




รายงานผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร
ประจำปีการศึกษา 2564 (1 มิถุนายน 2564 - 31 พฤษภาคม 2565)
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

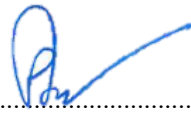
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร


วันที่ 15 มิถุนายน 2565

.....

รายนามคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

1..... ..... ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จันวิภา สุปะกิง)

2..... ..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์คูลยา ศรีโยม)

3..... ..... กรรมการและเลขานุการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธนฐมน เสมือนคิด)

สารบัญ

	หน้า
ส่วนที่ 1	บทนำ
	สรุปข้อมูลพื้นฐานของหลักสูตร
	บทสรุปผู้บริหาร
ส่วนที่ 2	วิธีการประเมิน
ส่วนที่ 3	การวิเคราะห์ตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ
	ตารางที่ 1 สรุปผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ ระดับหลักสูตร
	ตารางที่ 2 ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ตามองค์ประกอบคุณภาพ ระดับหลักสูตร
	ตารางที่ 3 วิเคราะห์องค์ประกอบคุณภาพและตัวชี้วัดที่ใช้ประเมินคุณภาพการศึกษา ภายใน ระดับหลักสูตร
	ตารางที่ 4 วิเคราะห์มาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และตัวบ่งชี้ที่ใช้ ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร
ส่วนที่ 4	สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา โดยภาพรวม
ส่วนที่ 5	ภาคผนวก

ส่วนที่ 1

บทนำ

1. สรุปข้อมูลพื้นฐานของหลักสูตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ต้องการเปิดโอกาสให้แก่ผู้เรียนที่มีพื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ไม่ตี ได้เรียนในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร จึงได้ทำการวิจัยเพื่อหารูปแบบการเรียนการสอนและเป็นข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตรใหม่ที่เหมาะสม ภายใต้โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาการเรียนการสอนเพื่อให้นักศึกษามีความสามารถสู่การ ประกอบอาชีพธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน กรณีศึกษา ปลาหวานผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มแม่บ้าน ต.หัวเขา อ.สิงหนคร จ.สงขลา การวิจัยครั้งนี้ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (สกว.) และความร่วมมือจากหลาย ๆ ฝ่าย ทั้งผู้บริหารระดับคณะและมหาวิทยาลัย ศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ กลุ่มแม่บ้านปลาหวาน ต.หัวเขา คณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ผลการวิจัยพบว่า การจัดกระบวนการเรียนการสอนที่เหมาะสมต้องผสมผสานในหลายรูปแบบร่วมกันตลอดภาคเรียน เน้นการฝึกให้นักศึกษาพัฒนากระบวนการคิดด้วยตนเอง ฝึกทักษะการปฏิบัติให้ชำนาญ และมีความอดทน พร้อมทั้งเสริมการเรียนรู้ด้วยกิจกรรมต่าง ๆ จากสถานการณ์จริงจึงจะทำให้นักศึกษาสามารถนำวิชาการและประสบการณ์สู่วิชาชีพได้ ทั้งนี้ จากกระบวนการวิจัยที่ได้ดำเนินการสามารถนำมาสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งผ่านการพิจารณาถ่วงดุลโดยสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และได้รับการอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ. 2555 ทำการเปิดสอน ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2556 เป็นต้นมา จนกระทั่งได้มีการพัฒนาหลักสูตรมาเป็นหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบัน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นหลักสูตร สหวิทยาการทางด้านเทคโนโลยีอาหาร การจัดการและธุรกิจ เพื่อสนองความต้องการบุคลากรของประเทศด้านการผลิตและการจัดการธุรกิจอาหาร หลักสูตรนี้จึงเน้นให้นักศึกษามีความสามารถในการผลิต บริหารจัดการและทำธุรกิจได้ โดยให้ความสำคัญกับการเรียนการสอนภาคทฤษฎีควบคู่กับภาคปฏิบัติ เน้นการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้ด้วยตนเอง ร่วมกับการส่งเสริมความรู้และประสบการณ์ทางวิชาชีพโดยตรงกับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้และเกิดทักษะต่าง ๆ จากสถานการณ์จริงในการเป็นผู้ประกอบการ อันเป็นแนวทางที่นักศึกษาสามารถนำไปประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารของตนเองหรือเข้าสู่ตลาดแรงงานของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ตลอดจนสามารถนำเทคโนโลยีมาใช้ในการจัดการและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ

