน
GESH207 ลับ ลวง หลอก ทางไซเบอร์ sec 02	2/2563	อ.ดร.อัญชสา สินวนแก้ว	- มหาวิทยาลัยควรจัดให้คณาจารย์ผู้สอน ได้มีการประชุมเพื่อประเมินผลการ ดำเนินการเรียนการสอนในทุกปีการศึกษา	2/2564	อ.ดร.อัญชสา สินวนแก้ว	- ปรับปรุงเนื้อหาให้กระชับขึ้น
GESS301 การใช้ชีวิตในสังคม สมัยใหม่ sec 18	2/2563	อ.ทิวาพร จันทร์แก้ว	-	2/2564	อ.ทิวาพร จันทร์แก้ว	-
GESS301 การใช้ชีวิตในสังคม สมัยใหม่ sec 20	2/2563	อ.ทิวาพร จันทร์แก้ว	-	2/2564	อ.ทิวาพร จันทร์แก้ว	-
GESS305 เจ้าสัวน้อย sec 01	2/2563	อ.ณัฐชยา ตันกัญ	- เพิ่มการใช้สื่อ และกรณีศึกษาที่ สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน	2/2564	อ.ณัฐชยา ตันกัญ	-

## 8. การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี  ไม่มี

## 9. กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวนผู้เข้าร่วม		สรุปข้อคิดเห็นและประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
การใช้งานระบบ E-meeting	2		- เข้าใจการใช้งานระบบการประชุมออนไลน์มากยิ่งขึ้น
จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์	2		- เข้าใจและตระหนักถึงความสำคัญและความจำเป็นที่ต้องขอจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์
ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนองานวิชาการและงานวิจัย	1		- แนวทางการนำเสนองานวิชาการและงานวิจัยเป็นภาษาอังกฤษ
พัฒนาภาษาอังกฤษและการสอบวัดสมรรถนะตามมาตรฐาน CEFR สำหรับบุคลากร	5		- ได้พัฒนาภาษาอังกฤษผ่านระบบการเรียนด้วยตนเองจากโปรแกรมการสอนภาษาแบบออนไลน์ - ได้ทราบถึงศักยภาพด้านภาษาอังกฤษของตนเอง
การทวนสอบหลักสูตร	4		- เข้าใจกระบวนการทวนสอบหลักสูตรมากขึ้น
การจัดทำหลักสูตรระยะสั้น คณะเทคโนโลยีการเกษตร	4		- เข้าใจรูปแบบและแนวทางในการจัดทำหลักสูตรระยะสั้นมากขึ้น
ปฏิบัติการเทคนิคการเตรียมผลงานเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งวิชาการตามเกณฑ์ใหม่	1		- การเตรียมเอกสาร ตำรา บทความวิจัย เพื่อขอตำแหน่งตามเกณฑ์ใหม่
ทรัพย์สินทางปัญญากับผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ หลักสูตร “อนุสิทธิบัตรและสิทธิบัตรการออกแบบ”	1		- เข้าใจวิธีการเขียนขออนุสิทธิบัตรมากขึ้น
ไชเคิลด์ลัับวิทยาศาสตร์บัณฑิตเค้ก (Food Innopolis)	1		- เรียนรู้เพิ่มเติมเชิงลึกทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารของการทำบัตเตอร์เค้ก และนำความรู้ที่ได้และเทคนิคการทำประยุกต์ใช้กับการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้อง เช่นวิชาการผลิตและการจัดการธุรกิจขนมอบ
การปรับตัวของธุรกิจอาหารแปรรูปในสถานการณ์โควิด-19	1		- ได้เรียนรู้ตัวอย่างและแนวทางการปรับตัวของธุรกิจอาหารแปรรูปในสถานการณ์โควิด-19
AUN-QA implementation and Gap analysis	3		- ได้เรียนรู้การทำประกันคุณภาพการศึกษาในรูปแบบของ AUN-QA



กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวนผู้เข้าร่วม		สรุปข้อคิดเห็นและประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
จากชุมชนสู่การสร้างแบรนด์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ด้วยแนวคิด Local สู่ลูกค้า	3		- ได้เรียนรู้ตัวอย่างในการยกระดับสินค้าชุมชนให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นด้วยการสร้างแบรนด์และบรรจุภัณฑ์ให้ภาพลักษณ์ที่น่าสนใจและสร้างมูลค่าเพิ่มได้
การเพิ่มศักยภาพด้านการเขียนโครงร่างงานวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น	2		- เข้าใจการเขียนโครงร่างงานวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นมากขึ้น
เตรียมความพร้อมรับการประเมินคุณภาพภายในตามเกณฑ์ AUN-QA ระดับหลักสูตร ครั้งที่ 1	3		- เข้าใจในการเตรียมความพร้อมรับการประเมินคุณภาพภายในตามเกณฑ์ AUN-QA ระดับหลักสูตร
การจัดทำ ก.พ.อ.03 และเอกสารหลักฐานที่ใช้ในการประเมินการสอนแบบที่ 1 และแบบที่ 2 เพื่อใช้ขอตำแหน่งทางวิชาการ	4		- เข้าใจในการจัดทำ ก.พ.อ.03 และเอกสารหลักฐานที่ใช้ในการประเมินการสอนเพื่อใช้ขอตำแหน่งทางวิชาการ
นวัตกรรมเทคโนโลยี High Pressure Process	2		- ได้เรียนรู้กรรมวิธีและตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้เทคโนโลยี High Pressure Process
เตรียมความพร้อมรับการประเมินคุณภาพภายในตามเกณฑ์ AUN-QA ระดับหลักสูตร ครั้งที่ 2	3		- มีความเข้าใจเกณฑ์ในการประเมินคุณภาพภายในตามเกณฑ์ AUN-QA มากขึ้น - ได้มีการทดลองการประเมินการเขียนประกันคุณภาพ การศึกษาตามเกณฑ์ AUN-QA ของหลักสูตรอื่น และ เห็นตัวอย่างการให้ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ - ได้แนวทางในการเขียนประกันคุณภาพการศึกษาตาม เกณฑ์ AUN-QA
คณาจารย์นิเทศและผู้นิเทศ CWIE และหลักสูตรผู้ปฏิบัติงาน CWIE ในสถาบันอุดมศึกษาและสถานประกอบการ รุ่นที่ 1	1		- ได้เรียนรู้บทบาทหน้าที่และแนวทางในการปฏิบัติงานของคณาจารย์นิเทศและผู้นิเทศ CWIE
การใช้งานโปรแกรม Copyleaks	2		- นำความรู้ที่ได้ไปใช้กับการเรียนการสอน การเขียนผลงาน และการทำงานวิจัย และเอกสารประกอบการสอน
การเตรียมความพร้อมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2		- เข้าใจการเตรียมความพร้อมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารมากขึ้น สามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้กับรายวิชาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วิชาการจัดการและการวางแผนการผลิต

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวนผู้เข้าร่วม		สรุปข้อคิดเห็นและประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
			รวมถึงงานบริการวิชาการในการออกแบบและขอขึ้นมาตรฐานการผลิต
เทคนิคการเขียนข้อเสนอโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาชุมชนฐานราก	3		- ทราบแนวทางในการเขียนโจทย์วิจัยเพื่อการพัฒนาชุมชนฐานราก - ทราบข้อมูลแหล่งทุนวิจัย
เทคนิคการออกแบบและถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยสมาร์ทโฟน	1		- นำความรู้ที่ได้มาใช้ในการถ่ายรูปอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งสามารถนำไปใช้ในรายวิชาต่าง ๆ ได้เกือบทุกรายวิชา อีกทั้งยังใช้เทคนิคดังกล่าวในการถ่ายภาพประกอบในงานบริการวิชาการ และงานวิจัย
แนวทางการจัดทำหลักสูตร Sandbox สำหรับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	1		- เข้าใจการจัดทำหลักสูตร Sandbox มากขึ้น - มีแนวทางในการนำมาประยุกต์ใช้กับหลักสูตรของตนเอง
การสร้างมูลค่าการแปรรูปจากข้าว	1		- ได้องค์ความรู้ สูตร เทคนิคปฏิบัติในการเพิ่มมูลค่าสินค้าแปรรูปจากข้าว ได้แก่ น้ำสลัดข้าวหอมมะลิ เบียร์เกอร์ข้าวกล้อง ไอศกรีมนมข้าว ข้าวพองบานอกอฟฟี่ ข้าวข้าวหอม เป็นต้น
โครงการ NBC (Thailand Food Innovation – Nationwide Online BootCamp 2022) คำสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารระดับประเทศไทย	1		- ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร ได้แก่ การใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร การสร้างนวัตกรรมอาหารผ่านกระบวนการคิดเชิงออกแบบ การพัฒนาโมเดลธุรกิจสำหรับธุรกิจนวัตกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารจากอาหารหมักดองพื้นถิ่นและการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารจาก Street Food ผู้บริโภคในยุค New Normal โดยนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนและต่อยอดในการพัฒนานักศึกษาเพื่อเข้าร่วมประกวดนวัตกรรมอาหารระดับประเทศ
การยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร	2		- ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้กับรายวิชาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วิชาการจัดการและการวางแผนการผลิต รวมถึงงานบริการวิชาการในการออกแบบและขอขึ้นมาตรฐานการผลิต

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวนผู้เข้าร่วม		สรุปข้อคิดเห็นและประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทักษะและเทคนิคการทำงานวิจัยเชิงบูรณาการตามความต้องการของท้องถิ่น	4		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้เรียนรู้การทำวิจัยกับชุมชน ปัญหาอุปสรรคและวิธีการการแก้ไขปัญหาจากผู้มีประสบการณ์</li> <li>- ได้แนวทางการทำงานวิจัยเชิงบูรณาการตามความต้องการของท้องถิ่น</li> </ul>
การจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการกับการทำงาน	2		<ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าใจการจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการกับการทำงานมากขึ้น</li> <li>- ได้แนวคิดในการจัดการเรียนการสอนของสาขาวิชาในอนาคต</li> </ul>
การเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการเรียนการสอนสำหรับอาจารย์	3		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้แนวคิดและแนวทางการจัดการเรียนการสอนที่ทันสมัย</li> </ul>
การสอบเทียบเครื่องชั่งและตุ้มน้ำหนัก		1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้นำความรู้มาปรับใช้กับเครื่องชั่งทศนิยม 2 ตำแหน่ง ภายในห้องปฏิบัติการกลางทางด้านชีววิทยาและจุลชีววิทยา</li> </ul>
pH Meter การใช้งานและดูแลรักษาเบื้องต้น		1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้นำความรู้มาปรับใช้กับ pH Meter ภายในห้องปฏิบัติการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช</li> </ul>
เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่กับการพัฒนาพันธุ์พืช หัวข้อเทคโนโลยีชีวภาพเบื้องต้น การกำกับดูแลความปลอดภัยทางชีวภาพ การสื่อสารเทคโนโลยีชีวภาพ ประสบการณ์ดูงานแปลงปลูกพืชตัดแปลงพันธุกรรม และการพัฒนาพืชและคุณภาพเมล็ดพันธุ์		1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้นำความรู้มาปรับใช้ในด้านการเรียนการสอนรายวิชาปฏิบัติการเมล็ดพันธุ์และรายวิชาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง</li> </ul>
การจัดทำแผนบริหารความเสี่ยงและรายงานการควบคุมภายใน		1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้นำความรู้มาใช้ในการทำความเข้าใจบริบทของงานที่ตนเองรับผิดชอบ รวมถึงการจัดการความเสี่ยงต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นได้</li> </ul>
การวิเคราะห์ข้อมูลภาคการเกษตรอย่างง่ายด้วยโปรแกรม R		1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้นำความรู้มาปรับใช้ในการวิเคราะห์ผลการทดลองทั้งในด้านการเรียนการสอนและการทำวิจัย</li> </ul>
มาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยแม่ข่ายด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ ปี 2564 : มหาวิทยาลัยมหาดไทย		2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้นำความรู้มาใช้ในการปฏิบัติงานให้เหมาะสมกับห้องปฏิบัติการของคณะเทคโนโลยีการเกษตร</li> </ul>

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวนผู้เข้าร่วม		สรุปข้อคิดเห็นและประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
Office 365 Upskill/ Reskill รุ่นที่ 1 สำหรับบุคลากรสายสนับสนุน		1	- ได้นำความรู้มาใช้ในการจัดทำเอกสารและทำงานร่วมกันบนเว็บไซต์ เพื่อเพิ่มความสะดวกรวดเร็ว และประหยัดเวลาในการทำงาน
โครงการพัฒนาศักยภาพหน่วยตรวจสอบรับรองของสถาบันอุดมศึกษา เพื่อสนับสนุนการพัฒนาท้องถิ่นตามศาสตร์พระราชา ออนไลน์ผ่านระบบ Zoom Cloud Meetings หลักสูตรข้อกำหนด ISO/IEC 17025 : 2017		1	- ได้นำความรู้มาใช้เป็นแนวทางในการจัดทำระบบ ISO ของห้องปฏิบัติการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารและน้ำ
ยกระดับมาตรฐานความรู้ การดูแลอุปกรณ์ฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ และความปลอดภัยในการใช้งานอินเทอร์เน็ตภายในสำนักงาน		1	- นำความรู้มาใช้ในการดูแลอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ที่ใช้ในสำนักงานทั้งส่วนฮาร์ดแวร์และซอฟต์แวร์ ทั้งยังสามารถแก้ปัญหาเบื้องต้นได้ด้วยตนเอง

องค์ประกอบที่ 5	หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1	สาระของรายวิชาในหลักสูตร
ชนิดของตัวบ่งชี้	กระบวนการ (P)
ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ :	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ โทรศัพท์ : 089-6572893
ผู้จัดเก็บข้อมูล :	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ โทรศัพท์ : 089-6572893
การจัดเก็บข้อมูล :	ปีการศึกษา

#### ผลการดำเนินงาน

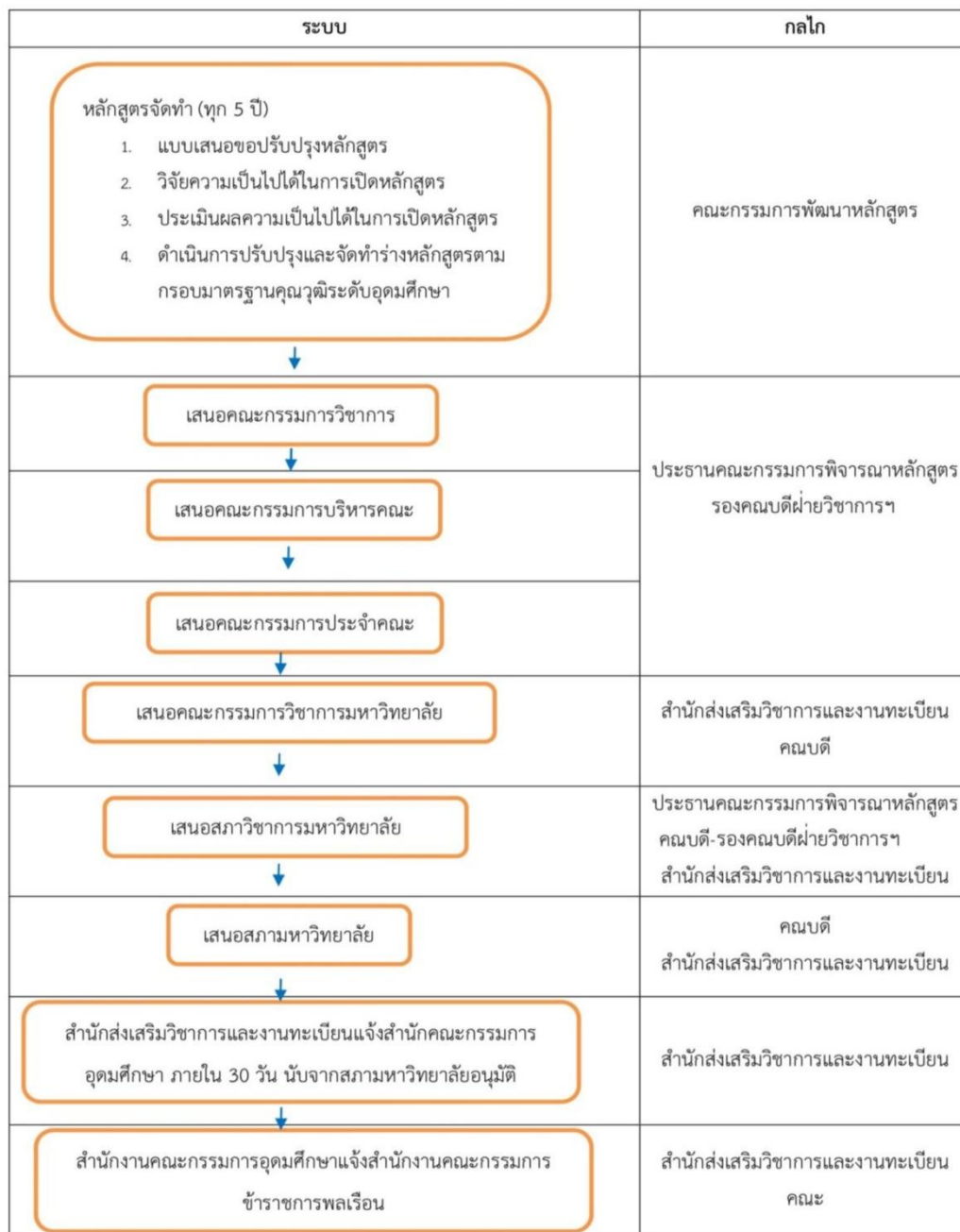
ผลการดำเนินงาน กระบวนการ ขั้นตอน หรือแนวปฏิบัติที่หลักสูตรได้ดำเนินการตามรายละเอียดที่ปรากฏในตาราง

<b>5.1.1 การออกแบบหลักสูตรและข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรและ วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</b>
<p><b>ประเด็นเป้าหมาย :</b></p> <p>1. มีการออกแบบหลักสูตรให้สอดคล้องกับสถานการณ์สังคม เศรษฐกิจ และการเปลี่ยนแปลงของโลก เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ โดยเน้นผลิตบัณฑิตให้ตรงความต้องการของตลาดแรงงาน ผู้ใช้บัณฑิต และผู้เรียนเป็นสำคัญ</p>
<p><b>ผลการดำเนินงาน :</b></p> <p><b>1. มีระบบ มีกลไก</b></p> <p>หลักสูตรมีระบบและกลไกการออกแบบหลักสูตรและข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร ดังนี้</p>

