รายงานการประเมินตนเอง
(Self - Assessment Report : SAR)
ระดับหลักสูตร

ตามเกณฑ์ AUN-QA Version 4.0

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ปีการศึกษา 2566
(มิถุนายน 2566 ถึง พฤษภาคม 2567)

คำนำ

รายงานการประเมินตนเองของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา สำหรับผลการดำเนินงานรอบปีการศึกษา 2566 (ระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน 2566 ถึงวันที่ 31 พฤษภาคม 2567) จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแสดงผลการประเมินตนเองในการดำเนินกิจกรรมการประกันคุณภาพของหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินของ สป.อว. ในองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน และเกณฑ์คุณภาพ ASEAN University Network – Quality Assurance (AUN-QA) version 4 นำเสนอต่อคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาแต่งตั้ง เป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพสู่สาธารณชน

สาระสำคัญของรายงานการประเมินตนเอง หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ปีการศึกษา 2566 แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ 1) ข้อมูลพื้นฐานของหลักสูตร 2) ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน 3) สรุปผลการประเมินตนเอง และ 4) ภาคผนวก หลักสูตรหวังว่า รายงานการประเมินตนเองฉบับนี้จะเป็นเอกสารสำคัญที่แสดงถึงคุณภาพมาตรฐานในการจัดการศึกษา อันจะสร้างความเชื่อมั่นให้แก่สังคมเกี่ยวกับคุณภาพบัณฑิตของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา รวมถึงเป็นประโยชน์ต่อบุคคลทั่วไป

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ขอขอบคุณทุกหน่วยงานและทุกท่านที่ให้ข้อมูลประกอบการรายงานครั้งนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ทำให้งานประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตรสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา)
ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร
รายงานวันที่ 5 กรกฎาคม 2567

สารบัญ

หน้า

คำนำ ..... **ก**

สารบัญ ..... **ข**

หน้า ..... **ข**

บทสรุปผู้บริหาร ..... **ค**

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐาน **1**

ข้อมูลพื้นฐานของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา 1

ข้อมูลพื้นฐานของคณะเทคโนโลยีการเกษตร 1

ข้อมูลพื้นฐานของหลักสูตร 2

ข้อมูลสรุปรายวิชาและคุณภาพการสอน 11

ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินคุณภาพการศึกษาปีที่ผ่านมา 29

ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน **31**

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน 31

ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว. 31

องค์ประกอบที่ 2 ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ AUN-QA ของหลักสูตร 34

Criterion 1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome) 35

Criterion 2 โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร (Programme Structure and Content) 54

Criterion 3 แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach) 76

Criterion 4 การประเมินผู้เรียน (Student Assessment) 90

Criterion 5 บุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff) 114

Criterion 6 การบริการและการสนับสนุนผู้เรียน (Student Support Services) 133

Criterion 7 สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure) 147

Criterion 8 ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes) 164

ส่วนที่ 3 สรุปผลการประเมินตนเองและแผนพัฒนาหลักสูตร **179**

ผลการประเมินตนเอง 179

จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา 185

แผนพัฒนาหลักสูตร 188

ภาคผนวก **193**

ตารางแสดงจำนวนผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 193

ข้อมูลพื้นฐาน Common Data Set ที่จัดเก็บในระบบ CHE QA Online ปีการศึกษา 2566 197

บทสรุปผู้บริหาร

ข้อมูลพื้นฐาน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เป็นหลักสูตรที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรี มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2556 จนถึงปีการศึกษา 2560 ได้ปรับปรุงหลักสูตรตามวงรอบและเปลี่ยนชื่อสาขาวิชาเป็น “สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร” เริ่มรับนักศึกษาในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561 ตั้งแต่ปีการศึกษา 2561 จนถึงปีการศึกษา 2564 ต่อมาเมื่อครบวงรอบอีกครั้ง ได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรและปรับเปลี่ยนชื่อสาขาวิชาเป็นชื่อเดิม คือ “สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร” เริ่มรับนักศึกษาในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ตั้งแต่ปีการศึกษา 2565 ได้กำหนดวัตถุประสงค์หลักสูตรเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะ ดังนี้

1. มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร
2. มีความรู้ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีเพื่อการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพและการจัดการธุรกิจอาหารได้
3. มีทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและสามารถคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร
4. มีทักษะปฏิบัติและประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบอาชีพได้
5. มีความรับผิดชอบ สามารถทำงานเป็นทีมและประสานงานกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
6. มีความสามารถในการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ
7. สามารถวิเคราะห์และแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นในธุรกิจอาหารและก้าวทันความเปลี่ยนแปลงของสังคมและเศรษฐกิจ

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีนักศึกษารวมทั้งหมด จำนวน 46 คน ประกอบด้วยนักศึกษาสาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 22 คน และสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 24 คน มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 5 คน และเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน 1 คน

การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาได้ดำเนินการพัฒนาระบบการประกันคุณภาพการศึกษามาอย่างต่อเนื่อง โดยดำเนินการตามมาตรา 48 แห่งพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2562 และข้อ 3 แห่งกฎกระทรวงการประกันคุณภาพการศึกษา พ.ศ. 2561 ได้กำหนดกระบวนการทำงานเป็น 4 ส่วน ได้แก่ การวางแผน การดำเนินงานตามแผน การตรวจสอบประเมิน และการปรับปรุงพัฒนา

ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน

รายงานการประเมินตนเองของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เป็นไปตามกระบวนการของระบบประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยใช้เกณฑ์การประเมินของ สป.อว. ในองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน และเกณฑ์คุณภาพ ASEAN University Network – Quality Assurance

(AUN-QA) version 4 Criterion 1-8 จำนวน 53 เกณฑ์ย่อย ซึ่งได้ดำเนินการประเมินในวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2567 โดยคณะกรรมการประเมินฯ ได้ประเมินคุณภาพจากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรในรอบปีการศึกษา 2566 (1 มิถุนายน 2566 ถึง พฤษภาคม 2567)

สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์ในแต่ละด้าน

จุดแข็งและแนวทางเสริมจุดแข็ง
1. หลักสูตรใช้หลักการออกแบบการเรียนรู้แบบย้อนกลับ (Backward Curriculum Design) ครอบคลุมผลการเรียนรู้ในระดับ Knowledge, Skill และ Attitude มีผลการเรียนรู้ที่คาดหวังตามหลักทฤษฎีการเรียนรู้ของ Bloom's Taxonomy สอดคล้องกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย วิสัยทัศน์และพันธกิจของหลักสูตร คณะและมหาวิทยาลัย 2. หลักสูตรนำข้อมูลป้อนกลับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มโดยเฉพาะผู้ประกอบการมาใช้ในการออกแบบหลักสูตร 3. การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบ Active learning ผ่านการฝึกปฏิบัติจริง นักศึกษาส่วนใหญ่จึงมีทักษะปฏิบัติในการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารค่อนข้างดี 4. หลักสูตรมีการกำกับกระบวนการเพื่อควบคุมมาตรฐานการเรียนรู้ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิอุดมศึกษาและกำกับติดตามความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด 5. อาจารย์มีการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและทุ่มเทกับการทำงานทั้งการจัดการเรียนการสอน งานวิจัย งานบริการวิชาการ และงานพัฒนานักศึกษา 6. หลักสูตรมีการสนับสนุนและติดตามนักศึกษาอย่างใกล้ชิดทั้งด้านวิชาการ กิจกรรมนักศึกษา กิจกรรมการแข่งขัน กิจกรรมเสริมหลักสูตร การสร้างเสริมทักษะอาชีพและการจัดหารายได้ระหว่างเรียน เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์การเรียนรู้ ทักษะและความสามารถในการทำงานที่หลากหลาย
จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ
1. ปรับปรุงวิธีการประเมินการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเพื่อให้มีประสิทธิภาพต่อการจัดการเรียนการสอน 2. การสื่อสารข้อมูลข้อกำหนดหลักสูตรและรายวิชาไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะผู้ใช้บัณฑิต 3. ทบทวนผลการดำเนินงานของหลักสูตรทุกปีการศึกษาเพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยเป็นปัจจุบันและก้าวทันความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต 4. ส่งเสริมนักศึกษาให้มีทักษะการนำเสนองาน การขาย การจัดการธุรกิจ และการเป็นผู้ประกอบการให้มากขึ้น 5. ประเมินผู้เรียนด้วยวิธีการที่เป็นรูปธรรมและวัดได้ชัดเจน 6. พัฒนาศักยภาพของอาจารย์ในเชิงธุรกิจให้มากขึ้นและมีความใกล้เคียงกัน เพื่อจัดสรรปริมาณงานให้อาจารย์ได้สมดุลยิ่งขึ้น และมีศักยภาพร่วมกันในการจัดกระบวนการเพื่อให้นักศึกษามีอัตลักษณ์ "ผลิตได้ ขายเป็น"

แนวทางพัฒนาเร่งด่วน
1. จำนวนนักศึกษาแรกเข้าต่ำกว่าแผนรับมาก ต้องเร่งทำการประชาสัมพันธ์หลักสูตรในทุกช่องทางในการสื่อสารเพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย และเพิ่มความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมายทั้งนักเรียนสายสามัญ (ม.6) สายอาชีพ (ปวช.) และการศึกษานอกระบบ 2. ฝึกฝนทักษะการนำเสนอ การขาย การจัดการธุรกิจ และการเป็นผู้ประกอบการ ผ่านกิจกรรมนักศึกษาในรูปแบบต่าง ๆ ให้มากขึ้น 3. เพิ่มศักยภาพของนักศึกษา ทั้งการประกวดแข่งขัน การทำวิจัย การบริการวิชาการ และการเข้าร่วมโครงการต่าง ๆ กับหน่วยงานภายนอก เพื่อเพิ่มความเชื่อมั่นให้แก่นักศึกษา และทำให้หลักสูตรเป็นที่รู้จักมากขึ้น 4. จัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาได้เรียนรู้กับผู้ประกอบการ ณ สถานประกอบการอย่างต่อเนื่องทั้งระยะสั้นและระยะยาว 5. พัฒนาศักยภาพของอาจารย์ในเชิงธุรกิจให้มากขึ้น พร้อมทั้งกระตุ้นและส่งเสริมให้อาจารย์ร่วมทีมกันทำวิจัยและตีพิมพ์ผลงานเผยแพร่เพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐาน

ข้อมูลพื้นฐานของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ปรัชญา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา : สถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

วิสัยทัศน์

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำเพื่อพัฒนาท้องถิ่นภาคใต้สู่สากล

พันธกิจ

1. วิจัยและสร้างนวัตกรรม บริการวิชาการ และถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้เข้มแข็งบนฐานของการมีส่วนร่วม
2. ผลิต พัฒนาครู และบุคลากรทางการศึกษา ให้มีคุณภาพสอดคล้องกับมาตรฐานของวิชาชีพครู
3. จัดการศึกษาที่หลากหลาย ผลิตบัณฑิต บัณฑิตศึกษา และพัฒนาบุคลากรในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ คุณธรรม จริยธรรมและสามารถแข่งขันได้
4. ส่งเสริม เผยแพร่ อนุรักษ์ สืบสาน และสร้างสรรค์ ศิลปะและวัฒนธรรมท้องถิ่น
5. พัฒนาระบบบริหารจัดการและภาพลักษณ์องค์กร
6. เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันเพื่อเข้าสู่สากล

ปรัชญาการศึกษา

ใฝ่รู้ สู้งาน เท่าทันเทคโนโลยี มีคุณธรรมและจริยธรรม

อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย

เป็นคนดี มีทักษะชีวิต มีจิตสาธารณะ

ข้อมูลพื้นฐานของคณะเทคโนโลยีการเกษตร

ปรัชญา

ความรู้คู่คุณธรรม เท่าทันเทคโนโลยี นำวิชาชีพ สู่การพัฒนาท้องถิ่น

วิสัยทัศน์

คณะเทคโนโลยีการเกษตรเป็นองค์กรการศึกษาชั้นนำด้านเกษตรและอาหารเพื่อพัฒนาท้องถิ่นของภาคใต้

พันธกิจ

1. จัดการศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตทางการเกษตรและอาหาร
2. วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ทางการเกษตรและอาหาร
3. บริการวิชาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
4. อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นทางการเกษตร
5. สืบสานโครงการอันเนื่องมาจากแนวพระราชดำริและพระบรมราโชบาย

อัตลักษณ์คณะเทคโนโลยีการเกษตร

เป็นคนดี มีทักษะชีวิต มีจิตสาธารณะ

ข้อมูลพื้นฐานของหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25551641100363

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อหลักสูตร (ภาษาไทย) : เทคโนโลยีบัณฑิต

ชื่อหลักสูตร (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Technology

สาขาวิชา (ภาษาไทย) : เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

สาขาวิชา(ภาษาอังกฤษ) : Food Product Management Technology

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565

ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ต้องการเปิดโอกาสให้แก่ผู้เรียนที่มีพื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ไม่ดี 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 การจัดกระบวนการเรียนการสอนที่เหมาะสมต้องผสมผสานในหลายรูปแบบร่วมกัน เน้นการฝึกให้นักศึกษาพัฒนากระบวนการคิดด้วยตนเอง ฝึกทักษะการปฏิบัติให้ชำนาญ และมีความอดทน พร้อมทั้งเสริมการเรียนรู้ด้วยกิจกรรมต่าง ๆ จากสถานการณ์จริง จึงจะทำให้นักศึกษาสามารถนำวิชาการและประสบการณ์สู่วิชาชีพได้

ปีการศึกษา 2555 จากกระบวนการวิจัยที่ได้นำสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีอัตลักษณ์ “ผลิตได้ ขายเป็น” โดยได้รับการอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ.2555 ทำการเปิดสอนในหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ.2555 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2556 จนถึงปีการศึกษา 2560

ปีการศึกษา 2561 ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามวงรอบ เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและเป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยี พ.ศ. 2560 (มคอ.1 สาขาเทคโนโลยี) ในการปรับปรุงครั้งนี้ได้ปรับเปลี่ยนชื่อเป็น สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ทำการเปิดสอนในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561 จนถึงปีการศึกษา 2564

ปีการศึกษา 2565 ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด โดยนำหลักการของการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์ (Outcome-based education : OBE) การจัดการเรียนการสอนแบบสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work Integrated Education: CWIE) ร่วมกับการจัดทำหลักสูตร 3 ปีครึ่ง มาเป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยและสอดคล้องกับสภาวการณ์ในปัจจุบัน การปรับปรุงครั้งนี้ได้ปรับเปลี่ยนชื่อเป็นสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ทำการเปิดสอนในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565

ปีการศึกษา 2566 ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรก่อนรอบระยะเวลาที่กำหนดเพื่อก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ผลการวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วนนำสู่การปรับปรุงหลักสูตรแบบสหวิทยาการระหว่างศาสตร์ด้านอาหารและศาสตร์ด้านธุรกิจเข้าด้วยกัน พร้อมปรับเปลี่ยนชื่อสาขาวิชาเป็นสาขาวิชานวัตกรรมอาหารและการจัดการธุรกิจ กำหนดเปิดการสอนในปีการศึกษา 2568

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ชุดที่ระบุใน มคอ.2)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ วิชาเอก/สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1.	นายอิทธิพร แก้วเพ็ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2555
			Ms.E. Food Engineering	Mokpo National University, South Korea	2551
			วท.บ. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2547
2.	นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2539
			วท.บ. วาริชศาสตร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2535
3.	นางขนิษฐา พันชูกลาง (ชื่อ-สกุลเดิม นางสาวขนิษฐา หมวดเอียด)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557
			วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551
4.	นางสาวกมลทิพย์ นิคมรัตน์	อาจารย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2558
			วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547
			วท.บ. วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
5.	นางสาวภัทริยา สังข์น้อย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	บธ.ด. สาขาวิชาวิทยาการจัดการ (แขนงวิชาบริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	2565
			บธ.ม. การตลาด	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2548
			ศศ.บ. การจัดการทั่วไป (การตลาด)	สถาบันราชภัฏสงขลา	2544

(2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ชุดปัจจุบัน)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ วิชาเอก/สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1.	นายอิทธิพร แก้วเพ็ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร Ms.E. Food Engineering วท.บ. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ Mokpo National University, South Korea สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2555 2551 2547
2.	นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร วท.บ. วาริชศาสตร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2539 2535
3.	นางขนิษฐา พันชูกลาง (ชื่อ-สกุลเดิม นางสาวขนิษฐา หมวดเอียด)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557 2551
4.	นางสาวกมลทิพย์ นิคมรัตน์	อาจารย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร วท.บ. วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2558 2547 2543
5.	นางสาวภัทริยา สังข์น้อย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	บธ.ด. สาขาวิชาวิทยาการจัดการ (แขนงวิชาบริหารธุรกิจ) บธ.ม. การตลาด ศศ.บ. การจัดการทั่วไป (การตลาด)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันราชภัฏสงขลา	2565 2548 2544

อาจารย์ผู้สอน

(1) อาจารย์ประจำ ที่สอนนักศึกษา ปีการศึกษา 2566

	ชื่อ-สกุล	สังกัดคณะ	คุณวุฒิ	รายวิชาที่สอน	
1.	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	เทคโนโลยีการเกษตร	วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร)	5101101	การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ
				5101203	วัตถุดิบอาหารและสารปรุงแต่ง
				5101303	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
				5101304	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
				5102303	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช
				5103404	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช
				5103405	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช
				5103901	สัมมนา
				5103903	โครงการพิเศษ
				5104001	การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี
				5104801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ
				7003506	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาฯ
2.	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	เทคโนโลยีการเกษตร	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	5101101	การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ
				5101202	อาหารและโภชนาการ
				5101301	ธุรกิจเบเกอรี่
				5101302	ปฏิบัติการธุรกิจเบเกอรี่
				5102301	ธุรกิจกาแฟ
				5102302	ปฏิบัติการธุรกิจกาแฟ
				5102304	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
				5102503	การจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร
				5102504	ปฏิบัติการการจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร
				5103401	การวางแผนและการจัดการการผลิตอาหาร
				5103410	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
				5103411	ปฏิบัติการการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
				5103901	สัมมนา
				5103903	โครงการพิเศษ

	ชื่อ-สกุล	สังกัดคณะ	คุณวุฒิ	รายวิชาที่สอน	
				5104001	การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี
				5104801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ
				5104802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ
				7003506	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาฯ
3.	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	เทคโนโลยีการเกษตร	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	5101101	การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ
				5101201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
				5101204	การคำนวณพื้นฐาน
				5102201	โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจอาหาร
				5103901	สัมมนา
				5103902	ระเบียบวิธีวิจัย
				5103903	โครงการพิเศษ
				5104801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ
				7003506	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาฯ
4.	ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง	เทคโนโลยีการเกษตร	วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	5101101	การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ
				5101201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
				5102308	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น
				5102401	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
				5102402	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
				5102501	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส
				5102502	ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส
				5103408	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง
				5103409	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง
				5103502	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
				5103503	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
				5103504	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น
				5103505	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น
				5103601	การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร
				5103602	ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร
				5103603	การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

	ชื่อ-สกุล	สังกัดคณะ	คุณวุฒิ	รายวิชาที่สอน	
				5103604	ปฏิบัติการการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
				5103901	สัมมนา
				5103903	โครงการพิเศษ
				5104501	นวัตกรรมอาหาร
				5104801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ
				7003506	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาฯ
5.	ผศ.ดร.ภัทริยา สังข์น้อย	วิทยาการจัดการ	บธ.ด.(วิทยาการจัดการ (แขนงวิชาบริหารธุรกิจ))	5101101	การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ
				5101102	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
6.	ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	เทคโนโลยีการเกษตร	Ph.D.(Marine Life Science)	5101201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
				5102501	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส
				5102502	ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส
				5103501	เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
				5103408	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง
				5103409	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง
7.	ดร.อดิศรา ตันตสุทธิกุล	เทคโนโลยีการเกษตร	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	5101201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
				5103902	ระเบียบวิธีวิจัย
8.	อ.สุเพ็ญ ด้วงทอง	เทคโนโลยีการเกษตร	วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร)	5102308	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น
				5103408	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง
				5103409	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง
9.	ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	วิทยาลัยนวัตกรรมและการจัดการ	Ph.D.(Marketing)	5102101	เทคนิคการขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร
				5104701	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
				5103201	การเขียนแผนธุรกิจอาหาร
				5103302	การขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร
10.	ผศ.คุลยา ศรีโยม	เทคโนโลยีอุตสาหกรรม	วศ.ม.(การจัดการอุตสาหกรรม)	5104201	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร
11.	อ.ธัญวรัตน์ ตันวานิช	วิทยาการจัดการ	ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว)	5102001	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการทำงาน
12.	อ.จิราภรณ์ ทองบุญยัง	วิทยาการจัดการ	บธ.ม.(การตลาด)	3541103	หลักการตลาด

	ชื่อ-สกุล	สังกัดคณะ	คุณวุฒิ	รายวิชาที่สอน	
13.	อ.พัชราวดี อักษรพิมพ์	มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	ศศ.ม.(การสอนภาษาอังกฤษในฐานะภาษาต่างประเทศ)	5103001	ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
14	อ.สมหมาย โชติรัตน์	มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	ศศ.ม.(การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษานานาชาติ)	GESL101	ภาษาอังกฤษพาไป
15.	อ.ตะวัน รัตนประเสริฐ	มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	ศศ.ม.(การสอนภาษาอังกฤษเปนภาษานานาชาติ)	GESL102	ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน
16.	อ.สุจินต์ แก้วเกิด	มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	ศศ.ม.(ภาษาไทย)	GESL103	รู้ใช้ภาษาไทย
17.	Mrs.Tatik Ekawati	มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	M.A. Education of Indonesia Language, Veteran Bangon Nusantara University, Indonesia	GESL105	เฮลโลภาษาอินโดนีเซีย
18.	อ.วรรณดี หนูหลง	มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	ศศ.ม.(ปรัชญาและศาสนา)	GESH202	ปรัชญาและศาสนา
19.	ผศ.ดร.คันธมาทน์ กาญจนภูมิ	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ปร.ด.(ชีววิทยาโมเลกุลและชีวสารสนเทศ)	GESS301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่
20.	อ.นพมาศ ร่มเกตุ	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ศษ.ม.(สร้างเสริมสุขภาพ)	GESC404	สุขภาพทันยุค
21.	อ.วัชราภรณ์ พัทคัน	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	วท.ม.(แพทย์แผนไทยประยุกต์)	GESC401	การคิดในยุคดิจิทัล
22.	ดร.เกศินี บุญช่วย	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	วท.ด.(วิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ)	GESC401	การคิดในยุคดิจิทัล
23.	ผศ.รุ่งรังสิมา สัตยาไชย	ครุศาสตร์	กศ.ม.(จิตวิทยาและการแนะแนว)	GESH201	ทักษะชีวิต
24.	Mr. Ringmatai Khaleng	เทคโนโลยีการเกษตร	Master of Arts in Geography Major in Geomorphology, Pune University		สอนเสริมภาษาอังกฤษให้แก่นักศึกษา โดยเน้นการสนทนาและเตรียมความพร้อมเพื่อรับการประเมินความสามารถภาษาอังกฤษของนักศึกษาระดับปริญญาตรีก่อนจบการศึกษา ตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

(2) อาจารย์พิเศษ ที่สอนนักศึกษา ปีการศึกษา 2566

	ชื่อ-สกุล	สังกัดคณะ	คุณวุฒิ	รายวิชาที่สอน	
	-				

สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีการเกษตร คณะวิทยาการจัดการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาคารปฏิบัติการอาหารฮาลาล อาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจเกษตรและอาหาร อาคารเรียนรวม และอาคารอื่น ๆ ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร : 120 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	**30**	**หน่วยกิต**
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า	**12**	**หน่วยกิต**
- บังคับเรียน	9	หน่วยกิต
- เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	**6**	**หน่วยกิต**
- บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
- เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	**6**	**หน่วยกิต**
- บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
- เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า	**6**	**หน่วยกิต**
- บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
- เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	**84**	**หน่วยกิต**
2.1 วิชาเฉพาะพื้นฐาน	**33**	**หน่วยกิต**
2.1.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	13	หน่วยกิต
2.1.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานทางเทคโนโลยี	20	หน่วยกิต
2.2 วิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า	**41**	**หน่วยกิต**
2.2.1 กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา ไม่น้อยกว่า	38	หน่วยกิต
- บังคับเรียน	35	หน่วยกิต
- เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2.2.2 กลุ่มวิชาโครงงาน	3	หน่วยกิต
2.3 วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	**10**	**หน่วยกิต**
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	**6**	**หน่วยกิต**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) :

PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ

PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร

PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ อาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้

PLO4 สามารถอธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร

PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่

PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้

PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม

PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้

PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม

PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้

PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น

PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้

PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้

ข้อมูลสรุปรายวิชาและคุณภาพการสอน

1. สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2566

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน (ร้อยละของนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน)														จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
นักศึกษากลุ่ม 614712																	
ภาคการศึกษาที่ 1																	
5104802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	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)	0 (0.00)	1	1
นักศึกษากลุ่ม 624712																	
ภาคการศึกษาที่ 1																	
5104802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	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)	0 (0.00)	0 (0.00)	1	1
นักศึกษากลุ่ม 634712																	
ภาคการศึกษาที่ 1																	
5103603	การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร sec 01	1 (10.00)	2 (20.00)	0 (0.00)	1 (10.00)	3 (30.00)	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
5103604	ปฏิบัติการการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร sec 01	6 (60.00)	2 (20.00)	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
5103903	โครงการพิเศษ sec 01	10 (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)	10	10
5104001	การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี sec 01	9 (90.00)	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)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10
5104201	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร sec 01	1 (10.00)	0 (0.00)	1 (10.00)	1 (10.00)	2 (20.00)	3 (30.00)	2 (20.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10
5104501	นวัตกรรมอาหาร sec 01	2 (20.00)	0 (0.00)	2 (20.00)	2 (20.00)	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)	10	10

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน (ร้อยละของนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน)														จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
5104701	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1 (10.00)	6 (60.00)	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
5104801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	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)	0 (0.00)	0 (0.00)	1	1
7003506	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาด้านการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	6 (66.67)	3 (33.33)	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)	0 (0.00)	0 (0.00)	9	9
ภาคการศึกษาที่ 2																	
5104802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	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)	0 (0.00)	0 (0.00)	1	1
7004506	สหกิจศึกษาด้านการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	8 (88.89)	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)	0 (0.00)	0 (0.00)	9	9
นักศึกษากลุ่ม 644712																	
ภาคการศึกษาที่ 1																	
5103301	เทคนิคการขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร sec 01	4 (36.36)	7 (63.64)	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
5103302	การขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร 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
5103401	การวางแผนและการจัดการการผลิตอาหาร sec 01	3 (27.27)	3 (27.27)	3 (27.27)	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)	11	11

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน (ร้อยละของนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน)														จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
5103404	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	4 (36.36)	2 (18.18)	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)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5103405	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	10 (90.91)	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)	0 (0.00)	11	11
5103408	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง sec 01	0 (0.00)	2 (18.18)	7 (63.64)	1 (9.09)	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)	0 (0.00)	11	11
5103409	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง sec 01	5 (45.45)	6 (54.55)	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
5103410	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ sec 01	3 (27.27)	4 (36.36)	2 (18.18)	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)	11	11
5103411	ปฏิบัติการการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 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
5103601	การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	0 (0.00)	1 (9.09)	4 (36.36)	2 (18.18)	2 (18.18)	0 (0.00)	2 (18.18)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5103602	ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2 (18.18)	7 (63.64)	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)	11	11
GESL102	ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 16	0 (0.00)	0 (0.00)	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)	2	2
ภาคการศึกษาที่ 2																	
5103001	ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2 (18.18)	1 (9.09)	2 (18.18)	1 (9.09)	2 (18.18)	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)	11	11
5103201	การเขียนแผนธุรกิจอาหาร sec 01	4 (36.36)	4 (36.36)	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
5103501	เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส sec 01	0 (0.00)	4 (36.36)	3 (27.27)	2 (18.18)	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)	11	11

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน (ร้อยละของนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน)														จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
5103502	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	4 (36.36)	3 (27.27)	3 (27.27)	0 (0.00)	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
5103503	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	7 (63.64)	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)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5103504	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น 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
5103505	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น 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
5103901	สัมมนา sec 01	10 (90.91)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (9.09)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	10
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)	11 (100.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	0
GESL105	เฮลโลภาษาอินโดนีเซีย sec 04	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
นักศึกษากลุ่ม 654710																	
ภาคการศึกษาที่ 1																	
5102001	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการทำงาน sec 01	2 (14.29)	5 (35.71)	4 (28.57)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.14)	2 (14.29)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	14	14
5102101	เทคนิคการขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร sec 01	3 (21.43)	4 (28.57)	6 (42.86)	1 (7.14)	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)	14	14
5102301	ธุรกิจกาแฟ sec 01	6 (42.86)	3 (21.43)	3 (21.43)	1 (7.14)	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)	0 (0.00)	14	14
5102302	ปฏิบัติการธุรกิจกาแฟ sec 01	13 (92.86)	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)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	14	14
5102303	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ และธัญพืช sec 01	4 (28.57)	1 (7.14)	3 (21.43)	3 (21.43)	1 (7.14)	0 (0.00)	2 (14.29)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	14	14
5102308	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น sec 01	7 (50.00)	3 (21.43)	0 (0.00)	1 (7.14)	1 (7.14)	1 (7.14)	1 (7.14)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	14	14

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน (ร้อยละของนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน)														จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
GESC401	การคิดในยุคดิจิทัล sec 08	2 (15.38)	2 (15.38)	4 (30.77)	2 (15.38)	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)	14	14
GESL101	ภาษาอังกฤษพาไป sec 22	0 (0.00)	1 (7.14)	1 (7.14)	2 (14.29)	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (21.43)	6 (42.86)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.14)	14	7
ภาคการศึกษาที่ 2																	
5102201	โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจอาหาร sec 01	13 (92.86)	0 (0.00)	1 (7.14)	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)	14	14
5102304	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ sec 01	5 (35.71)	4 (28.57)	3 (21.43)	0 (0.00)	1 (7.14)	1 (7.14)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	14	14
5102401	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	4 (28.57)	0 (0.00)	4 (28.57)	2 (14.29)	2 (14.29)	0 (0.00)	1 (7.14)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.14)	0 (0.00)	0 (0.00)	14	13
5102402	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	6 (42.86)	1 (7.14)	1 (7.14)	2 (14.29)	3 (21.43)	1 (7.14)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	14	14
5102501	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส sec 01	3 (21.43)	1 (7.14)	1 (7.14)	3 (21.43)	1 (7.14)	4 (28.57)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (7.14)	0 (0.00)	0 (0.00)	14	13
5102502	ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส sec 01	10 (71.43)	3 (21.43)	0 (0.00)	1 (7.14)	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)	14	14
5102503	การจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร sec 01	4 (28.57)	5 (35.71)	4 (28.57)	1 (7.14)	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)	14	14
5102504	ปฏิบัติการการจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร sec 01	12 (85.71)	1 (7.14)	1 (7.14)	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)	14	14
5102701	เรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1 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
GESH201	ทักษะชีวิต sec 02	7 (53.85)	4 (30.77)	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)	13	13

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน (ร้อยละของนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน)														จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
GESL103	รู้ใช้ภาษาไทย sec 01	0 (0.00)	1 (7.69)	1 (7.69)	4 (30.77)	3 (23.08)	1 (7.69)	2 (15.38)	1 (7.69)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	13	12
นักศึกษากลุ่ม 664710																	
ภาคการศึกษาที่ 1																	
5101101	การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ sec 01	6 (54.55)	2 (18.18)	1 (9.09)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (18.18)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร sec 01	1 (9.09)	1 (9.09)	3 (27.27)	2 (18.18)	1 (9.09)	0 (0.00)	3 (27.27)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101202	อาหารและโภชนาการ sec 01	1 (9.09)	2 (18.18)	5 (45.45)	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)	0 (0.00)	11	11
5101203	วัตถุดิบอาหารและสารปรุงแต่ง sec 01	2 (18.18)	0 (0.00)	2 (18.18)	4 (36.36)	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)	11	11
5101301	ธุรกิจเบเกอรี่ sec 01	3 (27.27)	4 (36.36)	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)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	11
5101302	ปฏิบัติการธุรกิจเบเกอรี่ sec 01	7 (63.64)	2 (18.18)	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)	11	11
GESC404	สุขภาพทันยุค sec 01	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (9.09)	8 (72.73)	1 (9.09)	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
GESS301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ sec 17	3 (27.27)	1 (9.09)	0 (0.00)	1 (9.09)	1 (9.09)	1 (9.09)	0 (0.00)	4 (36.36)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	11	7
ภาคการศึกษาที่ 2																	
3541103	หลักการตลาด sec 01	1 (10.00)	1 (10.00)	4 (40.00)	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)	10	10
5101102	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร sec 01	1 (10.00)	3 (30.00)	0 (0.00)	1 (10.00)	2 (20.00)	2 (20.00)	0 (0.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	9
5101204	การคำนวณพื้นฐาน sec 01	1 (10.00)	1 (10.00)	3 (30.00)	1 (10.00)	2 (20.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (10.00)	10	8
5101303	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร sec 01	1 (10.00)	2 (20.00)	1 (10.00)	1 (10.00)	3 (30.00)	0 (0.00)	2 (20.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	10	10