2. บทสรุปผู้บริหาร

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

ปีการศึกษา 2564 หลักสูตรรับการประเมินคุณภาพ จำนวน 6 องค์ประกอบ ได้แก่ องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน และองค์ประกอบที่ 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)

องค์ประกอบที่	ชื่อองค์ประกอบ	ปีการศึกษา 2562		ปีการศึกษา 2563		ปีการศึกษา 2564	
		คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ	คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ	คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ
	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"> 1. บัณฑิตมีคุณภาพตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ 2. บัณฑิตร้อยละ ๑๐๐ มีงานทำภายใน ๑ ปี 3. บัณฑิตร้อยละ ๖๐ เป็นผู้ประกอบการ และสามารถประกอบอาชีพอิสระได้ตามเป้าประสงค์หลักของหลักสูตร 4. อาจารย์ให้ความร่วมมืออย่างเต็มที่ในทุกกิจกรรมของหลักสูตร ทำให้ผลงานของหลักสูตรเป็นที่โดดเด่น 5. นักศึกษาพร้อมเรียนรู้และพยายามพัฒนาศักยภาพเข้าสู่การแข่งขัน 6. อาจารย์ที่ปรึกษาพร้อมให้คำปรึกษาและติดตามนักศึกษาอย่างใกล้ชิด 7. หลักสูตรมีความทันสมัย มีการบูรณาการด้านการผลิตและการจัดการอาหาร ครอบคลุมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และบุคลากรในสถานประกอบการด้านอาหาร
แนวทางเสริม
<ol style="list-style-type: none"> 1. ควรส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการขายในรูปแบบออนไลน์ในหลากหลายช่องทางมากขึ้น เช่น Line OA, tiktok marketing, youtube 2. จัดการเรียนการสอนโดยบูรณาการกับงานวิจัย งานบริการวิชาการ และการประกวดแข่งขัน เพื่อฝึกให้นักศึกษามีทักษะกระบวนการคิด วิเคราะห์ วางแผน และการทำงานเป็นทีม 3. ให้นักศึกษาเข้าร่วมการประกวดแข่งขันทักษะทางด้านวิชาการอย่างต่อเนื่อง
จุดที่ควรพัฒนา
<ol style="list-style-type: none"> 1. บัณฑิตได้รับอัตราเงินเดือนเฉลี่ยอยู่ที่ ๑๒,๘๗๖ บาท ต่ำกว่าค่าแรงระดับปริญญาตรีเล็กน้อย

2. การส่งเสริมให้นักศึกษาได้พัฒนาทักษะของตนเองอย่างทั่วถึง
3. การเรียนการสอนแบบออนไลน์ทำให้นักศึกษาไม่กล้าซักถามและไม่กล้าแลกเปลี่ยนความคิดเห็น
4. นักศึกษามีความรู้ด้านภาษาอังกฤษน้อย
5. นักศึกษาไม่ถนัดวิชาคำนวณ
6. นักศึกษาใช้งานคอมพิวเตอร์หรือมือถือสำหรับการเรียนการสอนแบบออนไลน์ไม่ค่อยแคล่ว
7. สัญญาณอินเทอร์เน็ตไม่ดี ทำให้การเรียนการสอนไม่ต่อเนื่อง

แนวทางการปรับปรุง

1. ควรจัดกิจกรรมหรือปรับเทคนิคการสอนในรายวิชา ให้สามารถผลิตสินค้าที่มีความโดดเด่น เพิ่มมูลค่าสินค้า รวมถึงเทคนิคการขายให้เพิ่มยอดการจำหน่ายและผลกำไรที่จะได้รับมากขึ้น
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นหลักสูตรเชิงบูรณาการการเรียนการสอนกับการทำงานเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้และพัฒนาทักษะด้านต่าง ๆ จากสถานประกอบการ
3. ปรับพื้นฐานก่อนเข้าเรียนให้กับนักศึกษาใหม่ในประเด็นที่สอดคล้องกับการเรียนการสอน
4. ปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้สอดคล้องและเหมาะสมกับการเรียนการสอนแบบออนไลน์
5. เลือกใช้สื่อและแอปพลิเคชันที่ก่อให้เกิดการทำงานและเรียนรู้ร่วมกันระหว่างกลุ่มนักศึกษา