การออกแบบหลักสูตร (5.1.1)

ระบบ	กลไก
<p>หลักสูตรจัดทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. แบบเสนอขอเปิดหลักสูตรใหม่</li> <li>2. วิจัยความเป็นไปได้ในการเปิดหลักสูตร</li> <li>3. ประเมินผลความเป็นไปได้ในการเปิดหลักสูตร</li> <li>4. ดำเนินการพัฒนาและจัดทำร่างหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา</li> </ol>	คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
↓	
เสนอคณะกรรมการวิชาการ	ประธานคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร รองคณบดีฝ่ายวิชาการฯ
↓	
เสนอคณะกรรมการบริหารคณะ	
↓	
เสนอคณะกรรมการประจำคณะ	
↓	
เสนอคณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน คณบดี
↓	
เสนอสภาวิชาการมหาวิทยาลัย	ประธานคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร คณบดี- รองคณบดีฝ่ายวิชาการฯ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
↓	
เสนอสภามหาวิทยาลัย	คณบดี สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
↓	
สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนแจ้งสำนักคณะกรรมการ อุดมศึกษา ภายใน 30 วัน นับจากสภามหาวิทยาลัยอนุมัติ	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
↓	
สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาแจ้งสำนักงานคณะกรรมการ ข้าราชการพลเรือน	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน คณะ

### การปรับปรุงหลักสูตร (5.1.2)



## 2. การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ได้เปิดรับนักศึกษามาตั้งแต่ปีการศึกษา 2556 และได้ปรับปรุงหลักสูตรรอบที่ 1 ในปีการศึกษา 2561 พร้อมเปลี่ยนชื่อเป็นหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร โดยปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับ มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยี พ.ศ. 2560 เน้นการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติจริง และปรับรายวิชาส่วนการผลิตและการจัดการธุรกิจให้เหมาะสมมากขึ้น ในรอบการพัฒนาหลักสูตรปีการศึกษา 2565 เป็นการปรับปรุงหลักสูตรรอบที่ 2 ซึ่งได้เริ่ม

ดำเนินการในปีการศึกษา 2563 เพื่อให้ทันสมัยและสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วของธุรกิจอาหารที่มีการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาบริหารจัดการ ทั้งนี้การปรับปรุงหลักสูตรในรอบนี้ ได้เปลี่ยนชื่อหลักสูตรเป็นหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร โดยปรับเนื้อหาวิชาให้ตรงกับแนวโน้มสถานการณ์ทางด้านเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน

หลักสูตรได้จัดทำโครงการปรับปรุงหลักสูตร และได้ดำเนินการตามแผนการปรับปรุงหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ซึ่งได้ดำเนินการไปในส่วนแรก คือการสนทนาเฉพาะประเด็น (Focus group) โดยได้แบ่งการดำเนินการในส่วนของอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน ผู้ประกอบการ ศิษย์เก่า และนักศึกษาปัจจุบัน แล้วเสร็จ และได้ดำเนินการควบคู่กับการวิจัยศึกษาความเป็นไปได้ของหลักสูตร จากนั้นนำข้อมูลทั้งหมดมาดำเนินการจัดทำร่างหลักสูตร

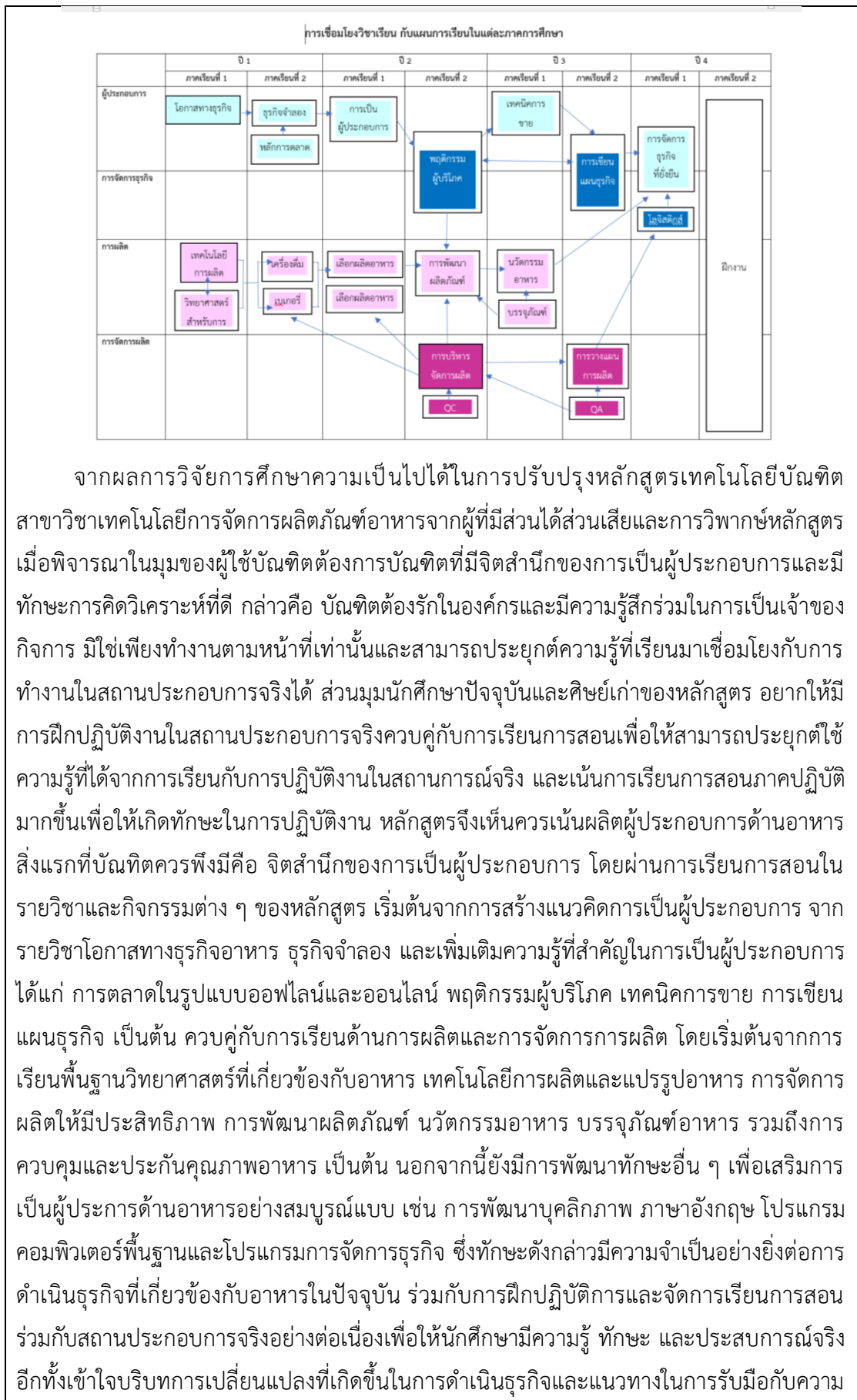
ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรได้ดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร โดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิได้ให้ข้อเสนอแนะตามข้อสรุป ดังนี้

1. กำหนดอาชีพของบัณฑิตหลังสำเร็จการศึกษาให้ชัดเจน เพื่อกำหนดเนื้อหาสาระวิชาและแผนการเรียนให้ชัดเจนขึ้น
2. ควรจัดให้มีการเรียนรู้ในสถานการณ์ประกอบการจริง เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ได้ดีกว่าการจัดการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัยเพียงอย่างเดียว

หลักสูตรได้ดำเนินการประชุมและปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำ และให้ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานะปัจจุบันรวมถึงการเปลี่ยนแปลงในอนาคต เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงและแนวโน้มของอุตสาหกรรมอาหาร พฤติกรรมผู้บริโภค และการประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ดังนั้นหลักสูตรต้องผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเข้าใจ ความสามารถในการดำเนินการธุรกิจ และการผลิตอาหารได้ โดยให้ความสำคัญต่อประเด็นดังต่อไปนี้

- (1) การเป็นผู้ประกอบการ
- (2) การจัดการธุรกิจ
- (3) เทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปอาหาร
- (4) เทคโนโลยีการจัดการผลิต





เปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น หลักสูตรคาดหวังว่าบัณฑิตจะสามารถรับมือกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคมและเศรษฐกิจได้ มีจิตสำนึกของการเป็นผู้ประกอบการ มีความรู้สึกร่วมและมีความรักในองค์กรที่ปฏิบัติงาน ตลอดจนสามารถดำเนินธุรกิจหรือประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารได้อย่างยั่งยืน

หลักสูตรออกแบบโดยยึดหลักสูตรตามรูปแบบ OBE (Outcome Base Education) เพื่อเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนเป็นสำคัญ เน้นการเรียนรู้ร่วมกับสถานประกอบการจริง การจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ CWIE ในชั้นปีที่ 2, 3 และ 4 โดยหลักสูตรได้เตรียมความพร้อม โดยการทำบันทึกข้อตกลง MOU กับผู้ประกอบการด้านอาหาร ในเบื้องต้น 2 สถานประกอบการ ได้แก่ ร้านปาดิโอพัทลุง และบริษัทวิญญูตา จำกัด มีการปรับจำนวนหน่วยกิต เป็น 120 หน่วยกิต และปรับแผนการเรียนสามารถสำเร็จการศึกษาได้ภายใน 3.5 ปี แต่ยังคงเน้นการเรียนและเพิ่มทักษะด้านต่าง ๆ ให้ครบถ้วนสมบูรณ์ เพื่อให้บัณฑิตมีความพร้อมเพื่อเข้าสู่ตลาดแรงงาน รวมถึงการเป็นผู้ประกอบการต่อไป สรุปสาระสำคัญการเปลี่ยนแปลงปรับปรุงหลักสูตรปรับปรุง 2565 ดังตาราง

	หลักสูตรปรับปรุง 2560	หลักสูตรปรับปรุง 2565
ชื่อหลักสูตร	ทล.บ.การผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	ทล.บ. เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
ปรัชญาของหลักสูตร	สร้างบัณฑิตที่เป็นนักการผลิตและนักการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสู่การสร้างนวัตกรรมสนองนโยบายการพัฒนาประเทศ	มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถในการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีคุณลักษณะและทักษะของการเป็นนักการผลิต นักการขาย นักการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพและการจัดการธุรกิจอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร สู่การสร้างนวัตกรรมสนองนโยบายการพัฒนาประเทศ ตลอดจนมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ
จำนวนหน่วยกิตรวม	128 หน่วยกิต	120 หน่วยกิต
แผนการเรียน	4 ปี (8 ภาคเรียน)	3.5 ปี (7 ภาคเรียน)
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 92 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต
2.1 วิชาเฉพาะพื้นฐาน	43 หน่วยกิต	33 หน่วยกิต
2.2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	12 หน่วยกิต	13 หน่วยกิต
2.1.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานทางเทคโนโลยี	31 หน่วยกิต	20 หน่วยกิต
2.2 วิชาเฉพาะด้าน	ไม่น้อยกว่า 41 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 41 หน่วยกิต
2.2.1 กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต
2.2.2 กลุ่มวิชาโครงงาน	ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
2.3 วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/วิชาการบูรณาการการเรียนรู้ร่วมการทำงาน	ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

หลักสูตรได้ผ่านกรรมการพิจารณาถ้อยแถลงโดยคณะกรรมการประจำคณะ ในการประชุม ครั้งที่ 2/2564 เมื่อวันที่ 23 เมษายน 2564

ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุม ครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 19 กรกฎาคม 2564

ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุม ครั้งที่ 7/2564 เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2564

หลักสูตรได้ดำเนินการเปิดรับนักศึกษา ในปีการศึกษา 2565 ตามแผนการเปิดรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

#### **การปรับปรุงพัฒนาในแต่ละภาคการศึกษา**

การดำเนินการในแต่ละภาคการศึกษา ในปีการศึกษา 2564 ได้กำหนดให้อาจารย์ปรับแผนการเรียนการสอน (มคอ.3) ให้ตรงกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร รวมถึงได้แก้ไขตามข้อเสนอแนะที่ให้ไว้ใน มคอ.5 ของภาคการศึกษาที่ผ่านมา โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้พิจารณาความถูกต้องและเหมาะสมก่อนส่งเข้าในระบบ TQF ของมหาวิทยาลัย ในแต่ละภาคการศึกษา หลักสูตรมีการทบทวนแผนการเรียนของนักศึกษาโดยอาจารย์ที่ปรึกษาต้องดำเนินการยืนยันแผนการเรียน แจ้งมายังประธานหลักสูตร และกรรมการประจำหลักสูตรร่วมกันพิจารณาความเหมาะสม รวมถึงการจัดอาจารย์ผู้สอนที่มีความสามารถและเชี่ยวชาญในแต่ละรายวิชา ก่อนจัดส่งให้คณะ และสำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ให้เสร็จสิ้นก่อนถึงช่วงนักศึกษาลงทะเบียนออนไลน์ นอกจากนี้มีการตรวจสอบ มคอ.3 , มคอ.5 และการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในแต่ละรายวิชา โดยมีกรรมการประจำหลักสูตรเป็นผู้พิจารณา มีการเสนอแนะให้อาจารย์ผู้สอนปรับรายละเอียดในแต่ละวิชา ความเหมาะสมของการประเมิน ให้ตรงกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

จากการดำเนินการตามแผนที่วางไว้ พบว่าในแต่ละรายวิชาอาจารย์ผู้สอนมีความเข้าใจหลักสูตรสามารถปรับเนื้อหาสาระรายวิชาและวิธีการสอนที่ตรงกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรชัดเจนขึ้น และเด็กมีความรู้ความเข้าใจสามารถนำไปปฏิบัติงานได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น เน้นการเรียนปฏิบัติและสามารถนำไปใช้ได้ มีการวัดผลโดยการสอบปฏิบัติ ในรายวิชากลุ่มปฏิบัติการ ทำให้นักศึกษามีความเชื่อมั่นมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ส่วนในรายวิชาที่มีการเรียนการสอนในครั้งแรก อาจยังต้องมีการปรับเปลี่ยนเนื้อหาสาระวิชา และวิธีการสอน โดยประเมินจากการสอนในครั้งแรก เพื่อปรับปรุงให้การเรียนการสอนนั้นมีประสิทธิภาพสูงสุด ส่วนในรายวิชาตามหลักสูตรเดิม ก็ได้ปรับปรุงเนื้อหาและวิธีการสอนให้ทันสมัยมากขึ้น

เมื่อเสร็จสิ้นภาระงานสอนในแต่ละภาคการศึกษา หลักสูตรได้สรุปผลการดำเนินการในการจัดการเรียนการสอน จากผลสะท้อนของอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน (มคอ.5) มาปรับเนื้อหาสาระ และรูปแบบการสอนให้เหมาะสมและทันสมัย และเมื่อสิ้นปีการศึกษา 2564 ได้รวบรวมรวบรวมผลการดำเนินงานของหลักสูตรไว้ในรูปแบบ มคอ.7 และมีการสรุปผลหลังการประเมินคุณภาพการศึกษา เพื่อกำหนดแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงเนื้อหาสาระรายละเอียดในแต่ละรายวิชาในปีการศึกษา 2565 และกำหนดแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรต่อไป

#### **สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :**

สามารถดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรให้ตามแผนที่วางไว้ โดยปรับหลักสูตรให้ทันสมัยและสอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันรวมถึงการเปลี่ยนแปลงในอนาคตตรงความต้องการของตลาดแรงงาน ผู้ใช้บัณฑิต และผู้เรียน

เอกสารหลักฐานประกอบ :
5.1.1-1 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2561 ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )
5.1.1-2 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2565 ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )
5.1.1-3 รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )
5.1.1-4 รายงานการประชุม ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )

การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	บรรลุ

ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน  
 ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ (P)  
 ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ : ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา โทรศัพท์ : 086-9593321  
 ผู้จัดเก็บข้อมูล : ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา โทรศัพท์ : 086-9593321  
 การจัดเก็บข้อมูล : ปีการศึกษา

**ผลการดำเนินงาน**

ผลการดำเนินงาน กระบวนการ ขั้นตอน หรือแนวปฏิบัติที่หลักสูตรได้ดำเนินการตามรายละเอียดที่ปรากฏในตาราง

5.2.1 การกำหนดผู้สอน	
<p><b>ประเด็นเป้าหมาย :</b></p> <p>1. การจัดผู้สอนมีความเหมาะสมกับรายวิชาที่สอน โดยผู้สอนมีความรู้และความชำนาญในเนื้อหาวิชาที่สอน</p>	
<p><b>ผลการดำเนินงาน :</b></p> <p>หลักสูตรมีระบบและกลไกการกำหนดอาจารย์ผู้สอนร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร ดึงแผนภาพ</p>	
<p><b>การพิจารณากำหนดอาจารย์ผู้สอน (5.2.1)</b></p>	
<p>ระบบ</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD     A[มคอ.2] --&gt; B[รายวิชาตามแผนการเรียน]     B --&gt; C[กำหนดอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร]     C --&gt; D[เสนอคณะกรรมการวิชาการพิจารณาเห็นชอบ]     D --&gt; E[เสนอมหาวิทยาลัย]           </pre> </div>	<p>กลไก</p>
	<p>อาจารย์ประจำหลักสูตร คณะกรรมการวิชาการ</p>
	<p>ประธานหลักสูตร</p>
	<p>สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน</p>

หลักสูตรจะประชุมเพื่อกำหนดผู้สอนที่มีคุณสมบัติเหมาะสมกับรายวิชาที่สอน โดยพิจารณาจากหลักเกณฑ์ต่อไปนี้

1. ความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน
2. ประสบการณ์และหัวข้อในการทำวิจัยและการบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับรายวิชา
3. ผลการประเมินอาจารย์ผู้สอนโดยนักศึกษา