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน (ร้อยละของนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน)														จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	มส	P	ขส	I	IP	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
5101304	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร sec 01	6 (60.00)	1 (10.00)	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
GESH201	ทักษะชีวิต sec 02	0 (0.00)	7 (77.78)	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)	1 (11.11)	9	8
GESH202	ปรัชญาและศาสนา sec 01	0 (0.00)	1 (10.00)	2 (20.00)	2 (20.00)	3 (30.00)	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)	10	10

2. การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ (นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละรายวิชา)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข
นักศึกษากลุ่ม 644712						
5103001	ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2566	ผิดปกติ	ตรวจสอบจาก มคอ.5	- ภูมิความรู้เดิมของนักศึกษาแต่ละคนแตกต่างกันมาก บางคนมีพื้นฐานทางภาษาค่อนข้างดี บางคนอ่อนมาก - การเอาใจใส่ในการเรียนของนักศึกษาในการทำงานและการมีส่วนร่วมในการทำงาน เช่น การส่งชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย ความตั้งใจในการทำงานและการมีส่วนร่วมและการตอบคำถามในชั้นเรียน - การปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องในการเรียนของนักศึกษา หลังจากทราบคะแนนทดสอบย่อยและคะแนนสอบกลางภาคแล้ว ยังไม่มีพฤติกรรมเชิงประจักษ์ที่แสดงออกถึงความตั้งใจที่เพิ่มมากขึ้น	- อาจารย์ผู้สอนต้องเพิ่มข้อตกลงพิเศษ และสร้างข้อตกลงเพิ่มเติมเป็นรายบุคคล - สร้างแรงจูงใจโดยการให้กำลังใจแก่นักศึกษาที่พยายามพูดและตอบคำถามในชั้นเรียน ซึ่งจะมีคะแนนพิเศษให้
5103902	ระเบียบวิธีวิจัย sec 01	2/2566	ผิดปกติ	ตรวจสอบจาก มคอ.5	- นักศึกษาไม่สามารถเตรียมโครงร่างโครงการพิเศษและนำเสนอต่อคณะกรรมการได้ทันตามกำหนดการที่กำหนดไว้ ดังนั้นจึงทำให้ไม่สามารถประเมินผลการเรียนตามที่ระบุไว้ ผู้สอนจึงทำการประเมินผลการเรียนเป็น I เพื่อให้นักศึกษาดำเนินการจนเสร็จสิ้น	- จัดการนำเสนอนอกเหนือระยะเวลาการจัดการสอน
นักศึกษากลุ่ม 654712						
5102701	เรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1 sec 01	2/2566	ผิดปกติ	ตรวจสอบจาก มคอ.5	- หาสถานฝึกประสบการณ์ค่อนข้างยาก เนื่องจากเป็นการฝึกระยะสั้นเพียง 45 วัน	- ประสานและกำหนดสถานฝึกให้เร็วขึ้น

3. รายวิชาที่ไม่เปิดสอนในปีการศึกษา 2566

รายวิชา	ภาคการศึกษา
ไม่มี	ไม่มี

4. การเปิดรายวิชาในปีการศึกษา 2566

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
นักศึกษากลุ่ม 644712			
5103405 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ และธัญพืช sec 01 (1/2566)	- สอบปฏิบัติ เพื่อทดสอบว่านักศึกษามีความสามารถในการแปรรูปอาหารได้ด้วยตนเอง	- มีวัตถุดิบจากชุมชน จึงให้นักศึกษานำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร	- ปรับการสอบปฏิบัติมาเป็นการมอบหมายให้นักศึกษาแปรรูปอาหาร โดยใช้วัตถุดิบจากชุมชน
5103410 เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ sec 01 (1/2566)	- นำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย	- เรียนรู้การตลาดผลิตภัณฑ์เนื้อ	- นำเสนอรูปแบบรายงาน การนำเสนอผ่านช่องทางออนไลน์
5103902 ระเบียบวิธีวิจัย sec 01 (2/2566)	- นำเสนอโครงร่างการวิจัย	- นักศึกษาไม่สามารถเตรียมโครงร่างโครงการพิเศษและนำเสนอต่อคณะกรรมการได้ทันตามกำหนดการที่กำหนดไว้	- จัดการนำเสนอนอกเหนือระยะเวลาการจัดการสอน

6 รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
นักศึกษากลุ่ม 614712					
5104802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2566		✓	- ต้องเตรียมความพร้อมนักศึกษาเรื่องของการประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะกับการปฏิบัติงานจริงที่หลากหลายและแตกต่างกันได้ รวมถึงการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการฝึกงานและทำงาน
นักศึกษากลุ่ม 624712					
5104802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2566		✓	- ต้องเตรียมความพร้อมนักศึกษาเรื่องของการประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะกับการปฏิบัติงานจริงที่หลากหลายและแตกต่างกันได้ รวมถึงการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการฝึกงานและทำงาน
นักศึกษากลุ่ม 634712					
5103603	การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.14)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้แก่นักศึกษา และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5103604	ปฏิบัติการการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.23)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจ ให้แก่นักศึกษา และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5103903	โครงการพิเศษ sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.36)		- ควรมีการจัดการด้านเวลาให้เกิดความสอดคล้องและเหมาะสมมากขึ้น เพื่อให้นักศึกษาสามารถดำเนินการวิจัยได้เสร็จสิ้นตามเวลาที่กำหนด
5104001	การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.29)		- ไม่มี
5104201	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมากที่สุด (4.56)		- ไม่มี

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5104501	นวัตกรรมอาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.25)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้แก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้มีความน่าสนใจ และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5104701	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมากที่สุด (4.56)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้เนื้อหากระชับ เนื่องจากจำนวนชั่วโมงการเรียนทฤษฎีน้อย ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา
5104801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.00)		- ปรับแผนการจัดกิจกรรมธุรกิจจำลอง ให้มีทั้งรูปแบบหน้าร้านควบคู่กับการขายออนไลน์ ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
7003506	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาด้านการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.45)		- ไม่มี
5104802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2566		✓	- เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง
7004506	สหกิจศึกษาด้านการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2566		✓	- เพิ่มจำนวนสถานประกอบการ ก่อนออกฝึกสหกิจศึกษา
นักศึกษากลุ่ม 644712					
5103301	เทคนิคการขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.49)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้เนื้อหากระชับ เนื่องจากจำนวนชั่วโมงการเรียนทฤษฎีน้อย ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา
5103302	การขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมากที่สุด (4.53)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้เนื้อหากระชับ เนื่องจากจำนวนชั่วโมงการเรียนทฤษฎีน้อย ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา
5103401	การวางแผนและการจัดการการผลิตอาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.06)		- เพิ่มแบบฝึกหัดและโจทย์ในการคำนวณให้หลากหลายมากขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5103404	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (3.93)		- ไม่มี
5103405	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	1/2566	✓ ระดับมากที่สุด (3.90)		- ไม่มี
5103408	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.11)		- ไม่มี
5103409	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.08)		- ไม่มี
5103410	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.20)		- จัดทำเอกสารประกอบการสอนและให้มีความทันสมัยมากขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5103411	ปฏิบัติการการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.18)		- จัดทำเอกสารประกอบการสอนและคู่มือปฏิบัติการให้มีความทันสมัยมากขึ้น ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5103601	การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.15)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา workshop แบบฝึกหัด ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้แก่นักศึกษา และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5103602	ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.09)		- ปรับปรุงสื่อการสอน/เอกสารประกอบการสอนให้น่าสนใจและมีรายละเอียดของวิธีการปฏิบัติการมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้แก่นักศึกษา และให้นักศึกษามีการเขียนแผนผังขั้นตอนการทำปฏิบัติการทุกบทก่อนเข้าฝึกปฏิบัติจริงในห้องปฏิบัติการ
GESL102	ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน sec 16	1/2566		✓	- ไม่มี

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5103001	ภาษาอังกฤษสำหรับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (3.86)		- ปรับเนื้อหาในแต่ละส่วนของรายวิชาให้เหมาะสมกับเวลาและความสามารถของผู้เรียน โดยการลดและเพิ่มเนื้อหาบางส่วนที่เห็นว่าเป็นปัญหาในการเรียนในภาคเรียนนี้ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของผู้เรียนในการจัดการเรียนการสอน - ปรับการเรียนการสอนให้ใช้วิธีการที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น เพิ่มกิจกรรมให้ผู้เรียนเพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้ไปใช้ได้จริง
5103201	การเขียนแผนธุรกิจอาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (3.93)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้เนื้อหากระชับ เนื่องจากจำนวนชั่วโมงการเรียนทฤษฎีน้อย ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา
5103501	เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.31)		- ไม่มี
5103502	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (3.39)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีภาพประกอบและมีกรณีศึกษามากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้แก่นักศึกษา
5103503	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (3.93)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้แก่นักศึกษา และมีการส่งผลงานที่ได้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์เข้าร่วมการประกวดกับหน่วยงานต่างๆ
5103504	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.00)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษาและแบบฝึกหัดท้ายบท ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้แก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้มีความน่าสนใจ และให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อออนไลน์และการสืบค้นข้อมูล
5103505	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.00)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษาและแบบฝึกหัดท้ายบท ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้แก่นักศึกษา ปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้มีความน่าสนใจ และให้นักศึกษามีการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการบริการวิชาการ

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5103901	สัมมนา sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.33)		- ไม่มี
5103902	ระเบียบวิธีวิจัย sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.00)		- ไม่มี
GESL105	เฮลโลภาษาอินโดนีเซีย sec 04	2/2566	✓ ระดับมาก (4.21)		- ปรับเปลี่ยนเนื้อหาให้เหมาะสมกับระยะเวลา
นักศึกษากลุ่ม 654710					
5102001	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการทางาน sec 01	1/2566		✓	- ไม่มี
5102101	เทคนิคการขายและการเจรจาตอรองในธุรกิจอาหาร sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.36)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้เนื้อหากระชับ เนื่องจากจำนวนชั่วโมงการเรียนทฤษฎีน้อย ก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา
5102301	ธุรกิจกาแฟ sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.47)		- ปรับเนื้อหาให้เหมาะสมกับเวลา ก่อนเปิดเรียน
5102302	ปฏิบัติการธุรกิจกาแฟ sec 01	1/2566	✓ ระดับมากที่สุด (4.54)		- ปรับเนื้อหาให้เหมาะสมกับเวลา ก่อนเปิดเรียน
5102303	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.44)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้น่าสนใจยิ่งขึ้น ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - เพิ่มคลิปวิดีโอประกอบการสอน ก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
5102308	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.44)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษาและแบบฝึกหัดท้ายบท ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้แก่นักศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
					- ปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้มีความน่าสนใจ และให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อออนไลน์และการสืบค้นข้อมูล
GESC401	การคิดในยุคดิจิทัล sec 08	1/2566	✓ ระดับมาก (4.42)		- ไม่มี
GESL101	ภาษาอังกฤษพาไป sec 22	1/2566	✓ ระดับมาก (4.46)		- หากเป็นการเรียนออนไลน์ ทางมหาวิทยาลัยควรจะมีวิธีการสนับสนุนให้การเรียนออนไลน์มีประสิทธิภาพมากกว่านี้
5102201	โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจอาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.43)		- ไม่มี
5102304	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (3.71)		- ปรับเนื้อหาให้เหมาะสมกับเวลา ก่อนเปิดเรียน
5102401	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (3.71)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษาและแบบฝึกหัดท้ายบท ตัวอย่างและภาพประกอบใหม่ๆ เพื่อทันสมัยอยู่ตลอดเวลา - ปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้มีความน่าสนใจ และให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อออนไลน์และการสืบค้นข้อมูล
5102402	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับปานกลาง (3.50)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษาและแบบฝึกหัดท้ายบท ตัวอย่างและภาพประกอบใหม่ๆ เพื่อทันสมัยอยู่ตลอดเวลา - ปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้มีความน่าสนใจ และให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อออนไลน์และการสืบค้นข้อมูล
5102501	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.00)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษาและแบบฝึกหัดท้ายบท ตัวอย่างและภาพประกอบใหม่ๆ เพื่อทันสมัยอยู่ตลอดเวลา - ปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้มีความน่าสนใจ และให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อออนไลน์และการสืบค้นข้อมูล

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5102502	ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส sec 01	2/2566	✓ ระดับปานกลาง (3.21)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษาและแบบฝึกหัดท้ายบท ตัวอย่างและภาพประกอบใหม่ๆ เพื่อทันสมัยอยู่ตลอดเวลา - ปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้มีความน่าสนใจ และให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อออนไลน์และการสืบค้นข้อมูล
5102503	การจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับปานกลาง (3.07)		- ปรับเนื้อหาให้เหมาะสมกับเวลา ก่อนเปิดเรียน
5102504	ปฏิบัติการการจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับปานกลาง (3.43)		- ปรับเนื้อหาให้เหมาะสมกับเวลา ก่อนเปิดเรียน
5102701	เรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1 sec 01	2/2566		✓	- ประสานและกำหนดสถานฝึกให้เร็วขึ้น ก่อนสอบกลางภาค
GESH201	ทักษะชีวิต sec 02	2/2566		✓	- ใช้เทคโนโลยีที่หลากหลาย เพื่อการจัดการเรียนการสอนที่ดียิ่งขึ้น
GELS103	รู้ใช้ภาษาไทย sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.32)		- ไม่มี
นักศึกษากลุ่ม 664712					
5101101	การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.36)		- ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอนให้มีกรณีศึกษา ตัวอย่างและภาพประกอบมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้าใจให้แก่นักศึกษา และสร้างบทเรียนออนไลน์ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5101201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร sec 01	1/2566		✓	- ไม่มี
5101202	อาหารและโภชนาการ sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.39)		- ปรับเนื้อหาให้เหมาะสมกับเวลา ก่อนเปิดเรียน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5101203	วัตถุดิบอาหารและสารปรุงแต่ง sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.42)		- ไม่มี
5101301	ธุรกิจเบเกอรี่ sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.38)		- ปรับเนื้อหาให้เหมาะสมกับเวลา ก่อนเปิดเรียน
5101302	ปฏิบัติการธุรกิจเบเกอรี่ sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.44)		- ปรับเนื้อหาให้เหมาะสมกับเวลา ก่อนเปิดเรียน
GESC404	สุขภาพทันยุค sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (3.53)		- ไม่มี
GESS301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ sec 17	1/2566	✓ ระดับมาก (4.44)		- ปรับปรุงวิธีการสอนให้มีความทันสมัย ก่อนเปิดภาคเรียนถัดไป
3541102	หลักการตลาด sec 01	1/2566	✓ ระดับมาก (4.00)		- ในการนำเสนอรายงาน ให้นำเสนอวิธีการดำเนินงาน สภาพการดำเนินงานของกลุ่ม สัปดาห์สุดท้ายของการเรียนการสอน
5101102	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.16)		- ปรับเนื้อหาให้เหมาะสมกับเวลา ก่อนเปิดเรียน
5101204	การคำนวณพื้นฐาน sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.31)		- ไม่มี

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
5101303	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.27)		- ไม่มี
5101304	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.36)		- นำผลงานจากงานวิจัย/งานบริการวิชาการ/ทำนุศิลปวัฒนธรรม มาจัดทำเป็นบทปฏิบัติการเพิ่มเติม ก่อนเปิดภาคเรียน อย่างน้อย 1 สัปดาห์
GESH201	ทักษะชีวิต sec 02	2/2566		✓	- ใช้เทคโนโลยีที่หลากหลาย เพื่อการจัดการเรียนการสอนที่ดียิ่งขึ้น
GESH202	ปรัชญาและศาสนา sec 01	2/2566	✓ ระดับมาก (4.16)		- จัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้องไว้ให้เพียงพอและเหมาะสมกับสถานการณ์ ก่อนเปิดสอนอย่างน้อย 1 สัปดาห์

ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินคุณภาพการศึกษาปีที่ผ่านมา

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ	การดำเนินงาน/ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
1. นำผลการเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตรไปกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชาให้ครอบคลุมทุกรายวิชาในหลักสูตร และแสดงในเล่ม มคอ.2 โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและผู้สอนมีส่วนร่วมในการจัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา	1. ได้นำผลการเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตรไปกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชาให้ครอบคลุมทุกรายวิชาในหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่ได้แสดงในเล่ม มคอ.2 เนื่องจากยังไม่ทำ สมอ.08 เพื่อขอปรับปรุงเล็กน้อย
2. ปรับปรุงวิธีการประเมินการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตาม YLOs เพื่อให้มีประสิทธิภาพต่อการจัดการเรียนการสอน	2. ได้ปรับปรุงวิธีการประเมินการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตาม YLOs โดยประเมินผลจากโครงการเสริมสร้างทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร (คุกกี้เสริมทักษะ) ซึ่งทำเป็นธุรกิจจำลองในรูปแบบบริษัทขนาดย่อม ทำการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์คุกกี้ในช่วงเทศกาลปีใหม่ มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละชั้นปีมีหน้าที่ความรับผิดชอบสอดคล้องกับรายวิชาที่กำลังเรียนอยู่คือ ชั้นปีที่ 1 เป็นฝ่ายผลิต, ชั้นปีที่ 2 เป็นฝ่ายขาย/จัดการออเดอร์ และ ชั้นปีที่ 3 เป็นฝ่ายบริหารจัดการ/ควบคุมคุณภาพ โดยนักศึกษาทั้ง 3 ปี ต้องทำหน้าที่ของตนเองและทำงานร่วมกับทุกฝ่ายเพื่อฝึกการทำงานเป็นทีม ในระหว่างการทำกิจกรรมจนถึงเสร็จสิ้น จะมีกรรมการหลักสูตร ตัวแทนชั้นปี และลูกค้า ทำการประเมินประสิทธิภาพงานทั้งรายบุคคล รายกลุ่มงาน และรายชั้นปี
3. การสื่อสารข้อมูลข้อกำหนดหลักสูตรและรายวิชาไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะผู้ใช้บัณฑิต	3. การสื่อสารข้อมูลข้อกำหนดหลักสูตรและรายวิชาไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มยังมีประสิทธิภาพไม่เพียงพอ
4. ทบทวนผลการดำเนินงานของหลักสูตรทุกปีการศึกษาเพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยเป็นปัจจุบันและก้าวทันความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	4. หลักสูตรได้มีการทบทวนผลการดำเนินงานของหลักสูตร โดยนำผลจากปีการศึกษา 2565 มาใช้ปรับปรุงในปีการศึกษา 2566 อาทิเช่น ส่งเสริมและกระตุ้นให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการประกวดแข่งขันทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยมากขึ้นเพื่อยกระดับศักยภาพของนักศึกษา ให้นักศึกษาใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารโดยให้เรียนและทำกิจกรรมร่วมกับอาจารย์ชาวต่างชาติของคณะมากขึ้น ให้นักศึกษาทำคลิปวิดีโอเพื่อใช้เป็นสื่อมากขึ้น และ

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ	การดำเนินงาน/ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
	ให้นักศึกษาไลฟ์สดในการขายคุกกี้และการทำกิจกรรมต่าง ๆ นอกจากนั้นหลักสูตรยังได้สอบถามความคิดเห็นและความต้องการจากผู้มีส่วนส่วนเสียเพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรและรายวิชาให้ทันสมัยก้าวทันความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
5. ส่งเสริมนักศึกษาให้มีทักษะการนำเสนองาน การขาย การจัดการธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการให้มากขึ้น โดยฝึกฝนทักษะการนำเสนอ การขาย การจัดการธุรกิจ และการเป็นผู้ประกอบการ ผ่านกิจกรรมนักศึกษาในรูปแบบต่าง ๆ ให้มากขึ้น	5. หลักสูตรได้ส่งเสริมนักศึกษาให้มีทักษะการนำเสนองาน การขาย การจัดการธุรกิจ และการเป็นผู้ประกอบการให้มากขึ้น โดย - ให้เข้าร่วมการประกวดแข่งขัน เช่น โครงการส่งเสริมความเป็นผู้ประกอบการ TED Fund, การประกวดแกงสมรมและขนมต้ม, ARIT Young Creative Food Contest, Best of Songkhla Brewer Cup 2024 , Smart Start Idea by GSB Startup และการประกวดผลงานสหกิจศึกษา - ให้บริการวิชาการแก่ชุมชน เช่น โครงการยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น, วิศวกรสังคม - การมอบหมายให้นักศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบจัดกิจกรรมต่าง ๆ ด้วยตนเอง เช่น กิจกรรม FM Family, งานแสดงความยินดีกับพี่บัณฑิต, งานคุกกี้เสริมทักษะ งานเลี้ยงปีใหม่, งานบายเนียร์ และงานฝึกอบรม เป็นต้น
6. ประเมินผู้เรียนด้วยวิธีการที่เป็นรูปธรรมและวัดได้ชัดเจน	6. ยังดำเนินการได้ไม่ชัดเจน
7. จำนวนนักศึกษาแรกเข้าต่ำกว่าแผนรับมาก ต้องเร่งทำการประชาสัมพันธ์หลักสูตรในทุกช่องทางในการสื่อสารเพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย และเพิ่มความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมายทั้งนักเรียนสายสามัญ (ม.6) สายอาชีพ (ปวช.) และการศึกษานอกระบบ	7. หลักสูตรได้ทำการประชาสัมพันธ์หลักสูตรในทุกช่องทางการสื่อสารและเพิ่มความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมายทั้งนักเรียนสายสามัญ (ม.6), สายอาชีพ (ปวช.) และการศึกษานอกระบบ
8. เพิ่มศักยภาพของนักศึกษา ทั้งการประกวดแข่งขัน การทำวิจัย การบริการวิชาการ และการเข้าร่วมโครงการต่าง ๆ กับหน่วยงานภายนอก เพื่อเพิ่มความเชื่อมั่นให้แก่นักศึกษา และทำให้หลักสูตรเป็นที่รู้จักมากขึ้น	8. หลักสูตรได้เพิ่มศักยภาพของนักศึกษา โดยส่งเสริมนักศึกษาให้เข้าร่วมการประกวดแข่งขันและการบริการวิชาการ ดังได้กล่าวมาแล้วในข้อ 5 ส่วนการทำวิจัยนั้น นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในงานวิจัยของอาจารย์ที่ทำร่วมกับผู้ประกอบการและชุมชน

ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.

ผลการดำเนินงาน

รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.) ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ

ผลการดำเนินงาน		ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน
ผ่าน	ไม่ผ่าน	
✓		**1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** 1.1 ไม่น้อยกว่า 5 คนและ 1.2 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ 1.3 ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น **<u>ผลการดำเนินงาน</u>** อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์ ดังนี้ 1. ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง 2. ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา 3. ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง 4. ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ 5. ผศ.ดร.ภัทริยา สังข์น้อย
เอกสารหลักฐานประกอบ		1.1.1-1 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2565
✓		**2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** **<u>ปริญญาตรี</u>** 2.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน 2.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง 2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 2 คนใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ **<u>ผลการดำเนินงาน</u>** อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ข้อ 2.1-2.2 ได้แก่ 1. ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง 2. ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา 3. ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง

ผลการดำเนินงาน		ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน
ผ่าน	ไม่ผ่าน	
		4. ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ 5. ผศ.ดร.ภัทริยา สังข์น้อย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ข้อ 2.3 ได้แก่ 1. ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา 2. ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ 3. ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง
เอกสารหลักฐานประกอบ		1.1.2-1 มคอ.2 (หน้า 243-255)
✓		**3 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร** 3.1 คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน 3.2 มีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง 3.3 ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร **<u>ผลการดำเนินงาน</u>** อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ข้อ 3.1-3.2 ได้แก่ 1. ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง 2. ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา 3. ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง 4. ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ 5. ผศ.ดร.ภัทริยา สังข์น้อย
เอกสารหลักฐานประกอบ		1.1.3-1 มคอ.2 (หน้า 243-255)
✓		**4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน** **<u>ปริญญาตรี</u>** ● **อาจารย์ประจำ** - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน - หากเป็นผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้ อนุโลมคุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้ ● **อาจารย์พิเศษ** - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือคุณวุฒิระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และ - มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี ทั้งนี้ มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้ความเชี่ยวชาญของบุคลากรภายนอกมากกว่าร้อยละ 50 มหาวิทยาลัยก็สามารถดำเนินการได้เพื่อให้

ผลการดำเนินงาน		ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน
ผ่าน	ไม่ผ่าน	
		นักศึกษาได้รับประโยชน์สูงสุด แต่ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาตลอดการจัดการเรียนการสอนของรายวิชานั้น ๆ ด้วย โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย **<u>ผลการดำเนินงาน</u>** อาจารย์ผู้สอน ประจำปีการศึกษา 2566 มีทั้งหมด 24 คน และเป็นไปตามเกณฑ์
เอกสารหลักฐานประกอบ		1.1.4-1 รายชื่อและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้สอน ประจำปีการศึกษา 2566
✓		**10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด** **<u>ปริญญาตรี</u>** ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี (ต้องปรับปรุงให้เสร็จและอนุมัติ/ให้ความเห็นชอบโดยสภามหาวิทยาลัยเพื่อให้หลักสูตรใช้งานในปีที่ 6) **<u>ผลการดำเนินงาน</u>** ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ได้จัดการเรียนการสอนมาแล้วเป็นเวลา 2 ปี ขณะนี้กำลังดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อใช้ในปีการศึกษา 2568
เอกสารหลักฐานประกอบ		1.1.5-1 มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2565 1.1.5-2 รายงานการศึกษาความเป็นไปได้ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและการจัดการธุรกิจ (หลักสูตรสหวิทยาการ) ปรับปรุง พ.ศ.2568 1.1.5-3 (ร่าง) มคอ.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและการจัดการธุรกิจ (หลักสูตรสหวิทยาการ) ปรับปรุง พ.ศ.2568

การประเมินตนเอง

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2566	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	การบรรลุเป้าหมาย
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	บรรลุ

หมายเหตุ : หากไม่ผ่านเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ถือว่าหลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน และผลเป็น “ไม่ผ่าน” คะแนนเป็นศูนย์

องค์ประกอบที่ 2 ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ AUN-QA ของหลักสูตร

การประเมินคุณภาพระดับหลักสูตรตามเกณฑ์ AUN-QA version 4.0 ประกอบด้วยเกณฑ์คุณภาพ 8 เกณฑ์ (Criteria) แต่ละเกณฑ์มีระดับการประเมิน 7 ระดับ ดังนี้

เกณฑ์คุณภาพ 8 Criteria

Criterion 1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome)

Criterion 2 โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร (Programme Structure and Content)

Criterion 3 แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)

Criterion 4 การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)

Criterion 5 บุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)

Criterion 6 การบริการและการสนับสนุนผู้เรียน (Student Support Services)

Criterion 7 สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure)

Criterion 8 ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)

ระดับการประเมิน 7 ระดับ

ระดับ	คำอธิบาย
1	**คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน** ไม่ปรากฏผลการดำเนินการ ไม่มีเอกสาร ไม่มีแผน หรือไม่มีหลักฐานที่สนับสนุนการดำเนินงาน คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน จำเป็นต้องปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาอย่างเร่งด่วน
2	**คุณภาพไม่เพียงพอ จำเป็นต้องมีการปรับปรุง** มีการวางแผนแต่ยังไม่ได้เริ่มดำเนินการ เนื่องจากข้อมูลเอกสาร และหลักฐานไม่เพียงพอในการดำเนินการ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนา
3	**คุณภาพไม่เพียงพอ แต่การปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้มีคุณภาพเพียงพอได้** มีเอกสารแต่ยังไม่เชื่อมโยงต่อการปฏิบัติ หรือมีการดำเนินการตามเกณฑ์ประกันคุณภาพ พบแนวทางการพัฒนาบ้าง มีหลักฐาน เอกสารบ้าง แต่ขาดความชัดเจน ผลการดำเนินงานยังไม่สมบูรณ์ในบางผลลัพธ์
4	**มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรตามเกณฑ์** มีเอกสารและหลักฐานการดำเนินการตามเกณฑ์ ผลลัพธ์เกิดขึ้นตามที่คาดหวัง
5	**มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรดีกว่าเกณฑ์** มีเอกสารและหลักฐานชัดเจนที่แสดงถึงการดำเนินการที่มีประสิทธิภาพดีกว่าเกณฑ์ ส่งผลให้เกิดผลดีในการพัฒนาระบบ
6	**เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี** มีเอกสาร หลักฐานสนับสนุนที่ดีตามเกณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดี และมีแนวโน้มผลการดำเนินการในเชิงบวก
7	**ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ** มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เห็นอย่างชัดเจน ซึ่งผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้

Criterion 1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome)

AUN-QA 1.1 The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรถูกกำหนดขึ้นอย่างเหมาะสมและเป็นไปตามหลักทฤษฎีการเรียนรู้ (learning taxonomy) มีความสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม

ผลดำเนินงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2565 มาจากการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ.2564 โดยรวบรวมข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholder) ที่มีอิทธิพลและผลกระทบต่อหลักสูตร ซึ่งเป็นบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและภายนอกคณะเทคโนโลยีการเกษตรและมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้แก่ 1) กลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิหรือนักวิชาการ 2) กลุ่มผู้ประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต 3) กลุ่มศิษย์เก่า 4) กลุ่มศิษย์ปัจจุบัน และ 5) กลุ่มนักเรียน ทั้งในเชิงคุณภาพด้วยการจัดกลุ่มสนทนาประเด็นเฉพาะ (focus group) และเชิงปริมาณด้วยการสำรวจความคิดเห็นโดยใช้แบบสอบถามออนไลน์ มาวิเคราะห์ร่วมกับวิสัยทัศน์ พันธกิจ ปรัชญาการศึกษา อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาและคณะเทคโนโลยีการเกษตร แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 จากนั้นกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) ที่สอดคล้องกับความต้องการโดยสรุปของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และตามหลักทฤษฎีการเรียนรู้ (learning taxonomy) รวมทั้งมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1) โดยผ่านกระบวนการวิพากษ์และการพิจารณาจากคณะกรรมการต่าง ๆ จนรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) เสร็จสมบูรณ์และได้รับการอนุมัติ

ตารางที่ 1.1-1 ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (<u>ตัวอย่าง</u>)

ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	
- วิสัยทัศน์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำเพื่อพัฒนาท้องถิ่นภาคใต้สู่สากล
- พันธกิจ	1. ผลิต พัฒนาครู และบุคลากรทางการศึกษา ให้มีคุณภาพสอดคล้องกับมาตรฐานของวิชาชีพครู 2. จัดการศึกษาที่หลากหลาย ผลิตบัณฑิต และพัฒนาบุคลากรในท้องถิ่นให้มีคุณภาพและคุณธรรม และสามารถแข่งขันได้ 3. วิจัย และพัฒนาเพื่อสร้างสมองค์ความรู้ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ของท้องถิ่น 4. บริการวิชาการ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้เข้มแข็งบนฐานของการมีส่วนร่วม 5. ส่งเสริม และสืบสานโครงการอันเนื่องมาจากพระบรมราโชบายและแนวพระราชดำริ 6. ส่งเสริม เผยแพร่ อนุรักษ์ สืบสาน และสร้างสรรค์ ศิลปะและวัฒนธรรมท้องถิ่นและของชาติ 7. พัฒนาระบบบริหารจัดการและภาพลักษณ์องค์กร 8. เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันเพื่อเข้าสู่สากล

ผลดำเนินงาน	
ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร	**ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)**
- อัตลักษณ์นักศึกษา	เป็นคนดี มีทักษะชีวิต มีจิตสาธารณะ
- ปรัชญาการศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา : สถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
คณะเทคโนโลยีการเกษตร	
- วิสัยทัศน์	คณะเทคโนโลยีการเกษตรเป็นองค์กรการศึกษาชั้นนำด้านเกษตรและอาหารเพื่อพัฒนาท้องถิ่นของภาคใต้
- พันธกิจ	1. จัดการศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตและบัณฑิตศึกษาทางการเกษตรและอาหาร 2. วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ทางการเกษตรและอาหาร 3. บริการวิชาการเพื่อพัฒนาท้องถิ่น 4. อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นทางการเกษตร 5. สืบสานโครงการอันเนื่องมาจากแนวพระราชดำริและพระบรมราโชบาย
- อัตลักษณ์นักศึกษา	เป็นคนดี มีทักษะชีวิต มีจิตสาธารณะ
- ปรัชญาการศึกษา	ความรู้คู่คุณธรรมนำวิชาชีพสู่การพัฒนาท้องถิ่น