จุดเด่นและแนวทางเสริม/จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง

จากคณะกรรมการผู้ประเมิน

จุดเด่นและแนวทางเสริม

1. หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิ ประสบการณ์สอน และการวิจัยที่สอดคล้องกับหลักสูตร และมีการเผยแพร่ผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่อง
2. บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาของหลักสูตร ส่วนใหญ่ได้งานทำภายหลังการสำเร็จการศึกษาภายใน 1 ปี และมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และตรงตามอัตลักษณ์ของหลักสูตร
3. หลักสูตรมีการปรับปรุงหลักสูตร โดยกำหนดสาระรายวิชาที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน และสร้างอัตลักษณ์ของบัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตร
4. หลักสูตรมีการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอเหมาะสม ที่ส่งเสริมให้นักศึกษาและอาจารย์สามารถนำไปใช้ประโยชน์ รวมทั้งมีความพร้อมทางด้านห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และสภาพแวดล้อม

จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง

1. หลักสูตรควรมีการวางแผนการจัดกิจกรรม/โครงการ ให้แก่นักศึกษาที่นอกเหนือจากการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร เพื่อส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาอย่างต่อเนื่อง
2. หลักสูตรควรส่งเสริมการจัดการเรียนการสอน ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดผลเชิงประจักษ์ทั้งต่อนักศึกษาและอาจารย์
3. หลักสูตรควรกำหนดวิธีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ชัดเจน

ส่วนที่ 2

วิธีการประเมิน

ประกอบด้วย

1. การวางแผนและการประเมิน
 - การเตรียมการและวางแผนก่อนการตรวจเยี่ยม
 - การดำเนินการระหว่างการตรวจเยี่ยม (ศึกษาเอกสาร/เยี่ยมชมสภาพจริง/สัมภาษณ์บุคคลกลุ่มต่างๆ/ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย)
 - การดำเนินการภายหลังการตรวจเยี่ยม
2. วิธีการตรวจสอบความถูกต้องนำเชื่อถือของข้อมูล

การเตรียมการและวางแผนก่อนการตรวจประเมิน

1. ศึกษา SAR และเอกสารที่เกี่ยวข้องมีประเด็นใดที่ควรศึกษาหาข้อมูลเพิ่มเติม
2. ประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์ ขอบเขต วิธีการและร่วมกันวิเคราะห์ SAR เพื่อสรุปประเด็นข้อสงสัยและการหาข้อมูลเพิ่มเติม
3. ตรวจประเมินหลักสูตร ใช้เวลา 1 วัน
 - การสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย/ตรวจประเมินหน่วยงาน
4. หา consensus
5. ให้ feedback
6. จัดทำรายงาน

การดำเนินการระหว่างการประเมิน

ปีการศึกษา 2564 ด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา COVID-19 หลักสูตรจะต้องดำเนินการตรวจประเมินผ่านระบบออนไลน์ โดยใช้โปรแกรม Microsoft Teams)

1. ประชุมชี้แจงคณะกรรมการและพบผู้บริหารของหน่วยงานเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์
2. หน่วยงานสรุปผลการดำเนินงานปีที่ผ่านมาและรายงานผลการดำเนินงานของปีปัจจุบัน
3. ตรวจสอบเอกสารอ้างอิง
4. ตรวจเยี่ยมหน่วยงานย่อย ตรวจสอบเอกสาร ห้องปฏิบัติการ ห้องสมุด และสัมภาษณ์บุคคลกลุ่มต่างๆ /ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
5. สรุปผลการประเมินอย่างไม่เป็นทางการ
6. พบผู้บริหารเพื่อขอความเห็นหรือยืนยันข้อมูลบางประเด็น
7. รายงานผลการประเมินขั้นต้นด้วยวาจา