เมื่อกำหนดอาจารย์ผู้สอนและประสานเป็นที่เรียบร้อยแล้ว หลักสูตรจะส่งรายชื่ออาจารย์ผู้สอนให้แก่ทางคณะ จากนั้นคณะจะรวบรวมรายชื่ออาจารย์ผู้สอนจากทุกหลักสูตร ส่งไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อจัดตารางเวลาการเรียน การสอน และการสอบ

ในปีการศึกษา 2564 การจัดอาจารย์ผู้สอนให้แก่หลักสูตร แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

1. รายวิชาศึกษาทั่วไป (GE) : สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเป็นผู้จัดอาจารย์ผู้สอนให้กับทุกหลักสูตร

2. รายวิชา 3561102 องค์กรและการจัดการสมัยใหม่ : คณะวิทยาการจัดการเป็นผู้จัดอาจารย์ผู้สอนให้หลักสูตร เนื่องจากเป็นรายวิชาของคณะวิทยาการจัดการ เมื่อหลักสูตรทราบรายชื่อของอาจารย์ผู้สอนแล้ว หลักสูตรได้ประสานกับอาจารย์ผู้สอนเพื่อทำความเข้าใจในสิ่งที่หลักสูตรคาดหวังให้นักศึกษาได้รับจากการเรียนในรายวิชานี้

รายวิชาของหลักสูตร (กลุ่มวิชาที่มีรหัส 510) : หลักสูตรเป็นผู้จัดอาจารย์ผู้สอน โดยพิจารณาอาจารย์ผู้สอนจากคุณวุฒิการศึกษา ความรู้ ความสามารถ ความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์ในการทำวิจัย การบริการวิชาการ และผลการประเมินผู้สอนในปีที่ผ่านมา ๆ มาซึ่งต้องอยู่ในระดับดีถึงดีมาก เพื่อจัดอาจารย์ผู้สอนที่มีคุณสมบัติเหมาะสมกับรายวิชา ทั้งนี้หลักสูตรได้มีการวางแผนผู้สอนตลอดแผนการเรียน 4 ปี และได้ประสานกับอาจารย์ผู้สอนก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย 1 ภาคเรียน เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนได้วางแผนบริหารตนเองให้มีภาระงานเหมาะสม ในบางรายวิชา เช่น วิชาแนวทางอาชีพและการวางแผนอนาคต สัมมนา ระเบียบวิธีวิจัย โครงการพิเศษ การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา หลักสูตรได้จัดผู้สอนที่มีความรู้ ความชำนาญ และประสบการณ์ที่หลากหลายเพื่อร่วมกันสอนและดูแลนักศึกษา ทำให้นักศึกษาได้รับประโยชน์จากการเรียนการสอนอย่างเต็มที่และได้รับการพัฒนามุมมองหรือความคิดที่หลากหลาย

คุณวุฒิและความเชี่ยวชาญของอาจารย์ผู้สอน		
อาจารย์ผู้สอน	คุณวุฒิ	ความเชี่ยวชาญ
ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร)	การแปรรูปอาหาร, เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช
ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, แปรรูปอาหาร, เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เทคโนโลยีขนมอบ
ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	Post harvest technology, Food processing,- Food processing engineering, Starch chemistry and technology, Rice processing and rice products
ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
ผศ.ภัทริยา สังข์น้อย	บธ.ม.(การตลาด)	การตลาด, หลักการบริหารธุรกิจ, การสร้างธุรกิจใหม่, การเป็นผู้ประกอบการ
ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	Ph.D.(Marine Life Science)	เคมีอาหาร, เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, การแปรรูปอาหาร, การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส
ดร.อดิศรา ตันตสุทธิกุล	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	Food safety, Food microbiology, food processing, การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอาหารและมาตรฐานการผลิตอาหาร
อ.สุเพ็ญ ด้วงทอง	วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร)	ความปลอดภัยอาหาร, เทคโนโลยีการผลิตอาหารท้องถิ่น, การแปรรูปอาหาร
ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	ปร.ด.(การตลาด)	การตลาดออนไลน์, เทคโนโลยีสารสนเทศ, พฤติกรรมผู้บริโภค
ผศ.ศุภยา ศรีโยม	วศ.ม.(การจัดการอุตสาหกรรม)	การจัดการโลจิสติกส์, การจัดการสินค้าคงคลัง, การควบคุมคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
อ.พัชราวดี อักษรพิมพ์	ศศ.ม.(การสอนภาษาอังกฤษในฐานะภาษาต่างประเทศ)	ภาษาอังกฤษ



การจัดผู้สอนตลอดแผนการเรียน 4 ปี		
ชั้นปี	รายวิชา	ผู้สอน/ผู้จัดการรายวิชา
<b>ภาคเรียนที่ 1</b>		
<b>ปี 1</b>	แนวทางอาชีพและการวางแผนอนาคต	ผศ.ชนิษฐา และคณะ
	คณิตศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	ดร.กมลทิพย์
	วิทยาศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	ผศ.ดร.อิทธิพร
	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์สำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	ผศ.ดร.อิทธิพร
	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน	ดร.กมลทิพย์
<b>ปี 2</b>	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1	ผศ.นพรัตน์
	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1	ผศ.นพรัตน์
	หลักการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	ดร.ชาติรส
	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	ดร.ชาติรส
<b>ปี 3</b>	เทคนิคการขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร	ดร.ชาติรส
	การขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร	ดร.ชาติรส
	การวางแผนและการจัดการการผลิตอาหาร	ดร.กมลทิพย์
	เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	ผศ.ดร.ธิดิมา
	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น	ผศ.ชนิษฐา+อ.สุเพ็ญ
	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น	ผศ.ชนิษฐา+อ.สุเพ็ญ
	การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร	ผศ.ชนิษฐา
	ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร	ผศ.ชนิษฐา
<b>ปี 4</b>	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร	ผศ.ศุลยา
	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	ดร.ชาติรส
	การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี	ดร.กมลทิพย์ และคณะ
	นวัตกรรมอาหาร	ผศ.ชนิษฐา
	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ	ดร.กมลทิพย์ และคณะ
	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาฯ	ผศ.นพรัตน์ และคณะ
<b>ภาคเรียนที่ 2</b>		
<b>ปี 1</b>	เคมีอาหารสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	ผศ.ดร.ธิดิมา
	ปฏิบัติการเคมีอาหารสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	ผศ.ดร.ธิดิมา
	จุลชีววิทยาอาหารสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	ดร.กมลทิพย์
	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหารสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	ดร.กมลทิพย์
	การผลิตและการจัดการธุรกิจนมอบ	ดร.กมลทิพย์
	ปฏิบัติการการผลิตและการจัดการธุรกิจนมอบ	ดร.กมลทิพย์
<b>ปี 2</b>	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2	ผศ.นพรัตน์

	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2	ผศ.นพรัตน์
	พฤติกรรมของผู้บริโภคในธุรกิจอาหาร	ดร.ชาตรีส
	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	ผศ.ดร.อิทธิพร
<b>ปี 3</b>	ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	อ.พัชราวดี
	การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	ผศ.ชนิษฐา
	ปฏิบัติการการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	ผศ.ชนิษฐา
	การเขียนแผนธุรกิจอาหาร	ดร.ชาตรีส
	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ผศ.ชนิษฐา
	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ผศ.ชนิษฐา
	สัมมนา	ผศ.นพรัตน์ และคณะ
	ระเบียบวิธีวิจัย	ผศ.ดร.อิทธิพร+ดร.อดิศรา
<b>ปี 4</b>	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพร	ผศ.ชนิษฐา และคณะ
	สหกิจศึกษาด้านการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	ผศ.นพรัตน์ และคณะ

#### การจัดผู้สอนในรายวิชาเลือกของหลักสูตร

เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	ผศ.นพรัตน์+ดร.กมลทิพย์
ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	ผศ.นพรัตน์+ดร.กมลทิพย์
เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช	ผศ.นพรัตน์
ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช	ผศ.นพรัตน์
เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง	ผศ.ดร.ธิติมา
ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง	ผศ.ดร.ธิติมา

#### สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :

หลักสูตรจัดผู้สอนได้อย่างเหมาะสมกับรายวิชาที่สอน โดยผู้สอนมีความรู้และความชำนาญในเนื้อหาวิชาที่สอน ทำให้นักศึกษาได้รับประโยชน์จากการเรียนอย่างเต็มที่

#### เอกสารหลักฐานประกอบ :

- 5.2.1-1 แผนการจัดผู้สอนตลอดหลักสูตร ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.2.1-2 บันทึกข้อความส่งชื่อผู้สอน ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.2.1-3 คุณวุฒิของอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์พิเศษ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.2.1-4 ผลการประเมินอาจารย์ผู้สอนโดยนักศึกษา ([ลิงค์เอกสาร](#))

**5.2.2 การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และการจัดการเรียนการสอน**

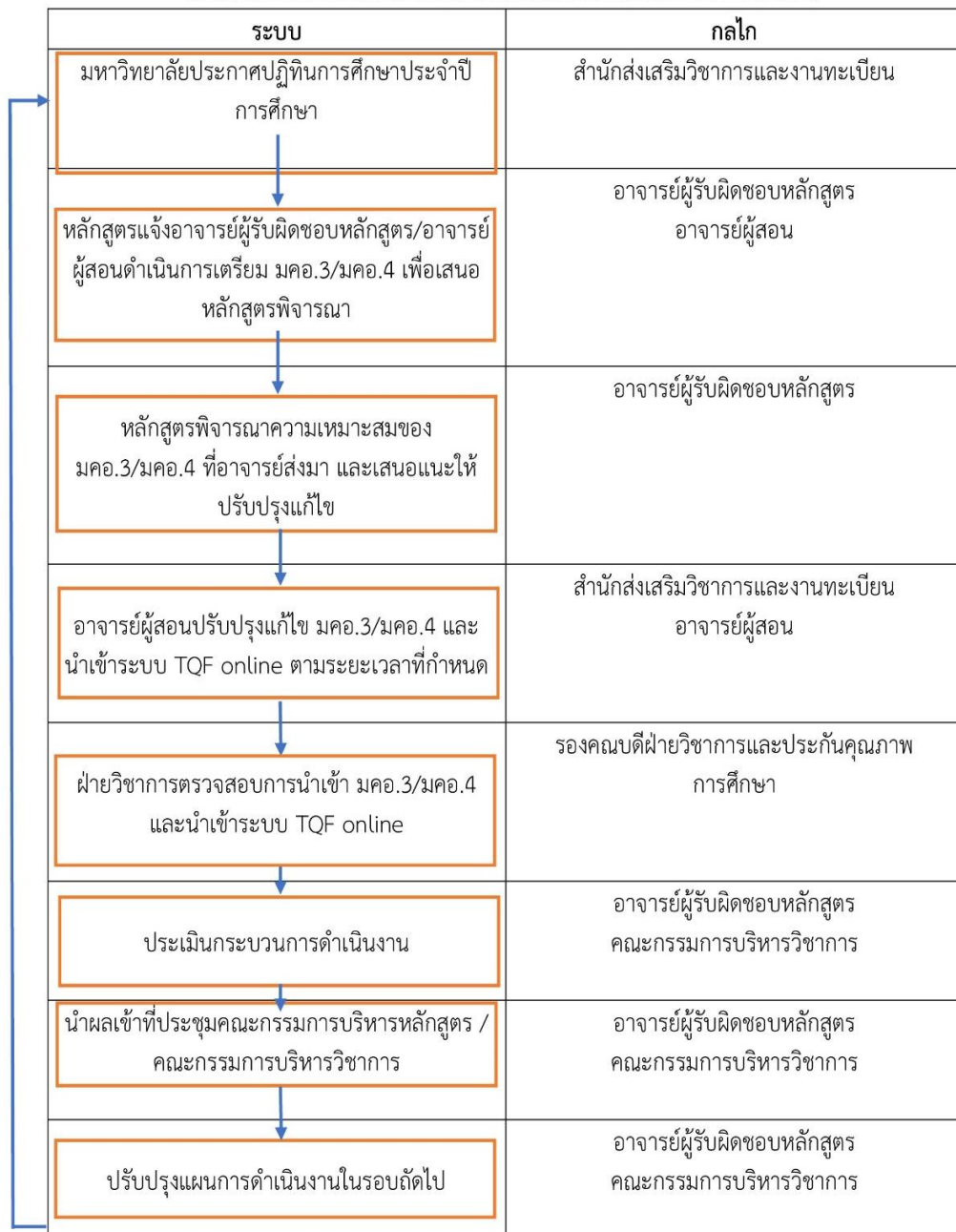
**ประเด็นเป้าหมาย :**

1. มีการกำกับจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3, มคอ.4) ให้เหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน

**ผลการดำเนินงาน :**

หลักสูตรมีระบบและกลไกการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และการจัดการเรียนการสอนร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร ดังแผนภาพ

**การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบ การจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 (5.2.2)**



หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3 และ มคอ. 4) ส่งให้แก่หลักสูตรก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ เพื่อเข้าที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พิจารณาตรวจสอบความถูกต้องของแผนการเรียนรู้ของ มคอ. 3 และ มคอ. 4 ให้สอดคล้องกับ ข้อมูลที่กำหนดใน มคอ.2 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) จากนั้น ส่งผลการตรวจสอบและข้อเสนอแนะให้แก่อาจารย์ผู้สอน เพื่อนำไปปรับปรุงและดำเนินการส่ง มคอ. 3 และ มคอ. 4 เข้าสู่ระบบ TQF ออนไลน์

หลักสูตรมีการกำกับมาตรฐานการทำ มคอ.3 และ มคอ.4 ของอาจารย์ผู้สอนให้สอดคล้องกับ มคอ.2 เน้นการจัดเนื้อหาให้ทันสมัย มีกิจกรรมการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลเหมาะสม พร้อมทั้งกำกับการสอนของอาจารย์ให้เป็นไปตาม มคอ.3 และ มคอ.4 ทุกรายวิชา มีการกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนต้องแจกและชี้แจง มคอ.3 และ มคอ.4 ให้นักศึกษาได้รับทราบถึงแผนการเรียนรู้และ ทักษะที่ควรเกิดขึ้น นอกจากนั้นเพื่อให้การเรียนการสอนมีประสิทธิภาพ คณะได้มอบหมายให้ นักวิทยาศาสตร์เป็นผู้ช่วยอาจารย์ในการทำปฏิบัติการ โดยนักวิทยาศาสตร์จะได้รับการฝึกอบรม การให้คำแนะนำ และการปรับปรุงพัฒนาให้มีความสามารถในการปฏิบัติงานช่วยเหลือนักศึกษา อย่างเหมาะสม

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรมีกระบวนการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ แผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) เช่นเดิม แต่ด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 จึงแนะนำให้อาจารย์ผู้สอนปรับวิธีการจัดการเรียนการสอนและสื่อการสอนเป็นแบบออนไลน์ ซึ่ง อาจารย์ผู้สอนต้องปรับ มคอ.3 และ มคอ.4 ให้สอดคล้องกับสถานการณ์และมาตรการต่าง ๆ แต่ ยังคงเนื้อหาและคุณภาพ สำหรับคณะเทคโนโลยีการเกษตรได้มีนโยบายให้ปรับสัดส่วนการเรียน การสอนแบบออนไลน์ต่อแบบออนไซต์ขึ้นกับลักษณะของรายวิชา (รายวิชาทฤษฎี 80:20, วิชา เฉพาะปฏิบัติการ 20:80 และวิชาที่รวมทฤษฎีกับปฏิบัติการ 50:50) โดยใน มคอ.3 ต้องมีการระบุ ว่า ในแต่ละสัปดาห์ใช้รูปแบบการสอนแบบใด สถานที่ใด เพื่อให้ทั้งอาจารย์และนักศึกษาได้วาง แผนการเรียนการสอนและการเดินทาง รวมทั้งคณะและมหาวิทยาลัยจะได้วางแผนเตรียมความพร้อมในการดูแลได้อย่างเหมาะสม

การประเมินผลกระบวนการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ พบว่า อาจารย์ผู้สอนให้ความสำคัญกับการทำ มคอ.3 และ มคอ.4 โดยมีการระบุรายละเอียดที่มีความ ชัดเจน และมีการส่ง มคอ.3 และ มคอ.4 ให้หลักสูตรตรวจสอบและส่งเข้าระบบของมหาวิทยาลัย ตามกำหนด รวมทั้งมีการใส่ มคอ.3 และ มคอ.4 ไว้ในห้องเรียนออนไลน์เพื่อให้นักศึกษาเข้าไปดูได้ ตลอดเวลา

**สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :**

การจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 มคอ.4) สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันที่มีการระบาดของ เชื้อโควิด-19 โดยปรับการจัดการเรียนการสอนและสื่อการสอนให้เหมาะกับการสอนออนไลน์ ออนไลน์

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

- 5.2.2-1 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารปรับปรุง พ.ศ.2561 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.2.2-2 ปฏิทินวิชาการ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.2.2-3 รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเรื่อง กำหนดการจัดทำ/การส่ง/การตรวจ มคอ.3 และ มคอ.4 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.2.2-4 มคอ.3 และ มคอ.4 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.2.2-5 ผลการประเมินผู้สอน ([ลิงค์เอกสาร](#))

**5.2.3 การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม**

**ประเด็นเป้าหมาย :**

1. หลักสูตรนำกระบวนการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอนและส่งผลต่อการเรียนรู้ของนักศึกษา

**ผลการดำเนินงาน :**

หลักสูตรมีระบบและกลไกการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ดังแผนภาพ มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อพิจารณารายวิชาที่สามารถนำกระบวนการการวิจัย การบริการทางวิชาการ การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม รวมทั้งภูมิปัญญาท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอนและส่งผลต่อการเรียนรู้ของนักศึกษา แล้วประสานทำความเข้าใจกับอาจารย์ผู้สอนให้จัดการเรียนการสอนเพื่อบูรณาการ โดยระบุแผนการสอนไว้ใน มคอ.3 และรายงานผลการดำเนินงานใน มคอ.5

**การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม (5.2.3)**

ระบบ	กลไก
สำรวจรายวิชาที่จะต้องมีจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
↓	
หลักสูตรแจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอนดำเนินการเตรียม มคอ.3/มคอ.4 เพื่อเสนอหลักสูตรพิจารณา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน
↓	
หลักสูตรพิจารณาความเหมาะสมของ มคอ.3 ที่อาจารย์ส่งมา และเสนอแนะให้ปรับปรุงแก้ไข	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
↓	
อาจารย์ผู้สอนปรับปรุงแก้ไข มคอ.3 และนำเข้าสู่ระบบ TQF online ตามระยะเวลาที่กำหนด	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน อาจารย์ผู้สอน
↓	
ฝ่ายวิชาการตรวจสอบการนำเข้า มคอ.3/มคอ.4 และนำเข้าสู่ระบบ TQF online	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพ การศึกษา
↓	
ผู้สอนรายงานผลการดำเนินการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
↓	
ประเมินกระบวนการดำเนินงาน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารวิชาการ
↓	
นำผลเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร / คณะกรรมการบริหารวิชาการ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารวิชาการ
↓	
ปรับปรุงแผนการดำเนินงานในรอบถัดไป	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารวิชาการ

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรมีรายวิชาที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม การทำนุศิลปวัฒนธรรม และผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ดังตาราง

รายวิชา	บูรณาการกับ	ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา
ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	วิจัย	นักศึกษาได้เรียนรู้เทคโนโลยีการผลิตโซลาร์ปาล์มโดยใช้เอนไซม์และพัฒนาเครื่องดื่มจากโซลาร์ปาล์ม
ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ ผัก ผลไม้ และธัญพืช	บริการวิชาการ	นักศึกษาได้เรียนรู้กระบวนการนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้กับการบริการวิชาการในการทำผลิตภัณฑ์เยลลี่จากผลไม้ท้องถิ่น
ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2	บริการวิชาการ	นักศึกษาได้เห็นตัวอย่างผลิตภัณฑ์แยมสวาและได้ฝึกทำแยมสับปะรด แต่ยังคงขาดโอกาสในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้เนื่องจากไม่สามารถลงพื้นที่เพื่อบริการวิชาการแก่สังคมได้
ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น	บริการวิชาการ	นักศึกษาร่วมสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์จากเห็ดแครงกับเกษตรกรแล้วทดลองแปรรูปเห็ดแครงเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้แก่ ผงโรยข้าวรสคั่วลิ้งเห็ดแครง คั่วลิ้งเห็ดแครง น้ำพริกเห็ดแครง ข้าวเกรียบเห็ดแครง ซาลาเปาไส้เห็ดแครง เห็ดแครงปรุงรสผ่านกระบวนการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตที่เรียนรู้จากรายวิชาต่าง ๆ แล้วจัดทำเป็นคู่มือการแปรรูปส่งมอบต่อให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชน
ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ ผัก ผลไม้ และธัญพืช	ทำนุศิลปวัฒนธรรม	นักศึกษาได้ทราบถึงประเพณีสารทเดือนสิบและขนมตามประเพณี และได้เรียนรู้วิธีการทำผลิตภัณฑ์ข้าวพอง
ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	วิจัย+ทำนุศิลปวัฒนธรรม	นักศึกษาเรียนรู้เทคนิคการคั่วกาแฟแบบดั้งเดิม (คั่วกับกระทะทองเหลือง) และการคั่วด้วยเครื่องกึ่งอัตโนมัติ

ในปีการศึกษา 2564 ด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 จึงจำเป็นต้องจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ การบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม การทำนุศิลปวัฒนธรรม ต้องปรับการเรียนการสอนในรูปแบบของการบรรยายและดูวิดีโอประกอบการสอนเป็นหลัก อย่างไรก็ตาม การเรียนการสอนแบบออนไลน์นั้น นักศึกษาไม่ได้ลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง จึงเกิดการเรียนรู้ได้ไม่เต็มที่ โดยเฉพาะการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการบริการวิชาการทางสังคมซึ่งสามารถพัฒนาทักษะของนักศึกษาได้ในหลาย ๆ ด้าน โดยทุกปีที่ผ่านมา อาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะฝึกฝนให้นักศึกษาเป็นผู้ช่วยวิทยากร และนำนักศึกษาลงพื้นที่เพื่อถ่ายทอดความรู้สู่ชุมชน ทำให้นักศึกษาเกิดความพยายามในการพัฒนาตนเองเพื่อเป็นวิทยากร และได้เรียนรู้การสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน แต่ในปีนี้อาจจำเป็นต้องหลีกเลี่ยงกิจกรรมการรวมกลุ่มจากสถานการณ์โควิด-19 จึงต้องปรับแผนการเรียนการสอน และนำนักศึกษาเพียงบางคนลงพื้นที่บริการวิ

<p>วิชาการเพื่อเป็นตัวแทนห้องในการเรียนรู้และนำประสบการณ์มาถ่ายทอดให้เพื่อนในห้องได้รับทราบ          อย่างเช่น รายวิชาปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องตีกับการบริการวิชาการแก่ชุมชน          และงานวิจัยกาแฟ ณ ต.ทุ่งลาน อ.คลองหอยโข่ง ซึ่งได้มีการพัฒนากระบวนการปลูกและการผลิต          เมล็ดกาแฟสำหรับทำเป็นเครื่องตีเพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมอาชีพ ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้          กระบวนการนำองค์ความรู้ไปบริการวิชาการ และการนำโจทย์ปัญหามาทำการวิจัยในโครงการพิเศษ          เพื่อสร้างองค์ความรู้ แล้วย้อนกลับไปบริการวิชาการเพื่อถ่ายทอดความรู้ให้แก่ชุมชนในปีต่อไป</p>
<p><b>สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :</b></p> <p>หลักสูตรได้นำกระบวนการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม การทำนุบำรุงศิลปะและ          วัฒนธรรมเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอนและส่งผลต่อการเรียนรู้ของนักศึกษา</p>
<p><b>เอกสารหลักฐานประกอบ :</b></p>
<p>5.2.3-1 มคอ.3 (ลิงค์เอกสาร)</p> <p>5.2.3-2 รายงานผลบูรณาการเรียนการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม การทำนุ          ศิลปะและวัฒนธรรม (ลิงค์เอกสาร)</p>

**การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน**

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
5.2 การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการสอน	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	บรรลุ



ตัวบ่งชี้ที่ 5.3	การประเมินผู้เรียน	
ชนิดของตัวบ่งชี้	กระบวนการ(P)	
ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ :	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	โทรศัพท์ : 085-9929664
ผู้จัดเก็บข้อมูล :	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	โทรศัพท์ : 085-9929664
การจัดเก็บข้อมูล :	ปีการศึกษา	

#### ผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน กระบวนการ ขั้นตอน หรือแนวปฏิบัติที่หลักสูตรได้ดำเนินการตามรายละเอียดที่ปรากฏในตาราง

<b>5.3.1 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</b>
<p><b>ประเด็นเป้าหมาย :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การประเมินผลการเรียนรู้สอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</li> <li>2. ผลการดำเนินงานสะท้อนสภาพความเป็นจริงโดยการใช้วิธีการและเครื่องมือในการประเมินที่เหมาะสม</li> </ol>
<p><b>ผลการดำเนินงาน :</b></p> <p>หลักสูตรมีระบบและกลไกการประเมินผู้เรียน ซึ่งดำเนินงานร่วมกับคณะฯ และสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้ข้อมูลสารสนเทศที่เป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงการเรียนการสอนของผู้สอน และนำไปสู่การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา การประเมินที่ทำให้นักศึกษาสามารถประเมินตนเองได้และมีการนำผลการประเมินไปใช้ปรับปรุงวิธีการเรียนของตนเองใหม่ จนเกิดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล มีดังนี้</p>

การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (5.3.1)

ระบบ	กลไก
ประชุมวางแผน	อาจารย์ประจำหลักสูตร
↓	
ส่ง มคอ.3	อาจารย์ผู้สอน
↓	
หลักสูตรตรวจสอบความเหมาะสม มคอ. ความสอดคล้องของเนื้อหา	อาจารย์ประจำหลักสูตร
↓	
ส่ง มคอ.3 ผ่านระบบออนไลน์	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
↓	
จัดการเรียนการสอน	อาจารย์ผู้สอน
ประเมินผลการเรียนรู้ตามรายละเอียดที่กำหนดใน มคอ.3	
↓	
ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานการเรียนรู้ของนักศึกษา/ ทวนสอบเกรดและเกณฑ์การประเมิน	อาจารย์ประจำหลักสูตร
↓	
รายงานผลการทวนสอบ	คณะกรรมการวิชาการ ประธานหลักสูตร
↓	
หลักสูตรเก็บข้อมูล	อาจารย์ประจำหลักสูตร
↓	
ประเมินผลกระบวนการ	คณะกรรมการวิชาการ ประธานหลักสูตร
↓	
ปรับปรุงการดำเนินงานในรอบถัดไป	

หลักสูตรมีการวางแผนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ โดยกำหนดให้ผู้สอนประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาให้สอดคล้องกับความรับผิดชอบหลักในมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิหลากหลายลักษณะ เช่น

1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม โดยมีการตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งรายงานที่ได้รับมอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด นอกจากนี้ยังมีการ

ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน เช่น การรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นในกลุ่มและนอกกลุ่ม การแสดงความคิดเห็นต่อกรณีศึกษาที่ยกตัวอย่าง เป็นต้น

2) ด้านความรู้ มีการประเมินด้วยการสอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาค และการทำรายงานจากการศึกษาคูงานเป็นรายบุคคล และรายกลุ่ม พร้อมทั้งมีการนำเสนอรายงาน

3) ด้านทักษะทางปัญญา มีการประเมินโดยการสอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาค นอกจากนี้ยังมีการตอบคำถามในชั้นเรียน

4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ มีการประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน โดยการสังเกตจากการประเมินความรับผิดชอบจากรายงานกลุ่มของนักศึกษา โดยให้นักศึกษารายงานความรับผิดชอบของแต่ละคนภายในกลุ่มอย่างชัดเจน รวมทั้งให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยการประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน และการประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน อีกทั้งยังมีการประเมินจากรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

6) ทักษะการปฏิบัติ โดยผู้สอนต้องออกแบบรายวิชา ให้มีความสอดคล้องกันระหว่างผลการเรียนรู้ วิธีการสอน และวิธีการประเมินผล กำหนดไว้ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3 และมคอ.4) และการดำเนินการสอนตามแผนที่กำหนดไว้ พร้อมรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5 และมคอ.6)

ทั้งนี้กรรมการประจำหลักสูตรมีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา จากรายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

ปีการศึกษา 2564 ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของรายวิชา มคอ.3 หรือ มคอ.4 ซึ่งปรับปรุงมาจากผลการดำเนินการของรายวิชา มคอ.5 หรือ มคอ.6 ของปีการศึกษา 2563 และนำเข้าที่ประชุมกรรมการประจำหลักสูตร เพื่อพิจารณาร่วมกัน และส่งผ่านระบบออนไลน์ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัย ซึ่งจะต้องส่งเข้าระบบบริหารการศึกษาก่อนการเปิดภาคเรียน

หลักสูตรประเมินกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา จากการวิพากษ์ มคอ.3 หรือ มคอ.4 ในที่ประชุมกรรมการประจำหลักสูตร ซึ่งพบว่า การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาแต่ละรายวิชาใช้การประเมินตามสภาพจริง ซึ่งเครื่องมือประเมินมีความหลากหลาย เช่น ข้อสอบอัตนัย ปรนัย แบบฝึกหัด รายงานปฏิบัติการ การสอบปากเปล่า การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา และทักษะการปฏิบัติ เป็นต้น ซึ่งสะท้อนสภาพการปฏิบัติงานจริงนำไปใช้ในการวิชาชีพได้ ทั้งนี้การประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนมีทั้งระหว่างภาคเรียน กลางภาค และปลายภาค ซึ่งระหว่างภาคเรียนผู้สอนจะแจ้งให้นักศึกษาทราบเพื่อจะได้ปรับปรุงพัฒนาแก้ไขจุดอ่อนและเสริมจุดแข็งของตนเอง การพิจารณาเกรดของหลักสูตรและอนุมัติ

เกรดของคณะ ทั้งนี้ผู้เรียนมีการประเมินประสิทธิภาพการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนผ่านระบบออนไลน์ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

หลักสูตรมีการปรับปรุงกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา โดยการปรับปรุงการทวนสอบทำให้ผู้สอนเห็นจุดที่ควรพัฒนาในการทำมคอ.3 หรือ มคอ.4 ทำให้ผลการเรียนรู้นักศึกษาดีขึ้น โดยเฉพาะรายวิชาสัมมนาและปัญหาพิเศษ จากการออกแบบรายวิชา มีความสอดคล้องกันระหว่างผลการเรียนรู้ วิธีการสอน และวิธีการประเมินผล ที่มีการทำงานร่วมกันทั้งอาจารย์ประจำวิชา และอาจารย์ที่ปรึกษาหัวข้อสัมมนา และปัญหาพิเศษ ทำให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ มีพัฒนาการในทางที่ดีขึ้น ผ่านการประเมินตามระยะเวลาที่กำหนด ทั้งนี้ในปีการศึกษาหน้าหลักสูตรจะปรับปรุงกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยการปรับปรุงการทวนสอบเครื่องมือประเมินผู้เรียน เพื่อให้ประเมินผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เกิดผลสัมฤทธิ์อย่างแท้จริง

#### - การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

หลักสูตรมีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยการทวนสอบผลสัมฤทธิ์หลายลักษณะ เช่น

- 1) อาจารย์ผู้สอนดำเนินการทวนสอบตามรายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนด
- 2) คณะกรรมการรับผิดชอบหลักสูตรพิจารณารายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้
- 3) คณะกรรมการประจำหลักสูตรและคณะกรรมการวิชาการประจำคณะฯ ทวนสอบคะแนนและเกรดของนักศึกษาก่อนจะนำเสนอให้มหาวิทยาลัยอนุมัติ

ในปีการศึกษา 2563 มีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อกำกับให้มีการพัฒนาและตรวจสอบการใช้เครื่องมือในการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่เหมาะสมกับรายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ มีเครื่องมือประเมินและควบคุมการประเมินผลการเรียนในรายวิชาที่มีหลายกลุ่มเรียนให้ได้มาตรฐานเดียวกัน มีการตัดเกรดและแจ้งให้นักศึกษารับรู้ชัดเจน โดยกำหนดเกณฑ์การประเมิน/การตัดเกรดที่ชัดเจน สอดคล้องกับเกณฑ์ที่นักศึกษามีส่วนร่วมหรือรับรู้ร่วมกันตั้งแต่แรก มีข้อมูลหลักฐานหรือที่มาของคะแนนที่ใช้ในการตัดเกรดชัดเจนและมีการตรวจสอบค่าระดับขั้นของแต่ละรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละภาคการศึกษา เพื่อพิจารณาการกระจายของเกรด

หลักสูตร มีการประเมินกระบวนการดำเนินการตามกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ประเมินขั้นตอนการวางแผนในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

- จากการประชุม พบว่า การดำเนินการในกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติมีความสอดคล้องและเป็นไปตามปฏิทินวิชาการ

2. ประเมินกระบวนการในการการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ  
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

รายวิชาที่เข้ารับการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา  
แห่งชาติ ของหลักสูตรในปีการศึกษา 2564 ดังนี้

ภาคการศึกษา 1/2564	ภาคการศึกษา 2/2564
เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2
การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาด้านการผลิตและ การจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม
เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 2
ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม
ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาด้านการผลิตและ การจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
แนวทางอาชีพและการวางแผนอนาคต	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
นวัตกรรมอาหาร	
หลักการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร	
อาหารและโภชนาการพื้นฐาน	
การวางแผนและการจัดการการผลิตอาหาร	
การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี	

- จากการประชุม พบว่า การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา  
แห่งชาติของหลักสูตรควรมีการเชิญคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกเข้ามามีส่วนร่วมใน  
การประเมินเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดอคติของการประเมิน

จากผลการประเมินกระบวนการในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ  
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พบว่า หลักสูตรยังขาดวิธีการและการดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้ที่  
ครอบคลุมเพื่อให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยมีสาเหตุของอุปสรรคคือ  
ความรู้ด้านการวางระบบกลไกการประเมินผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิอุดมศึกษา ซึ่ง  
หลักสูตร ได้กำหนดแนวทางในการปรับปรุง กระบวนการในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบ  
มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกเข้ามามีส่วนร่วมใน  
การสร้างเครื่องมือการประเมิน และมีส่วนร่วมในการประเมินผลการเรียนรู้นั้น

ซึ่งผลการดำเนินงานในปีการศึกษา 2564 มีแนวโน้มดีขึ้น โดยกระบวนการการประเมินผล  
การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติได้มีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก  
หลักสูตรเข้าร่วมในการสร้างเครื่องมือการประเมินและมีส่วนร่วมในการประเมินผลการเรียนรู้  
ทำให้ได้ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงกระบวนการการออกแบบและการทวนสอบผลการเรียนรู้ของ