ตารางที่ 1.1-2 ความต้องการโดยสรุปของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและความเชื่อมโยงกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ความต้องการ/ข้อกำหนดโดยสรุปของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Sum of Stakeholders' Needs and Requirements)	**ความเชื่อมโยงกับผลลัพธ์การเรียนรู้ (Corresponding PLOs)**
1. มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบ มีจิตสาธารณะมีจิตสาธารณะ เห็นแก่ประโยชน์ของส่วนรวมและสังคม 2. มีจรรยาบรรณวิชาชีพ 3. มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ รักในองค์กรและมีความส่วนร่วมในการเป็นเจ้าของกิจการ 4. มีทักษะในการสื่อสารและการนำเสนอ และการเจรจาต่อรอง 5. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประกอบธุรกิจ 6. มีบุคลิกภาพที่ดี มีความมั่นใจ กล้าแสดงความคิดเห็น การนำเสนอ การคิดวิเคราะห์ 7. สามารถนำความรู้มาประยุกต์ในการทำงานได้จริง 8. เน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะ และมีการจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานประกอบการ 9. มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายและเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายหลักของผลิตภัณฑ์ 10. ให้นักศึกษาฝึกทักษะทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยควบคู่กัน	PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ PLO4 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้

ผลดำเนินงาน	
ความต้องการ/ข้อกำหนดโดยสรุปของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Sum of Stakeholders' Needs and Requirements)	**ความเชื่อมโยงกับผลลัพธ์การเรียนรู้ (Corresponding PLOs)**
11. เน้นทักษะปฏิบัติในตลาดอาหารกลุ่มพิเศษ เช่น กลุ่มอาหารทะเล กลุ่มอาหารเสริมสุขภาพ/เสริมความงาม และกลุ่มอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ จะได้เป็นจุดขายของหลักสูตร 12. มีทักษะที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการและแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการใหม่ สร้างความมั่นใจ ความกล้าได้กล้าเสียความกระตือรือร้นในการค้นคว้า กล้าได้ กล้าเสีย และการแสดงความคิดเห็นตามความเหมาะสม การจัดการโลจิสติกส์การก้าวทันเทคโนโลยีสมัยใหม่ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต 13. เน้นทักษะการเป็นผู้ประกอบการ เช่น การเจรจาต่อรอง การขายและการนำเสนอ เทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ การคำนวณโดยใช้โปรแกรม Microsoft Excel ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร กฎหมายทั่วไปในการประกอบอาชีพ และฝึกการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่	PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้ PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้ PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้ PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 1.1-3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับ Bloom's Taxonomy

ลำดับที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	Cognitive Domain (Knowledge) Bloom's Taxonomy (Revised)						Phycho motor Domain (Skills)	Affective Domain (Attitude)
		R	U	Ap	An	E	C	S	At
PLO1	แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ	✓	✓						✓
PLO2	มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร	✓	✓						✓
PLO3	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้	✓	✓						
PLO4	สามารถอธิบายหลักการผลิตอาหารอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร		✓						
PLO5	สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่		✓						
PLO6	สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้			✓					
PLO7	สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม			✓				✓	
PLO8	สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้			✓					
PLO9	สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม			✓	✓				
PLO10	แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้			✓	✓				✓
PLO11	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ			✓	✓			✓	
PLO12	สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้ อย่างถูกต้องและตรงประเด็น			✓	✓			✓	
PLO13	มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้				✓	✓			
PLO14	สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง				✓	✓	✓		
PLO15	สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้				✓	✓	✓	✓	

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 1.1-4 ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1)

PLOs \ ผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ					6. ทักษะการปฏิบัติงาน				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ	✓	✓	✓		✓																									
PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร						✓	✓	✓																						
PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้						✓		✓																						
PLO4 สามารถอธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร				✓	✓				✓	✓																				
PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่									✓	✓																				
PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้													✓	✓	✓															
PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม													✓	✓	✓															
PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้												✓	✓																	
PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม											✓	✓	✓																	
PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้																✓	✓	✓	✓	✓										
PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ																					✓	✓	✓		✓					
PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น																							✓	✓						
PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้																										✓	✓			
PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง																												✓	✓	✓
PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้																										✓		✓		✓

หมายเหตุ : สัญลักษณ์ ✓ หมายถึง ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) สัมพันธ์กับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1 สาขาเทคโนโลยี)

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรมีวิธีการสื่อสารผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรเพื่อให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียรับทราบ ดังนี้ 1. ประชาสัมพันธ์ในรูปแบบไฟล์รายละเอียดของหลักสูตร กิจกรรมการเรียนการสอน และกิจกรรมส่งเสริมนักศึกษา ผ่านเว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา 2. ประชาสัมพันธ์รายละเอียดของหลักสูตรฉบับย่อในรูปแบบของ QR Code ผ่านเอกสาร เช่น โบรชัวร์ แผ่นพับ โปสเตอร์ 3. ประชาสัมพันธ์ในรูปแบบข้อความหรือคลิปวิดีโอผ่านช่องทางสังคมออนไลน์ เช่น Facebook 4. ประชาสัมพันธ์ในรูปแบบสปอตโฆษณาและการสนทนาผ่านสื่อวิทยุของมหาวิทยาลัย 5. ประชาสัมพันธ์ผ่านกิจกรรมการประชาสัมพันธ์หลักสูตรของคณะและมหาวิทยาลัย เช่น งานเปิดบ้านครูแนะแนว งานราชภัฏวิชาการ กิจกรรม Road Show เป็นต้น 6. ประชาสัมพันธ์ผ่านกิจกรรมต่าง ๆ ของหลักสูตรและคณะ เช่น งานจัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น กิจกรรมบริการวิชาการเพื่อชุมชน เป็นต้น 7. ประชาสัมพันธ์ผ่านกิจกรรมเสริมหลักสูตรร่วมกับหน่วยงานภายนอก เช่น โครงการยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น โครงการวิศวกรสังคม และโครงการยุวชนอาสา เป็นต้น 8. ประชาสัมพันธ์ผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา 9. ประชาสัมพันธ์ผ่านคู่มือสำหรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย
<u>หลักฐาน</u> 1.1-1 โครงการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ.2564 1.1-2 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ.2564 1.1-3 แบบสอบถามผู้ใช้บัณฑิต 1.1-4 แบบสอบถามนักวิชาการ 1.1-5 แบบสอบถามศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน 1.1-6 แบบสอบถามนักเรียน 1.1-7 รายงานการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ.2564 1.1-8 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ.2564 1.1-9 โครงการวิพากษ์หลักสูตร พ.ศ.2564 1.1-10 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร พ.ศ.2564 1.1-11 มคอ.2 หลักสูตร ทล.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปรับปรุง พ.ศ.2565 1.1-12 เว็บไซต์คณะเทคโนโลยีการเกษตร 1.1-13 เว็บไซต์มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา 1.1-14 Facebook ของหลักสูตรทล.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Management มรภ. สงขลา.)

AUN-QA 1.2 The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของทุกรายวิชาถูกกำหนดขึ้นอย่างเหมาะสม และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร นำผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) กับองค์ความรู้ (knowledge) ทักษะ (skill) และทัศนคติ (attitude) ที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต้องการ มาออกแบบรายวิชาและกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLO) โดยใช้หลักการออกแบบการเรียนรู้แบบย้อนกลับ (Backward Curriculum Design) เพื่อให้ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของทุกรายวิชาสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

ตารางที่ 1.2-1 ความเชื่อมโยงระหว่างผลการเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO) องค์ความรู้ ทักษะ ทัศนคติ และรายวิชา (<u>ตัวอย่าง</u>)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	องค์ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skill)	ทัศนคติ (Attitude)	รายวิชา (Course)
PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้	<u>เฉพาะสาขา</u> - คุณลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบการ - แนวทางการเป็นผู้ประกอบการและการเริ่มต้นธุรกิจ - แนวทางการสร้างรายได้จากการดำเนินกิจการ - บทบาทของผู้ประกอบการ - กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหาร - รูปแบบการดำเนินธุรกิจและการเขียนแผนธุรกิจ - การผลิตสินค้า/การแปรรูปอาหาร - การใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปอาหาร - การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในการดำเนินธุรกิจ - การวิเคราะห์ตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภค - การสร้างมูลค่าและคุณค่าของสินค้าเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค	<u>ทั่วไป</u> - มีทักษะการประสานงาน - มีทักษะในการสืบค้นข้อมูล - มีมีทักษะในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า - มีทักษะการคำนวณ - มีทักษะการนำเสนอ <u>เฉพาะสาขา</u> - มีทักษะในการคิดวิเคราะห์ในการเริ่มต้นธุรกิจ - มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ทักษะการขายและการจรจาต่อรอง	<u>ทั่วไป</u> - มีน้ำใจ เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวม - มีการะความเป็นผู้นำที่ดี - มีความรักในองค์กร - มีความมั่นใจในตนเอง - มีความสามารถในการตัดสินใจ - มีความกระตือรือร้นและใส่ใจในการเรียนรู้ - มีแนวคิดในการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง <u>เฉพาะสาขา</u> - มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ - มีจรรยาบรรณของการเป็นผู้ประกอบการ - มีความกล้าเสี่ยง	- การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ - การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร - วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร - อาหารและโภชนาการ - วัตถุดิบอาหาร และสารปรุงแต่ง - ธุรกิจบูเกอรี่ - ปฏิบัติการธุรกิจบูเกอรี่ - การคำนวณพื้นฐาน - เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร - ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร - หลักการตลาด - ธุรกิจกาแฟ - ปฏิบัติการธุรกิจกาแฟ - การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการทำงาน - โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจอาหาร - เทคนิคการขายและจรจาต่อรอง - การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - การจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร - ปฏิบัติการการจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร - เรียนรู้ทักษะปฏิบัติฯ 1

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 1.2-2 ความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLO) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO) (ตัวอย่าง)

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12	PLO13	PLO14	PLO15
		R/U	R/U	R/U	U	U	Ap	Ap	Ap	Ap/An	Ap/An	Ap/An	Ap/An	An/E	An/E/C	An/E/C
ชั้นปีที่ 1																
5101101 **การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ** 1(1-0-2) **Entrepreneurship Opportunities Creation** แนวคิดในการริเริ่มธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การสร้างจิตสำนึกและการสร้างแรงบันดาลใจในการเป็นผู้ประกอบการและอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร และการสร้างโอกาสในการดำเนินธุรกิจอาหาร	CLO1 อธิบายคุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ดีได้ CLO2 ระบุใจความสำคัญเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นด้านการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหารที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ CLO3 อธิบายแนวทางในการประกอบอาชีพทางด้านการผลิตและธุรกิจอาหารได้ CLO4 อธิบายทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ CLO5 สร้างแนวคิดริเริ่มในการเป็นผู้ประกอบการและวางแผนในการประกอบธุรกิจหลังสำเร็จการศึกษาได้	●	●	●												
5101102 **การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร** 3(2-2-5) **Entrepreneurship in Food Business** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร เครื่องมือที่ช่วยออกแบบโมเดลธุรกิจและองค์ประกอบต่าง ๆ ได้แก่ ลูกค้า การสร้างคุณค่า ช่องทาง ความสัมพันธ์กับลูกค้า กระแสรายได้ ทรัพยากรหลัก กิจกรรมหลัก พันธมิตรหลัก และโครงสร้างต้นทุน ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเกษตรและอาหาร รูปแบบในการดำเนินธุรกิจอาหาร การวางแผน การบริหารจัดการองค์กร การจัดการด้านการเงินและบัญชี การจัดการด้านการตลาด ความรู้พื้นฐานทางเศรษฐศาสตร์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร และจริยธรรมในธุรกิจอาหาร	CLO1 อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจอาหารได้ CLO2 อธิบายโมเดลธุรกิจได้ CLO3 อธิบายลูกค้า การสร้างคุณค่า และช่องทางความสัมพันธ์กับลูกค้าที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเกษตรและอาหารได้ CLO4 อธิบายทรัพยากรหลัก กิจกรรมหลัก และพันธมิตรหลักที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเกษตรและอาหารได้ CLO5 อธิบายกระแสรายได้และโครงสร้างต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเกษตรและอาหารได้ CLO6 อธิบายรูปแบบในการดำเนินธุรกิจอาหารได้ CLO7 อธิบายการวางแผนสำหรับธุรกิจอาหารได้ CLO8 อธิบายการบริหารจัดการองค์กรสำหรับธุรกิจอาหารได้ CLO9 อธิบายการจัดการด้านการบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจอาหารได้ CLO10 อธิบายการจัดการด้านการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารได้ CLO11 อธิบายความรู้พื้นฐานทางเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารได้ CLO12 อธิบายกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารได้ CLO13 อธิบายจริยธรรมในธุรกิจอาหารได้	●	●	●												

หลักฐาน

1.2-1 ความเชื่อมโยงระหว่างผลการเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO) องค์ความรู้ ทักษะ ทัศนคติ และรายวิชา

1.2-2 ความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLO) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)

AUN-QA 1.3 The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problem- solving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ครอบคลุมผลการเรียนรู้ทั่วไป (ที่เกี่ยวข้องกับทักษะการสื่อสารทั้งด้านการเขียนและการพูด ทักษะการแก้ไขปัญหา ทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการทำงานเป็นทีม ฯลฯ) และผลการเรียนรู้เฉพาะทาง (ที่เกี่ยวข้องกับความรู้และทักษะเฉพาะของสาขาวิชา)

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรครอบคลุมผลการเรียนรู้ทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับทักษะการสื่อสารทั้งด้านการเขียนและการพูด ทักษะการแก้ไขปัญหา ทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการทำงานเป็นทีม ฯลฯ เป็นต้น และผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะทางที่เกี่ยวข้องกับความรู้และและทักษะเฉพาะของสาขาวิชา ดังตาราง

ตารางที่ 1.3-1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรกับผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไปและเฉพาะสาขา (ตัวอย่าง)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	องค์ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skill)	ทัศนคติ (Attitude)	รายวิชา (Course)
PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม	<u>เฉพาะสาขา</u> - กระบวนการคิดเชิงออกแบบ - การออกแบบกระบวนการผลิตอาหาร - การจัดการการผลิตอาหาร - การเพิ่มประสิทธิภาพผลผลิต - การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - การควบคุมคุณภาพอาหาร - การประกันคุณภาพอาหาร - การเป็นผู้ประกอบการ - การตลาด - การขาย	<u>ทั่วไป</u> - ทักษะการรับมือกับปัญหาและอุปสรรค - ทักษะการบริหารจัดการความรู้ - ทักษะการบริหารเวลา - ทักษะการวางแผนและบริหารจัดการ - ทักษะการทำงานเป็นทีม - ทักษะการเรียนรู้ - ทักษะการแสวงหาความรู้และค้นหาคำตอบ - ทักษะการสังเกต - ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้ - ทักษะการแก้ปัญหา <u>เฉพาะสาขา</u> - ทักษะการผลิตอาหาร - ทักษะการควบคุมคุณภาพอาหาร - ทักษะการทำระบบประกันคุณภาพ - ทักษะการวางแผนการผลิตอาหาร - ทักษะการจัดการการผลิตอาหาร - ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ - ทักษะการขาย - ทักษะการบริหารบุคคล - ทักษะการบริหารจัดการร้านค้า	<u>ทั่วไป</u> - มีความซื่อสัตย์ สุจริต - มีความกระตือรือร้นและอดทน - มีความมุ่งมั่น ทุ่มเท และตั้งใจ - มีความรับผิดชอบ - มีจรรยาบรรณ - ทัศนคติเชิงบวก - ปรับตัวตามสถานการณ์ได้	- ปฏิบัติการธุรกิจกาแฟ - การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการทำงาน - โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจอาหาร - ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส - เทคนิคการขายและการเจรจาต่อรอง - ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - การจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร - ปฏิบัติการการจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร - เรียนรู้ทักษะปฏิบัติฯ 1 - เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช - เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ - เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง - เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม - เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นมและไอศกรีม - เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น - เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ - ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร - เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการธุรกิจอาหาร - การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี - ปฏิบัติการเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการธุรกิจอาหาร - การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน - นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร - ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร - การบริหารคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

<u>หลักฐาน</u>

<u>1.3-1</u> ความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรกับผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไปและเฉพาะสาขา

AUN-QA 1.4 The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง กระบวนการรวบรวมข้อกำหนดหรือความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก มาประกอบการจัดทำผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

ผลดำเนินงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มาจากความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีอิทธิพลและผลกระทบต่อหลักสูตร โดยเป็นบุคคลหรือหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกคณะเทคโนโลยีการเกษตรและมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต/การจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร และการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร

การเก็บรวบรวมความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย ดำเนินการดังนี้

1. เชิงคุณภาพ โดยการจัดกลุ่มสนทนาประเด็นเฉพาะ (focus group) ร่วมกับการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม จำนวนตัวอย่างรวม 22 ราย ประกอบด้วย ผู้ประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต 2 ราย ผู้ทรงคุณวุฒิหรือนักวิชาการ 2 ราย ศิษย์เก่า 3 ราย ศิษย์ปัจจุบัน 6 ราย สายสนับสนุน 2 ราย และผู้สอนจำนวน 7 ราย

2. เชิงปริมาณ โดยการสำรวจความคิดเห็นด้วยแบบสอบถามออนไลน์ จำนวนตัวอย่างรวม 171 ราย ประกอบด้วย ผู้ประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต 5 ราย ผู้ทรงคุณวุฒิหรือนักวิชาการ 16 ราย ศิษย์เก่า 47 ราย ศิษย์ปัจจุบัน 21 ราย และนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า 82 ราย

เมื่อนำความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมทั้งวิสัยทัศน์ พันธกิจ ปรัชญาการศึกษา และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาและคณะเทคโนโลยีการเกษตร แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 มาวิเคราะห์ความต้องการ ได้ผลดังตาราง

ตารางที่ 1.4-1 ความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร

ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม	
- วิสัยทัศน์	เป็นองค์กรนำเพื่อขับเคลื่อนการอุดมศึกษาไทย วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ไปสู่มาตรฐานในระดับสากล และเพิ่มอันดับความสามารถการแข่งขันในระดับนานาชาติอย่างยั่งยืน ภายในปี พ.ศ. 2580
- ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยี พ.ศ. 2560	คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ 1. มีคุณธรรมจริยธรรมมีสัมมาคารวะรู้จักกาลเทศะรับผิดชอบต่อตนเองวิชาชีพสังคมและทำหน้าที่เป็นพลเมืองที่ดีมีจิตสาธารณะและปฏิบัติตนภายใต้จรรยาบรรณวิชาชีพด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและเสียสละ 2. มีความรู้ภาคทฤษฎีและทักษะเชิงปฏิบัติสมรรถนะในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมเพื่อการประกอบวิชาชีพและการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น

ผลดำเนินงาน	
	3. มีความรู้ภาคทฤษฎีและทักษะเชิงปฏิบัติสมรรถนะในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมเพื่อการประกอบวิชาชีพและการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น 4. มีความใฝ่รู้ในองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงพัฒนาอย่างต่อเนื่องสามารถพัฒนาองค์ความรู้ที่ตนมีอยู่ให้สูงขึ้นไปเพื่อพัฒนาตนเองพัฒนางานพัฒนาสังคมและประเทศชาติ 5. คิดเป็นทำเป็นมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถเลือกวิธีแก้ไขปัญหาและประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ในวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม 6. มีมนุษยสัมพันธ์และมีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นมีทักษะในด้านการทำงานเป็นหมู่คณะสามารถบริหารจัดการการทำงานได้อย่างเหมาะสมมีจิตสำนึกรักองค์กรและเป็นผู้มีทัศนคติที่ดีในการทำงาน 7. มีความสามารถในการติดต่อสื่อสารและใช้ภาษาไทยภาษาต่างประเทศและศัพท์ทางเทคนิคในการติดต่อสื่อสารรวมถึงใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี
- พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547	ผลิตภัณฑ์บัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม สำนึกในความเป็นไทย มีความรักและผูกพันธ์ต่อท้องถิ่น อีกทั้งส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตในชุมชน เพื่อช่วยให้คนในท้องถิ่นรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง การผลิตบัณฑิตดังกล่าว จะต้องให้มีจำนวนและคุณภาพสอดคล้องกับแผนการบัณฑิตของประเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	
- วิสัยทัศน์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำเพื่อพัฒนาท้องถิ่นภาคใต้สู่สากล
- พันธกิจ	1. ผลิต พัฒนาครู และบุคลากรทางการศึกษา ให้มีคุณภาพสอดคล้องกับมาตรฐานของวิชาชีพครู 2. จัดการศึกษาที่หลากหลาย ผลิตบัณฑิต และพัฒนาบุคลากรในท้องถิ่นให้มีคุณภาพและคุณธรรมและสามารถแข่งขันได้ 3. วิจัย และพัฒนาเพื่อสร้างสมองค์ความรู้ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ของท้องถิ่น 4. บริการวิชาการ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้เข้มแข็งบนฐานของการมีส่วนร่วม 5. ส่งเสริม และสืบสานโครงการอันเนื่องมาจากพระบรมราโชบายและแนวพระราชดำริ 6. ส่งเสริม เผยแพร่ อนุรักษ์ สืบสาน และสร้างสรรค์ ศิลปะและวัฒนธรรมท้องถิ่นและของชาติ 7. พัฒนาระบบบริหารจัดการและภาพลักษณ์องค์กร 8. เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันเพื่อเข้าสู่สากล
- อัตลักษณ์นักศึกษา	เป็นคนดี มีทักษะชีวิต มีจิตสาธารณะ
- ปรัชญาการศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา : สถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
คณะเทคโนโลยีการเกษตร	
- วิสัยทัศน์	คณะเทคโนโลยีการเกษตรเป็นองค์กรการศึกษาชั้นนำด้านเกษตรและอาหารเพื่อพัฒนาท้องถิ่นของภาคใต้
- พันธกิจ	1. จัดการศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตและบัณฑิตศึกษาทางการเกษตรและอาหาร 2. วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ทางการเกษตรและอาหาร 3. บริการวิชาการเพื่อพัฒนาท้องถิ่น 4. อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นทางการเกษตร 5. สืบสานโครงการอันเนื่องมาจากแนวพระราชดำริและพระบรมราโชบาย
- อัตลักษณ์นักศึกษา	เป็นคนดี มีทักษะชีวิต มีจิตสาธารณะ

ผลดำเนินงาน	
- ปรัชญา	ความรู้คู่คุณธรรมนำวิชาชีพสู่การพัฒนาท้องถิ่น
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	
- อัตลักษณ์นักศึกษา	ผลิตได้ ขายเป็น
- ปรัชญา	มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถในการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีคุณลักษณะและทักษะของการเป็นนักการผลิต นักการขาย นักการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพและการจัดการธุรกิจอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร สู่การสร้างนวัตกรรมสนองนโยบายการพัฒนาประเทศ ตลอดจนมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ
ผู้ประกอบการ/ผู้ใช้บัณฑิต	
	- มีจิตสำนึกการเป็นผู้ประกอบการ - มีความรักในองค์กรและความรู้สึกร่วมในการเป็นเจ้าของกิจการ - สามารถนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้ในการทำงานได้จริง - เน้นทักษะปฏิบัติ - มีทักษะการคิดวิเคราะห์ที่ดี - ผลักดันให้นักศึกษาสามารถหาเงินตั้งแต่ตอนเรียนเพื่อเพิ่มแรงจูงใจในการเรียน - ผลักดันให้นักศึกษามีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ธุรกิจของตนเอง - พัฒนาให้นักศึกษามีบุคลิกภาพที่ดีเพื่อสร้างความมั่นใจให้ตัวเองและองค์กร - จัดแผนการเรียนให้มีโอกาสสำเร็จการศึกษาภายใน 3.5 ปี
นักวิชาการ	
	- ฝึกทักษะการใช้สื่อที่หลากหลายและเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายหลักของผลิตภัณฑ์ - ให้นักศึกษาฝึกทักษะทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยควบคู่กัน - เน้นทักษะปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อเพิ่มความชำนาญในวิชาชีพ - เน้นทักษะปฏิบัติในตลาดอาหารกลุ่มพิเศษ เช่น กลุ่มอาหารทะเล กลุ่มอาหารเสริมสุขภาพ/เสริมความงาม และกลุ่มอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ จะได้เป็นจุดขายของหลักสูตร
ศิษย์เก่า/นักศึกษาปัจจุบัน	
	- เพิ่มรายวิชาที่นักศึกษายังขาดทักษะ เช่น การเจรจาต่อรอง การขายและการนำเสนอเทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ การคำนวณโดยใช้โปรแกรม Microsoft Excel ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร กฎหมายทั่วไปในการประกอบอาชีพ และฝึกการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ - กระตุ้นให้นักศึกษาฝึกงานในบริษัทใหญ่ๆ เพื่อให้เกิดความท้ายทายและได้เห็นการทำงานแบบครบวงจร - กฎหมายในการประกอบอาชีพ - ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ - ฝึกสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่/นวัตกรรม - เน้นการศึกษานอกห้องเรียน/การศึกษาดูงาน - มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลาย

ผลดำเนินงาน	
อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ประจำหลักสูตร	
	- จัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานประกอบการ - ทำความร่วมมือกับสถานประกอบการ เพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์จริงอย่างต่อเนื่อง - แนะแนวทางการประกอบอาชีพให้กับนักศึกษาที่นอกเหนือจากการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารหรือการทำธุรกิจของตนเอง เช่น การทำงานในส่วนของการจัดซื้อ การรับวัตถุดิบ เป็นต้น
นักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	
	- ปัจจัยหลักที่มีผลต่อการตัดสินใจ ได้แก่ การเรียนการสอนเน้นทักษะการคำนวณที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการ เช่น การคิดต้นทุน การตั้งราคาขาย การสรุปยอดขาย เป็นต้น การเรียนการสอนเน้นทักษะปฏิบัติบนพื้นฐานทฤษฎีที่ใช้งานได้จริง และหลักสูตรสามารถสอนให้เริ่มต้นธุรกิจทางด้านอาหารได้ - ปัจจัยรองลงมาคือ สามารถเป็นบุคลากรในองค์กรธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้เมื่อสำเร็จการศึกษา สาขาวิชามีอัตลักษณ์ของหลักสูตร "ผลิตได้ ขายเป็น" เน้นการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร มีการฝึกผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและขายจริง สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน. มีทักษะด้านการขาย สามารถเริ่มต้นธุรกิจการขายแบบออนไลน์และออฟไลน์ได้

หลักสูตรนำข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแต่ละภาคส่วนมาวิเคราะห์และสรุปความต้องการที่จำเป็น นำมาประกอบการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) ตามหลักทฤษฎีของ Bloom’s Taxonomy ได้ทั้งหมด 15 ข้อ ดังตาราง

ตารางที่ 1.4-2 ความเชื่อมโยงระหว่างความต้องการโดยสรุปของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ความต้องการ/ข้อกำหนดโดยสรุปของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Sum of Stakeholders’ Needs and Requirements)	**ความเชื่อมโยงกับผลลัพธ์การเรียนรู้ (Corresponding PLOs)**
1. มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบ มีจิตสาธารณะมีจิตสาธารณะ เห็นแก่ประโยชน์ของส่วนรวมและสังคม 2. มีจรรยาบรรณวิชาชีพ 3. มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ รักในองค์กรและมีความส่วนร่วมในการเป็นเจ้าของกิจการ 4. มีทักษะในการสื่อสารและการนำเสนอ และการเจรจาต่อรอง 5. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประกอบธุรกิจ 6. มีบุคลิกภาพที่ดี มีความมั่นใจ กล้าแสดงความคิดเห็น การนำเสนอ การคิดวิเคราะห์ 7. สามารถนำความรู้มาประยุกต์ในการทำงานได้จริง 8. เน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะ และมีการจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานประกอบการ	PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ PLO4 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร

ผลดำเนินงาน	
ความต้องการ/ข้อกำหนดโดยสรุปของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Sum of Stakeholders' Needs and Requirements)	**ความเชื่อมโยงกับผลลัพธ์การเรียนรู้ (Corresponding PLOs)**
9. มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายและเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายหลักของผลิตภัณฑ์ 10. ให้นักศึกษาฝึกทักษะทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยควบคู่กัน 11. เน้นทักษะปฏิบัติในตลาดอาหารกลุ่มพิเศษ เช่น กลุ่มอาหารทะเล กลุ่มอาหารเสริมสุขภาพ/เสริมความงาม และกลุ่มอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ จะได้เป็นจุดขายของหลักสูตร 12. มีทักษะที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการและแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการใหม่ สร้างความมั่นใจ ความกล้าได้กล้าเสียความกระตือรือร้นในการค้นคว้า กล้าได้ กล้าเสีย และการแสดงความคิดเห็นตามความเหมาะสม การจัดการโลจิสติกส์การก้าวทันเทคโนโลยีสมัยใหม่ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต 13. เน้นทักษะการเป็นผู้ประกอบการ เช่น การเจรจาต่อรอง การขายและการนำเสนอ เทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ การคำนวณโดยใช้โปรแกรม Microsoft Excel ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร กฎหมายทั่วไปในการประกอบอาชีพ และฝึกการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่	PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้ PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้ PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้ PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้

<u>หลักฐาน</u>

<u>1.4-1</u> รายงานการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ.2564

<u>1.4.2</u> มคอ.2 (ความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียแต่ละภาคส่วน)

<u>1.4.3</u> มคอ.3 (ความต้องการโดยสรุปของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร)

AUN-QA 1.5 The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.