8. คณะกรรมการแจ้งข้อกำหนดการจัดทำรายงานผลการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร (หลังการตรวจประเมินฯ) ซึ่งจะต้องมีผลการดำเนินงานเดียวกันกับผลการดำเนินงานที่ปรากฏในเล่ม รายงานผลคณะกรรมการประเมินคุณภาพฯ และผลการดำเนินงานที่รายงานในระบบ CHE-QA online

การดำเนินการภายหลังการตรวจประเมิน

1. รายงานผลด้วยวาจาต่อหน่วยงานที่ดำเนินการตรวจ
 2. วิเคราะห์และสรุปผลการประเมินเพื่อเขียนรายงาน ดังนี้
 - 1) ผลการประเมินตามองค์ประกอบและตัวบ่งชี้
 - 2) จุดแข็ง
 - 3) จุดที่ควรพัฒนา
 - 4) ข้อเสนอแนะ
 - 5) วิธีปฏิบัติที่ดี นวัตกรรม
 3. เขียนรายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร
 4. ส่งรายงานให้งานมาตรฐานและประกันคุณภาพ จำนวน 1 เล่ม พร้อม file ข้อมูล ภายใน 3 วัน
- หลังเสร็จสิ้นกระบวนการตรวจประเมิน

ส่วนที่ 3

การวิเคราะห์ตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้

ตารางสรุปผลการวิเคราะห์ตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ โดยมีรายละเอียดตาราง ดังนี้

- ตารางที่ 1 ตารางสรุปผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ ระดับหลักสูตร
- ตารางที่ 2 ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ตามองค์ประกอบคุณภาพ ระดับหลักสูตร
- ตารางที่ 3 การวิเคราะห์องค์ประกอบคุณภาพและตัวชี้วัดที่ใช้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร
- ตารางที่ 4 การวิเคราะห์มาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และตัวบ่งชี้ที่ใช้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

การวิเคราะห์ตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตารางที่ 1 สรุปผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ ระดับหลักสูตร

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ประเมินตนเอง		
		ผลการดำเนินงาน		คะแนนประเมิน
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์	
		ตัวหาร	(% หรือ สัดส่วน)	
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน				
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน	ผ่าน		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน	ผ่าน		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.2 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่าน	ผ่าน		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.3 คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน	ผ่าน		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.4 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	ผ่าน	ผ่าน		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.10 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน	ผ่าน		
คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 1				ผ่าน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต				
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4 คะแนน	4.5 คะแนน		4.5
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	ร้อยละ 100	23 x 100	ร้อยละ 100	5
		23		
คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 2				4.75
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา				
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา	3 คะแนน	3	คะแนน	3
ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	4 คะแนน	4	คะแนน	4

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ประเมินตนเอง		
		ผลการดำเนินงาน		คะแนนประเมิน
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์	
		ตัวหาร	(% หรือ สัดส่วน)	
ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	4 คะแนน	4	คะแนน	4
คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 3				3.67
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์				
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	4 คะแนน	4	คะแนน	4
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพบัณฑิต				5
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ 40	2 x 100 5	ร้อยละ 40	5
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ 80	4 x 100 5	ร้อยละ 80	5
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ร้อยละ 50	4.2 x 100 5	ร้อยละ 84	5
ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4 คะแนน	4	คะแนน	4
คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 4				4.33
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน				
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สารระของรายวิชาในหลักสูตร	4 คะแนน	4	คะแนน	4
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	4 คะแนน	4	คะแนน	4
ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน	4 คะแนน	4	คะแนน	4
ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5 คะแนน	12 ข้อ x 100 12 ข้อ	ร้อยละ 100	5
คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 5				4.25
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้				
ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4 คะแนน	4	คะแนน	4

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ประเมินตนเอง		คะแนนประเมิน
		ผลการดำเนินงาน		
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์	
		ตัวหาร	(% หรือ สัดส่วน)	
คะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 6				4
คะแนนเฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2-6				4.12
ผลการประเมิน				ระดับดีมาก

- หมายเหตุ
1. คะแนนประเมินตนเอง หมายถึง ค่าเฉลี่ยของแต่ละตัวบ่งชี้ขององค์ประกอบนั้นๆ
 2. ผลการประเมิน หมายถึง ผลการดำเนินงานในระดับต่างๆ ตามเกณฑ์ตัดสินของ สกอ. ซึ่งการแปรผล จะเป็นการอธิบายว่า