<p>นักศึกษา ซึ่งหลักสูตรได้นำมาปรับใช้กับโครงการทดสอบวัดความรู้ ก้าวสู่การเป็นบัณฑิตคณะเทคโนโลยีการเกษตร เพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาปี 4 ให้ครอบคลุมทุกมิติ โดยกำหนดให้นักศึกษาทุกคนเข้าร่วมการแข่งขันรายการใดรายการหนึ่งเพื่อการรับประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก ซึ่งนักศึกษาปี 4 ทุกคนเข้าร่วมแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพเครือข่ายเกษตรราชภัฏครั้งที่ 7 ใน 3 กิจกรรม ได้แก่ 1) การประกวดแผนธุรกิจเกษตร 2) การแข่งขันนำเสนอปัญหาพิเศษ/โครงการสหกิจศึกษา และ 3) การแข่งขันนวัตกรรมด้านอาหาร ทำให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ การคิดวิเคราะห์ การแก้ไขปัญหา และการกล้าแสดงออก รวมทั้งเรียนรู้การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยในการจัดกิจกรรมแข่งขันแบบออนไลน์ โดยผลการแข่งขันนักศึกษาได้รับรางวัลชนะเลิศในการแข่งขันนำเสนอปัญหาพิเศษ/โครงการสหกิจศึกษา และ การแข่งขันนวัตกรรมด้านอาหาร นอกจากนี้หลักสูตรยังให้นักศึกษาชั้นปี 3 ส่งผลงานเข้าประกวดในโครงการต่าง ๆ ได้แก่ การแข่งขันแนวคิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร (FoSTAT Food Innovation Concept Contest 2022) โครงการยุววิสาหกิจเริ่มต้น และโครงการยุวชนอาสา ซึ่งทีมนักศึกษาของหลักสูตรก็ได้ผ่านรอบคัดเลือกเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศ การให้นักศึกษาเข้าร่วมการประกวดแข่งขันเป็นหนึ่งในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์เชิงประจักษ์ที่ครอบคลุมทุกมิติ ทำให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและผู้ที่เกี่ยวข้องเห็นถึงคุณลักษณะและศักยภาพของนักศึกษา รวมทั้งสิ่งที่นักศึกษาควรได้รับการพัฒนาเพิ่มเติมเพื่อให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์</p>
<p><b>สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :</b></p> <p>หลักสูตรได้มีการดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้สอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ มีการทวนสอบการใช้วิธีการประเมินผลและเครื่องมือในการประเมินที่เหมาะสม</p>
<p><b>เอกสารหลักฐานประกอบ :</b></p> <p>5.3.1-1 รายงานการประชุม วาระพิจารณาการดำเนินการเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>5.3.1-2 มคอ.1 (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>5.3.1-3 มคอ.2 สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2561 (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>5.3.1-4 มคอ.3 (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>5.3.1-5 มคอ.4 (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>5.3.1-6 มคอ.5 (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>5.3.1-7 มคอ.6 (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>5.3.1-8 มคอ.7 (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>5.3.1-9 แบบวิพากษ์ มคอ.3 : รายละเอียดของรายวิชา (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>5.3.1-10 แบบทวนสอบเครื่องมือประเมินผู้เรียน (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>5.3.1-11 ผลการแข่งขันของนักศึกษาในรายการต่าง ๆ (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>5.3.1-12 ผลการประเมินโครงการทดสอบวัดความรู้ ก้าวสู่การเป็นบัณฑิตคณะเทคโนโลยีการเกษตร (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p>

### 5.3.2 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ประเด็นเป้าหมาย :

เครื่องมือประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษามีความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน :

ระบบการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ มีดังนี้

#### การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา (5.3.2)

ระบบ	กลไก
สำรวจรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา และแจ้งอาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนให้แก่หลักสูตร	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน
↓	
หลักสูตรพิจารณาผลการเรียน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
↓	
คณะกรรมการบริหารวิชาการพิจารณาผลการเรียน	คณะกรรมการบริหารวิชาการ
↓	
คณะนำส่งผลการเรียนให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
↓	
ประเมินกระบวนการดำเนินงาน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารวิชาการ
↓	
นำผลเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร / คณะกรรมการบริหารวิชาการ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารวิชาการ
↓	
ปรับปรุงแผนการดำเนินงานในรอบถัดไป	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารวิชาการ

หลักสูตร มีการประเมินกระบวนการดำเนินการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ประเมินขั้นตอนการวางแผนในการประเมินกระบวนการดำเนินการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

- จากการประชุม พบว่าขั้นตอนการวางแผนในการประเมินกระบวนการดำเนินการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของหลักสูตรสอดคล้องกับขั้นตอนการดำเนินงานของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และเป็นไปตามปฏิทินวิชาการของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

2. ประเมินกระบวนการดำเนินการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

- จากการประชุม พบว่ากระบวนการดำเนินการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ของหลักสูตรสามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพและลดการเกิดความผิดพลาดของการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาได้ ซึ่งจากการดำเนินการที่ผ่านมาไม่พบข้อร้องเรียนในความผิดพลาดของการประเมินผลการเรียนรู้

จากผลการประเมินกระบวนการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หลักสูตร พบว่า ไม่พบความผิดพลาดของกระบวนการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

**สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :**

หลักสูตรได้มีการดำเนินการตรวจสอบเครื่องมือประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาพบว่า เครื่องมือในการประเมินผลการเรียนรู้ของรายวิชาต่าง ๆ มีความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของนักศึกษา

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

5.3.2-1 รายงานการประชุม วาระพิจารณาการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ([ลิงค์เอกสาร](#))

5.3.2-2 มคอ.1 ([ลิงค์เอกสาร](#))

5.3.2-3 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารปรับปรุง พ.ศ.2561 ([ลิงค์เอกสาร](#))

5.3.2-4 มคอ.3 ([ลิงค์เอกสาร](#))

5.3.2-5 มคอ.4 ([ลิงค์เอกสาร](#))

5.3.2-6 มคอ.5 ([ลิงค์เอกสาร](#))

5.3.2-7 มคอ.6 ([ลิงค์เอกสาร](#))

5.3.2-8 มคอ.7 ([ลิงค์เอกสาร](#))



- 5.3.2-9 รายงานการประชุม วาระพิจารณาแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)
- 5.3.2-10 รายงานการประชุม วาระพิจารณาการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)
- 5.3.2-11 รายงานผลการดำเนินการหลักสูตร มคอ.7 (ในปีการศึกษาที่ผ่านมา) [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)
- 5.3.2-12 แบบวิพากษ์ มคอ.3 : รายละเอียดของรายวิชา [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)
- 5.3.2-13 แบบทวนสอบเครื่องมือประเมินผู้เรียน [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)
- 5.3.2-14 รายงานผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ [\(ลิงค์เอกสาร\)](#)

**5.3.3 การกำกับกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและการประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7)**

**ประเด็นเป้าหมาย :**

กำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและการประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7) เป็นไปตามกำหนด

**ผลการดำเนินงาน :**

หลักสูตรร่วมกับสำนักวิชาการและงานทะเบียน (สนส.) มีการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7) โดยมีการประชุมประเมินการจัดการเรียนการสอน หลังสิ้นสุดภาคเรียนประมาณ 26 วัน สำหรับ มคอ.5 มคอ.6 และประเมินหลักสูตร โดยมีการประชุมและดำเนินงานร่วมกันของคณะกรรมการประจำหลักสูตรหลังสิ้นสุดปีการศึกษาประมาณ 30-60 วัน โดยมีกระบวนการ ดังนี้

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรกำกับให้ผู้สอนจัดทำ มคอ.5 และ มคอ.6 โดยผู้สอนจัดส่ง มคอ.5 และ มคอ.6 มายังหลักสูตร ตามวัน เวลาที่หลักสูตรกำหนด

2. อาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณา มคอ.5 ของแต่ละรายวิชา ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่ออาจารย์ผู้สอน ซึ่งในปีการศึกษา 2564 ทุกรายวิชา มีผลการประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 และให้ข้อเสนอแนะต่อผู้สอนเพื่อปรับแก้ไข

3. ผู้สอนปรับแก้ไข มคอ.5 ตามข้อเสนอแนะของอาจารย์ประจำหลักสูตร และจัดส่งเข้าสู่ระบบของมหาวิทยาลัยตามวัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

สำหรับ ผลการดำเนินการของหลักสูตร มคอ.7 หลังสิ้นสุดปีการศึกษาประมาณ 30-60 วัน แล้วมีเข้าระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัยตามวัน เวลา ที่ สนส.กำหนด โดยมีกระบวนการ ดังนี้

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมเพื่อรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตลอดระยะเวลา 1 ปีการศึกษา

2. อาจารย์ประจำหลักสูตรจัดทำร่าง มคอ.7

3. อาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาร่าง มคอ.7 พร้อมแก้ไขเป็นฉบับสมบูรณ์และวางแผนปรับปรุงสำหรับปีการศึกษาถัดไป

4. หลักสูตรจัดส่ง มคอ.7 ไปยังคณะตามวัน เวลา ที่คณะกำหนด

5. คณะจัดส่งเข้าสู่ระบบของมหาวิทยาลัยตามวัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หลักสูตรมีการประเมินกระบวนการจัดการเรียนการสอนและการดำเนินการของหลักสูตร โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการประเมิน ทำการเก็บข้อมูลจากอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน ซึ่งผลจากการประเมิน พบว่า การประเมินการจัดการเรียนการสอนและรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามกระบวนการข้างต้นมีความเหมาะสมมาก จึงนำมาเป็นแนวปฏิบัติ

### 5.3.3 การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและการประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7)

#### (5.3.3)

ระบบ	กลไก
มหาวิทยาลัยประกาศปฏิทินการศึกษาประจำปี การศึกษา	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
↓	
หลักสูตรแจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ ผู้สอนดำเนินการเตรียม มคอ.5/มคอ.6 เพื่อเสนอ หลักสูตรพิจารณา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน
↓	
หลักสูตรพิจารณาความเหมาะสมของ มคอ.5/มคอ.6 ที่อาจารย์ส่งมา และเสนอแนะให้ ปรับปรุงแก้ไข	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
↓	
อาจารย์ผู้สอนปรับปรุงแก้ไข มคอ.5/มคอ.6 และ นำเข้าสู่ระบบ TQF online ตามระยะเวลาที่กำหนด	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน อาจารย์ผู้สอน
↓	
ฝ่ายวิชาการตรวจสอบการนำเข้า มคอ.5/มคอ.6 และนำเข้าสู่ระบบ TQF online	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพ การศึกษา
↓	
หลักสูตรรวบรวมผลการรายงาน มคอ.5/มคอ.6 และจัดทำ มคอ.7	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
↓	
ตรวจประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตร	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการตรวจประเมินประกันคุณภาพฯ
↓	
ประเมินกระบวนการดำเนินงาน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารวิชาการ
↓	
นำผลเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร / คณะกรรมการบริหารวิชาการ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารวิชาการ
↓	

#### สรุปเป้าหมายการดำเนินงาน :

สามารถกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและการประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7) เป็นไปตามกำหนด

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

- 5.3.3-1 รายงานการประชุม วาระพิจารณาการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของ  
นักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.3.3-2 มคอ.1 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.3.3-3 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร  
ปรับปรุง พ.ศ.2561 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.3.3-4 มคอ.3 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.3.3-5 มคอ.4 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.3.3-6 มคอ.5 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.3.3-7 มคอ.6 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.3.3-8 มคอ.7 ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.3.3-9 รายงานการประชุม วาระพิจารณาแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการตรวจสอบการ  
ประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  
([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.3.3-10 รายงานการประชุม วาระพิจารณาการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการตรวจสอบการ  
ประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  
([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.3.3-11 รายงานผลการดำเนินการหลักสูตร มคอ.7 (ในปีการศึกษาที่ผ่านมา) ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 5.3.3-12 ปฏิทินวิชาการ ([ลิงค์เอกสาร](#))

**การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน**

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
5.3 การประเมินผู้เรียน	4.00 คะแนน	3.00 คะแนน	4.00 คะแนน	บรรลุ

ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา  
แห่งชาติ

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์ (O)

ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ : ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ โทรศัพท์ : 089-6572893

ผู้จัดเก็บข้อมูล : ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ โทรศัพท์ : 089-6572893

การจัดเก็บข้อมูล : ปีการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินการ		ดัชนีตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินการ
เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(1) อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผนติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	1. มีอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งสิ้น 5 คน 2. มีการจัดประชุม 12 ครั้ง ดังนี้ ภาคเรียนที่ 1/2564 จำนวน 5 ครั้ง ภาคเรียนที่ 2/2564 จำนวน 7 ครั้ง
เอกสารหลักฐานประกอบ		5.4.1-1 รายงานการประชุม <a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีเนื้อหาสาระสอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยี พ.ศ. 2560 (มคอ.1)
เอกสารหลักฐานประกอบ		5.4.2-1 มคอ.1 มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยี พ.ศ. 2560 <a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a>	

ผลการดำเนินการ		ดัชนีตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินการ
เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์		
		<p>5.4.2-2 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2561 <a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a></p> <p>5.4.2-3 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2565 <a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a></p>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>(3) มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา</p>	<p><b>รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)</b></p> <p>1. รายวิชาที่เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 40 รายวิชา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มี 34 รายวิชา ภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2564 มี 7 รายวิชา</p> <p>2. รายวิชาที่ส่ง มคอ.3 ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 40 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 34 รายวิชา ภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2564 มี 7 รายวิชา</p> <p><b>รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.4 ถ้ามี)</b></p> <p>1. รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ที่เปิดสอนภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 4 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 4 รายวิชา</p> <p>2. รายวิชาที่ส่ง มคอ.4 (ถ้ามี) ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 4 รายวิชา และ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 4 รายวิชา</p>
เอกสารหลักฐานประกอบ		<p>5.4.3-1 รายงานสรุปผลการส่ง มคอ.3 และ 4 <a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a></p> <p>5.4.3-2 รายงานการประชุม เรื่องการจัดอาจารย์ผู้สอน <a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a></p>	

ผลการดำเนินการ		ดัชนีตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินการ
เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	<p><b>รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5)</b></p> <p>1. ผลการดำเนินการของรายวิชาในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 40 รายวิชา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มี 34 รายวิชา ภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2564 มี 7 รายวิชา</p> <p>2. ผลการดำเนินการของรายวิชาที่ส่ง มคอ.5 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 40 รายวิชา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มี 34 รายวิชา ภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2564 มี 7 รายวิชา</p> <p><b>รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.6 ถ้ามี)</b></p> <p>1. ผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ที่เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 มี จำนวน 4 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มี จำนวน 4 รายวิชา</p> <p>2. ผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนามที่ส่ง มคอ.6 (ถ้ามี) ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 มี จำนวน 4 รายวิชา และภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มี จำนวน 4 รายวิชา</p>
เอกสารหลักฐานประกอบ		5.4.4-1 รายงานสรุปผลการส่ง มคอ.5 และ 6 ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )	

ผลการดำเนินการ		ดัชนีตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินการ
เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังจากสิ้นปีการศึกษา	มีการจัดทำ มคอ. 7 ประจำปีการศึกษา 2564
เอกสารหลักฐานประกอบ		5.4.5-1 มคอ.7 ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอน
เอกสารหลักฐานประกอบ		5.4.6-1 รายงานผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนกลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการจัดการเรียนการสอนที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	7.1 มีการปรับปรุงปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนกลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว 7.2 มีโครงการ กิจกรรม หรือรายวิชาที่ดำเนินการเพื่อพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนจากผลการประเมินในปีที่แล้ว
เอกสารหลักฐานประกอบ		5.4.7-1 มคอ.3 ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> ) 5.4.7-2 มคอ.5 ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> ) 5.4.7-3 มคอ.7 ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> ) 5.4.7-4 โครงการพัฒนานักศึกษา ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )	



ผลการดำเนินการ		ดัชนีตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินการ
เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ผศ.ภัทริยา สังข์น้อย ในวันที่ 10 ก.พ. 2565 ดังรายละเอียด ดังนี้ 1.การบริหารงานของหลักสูตร 2.การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร 3.กิจกรรมส่งเสริมคุณลักษณะของนักศึกษา 4.งานประกันคุณภาพหลักสูตร
เอกสารหลักฐานประกอบ		5.4.8-1 คำสั่ง คทก.107/2565 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปฐมนิเทศอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่ ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> ) 5.4.8-2 ภาพถ่ายระหว่างการปฐมนิเทศ ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(9) อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพออย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	9.1 มีอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งสิ้น 5 คน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง
เอกสารหลักฐานประกอบ		5.4.9-1 สรุปรายงานการพัฒนาตนเองของอาจารย์ ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(10) จำนวนบุคลากรสายสนับสนุนการเรียนการสอน(ถ้ามี)ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพอไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	10.1 มี/ไม่มีบุคลากรสายสนับสนุน (ถ้ามี) - มีบุคลากรสายสนับสนุนทั้งสิ้น 2 คน ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ คิดเป็นร้อยละ 100
เอกสารหลักฐานประกอบ		5.4.10-1 สรุปรายงานการพัฒนาตนเองของบุคลากร ( <a href="#">ลิงค์เอกสาร</a> )	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	11.1 มีนักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่ <u>นักศึกษาปีสุดท้าย</u> - จำนวนนักศึกษาปีสุดท้าย 20 คน - จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 13 คน - ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม 65 - ระดับความพึงพอใจ 4.60

ผลการดำเนินการ		ดัชนีตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินการ
เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์		
เอกสารหลักฐานประกอบ		5.4.11-1 จำนวนนักศึกษาปีสุดท้าย (นักศึกษารหัส 614712) <a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a> 5.4.11-2 รายงานสรุปผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา <a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	12.1 ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เป็นไปตามเกณฑ์ ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 คะแนน
เอกสารหลักฐานประกอบ		5.4.12-1 ระบบฐานข้อมูลสภาวะการดำเนินงานของบัณฑิต <a href="#">(ลิงค์เอกสาร)</a>	
วิธีการคำนวณ			
(1)	จำนวนตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติที่ดำเนินการได้จริง		12
(2)	จำนวนตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติที่ต้องดำเนินการในปีการศึกษา 2564		12
(3)	ร้อยละของผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้การดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (1) / (2) x 100		ร้อยละ 100

#### ผลการประเมินตามเกณฑ์ตัวบ่งชี้ที่ 5.4

- ดำเนินงานน้อยกว่าร้อยละ80 = 0 คะแนน
- ดำเนินงานร้อยละ80 = 3.50 คะแนน
- ดำเนินงานน้อยกว่าร้อยละ80.01-89.99 = 4 คะแนน
- ดำเนินงานร้อยละ90.00-94.99 = 4.50 คะแนน
- ดำเนินงานน้อยกว่าร้อยละ95.00-99.99 = 4.75 คะแนน
- ดำเนินงานร้อยละ 100 = 5.00 คะแนน

\* โดยดูจากจำนวนตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบ TQF ข้อ (2) ได้จาก มคอ.2 หมวด 7 ข้อ 7

#### การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน

ตัวบ่งชี้	เป้าหมายปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุเป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบ	5.00 คะแนน	5.00 คะแนน	5.00 คะแนน	บรรลุ

## หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

### การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหาร หลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผล ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไข ปัญหาในอนาคต
นักศึกษาส่วนหนึ่งมี ความรู้และทักษะพื้นฐาน ด้านวิทยาศาสตร์ และ คณิตศาสตร์น้อยมาก	- อาจเกิดปัญหาในรายวิชาที่ต้องใช้ ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์มาประยุกต์ใช้	- ปรับพื้นฐานความรู้ด้าน วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ให้กับนักศึกษาใหม่  - จัดโครงการสอนเสริม
การเรียนการสอนแบบ ออนไลน์ยาวนานเกินไป	- เกิดปัญหากับรายวิชาปฏิบัติการ และกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ทำให้นักศึกษาไม่ได้รับการพัฒนา ทักษะปฏิบัติอย่างเต็มที่และขาด ประสบการณ์ในการทำกิจกรรม ร่วมกับผู้อื่น	- จัดทำสื่อการสอนภาคปฏิบัติที่ เหมาะสม  - ปรับบทปฏิบัติให้นักศึกษา สามารถทำที่บ้านได้  - เมื่อสามารถจัดการเรียนการ สอนแบบออนไลน์ได้ ต้อง ดำเนินการซ่อมเสริมทักษะ ปฏิบัติและกิจกรรมต่าง ๆ ให้แก่นักศึกษา

องค์ประกอบที่ 6	สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
ตัวบ่งชี้ที่ 6.1	สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
ชนิดของตัวบ่งชี้	กระบวนการ (P)	
ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ :	ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	โทรศัพท์ : 080-5218038
ผู้จัดเก็บข้อมูล :	ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง	โทรศัพท์ : 080-5218038
การจัดเก็บข้อมูล :	ปีการศึกษา	

#### ผลการดำเนินงาน

อธิบายระบบและกลไกการดำเนินงาน กระบวนการ ขั้นตอน หรือแนวปฏิบัติที่หลักสูตรได้ดำเนินการในปัจจุบันตามรายละเอียดที่ปรากฏ

<b>6.1.1 ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</b>
<b>ประเด็นเป้าหมาย :</b> 1. คะแนนความพึงพอใจที่มีต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ ไม่น้อยกว่า 3.51
<b>ผลการดำเนินงาน :</b> หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีระบบการดำเนินงานของหลักสูตรโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ซึ่งสามารถอธิบายด้วยแผนผังขั้นตอนการดำเนินงานได้ดังแผนภาพ

ระบบการดำเนินงานของคุณโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (6.1.1)  
 จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน (6.1.2)  
 กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (6.1.3)

ระบบ	กลไก
ผลประเมินผลความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของ <ul style="list-style-type: none"> <li>- นักศึกษา</li> <li>- อาจารย์ที่ปรึกษา</li> <li>- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</li> <li>- อาจารย์ผู้สอน</li> </ul>	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
นำผลประเมินผลความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เข้าที่ประชุมเพื่อพิจารณาในการพัฒนา ทบทวน ปรับปรุง แก้ไข ตามข้อเสนอแนะ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
เสนอข้อเสนอแนะในการพัฒนา ปรับปรุง แก้ไข และขอตั้งงบประมาณสนับสนุนในการจัดซื้อสิ่งสนับสนุนต่อคณะ	ประธานหลักสูตร คณะกรรมการบริหารคณะ
เน้นการจัดหาสิ่งสนับสนุนที่ได้รับการอนุมัติ ผ่านกระบวนการการจัดซื้อตามขั้นตอนการจัดซื้อวัสดุและครุภัณฑ์ของภาครัฐ	อาจารย์ผู้ได้รับมอบหมาย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
รายงานผลการจัดซื้อต่อคณบดี และอธิการบดี	อาจารย์ผู้ได้รับมอบหมาย งานพัสดุ คณบดี อธิการบดี
ประเมินกระบวนการดำเนินงาน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารคณะ
นำผลเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร / คณะกรรมการบริหารวิชาการ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารคณะ
ปรับปรุงแผนการดำเนินงานในรอบถัดไป	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณะกรรมการบริหารคณะ

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ได้ดำเนินการสำรวจความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ ประจำปีการศึกษา 2563 แล้วสรุปและวิเคราะห์ผล พบว่า คะแนนความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านสื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอน ด้านการบริการของสำนักวิทยบริการฯ (ห้องสมุด ศูนย์คอมพิวเตอร์ และศูนย์ภาษา) ด้านการบริการด้านกายภาพที่เหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ด้านการบริการด้านสาธารณูปโภคและรักษาความปลอดภัย และความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์อยู่ในระดับมากและมากที่สุด ตามลำดับ โดยนักศึกษามีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยแต่ละด้านเท่ากับ 4.30, 4.33, 4.34 และ 4.37 ตามลำดับ และอาจารย์มีคะแนนความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านการบริการของสำนักวิทยบริการฯ (ห้องสมุด ศูนย์คอมพิวเตอร์ และศูนย์ภาษา) และด้านการบริการด้านกายภาพที่เหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ด้านการบริการด้านสาธารณูปโภคและรักษาความปลอดภัย และด้านสื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอนมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.94, 4.80, 4.53 และ 4.56 ตามลำดับ และได้นำผลการสำรวจดังกล่าวเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร ครั้งที่ 5 และ 10/2564 วาระพิจารณาเพื่อหารือและหาแนวทางในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรได้นำเสนอแนวทางดังกล่าวต่อคณะเทคโนโลยีการเกษตร ในการประชุมคณะกรรมการบริหารคณะฯ เพื่อพิจารณาจัดสรรสิ่งสนับสนุนฯ ตามความเหมาะสมโดยเสนอให้มีการสำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ผ่านสถานีปฏิบัติการ การสำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนแบบออนไลน์ การสำรวจความพร้อมของนักศึกษาในการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ซึ่งได้ดำเนินการเสร็จสิ้นและสามารถใช้สิ่งสนับสนุนดังกล่าวในปีการศึกษา 2564

หลักสูตรได้ดำเนินการสำรวจความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ หลังสิ้นสุดภาคเรียนที่ 1 และ 2/2564 โดยจากสถานการณ์โควิด 19 ได้มีการปรับปรุงแบบการประเมินเพียงสองด้าน คือ ด้านสื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอนและด้านการบริการของสำนักวิทยบริการ (ห้องสมุด ศูนย์คอมพิวเตอร์ ศูนย์ภาษา) พบว่า จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนต่อจำนวนผู้เรียนในด้านสื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอน และด้านการบริการของสำนักวิทยบริการฯ (ห้องสมุด ศูนย์คอมพิวเตอร์ และศูนย์ภาษา) และความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ อยู่ในระดับมากและมากที่สุด ตามลำดับ โดยนักศึกษามีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยแต่ละด้านลดลง ซึ่งมีคะแนนเท่ากับ 4.25 และ 4.16 ตามลำดับ และอาจารย์มีคะแนนความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านการบริการของสำนักวิทยบริการฯ (ห้องสมุด ศูนย์คอมพิวเตอร์ และศูนย์ภาษา) และด้านการบริการด้านกายภาพที่เหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอนเพิ่มขึ้น โดยมีคะแนนเฉลี่ยเพิ่มขึ้น ซึ่งมีคะแนนเท่ากับ 4.73 และ 4.97 ตามลำดับ อย่างไรก็ตามเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรยังคงมีการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพิ่มเติมเพื่อให้เพียงพอและมีประสิทธิภาพสูงสุด

<p>หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร ครั้งที่ 5/2564 และ 10/2564 วาระพิจารณาเพื่อสรุปผลการดำเนินงานตามกระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2564 และพิจารณา มคอ.5 ที่ผ่านมาโดยพบว่าระบบการดำเนินงานของสาขาวิชาโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีความเหมาะสมส่งผลให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมโดยพิจารณาจากคะแนนความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์อยู่ในระดับมาก (4.20) และมากที่สุด (4.85) ตามลำดับ โดยหลักสูตรมีสิ่งสนับสนุนเพียงพอและเหมาะสมและมีผลการสำรวจความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์มากกว่า 3.51</p>
<p><b>สรุปประเด็นเป้าหมาย :</b></p> <p>หลักสูตรได้คะแนนความพึงพอใจที่มีต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ ไม่น้อยกว่า 3.51</p>
<p><b>เอกสารหลักฐานประกอบ :</b></p>
<p>6.1.1-1 แบบสำรวจความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ประจำหลักสูตร (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>6.1.1-2 รายงานสรุปผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ของหลักสูตรประจำปีการศึกษา 2564 (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>6.1.1-3 รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร วาระเพื่อพิจารณาความพึงพอใจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตร (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>6.1.1-4 รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารคณะ (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p> <p>6.1.1-5 ภาพ/รายการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตรที่ได้ดำเนินการ (<a href="#">ลิงค์เอกสาร</a>)</p>

<p><b>6.1.2 จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน</b></p>
<p><b>ประเด็นเป้าหมาย :</b></p> <p>หลักสูตรมีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน โดยมีปริมาณเพียงพอ มีคุณภาพพร้อมใช้งาน และมีความทันสมัย ส่งผลให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนมีการนำไปใช้ประโยชน์ในการวิจัยและพัฒนาชิ้นงานเพื่อเข้าร่วมการแข่งขันในระดับชาติ</p>
<p><b>ผลการดำเนินงาน :</b></p> <p>หลักสูตรมีระบบกลไกในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์โดยผ่านกระบวนการการจัดซื้อตามขั้นตอนการจัดซื้อวัสดุและครุภัณฑ์ของภาครัฐ และรายงานผลการจัดซื้อต่อคณบดี และอธิการบดีตามลำดับโดยมีการกำหนดระยะเวลาในการจัดซื้อที่ชัดเจนเพื่อให้</p>

สามารถใช้งานตรงตามความต้องการและเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ทั้งนี้ อาจารย์ผู้ที่ได้รับมอบหมาย มีการดำเนินการและรายงานผลการจัดซื้อให้หลักสูตรทราบต่อไป

ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรได้ให้อาจารย์ผู้ที่ได้รับมอบหมายมีการดำเนินการจัดซื้อตาม ขั้นตอนการจัดซื้อวัสดุและครุภัณฑ์ของภาครัฐ และรายงานผลการจัดซื้อต่อคณบดี และอธิการบดี ตามลำดับ และมีการรายงานผลการจัดซื้อให้หลักสูตรทราบในที่ประชุมของหลักสูตร โดย ดำเนินการเตรียมความพร้อม 4 ด้าน คือ 1) ด้านสื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอน 2) ด้านการบริการของสำนักวิทยบริการฯ (ห้องสมุด ศูนย์คอมพิวเตอร์ และศูนย์ภาษา) 3) ด้านการ บริการด้านกายภาพที่เหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน และ 4) ด้านการบริการด้าน สาธารณูปโภคและรักษาความปลอดภัย ซึ่งมีรายละเอียดของการดำเนินการ ดังนี้

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนแบบออนไลน์ หลักสูตรได้ดำเนินการสำรวจความต้องการ ในการใช้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากอาจารย์และนักศึกษาเพื่อที่จะนำมาใช้เป็นข้อมูลในการ สนับสนุน พบว่าอาจารย์มีความประสงค์ที่จะต้องการใช้สิ่งสนับสนุนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียน การสอนในรูปแบบออนไลน์ เช่น คอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก ไมค์ กล้อง ตลอดจนแอปพลิเคชันต่างๆ สำหรับการสอนออนไลน์ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น สำหรับ นักศึกษามีความประสงค์ให้มหาวิทยาลัยสนับสนุนในเรื่องของอินเทอร์เน็ตให้มีความเสถียรและก็มี ความเร็วพร้อมสำหรับการเรียนรู้ในรูปแบบออนไลน์

นอกจากนี้ในแต่ละรายวิชาจะมีการสร้างห้องเรียนออนไลน์ (google classroom) เพื่อ แขนงสื่อการเรียนการสอนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้ตลอดเวลาและสามารถเข้ามาดูซ้ำได้ จัดการเรียนการสอนผ่านสื่อแอปพลิเคชันการเรียนการสอนออนไลน์ที่สามารถก่อให้เกิดการเรียนรู้ ร่วมกันระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ เช่น การทำงานบนไมโครซอฟเวิร์ดและเอกเซลที่สามารถ ทำงานร่วมกันได้ระหว่างกลุ่มนักศึกษาและอาจารย์ การเตรียมความพร้อมก่อนเรียนผ่านการ ทดสอบด้วยแอปพลิเคชันต่างๆ เป็นต้น การส่งชิ้นงานในรูปแบบออนไลน์โดยที่นักศึกษาสามารถรู้ กำหนดส่งชิ้นงาน สามารถเห็นคะแนนและสอบถามเพิ่มเติมหลังจากอาจารย์ผู้สอนทำการประเมิน คะแนนชิ้นงานได้และให้ข้อเสนอแนะ อีกทั้งยังมีไลน์ประสานงานระหว่างนักศึกษาและคณะ และเฟซบุ๊กของหลักสูตร/คณะเพื่อเป็นสื่อออนไลน์ในการติดต่อสื่อสารและการประสานงาน

2. ครุภัณฑ์ หลักสูตรร่วมคณะได้รับการจัดสรรงบประมาณและจัดซื้อครุภัณฑ์ตามแผนที่ได้ วางไว้ มีการขอใบเสนอราคาและคู่เทียบจากร้านค้า จัดซื้อ แต่งตั้งกรรมการเพื่อตรวจสอบและ ตรวจรับครุภัณฑ์ตามลำดับ (คำสั่งแต่งตั้งกรรมการตรวจสอบและตรวจรับการจัดซื้อครุภัณฑ์)

3. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นพื้นฐานจากมหาวิทยาลัย อาทิเช่น ห้องเรียนพร้อม อุปกรณ์สำหรับการเรียนการสอนสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ระบบเครือข่ายไร้ สาย มัลติมีเดีย ระบบการสื่อสารไร้สายและอินเทอร์เน็ต ห้องสมุดสำหรับค้นคว้าข้อมูลและบริการ ยืม-คืนหนังสือ ศูนย์วิทยาศาสตร์ และศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ เป็นต้น นอกจากนี้คณะ



เทคโนโลยีการเกษตรยังจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อให้การเรียนการสอนของหลักสูตรมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ดังนี้

- อาคารปฏิบัติการอาหารฮาลาล 1 อาคาร
- อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีอาหาร 1 อาคาร
- หน่วยปฏิบัติเบเกอร์รี่ 1 หน่วย
- ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์จำนวน 1 ห้อง พร้อมคอมพิวเตอร์จำนวน 39 เครื่อง
- ห้องปฏิบัติการเคมีเกษตรจำนวน 1 ห้อง
- ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาจำนวน 1 ห้อง
- ห้องฝึกอบรมและห้องโถงกิจกรรม
- ห้องสำหรับการอัดคลิปีวิดีโอสำหรับการแข่งขันผลงานทางด้านวิชาการ

4. จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากหน่วยงานภายใน โดยได้รับจากคณะ สถานีปฏิบัติการแปรรูปอาหาร โดยหลักสูตรมีการสำรวจความต้องการใช้วัสดุที่มีความจำเป็นสำหรับการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชาผ่านการประชุมสถานีฯ ครั้งที่ 2/2564 และเสนอไปยังคณะฯ โดยคณะได้ดำเนินการจัดสรรงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุสนับสนุนการเรียนการสอนผ่านสถานีปฏิบัติการ โดยจัดสิ่งสนับสนุนเป็นรายการวัสดุที่เกี่ยวกับอาหารและวัสดุที่ไม่ใช่อาหาร (บันทึกข้อความ ขอนำส่งผลการสำรวจรายวิชาที่ทำปฏิบัติการในสถานีปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ) และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากหน่วยเบเกอร์รี่ และห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพอาหาร

ในปีการศึกษา 2563 เมื่อประเมินระบบและกลไกการดำเนินการตามกระบวนการการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ พบว่าการได้รับงบประมาณในช่องทางการของบประมาณจากคณะเพียงอย่างเดียวไม่เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอนให้เกิดทักษะปฏิบัติที่มีศักยภาพได้ ดังนั้นหลักสูตรจึงได้มีการประชุมและวางแผนให้อาจารย์มีการจัดหางบประมาณจากแหล่งอื่นเพิ่มเติมในปีการศึกษาถัดไป

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงระบบและกลไกโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ดำเนินการจัดหางบประมาณจากแหล่งอื่นเพิ่มเติม โดยได้รับการสนับสนุนเพิ่มเติมดังนี้ คือ

1) โครงการวิจัย อาจารย์ในหลักสูตรได้รับอนุมัติโครงการวิจัยจำนวน 2 โครงการ ซึ่งสามารถจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนผ่านการบูรณาการร่วมกันระหว่างการเรียนการสอนและการวิจัยของอาจารย์ เช่น เครื่องซีลสุญญากาศ เครื่องสีกาแฟ เครื่องสไลด์เมือกกาแฟ เครื่องสีกาแฟกะลา เครื่องคั่วกาแฟ เป็นต้น

2) โครงการบริการวิชาการ ได้แก่ โครงการยุวพัฒนารักษ์ถิ่น จำนวน 1 โครงการ ซึ่งเป็นโครงการที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากธนาคารออมสิน เพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนในเขตพื้นที่จังหวัดสงขลา โดยได้รับงบสนับสนุนทั้งวัสดุอุปกรณ์สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และค่าใช้จ่ายในการทำการตลาด ทำให้นักศึกษาได้รับความรู้ความเข้าใจภูมิปัญญาท้องถิ่น ฝึกทักษะการเป็น

ผู้ประกอบการได้ โดยนักศึกษาได้ฝึกทักษะการวางแผนการเก็บข้อมูล การวิเคราะห์และแก้ปัญหา การผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุน กำไร การทำบัญชี การขายและการตลาดของธุรกิจ นั้นๆ นอกจากนี้ยังมีโครงการพระราชโอบาย ซึ่งอาจารย์ในหลักสูตรได้รับอนุมัติโครงการจำนวน 2 โครงการ เช่น กลุ่มเห็ดนางฟ้า/ไข่เค็ม อ.เมือง จ.สงขลา เป็นต้น ซึ่งได้รับงบประมาณสนับสนุน จากมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ โดยได้รับการสนับสนุนในด้านวัสดุอุปกรณ์ เป็น กิจกรรมที่ส่งเสริมทักษะและการเรียนรู้ของนักศึกษา