หลักสูตรแสดงให้เห็นว่า ผู้เรียนสามารถบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรเมื่อสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนด

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปี (Yearly Learning Outcomes; YLOs) ดังตารางที่ 1.5-1

ตารางที่ 1.5-1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปี

ปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้
1	นักศึกษามีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และการจัดการด้านการผลิตและการจัดการธุรกิจอาหาร มีความรู้และทักษะในการใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารเบื้องต้นเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนมีทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการเป็นผู้ประกอบการ มีแนวคิดและไอเดียในการประกอบธุรกิจ และแสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีจิตสาธารณะและมีจิตสำนึกการเป็นผู้ประกอบการ โดยมี PLOs ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะและมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ PLO4 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่
2	นักศึกษามีความรู้และทักษะพื้นฐานทางด้านเทคโนโลยีในการแปรรูปอาหารให้มีคุณภาพและความปลอดภัย ตลอดจนสามารถวางแผนการผลิตและจัดการเพิ่มประสิทธิภาพผลผลิตได้ และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบในท้องถิ่นได้ มีเทคนิคการขายและเจรจาต่อรองด้านธุรกิจอาหาร โดยมี PLOs ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะและมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ PLO4 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้

ผลดำเนินงาน	
ปีที่	**ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้**
	PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้
3	นักศึกษามีความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานและกฎหมายอาหาร สุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจอาหาร มีทักษะในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า การบริหารจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหารในธุรกิจอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารที่ตอบโจทย์ความต้องการของตลาดในปัจจุบัน เขียนแผนธุรกิจและดำเนินธุรกิจอาหารได้ โดยมี PLOs ที่เกี่ยวข้องได้แก่ PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะและมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO4 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้ PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้ PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้ PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้
4	นักศึกษามีความรู้ความสามารถทางด้านนวัตกรรมอาหารและการจัดการธุรกิจ มีความพร้อมในการฝึกปฏิบัติภาคสนามทั้งในรูปแบบฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา สามารถประยุกต์และบูรณาการความรู้ มีจรรยาบรรณทางวิชาชีพ สามารถทำงานเป็นทีม และปฏิบัติตนตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรได้อย่างเหมาะสม พร้อมเตรียมประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และสร้างความมั่นคงในชีวิต โดยมี PLOs ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะและมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้ PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม

ผลดำเนินงาน	
ปีที่	**ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้**
	PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้ PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูล สำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้ PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้

การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ในแต่ละชั้นปี มีวิธีการประเมินและเกณฑ์การบรรลุ ดังตารางที่ 1.5-2

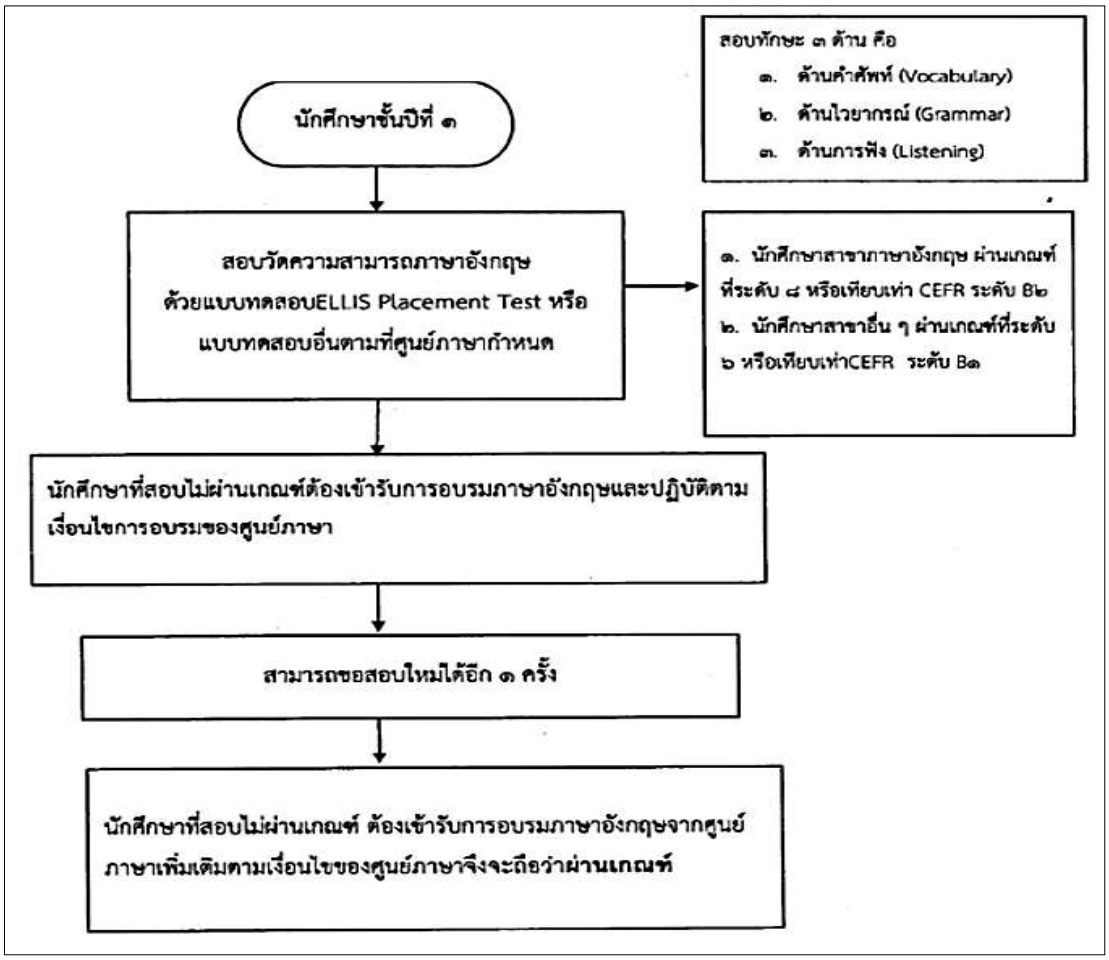
ตารางที่ 1.5-1 วิธีการประเมินและเกณฑ์การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปี

ชั้นปี	ผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้	การบรรลุ	
			พฤติกรรมหลัก	คะแนน
ปี 1	PLO 1-5	การสอบวัดความรู้/การสอบภาคปฏิบัติ/การนำเสนอ/การสังเกตทักษะการผลิตและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์/การประเมินผลลัพธ์จากรายได้ในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์/ เสียงสะท้อนจากลูกค้าและอาจารย์ผู้สอน	ผลิตได้	> 60%
ปี 2	PLO 1-10	การสอบวัดความรู้/การสอบภาคปฏิบัติ/การนำเสนอ/การสังเกตทักษะการผลิตและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์/การประเมินผลลัพธ์จากรายได้ในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์/เสียงสะท้อนจากลูกค้าและอาจารย์ผู้สอน / การพัฒนาผลิตภัณฑ์/การประกวดแข่งขัน	ขายได้	> 60%
ปี 3	PLO 1, 4-15	การสอบวัดความรู้/การสอบภาคปฏิบัติ/การนำเสนอ/การพัฒนาผลิตภัณฑ์/การสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร/การประกวดแข่งขัน/การวางแผนการผลิต/การบริหารจัดการ	พัฒนาผลิตภัณฑ์ได้	> 60%
			วางแผนและบริหารจัดการได้	> 60%
ปี 4	PLO 1, 6-15	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา/การสอบถามผู้ประกอบการ/การประเมินผลจากสถานประกอบการ	ทำงานกับสถานประกอบการได้	> 60%

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยยังมีการสอบวัดผลสมรรถนะที่จำเป็นในการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา ได้แก่ 1) สมรรถนะด้านภาษาอังกฤษ 2) สมรรถนะด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยนักศึกษาต้องสอบผ่านทั้ง 2 สมรรถนะ จึงจะสำเร็จการศึกษาได้

ผลดำเนินงาน

เกณฑ์การบรรลุสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษ



เกณฑ์การบรรลุสมรรถนะด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ

ข้อ ๔ ให้นักศึกษาทุกคนเข้ารับการทดสอบวัดมาตรฐานความสามารถด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือแบบทดสอบมาตรฐานอื่น ๆที่มีมาตรฐานเทียบเคียงกับการสอบรับรองมาตรฐาน IC๓

ข้อ ๕ การสอบวัดมาตรฐานความสามารถด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับนักศึกษาเป็นแบบทดสอบจากคลังข้อสอบของมหาวิทยาลัย วัดความรู้ครอบคลุม ๓ ด้าน คือ ความรู้พื้นฐานด้านคอมพิวเตอร์ (Computing Fundamental Skills) ความรู้ด้านการใช้งานโปรแกรมประยุกต์ (Computer Application Skills)และความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารและอินเตอร์เน็ต (ICT and Internet Skills)

ข้อ ๖ เกณฑ์การสอบผ่าน การสอบวัดมาตรฐานความสามารถด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ผู้สอบต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ นักศึกษาที่สอบไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ต้องเข้ารับการอบรมเพิ่มเติมและปฏิบัติตามเงื่อนไขการอบรมของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

ข้อ ๗ การสอบวัดมาตรฐานความสามารถด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ให้สอบได้ภาคการศึกษาละ ๒ ครั้ง

ผลดำเนินงาน
หลักฐาน 1.5-1 มคอ.2 1.5-2 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความสามารถภาษาอังกฤษของนักศึกษาระดับปริญญาตรี 1.5-3 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง การทดสอบวัดมาตรฐานความสามารถด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ. สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี

Criterion 2 โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร (Programme Structure and Content)

AUN-QA 2.1 The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.

ข้อกำหนดของหลักสูตรและรายวิชาทั้งหมด มีความครอบคลุม ทันสมัย สามารถเข้าถึงได้ และมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561 โดยได้พิจารณากลั่นกรองโดยคณะกรรมการประจำคณะ ในการประชุม ครั้งที่ 2/2564 เมื่อวันที่ 23 เมษายน 2564 และพิจารณากลั่นกรองโดยสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุม ครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 19 กรฎาคม 2564 โดยได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุม ครั้งที่ 7/2564 เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2564 โดยเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถในการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีคุณลักษณะและทักษะของการเป็นนักการผลิต นักการขาย นักการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพและการจัดการธุรกิจอาหาร สามารถประยุกต์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารสู่การสร้างนวัตกรรม สนองนโยบายการพัฒนาประเทศ ตลอดจนมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ ซึ่งหลักสูตรให้ความสำคัญกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์การเรียนการสอนในหลักสูตร จึงมีการวิเคราะห์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญโดยการสอบถามความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ เพื่อให้ได้บัณฑิตที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและสถานการณ์ปัจจุบัน โดยใช้หลักการออกแบบหลักสูตรการเรียนรู้แบบย้อนกลับ (Backward Curriculum Design) คำนึงถึงผู้เรียนว่า ควรมีความรู้ความเข้าใจและความสามารถอะไรบ้างที่จะต้องให้เกิดกับผู้เรียนเพื่อให้บรรลุตามผลการเรียนรู้ (PLOs) ที่กำหนด ได้แก่ ความรู้ (Knowledge) ทัศนคติ (Attitude) และทักษะ (Skill) แล้วนำพฤติกรรมการเรียนรู้ทั้ง 3 แบบมาออกแบบรายวิชา และโครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร เพื่อให้ได้บัณฑิตที่มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของการเป็นผู้ประกอบการ เป็นนักปฏิบัติงานที่มีความรู้ทางด้านศาสตร์ต่าง ๆ ที่จำเป็นในปัจจุบันและอนาคต โดยแสดงรายละเอียดของหลักสูตรใน มคอ.2 และรายละเอียดของรายวิชาใน มคอ.3 รายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) ประกอบด้วย 8 หมวด ได้แก่ หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ประกอบด้วย รหัสและชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญาและสาขาวิชา จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร รูปแบบของหลักสูตร สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร ความพร้อมในการแผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา ข้อมูลอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตรและผลกระทบต่อการพัฒนาหลักสูตร และความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร ประกอบด้วย ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และแผนพัฒนา/ปรับปรุง หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

ผลดำเนินงาน

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพ หลักสูตร

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

การปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) จะทำทุกๆ 5 ปี เพื่อให้มีความครอบคลุมและทันสมัยกับการศึกษาและเทคโนโลยีในปัจจุบัน สอดคล้องกับสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยีที่ประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการได้ การออกแบบรายวิชาและการกำหนดคำอธิบายรายวิชาจะสอดคล้องกับความรู้ (Knowledge) ทัศนคติ (Attitude) และทักษะ (Skill) ของรายวิชา โดยมีผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs) รวมถึงกลยุทธ์วิธีการสอน การวัดผลและประเมินผลเพื่อให้บรรลุตาม CLOs อันจะส่งผลร่วมกันในหลายวิชาเพื่อให้นักศึกษาบรรลุตาม PLOs โดยอาจารย์ผู้สอนจะทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ทุกภาคการศึกษา และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อให้รายวิชามีความครอบคลุม ทันสมัยและเป็นปัจจุบันตามสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี รวมถึง Feedback ที่ได้จากผู้ประกอบการ แล้วนำเข้าพิจารณาโดยคณะกรรมการหลักสูตร ก่อนอัพโหลด มคอ.3 ส่งในระบบ TQF ออนไลน์ ทั้งนี้อาจารย์ผู้สอนจะอัพโหลด มคอ.3 ในห้องเรียน Google classroom หรือไลน์กลุ่มรายวิชานั้น ๆ เพื่อให้นักศึกษาสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ และมีการชี้แจงรายละเอียดรายวิชาตาม มคอ.3 ให้นักศึกษารับทราบและเข้าใจในคาบแรกของการเรียนการสอน ซึ่งหากนักศึกษามีข้อสงสัยหรือมีข้อเสนอแนะที่เป็นเหตุเป็นผลสามารถปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม แล้วนำเข้าที่ประชุมของหลักสูตร จากนั้นอัพโหลด มคอ.3 ใหม่ในระบบได้ในช่วงที่ระบบ TQF ออนไลน์ของสำนักส่งเสริมฯ เปิดให้แก้ไขได้

การเผยแพร่ข้อมูลรายละเอียดของหลักสูตรและรายวิชาแก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร

หลักสูตรมีการสื่อสารข้อกำหนดรายละเอียดหลักสูตรและโครงสร้างของหลักสูตรไปยังทุกกลุ่มของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มสามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลได้ตลอดเวลาและสะดวกต่อการเข้าถึง ดังนี้

ตารางที่ 2.1-1 ช่องทางสื่อสารข้อมูลหลักสูตรไปยังกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ช่องทางสื่อสาร
ผู้ใช้บัณฑิต/ผู้ประกอบการ	เว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร, การพูดคุยในการติดต่อส่งนักศึกษาฝึกงานและระหว่างการนิเทศนักศึกษาฝึกงาน
อาจารย์	เว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร, ไลน์กลุ่มอาจารย์
นักศึกษาปัจจุบัน	เว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร, กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1, ชี้แจงรายละเอียดเกี่ยวกับโครงสร้างของหลักสูตรโดยอาจารย์ที่ปรึกษาในคาบ Home room, การชี้แจงแผนการเรียนแต่ละรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอนในคาบแรกของการเรียนการสอน, ห้องเรียนออนไลน์ google classroom

ผลดำเนินงาน	
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	**ช่องทางสื่อสาร**
นักเรียน/ผู้ปกครอง	เว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร, การประชาสัมพันธ์หลักสูตรโดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรและมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา (เอกสารแผ่นพับ และการชี้แจงด้วยวาจา), เพจ Facebook ของคณะฯ และหลักสูตรฯ, กลุ่มไลน์ครูแนะแนว
ศิษย์เก่า	เว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร, เพจ Facebook ของคณะฯ และหลักสูตรฯ

หลักฐาน

2.1-1 มคอ.2

2.1-2 มคอ.3

2.1-3 เว็บไซต์คณะเทคโนโลยีการเกษตร

2.1-4 กลุ่มไลน์ครูแนะแนว

2.1-5 แผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตร

2.1-6 ห้องเรียนออนไลน์ google classroom

2.1-7 เพจคณะเทคโนโลยีการเกษตร

AUN-QA 2.2 The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.

การออกแบบหลักสูตรสอดคล้องกับการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565 มีการออกแบบหลักสูตรโดยเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ (Outcome-Based Learning) มีการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome) สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญของหลักสูตร และจัดลำดับผลลัพธ์การเรียนรู้คาดหวังขึ้นอย่างเหมาะสม เป็นไปตามหลักทฤษฎีการเรียนรู้ของ Bloom's Taxonomy โดยได้กำหนดผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) จำนวน 15 ข้อ นำ PLOs มากำหนดพฤติกรรมการเรียนรู้ด้านความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) และทัศนคติ (Attitude) ที่สามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุตามผลการเรียนรู้ (PLOs) ที่กำหนดได้ แล้วนำพฤติกรรมการเรียนรู้มาออกแบบรายวิชาโดยใช้หลักการออกแบบการเรียนรู้แบบย้อนกลับ (Backward Curriculum Design) ซึ่งทุก PLOs จะมีรายวิชามารองรับเพื่อให้สามารถตอบสมรรถนะการเรียนรู้ให้ครบทุกด้านและถูกออกแบบขึ้นให้สอดคล้องกับระดับการเรียนรู้ตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวังนำไปสู่การจัดโครงสร้างหลักสูตรเป็นระยะเวลา 3.5 ปี (7 ภาคการศึกษา) โดยแต่ละชั้นปีกำหนดให้มีการบรรลุผลการเรียนรู้ตามที่กำหนด ดังนี้

ตารางที่ 2-2-1 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา (Yearly Learning Outcomes; YLO)

ปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้
1	นักศึกษามีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และการจัดการด้านการผลิตและการจัดการธุรกิจอาหาร มีความรู้และทักษะในการใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารเบื้องต้นเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนมีทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการเป็นผู้ประกอบการ มีแนวคิดและไอเดียในการประกอบธุรกิจ และแสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีจิตสาธารณะและมีจิตสำนึกการเป็นผู้ประกอบการ โดยมี PLOs ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะและมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ PLO4 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่
2	นักศึกษามีความรู้และทักษะพื้นฐานทางด้านเทคโนโลยีในการแปรรูปอาหารให้มีคุณภาพและความปลอดภัย ตลอดจนสามารถวางแผนการผลิตและจัดการเพิ่มประสิทธิภาพผลผลิตได้ และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบในท้องถิ่นได้ มีเทคนิคการขายและเจรจาต่อรองด้านธุรกิจอาหาร โดยมี PLOs ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะและมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร

ผลดำเนินงาน	
ปีที่	**ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้**
	PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ PLO4 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้ PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้
3	นักศึกษามีความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานและกฎหมายอาหาร สุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจอาหาร มีทักษะในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า การบริหารจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหารในธุรกิจอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารที่ตอบโจทย์ความต้องการของตลาดในปัจจุบัน เขียนแผนธุรกิจและดำเนินธุรกิจอาหารได้ โดยมี PLOs ที่เกี่ยวข้องได้แก่ PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO4 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้ PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้ PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้ PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้

ผลดำเนินงาน	
ปีที่	**ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้**
4	นักศึกษามีความรู้ความสามารถทางด้านนวัตกรรมอาหารและการจัดการธุรกิจ มีความพร้อมในการฝึกปฏิบัติภาคสนามทั้งในรูปแบบฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา สามารถประยุกต์และบูรณาการความรู้ มีจรรยาบรรณทางวิชาชีพ สามารถทำงานเป็นทีม และปฏิบัติตนตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรได้อย่างเหมาะสม พร้อมเตรียมประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และสร้างความมั่นคงในชีวิต โดยมี PLOs ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้ PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้ PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูล สำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้ PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรมีการนำผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร (PLOs) มาออกแบบโครงสร้างหลักสูตรและจัดลำดับรายวิชาตามลำดับชั้นปี โดยกำหนด CLOs ในทุกรายวิชาเพื่อให้บรรลุ PLOs ที่กำหนด และนำไปสู่การออกแบบเนื้อหาการเรียนการสอนเพื่อให้นักศึกษาบรรลุตาม CLOs และ PLOs ของหลักสูตร ดังตารางความเชื่อมโยงระหว่าง CLOs และ PLOs

ตารางที่ 2.2-2 ความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLO) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO) (ตัวอย่าง)

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO1	PLO1	PLO1	PLO1	PLO1	PLO1
		R/U	R/U	R/U	U	U	Ap	Ap	Ap	Ap/An	Ap/An	Ap/An	Ap/An	An/E	An/E/C	An/E/C
ชั้นปีที่ 1																
5101101 **การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ** 1(1-0-2) **Entrepreneurship Opportunities Creation** แนวคิดในการริเริ่มธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การสร้างจิตสำนึกและการสร้างแรงบันดาลใจในการเป็นผู้ประกอบการและอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร และการสร้างโอกาสในการดำเนินธุรกิจอาหาร	CLO1 อธิบายคุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ดีได้ CLO2 ระบุใจความสำคัญเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นด้านการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหารที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ CLO3 อธิบายแนวทางในการประกอบอาชีพทางด้านการผลิตและธุรกิจอาหารได้ CLO4 อธิบายทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ CLO5 สร้างแนวคิดริเริ่มในการเป็นผู้ประกอบการและวางแผนในการประกอบธุรกิจหลังสำเร็จการศึกษาได้	●	●	●												
5101102 **การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร** 3(2-2-5) **Entrepreneurship in Food Business** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร เครื่องมือที่ช่วยออกแบบโมเดลธุรกิจและองค์ประกอบต่าง ๆ ได้แก่ ลูกค้า การสร้างคุณค่า ช่องทาง ความสัมพันธ์กับลูกค้า กระแสรายได้ ทรัพยากรหลัก กิจกรรมหลัก พันธมิตรหลัก และโครงสร้างต้นทุน ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเกษตรและอาหาร รูปแบบในการดำเนินธุรกิจอาหาร การวางแผน การบริหารจัดการองค์กร การจัดการด้านการเงินและบัญชี การจัดการด้านการตลาด ความรู้พื้นฐานทางเศรษฐศาสตร์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร และจริยธรรมในธุรกิจอาหาร	CLO1 อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจอาหารได้ CLO2 อธิบายโมเดลธุรกิจได้ CLO3 อธิบายลูกค้า การสร้างคุณค่า และช่องทางความสัมพันธ์กับลูกค้าที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเกษตรและอาหารได้ CLO4 อธิบายทรัพยากรหลัก กิจกรรมหลัก และพันธมิตรหลักที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเกษตรและอาหารได้ CLO5 อธิบายกระแสรายได้และโครงสร้างต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเกษตรและอาหารได้ CLO6 อธิบายรูปแบบในการดำเนินธุรกิจอาหารได้ CLO7 อธิบายการวางแผนสำหรับธุรกิจอาหารได้ CLO8 อธิบายการบริหารจัดการองค์กรสำหรับธุรกิจอาหารได้ CLO9 อธิบายการจัดการด้านการบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจอาหารได้ CLO10 อธิบายการจัดการด้านการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารได้ CLO11 อธิบายความรู้พื้นฐานทางเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารได้ CLO12 อธิบายกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารได้ CLO13 อธิบายจริยธรรมในธุรกิจอาหารได้	●	●	●												

หลักฐาน

2.2-1 มคอ.2

2.2-2 มคอ.3

2.2-3 ความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLO) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)

AUN-QA 2.3 The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.

มีการนำข้อมูลป้อนกลับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกมาประกอบการออกแบบหลักสูตร

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารมีการนำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแต่ละกลุ่มมาใช้ในการออกแบบหลักสูตรโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากภายนอก กระบวนการปรับปรุงหลักสูตรนั้นประกอบด้วยคณะกรรมการ 2 ชุด คือ คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรและคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร ซึ่งคณะกรรมการประกอบด้วยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากภายนอกและภายใน โดยคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรได้มีการจัดกลุ่ม Focus group และใช้แบบสอบถามออนไลน์เพื่อเก็บข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ กลุ่มผู้ใช้บัณฑิตที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร นักศึกษาปัจจุบัน ศิษย์เก่า อาจารย์ผู้สอน ความต้องการของมหาวิทยาลัยและประเทศ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้ได้บัณฑิตที่พึงประสงค์ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน เช่น ผู้ประกอบการมีความต้องการให้บัณฑิตมีจิตสำนึกและมีกระบวนการสร้างกรอบความคิด (mindset) ในการเป็นผู้ประกอบการและมีแรงบันดาลใจในการเป็นผู้ประกอบการ หลักสูตรจึงมีการพัฒนารายวิชาจากความต้องการ/ความจำเป็นที่ได้จากความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย คือ รายวิชาการสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ เพื่อเป็นการสร้างแรงจูงใจและทำความเข้าใจเบื้องต้นในการประกอบอาชีพหรือทำธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร โดยแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร (PLOs) และความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ดังนี้

ตารางที่ 2.3-1 ความสัมพันธ์ระหว่างความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	ความต้องการ/ข้อกำหนดโดยสรุปของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Sum of Stakeholders' Needs and Requirements)	PLO
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม			
- วิสัยทัศน์	เป็นองค์กรนำเพื่อขับเคลื่อนการอุดมศึกษาไทย วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ไปสู่มาตรฐานในระดับสากล และเพิ่มอันดับความสามารถการแข่งขันในระดับนานาชาติอย่างยั่งยืน ภายในปี พ.ศ. 2580	1. มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบ มีจิตสาธารณะมีจิตสาธารณะ เห็นแก่ประโยชน์ของส่วนรวมและสังคม 2. มีจรรยาบรรณวิชาชีพ 3. มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ รักในองค์กร	PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะและมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ

ผลดำเนินงาน			
- ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยี พ.ศ. 2560	คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ 1. มีคุณธรรมจริยธรรมมีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพสังคมและทำหน้าที่เป็นพลเมืองที่ดีมีจิตสาธารณะและปฏิบัติตนภายใต้จรรยาบรรณวิชาชีพด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและเสียสละ 2. มีความรู้ภาคทฤษฎีและทักษะเชิงปฏิบัติสมรรถนะในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมเพื่อการประกอบวิชาชีพและการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น 3. มีความรู้ภาคทฤษฎีและทักษะเชิงปฏิบัติสมรรถนะในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมเพื่อการประกอบวิชาชีพและการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น 4. มีความใฝ่รู้ในองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สามารถพัฒนาองค์ความรู้ที่ตนมีอยู่ให้สูงขึ้นไปเพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางาน พัฒนาสังคม และประเทศชาติ 5. คิดเป็น ทำเป็น มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถเลือกวิธีแก้ไขปัญหาและประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ในวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม 6. มีมนุษยสัมพันธ์และมีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะในด้านการทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถบริหารจัดการการทำงานได้อย่างเหมาะสม มีจิตสำนึกรักองค์กรและเป็นผู้มีทัศนคติที่ดีในการทำงาน 7. มีความสามารถในการติดต่อสื่อสารและใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศและศัพท์ทางเทคนิคในการติดต่อสื่อสารรวมถึงใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี	และมีความส่วนร่วมในการเป็นเจ้าของกิจการ 4. มีทักษะในการสื่อสารและการนำเสนอ และการเจรจาต่อรอง 5. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประกอบธุรกิจ 6. มีบุคลิกภาพที่ดี มีความมั่นใจกล้าแสดงความคิดเห็น การนำเสนอ การคิดวิเคราะห์ 7. สามารถนำความรู้มาประยุกต์ในการทำงานได้จริง 9. เน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะ และมีการจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานประกอบการ 10 มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายและเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายหลักของผลิตภัณฑ์ 11. ให้นักศึกษาฝึกทักษะทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยควบคู่กัน 12. เน้นทักษะปฏิบัติในตลาดอาหารกลุ่มพิเศษ เช่น กลุ่มอาหารทะเล กลุ่มอาหารเสริมสุขภาพ/เสริมความงาม และกลุ่มอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ จะได้เป็นจุดขายของหลักสูตร 13. มีทักษะที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการและแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการใหม่ สร้างความมั่นใจความกล้าได้กล้าเสียความกระตือรือร้นในการค้นคว้า กล้าได้ กล้าเสีย และการแสดงความคิดเห็นตามความเหมาะสม การจัดการโลจิสติกส์การก้าวทันเทคโนโลยีสมัยใหม่ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต 14. เน้นทักษะการเป็นผู้ประกอบการ เช่น การเจรจาต่อรอง การขายและการนำเสนอ เทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ การคำนวณโดยใช้โปรแกรม Microsoft Excel ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร กฎหมายทั่วไปในการประกอบ	PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ PLO4 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้ PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้ PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับ
- พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547	ผลิตภัณฑ์บัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม สำนึกในความเป็นไทย มีความรักและผูกพันธ์ต่อท้องถิ่น อีกทั้งส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตในชุมชน เพื่อช่วยให้คนในท้องถิ่นรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง การผลิตบัณฑิต		

ผลดำเนินงาน			
	ดังกล่าว จะต้องให้มีจำนวนและคุณภาพสอดคล้องกับแผนการบัณฑิตของประเทศ	อาชีพ และฝึกการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่	การปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้ PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา			
- วิสัยทัศน์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำเพื่อพัฒนาท้องถิ่นภาคใต้สู่สากล		
- พันธกิจ	1. ผลิต พัฒนาครู และบุคลากรทางการศึกษา ให้มีคุณภาพสอดคล้องกับมาตรฐานของวิชาชีพครู 2. จัดการศึกษาที่หลากหลาย ผลิตบัณฑิต และพัฒนาบุคลากรในท้องถิ่นให้มีคุณภาพและคุณธรรมและสามารถแข่งขันได้ 3. วิจัย และพัฒนาเพื่อสร้างสมองค์ความรู้ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ของท้องถิ่น 4. บริการวิชาการ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้เข้มแข็งบนฐานของการมีส่วนร่วม 5. ส่งเสริม และสืบสานโครงการอันเนื่องมาจากพระบรมราโชบายและแนวพระราชดำริ 6. ส่งเสริม เผยแพร่ อนุรักษ์ สืบสานและสร้างสรรค์ ศิลปะและวัฒนธรรมท้องถิ่นและของชาติ 7. พัฒนาระบบบริหารจัดการและภาพลักษณ์องค์กร 8. เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันเพื่อเข้าสู่สากล		
- อัตลักษณ์นักศึกษา	เป็นคนดี มีทักษะชีวิต มีจิตสาธารณะ		
- ปรัชญาการศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา : สถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น		
คณะเทคโนโลยีการเกษตร			
- วิสัยทัศน์	คณะเทคโนโลยีการเกษตรเป็นองค์กรการศึกษาชั้นนำด้านเกษตรและอาหารเพื่อพัฒนาท้องถิ่น ของภาคใต้		
- พันธกิจ	1. จัดการศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตและบัณฑิตศึกษาทางการเกษตรและอาหาร 2. วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ทางการเกษตรและอาหาร 3. บริการวิชาการเพื่อพัฒนาท้องถิ่น 4. อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นทางการเกษตร		

ผลดำเนินงาน			
	5. สืบสานโครงการอันเนื่องมาจากแนวพระราชดำริและพระบรมราโชบาย		
- อัตลักษณ์นักศึกษา	เป็นคนดี มีทักษะชีวิต มีจิตสาธารณะ		
- ปรัชญาการศึกษา	ความรู้คู่คุณธรรมนำวิชาชีพสู่การพัฒนาท้องถิ่น		
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร			
- อัตลักษณ์นักศึกษา	ผลิตได้ ขายเป็น		
- ปรัชญาการศึกษา	มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีคุณลักษณะและทักษะของการเป็นนักการผลิต นักการขาย นักการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพและการจัดการธุรกิจอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร สู่การสร้างนวัตกรรมสนองนโยบายการพัฒนาประเทศ ตลอดจนมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ		
ผู้ประกอบการ/ผู้ใช้บัณฑิต			
	- มีจิตสำนึกการเป็นผู้ประกอบการ - มีความรักในองค์กรและความรู้สึกร่วมในการเป็นเจ้าของกิจการ - สามารถนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้ในการทำงานได้จริง - เน้นทักษะปฏิบัติ - มีทักษะการคิดวิเคราะห์ที่ดี - ผลักดันให้นักศึกษาสามารถหาเงินตั้งแต่ตอนเรียนเพื่อเพิ่มแรงจูงใจในการเรียน - ผลักดันให้นักศึกษามีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ธุรกิจของตนเอง - พัฒนาให้นักศึกษามีบุคลิกภาพที่ดีเพื่อสร้างความมั่นใจให้ตัวเองและองค์กร - จัดแผนการเรียนให้มีโอกาสสำเร็จการศึกษาภายใน 3.5 ปี		
นักวิชาการ			
	- ฝึกทักษะการใช้สื่อที่หลากหลายและเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายหลักของผลิตภัณฑ์ - ให้นักศึกษาฝึกทักษะทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยควบคู่กัน		

ผลดำเนินงาน			
	- เน้นทักษะปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อเพิ่มความชำนาญในวิชาชีพ - เน้นทักษะปฏิบัติในตลาดอาหารกลุ่มพิเศษ เช่น กลุ่มอาหารทะเล กลุ่มอาหารเสริมสุขภาพ/เสริมความงาม และกลุ่มอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ จะได้เป็นจุดขายของหลักสูตร		
ศิษย์เก่า/นักศึกษาปัจจุบัน			
	- เพิ่มรายวิชาที่นักศึกษายังขาดทักษะ เช่น การเจรจาต่อรอง การขายและการนำเสนอ เทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ การคำนวณโดยใช้โปรแกรม Microsoft Excel ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร กฎหมายทั่วไปในการประกอบอาชีพ และฝึกการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ - กระตุ้นให้นักศึกษาฝึกงานในบริษัทใหญ่ๆ เพื่อให้เกิดความท้ายทายและได้เห็นการทำงานแบบครบวงจร - กฎหมายในการประกอบอาชีพ - ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ - ฝึกสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่/นวัตกรรม - เน้นการศึกษานอกห้องเรียน/การศึกษาดูงาน - มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลาย		
อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ประจำหลักสูตร			
	- จัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานประกอบการ - ทำความร่วมมือกับสถานประกอบการ เพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์จริงอย่างต่อเนื่อง - แนะแนวทางการประกอบอาชีพให้กับนักศึกษาที่นอกเหนือจากการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารหรือการทำธุรกิจของตนเอง เช่น การทำงานในส่วนของการจัดซื้อ การรับวัตถุดิบ เป็นต้น		

ผลดำเนินงาน			
นักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า			
	- ปัจจัยหลักที่มีผลต่อการตัดสินใจ ได้แก่ การเรียนการสอนเน้นทักษะการคำนวณที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการ เช่น การคิดต้นทุน การตั้งราคาขาย การสรุปยอดขาย เป็นต้น การเรียนการสอนเน้นทักษะปฏิบัติบนพื้นฐานทฤษฎีที่ใช้งานได้จริง และหลักสูตรสามารถสอนให้เริ่มต้นธุรกิจทางด้านอาหารได้ - ปัจจัยรองลงมาคือ สามารถเป็นบุคลากรในองค์กรธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้เมื่อสำเร็จการศึกษา สาขาวิชามีอัตลักษณ์ของหลักสูตร "ผลิตได้ ขายเป็น" เน้นการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร มีการฝึกผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและขายจริง สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน. มีทักษะด้านการขาย สามารถเริ่มต้นธุรกิจการขายแบบออนไลน์และออฟไลน์ได้		

นอกจากนี้หลักสูตรได้มีการนำผลการสะท้อนกลับ (Feedback) จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมาใช้ในการปรับการเรียนการสอน โดยกรณีกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เป็นผู้ใช้บัณฑิต หลักสูตรจะได้รับข้อมูลสะท้อนกลับผ่านกระบวนการสัมภาษณ์ การศึกษาดูงาน การฝึกงาน และสหกิจศึกษา กรณีกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เป็นผู้เรียน หลักสูตรจะได้รับข้อมูลสะท้อนกลับผ่านการทำแบบสำรวจความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแบบออนไลน์ นอกจากนี้ยังมีการนำข้อมูลสะท้อนกลับจากผลการประเมินการอบรมของวิทยากรภายนอก มาใช้ในการปรับการเรียนการสอน มีการนำผลประเมินคุณภาพการศึกษาภายในที่ได้จากข้อเสนอแนะของผู้ทรงฯ ภายนอก มาใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรรวมถึงการพัฒนาสาระการเรียนรู้ในรายวิชาและการปรับปรุงแนวทางการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร หลักสูตรได้นำข้อมูล feedback จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมาปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม เช่น รายวิชา 5102302 ปฏิบัติการธุรกิจกาแฟ ได้เชิญวิทยากรที่เป็นผู้ประกอบการด้านกาแฟมาเป็นอาจารย์พิเศษ ตลอดจนการประเมินผลการปฏิบัติงานและข้อเสนอแนะของสถานประกอบการที่นักศึกษาไปปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในแต่ละปีการศึกษา หลักสูตรได้นำ feedback ดังกล่าวมาใช้ในการออกแบบวิธีการเรียนการสอน และจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ อาทิ การจัดการเรียนการสอนโปรแกรม excel การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในการปฏิบัติงานทางด้านเบเกอรี่และกาแฟก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพและปฏิบัติงานสหกิจศึกษา การจัดหาอุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติทางด้านการแปรรูปอาหารของหลักสูตรให้ทันสมัยและตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ตลอดจนเน้นการฝึกนักศึกษาให้มีทักษะผลิตได้ ขายเป็น ตามอัตลักษณ์ของหลักสูตรซึ่งเป็นจุดเด่นของหลักสูตร จึงทำให้มีการออกแบบหลักสูตรให้นักศึกษามีทักษะทางด้านการผลิตและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

ผลดำเนินงาน
หลักฐาน 2.3-1 มคอ.2 2.3-2 มคอ.3 2.3-3 รายงานการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร 2.3-4 ผลประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ปีการศึกษา 2566

AUN-QA 2.4 The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.