คะแนน	ระดับคุณภาพ
0.01 – 2.00	น้อย
2.01 – 3.00	ปานกลาง
3.01 – 4.00	ดี
4.01 – 5.00	ดีมาก

ตารางที่ 2 ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ตามองค์ประกอบคุณภาพ ระดับหลักสูตร

องค์ประกอบคุณภาพ	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน
		0.01 - 2.00 ระดับน้อย 2.01 - 3.00 ระดับปานกลาง 3.01 - 4.00 ระดับดี 4.01 - 5.00 ระดับดีมาก
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน	ผ่าน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	4.75	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	3.67	ดี
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	4.33	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	4.25	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4.00	ดี
คะแนนเฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้ของทุกองค์ประกอบ	4.12	ดีมาก

ตารางที่ 3 การวิเคราะห์องค์ประกอบคุณภาพและตัวชี้วัดที่ใช้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

องค์ประกอบ	จำนวน ตัวบ่งชี้	คะแนนประเมินเฉลี่ย				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
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน		ผ่าน/ไม่ผ่านการประเมิน				<input checked="" type="checkbox"/> ได้มาตรฐาน <input type="checkbox"/> ไม่ได้มาตรฐาน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	2	-	-	4.75	4.75	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	3	-	3.50	3.00	3.33	ดี
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	3	5.00	4.00	4.00	4.33	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียน การสอน การ ประเมินผู้เรียน	4	-	4.00	5.00	4.25	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการ เรียนรู้	1	-	4.00	-	4.00	ดี
รวม	13	1	7	5		
ผลการประเมิน		5.00	3.86	4.30	4.12	ดีมาก

หมายเหตุ ในประเด็นตัวบ่งชี้ที่ 3.3 และ 4.3 เป็นผลลัพธ์ของกระบวนการย่อย

ตารางที่ 4 วิเคราะห์มาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ และตัวบ่งชี้ที่ใช้ประเมินคุณภาพการศึกษา
ภายใน ระดับหลักสูตร

มาตรฐานที่	จำนวน ตัวบ่งชี้	คะแนนการประเมินเฉลี่ย				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			
1	9	-	3.80	4.38	4.06	ดีมาก	
2	4	5.00	4.00	4.00	4.25	ดีมาก	
3	-	-	-	-	-	-	
4	-	-	-	-	-	-	
5	-	-	-	-	-	-	
รวม	13	1	7	5			
ผลการประเมิน		5.00	3.86	4.30	4.12	ดีมาก	

ส่วนที่ 4

สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา โดยภาพรวม

จุดแข็ง

1. หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิ ประสบการณ์สอน และการวิจัยที่สอดคล้องกับหลักสูตร
2. บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาของหลักสูตร ส่วนใหญ่ได้งานทำภายหลังการสำเร็จการศึกษาภายใน 1 ปี และมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และตรงตามอัตลักษณ์ของหลักสูตร
3. หลักสูตรมีการปรับปรุงหลักสูตร โดยกำหนดสาระรายวิชาที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน และสร้างอัตลักษณ์ของบัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตร
4. หลักสูตรมีการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอเหมาะสม ที่ส่งเสริมให้นักศึกษาและอาจารย์สามารถนำไปใช้ประโยชน์ รวมทั้งมีความพร้อมทางด้านห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และสภาพแวดล้อม

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

1. หลักสูตรควรมีการวางแผนการจัดกิจกรรม/โครงการ ให้แก่นักศึกษาที่นอกเหนือจากการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร เพื่อส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง
2. หลักสูตรควรส่งเสริมการจัดการเรียนการสอน ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดผลเชิงประจักษ์ทั้งต่อนักศึกษาและอาจารย์
3. หลักสูตรควรกำหนดวิธีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ชัดเจน

รายงานผลการวิเคราะห์จุดแข็งและแนวทางเสริมเพื่อการพัฒนา องค์กรประกอบที่ 2 – องค์กรประกอบที่ 6
องค์กรประกอบที่ 2 บัณฑิต