อาจารย์ผู้สอนได้นำงบประมาณในส่วนที่ได้รับการสนับสนุนจากวิจัยและโครงการบริการ วิชาการมาใช้สนับสนุนการเรียนการสอนผ่านการบูรณาการร่วมกันระหว่างการเรียนการสอนกับ การวิจัย/บริการวิชาการ เช่น รายวิชาโครงการพิเศษ รายวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น ซึ่งสามารถสนับสนุนการเรียนการสอนได้อย่างเพียงพอ และสามารถต่อยอดไปสู่การสร้างผลงานนวัตกรรมอาหารผ่านการเรียนการสอนในรายวิชา ปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งจัดให้มีการประกวดภายในหลักสูตร แล้วคัดเลือกผลงานส่ง ประกวดระดับประเทศ ในการประกวด FoSTAT Food Innovation Concept Contest ในรอบ ชิงชนะเลิศ การส่งผลงานเข้าแข่งขันโครงการ ยูวีสาทิกจเริ่มตัน (IDEA) จำนวน 2 โครงการ ได้แก่ โครงการผลิตภัณฑ์ไอ้กกิ้งสำเร็จรูปรสแกงเลียงปลีก๊วยในบรรจุภัณฑ์ถั่วร้อน และนวัตกรรมการ แปรรูปกาแฟคั่วปรุงผสม โครงการ Smart Start Idea by GSB Startup (ผลงานกาแฟคั่วปรุง ผสม-รางวัลชนะเลิศ) การประกวดนวัตกรรมอาหารงานเครือข่ายคณบดีเกษตรราชภัฏทั่วประเทศ (ผลงาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอ้กกิ้งแกงเลียงปลีก๊วยสำเร็จรูป-รางวัลชนะเลิศ) ก่อให้เกิดการ เรียนรู้ได้จริงและมีประสิทธิภาพ และเกิดผลการเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรม

**สรุปประเด็นเป้าหมาย :**

หลักสูตรมีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน โดยมีปริมาณเพียงพอ มีคุณภาพพร้อมใช้งาน และมีความทันสมัย ส่งผลให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**เอกสารหลักฐานประกอบ :**

- 6.1.2-1 รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 6.1.2-2 ภาพ/รายการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตรที่ได้ดำเนินการ ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 6.1.2-3 หลักฐานการได้รับรางวัล หรือ เกิดนวัตกรรม เป็นต้น ([ลิงค์เอกสาร](#))
- 6.1.2-4 คำสั่งแต่งตั้งกรรมการตรวจสอบและตรวจรับการจัดซื้อครุภัณฑ์ ([ลิงค์เอกสาร](#))

### 6.1.3 กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

#### ผลการดำเนินงาน :

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้

หลักสูตรได้มีการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตามข้อเสนอแนะจากผลการประเมินผลความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ได้รับจากนักศึกษาและอาจารย์ตามมติการพิจารณาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และคณะกรรมการบริหารคณะให้เสร็จสิ้นก่อนสิ้นปีการศึกษา

นักศึกษาและอาจารย์ได้ทำการประเมินความพึงพอใจของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัย โดยจากรายงานการสรุปผลการประเมินความพึงพอใจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในปีการศึกษา 2564 พบว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ประจำหลักสูตรอยู่ในระดับมากและมากที่สุด ตามลำดับ

หลักสูตรจึงนำผลการประเมินที่ได้มาประชุมทบทวนผลการดำเนินงานและได้หาแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการเพื่อให้ได้มาซึ่งสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพเสนอต่อคณะและมหาวิทยาลัยดังนี้

- จัดหาครุภัณฑ์เพิ่มเติม ได้แก่ ตู้อบลมร้อนแบบมีพัดลม เครื่องโม่แห้ง
- จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์เครื่องครัวพื้นฐานเพิ่มเติม เช่น ช้อน มีด เขียง อ่างผสม หม้อ กระทะ พายไม้ เป็นต้น
- สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ผ่านสื่อออนไลน์ เช่น ไมโครโฟน ห้องอัดวิดีโอสำหรับการเรียนการสอนออนไลน์และการจัดเตรียมสื่อในการแข่งขันทักษะทางวิชาการของนักศึกษา เจ้าหน้าที่สนับสนุนการจัดทำวิดีโอประกอบการสอนออนไลน์ การจัดอบรมเทคนิคการสอนออนไลน์และแอปพลิเคชันต่างๆ สำหรับการสอนออนไลน์ให้มีความน่าสนใจและมีประสิทธิภาพต่อการเรียนการสอน

ทั้งนี้เพื่อรองรับการใช้งานอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหาร และเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนการสอนในรายวิชาต่าง ๆ รวมถึงเพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการทำวิจัยของนักศึกษาและสามารถส่งนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการแข่งขันทักษะทางวิชาการกับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ตลอดจนการร่วมทำงานวิจัยกับสถานประกอบการหรือหน่วยงานภายนอก

#### เอกสารหลักฐานประกอบ :

6.1.3-1 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ([ลิงค์เอกสาร](#))

6.1.3-2 รายงานการประชุมหลักสูตร ([ลิงค์เอกสาร](#))

6.1.3-3 หลักฐานการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ([ลิงค์เอกสาร](#))

#### การประเมินตนเองจากผลการดำเนินงาน

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
		ปี 2563	ปี 2564	
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	บรรลุ

## หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น

### 1. ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระที่ได้รับจากการเสนอแนะจากผู้ประเมิน	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. หลักสูตรควรมีการวางแผนการจัดกิจกรรม/โครงการ ให้แก่นักศึกษาที่ นอกเหนือจากการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร เพื่อส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาอย่างต่อเนื่อง</li> <li>2. หลักสูตรควรส่งเสริมการจัดการเรียนการสอน ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดผลเชิงประจักษ์ทั้งต่อนักศึกษาและอาจารย์</li> <li>3. หลักสูตรควรกำหนดวิธีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ชัดเจน</li> </ol>
ความเห็นของประธานหลักสูตรต่อข้อคิดเห็นหรือสาระที่ได้รับจากการเสนอแนะ	ประธานหลักสูตรเห็นด้วยในข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน และจะวางแผนปรับปรุงคุณภาพหลักสูตรตามข้อคิดเห็นและสาระที่ได้รับจากการเสนอแนะของผู้ประเมิน
การนำไปดำเนินการเพื่อการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร	คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะประชุมหารือกันเพื่อนำข้อคิดเห็นและสาระที่ได้รับจากการเสนอแนะของผู้ประเมินมาวางแผนการดำเนินงานของหลักสูตรเพื่อสนับสนุนส่งเสริมและใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตร

### 2. สรุปการประเมินหลักสูตรจากผู้สำเร็จการศึกษา

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา	ผลการประเมินหลักสูตรจากการสัมภาษณ์ผู้สำเร็จการศึกษา วันที่ 8 มิถุนายน 2565
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. หลักสูตรมีการจัดกิจกรรม/โครงการพัฒนานักศึกษาอย่างครบถ้วนและเป็นประโยชน์ต่อการเรียนรู้</li> <li>2. การจัดการเรียนการสอนในชั้นปีที่ 4 ซึ่งตรงกับช่วงที่มีสถานการณ์โรคติดเชื้อโควิด-19 แพร่ระบาด ทำให้นักศึกษาไม่สามารถออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้เต็มที่ ส่งผลให้นักศึกษาไม่ได้รับองค์ความรู้จากการทำงานจริงในภาคอุตสาหกรรม</li> <li>3. มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้/สื่อการเรียนการสอนที่พร้อมต่อการเรียนรู้</li> </ol>

	<b>ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</b> หลักสูตรควรเพิ่มเนื้อหารายวิชาทางด้านภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน (เน้นทักษะการอ่านและการเขียน) เพราะมีความจำเป็นต้องใช้ในการทำงานสายโรงงาน
<b>ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน</b>	1. สถานการณ์โควิด-19 มีผลกระทบต่อการจัดการเรียนการสอน กิจกรรม/โครงการ และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ส่งผลต่อการเรียนรู้ของนักศึกษา 2. ต้องส่งเสริมการเรียนรู้ด้านภาษาอังกฤษให้มากขึ้น
<b>ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน</b>	1. จัดกิจกรรม/โครงการเสริมสำหรับผู้สำเร็จการศึกษาเพื่อพัฒนาและเติมเต็ม 2. ใช้ภาษาอังกฤษในการเรียนการสอนมากขึ้น

### 3. สรุปการประเมินหลักสูตรจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

<b>การประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต</b>	ผลการประเมินหลักสูตรจากการสัมภาษณ์ผู้ใช้บัณฑิต วันที่ 8 มิถุนายน 2565
<b>ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน</b>	บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตร มีองค์ความรู้ที่เพียงพอเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน มีทักษะด้านคอมพิวเตอร์และภาษาอังกฤษอยู่ในระดับที่สามารถใช้ในการปฏิบัติงานได้ มีมนุษยสัมพันธ์ดี ตรงต่อเวลา และกล้าแสดงความคิดเห็นตามหลักวิชาการได้อย่างเหมาะสม
<b>ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน</b>	ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจต่อบัณฑิตที่มีความสามารถหลากหลาย โดยเฉพาะทักษะในศตวรรษที่ 21 การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์กับภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน การกล้าแสดงออกและการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
<b>ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน</b>	หลักสูตรต้องพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้เชิงวิชาการที่เข้มข้นมากขึ้น พร้อมทั้งฝึกฝนให้นักศึกษามีทักษะในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์กับภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน รวมทั้งเสริมสร้างให้นักศึกษาทุกคนมีบุคลิกที่กล้าคิด กล้าแสดงออก สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า รู้จักประยุกต์ใช้ความรู้ที่เรียนมาในสถานการณ์จริงได้ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เพื่อให้เป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์

#### 4. สรุปการประเมินหลักสูตรจากนักศึกษาปัจจุบัน

<p>การประเมินจากนักศึกษาปัจจุบัน</p>	<p>ผลการประเมินหลักสูตรจากการสัมภาษณ์นักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ปัจจุบัน วันที่ 8 มิถุนายน 2565</p>
<p>ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. หลักสูตรมีการปรับปรุงแบบการจัดการเรียนให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและมีเนื้อหาวิชาที่หลากหลาย</li> <li>2. หลักสูตรมีการปรับปรุงรูปแบบการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาให้ตรงกับความต้องการของนักศึกษาในด้านการเป็นผู้ประกอบการ</li> <li>3. มีการเตรียมความพร้อมที่ส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษามีความพร้อมในการปฏิบัติงานและสามารถนำความรู้ไปใช้ในการเรียนต่อในชั้นปีถัดไปและทำงานได้จริง</li> </ol> <p><b>ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. อยากให้มีการจัดกิจกรรมนอกหลักสูตรเพิ่มเติม เช่น การศึกษาดูงานในรายวิชา และควรแนะนำการเตรียมตัวไปศึกษาดูงานในสถานประกอบการให้นักศึกษาได้รับทราบ</li> <li>2. หลักสูตรควรผลักดันและส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมสหกิจศึกษาเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากประสบการณ์ที่ได้รับส่งผลให้บัณฑิตที่จบไปสามารถปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น</li> </ol>
<p>ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. นักศึกษามีความพึงพอใจที่หลักสูตรปรับปรุงแบบการจัดการเรียนให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน แต่ประสิทธิภาพที่ได้ยังไม่เป็นไปตามที่หลักสูตรต้องการ เนื่องจากการเรียนการสอนและการจัดกิจกรรมโครงการแบบออนไลน์ ทำให้นักศึกษาเรียนรู้ได้ไม่เต็มที่ โดยเฉพาะทักษะปฏิบัติ จำเป็นต้องมีการซ่อมเสริมอย่างเร่งด่วน</li> <li>2. เห็นชอบตามข้อเสนอแนะของนักศึกษาในการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรและการผลักดันให้นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบสหกิจศึกษามากขึ้น</li> </ol>
<p>ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดการเรียนการสอนและการศึกษาดูงานเพิ่มเติม</li> <li>2. จัดกิจกรรม/โครงการเพื่อเติมเต็มและเสริมทักษะให้แก่นักศึกษา</li> <li>3. กระตุ้นและส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบสหกิจศึกษามากขึ้น</li> </ol>

## หมวดที่ 7 การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร

<p><b>การเปลี่ยนแปลงภายในสถาบันที่มีผลกระทบต่อหลักสูตรในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา</b></p>	<p>ในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลามีหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร คือ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ และวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ทำให้นักศึกษามีโอกาสเลือกสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษาได้มากขึ้น ส่งผลกระทบบต่อจำนวนของนักศึกษาที่จะเข้าเรียนในหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงระบบการประเมินเกรดเพื่อประเมินสถานภาพการศึกษา ส่งผลให้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาลดลง โดยระบบการประเมินสถานภาพใหม่เปลี่ยนแปลงดังนี้</p> <p>ภาคเรียนที่ 1 กำหนดเกรดเฉลี่ย <math>&lt; 1.00</math> ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา <math>\geq</math> กำหนดเกรดเฉลี่ย <math>&lt; 2.00</math> วิกฤต</p> <p>ภาคเรียนที่ 2 กำหนดเกรดเฉลี่ย <math>&lt; 1.25</math> ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา <math>1.25 \leq</math> กำหนดเกรดเฉลี่ย <math>&lt; 2.00</math> ให้รอพินิจ ครั้งที่ 1</p> <p>ภาคเรียนที่ 3 กำหนดเกรดเฉลี่ย <math>&lt; 1.50</math> ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา <math>1.50 \geq</math> กำหนดเกรดเฉลี่ย <math>&lt; 2.00</math> ให้รอพินิจ ครั้งที่ 2</p> <p>ภาคเรียนที่ 4 กำหนดเกรดเฉลี่ย <math>&lt; 1.75</math> ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา <math>1.75 \geq</math> กำหนดเกรดเฉลี่ย <math>&lt; 2.00</math> ให้รอพินิจ ครั้งที่ 3</p> <p>ภาคเรียนที่ 5 กำหนดเกรดเฉลี่ย <math>&lt; 2.00</math> ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา</p>
<p><b>การเปลี่ยนแปลงภายนอกสถาบันที่มีผลกระทบต่อหลักสูตรในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา</b></p>	<p>ในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา โดยเฉพาะปี 2563 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาได้รับผลกระทบอย่างมากเรื่องของการลดจำนวนของนักศึกษาที่รับเข้าในชั้นปีที่ 1 ซึ่งมีปริมาณที่ลดลงจากปีก่อนหน้าอย่างเห็นได้ชัด ซึ่งสาเหตุอาจเนื่องมาจากความสนใจในการศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีที่ลดลง สภาพเศรษฐกิจ และอัตราการเกิดของประชากรที่ลดลงอย่างชัดเจนในปี พ.ศ.2542 ทำให้มหาวิทยาลัยชั้นนำมีที่ว่างสำหรับรองรับนักศึกษาเพิ่มขึ้น อีกทั้งสถาบันการอุดมศึกษาทั้งภาครัฐและเอกชน มีการเปิดหลักสูตรในสาขาวิชาที่ใกล้เคียงกันกับสาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารมากขึ้น เนื่องจากรัฐบาลมีนโยบายให้สถาบันอุดมศึกษา ระดับอนุปริญญา เปิดสอนในระดับปริญญาตรีได้ จึงทำให้มีผลกระทบ</p>

	<p>ของการเปลี่ยนแปลงต่อหลักสูตร คือ ทำให้ปริมาณนักศึกษาสมัครเรียนในหลักสูตรน้อยลง ประกอบกับนักศึกษาที่มีผลการเรียนดีก็จะสามารถเลือกเข้าเรียนในสถาบันอุดมศึกษาที่มีชื่อเสียงซึ่งมีหลักสูตรที่ใกล้เคียงได้ ทำให้นักศึกษาที่เข้ามาเรียนในหลักสูตรการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารมีระดับการเรียนที่ค่อนข้างอ่อน นักศึกษาจึงพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาในระหว่างการศึกษา ทำให้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาลดลง แต่อย่างไรก็ตามจะเห็นได้ว่า ตั้งแต่ปี 2562-2564 แนวโน้มอัตราการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นติดต่อกัน แต่ส่วนใหญ่มีผลการเรียนค่อนข้างต่ำ จึงเป็นไปได้ว่า นักศึกษาบางส่วนอาจเลือกลาออกเพื่อหางานทำก่อน หรือเปลี่ยนสาขาวิชาเพราะยังมีสถาบันอื่น ๆ รองรับหรืออาจพ้นสภาพนักศึกษาได้ในอนาคตเมื่อได้ผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ที่จะเรียนต่อได้</p>
--	---



## หมวดที่ 8 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

### 1. แผนปฏิบัติการประจำปีการศึกษา 2564

แผนการปฏิบัติการ	วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน	ผู้รับผิดชอบ
1. การพัฒนาเพจเฟซบุ๊กของหลักสูตรเพื่อการประชาสัมพันธ์	31 พ.ค.65	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา
2. คุกกี้เสริมทักษะ	28 ธ.ค.64	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา ผศ.ภัทริยา สังข์น้อย
3. Food Creator	31 พ.ค.65	ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง

### 2. ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนและข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/ เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
1. การพัฒนาเพจเฟซบุ๊กของหลักสูตรเพื่อการประชาสัมพันธ์	31 พ.ค.65	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	สำเร็จในระดับหนึ่ง แต่ต้องมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
2. คุกกี้เสริมทักษะ	28 ธ.ค.64	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา ผศ.ภัทริยา สังข์น้อย	ไม่สำเร็จ เนื่องจากมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 จึงต้องงดการจัดกิจกรรมที่มีการรวมกลุ่ม
3. Food Creator	31 พ.ค.65	ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	

### 3. ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร

3.1 ข้อเสนอแนะในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือก) หลักสูตรได้มีการปรับปรุงโครงสร้างหลักสูตรให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยี พ.ศ.2560 โดยเป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางปฏิบัติการ

3.2 ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลด เนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชา)