การกระจายความรับผิดชอบสู่แต่ละรายวิชามีความชัดเจน และสามารถผลักดันการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 มีการออกแบบหลักสูตรโดยเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ (Outcome-Based Learning) มีการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome) ขึ้นอย่างเหมาะสมและเป็นไปตามหลักทฤษฎีการเรียนรู้ของ Bloom's Taxonomy สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญของหลักสูตร ได้ผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) จำนวน 15 ข้อ โดยคำนึงถึงผู้เรียนว่า ควรมีพฤติกรรมการเรียนรู้ทางด้านความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) และทัศนคติ (Attitude) อะไรบ้างที่จะต้องให้เกิดกับผู้เรียนเพื่อให้บรรลุตามผลการเรียนรู้ (PLOs) ที่กำหนด แล้วนำพฤติกรรมการเรียนรู้มาออกแบบรายวิชาโดยใช้หลักการออกแบบการเรียนรู้แบบย้อนกลับ (Backward Curriculum Design) ซึ่งทุก PLOs จะมีรายวิชามารองรับเพื่อให้ตอบสมรรถนะการเรียนรู้ให้ครบทุกด้านและสามารถผลักดันการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรได้

ตารางที่ 2.4-1 การออกแบบรายวิชาด้วย **Backward Curriculum Design** (ตัวอย่าง)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	องค์ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skill)	ทัศนคติ (Attitude)	รายวิชา (Course)
PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้	- คุณลักษณะพื้นฐานของผู้ประกอบการ - แนวทางการเป็นผู้ประกอบการและการเริ่มต้นธุรกิจ - แนวทางการสร้างรายได้จากการดำเนินกิจการ - บทบาทของผู้ประกอบการ - กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหาร - รูปแบบการดำเนินธุรกิจและการเขียนแผนธุรกิจ - การผลิตสินค้า/การแปรรูปอาหาร - การใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปอาหาร - การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในการดำเนินธุรกิจ	- มีทักษะในการคิดวิเคราะห์ในการเริ่มต้นธุรกิจ - มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ทักษะการขายและการเจรจาต่อรอง - มีทักษะการประสานงาน - ทักษะในการสืบค้นข้อมูล - มีทักษะในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า -ทักษะการคำนวณ -ทักษะการนำเสนอ	- มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ - มีจรรยาบรรณของการเป็นผู้ประกอบการ - มีน้ำใจ เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวม - มีภาวะความเป็นผู้นำที่ดี - มีความรักในองค์กร - มีความมั่นใจในตนเอง - มีความสามารถในการตัดสินใจ - มีความกระตือรือร้นและใส่ใจในการเรียนรู้ - มีแนวคิดในการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง - มีความกล้าเสี่ยง	- การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ - การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร - วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร - อาหารและโภชนาการ - วัตถุดิบอาหาร และสารปรุงแต่ง - ธุรกิจเบเกอรี่ - ปฏิบัติการธุรกิจเบเกอรี่ - การคำนวณพื้นฐาน - เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร - ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร - หลักการตลาด - ธุรกิจกาแฟ - ปฏิบัติการธุรกิจกาแฟ - การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการทำงาน - โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจอาหาร - เทคนิคการขายและเจรจาต่อรอง - การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - การจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร - ปฏิบัติการการจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร

หลักฐาน

2.4-1 มคอ.2

2.4-2 รายงานการประชุมหลักสูตร (การจัดทำ PLOs และ Backward Curriculum Design; BCD)

AUN-QA 2.5 The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง โครงสร้างหลักสูตร การจัดเรียงลำดับรายวิชามีความเหมาะสม เป็นเหตุเป็นผล (ตั้งแต่ระดับขั้นพื้นฐาน ระดับกลาง ไปจนถึงรายวิชาเฉพาะทาง) และมีการบูรณาการกัน

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารมีการจัดเรียงลำดับรายวิชาที่มีความเหมาะสม เป็นเหตุเป็นผล สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตร ซึ่งมีจำนวน 15 PLOs โดยการจัดผลการเรียนรู้ถูกจัดเรียงตามระดับการเรียนรู้ของ Bloom's Taxonomy ซึ่งมีระดับการเรียนรู้ทางด้านพุทธิสัย (cognitive) จำนวน 6 ระดับ ได้แก่ การจำ (Remembering) การเข้าใจ (Understanding) การประยุกต์ใช้ (Applying) การวิเคราะห์ (Analyzing) การประเมินผล (Evaluating) และการสร้างสรรค์ (Creating) โดยเรียงลำดับการเรียนรู้จากระดับขั้นพื้นฐานไปสู่การเรียนรู้ขั้นสูง เพื่อให้เกิดการพัฒนาทักษะการเรียนรู้เป็นลำดับขั้นจากขั้นพื้นฐานสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และจะค่อยๆ เพิ่มความซับซ้อนขึ้นจนกระทั่งถึงขั้นสูงสดในชั้นปีที่ 4 ซึ่งสามารถจัดรายวิชาให้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของหลักสูตรได้จากการทำ Backward curriculum mapping ตามลำดับการเรียนรู้ซึ่งแสดงแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (curriculum mapping) กับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) จำแนกตามรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะตามกลุ่มกลุ่มวิชาได้ดังตาราง การกระจายการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรลงสู่รายวิชาเรียงตามลำดับชั้นปี ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์และความก้าวหน้าของรายวิชาอย่างชัดเจน ตั้งแต่รายวิชาพื้นฐาน รายวิชาระดับกลาง จนถึงรายวิชาเฉพาะทาง ในการจัดทำแผนการเรียนในแต่ละปีการศึกษาตลอด 7 ภาคการศึกษา (3.5 ปี) ดังแสดงในตารางโครงสร้างหลักสูตร การจัดเรียงลำดับรายวิชามีความต่อเนื่องของเนื้อหาตั้งแต่ชั้นปีที่ 1 ถึงชั้นปีที่ 4 โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 1 จัดการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และการจัดการด้านการผลิตและการจัดการธุรกิจอาหาร มีความรู้และทักษะในการใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารเบื้องต้นเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนมีทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการเป็นผู้ประกอบการ มีแนวคิดและไอเดียในการประกอบธุรกิจ ชั้นปีที่ 2 จัดการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความรู้และทักษะพื้นฐานทางด้านเทคโนโลยีในการแปรรูปอาหารเฉพาะด้าน รวมถึงการผลิตและควบคุมอาหารให้มีคุณภาพและความปลอดภัย ตลอดจนสามารถสร้างแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบในท้องถิ่นได้ สามารถวางแผนการผลิตได้และมีเทคนิคการขายและเจรจาต่อรองด้านธุรกิจอาหาร ชั้นปีที่ 3 จัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ในชั้นปีที่ 1 และ 2 มาประยุกต์ใช้เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหาร และต่อยอดธุรกิจโดยสามารถเขียนแผนธุรกิจได้ และสามารถประยุกต์ใช้เครื่องมือเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิตได้ ตลอดจนสามารถค้นหาและนำเสนอผลงานทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาเพื่อนำมาใช้การดำเนินงานโครงการพิเศษได้ ทั้งนี้เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ร่วมกับรายวิชาการเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพและเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา และชั้นปีที่ 4 ซึ่งเรียนเทอมสุดท้ายของหลักสูตร จะส่งนักศึกษาไปศึกษาเรียนรู้สถานการณ์จริงกับสถานประกอบการ มีการบูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับการทำงานจริงในสถานประกอบการ ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษาตามความสนใจของนักศึกษาที่เลือกเรียน ดังตาราง

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 2.5-1 การกระจายการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรลงสู่รายวิชา (<u>ตัวอย่าง</u>)

รหัสวิชา	รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)														
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12	PLO13	PLO14	PLO15
		R/U	R/U	R/U	U	U	Ap	Ap	Ap	Ap/An	Ap/An	Ap/An	Ap/An	An/E	An/E/C	An/E/C
ชั้นปีที่ 1																
5101101	การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ	●	●	●												
5101102	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	●	●	●												
5101201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●	●	●	●											
5101202	อาหารและโภชนาการ	●	●	●	●											
5101203	วัตถุดิบอาหารและสารปรุงแต่ง	●	●		●											
5101301	ธุรกิจเบเกอรี่	●	●	●	●	●										
5101302	ปฏิบัติการธุรกิจเบเกอรี่	●	●	●	●	●										
5101204	การคำนวณพื้นฐาน	●	●	●												
5101303	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	●	●		●	●										
5101304	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	●	●		●	●										
3541103	หลักการตลาด	●	●	●		●										
ชั้นปีที่ 2																
5102301	ธุรกิจกาแฟ	●	●	●	●	●										
5102302	ปฏิบัติการธุรกิจกาแฟ	●	●	●	●	●		●								
5102001	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการทำงาน	●	●	●	●			●								
5102201	โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจอาหาร	●	●	●		●		●								
5102501	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส	●	●	●	●	●		●	●	●						
5102502	ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส	●	●	●	●	●		●	●		●					
5102101	เทคนิคการขายและการแจกจ่ายภายในธุรกิจอาหาร	●		●		●		●		●	●					
5102401	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	●	●	●	●	●	●			●						
5102402	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●		●					
5102503	การจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร	●	●	●		●		●	●	●						
5102504	ปฏิบัติการการจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร	●	●	●		●		●	●		●					
5102701	เรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1	●	●	●	●	●		●	●		●					
เลือกเรียน																
5102303	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช	●	●	●	●	●	●	●	●		●					
5102304	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	●	●	●	●	●	●	●	●		●					
5102305	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	●	●	●	●	●	●	●	●		●					
5102306	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	●	●	●	●	●	●	●	●		●					
5102307	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นมและไอศกรีม	●	●	●	●	●	●	●	●		●					
5102308	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น	●	●	●	●	●	●	●	●		●					
5102309	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ	●	●	●	●	●	●	●	●		●					
ชั้นปีที่ 3																
5103001	ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร	●				●		●	●	●			●			
5103002	การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี	●						●	●	●	●	●	●			
5103101	เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการธุรกิจอาหาร	●				●		●	●	●		●				
5103102	ปฏิบัติเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการธุรกิจอาหาร	●				●		●	●		●	●				
5103103	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร	●						●	●		●					
5103104	การเขียนแผนธุรกิจอาหาร	●							●	●	●	●		●	●	
5103401	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร	●					●	●	●	●				●	●	
5103402	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร	●					●	●	●		●			●	●	
5103403	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	●			●		●		●			●			●	
5103501	การบริหารคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	●			●	●		●		●	●			●		
5103502	ปฏิบัติการการบริหารคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	●			●	●		●	●		●			●		

ผลดำเนินงาน

รหัสวิชา	รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)														
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12	PLO13	PLO14	PLO15
		R/U	R/U	R/U	U	U	Ap	Ap	Ap	Ap/An	Ap/An	Ap/An	Ap/An	An/E	An/E/C	An/E/C
5103503	การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตในธุรกิจอาหาร	•				•		•		•	•					
5103504	ปฏิบัติการการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตในธุรกิจอาหาร	•				•		•	•		•					•
5103601	สัมมนา								•	•	•	•	•	•		•
5103602	โครงการพิเศษ	•					•	•	•		•	•	•	•	•	•
5103701	การจัดการธุรกิจอาหารอย่างยั่งยืน								•			•		•	•	•
5103702	เรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 2	•				•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
7293701	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	•				•		•	•	•	•	•	•	•		
ชั้นปีที่ 4																
5104701	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
7294701	สหกิจศึกษาด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

โดยแสดงโครงสร้างของหลักสูตร รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ดังนี้

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	**30**	**หน่วยกิต**
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
- บังคับเรียน	9	หน่วยกิต
- เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
- บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
- เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
- บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
- เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
- บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
- เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	**84**	**หน่วยกิต**
2.1 วิชาเฉพาะพื้นฐาน	33	หน่วยกิต
2.1.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	13	หน่วยกิต
2.1.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานทางเทคโนโลยี	20	หน่วยกิต
2.2 วิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า	41	หน่วยกิต
2.2.1 กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา ไม่น้อยกว่า	38	หน่วยกิต
- บังคับเรียน	35	หน่วยกิต
- เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2.2.2 กลุ่มวิชาโครงงาน	3	หน่วยกิต
2.3 วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	10	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	**6**	**หน่วยกิต**

ผลดำเนินงาน
หลักฐาน 2.5-1 มคอ.2 2.5-2 โครงสร้างหลักสูตร

AUN-QA 2.6 The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.

หลักสูตรมีทางเลือกในการเลือกเรียนวิชาเอกหรือวิชาโทตามความสนใจของผู้เรียน

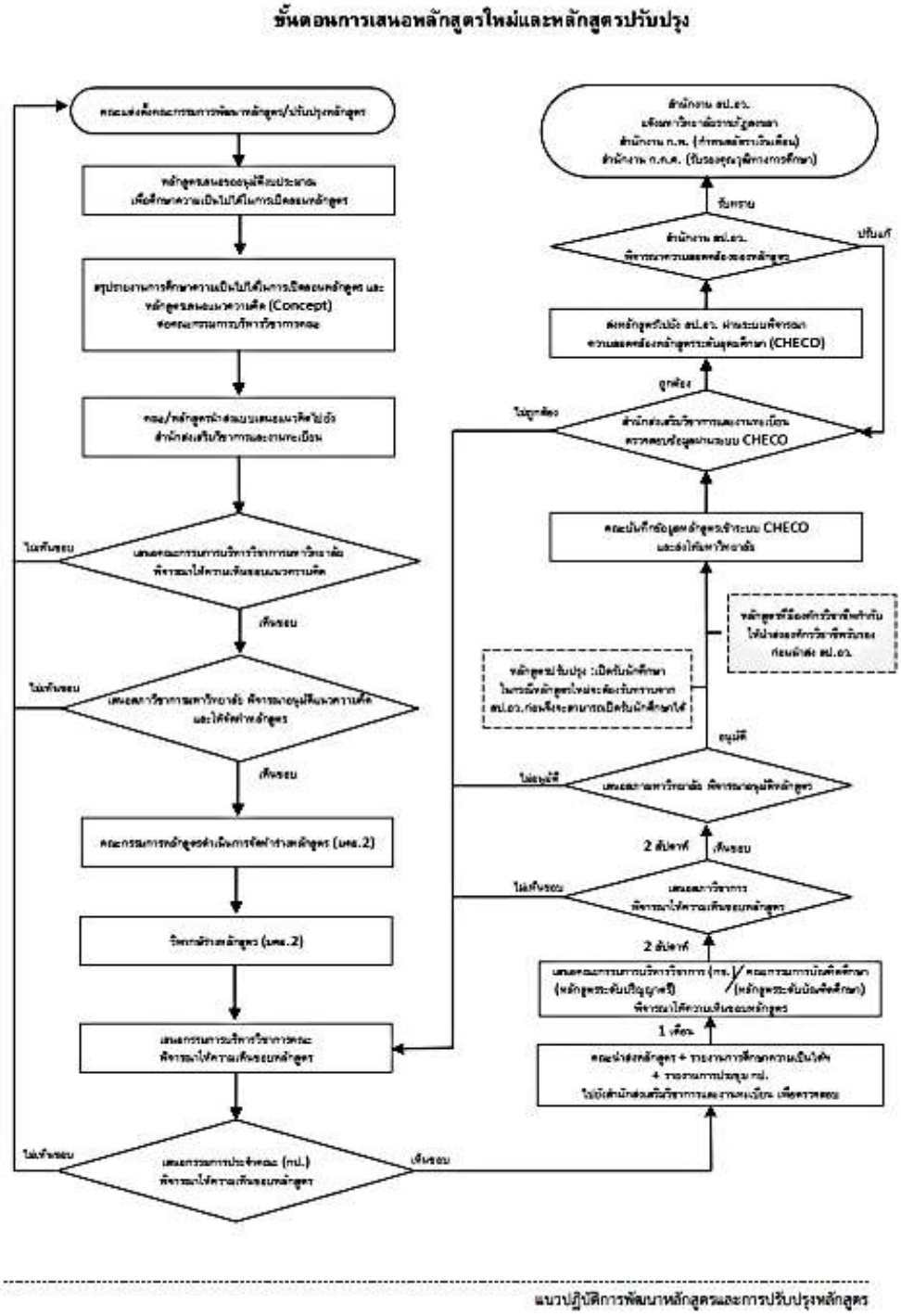
ผลดำเนินงาน
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ออกแบบหลักสูตรตามแนวทาง OBE โดยเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน ซึ่งผลลัพธ์การเรียนรู้ได้จากการวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จนสามารถจัดให้มีรายวิชาตามโครงสร้างของหลักสูตร ซึ่งมี 3 หมวดวิชา ได้แก่ 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป แบ่งออกเป็น 4 กลุ่มวิชา ได้แก่ กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ และกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี โดยแต่ละกลุ่มวิชาจะมีทั้งรายวิชาบังคับเรียนและเลือกเรียนในกลุ่มวิชาที่กำหนดให้ตามความสนใจของนักศึกษา จำนวน 3 หน่วยกิต หรือ 1 วิชา 2) หมวดวิชาเฉพาะ ได้แก่ วิชาเฉพาะพื้นฐาน (บังคับเรียน) วิชาเฉพาะด้าน มีทั้งบังคับเรียนและเลือกเรียน โดยนักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาที่สนใจในกลุ่มหมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 3 หน่วยกิต หรือ 1 วิชา และกลุ่มวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยนักศึกษาสามารถพิจารณาเลือกระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (ฝึกงาน) หรือสหกิจศึกษา ซึ่งจะมีกระบวนการเลือกตั้งแต่การเลือกรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพในกรณีเลือกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และเลือกเรียนรายวิชาเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับเรียนรายวิชาสหกิจศึกษาในภาคการศึกษาถัดไป โดยหลักสูตรและมหาวิทยาลัยจะชี้แจงการเรียนในกลุ่มวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้นักศึกษาทราบล่วงหน้าก่อนตัดสินใจลงทะเบียน 3) หมวดวิชาเลือกเสรี โดยนักศึกษาสามารถเลือกเรียนในรายวิชาที่ตนเองสนใจ จำนวน 6 หน่วยกิต หรือ 2 วิชา ซึ่งเป็นวิชาใดก็ได้ที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย
<u>หลักฐาน</u> <u>2.6-1</u> มคอ.2

AUN-QA 2.7 The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.

มีการทบทวนหลักสูตรเป็นระยะ ๆ ตามขั้นตอนที่กำหนด เพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรมีความทันสมัย เป็นปัจจุบันและสอดคล้องกับความต้องการของภาคการทำงาน

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรฯ มีการพิจารณาทบทวนหลักสูตรตามระยะเวลา ขั้นตอน และกระบวนการที่กำหนดอย่างชัดเจน โดยมีแผนการทบทวน (ปรับปรุง) ตามมาตรฐานของหลักสูตรในระดับอุดมศึกษา (5 ปี) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561 ได้พิจารณากลั่นกรองโดยคณะกรรมการประจำคณะ ในการประชุม ครั้งที่ 2/2564 เมื่อวันที่ 23 เมษายน 2564 และพิจารณากลั่นกรองโดยสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุม ครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 19 กรฎาคม 2564 โดยได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุม ครั้งที่ 7/2564 เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2564 โดยเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถในการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีคุณลักษณะและทักษะของการเป็นนักการผลิต นักการขาย นักการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพและการจัดการธุรกิจอาหาร สามารถประยุกต์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร สู่การสร้างนวัตกรรมสนองนโยบายการพัฒนาประเทศตลอดจนมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ ทั้งนี้คณะกรรมการหลักสูตรมีแผนในการทบทวนผลการดำเนินงานของหลักสูตรทุกปีการศึกษาตามรายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report : SAR) ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรมีความทันสมัย เป็นปัจจุบันและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตในภาคการทำงานและตรงกับความต้องการของผู้เรียน โดยมีกระบวนการปรับปรุงหลักสูตร ดังนี้ 1. การศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร โดยการเป็นการศึกษาความเป็นไปได้ของหลักสูตรที่จะเปิดรับนักศึกษาในรูปแบบของรายงานวิจัย โดยมีกระบวนการต่างๆ ในการดำเนินการให้ได้มาซึ่งผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder) และความคิดเห็นของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายของหลักสูตร มีการวิเคราะห์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องและสอบถามความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย แล้วนำข้อมูลไปปรับปรุงหลักสูตร เพื่อให้ได้รายวิชาที่จัดการเรียนการสอนตรงตามความต้องการของผู้จ้างงาน ประกอบกับข้อมูลอื่นๆ ที่ผู้จัดทำหลักสูตรเห็นว่ามีความเกี่ยวข้องและเกิดประโยชน์ต่อการจัดทำหลักสูตร หลังจากนั้นนำข้อมูลความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมากำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร หรือ PLOs 2. นำเสนอความคิด (Concept) ในการปรับปรุงหลักสูตร ต่อคณะกรรมการบริหารวิชาการคณะ คณะกรรมการบริหารวิชาการมหาวิทยาลัย คณะกรรมการสภาวิชาการมหาวิทยาลัย 3. จัดทำหลักสูตรปรับปรุงตาม Concept โดยต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะกรรมการระดับคณะและคณะกรรมระดับมหาวิทยาลัย

ผลดำเนินงาน



หลักฐาน

2.7-1 มคอ.2

2.7-2 รายงานผลการประเมินตนเอง (Self Assessment Report)

2.7-3 แนวปฏิบัติการพัฒนาหลักสูตรและการปรับปรุงหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

Criterion 3 แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)

AUN-QA 3.1 The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.

ปรัชญาการศึกษามีความชัดเจนและมีการสื่อสารถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม และแสดงให้เห็นว่าถูกนำไปใช้ในการจัดการเรียนการสอน

ผลดำเนินงาน

ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา “ใฝ่รู้ สู้งาน เท่าทันเทคโนโลยี มีคุณธรรมและจริยธรรม” ซึ่งหลักสูตรใช้เป็นแนวทางในการออกแบบหลักสูตรและดำเนินกิจกรรมด้านต่าง ๆ ของหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้หลักสูตรได้มีการประชาสัมพันธ์ปรัชญาทางการศึกษาไปสู่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จำนวน 4 กลุ่ม ได้แก่ นักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน บุคลากรสายสนับสนุน และผู้ประกอบการ ผ่านหลายช่องทางอย่างทั่วถึงและชัดเจน ผ่านช่องทางออนไลน์ ได้แก่ เว็บไซต์มหาวิทยาลัย เว็บไซต์คณะเทคโนโลยีการเกษตร เพจเฟซบุ๊กหลักสูตร รวมถึงทางเอกสารโบรชัวร์ แนะนำคณะ แนะนำหลักสูตร และการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ทุกปีการศึกษา

ตารางที่ 3.1-1 การสื่อสารปรัชญาการศึกษาแก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ออฟไลน์	ออนไลน์
นักศึกษา	- ป้ายประกาศ - โบรชัวร์หลักสูตร - การปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่	- เวปไซด์มหาวิทยาลัย - เวปไซด์คณะ - เพจเฟซบุคหลักสูตร
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอน	- ป้ายประกาศ - โบรชัวร์หลักสูตร	- เวปไซด์มหาวิทยาลัย - เวปไซด์คณะ - เพจเฟซบุคหลักสูตร
บุคลากรสายสนับสนุน	- โบรชัวร์หลักสูตร	- เวปไซด์มหาวิทยาลัย - เวปไซด์คณะ - เพจเฟซบุคหลักสูตร
ผู้ประกอบการ	- โบรชัวร์หลักสูตร (แนบเวลาส่งนักศึกษาฝึกประสบการ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา)	- เวปไซด์มหาวิทยาลัย - เวปไซด์คณะ - เพจเฟซบุคหลักสูตร

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรได้นำปรัชญาทางการศึกษาของมหาวิทยาลัย มาใช้ในการออกแบบหลักสูตร โดยหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นหลักสูตรเน้นการปฏิบัติควบคู่กับการเรียนทฤษฎีเพื่อให้นักศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการทำงานจริงได้ โดยหลักสูตรได้กำหนดผลการเรียนรู้ PLOs จำนวน 15 ข้อ ดังนี้ PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ PLO4 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้ PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิด ที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้ PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้ PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้

ผลดำเนินงาน

ผลการเรียนรู้ของหลักสูตรมีความสอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย ดังตารางที่ 3.1-2

ตารางที่ 3.1-2 ความเชื่อมโยงของปรัชญาการศึกษากับรายวิชาและกิจกรรมเสริมหลักสูตร

ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย	ตัวอย่างรายวิชา/และกิจกรรมเสริมหลักสูตร
ใฝ่รู้ (PLO 11, 14) ใฝ่รู้ (Curiosity) หมายถึง การจัดการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความสามารถตามผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นสำคัญ รวมถึงสนับสนุนให้ผู้เรียนเกิดทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Life Long Learning) ภายใต้การจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning และแหล่งการเรียนรู้ที่ทันสมัยเพื่อส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนานวัตกรรมสู่สังคม	กิจกรรมการเรียนการสอนทุกรายวิชามีการจัดการเรียนการสอนแบบ active learning และสนับสนุนให้ผู้เรียนเกิดทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) เช่น - <u>รายวิชาอาหารท้องถิ่น</u> มีการนำผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบในท้องถิ่นมาพัฒนาโดยการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการยกระดับและเพิ่มมูลค่าให้กับชุมชน - โครงการยุวพัฒน์รักษ์ถิ่นของธนาคารออมสินร่วมกับวิสาหกิจชุมชนนวัตกรรมชุมชนบ้านคลองสายยู ในหัวข้อการพัฒนาน้ำกล้วยโดยใช้นวัตกรรมเอนไซม์ ให้สามารถต่อยอดธุรกิจ เพิ่มรายได้ให้กับชุมชน - <u>รายวิชาเทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์</u> และกิจกรรมโครงการวิศวกรสังคมร่วมกับวิสาหกิจชุมชนโคเนื้อเขาชัยสน โดยนักศึกษาได้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากโจทย์การใช้เศษเนื้อจากการตัดแต่งมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าโดยเทคโนโลยีการใช้สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส (Food additive) เพื่อปรับปรุงคุณภาพด้านต่าง ๆ และถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน
สู้งาน (PLO 1, 10) สู้งาน (Determination) หมายถึง การพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทางด้านวิชาชีพควบคู่ไปกับการมีทักษะชีวิตในการอยู่ร่วมกันภายใต้สังคม พหุวัฒนธรรม (Soft Skill) ผ่านการปฏิบัติภายใต้รูปแบบการเรียนรู้สหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE) ให้มีความอดทน วิริยะอุตสาหะในการทำงาน	กิจกรรมการเรียนการสอนในวิชาเอกทุกรายวิชา มีการมอบหมายงานที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาด้านวิชาชีพ ทั้งในรูปแบบรายบุคคลและรายกลุ่มเพื่อฝึกการวางแผน การแก้ปัญหา และการทำงานเป็นทีม เช่น - <u>รายวิชาสหกิจศึกษา</u> มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนในปีการศึกษา 2566 จำนวน 9 คน ใน 5 สถานประกอบการ ซึ่งนักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์ในสถานประกอบการเสมือนพนักงานจริง จำนวน 16 สัปดาห์ และได้รับมอบหมายให้ดำเนินโครงการสหกิจศึกษา โดยนักศึกษาได้ค้นคว้าข้อมูลและเทคโนโลยีที่ทันสมัย จากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ ร่วมกับโดยการนำความรู้ที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในชั้นเรียน ในการช่วยแก้ไขปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับสถานประกอบการ

ผลดำเนินงาน	
ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย	**ตัวอย่างรายวิชา/และกิจกรรมเสริมหลักสูตร**
เท่าทันเทคโนโลยี **(PLO 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 15)** เท่าทันเทคโนโลยี (Technology literacy) หมายถึง ความรู้ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย เพื่อมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาตน งาน องค์กร และท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผล รวมถึงมีความรู้เท่าทันในการนำเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ต่อสังคม	กิจกรรมการเรียนการสอนทุกรายวิชามีการจัดการเรียนการสอนแบบ active learning และสนับสนุนให้ผู้เรียนเกิดทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Life-Long Learning) เช่น - <u>รายวิชาอาหารท้องถิ่น</u> มีการนำผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบในท้องถิ่นมาพัฒนาโดยการใช้เทคโนยีและนวัตกรรมในการยกระดับและเพิ่มมูลค่าให้กับชุมชน - <u>โครงการยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น</u>ร่วมกับธนาคารออมสินละวิสาหกิจชุมชนนวัตกรรมชุมชนบ้านคลองสายยู ในหัวข้อการพัฒนาน้ำกล้วยโดยใช้นวัตกรรมเอนไซม์ ให้สามารถต่อยอดธุรกิจ เพิ่มรายได้ให้กับชุมชน - <u>รายวิชาเทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์</u> และกิจกรรมโครงการวิศวกรสังคมร่วมกับวิสาหกิจชุมชนโคเนื้อเขาชัยสน โดยนักศึกษาได้พัฒนาผลิตภัณฑจากโจทย์การใช้เศษเนื้อจากการตัดแต่งมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าโดยเทคโนโลยีการใช้สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส (Food additive) เพื่อปรับปรุงคุณภาพด้านต่าง ๆ และถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน -<u>รายวิชาสหกิจศึกษา</u> มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนในปีการศึกษา 2566 จำนวน 9 คน ใน 5 สถานประกอบการ ซึ่งนักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์ในสถานประกอบการเหมือนพนักงานจริง จำนวน 16 สัปดาห์ และได้รับมอบหมายให้ดำเนินโครงการสหกิจศึกษา โดยนักศึกษาได้ค้นคว้าข้อมูลและเทคโนโลยีที่ทันสมัย จากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ ร่วมกับโดยการนำความรู้ที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในชั้นเรียน ในการช่วยแก้ไขปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับสถานประกอบการ
มีคุณธรรม จริยธรรม (PLO 1,10) มีคุณธรรมจริยธรรม (Morality and ethics) หมายถึง ปลูกฝังความรู้ ความคิด จิตใจ และการปฏิบัติตามแนวทางที่ถูกต้องดีงามผ่านกิจกรรมการผลิตบัณฑิต เพื่อเป็นหลักในการประพฤติปฏิบัติเพื่อความสุขแห่งตนเองและความสงบเรียบร้อยของสังคม	กิจกรรมการเรียนการสอนทุกรายวิชามีการจัดการเรียนการสอนแบบโดยเน้นให้นักศึกษามีคุณธรรมจริยธรรม ทุกรายวิชากำหนดจัดการเรียนการสอนโดยเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ PLO 1 และ 10 PLO 1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ PLO 10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้

ผลดำเนินงาน
หลักฐาน 3.1-1 มคอ.2 3.1-2 มคอ.3 3.1-3 เว็บไซต์มหาวิทยาลัย 3.1-4 เว็บไซต์คณะเทคโนโลยีการเกษตร 3.1-5 เพจเฟซบุ๊กของหลักสูตร (เพจ Food Management มรภ.สงขลา) 3.1-6 รายงานบทปฏิบัติการ/รายงานที่ได้รับมอบหมาย 3.1-7 โครงการ

AUN- QA 3.2 The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.

มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมรับผิดชอบในกระบวนการเรียนรู้

ผลดำเนินงาน

นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนรู้ เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เลือก ตัดสินใจ ออกแบบและวางแผนกิจกรรมการเรียนการสอน และเกิดผลงานและชิ้นงานไปต่อยอดได้ ดังตาราง

ตารางที่ 3.2-1 ตัวอย่างรายวิชาและกิจกรรมที่เปิดโอกาสที่นักศึกษามีส่วนร่วมในการรับผิดชอบ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน
5103601	สัมมนา	- นักศึกษาสามารถเลือกหัวข้อที่สนใจและอาจารย์ที่ปรึกษาได้เอง - นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมวันนำเสนอสัมมนา โดยแบ่งหน้าที่ ฝ่ายพิธีกร สถานที่ จับเวลา และประชาสัมพันธ์ เป็นต้น
5103602	โครงการพิเศษ	- นักศึกษาสามารถเลือกหัวข้อที่สนใจและอาจารย์ที่ปรึกษาได้เอง - นักศึกษารับหน้าที่หลักในการออกแบบการทดลอง วางแผนและเก็บข้อมูล วิเคราะห์ สรุปผลการศึกษา โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษา
5102401	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	- นักศึกษาสามารถนำเสนอไอเดีย แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเอง - นักศึกษาทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง โดยมีอาจารย์ให้คำปรึกษา
5103401	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร	- นักศึกษาสามารถนำเสนอไอเดีย แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเอง - นักศึกษาทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง โดยมีอาจารย์ให้คำปรึกษา
5102302	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	- อาจารย์มีการมอบหมายงาน โดยให้นักศึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโจทย์และความต้องการของชุมชน นักศึกษาเสนอแนวคิดการพัฒนา และทดลองวางแผนการทดลองด้วยตนเอง โดยมีอาจารย์ให้คำปรึกษา
5103002	การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี	- นักศึกษากำหนดหัวข้อในการฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีและกำหนดกลุ่มเป้าหมายด้วยตนเอง (ในปีการศึกษา 2566 กลุ่มที่ 1 โรตีและคัสตาร์ด กลุ่มที่ 2 โตเกียวและชิฟฟ่อนมะพร้าวอ่อน) - วางแผนการรับสมัคร การทดลองทำ การคิดต้นทุน รูปแบบการจัดกิจกรรม การประเมินผลกิจกรรมด้วยตนเอง โดยมีอาจารย์ให้คำปรึกษา
5104701	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	- นักศึกษาเลือกสถานประกอบการวิชาชีพตามความสนใจด้วยตนเอง
7294701	สหกิจศึกษาด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	- นักศึกษาเลือกสถานประกอบการสหกิจศึกษาตามความสนใจด้วยตนเอง - เลือกหัวข้อและพัฒนาโครงงานสหกิจศึกษาด้วยตนเอง โดยมีพี่เลี้ยงและอาจารย์เป็นที่ปรึกษา

ผลดำเนินงาน
หลักฐาน 3.2-1 มคอ.3 3.2-2 มคอ.5 3.2-3 รายงานบทปฏิบัติ/รายงานสรุปผลการศึกษา 3.2-4 รายงานผลการบูรณาการในรายวิชา 3.2-5 โครงร่างโครงการพิเศษ/เล่มโครงการพิเศษ

AUN-QA 3.3 The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.

มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ด้วยตนเองจากการฝึกปฏิบัติ (active learning)

ผลดำเนินงาน

ทุกรายวิชามีการจัดการเรียนการสอนที่เน้น active learning เพื่อให้นักศึกษาเป็นผู้เรียนที่เป็นนักปฏิบัติซึ่งสอดคล้องกับปรัชญาของหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนเป็นนักปฏิบัติ มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีคุณลักษณะและทักษะของการเป็นนักการผลิต นักการขาย นักการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพและการจัดการธุรกิจอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร โดยแต่ละรายวิชามีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้น active learning ในทุกรายวิชา ยกตัวอย่าง ดังนี้

ตารางที่ 3.3-1 ตัวอย่างรายวิชาที่จัดกิจกรรมการการเรียนการสอนแบบ active learning

รายวิชา	CLOs/บทเรียน	กลยุทธ/วิธีการสอน
5101302 ปฏิบัติการธุรกิจเบเกอรี่	CLO2 สามารถผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมอบแต่ละประเภทได้	- ฝึกปฏิบัติทั้งรายกลุ่มและรายบุคคล - จัดประสบการณ์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติเพื่อให้นักศึกษาสามารถบริหารจัดการ การวางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง
	CLO3 สามารถคำนวณต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ได้	- เสริมทักษะการคำนวณจากสถานการณ์จำลอง และสถานการณ์จริงได้
5102302 ปฏิบัติการธุรกิจกาแฟ	CLO5 สามารถขายและการจัดการธุรกิจเกี่ยวกับกาแฟเบื้องต้นได้	- จัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ - จัดประสบการณ์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติเพื่อให้นักศึกษาสามารถบริหารจัดการ การวางแผน รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาการทำงานอย่างต่อเนื่อง
5102503 การจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร	CLO5 วิเคราะห์ปัญหาจากการผลิตและวางแผนการจัดการผลิตได้ CLO6 สามารถเลือกที่ตั้งตามหลักการการวางผังและการวางสายการผลิตการแปรรูปอาหารได้	- จัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญด้วยรูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น การใช้กรณีศึกษา อภิปรายกลุ่มย่อย และการนำเสนอหน้าชั้นเรียน

หลักฐาน

3.3-1 มคอ.3

3.3-2 รายงานบทปฏิบัติการ/รายงานผลการบูรณาการในรายวิชา

3.3-3 ภาพถ่ายกิจกรรมการเรียนการสอน

AUN-QA 3.4 The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and instilling in students a commitment for life-long learning (e.g., commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices).

มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีการเรียนรู้และปลูกฝังให้ผู้เรียน มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (เช่น การตั้งคำถามอย่างสร้างสรรค์และมีวิจารณญาณ ทักษะการประมวลผลสารสนเทศ การทดลองโดยใช้แนวความคิดใหม่และแนวทางปฏิบัติใหม่)

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรมีการสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาเพื่อปลูกฝังให้ผู้เรียนรู้จักการแสวงหาความรู้ด้วยตนเองและเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยกิจกรรมมีทั้งในและนอกห้องเรียน เช่น การฝึกทักษะ 180 ชั่วโมง ซึ่งเป็นนโยบายของคณะเทคโนโลยีการเกษตรเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้โดยให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติเฉพาะทางนอกเหนือการจัดเรียนการสอน นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมเสริมสร้างอัตลักษณ์หลักสูตร ได้แก่ โครงการคุกกี้เสริมทักษะ โดยให้นักศึกษาแต่ละชั้นปีได้เรียนรู้ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ ซึ่งแต่ละชั้นปีมีหน้าที่รับผิดชอบที่แตกต่างกัน ตั้งแต่การวางแผนการผลิต การผลิต การควบคุมคุณภาพ การขาย ก่อให้เกิดทักษะการเรียนรู้แก่นักศึกษา รายวิชาโครงการพิเศษ มีการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาได้ฝึกทำการออกแบบการทดลอง วางแผนการทดลอง ทำการทดสอง สรุป และวิจารณ์ได้ด้วยตนเอง มีสร้างแนวคิดใหม่ ๆ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เมื่อสิ้นภาคการศึกษามีการนำเสนอผลการศึกษา โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นกรรมการในการประเมิน และจัดทำรูปเล่มรายงาน - รายวิชาสัมมนา มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ให้นักศึกษามีการสืบค้นข้อมูลทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ สังเคราะห์ เรียบเรียง จัดทำสื่อประกอบการนำเสนอ และนำเสนอสัมมนา โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นกรรมการในการประเมิน และจัดทำรูปเล่มรายงาน หลักสูตรได้กำหนด Life-long Learning ของหลักสูตร คือสามารถสร้างผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองความต้องการของตลาด และมีการจัดการธุรกิจด้านอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ในสถานการณ์ที่แตกต่างกัน สามารถปรับตัวเข้ากับเทรนด์และสถานการณ์ตลาดได้ โดยหลักสูตรได้จัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีการเรียนรู้และปลูกฝังให้ผู้เรียน มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยในรายวิชาต่าง ๆ เน้นให้นักศึกษาเน้นการสืบค้นข้อมูลเพื่อใช้ในสถานการ์ต่าง ๆ และส่งเสริมการเรียนรู้ที่หลากหลายจากการเชิญวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชา เช่น เชิญผู้ประสบความสำเร็จในธุรกิจที่หลากหลายในรายวิชาการสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ Senier Barista จาก Changthong Acadamy ในการเรียนการสอนในรายวิชาธุรกิจกาแฟ ในหัวข้อการชงกาแฟโดยใช้เทคนิคต่างๆ เพื่อสร้างแรงบัลดาลใจให้กับนักศึกษา นอกจากนี้ยังมีการส่งเสริมสนับสนุนการเรียนการสอนโดยการศึกษาดูงานในสถานประกอบการและแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 3.4-1 กิจกรรมส่งเสริมการเรียนการสอน/การศึกษาดูงาน

รายวิชา	สถานที่ดูงาน	นักศึกษา
- ปฏิบัติการธุรกิจกาแฟ	- ศูนย์เรียนรู้การผลิตและแปรรูปกาแฟ ต.ทุ่งลาน อ.คลองหอยโข่ง จ.สงขลา	ชั้นปี 1
- ธุรกิจเบเกอรี่ - การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ - วัตถุดิบอาหารฯ	- ร้านบ้านขนมลุง ต.ท่าแค อ.เมืองจ.พัทลุง - เซ็นทรัลเฟสติวัล อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา	
- เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช	- บริษัท ฐิภูตา จำกัด ต.วัดสน อ.ระโนด จ.สงขลา	ชั้นปี 2 และ 3
- เทคโนโลยีอาหารท้องถิ่น	- กลุ่มเสาวลักษณ์ขนมพื้นบ้าน ต.ดีหลวง อ.สทิงพระ จ.สงขลา	
- เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	- ศูนย์วิจัยและพัฒนาสัตว์เคี้ยวเอื้องขนาดเล็ก สถานีวิจัยคลองหอยโข่ง อ.คลองหอยโข่ง จ.สงขลา	ชั้นปี 3
- เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง - การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร	- บริษัท ซี เวลท์ โฟรเซ่น ฟู้ด จำกัด ต.ทำนบ อ.สิงหนคร จ.สงขลา	
- นวัตกรรมอาหาร - ประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	- สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา - อุทยานวิทยาศาสตร์ มอ. อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา	ชั้นปี 4

ตารางที่ 3.4-2 กิจกรรมส่งเสริม Life long learning / learning how to learn

กิจกรรม	การดำเนินงาน
กิจกรรม 180 ชั่วโมง	นักศึกษาฝึกผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการจำหน่ายในหลายกิจกรรม เช่น ตลาดนัด UBI , งาน SKRU OPEN HOUSE , งานวันราชภัฏวิชาการ โดยนักศึกษาจะได้ฝึกวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าในแต่ละกิจกรรม เลือกผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่าย คิดต้นทุน วางแผนการผลิตและวางแผนการจำหน่าย สรุปผลประกอบการ กำไร ขาดทุน
โครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการธุรกิจเบเกอรี่และกาแฟ	- จากทักษะการเรียนในรายวิชาธุรกิจเบเกอรี่ นักศึกษาได้ทำการฝึกผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ต่างๆ เพื่อจัดจำหน่ายหน้าร้าน Only You Coffee (หน่วยปฏิบัติการเบเกอรี่) โดยนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการจะได้รับมอบหมายให้ผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ วางแผนให้มีผลิตภัณฑ์วางจำหน่ายตลอดสัปดาห์ โดยไม่ให้มีค้างเมื่อสิ้นสัปดาห์ สรุปผลการดำเนินงานในแต่ละสัปดาห์ - จากทักษะการเรียนในรายวิชาธุรกิจกาแฟ นักศึกษาได้ฝึกการชงกาแฟในการบริการหน้าร้าน Only You Coffee ได้เรียนรู้พฤติกรรมการบริโภคของลูกค้า ฝึกการวางแผนการผลิตและจำหน่าย
โครงการเสริมสร้างทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร (คุกกี้เสริมทักษะ)	นักศึกษาได้ฝึกผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์คุกกี้ในเทศกาลปีใหม่ ทั้งในรูปแบบ make to order และ make to stock จำลองสถานการณ์เป็นธุรกิจจำลอง ทำงานในรูปแบบบริษัทขนาดย่อม แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบตามชั้นปี ดังนี้ ชั้นปีที่ 1 ฝ่ายผลิต ชั้นปีที่ 2 ฝ่ายขาย/จัดการออเดอร์ ชั้นปีที่ 3 ฝ่ายบริหารจัดการ/ฝ่ายควบคุมคุณภาพ

ผลดำเนินงาน	
กิจกรรม	**การดำเนินงาน**
	โดยนักศึกษาทั้ง 3 ปี ต้องทำหน้าที่ของตนและประสานงานกับทุกฝ่าย ฝึกการทำงานเป็นทีม การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี เมื่อจบกิจกรรมมีการประเมินประสิทธิภาพงานในแต่ละฝ่าย และรายบุคคล
โครงการยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น (ร่วมกับธนาคารออมสิน)	นักศึกษาจะได้โจทย์จากชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าสุกงอม โดยได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องดื่มน้ำกล้วยสกัด โดยใช้นวัตกรรมการใช้เอนไซม์สกัด พัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการขายทั้งในรูปแบบออนไลน์(Facebook, Tik Tok) และออฟไลน์ สามารถเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน
กิจกรรมของกองทุนพัฒนาผู้ประกอบการเทคโนโลยีและนวัตกรรม TED FUND	นักศึกษาร่วมกับชุมชน นำผลิตภัณฑ์น้ำกล้วยสกัดมาพัฒนาต่อยอดในโครงการ TED FUND โดยกิจกรรมได้ทำการนำเสนอไอเดีย และ Pitching กับผู้ทรงคุณวุฒิในโครงการและเมื่อได้รับการคัดเลือกนักศึกษาและผู้ประกอบการก็ดำเนินการทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทดสอบตลาด และเขียนแผนธุรกิจ เพื่อต่อยอดธุรกิจต่อไป

หลักฐาน

3.4-1 มคอ.3-4

3.4-2 มคอ.5-6

3.4-3 รายงานบทปฏิบัติการ/รายงานผลการบูรณาการในรายวิชา

3.4-4 รายงานสรุปโครงการกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

3.4-5 ภาพถ่ายกิจกรรมการเรียนการสอน/การศึกษาดูงาน

AUN-QA 3.5 The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.

มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อปลูกฝังผู้เรียน มีความคิดสร้างสรรค์ การคิดค้นนวัตกรรมและมีแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนเพื่อปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความคิดใหม่ๆ มีความคิดสร้างสรรค์ การคิดค้นนวัตกรรมและความคิดของการเป็นผู้ประกอบการ ดังนี้ 1) ด้าน new idea หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนที่ปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความคิดใหม่ ๆ โดยการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในรายวิชาที่มีการให้นักศึกษามีการสร้างแนวคิดใหม่ เช่น รายปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ผู้สอนมีการจัดกิจกรรมการสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และรายวิชากลุ่มเทคโนโลยีจะมีการมอบหมายให้นักศึกษานำเสนอแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ 2) ด้าน creative thought หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนที่ปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ โดยการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในรายวิชาที่มีการให้นักศึกษามีการสร้างแนวคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เช่น รายปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ผู้สอนมีการจัดกิจกรรมการสร้างแนวคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ รายวิชาการปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นให้นักศึกษามีการสร้างแนวความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่สามารถยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นได้ 3) ด้าน innovation หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนที่ปลูกฝังให้ผู้เรียนมีการคิดค้นและสร้างสรรค์นวัตกรรม โดยการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในรายวิชาที่มีการให้นักศึกษามีการสร้างสรรค์นวัตกรรม เช่น รายปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ผู้สอนมีการจัดกิจกรรมการการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและทำออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และต่อยอดแข่งขันการประกวดนวัตกรรมอาหารในการแข่งขันนวัตกรรมอาหารระดับประเทศ ในงาน Food Innovation และการแข่งขันทักษะทางด้านการเกษตรของเครือข่ายคณบดีราชภัฏทั่วประเทศ รายวิชาการปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นให้นักศึกษามีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่สามารถยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นได้ 4) ด้านความคิดการเป็นผู้ประกอบการ หลักสูตรมีจัดการเรียนการสอนที่ปลูกฝังการสร้าง mind set ในการเป็นผู้ประกอบการ ทั้งนี้เพื่อให้สอดคล้องกับปรัชญาของหลักสูตรที่มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีคุณลักษณะและทักษะของการเป็นนักการผลิต นักการขาย นักการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพและการจัดการธุรกิจอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร เช่น รายวิชาการสร้างโอกาสการเป็นผู้ประกอบการ ในชั้นปีที่ 1 เป็นการสร้างการรับรู้ในการเป็นผู้ประกอบการ และให้นักศึกษามีแนวคิดในการเป็นผู้ประกอบด้านต่างๆ เช่น ธุรกิจส่วนตัวทางด้านเบเกอรี่ กาแฟ ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น รายวิชาปฏิบัติการธุรกิจเบเกอรี่ ในชั้นปีที่ 1 ซึ่งมีการจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับการจัดการการผลิต การจัดจำหน่าย แนวโน้มธุรกิจและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ รายวิชาการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ในชั้นปีที่ 3 เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีแนวคิดในการทำธุรกิจและสามารถสร้างช่องทางในการดำเนินธุรกิจได้

ผลดำเนินงาน

รายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในชั้นปีที่ 4 โดยการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษามีการผลิตและจำหน่ายสินค้าที่ผลิตหรือการรับสินค้ามาบรรจุใหม่เพื่อการจำหน่าย และนำเสนอผลประกอบการในสิ้นสัปดาห์สุดท้ายของการเรียนการสอน

นอกจากนี้หลักสูตรยังส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมนอกหลักสูตร ที่เน้นให้นักศึกษามีความคิดสร้างสรรค์ การคิดค้นนวัตกรรมและมีแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ

ตารางที่ 3.5-1 กิจกรรมที่หลักสูตรส่งเสริมความคิดใหม่ ๆ มีความคิดสร้างสรรค์ การคิดค้นนวัตกรรมและความคิดของการเป็นผู้ประกอบการ

กิจกรรม	การดำเนินงาน
โครงการยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น (ร่วมกับธนาคารออมสิน)	นักศึกษาจะได้โจทย์จากชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าสุกงอม โดยได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องดื่มน้ำกล้วยสกัด โดยใช้นวัตกรรมการใช้เอนไซม์สกัด พัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการขายทั้งในรูปแบบออนไลน์ (Facebook, Tik Tok) และออฟไลน์ สามารถเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน
กิจกรรมของกองทุนพัฒนาผู้ประกอบการเทคโนโลยีและนวัตกรรม TED FUND	นักศึกษาร่วมกับชุมชน นำผลิตภัณฑ์น้ำกล้วยสกัด มาพัฒนาต่อยอดในโครงการ TED FUND โดยกิจกรรมได้ทำการนำเสนอไอเดีย และ Pitching กับผู้ทรงคุณวุฒิในโครงการ และเมื่อได้รับการคัดเลือกนักศึกษาและผู้ประกอบการก็ดำเนินการทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทดสอบตลาด และเขียนแผนธุรกิจ เพื่อต่อยอดธุรกิจต่อไป

หลักฐาน

3.5-1 มคอ.3-4

3.5-2 มคอ.5-6

3.5-3 รายงานบทปฏิบัติการ/รายงานที่ได้รับมอบหมาย

3.5-4 ภาพกิจกรรมต่างๆ

AUN-QA 3.6 The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.

กระบวนการจัดการเรียนการสอนมีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่ามีความสอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมหรือภาคการทำงานและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรมีกระบวนการและกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนที่มีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้แน่ใจว่า มีความสอดคล้องกับความต้องการของภาคการทำงานและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง โดยมีการพิจารณา มคอ.3/4 ก่อนส่งเข้าระบบการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาโดยกรรมบริหารหลักสูตรว่ามีความสอดคล้องกับ CLOs และมีการจัดกิจกรรมที่สอดคล้องกับความต้องการของภาคการทำงาน นอกจากนี้ยังมีการนำข้อเสนอแนะที่ได้จากการนิเทศฯ และผลการประเมินจากการฝึกงาน/สหกิจศึกษามาปรับการเรียนการสอน เช่น ผู้ประกอบการให้ข้อเสนอแนะว่านักศึกษายังขาดทักษะด้านการขาย การพูด ทักษะการใช้ไมโครซอฟเอกเซลและภาษาอังกฤษโดยเฉพาะศัพท์เทคนิคทางด้านการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หลักสูตรจึงได้มีการนำข้อเสนอดังกล่าวมาปรับกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษามีการทักษะในการขายมากขึ้น โดยปรับการเรียนการสอนในรายวิชาเทคนิคการขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจอาหารที่เน้นให้นักศึกษามีการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการขาย การบริหารการขาย การส่งเสริมการขายและการเจรจาต่อรอง การแก้ปัญหาและอุปสรรคในการเจรจาต่อรอง การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะภาษาอังกฤษในช่วงคาบว่างของนักศึกษา โดยอาจารย์ผู้สอนชาวต่างชาติให้แก่นักศึกษาในหลักสูตรซึ่งเน้นเกี่ยวกับการสื่อสาร คำศัพท์เฉพาะทางด้านอาหารและธุรกิจอาหาร รวมทั้งหลักสูตรยังมีการปรับการเรียนการสอนให้ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา เช่น ในสถานการณ์โควิดมีการเรียนการสอนด้วยระบบออนไลน์ ทำให้นักศึกษาเกิดทักษะทางด้านการเรียนการสอนแบบออนไลน์ซึ่งสามารถนำไปปรับใช้กับภาคการทำงานได้
<u>หลักฐาน</u> <u>3.6-1</u> มคอ.3-4 <u>3.6-2</u> มคอ.5-6 <u>3.6-3</u> ผลการประเมินและข้อเสนอแนะจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา <u>3.6-4</u> ผลการประเมินผู้ใช้บัณฑิต

Criterion 4 การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)

AUN-QA 4.1 A variety of assessment methods are shown to be used and are shown to be constructively aligned to achieving the expected learning outcomes and the teaching and learning objectives.

มีวิธีการประเมินผู้เรียนที่หลากหลายและสอดคล้องกับการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์การเรียนรู้

ผลดำเนินงาน

ปีการศึกษา 2566 หลักสูตรได้จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาโดยใช้หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 จำนวน 2 กลุ่มเรียน คือ 654710 และ 664710 ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ออกแบบโดยการจัดการเรียนการสอนแบบมุ่งเน้นผลลัพธ์ (OBE) เป็นจำนวนทั้งสิ้น 21 วิชา แบ่งเป็นภาคการศึกษา 1/2566 จำนวน 10 วิชา และภาคเรียน 2/2566 จำนวน 11 วิชา ก่อนเริ่มการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา หลักสูตรจะให้อาจารย์ผู้สอนในรายวิชานั้น ๆ ทำการร่าง มคอ.3 เพื่อแสดงรายละเอียดของรายวิชาที่จะต้องระบุวัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ รายละเอียดการสอนแต่ละสัปดาห์ วิธีการสอน วิธีวัดประเมินผล การแบ่งสัดส่วนของการประเมินผล จากนั้นหลักสูตรได้ทำการตรวจสอบความสอดคล้องของ CLOs ของรายวิชากับ PLOs ที่รายวิชานั้น ๆ รับผิดชอบว่ามีความสอดคล้องกันหรือไม่ และตรวจสอบความเหมาะสมของการใช้เครื่องมือในการวัดประเมินผลของรายวิชาว่ามีความหลากหลายและเหมาะสมต่อการวัดผลการบรรลุ CLOs ของผู้เรียนในแต่ละรายวิชา หลักสูตรได้ให้อาจารย์ผู้สอนปรับแก้รายละเอียดการสอนใน มคอ.3 และทำการส่ง มคอ.3 เข้าสู่ระบบกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาต่อไป จากการตรวจสอบรายละเอียดการสอนของอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาพบว่า อาจารย์ผู้สอนได้สร้างผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs) สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และมีวิธีการประเมินที่มีความหลากหลายรวมถึงเครื่องมือที่ใช้ในการวัดผลมีความเหมาะสมกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ถูกกำหนดไว้

ตารางที่ 4.1-1 วิธีการประเมินการบรรลุผลการเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)

รายวิชา	CLOs	วิธีการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน
นักศึกษากลุ่ม 654710 ภาคการศึกษาที่ 1			
5102301 ธุรกิจกาแฟ sec 01	CLO1 บอกคุณลักษณะที่ดีของการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจกาแฟได้ CLO2 บอกความแตกต่างสายพันธุ์กาแฟ ระดับการคั่วของกาแฟที่มีผลต่อคุณภาพของกาแฟในด้านต่างๆ ได้ CLO3 อธิบายหลักการชงกาแฟและเครื่องดื่มที่มีคาเฟอีนโดยใช้เทคนิคการชงที่แตกต่างกันได้ CLO4 อธิบายการหลักการบริหารการจัดการต้นทุนกาแฟ และการบริหารจัดการร้านกาแฟได้	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด การมีระเบียบวินัย - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาคและปลายภาค - ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย - ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม	- ประเมินชิ้นงาน/รายงานและการนำเสนองานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม - การประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน - การประเมินการตรงต่อเวลาในการส่งชิ้นงานและการเข้าชั้นเรียน - ทดสอบย่อย - การให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) - ทดสอบกลางภาค - ทดสอบปลายภาค

ผลดำเนินงาน			
5102302 ปฏิบัติการธุรกิจกาแฟ sec 01	CLO1 สามารถแสดงความสามารถในการทำงานรายบุคคลและทำงานเป็นทีมได้ CLO2 สามารถแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกาแฟได้ CLO3 สามารถชงกาแฟและชาโดยใช้เครื่องมือและเทคนิคการชงต่างๆได้ CLO4 สามารถคำนวณต้นทุนเมนูกาแฟ และผลิตภัณฑ์จากกาแฟได้ CLO5 สามารถขายและการจัดการธุรกิจเกี่ยวกับกาแฟเบื้องต้นได้	- การเข้าชั้นเรียน และพฤติกรรมระหว่างเรียน - สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออกในบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตามขณะทำกิจกรรมร่วมกัน - ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่มการนำเสนอผลงานกลุ่ม - ประเมินจากความครบถ้วนสมบูรณ์ของเนื้อหาในงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย - ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างปลอดภัย - ประเมินจากรายงานบทปฏิบัติการ - สังเกตพฤติกรรมการทำงานของนักศึกษา - ประเมินจากการสอบปฏิบัติ - ประเมินจากการทดสอบย่อย	- ประเมินชิ้นงาน/รายงานละการนำเสนองานเป็นายบุคคลและรายกลุ่ม - การประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน - การประเมินการตรงต่อเวลาในการส่งชิ้นงานและการเข้าชั้นเรียน - ทดสอบย่อย - การให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) - ทดสอบกลางภาค - ทดสอบปลายภาค
5102303 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช sec 01	CLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ CLO2 ระบุชนิด องค์ประกอบ และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของผัก ผลไม้ และธัญพืชได้ CLO3 อธิบายการจัดการ การเตรียมการผลิต การควบคุมคุณภาพ การบรรจุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช ได้ถูกต้องตามหลักการ CLO4 คำนวณปริมาณผลผลิตที่ได้ ต้นทุน และผลตอบแทนการผลิตได้ CLO5 แปรรูปผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืช ได้อย่างมีคุณภาพด้วยเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสมและปลอดภัย CLO6 ผลิตผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ และธัญพืชเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายได้ CLO7 พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าได้	- ตรวจสอบการเข้าชั้นเรียน - ตรวจสอบการส่งงาน - แสดงความคิดเห็น - สังเกตพฤติกรรม - สอบย่อย/สอบกลางภาค - ถาม-ตอบ - นำเสนอในชั้นเรียน - แสดงความคิดเห็น - ตรวจสอบชิ้นงาน - สังเกตพฤติกรรม - ให้ข้อมูลย้อนกลับ	- สังเกตพฤติกรรม - ตรวจสอบชิ้นงาน - ถาม-ตอบ - แสดงความคิดเห็น - นำเสนอผลปฏิบัติการ - ให้ข้อมูลย้อนกลับ - สอบข้อเขียน - สอบปฏิบัติ - ประเมินผลงาน

ผลดำเนินงาน			
	CLO8 ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารอย่างสม่ำเสมอ		
5102308 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น sec 01	CLO1 มีวินัย มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้และมีจิตสำนึกในการเป็น ผู้ประกอบการ CLO2 คำนวณต้นทุนการผลิตและตั้งราคาจำหน่ายผลิตภัณฑ์เชิงพานิชย์ได้ CLO3 นำองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และการแปรรูปอาหารมาประยุกต์ใช้ในการแปรรูปและพัฒนาอาหารท้องถิ่นให้มีคุณภาพและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค CLO4 มีแนวคิดในการเพิ่มมูลค่าให้แก่วัตถุดิบและอาหารท้องถิ่น	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด การมีระเบียบวินัย และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม - ประเมินจากความสามารถในการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานรวมถึงความเข้าใจในผลกระทบที่ เกิดจากการใช้เทคโนโลยี - ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม และการไปปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาคและปลายภาค - ประเมินจากการจัดทำรายงานและการนำเสนอหน้าชั้นเรียน - ประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ	- ประเมินชิ้นงาน/รายงานและการนำเสนองานเป็นรายบุคคล - การประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน - การประเมินการตรงต่อเวลาในการส่งชิ้นงานและการเข้าชั้นเรียน - ทดสอบย่อย - การให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) - ทดสอบกลางภาค - ทดสอบปลายภาค
นักศึกษากลุ่ม 654710 ภาคการศึกษาที่ 2			
5102201 โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจอาหาร sec 01	CLO1 แสดงออกถึงพฤติกรรม การมีวินัย การมีความซื่อสัตย์สุจริตในการสอบและการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย CLO2 สามารถประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร CLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการประกอบธุรกิจอาหารและพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร CLO4 สามารถระบุแนวทางการใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการผลิตและการจัดการในธุรกิจอาหาร CLO5 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานได้อย่างเหมาะสม	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด - การมีระเบียบวินัย และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินจากความซื่อสัตย์ในการสอบและการคัดลอกงานผู้อื่น - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม - ประเมินจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย - การทดสอบปฏิบัติในระหว่างเรียน - การปฏิบัติสอบกลางภาคและปลายภาค	- การสังเกต - กิจกรรมระหว่างการเรียน - การอภิปรายระหว่างชั้นเรียน - สอบย่อย - สอบกลางภาค - สอบปลายภาค

ผลดำเนินงาน			
5102304 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ sec 01	CLO1 มีความซื่อสัตย์สุจริตในการสอบและการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย CLO2 สามารถจำแนกชนิดและองค์ประกอบของเนื้อสัตว์ จัดการเนื้อสัตว์ภายหลังการตาย และจัดเตรียมเนื้อสัตว์สำหรับการแปรรูปได้ CLO3 สามารถคำนวณต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ได้ CLO4 สามารถควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ตรงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ CLO5 สามารถวางแผนการผลิตเพื่อการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ได้ CLO6 สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เนื้อประเภทต่างๆ CLO7 สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามโจทย์ที่กำหนด ความต้องการของชุมชนหรือสถานประกอบการณ์ได้ CLO8 อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างสายพันธุ์ การเลี้ยง การฆ่าที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อและการแปรรูป CLO9 สามารถแสดงความสามารถในการทำงานรายบุคคลและทำงานเป็นทีมได้	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด การมีระเบียบวินัย - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม - ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างปลอดภัย - ประเมินจากรายงานบทปฏิบัติการ - สังเกตพฤติกรรมการทำงานของนักศึกษา - ประเมินจากการสอบปฏิบัติ	- ประเมินชิ้นงาน/รายงานละการนำเสนองานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม - การประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน - การประเมินการตรงต่อเวลาในการส่งชิ้นงานและการเข้าชั้นเรียน - ทดสอบย่อย - การให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) - ทดสอบกลางภาค - ทดสอบปลายภาค
5102401 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	CLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ CLO2 นำความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ CLO3 อธิบายแนวคิดผลิตภัณฑ์และสร้างแนวคิดสร้างสรรค์เพื่อออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ CLO4 สร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์และออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักความปลอดภัยของอาหารได้ CLO5 พัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่วัตถุดิบและ	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาคและปลายภาค - แนวคิดผลิตภัณฑ์ - ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างปลอดภัย	- ประเมินชิ้นงาน/รายงานและการนำเสนองานเป็นรายบุคคล/รายกลุ่ม - การประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน - การประเมินการตรงต่อเวลาในการส่งชิ้นงานและการเข้าชั้นเรียน - การทดสอบย่อย - การให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) - ทดสอบกลางภาค - ทดสอบปลายภาค