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

องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา

จุดแข็ง	แนวทางเสริม	จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
-	-	การจัดกิจกรรม/โครงการ ให้นักศึกษาที่นอกเหนือ จากการจัดการเรียนการ สอนในหลักสูตร	หลักสูตรควรมีการวางแผน การจัดกิจกรรม/โครงการ โดยนำข้อเสนอแนะจาก ผู้ใช้บัณฑิตมาเป็นส่วน หนึ่งในการกำหนด แผนพัฒนานักศึกษาเพื่อ ส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง

องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์

จุดแข็ง	แนวทางเสริม	จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
หลักสูตรมีอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ อาจารย์ประจำหลักสูตร ที่มีคุณวุฒิ ประสบการณ์ สอน และการวิจัยที่ สอดคล้องกับหลักสูตร และมีการเผยแพร่ ผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่อง	-	-	-

องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

จุดแข็ง	แนวทางเสริม	จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
หลักสูตรมีการปรับปรุงหลักสูตร โดยกำหนดสาระรายวิชาที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน และสร้างอัตลักษณ์ของบัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตร	-	1. การจัดการเรียนการสอน ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	1. หลักสูตรควรส่งเสริมการจัดการเรียนการสอน ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดผลเชิงประจักษ์ ทั้งต่อนักศึกษาและอาจารย์
		2. การทวน สอบ ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	2. หลักสูตรควรกำหนดวิธีการทวน สอบ ผลสัมฤทธิ์ ของนักศึกษา ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ชัดเจน

องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

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

สรุปผลการประเมินหลักสูตรจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

กระบวนการประเมิน	การสัมภาษณ์
<p>1. ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากการสัมภาษณ์ผู้ใช้บัณฑิต</p>	<p>บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตร มีองค์ความรู้ที่เพียงพอเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน มีทักษะด้านคอมพิวเตอร์และภาษาอังกฤษอยู่ในระดับที่สามารถใช้ในการปฏิบัติงานได้ มีมนุษยสัมพันธ์ดี ตรงต่อเวลา และกล้าแสดงความคิดเห็นตามหลักวิชาการได้อย่างเหมาะสม</p>
<p>2. ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากการประเมินศิษย์เก่า</p>	<p>1. หลักสูตรมีการจัดกิจกรรม/โครงการพัฒนานักศึกษาอย่างครบถ้วนและเป็นประโยชน์ต่อการเรียนรู้</p> <p>2. การจัดการเรียนการสอนในชั้นปีที่ 4 ซึ่งตรงกับช่วงที่มีสถานการณ์โรคติดเชื้อโควิด-19 แพร่ระบาด ทำให้นักศึกษาไม่สามารถออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้เต็มที่ ทำให้นักศึกษาสูญเสียองค์ความรู้ในการทำงานจริงในภาคอุตสาหกรรม</p> <p>3. มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้/สื่อการเรียนการสอนที่พร้อมต่อการเรียนรู้</p> <p>ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>หลักสูตรควรเพิ่มเนื้อหารายวิชาทางด้านภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน (เน้นทักษะการอ่านและการเขียน) เพราะมีความจำเป็นต้องใช้ในการทำงานสายโรงงาน</p>
<p>3. ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากการประเมินนักศึกษาปัจจุบัน</p>	<p>1. หลักสูตรมีการปรับปรุงแบบการจัดการเรียนให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน และมีเนื้อหาวิชาที่หลากหลาย</p> <p>2. หลักสูตรมีการปรับปรุงรูปแบบการฝึกสหกิจศึกษาให้ตรงกับความต้องการของนักศึกษาในด้านการเป็นผู้ประกอบการ และมีการเตรียมความพร้อมที่สามารถส่งเสริมสนับสนุนให้คนมีความพร้อมในการฝึกและสามารถนำความรู้ไปใช้ในการเรียนต่อในชั้นปีถัดไปและทำงานได้จริง</p> <p>ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>1. อยากให้มีการจัดกิจกรรมนอกหลักสูตรเพิ่มเติม เช่น การศึกษาดูงานในรายวิชา และควรแนะนำการเตรียมตัวไปศึกษาดูงานในสถานประกอบการให้นักศึกษาได้รับทราบ</p> <p>2. หลักสูตรควรผลักดันและส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมการฝึกสหกิจศึกษาเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากได้รับประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกส่งผลให้บัณฑิตที่จบไปสามารถปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น</p>

ภาคผนวก

รายนามคณะกรรมการตรวจประเมินฯ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จันวิภา สุปะกิ่ง	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศุภยา ศรีโยม	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐมน เสมือนคิด	กรรมการและเลขานุการ

กำหนดการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2564

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ในวันที่ 15 มิถุนายน 2565 เวลา 09.00-16.30 น.