รหัส ชื่อวิชา	ข้อเสนอแนะในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา
GESS301 การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่	- ปรับปรุงรายวิชาโดยปรับเนื้อหาและกิจกรรมให้เหมาะสมกับสถานการณ์
GESL102 ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน	- การจัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์ ควรใช้เฉพาะในกรณีจำเป็น และไม่ควรใช้กับวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติเป็นอย่างยิ่ง การฝึกพูด สนทนา หรือนำเสนองานเป็นภาษาอังกฤษ จะมีประสิทธิภาพมากกว่านี้ หากได้จัดการเรียนการสอนในห้องเรียน - สนับสนุนให้หน่วยงานผู้รับผิดชอบรายวิชาศึกษาทั่วไป จัดให้มีการผลิตตำรา เพื่อใช้เป็นมาตรฐานเดียวกัน
GESL401 การคิดในยุคดิจิทัล	- จัดเตรียมแผนการสอน และเอกสารที่เกี่ยวข้องไว้ให้เพียงพอ และเหมาะสมกับสถานการณ์
5102401 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1	- ปรับปรุงและเพิ่มเติมเอกสารประกอบการสอน - เพิ่มคลิปวิดีโอประกอบการสอน
5102402 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 1	- ปรับปรุงและเพิ่มเติมเอกสารประกอบการสอน - ควรจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น การแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย โดยทำอย่างต่อเนื่อง เพื่อจะได้ฝึกฝนให้นักศึกษาเกิดทักษะทั้งการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหา และการเป็นผู้ประกอบการ
5102301 หลักการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	- ในการเรียนการสอนในรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารควรจัดช่วงเวลาการเรียนการสอนให้อยู่คนละภาคการศึกษากับรายวิชาในลักษณะเดียวกัน หรือเนื้อหาใกล้เคียงกันกับคณะวิทยาการจัดการเพื่อไม่ให้นักศึกษาเกิดความสับสน และมีความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียนมากขึ้น
5102302 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	- ในการเรียนการสอนในรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารควรจัดช่วงเวลาการเรียนการสอนให้อยู่คนละภาคการศึกษากับรายวิชาในลักษณะเดียวกัน หรือเนื้อหาใกล้เคียงกันกับคณะวิทยาการจัดการเพื่อไม่ให้นักศึกษาเกิดความสับสน และมีความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียนมากขึ้น

รหัส ชื่อวิชา	ข้อเสนอแนะในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา
5101001 แนวทางอาชีพและการวางแผน อนาคต	- การเรียนการสอนควรนำรายวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนของนักศึกษาสาขาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารที่นักศึกษาได้เรียนมา ใช้เป็นตัวอย่างในการเชื่อมโยงและประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้จากการเรียนการสอนแต่ละวิชาในการประกอบอาชีพในอนาคต
5101101 คณิตศาสตร์สำหรับการผลิตและ การจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	- การเรียนการสอนควรนำรายวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนของนักศึกษาสาขาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารที่นักศึกษาได้เรียนมา ใช้เป็นตัวอย่างโจทย์ปัญหาหรือตัวอย่างกิจกรรม เพื่อให้ให้นักศึกษาได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้และฝึกฝนความรู้ทางคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องจำเป็นต้องใช้ในชีวิตประจำวันอยู่เสมอ

### 3.3 กิจกรรมพัฒนาคุณภาพครูและบุคลากรสายสนับสนุน

ควรมีการพัฒนาความรู้และกิจกรรมเกี่ยวกับธุรกิจอาหารและการจัดการอย่างต่อเนื่อง




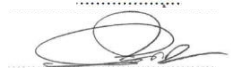

## 4. แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2565

แผนการปฏิบัติการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
1. การพัฒนาเพจเฟซบุ๊กของหลักสูตร เพื่อการประชาสัมพันธ์	31 พ.ค.66	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา
2. คุกกี้เสริมทักษะ	28 ธ.ค.65	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา ผศ.ภัทริยา สังข์น้อย
3. Food Creator	31 พ.ค.66	ผศ.ชนิษฐา พันชุกกลาง ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง

ตารางรายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและโอกาสในการพัฒนา องค์ประกอบที่ 2 - องค์ประกอบที่ 6

จุดเด่น
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บัณฑิตมีคุณภาพตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ</li> <li>2. บัณฑิตร้อยละ 100 มีงานทำภายใน 1 ปี</li> <li>3. บัณฑิตร้อยละ 60 เป็นผู้ประกอบการ และสามารถประกอบอาชีพอิสระได้ตามเป้าประสงค์หลักของหลักสูตร</li> <li>4. อาจารย์ให้ความร่วมมืออย่างเต็มที่ในทุกกิจกรรมของหลักสูตร ทำให้ผลงานของหลักสูตรเป็นที่โดดเด่น</li> <li>5. นักศึกษาพร้อมเรียนรู้และพยายามพัฒนาศักยภาพเข้าสู่การแข่งขัน</li> <li>6. อาจารย์ที่ปรึกษาพร้อมให้คำปรึกษาและติดตามนักศึกษาอย่างใกล้ชิด</li> <li>7. หลักสูตรมีความทันสมัย มีการบูรณาการด้านการผลิตและการจัดการอาหาร ครอบคลุมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และบุคลากรในสถานประกอบการด้านอาหาร</li> </ol>
โอกาส
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บัณฑิตมีความรู้พื้นฐานและทักษะทางด้านการขาย จึงสามารถปรับตัวเป็นผู้ประกอบการและประกอบอาชีพอิสระได้ง่าย</li> <li>2. บัณฑิตมีความสามารถในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า และมีความกล้าในการเริ่มต้นธุรกิจเล็ก ๆ ของตนเองจากการใช้ความรู้พื้นฐานในชั้นเรียน</li> <li>3. มีการประกวดแข่งขันทักษะความสามารถและมีแหล่งทุนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ฝึกกระบวนการคิด วิเคราะห์ วางแผน และการทำงานเป็นทีม</li> <li>4. มีกิจกรรมอบรมเสริมทักษะให้แก่ศึกษาอย่างต่อเนื่อง</li> <li>5. มีช่องทางในการร้องเรียนเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนที่หลากหลาย</li> <li>6. มีสื่อการเรียนรู้จากภายนอกที่ช่วยส่งเสริมการเรียนการสอนและการเรียนรู้ด้วยตนเอง</li> <li>7. อาจารย์มีงานวิจัยและเป็นที่ปรึกษาโครงการต่าง ๆ</li> <li>8. หน่วยงานส่งเสริมอาชีพและผู้ประกอบการในระดับชุมชนต้องการองค์ความรู้และที่ปรึกษาจากมหาวิทยาลัย</li> </ol>

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร :

- |                             |          |  |                          |
|-----------------------------|----------|--|--------------------------|
| 1. ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา | ลายเซ็น: |               | วันที่รายงาน: 22 มิ.ย.65 |
| 2. ผศ.ชนิษฐา พันชูกลาง      | ลายเซ็น: |              | วันที่รายงาน: 22 มิ.ย.65 |
| 3. ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์    | ลายเซ็น: | <br>กมลทิพย์ | วันที่รายงาน: 22 มิ.ย.65 |
| 4. ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง   | ลายเซ็น: |              | วันที่รายงาน: 22 มิ.ย.65 |
| 5. ผศ.ภัทริยา สังข์น้อย     | ลายเซ็น: |              | วันที่รายงาน: 22 มิ.ย.65 |

ประธานหลักสูตร : ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 มิ.ย.65

เห็นชอบโดย : ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง (รองคณบดีฝ่ายวิชาการ)

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 มิ.ย.65

เห็นชอบโดย : ดร.มงคล เทพรัตน์ (คณบดี)

ลายเซ็น :  วันที่รายงาน : 22 มิ.ย.65

**สรุปผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน**  
**หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ระดับปริญญาตรี**  
**สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร**  
**คณะเทคโนโลยีการเกษตร ปีการศึกษา 2564**

**ตาราง 1 ผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพระดับหลักสูตร**

จากผลการดำเนินงานของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อประเมินโดยใช้เกณฑ์มาตรฐานและอิงเกณฑ์การประเมินตามที่ สกอ. กำหนดในรอบปีการศึกษา 2564 ผลการประเมินสรุปได้ดังนี้

ตัวบ่งชี้	เป้าหมายปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุเป้าหมาย	ผลการประเมินตนเอง	
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)		คะแนน	ระดับคุณภาพ
		ตัวหาร				
<b>องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน</b>						
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน		ผ่าน	บรรลุ	ผ่าน	ดีมาก
<b>ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร</b>					<input checked="" type="checkbox"/> หลักสูตรได้มาตรฐาน <input type="checkbox"/> ไม่ได้มาตรฐาน	
<b>องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต</b>						
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4 คะแนน		4.50	บรรลุ	4.50	ดีมาก

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย	ผลการประเมินตนเอง	
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)		คะแนน	ระดับ คุณภาพ
		ตัวหาร				
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 ร้อยละ ของบัณฑิตปริญญาตรีที่ ได้งานทำหรือประกอบ อาชีพอิสระภายใน 1 ปี	ร้อยละ 100	23 23	$\times 100 = 100\%$	บรรลุ	5.00	ดีมาก
<b>ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต</b>					<b>เฉลี่ย 4.75</b>	<b>ดีมาก</b>
<b>องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา</b>						
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา	3 คะแนน	3 คะแนน		บรรลุ	3.00	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและ พัฒนานักศึกษา	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลลัพธ์ที่เกิดกับ นักศึกษา	4 คะแนน	3 คะแนน		ไม่บรรลุ	3.00	ปานกลาง
<b>ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา</b>					<b>เฉลี่ย 3.33</b>	<b>ดี</b>
<b>องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์</b>						
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนา อาจารย์	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์					5.00	ดีมาก
- ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่มี คุณวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ 40	2 5	$\times 100 = 40\%$	บรรลุ	5.00	ดีมาก
- ร้อยละของ อาจารย์ประจำ	ร้อยละ 80	4 5	$\times 100 = 80\%$	บรรลุ	5.00	ดีมาก

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย	ผลการประเมินตนเอง	
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)		คะแนน	ระดับ คุณภาพ
		ตัวหาร				
หลักสูตรที่ดำรง ตำแหน่งทาง วิชาการ						
- ผลงานวิชาการ ของอาจารย์ ประจำหลักสูตร	ร้อยละ 50	4.2	$4.2 \times 100 = 84 \%$	บรรลุ	5.00	ดีมาก
		5				
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 4.3</b> ผลที่เกิดกับอาจารย์	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
<b>ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 4 อาจารย์</b>					เฉลี่ย 4.33	ดี
<b>องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน</b>						
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 5.1</b> สาระของรายวิชาใน หลักสูตร	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 5.2</b> การวางระบบผู้สอน และกระบวนการ จัดการเรียนการสอน	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 5.3</b> การประเมินผู้เรียน	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 5.4</b> ผลการดำเนินงาน หลักสูตรตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	5 คะแนน	12	$12 \times 100 = 100 \%$	บรรลุ	5.00	ดีมาก
		ข้อ				
		12				
		ข้อ				
<b>ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน</b>					เฉลี่ย 4.25	ดีมาก



ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย	ผลการประเมินตนเอง	
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)		คะแนน	ระดับ คุณภาพ
		ตัวหาร				
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้						
ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการ เรียนรู้	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					เฉลี่ย 4.00	ดี
ผลการประเมินองค์ประกอบที่ 2-6 (13 ตัวบ่งชี้)					เฉลี่ย 4.12	ดีมาก

หมายเหตุ ผลการประเมินองค์ประกอบที่ 2-6

0.01-2.00 ระดับคุณภาพน้อย

2.01-3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง

3.01-4.00 ระดับคุณภาพดี

4.01-5.00 ระดับคุณภาพดีมาก

ตาราง 2 ตารางวิเคราะห์องค์ประกอบคุณภาพ และตัวชี้วัดที่ใช้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน  
ระดับหลักสูตร

องค์ประกอบ	คะแนน ผ่าน	จำนวน ตัวบ่งชี้	คะแนนประเมินเฉลี่ย				คะแนน เฉลี่ย	ผลการประเมิน 0.01-2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01-3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01-4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01-5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
			I	P	O			
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน/ไม่ผ่านการประเมิน						<input checked="" type="checkbox"/> ได้มาตรฐาน <input type="checkbox"/> ไม่ได้มาตรฐาน	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2-6	2	-	-	4.75	4.75	ระดับคุณภาพดีมาก	
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา		3	-	3.50	3.00	3.33	ระดับคุณภาพดี	
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์		3	5.00	4.00	4.00	4.33	ระดับคุณภาพดีมาก	
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียน การสอน การ ประเมินผู้เรียน		4	-	4.00	5.00	4.25	ระดับคุณภาพดีมาก	
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการ เรียนรู้		1	-	4.00	-	4.00	ระดับคุณภาพดี	
รวม		13	1	7	5			
ผลการประเมิน			5.00	3.86	4.30	4.12	ดีมาก	

หมายเหตุ : ในประเด็นตัวบ่งชี้ที่ 3.3 และ 4.3 เป็นผลลัพธ์ของกระบวนการย่อย

ตาราง 3 ตารางวิเคราะห์มาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ และตัวบ่งชี้ที่ใช้ประเมิน  
คุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

มาตรฐานที่	จำนวน ตัวบ่งชี้	คะแนนการประเมินเฉลี่ย				ผลการประเมิน
		I	P	O	คะแนน เฉลี่ย	0.01-2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01-3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01-4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01-5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
1	9	-	3.80	4.38	4.06	ระดับคุณภาพดีมาก
2	4	5.00	4.00	4.00	4.25	ระดับคุณภาพดีมาก
3	-	-	-	-	-	-
4	-	-	-	-	-	-
5	-	-	-	-	-	-
รวม	13	1	7	5		
ผลการประเมิน		5.00	3.86	4.30	4.12	ดีมาก

รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา องค์กรประกอบที่ 2- องค์กรประกอบที่ 6

องค์กรประกอบที่ 2 บัณฑิต

จุดแข็ง	แนวทางเสริม	จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาของหลักสูตร ส่วนใหญ่ได้งานทำภายหลังการสำเร็จการศึกษาภายใน 1 ปี มีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และตรงตามอัตลักษณ์ของหลักสูตร	-	-	-

องค์กรประกอบที่ 3 นักศึกษา

จุดแข็ง	แนวทางเสริม	จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
-	-	ควรจัดกิจกรรม/โครงการให้นักศึกษาที่นอกเหนือจากการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร	หลักสูตรควรมีการวางแผน การจัดกิจกรรม/โครงการ โดยนำข้อเสนอแนะจากผู้ใช้บัณฑิตมาเป็นส่วนหนึ่งในการกำหนดแผนพัฒนานักศึกษา เพื่อส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาอย่างต่อเนื่อง

องค์กรประกอบที่ 4 อาจารย์

จุดแข็ง	แนวทางเสริม	จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิ ประสบการณ์สอน การวิจัยที่สอดคล้องกับหลักสูตร และมีการเผยแพร่ผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่อง	-	-	-

องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

จุดแข็ง	แนวทางเสริม	จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
หลักสูตรมีการปรับปรุงหลักสูตร โดยกำหนดสาระรายวิชาที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน และสร้างอัตลักษณ์ของบัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตร	-	1. การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	1. หลักสูตรควรส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดผลเชิงประจักษ์ทั้งต่อนักศึกษาและอาจารย์
		2. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	2. หลักสูตรควรกำหนดวิธีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ชัดเจน

องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

จุดแข็ง	แนวทางเสริม	จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
หลักสูตรมีการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอเหมาะสม ที่ส่งเสริมให้นักศึกษาและอาจารย์สามารถนำไปใช้ประโยชน์ รวมทั้งมีความพร้อมทางด้านห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และสภาพแวดล้อม	-	-	-

รายการข้อมูลพื้นฐาน Common Data Set ที่จัดเก็บในระบบ CHE QA Online  
ปีการศึกษา พ.ศ.2564

	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	ข้อมูล
1	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรแยกตามวุฒิการศึกษา	5
2	-- --ระดับปริญญาตรี	
3	-- --ระดับปริญญาโท	3
4	-- --ระดับปริญญาเอก	2
5	จำนวนนักศึกษาปัจจุบันทั้งหมด	41
6	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	4
7	-- --จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ	1
8	-- --จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์	4
9	-- --จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์	
10	-- --จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีตำแหน่งศาสตราจารย์	
11	ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	6
12	จำนวนรวมของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	6
13	-- --จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายนสื่บเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	1
14	-- --จำนวนผลงานที่มีการยื่นจดอนุสิทธิบัตร	
15	-- --จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายนสื่บเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	1
16	-- --จำนวนผลงานที่มีการยื่นจดสิทธิบัตร	
17	-- --จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายนสื่บเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่ในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.	

	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	ข้อมูล
18	---จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	1
19	---จำนวนผลงานที่มีการจัดแจ้งลิขสิทธิ์	
20	---จำนวนผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	
21	---จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	
22	---จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการพ.ศ. 2562	3
23	---จำนวนผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร	
24	---จำนวนผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่นที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	
25	---จำนวนผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ	
26	---จำนวนผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน	
27	---ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ	
28	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online	
29	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	
30	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	
31	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	
32	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน	
33	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ	
34	---จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	
35	การมีงานทำของบัณฑิต	
36	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีทั้งหมด	23

	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	ข้อมูล
37	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ตอบแบบสำรวจเรื่องการทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา	23
38	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ที่ประกอบอาชีพอิสระ)	9
39	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ประกอบอาชีพอิสระ	14
40	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	0
41	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่มีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำอยู่แล้ว	0
42	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา	0
43	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่อุปสมบท	0
44	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่เกณฑ์ทหาร	0
45	เงินเดือนหรือรายได้ต่อเดือนของผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ (ค่าเฉลี่ย)	12,876
46	ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีตามกรอบ TQF เฉลี่ย (คะแนนเต็ม 4)	4.50
47	ผลงานทางวิชาการของผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท	
48	จำนวนรวมของผลงานนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่	
49	---จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่มีการตีพิมพ์ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง	
50	---จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	
51	---จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	
52	---ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	
53	---จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	
54	---จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	
55	---จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2562	



	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	ข้อมูล
56	- ---ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร	
57	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online	
58	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	
59	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	
60	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	
61	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน	
62	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ	
63	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโททั้งหมด (ปีการศึกษาที่เป็นวงรอบประเมิน)	