ผลดำเนินงาน			
	อาหารท้องถิ่นภายใต้โจทย์ที่กำหนดได้ ได้ CLO6 ออกแบบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตได้ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎี		
5102402 ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร sec 01	CLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ CLO2 นำความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ CLO3 สร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ด้วยกระบวนการคิดเชิงออกแบบเพื่อออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ CLO4 สร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์และออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักความปลอดภัยของอาหารได้ CLO5 พัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่วัตถุดิบและอาหารท้องถิ่นภายใต้โจทย์ที่กำหนดได้ CLO6 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในรายวิชาที่เกี่ยวข้องมาประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ CLO7 ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบ และกระตือรือร้นในการสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์และพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม - ประเมินจากการนำเสนอ - การจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย - ประเมินจากแนวคิดผลิตภัณฑ์ - ประเมินจากการปฏิบัติงานกลุ่ม - ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างปลอดภัย - สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออกในขณะทำกิจกรรมร่วมกัน	- ประเมินชิ้นงาน/รายงานและการนำเสนองานเป็นรายบุคคล/รายกลุ่ม - การประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน - การประเมินการตรงต่อเวลาในการส่งชิ้นงานและการเข้าชั้นเรียน - การทดสอบย่อย - การให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) - การนำเสนองานกลางภาค - การนำเสนองานปลายภาค
5102501 การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส sec 01	CLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ CLO2 อธิบายการหลักการจัดการการผลิตที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของผู้ประกอบการได้ CLO3 อธิบายหลักการตรวจสอบคุณภาพเพื่อการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณภาพและมีความปลอดภัย	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนดและการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินจากความสามารถในการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานรวมถึงความเข้าใจในผลกระทบที่เกิดจากการใช้เทคโนโลยี - ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาคและปลายภาค	- ประเมินชิ้นงาน/รายงานและการนำเสนองานเป็นรายบุคคล/รายกลุ่ม - การประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน - การประเมินการตรงต่อเวลาในการส่งชิ้นงานและการเข้าชั้นเรียน - การทดสอบย่อย - การให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) - ทดสอบกลางภาค - ทดสอบปลายภาค

ผลดำเนินงาน			
	ตามจรรยาบรรณของผู้ประกอบการได้อย่างเหมาะสม CLO4 ระบุแนวทางและวิธีการในการควบคุมคุณภาพและประเมินทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร CLO5 นำองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องมาใช้เพื่อการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณภาพได้ CLO6 นำความรู้ที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	- ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย - ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างปลอดภัย	
5102502 ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส sec 01	CLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ CLO2 อธิบายการจัดการการผลิตที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของผู้ประกอบการได้ CLO3 อธิบายวิธีการตรวจสอบคุณภาพเพื่อการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของผู้ประกอบการได้อย่างเหมาะสม CLO4 มีทักษะปฏิบัติทางด้านการควบคุมคุณภาพและการประเมินทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร CLO5 นำองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องมาใช้เพื่อการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณภาพได้ CLO6 เลือกใช้วิธีการและเครื่องมือในการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างเหมาะสม CLO7 สามารถทำงานเป็นทีมได้และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินจากความสามารถในการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานรวมถึงความเข้าใจในผลกระทบที่เกิดจากการใช้เทคโนโลยี - ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม - ประเมินจากการสอบปฏิบัติ - ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย - ประเมินจากการจัดทำรายงานและการนำเสนอหน้าชั้นเรียน - ประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ - ประเมินจากผลการรายงานการปฏิบัติการ - ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างปลอดภัย - ประเมินจากการจัดทำรายงานผลงานในชั้นเรียน - ประเมินผลการปฏิบัติงาน	- ประเมินชิ้นงาน/รายงานและการนำเสนองานเป็นรายบุคคล/รายกลุ่ม - การประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน - การประเมินการตรงต่อเวลาในการส่งชิ้นงานและการเข้าชั้นเรียน - การให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) - สอบปฏิบัติการนำเสนอผลการปฏิบัติการกลางภาค - สอบปฏิบัติการนำเสนอผลการปฏิบัติการปลายภาค

ผลดำเนินงาน			
5102503 การจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร sec 01	CLO1 บอกคุณลักษณะที่ดีของการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้ CLO2 อธิบายหลักการการการเลือกที่ตั้ง เครื่องมือเครื่องจักรในกระบวนแปรรูปอาหารได้ CLO3 อธิบายหลักการและความสำคัญของการจัดการผลิตอาหาร ได้แก่ การจัดการวัตถุดิบ การจัดการเครื่องมือเครื่องจักร การจัดการแรงงาน CLO4 อธิบายหลักการนำหลักการจัดการผลิตมาใช้กับธุรกิจอาหารที่แตกต่างกัน CLO5 วิเคราะห์ปัญหาจากการผลิตและวางแผนการจัดการผลิตได้ CLO6 อธิบายหลักการวางผังและการวางสายการผลิต CLO7 อธิบายดัชนีชี้วัดการผลิตที่มีผลต่อการจัดการผลิตที่มีประสิทธิภาพ	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด การมีระเบียบวินัย - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาคและปลายภาค - ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย - ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม	- ประเมินชิ้นงาน/รายงานและการนำเสนองานเป็นรายบุคคล/รายกลุ่ม - การประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน - การประเมินการตรงต่อเวลาในการส่งชิ้นงานและการเข้าชั้นเรียน - การให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) - สอบปฏิบัติการนำเสนอผลการปฏิบัติการกลางภาค - สอบปฏิบัติการนำเสนอผลการปฏิบัติการปลายภาค
5102504 ปฏิบัติการการจัดการผลิตในธุรกิจอาหาร sec 01	CLO1 มีความซื่อสัตย์สุจริตในการสอบและการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย CLO2 สามารถใช้เครื่องมือเครื่องจักรในกระบวนแปรรูปอาหารเบื้องต้นได้ CLO3 อธิบายหลักการและความสำคัญของการจัดการผลิตอาหาร ได้แก่ การจัดการวัตถุดิบ การจัดการเครื่องมือเครื่องจักร การจัดการแรงงาน CLO4 อธิบายหลักการนำหลักการจัดการผลิตมาใช้กับธุรกิจอาหารที่แตกต่างกัน CLO5 วิเคราะห์ปัญหาจากการผลิตและวางแผนการจัดการผลิตได้ CLO6 สามารถเลือกที่ตั้งตามหลักการ การวางผังและการวางสายการผลิตการแปรรูปอาหารได้ CLO7 สามารถแสดงความสามารถในการทำงานรายบุคคลและทำงานเป็นทีมได้	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด การมีระเบียบวินัย - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาคและปลายภาค - ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย - ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม	- ประเมินชิ้นงาน/รายงานและการนำเสนองานเป็นรายบุคคล/รายกลุ่ม - การประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน - การประเมินการตรงต่อเวลาในการส่งชิ้นงานและการเข้าชั้นเรียน - การให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) - สอบปฏิบัติการนำเสนอผลการปฏิบัติการกลางภาค - สอบปฏิบัติการนำเสนอผลการปฏิบัติการปลายภาค

ผลดำเนินงาน			
นักศึกษากลุ่ม 664710 ภาคการศึกษาที่ 1			
5101101 การสร้างโอกาสในการเป็นผู้ประกอบการ sec 01	CLO1 อธิบายคุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ดีได้ CLO2 ระบุใจความสำคัญเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นด้านการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหารที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ CLO3 อธิบายแนวทางในการประกอบอาชีพทางด้านการผลิตและธุรกิจอาหารได้ CLO4 อธิบายทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ CLO5 สร้างแนวคิดริเริ่มในการแป็นผู้ประกอบการและวางแผนในการประกอบธุรกิจหลังสำเร็จการศึกษาได้	- การมีส่วนร่วมในการซักถามผู้ประกอบการ - ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด การมีระเบียบวินัย และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินจากความรับผิดชอบต่อชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคล - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาค ปลายภาค - การนำเสนอและแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการประกอบอาชีพ - ประเมินจากการจัดทำชิ้นงานและการนำเสนอแนวคิดในการเป็นผู้ประกอบการ	- สังเกตพฤติกรรมและความสนใจในการเข้าชั้นเรียน - การตรงต่อเวลา การเคารพกฎกติกาและข้อตกลงที่ตกลงร่วมกัน - ประเมินผลการนำเสนอรายบุคคลโดยใช้ Rubrics score - ประเมินจากการจัดทำชิ้นงานและการนำเสนอแนวคิดในการเป็นผู้ประกอบการ - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาค ปลายภาค
5101201 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร sec 01	CLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีมีจิตสาธารณะ CLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีสามารถใช้ความรู้ในการปฏิบัติด้านการจัดการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร CLO3 มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ CLO4 เลือกใช้หลักการผลิตที่ถูกต้องเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร และเพื่อความปลอดภัยในการผลิตอาหารตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหารได	- ประเมินผลจากพฤติกรรมของนักศึกษา การตรงต่อเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย การเข้าร่วมกิจกรรม - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินจากพฤติกรรมการเรียนและการสอบ - ประเมินพฤติกรรมในชั้นเรียนและการสอบวัดความรู้ โดยมีการสอบย่อยและสอบเป็นทางการ 2 ครั้ง (สอบกลางภาคและสอบปลายภาค) - ประเมินจากการทำรายงานทั้งรายบุคคลและรายกลุ่ม ความสนใจการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนการนำเสนอหน้าชั้นเรียนรายงานการศึกษาค้นคว้าของนักศึกษา	- การประเมินพฤติกรรมด้านการเคารพกฎระเบียบ การมีวินัยต่อการเข้าเรียน และความรับผิดชอบ - การประเมินตนเองของนักศึกษาด้านด้านคุณธรรม จริยธรรม - การประเมินด้านวามสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม โดยนักศึกษาสมาชิกกลุ่ม - การประเมินด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและและการมีส่วนร่วมในกิจกรรมในชั้นเรียน - การทดสอบย่อยการบ้าน - รายงาน - การสอบกลางภาค - การสอบปลายภาค - การประเมินจากผลการทำปฏิบัติการ
5101202 อาหารและโภชนาการ sec 01	CLO1 แสดงออกถึงพฤติกรรมการมีความซื่อสัตย์สุจริตในการสอบและการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด	- การเข้าชั้นเรียน และพฤติกรรมระหว่างเรียน - สอบย่อย สอบกลางภาค สอบปลายภาค

ผลดำเนินงาน			
	CLO2 สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายกับเพื่อนในชั้นเรียนในฐานะผู้นำและผู้ตามได้ CLO3 อธิบายหลักการสำคัญเกี่ยวกับสารอาหาร การย่อยและการดูดซึม และการที่ร่างกายนำไปใช้ประโยชน์ CLO4 สามารถอธิบายหลักการการบริโภคอาหารให้ตรงกับภาวะโภชนาการได้ CLO5 อธิบายแนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพกับผู้บริโภค และตลาดอาหารในยุคปัจจุบัน CLO6 อธิบายถึงผลของการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหารได้ CLO7 สามารถคำนวณปริมาณพลังงานจากอาหาร และอ่านฉลากโภชนาการได	- การมีระเบียบวินัย และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินจากความซื่อสัตย์ในการสอบและการคัดลอกงานผู้อื่น - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาคและปลายภาค - ประเมินจากการจัดทำรายงานผลงานในชั้นเรียน - ประเมินจากการนำเสนอลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า	- งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคลและรายกลุ่ม
5101203 วัตถุดิบอาหารและสารปรุงแต่ง sec 01	CLO1 แสดงออกถึงความมีวินัย การตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบ CLO2 อธิบายคุณลักษณะและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของวัตถุดิบอาหารได้ CLO3 อธิบายเทคนิคการเลือกซื้อ การจัดการ การเตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารได้ CLO4 อธิบายคุณลักษณะของสารปรุงแต่งและวัตถุเจือปนอาหารได้ CLO5 ยกตัวอย่างประโยชน์และอันตรายของสารปรุงแต่งและวัตถุเจือปนอาหารได้ CLO6 ยกตัวอย่างการเลือกใช้และปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารในการผลิตอาหารได้	- ตรวจสอบการเข้าชั้นเรียน - ตรวจสอบการส่งงาน - แสดงความคิดเห็น - สังเกตพฤติกรรม - สอบย่อย/สอบกลางภาค - ถาม-ตอบ - นำเสนอในชั้นเรียน - แสดงความคิดเห็น - ตรวจสอบชิ้นงาน - สังเกตพฤติกรรม - ให้ข้อมูลย้อนกลับ	- ตรวจสอบการเข้าชั้นเรียน - ตรวจสอบการส่งงาน - แสดงความคิดเห็น - สังเกตพฤติกรรม - สอบย่อย/สอบกลางภาค - ถาม-ตอบ - นำเสนอในชั้นเรียน - แสดงความคิดเห็น - ตรวจสอบชิ้นงาน - สังเกตพฤติกรรม - ให้ข้อมูลย้อนกลับ
5101301 ธุรกิจเบเกอรี่ sec 01	CLO1 แสดงออกถึงพฤติกรรม การมีวินัย การมีความซื่อสัตย์สุจริตในการสอบและการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย CLO2 สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายกับเพื่อนในชั้นเรียนในฐานะผู้นำและผู้ตามได้ CLO3 อธิบายหลักการเลือกใช้วัตถุดิบ และหลักการผลิต	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด - การมีระเบียบวินัย และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินจากความซื่อสัตย์ในการสอบและการคัดลอกงานผู้อื่น	- การสังเกต - กิจกรรมระหว่างการเรียน - การอภิปรายระหว่างชั้นเรียน - สอบย่อย - สอบกลางภาค - สอบปลายภาค - งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคลและรายกลุ่ม

ผลดำเนินงาน			
	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่มีคุณภาพตรงตามความต้องการของลูกค้าได้ CLO4 อธิบายเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่แต่ละประเภท รวมถึงการควบคุมคุณภาพ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม CLO5 อธิบายแนวโน้มการตลาดผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และความต้องการของผู้บริโภค CLO6 อธิบายหลักการด้านการจัดการผลิตและการขายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ได	- ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาคและปลายภาค - ประเมินจากการจัดทำรายงานผลงาน ในชั้นเรียน - ประเมินจากการนำเสนอผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า	
5101302 ปฏิบัติการธุรกิจเบเกอรี่ sec 01	CLO1 สามารถแสดงความสามารถในการทำงานรายบุคคลและทำงานเป็นทีมได้ CLO2 สามารถผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมอบแต่ละประเภทได้ CLO3 สามารถคำนวณต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ได้ CLO4 สามารถขายและการจัดการธุรกิจเบเกอรี่เบื้องต้นได้	- การเข้าชั้นเรียน และพฤติกรรมระหว่างเรียน - สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออกในบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตามขณะทำกิจกรรมร่วมกัน - ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างปลอดภัย - ประเมินจากรายงานบทปฏิบัติการ - สังเกตพฤติกรรมการทำงานของนักศึกษา - ประเมินจากการสอบปฏิบัติ - ประเมินจากความสามารถในการคำนวณอย่างถูกต้องครอบคลุม - ประเมินจากแบบฝึกหัด - ประเมินจากรายงานบทปฏิบัติการและงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินจากการทดสอบย่อย ประเมินจากการจัดทำรายงานผลงานในชั้นเรียน - ประเมินจากการรายงานบทปฏิบัติการและการนำเสนอผลงานที่ได้จากปฏิบัติ	- ประเมินชิ้นงาน/รายงานและการนำเสนองานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม - การประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน - การประเมินการตรงต่อเวลาในการส่งชิ้นงานและการเข้าชั้นเรียน - ทดสอบย่อย - การให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) - ทดสอบกลางภาค - ทดสอบปลายภาค
นักศึกษากลุ่ม 664710 ภาคการศึกษาที่ 2			
5101204 การคำนวณพื้นฐาน sec 01	CLO1 แสดงออกถึงพฤติกรรม การมีวินัย การมีความซื่อสัตย์สุจริตในการสอบและการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย CLO2 สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายกับเพื่อนในชั้นเรียนในฐานะผู้นำและผู้ตามได้ CLO3 สามารถคำนวณพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด - การมีระเบียบวินัย และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินจากความซื่อสัตย์ในการสอบและการคัดลอกงานผู้อื่น - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม	- การสังเกต - กิจกรรมระหว่างการเรียน - การอภิปรายระหว่างชั้นเรียน - สอบย่อย - สอบกลางภาค - สอบปลายภาค

ผลดำเนินงาน			
	CLO4 สามารถใช้หลักการคำนวณประยุกต์ใช้กับการประกอบการธุรกิจอาหารได	- การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาคและปลายภาค - ประเมินจากการทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียน	
5101303 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร sec 01	CLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ มีวินัย เสียสละ มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ CLO2 อธิบายหลักการและกรรมวิธีการแปรรูปอาหารประเภทต่าง ๆ ได้ CLO3 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยได้ CLO4 ระบุแนวทางการแปรรูปอาหารเพื่อทำผลิตภัณฑ์สำหรับบริโภคและจำหน่ายได้	- ตรวจสอบการเข้าชั้นเรียน - ตรวจสอบการส่งงาน - แสดงความคิดเห็น - สังเกตพฤติกรรม - สอบย่อย/สอบกลางภาค - ถาม-ตอบ - นำเสนอในชั้นเรียน - แสดงความคิดเห็น - ตรวจสอบชิ้นงาน - สังเกตพฤติกรรม - ให้ข้อมูลย้อนกลับ	- ตรวจสอบการเข้าชั้นเรียน - ตรวจสอบการส่งงาน - แสดงความคิดเห็น - สังเกตพฤติกรรม - สอบย่อย/สอบกลางภาค - ถาม-ตอบ - นำเสนอในชั้นเรียน - แสดงความคิดเห็น - ตรวจสอบชิ้นงาน - สังเกตพฤติกรรม - ให้ข้อมูลย้อนกลับ
5101304 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร sec 01	CLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ มีวินัย เสียสละ มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ CLO2 มีทักษะพื้นฐานในการแปรรูปอาหารและการใช้เครื่องมือ CLO3 แปรรูปอาหารได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัย โดยเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม CLO4 แปรรูปอาหารเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายได	- ตรวจสอบการเข้าชั้นเรียน - ตรวจสอบการส่งงาน - แสดงความคิดเห็น - สังเกตพฤติกรรม - สอบย่อย/สอบกลางภาค - ถาม-ตอบ - นำเสนอในชั้นเรียน - แสดงความคิดเห็น - ตรวจสอบชิ้นงาน - สอบปฏิบัติ - สังเกตพฤติกรรม - ให้ข้อมูลย้อนกลับ	- ตรวจสอบการเข้าชั้นเรียน - ตรวจสอบการส่งงาน - แสดงความคิดเห็น - สังเกตพฤติกรรม - สอบย่อย/สอบกลางภาค - ถาม-ตอบ - นำเสนอในชั้นเรียน - แสดงความคิดเห็น - ตรวจสอบชิ้นงาน - สอบปฏิบัติ - สังเกตพฤติกรรม - ให้ข้อมูลย้อนกลับ

หลักฐาน

4.1-1 มคอ.3

4.1-2 รายงานการประชุม

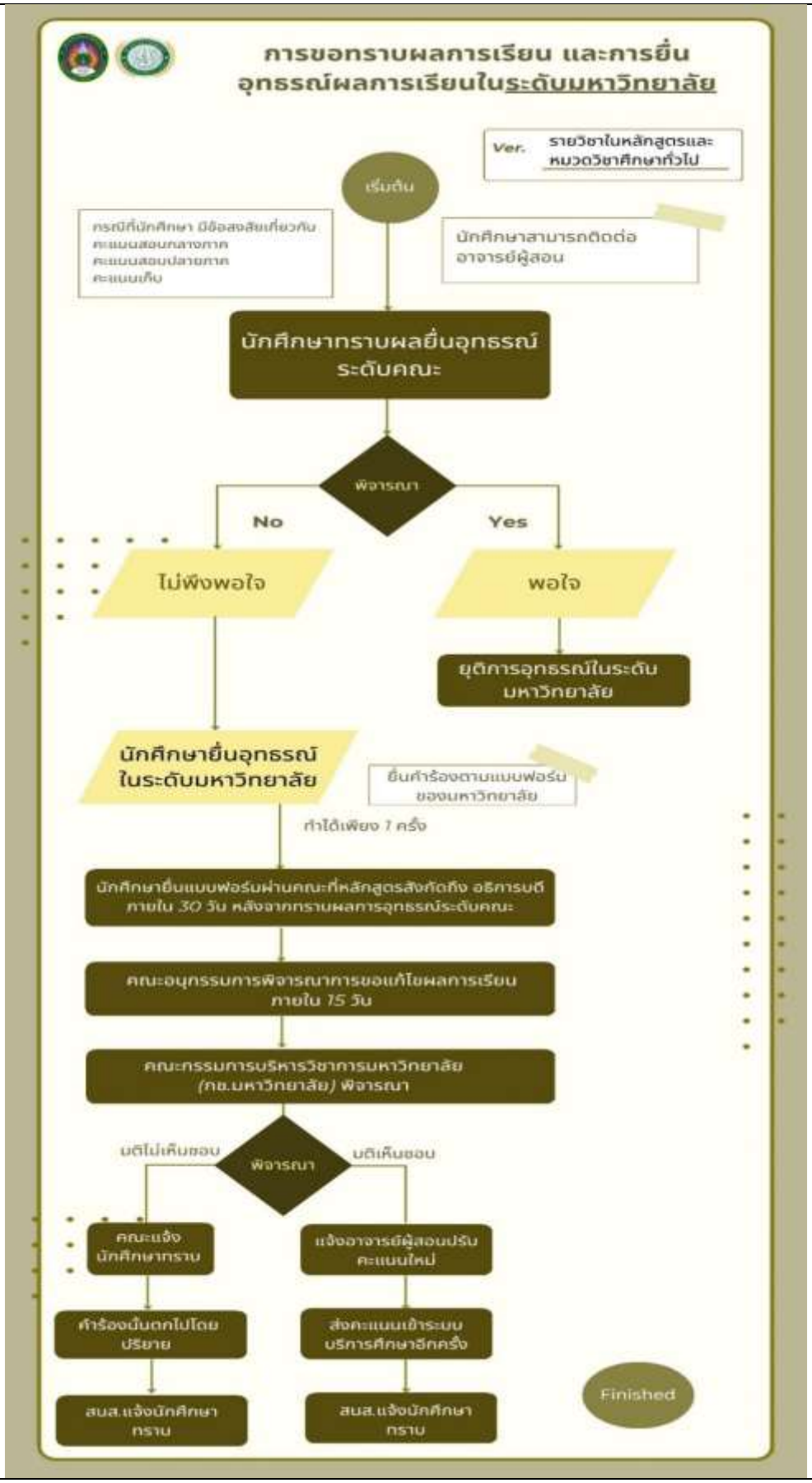
4.1-3 ระบบกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

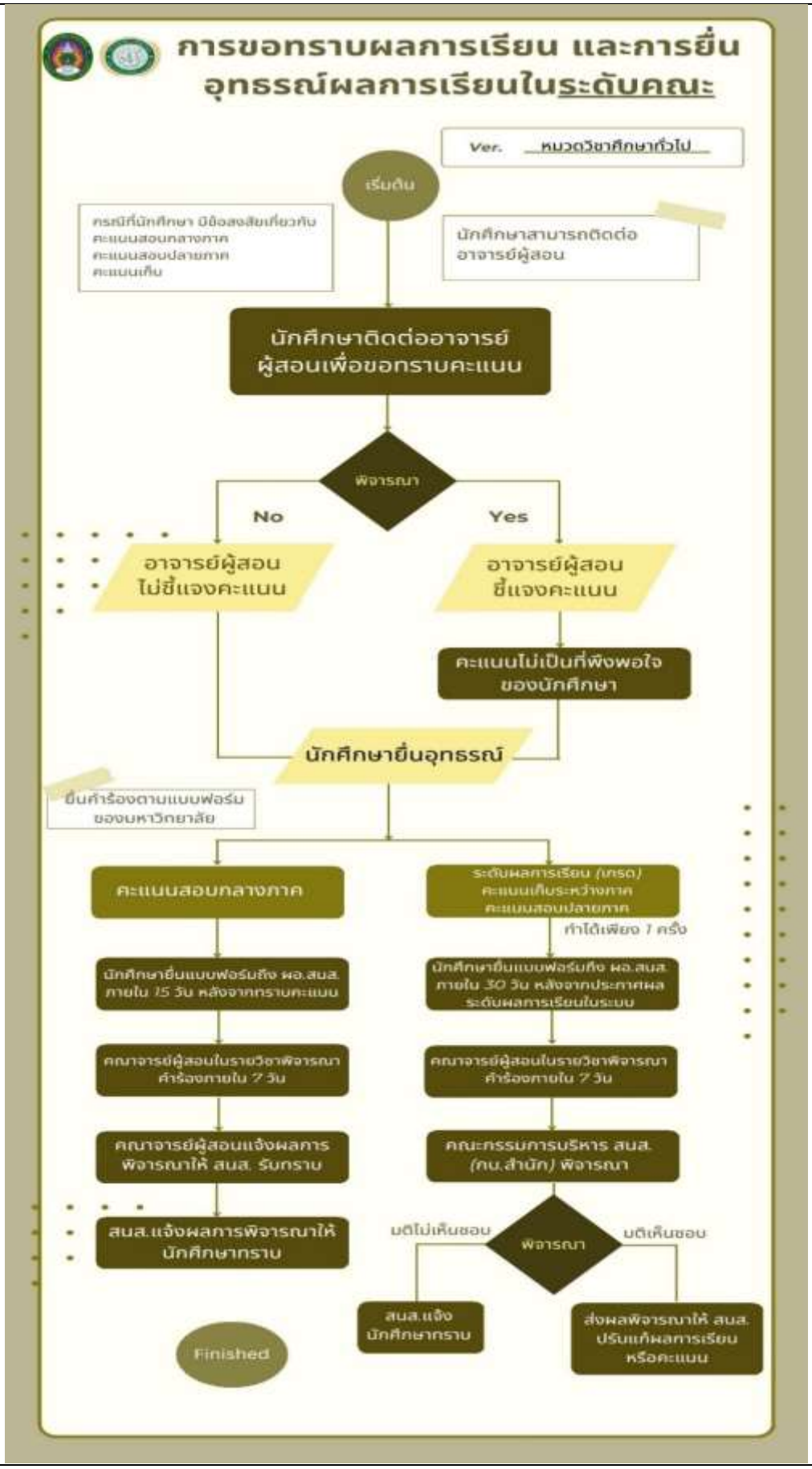
AUN-QA 4.2 The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.

การประเมินผลและนโยบายการอุทธรณ์ผลการประเมินถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ

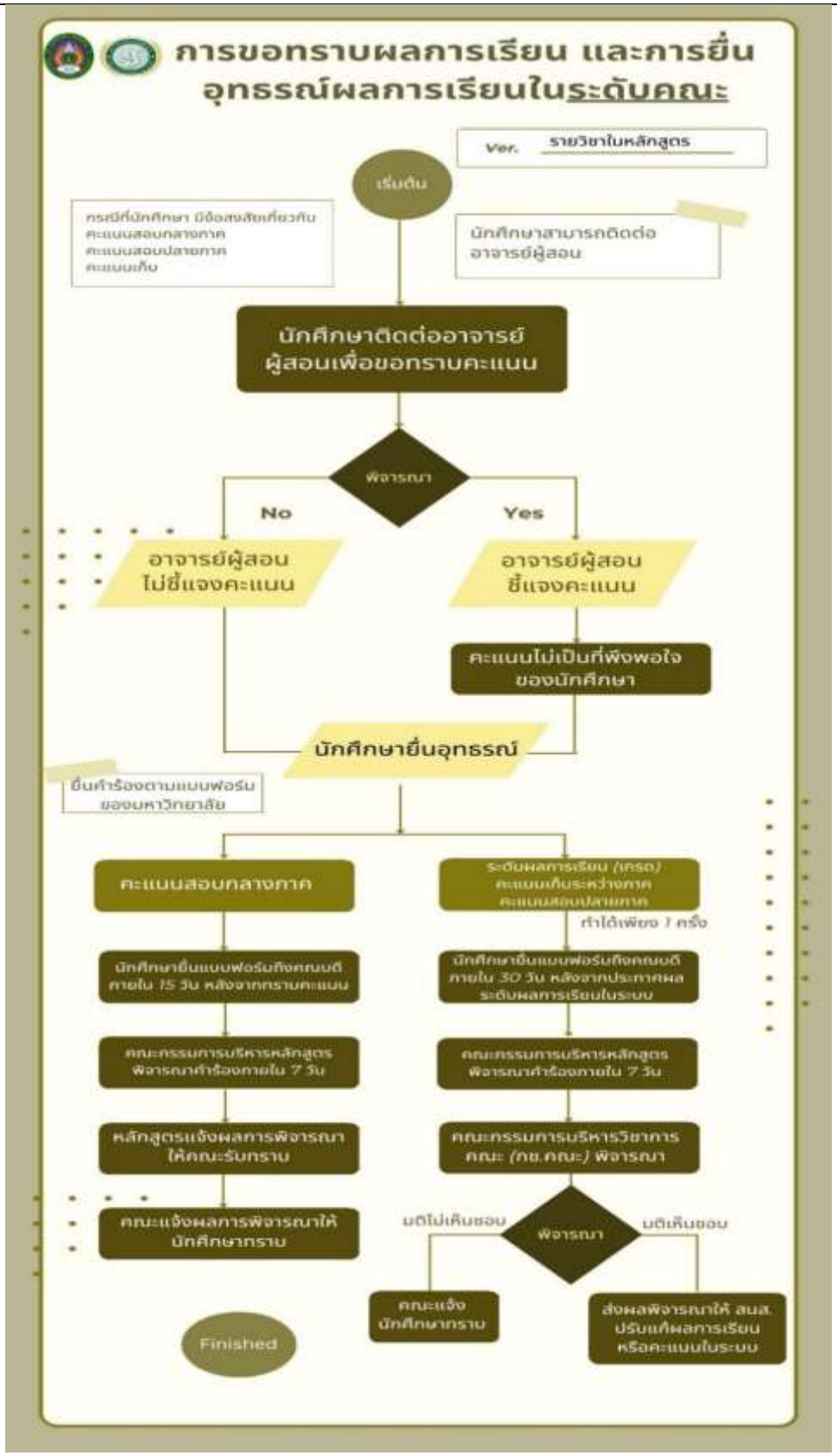
ผลดำเนินงาน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาได้มีประกาศที่เกี่ยวข้องกับการอุทธรณ์การประเมินผลการเรียนของนักศึกษา ตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง การอุทธรณ์ผลการเรียนสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี โดยกำหนดให้นักศึกษาที่มีข้อสงสัยเกี่ยวกับผลการสอบกลางภาค ปลายภาค หรือคะแนนเก็บระหว่างภาค สามารถติดต่ออาจารย์ผู้สอนเพื่อจอทราบคะแนนได้โดยตรง และอาจารย์ผู้สอนจะต้องชี้แจงคะแนนในส่วนต่าง ๆ ให้นักศึกษาทราบ ในกรณีที่อาจารย์ผู้สอนไม่ได้ชี้แจงคะแนน หรือชี้แจงแล้วไม่เป็นที่พอใจของนักศึกษา นักศึกษามีสิทธิ์ที่จะอุทธรณ์ผลการเรียนได้ โดยการอุทธรณ์ผลการเรียนระดับคณะสามารถแบ่งได้เป็น 2 ส่วนคือ 1) การอุทธรณ์ผลการเรียนรายวิชาในหลักสูตร 1.1 การอุทธรณ์คะแนนสอบกลางภาค การดำเนินการโดยนักศึกษายื่นคำร้อวตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย ถึงคณบดีของคณะที่หลักสูตรนั้นสังกัดภายใน 15 วัน หลังทราบคะแนนสอบ จากนั้นคณะจะต้องแจ้งให้หลักสูตรทราบและหลักสูตรจะต้องประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณาคำร้องภายใน 7 วันหลังจากได้รับการแจ้งจากคณะ และแจ้งผลการพิจารณาให้คณะทราบ เพื่อแจ้งให้นักศึกษาทราบต่อไป 1.2 การอุทธรณ์ระดับผลการเรียน การดำเนินการโดยนักศึกษายื่นคำร้องตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย ถึงคณบดีของคณะที่หลักสูตรนั้นสังกัดภายใน 30 วัน หลังทราบระดับผลการเรียนในระบบบริการการศึกษา จากนั้นคณะจะต้องแจ้งให้หลักสูตรทราบและหลักสูตรจะต้องประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณาคำร้องภายใน 7 วันหลังจากได้รับการแจ้งจากคณะ และแจ้งผลการพิจารณาให้คณะกรรมการบริหารวิชาการคณะทราบ เพื่อพิจารณาหากมีมติเห็นชอบให้ส่งผลการพิจารณาให้กับสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อปรับแก้ผลการเรียนหรือคะแนน และแจ้งให้นักศึกษาทราบต่อไป 2) การอุทธรณ์ผลการเรียนรายวิชาในหมวดการศึกษาทั่วไป 2.1 การอุทธรณ์คะแนนสอบกลางภาค การดำเนินการโดยนักศึกษายื่นคำร้อวตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย ณ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนภายใน 15 วัน หลังทราบคะแนนสอบ จากนั้นสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนจะต้องแจ้งให้ผู้ประสานรายวิชาทราบ และจะต้องประชุมอาจารย์ผู้สอนเพื่อพิจารณาคำร้องภายใน 7 วันหลังจากได้รับการแจ้งจากสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนและแจ้งผลการพิจารณาให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนทราบ เพื่อแจ้งให้นักศึกษาทราบต่อไป 2.2 การอุทธรณ์ระดับผลการเรียน การดำเนินการโดยนักศึกษายื่นคำร้องตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย ณ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนภายใน 30 วัน หลังทราบระดับผลการเรียนในระบบบริการการศึกษา จากนั้นสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนจะต้องแจ้งให้ผู้ประสานรายวิชาทราบและจะต้องประชุมอาจารย์ผู้สอนเพื่อพิจารณาคำร้องภายใน 7 วันหลังจากได้รับการแจ้งจากสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และแจ้งผลการพิจารณาให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนคณะทราบ เพื่อนำเข้าคณะกรรมการบริหารสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนพิจารณา หากมีมติเห็นชอบให้ส่งผลการ