ณ ห้องประชุมสำนักงานคณบดี ชั้น 2 อาคาร 62 คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

และออนไลน์ผ่าน Zoom Cloud Meetings

ลำดับเวลา	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง
09.00-09.30 น.	- คณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประชุมหารือ แนวทางการประเมินและประชุมวางแผนการตรวจประเมินฯ	- คณะกรรมการตรวจประเมินฯ
09.30-11.30 น.	- ประธานหลักสูตรกล่าวต้อนรับคณะกรรมการประเมินฯ พร้อม แนะนำคณะกรรมการประจำหลักสูตร และผู้เกี่ยวข้อง	- คณะกรรมการประจำหลักสูตร - คณะกรรมการตรวจประเมินฯ
	- ประธานคณะกรรมการประเมินฯ กล่าวแนะนำคณะผู้ประเมินฯ พร้อมชี้แจงวัตถุประสงค์และแนวทางการประเมินคุณภาพ การศึกษา ปีการศึกษา 2564	- คณะกรรมการตรวจประเมินฯ - คณะกรรมการประจำหลักสูตร
	- ประธานหลักสูตรนำเสนอผลการดำเนินงานการประกัน คุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2564	- คณะกรรมการประจำหลักสูตร - คณะกรรมการตรวจประเมินฯ
	- สัมภาษณ์ คณะกรรมการประจำหลักสูตร - คณะกรรมการประเมินฯ ตรวจสอบหลักฐานอ้างอิงและ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้รับผิดชอบแต่ละองค์ประกอบ	- คณะกรรมการตรวจประเมินฯ - คณะกรรมการประจำหลักสูตร
11.30-12.00 น.	- คณะกรรมการประเมินฯ ประชุมผลการประเมินรายงานตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบ มาตรฐาน และเตรียมแจ้ง/ชี้แจง/ให้ข้อมูลการ ตรวจประเมินฯ	- คณะกรรมการประเมิน คุณภาพการศึกษาภายใน
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	

ลำดับเวลา	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง
13.00-14.30 น.	<p>สัมภาษณ์ (สัมภาษณ์ทางโทรศัพท์ และสัมภาษณ์ผ่าน Zoom)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตัวแทนอาจารย์ - ตัวแทนนักศึกษา - ตัวแทนศิษย์เก่า - ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต <p>* หมายเหตุ จำนวนผู้สัมภาษณ์ให้เป็นไปตามการบริหารจัดการของหลักสูตรหรือตามข้อตกลงของคณะกรรมการ</p> <p>ผู้ช่วยเลขาฯ ติดต่อผู้ถูกสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์ (เปิดลำโพง) ให้คณะกรรมการฯ ได้ฟังและสามารถสัมภาษณ์ได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> - คณะกรรมการตรวจประเมินฯ - ผู้ถูกสัมภาษณ์ <p>(ทางโทรศัพท์ / โปรแกรมประชุมออนไลน์)</p>
14.30-15.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> - คณะกรรมการประเมินฯ ประชุมสรุปผลการประเมินเพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการประจำหลักสูตร 	<ul style="list-style-type: none"> - คณะกรรมการตรวจประเมินฯ
15.00-16.30 น.	<ul style="list-style-type: none"> - คณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในแจ้ง/ชี้แจง/ให้ข้อมูลการตรวจประเมินฯ พร้อมให้ข้อมูลย้อนกลับและรายงานผลการประเมินฯ แก่ผู้บริหาร คณาจารย์และบุคลากร ด้วยวาจา 	<ul style="list-style-type: none"> - คณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน - คณะกรรมการประจำหลักสูตร

หมายเหตุ: สามารถปรับกำหนดการได้ตามความเหมาะสม