ผลดำเนินงาน
พิจารณาให้กับงานหลักสูตรและทะเบียนเพื่อปรับแก้ผลการเรียนหรือคะแนน และแจ้งให้นักศึกษาทราบต่อไป 2) การอุทธรณ์ผลการเรียนในระดับมหาวิทยาลัย หากนักศึกษาไม่พอใจผลการอุทธรณ์ในระดับคณะ สามารถอุทธรณ์ต่อในระดับมหาวิทยาลัย หลังจากทราบผลการเรียนตอนสิ้นภาคการศึกษา โดยยื่นแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด ผ่านคณะที่หลักสูตรสังกัดถึงอธิการบดี ภายใน 30 วัน หลังจากทราบผลการอุทธรณ์ในระดับคณะและให้คณะอนุกรรมการพิจารณาให้เสร็จสิ้นภายใน 15 วัน หลังจากได้รับเรื่องและนำเข้าที่ประชุมของคณะกรรมการบริหารวิชาการมหาวิทยาลัย เพื่อแจ้งให้นักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนทราบถึงผลการพิจารณาต่อไป จากประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง การอุทธรณ์ผลการเรียนสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี ข้างต้น คณะเทคโนโลยีการเกษตรได้มีการสร้างแนวปฏิบัติสำหรับการสื่อสารไปยังผู้เรียนเพื่อสร้างความเข้าใจแก่ผู้เรียนเกี่ยวกับการดำเนินการอุทธรณ์ในระดับคณะ และหลักสูตรได้มีการสื่อสารเพื่อสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการข้อร้องเรียนเกี่ยวกับผลการเรียนของนักศึกษา โดยกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนแจ้งนโยบายเกี่ยวกับการอุทธรณ์ไว้ในรายละเอียดวิชา (มคอ.3) และมีการอธิบายให้นักศึกษาทราบก่อนเริ่มทำการสอนในทุกรายวิชา จากข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าหลักสูตรได้ทำการชี้แจงและทำความเข้าใจให้นักศึกษารับทราบช่องทาง และกระบวนการการร้องทุกข์ที่ทางหลักสูตรได้ดำเนินการตามประกาศของมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิดความเป็นธรรมกับนักศึกษาทุกคน


การขอทราบผลการเรียน และการยื่นอุทธรณ์ผลการเรียนในระดับมหาวิทยาลัย
Ver.
รายวิชาในหลักสูตรและหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
เริ่มต้น
กรณีที่นักศึกษา มีข้อสงสัยเกี่ยวกับ คะแนนสอบกลางภาค คะแนนสอบปลายภาค คะแนนเก็บ
นักศึกษาสามารถติดต่ออาจารย์ผู้สอน
นักศึกษาทราบผลยื่นอุทธรณ์ระดับคณะ
พิจารณา
No
Yes
ไม่พึงพอใจ
พอใจ
ยุติการอุทธรณ์ในระดับมหาวิทยาลัย
นักศึกษายื่นอุทธรณ์ในระดับมหาวิทยาลัย
ยื่นคำร้องตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย
ทำได้เพียง 1 ครั้ง
นักศึกษายื่นแบบฟอร์มผ่านคณะที่หลักสูตรสังกัดถึง อธิการบดี ภายใน 30 วัน หลังจากทราบผลการอุทธรณ์ระดับคณะ
คณะอนุกรรมการพิจารณาการขอแก้ไขผลการเรียน ภายใน 15 วัน
คณะกรรมการบริหารวิชาการมหาวิทยาลัย (กช.มหาวิทยาลัย) พิจารณา
มติไม่เห็นชอบ
พิจารณา
มติเห็นชอบ
คณะแจ้งนักศึกษาทราบ
แจ้งอาจารย์ผู้สอนปรับคะแนนใหม่
คำร้องนั้นตกไปโดยปริยาย
ส่งคะแนนเข้าระบบบริการศึกษาอีกครั้ง
สนส.แจ้งนักศึกษาทราบ
สนส.แจ้งนักศึกษาทราบ
Finished


การขอทราบผลการเรียน และการยื่นอุทธรณ์ผลการเรียนในระดับคณะ
Ver. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
เริ่มต้น
กรณีที่นักศึกษา มีข้อสงสัยเกี่ยวกับ คะแนนสอบกลางภาค คะแนนสอบปลายภาค คะแนนเก็บ
นักศึกษาสามารถติดต่อ อาจารย์ผู้สอน
นักศึกษาติดต่ออาจารย์ ผู้สอนเพื่อขอทราบคะแนน
พิจารณา
No
Yes
อาจารย์ผู้สอน ไม่ชี้แจงคะแนน
อาจารย์ผู้สอน ชี้แจงคะแนน
คะแนนไม่เป็นที่พึงพอใจ ของนักศึกษา
นักศึกษายื่นอุทธรณ์
ยื่นคำร้องตามแบบฟอร์ม ของมหาวิทยาลัย
คะแนนสอบกลางภาค
ระดับผลการเรียน (เกรด) คะแนนเก็บระหว่างภาค คะแนนสอบปลายภาค
ทำได้เพียง 1 ครั้ง
นักศึกษายื่นแบบฟอร์มถึง ผอ.สนส. ภายใน 15 วัน หลังจากทราบคะแนน
นักศึกษายื่นแบบฟอร์มถึง ผอ.สนส. ภายใน 30 วัน หลังจากประกาศผล ระดับผลการเรียนในระบบ
คณาจารย์ผู้สอนในรายวิชาพิจารณา คำร้องภายใน 7 วัน
คณาจารย์ผู้สอนในรายวิชาพิจารณา คำร้องภายใน 7 วัน
คณาจารย์ผู้สอนแจ้งผลการ พิจารณาให้ สนส. รับทราบ
คณะกรรมการบริหาร สนส. (กบ.สำนัก) พิจารณา
สนส.แจ้งผลการพิจารณาให้ นักศึกษาทราบ
มติไม่เห็นชอบ
พิจารณา
มติเห็นชอบ
สนส.แจ้ง นักศึกษาทราบ
ส่งผลพิจารณาให้ สนส. ปรับแก้ผลการเรียน หรือคะแนน
Finished

ผลดำเนินงาน



ภาพที่ 4.2-1 แนวปฏิบัติในการอุทธรณ์ผลการเรียนที่สื่อสารไปยังผู้เรียน

ผลดำเนินงาน
หลักฐาน 4.2-1 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง การอุทธรณ์ผลการเรียนสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี 4.2-2 มคอ.3 4.2-3 แบบคำร้องขออุทธรณ์ผลการเรียนของนักศึกษา (ระดับคณะ) 4.2-4 แบบคำร้องขออุทธรณ์ผลการเรียนของนักศึกษา (ระดับมหาวิทยาลัย)

AUN-QA 4.3 The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.

มีการกำหนดมาตรฐานของการประเมินผลและขั้นตอนการประเมินผู้เรียนที่ชัดเจน สำหรับติดตามความก้าวหน้าและการสำเร็จการศึกษาของผู้เรียน และมีการสื่อสารไปยังผู้เรียนทุกคนอย่างสม่ำเสมอ

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรมีระบบและกลไกการติดตามความก้าวหน้าของการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาของหลักสูตรผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อติดตามการยืนยันแผนการเรียนของนักศึกษาทุกภาคการศึกษา ผลการลงทะเบียน ผลการเรียน และหน่วยกิจสะสมตามที่ระบุไว้ในโครงสร้างหลักสูตร เพื่อที่จะสามารถยืนยันได้ว่านักศึกษาจะสามารถสำเร็จการศึกษาตามแผนการเรียนและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด ทั้งนี้ อาจารย์ที่ปรึกษาและนักศึกษาสามารถตรวจสอบการลงทะเบียน ผลการเรียน หน่วยกิตสะสมของแต่ละบุคคลได้ผ่านระบบบริการการศึกษา การฝึกประสบการณ์ภาคสนามของหลักสูตร มี 2 กลุ่ม นักศึกษาต้องเลือกเรียนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งต่อไปนี้ 1. กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จัดให้มีการเรียนการสอนรายวิชาเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1 จำนวน 2 หน่วยกิต (240 ชั่วโมง), รายวิชาเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 2 จำนวน 2 หน่วยกิต (240 ชั่วโมง), รายวิชาการจัดการธุรกิจอาหารอย่างยั่งยืน จำนวน 2 หน่วยกิต และรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 4 หน่วยกิต (480 ชั่วโมง) ณ สถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร โดยเป็นการปฏิบัติงานตามภารกิจของสถานประกอบการ เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ตรงจากการทำงานในสาขาวิชาชีพที่เรียนและการปรับตัวให้สามารถทำงานได้เมื่อสำเร็จการศึกษา ภายใต้การดูแลของตัวแทนของสถานประกอบการและอาจารย์ 2. กลุ่มสหกิจศึกษา รายวิชาเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1 จำนวน 2 หน่วยกิต (240 ชั่วโมง), รายวิชาการเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา จำนวน 2 หน่วยกิต และรายวิชาสหกิจศึกษา จำนวน 6 หน่วยกิต (640 ชั่วโมง) ณ สถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ตรงจากการทำงานในสาขาวิชาชีพที่เรียนและการปรับตัวให้สามารถทำงานได้เมื่อสำเร็จการศึกษา การเรียนสหกิจกษานั้นจะปฏิบัติงานจริงเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวในสถานประกอบการ ทั้งนี้ต้องปฏิบัติภารกิจตามที่ได้รับมอบหมายหรือการทำโครงงานแก้ไขปัญหาของสถานประกอบการ ภายใต้การดูแลของตัวแทนของสถานประกอบการและอาจารย์ โดยนักศึกษาจะต้องมีการเลือกแผนการเรียนของตนเองตามความสนใจ ในปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 และปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 โดยสามารถเลือกได้ ดังนี้ ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 5103701 เรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 2 หรือ 7293701 เตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 5104701 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร หรือ 7294701 สหกิจศึกษาด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ผลดำเนินงาน

ทั้งนี้ นักศึกษาจะได้รับทราบถึงความก้าวหน้าของการเรียนในหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอผ่านระบบกลไกอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งจะมีการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในที่ปรึกษาอย่างใกล้ชิด ทั้งนี้นักศึกษาได้รับทราบเกณฑ์ของการสำเร็จการศึกษา และเงื่อนไขของการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพและฝึกสหกิจศึกษาตามที่หลักสูตรได้กำหนดไว้ คือ นักศึกษาที่จะสามารถฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาได้จะต้องไม่มีรายวิชาตกค้างในหลักสูตร จะต้องผ่านการเรียนในรายวิชาโครงการพิเศษและมีผลการเรียนผ่านตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด โดยมีกระบวนการในการส่งเอกสารและสัมภาษณ์เพื่อระบุความสนใจหรือสมรรถนะของนักศึกษาให้เหมาะกับแผนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

โครงสร้างหลักสูตร	**60401054070712G : การผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อา**		
ผลการตรวจสอบ			**FAIL**
หน่วยกิต			
หน่วยกิตต่ำสุด **128**	หน่วยกิตที่ลง 103	หน่วยกิตที่ผ่าน **103**	
ปีศึกษา			**PASS**
ปีสูงสุด **8**	ปีศึกษาปกติ 4	ชั้นปี **3**	
GPA			**PASS**
คะแนนต่ำสุด **2.00**	GPA **3.44**		
รายวิชาในสาขาวิชา			
หน่วยกิตที่ลง 69	หน่วยกิตที่ผ่าน 67	GPA 3.63	
การสอบมาตรฐาน (ภาษาอังกฤษ)			**FAIL**
พบเกรด	**I**		

หมวด	คำอธิบาย	หน่วยกิต	CA	CS	CW	CG	PT	GPA	สถานภาพ
1	**หมวดวิชาศึกษาทั่วไป**	**30**							
1.1	**กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร**	**12**							
1.1.1	วิชาบังคับ	9	9	9	-	9	21	2.33	**PASS**
1.1.2	วิชาเลือก	3	3	3	-	3	6	2.00	**PASS**
1.2	**กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์**	**6**							
1.2.1	วิชาบังคับ	3	3	3	-	3	7.5	2.50	**PASS**
1.2.2	วิชาเลือก	3	3	3	-	3	12	4.00	**PASS**
1.3	**กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์**	**6**							
1.3.1	วิชาบังคับ	3	3	3	-	3	12	4.00	**PASS**
1.3.2	วิชาเลือก	3	3	3	-	3	10.5	3.50	**PASS**
1.4	**วิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**	**6**							
1.4.1	วิชาบังคับ	3	3	3	-	3	7.5	2.50	**PASS**
1.4.2	วิชาเลือก	3	3	3	-	3	12	4.00	**PASS**
2	**หมวดวิชาเฉพาะ**	**92**							
2.1	**กลุ่มวิชาแกน**	**43**							
2.1.1	กลุ่มพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	12	12	12	-	12	45.5	3.79	**PASS**
2.1.2	กลุ่มพื้นฐานทางเทคโนโลยี	31	22	22	9	22	79.5	3.61	**FAIL**
2.2	**กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน**	**41**							
2.2.1	**กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา**	**36**							
2.2.1.1	บังคับเรียน	30	27	27	3	27	94.5	3.50	**FAIL**
2.2.1.2	เลือกเรียน	6	6	6	-	6	24	4.00	**PASS**
2.2.2	กลุ่มวิชาโครงงาน	5	-	-	5	-	-	-	**FAIL**
2.3	กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	8	-	-	8	-	-	-	**FAIL**
2.3.1	กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	8	-	-	8	-	-	-	**FAIL**
2.3.2	กลุ่มสหกิจศึกษา	8	-	-	8	-	-	-	**FAIL**
3	กลุ่มวิชาเลือกเสรี	6	6	6	-	6	22.5	3.75	**PASS**

ภาพที่ 4.3-1 ตัวอย่างแสดงระบบติดตามความก้าวหน้าในการได้รับหน่วยกิตสะสมเพื่อตรวจสอบการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา

หลักฐาน

4.3-1 การให้คำปรึกษาเกี่ยวกับแผนการเรียน และตรวจสอบการจบ

4.3-2 ระบบบริการการศึกษา

AUN-QA 4.4 The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.

วิธีการประเมินผู้เรียนครอบคลุม วิธีรูบริค (Rubric), การทำเฉลย (Marking Scheme) ช่วงเวลาการประเมิน รวมไปถึงเกณฑ์ที่ใช้ในการประเมิน และแสดงให้เห็นว่าวิธีการดังกล่าว มีความถูกต้อง ความน่าเชื่อถือ และยุติธรรม

ผลดำเนินงาน
มคอ.3 ทุกรายวิชาจะระบุช่วงเวลาในการประเมินในรูปแบบปฏิทินการทำงาน วิธีการประเมิน รวมทั้งเกณฑ์การประเมิน (Rubrics) การกระจายน้ำหนักการประเมิน การแจ้งผลการประเมินและการตัดเกรด ซึ่งจะมีการแจ้งให้นักศึกษาทราบในชั่วโมงแรกของการเรียนการของในแต่ละวิชา ในระหว่างการเรียนอาจารย์ผู้สอนจะดำเนินการประเมินผลตามปฏิทินที่กำหนดไว้ซึ่งต้องสัมพันธ์กับปฏิทินการศึกษา มีการแจ้งผลการประเมิน (Feedback) กลับไปยังนักศึกษาภายหลังการประเมินตามที่ปฏิทินกำหนด เช่น ภายใน 1 สัปดาห์ถึง 1 เดือนหลังการประเมิน การประเมินผลจะประเมินตาม Rubrics ที่ระบุไว้ ทั้งการสอบ การทำรายงาน การนำเสนอหน้าชั้นเรียนซึ่งแต่ละวิชาจะมีการออกแบบ Rubrics ที่แตกต่างกันไปให้สอดคล้องกับวิธีการประเมิน เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในรายวิชานั้น อาจารย์ผู้สอนจะรวบรวมผลการประเมินทั้งหมดนำมาตัดเกรดตามเกณฑ์ที่ระบุไว้ เกรดที่ผ่านการรับรองจากหลักสูตรและคณะแล้วแจ้งให้นักศึกษาทราบตามกำหนดที่มหาวิทยาลัยแจ้งไว้ในปฏิทินการศึกษาผ่านทางระบบบริการการศึกษา ทุกรายวิชากำหนดเกณฑ์การประเมิน จัดทำ Rubrics กำหนดระยะเวลาการประเมิน เกณฑ์การให้คะแนนและการตัดเกรด ที่สอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนการสอน CLOs และ PLOs โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้จัดทำ มคอ. 3 ที่มีการระบุรายละเอียดต่าง ๆ ที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งเกณฑ์ต่าง ๆ มีการนำมาใช้เพื่อให้เกิดความเท่าเทียมกันในการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา เป็นการยืนยันว่าการประเมินไม่ได้เกิดจากอารมณ์ อคติ ของอาจารย์ผู้สอน เพื่อความโปร่งใส อาจารย์ผู้สอนทุกคนเปิดโอกาสให้นักศึกษาขอสอบถามผลการประเมินได้ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้มีการจัดการสอบวัดผลกลางภาคและปลายภาคเรียน โดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามลำดับความรับผิดชอบ เพื่อให้เกิดความเรียบร้อยและความยุติธรรมสำหรับการวัดประเมินผล โดยการจัดคณะกรรมการกำกับการสอบแบบสุ่มเพื่อป้องกันอคติที่เกิดขึ้นต่อนักศึกษา และมหาวิทยาลัยได้มีการประกาศระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการสอบให้นักศึกษาและบุคลากรที่เกี่ยวข้องได้รับทราบก่อนดำเนินการสอบทุกครั้ง ทั้งนี้ อาจารย์ผู้สอนเองสามารถที่จะกำหนดเกณฑ์หรือแนวปฏิบัติเฉพาะของรายวิชาโดยสามารถระบุไว้กับข้อสอบ เพื่อคณะกรรมการกำกับการสอบจะได้แจ้งนักศึกษา เช่น การอนุญาต หรือไม่อนุญาตให้นำหนังสือ/ตำรา/เอกสาร/เครื่องคำนวณ เข้าห้องสอบ และกำกับเพื่อให้เกิดความยุติธรรมและความเสมอภาคแก่นักศึกษาในการสอบต่อไป
หลักฐาน 4.4-1 มคอ.3 4.4-2 แนวทางปฏิบัติในการสอบกลางภาค – ปลายภาค 4.4-3 ตัวอย่างบันทึกซองข้อสอบ

AUN-QA 4.5 The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.

วิธีการประเมินผู้เรียนสามารถวัดผลสำเร็จของการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังในระยะเวลาของหลักสูตรและผลการเรียนรู้ของรายวิชา

ผลดำเนินงาน
มคอ. 3 ของแต่ละรายวิชามีการระบุความเชื่อมโยงของ PLOs กับ CLOs และบทเรียนแต่ละบท รวมทั้งระบุว่าการสอบแต่ละครั้งหรืองานที่มอบหมายให้ทำแต่ละงานมีความเชื่อมโยงกับ CLOs ใดบ้าง รวมทั้งระบุวิธีการประเมิน เกณฑ์การประเมินที่เป็น Rubrics [4.5-1] เมื่อจบภาคการศึกษาความเชื่อมโยงของ PLOs กับ CLOs วิธีการประเมินและผลการประเมินจะแสดงใน มคอ. 5 [4.5-2] เมื่อเชื่อมโยงทุกรายวิชาเข้าด้วยกัน จะสามารถบรรลุได้ทุก PLOs ที่หลักสูตรกำหนดไว้ อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรจะเป็นผู้พิจารณาร่วมกันว่า วิธีการประเมินสอดคล้องและตอบสนองต่อ CLOs และ PLOs หรือไม่ ในกรณีที่ผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาออกมาในระดับสูงมากหรือต่ำมาก อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรจะพิจารณาร่วมกันว่าอะไรคือสาเหตุ ไม่ว่าจะเป็น วิธีการเรียนการสอน วิธีการประเมิน เกณฑ์การประเมิน หรือตัวนักศึกษาเอง
หลักฐาน 4.5-1 มคอ.3 4.5-2 มคอ.5

AUN-QA 4.6 Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.

มีการให้ข้อมูลป้อนกลับที่เกิดจากการประเมินผู้เรียน และผู้เรียนสามารถนำไปพัฒนาตนเองได้ภายในช่วงเวลาที่เหมาะสม

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรมีการกำหนดให้ทุกรายวิชาจะต้องมีการกำหนดกิจกรรมและเกณฑ์การที่ใช้ในการประเมินไว้ล่วงหน้าและระบุไว้ใน มคอ.3 [4.6-1] และจะต้องมีการสื่อสารไปยังผู้เรียนก่อนเริ่มทำการเรียนการสอนทุกครั้ง โดยแจ้งวัตถุประสงค์ของรายวิชา วิธีการประเมิน ระยะเวลาการประเมิน เพื่อสร้างความเข้าใจและข้อตกลงร่วมกันระหว่างเรียน ในระหว่างการจัดการเรียนการสอนผู้สอนมีการให้ข้อมูลย้อนกลับกับนักศึกษาในหลากหลายรูปแบบเพื่อให้เกิด ความเหมาะสมของรายวิชา โดยการจัดการเรียนการสอนจะต้องมีการแจ้งข้อมูลย้อนกลับ เช่น ผลการประเมิน จุดเด่น จุดที่ควรปรับปรุง และเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ซักถามในประเด็นที่สงสัย ซึ่งการให้ข้อมูลย้อนกลับแก่นักศึกษา และอาจารย์ผู้สอน เพื่อช่วยให้นักศึกษาสามารถปรับปรุง การเรียนรู้ในรายวิชาได้อย่างเหมาะสม ยกตัวอย่างเช่น 1) รายวิชาสัมมนา อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ผู้สอนให้นักศึกษาได้ทำการค้นคว้า และนำเสนองานวิจัยและสิ่งที่ได้เรียนรู้ ซึ่งอาจารย์สามารถให้ข้อมูลย้อนกลับในเรื่องความรู้ หรือความสามารถของนักศึกษาได้อย่างทันที และหลังจากการนำเสนอก็สามารถให้ข้อมูลย้อนกลับ แก่นักศึกษาเพื่อให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจที่ถูกต้อง หรือเพื่อการปรับปรุงแก้ไขต่อไป 2) รายวิชาโครงการพิเศษ มีลักษณะการดำเนินการเกี่ยวกับการให้ข้อมูลย้อนกลับ เช่นเดียวกับรายวิชาสัมมนา คือผ่านกระบวนการอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้เป็นคณะกรรมการสอบ ซึ่งสามารถให้ข้อมูลย้อนกลับแก่นักศึกษาได้ทันทีหลังการนำเสนอ 3) รายวิชาอื่น ๆ อาจารย์สามารถให้ข้อมูลย้อนกลับ ให้แก่นักศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนดใน มคอ.3 เช่น การแจ้งคะแนนสอบย่อย คะแนนสอบกลางภาค เป็นต้น 4) มีการติดตามผลการเรียนโดยอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อวางแผนการเรียนให้กับนักศึกษาที่มี ปัญหาหรือมีแนวโน้มการสำเร็จการศึกษาล่าช้า อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการติดตาม หรือการให้ข้อมูลป้อนกลับแก่ผู้เรียนในหลากหลายรูปแบบตามความเหมาะสมของแต่ละรายวิชา เช่น การแจ้งคะแนนเก็บ หรือการส่งงานผ่านชั้นเรียน หรือการแจ้งผลการสอบ การให้คำปรึกษาผ่านกลุ่มไลน์ เป็นต้น

ผลดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา **รายชื่อนักศึกษาลงทะเบียน**

ศูนย์/สถานศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ปีการศึกษา 2/2566

ระดับการศึกษา ปริญญาตรี 4 ปี ภาคปกติ

วิชา 5102201 โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจอาหาร หน่วยกิต 2(0-4-2) Sec ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง

สำรองรุ่นกลุ่ม 651:654710 วันเวลาที่พิมพ์ 13/11/2566 8:55:57

วันเวลาเรียน อ. 13:00-17:00 8 วันเวลาสอบ -

เลขที่	รหัสประจำตัว	ชื่อ	ชื่อเล่น	เบอร์โทรศัพท์	งานที่ส่ง										
					ข้อมูลนักศึกษา	แบบสอบถามฯ 1	แบบสอบถามฯ 2	แบบประเมินประสาท	การทำสารบัญ	อ้างอิง เลขหน้า	การสร้างเอกสาร	ทดสอบ ครั้งที่ 1	ทดสอบ ครั้งที่ 2			รวม
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	0	0	1	0	1	1	0			5
13	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9

ภาพที่ 4.6-1 ตัวอย่างสารสนเทศข้อมูลป้อนกลับแก่ผู้เรียนเกี่ยวกับการส่งงานรายวิชาโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจอาหาร

หลักฐาน

4.6-1 มคอ.3

AUN-QA 4.7 The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of industry and alignment to the expected learning outcomes.

การประเมินผู้เรียนและกระบวนการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้รับการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่ามีความสอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมหรือในสายงาน และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรได้มีการทบทวนการประเมินผู้เรียนและการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนเมื่อ เสร็จสิ้นภาคการศึกษา โดยการตรวจสอบ มคอ.5 [4.7-1] ว่าผู้สอนได้ดำเนินการสอน วัดผล ประเมินผล ตามที่ได้ระบุไว้ใน มคอ.3 [4.7-2] หรือไม่ และมีประเด็นข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงแก้ไข ในการสอนครั้งต่อไปอย่างไร เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำ มคอ.3 ของรายวิชานั้นในภาคการศึกษาต่อไป ทั้งนี้ รวมถึงผลประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา ซึ่งเป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้นำมาใช้ ในการจัดทำข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงด้วยเช่นกัน ในทุกปีการศึกษาจะมีระบบการประเมินความพึงพอใจของบัณฑิตจบใหม่และผู้ใช้บัณฑิต [4.7-3] เกี่ยวกับความพึงพอใจต่อคุณภาพของหลักสูตรซึ่งจะประเมินด้านผลการเรียนรู้ เช่น ระดับของผลการเรียนรู้ที่ได้รับเมื่อสำเร็จการศึกษา ผลการเรียนรู้ที่หลักสูตรกำหนดมีความชัดเจนง่ายต่อการเข้าใจ การจัดการเรียนการสอนมีความเหมาะสมมากน้อยเพียงใด กิจกรรมส่งเสริมหลักสูตรมีความเหมาะสมหรือไม่ เป็นต้น ในส่วนของผู้ใช้บัณฑิตจะประเมินในด้านต่าง ๆ เช่น ความพึงพอใจต่อบัณฑิต ทั้งในด้าน คุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ความรับผิดชอบ การวิเคราะห์ข้อมูล เชิงตัวเลข การสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นต้น หลักสูตรได้มีการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรในทุก 5 ปี ซึ่งหลักสูตรได้นำผลของการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ข้อเสนอแนะเข้ามาร่วมในการวิเคราะห์เพื่อปรับปรุงหลักสูตร ทำให้หลักสูตรได้ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังใกล้เคียงกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันมากที่สุด [4.7-4] และได้มีการนำผลการประเมินความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จากการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพและสหกิจศึกษา มาใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงวิธีการสอน แผนการสอน และเป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตร
<u>หลักฐาน</u> 4.7-1 มคอ.3 4.7-2 มคอ.5 4.7-3 การประเมินความพึงพอใจของบัณฑิตจบใหม่และผู้ใช้บัณฑิต 4.7-4 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา

Criterion 5 บุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)

AUN-QA 5.1 The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re-deployment, termination, and retirement plans) is carried out to ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง แผนอัตรากำลังบุคลากรสายวิชาการ (รวมถึงการสืบทอดตำแหน่งหรือความก้าวหน้าทางวิชาการ, การเลื่อนตำแหน่ง, การรับเข้าทำงานในตำแหน่งใหม่, การเลิกจ้าง และแผนการเกษียณอายุ) และมีการดำเนินการตามแผนเพื่อให้มั่นใจว่า ทั้งคุณภาพและปริมาณของบุคลากรสายวิชาการตอบสนองความต้องการด้านการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการ

ผลดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มีแผนกรอบอัตรากำลังบุคลากรสายวิชาการ บุคลากรสายสนับสนุน และบุคลากรโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566-2570 [5.1-1]

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มีแผนพัฒนาบุคลากร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 และ 2567 [5.1-2, 5.1-3] โดยแผนบริหารและพัฒนาบุคลากรสายวิชาการ ได้ตั้งเป้าประสงค์ให้มีอัตรากำลังที่สอดคล้องกับภารกิจและทิศทางการพัฒนาองค์กร บุคลากรสายวิชาการได้รับการพัฒนาตามศาสตร์หรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับภาระงาน บุคลากรได้รับการส่งเสริมความมั่นคงและก้าวหน้าในสายอาชีพด้วยการทำผลงานทางวิชาการเพื่อยื่นขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เปิดสอนมาตั้งแต่ปีการศึกษา 2556 ปัจจุบันจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 และ พ.ศ. 2565 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 5 คน โดยมีแผนการบริหารและพัฒนาบุคลากรสายวิชาการ ดังนี้

1. การเพิ่มคุณวุฒิการศึกษาในระดับปริญญาเอก

แผนการเพิ่มคุณวุฒิการศึกษาในระดับปริญญาเอกของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เริ่มตั้งแต่ปีการศึกษา 2564 [5.1-4] อ.ปริยากร บุญส่ง ลาศึกษาต่อในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการทรัพยากรเกษตรเขตร้อน ภาคปกติ ณ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ระหว่างวันที่ 21 มิถุนายน 2564 - 20 มิถุนายน 2567 [5.1-5] โดยมี อ.ภัทริยา สังข์น้อย สาขาวิชาการตลาดจากคณะวิทยาการจัดการมาทดแทน [5.1-6] หลักสูตรกำกับติดตามความก้าวหน้าในการลาศึกษาต่อของ อ.ปริยากร อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปีการศึกษา 2564 [5.1-7, 5.1-8] ปีการศึกษา 2565 [5.1-9, 5.1-10] จนถึงปีการศึกษา 2566 [5.1-11, 5.1-12] โดย อ.ปริยากร ได้ดำเนินการแล้วเสร็จดังนี้ 1) ลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามที่หลักสูตรกำหนด 2) สอบวัดคุณสมบัติข้อเขียนและการสอบวัดคุณสมบัติปากเปล่า 3) สอบโครงร่างวิทยานิพนธ์และการขอรับรองจริยธรรมวิจัยในมนุษย์ 4) ผ่านภาษาอังกฤษตามที่หลักสูตรกำหนด และ 5) การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ตีพิมพ์ระดับชาติ อย่างไรก็ตาม ยังคงเหลือวิทยานิพนธ์และการตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ซึ่งไม่สามารถดำเนินการได้ทันตามกำหนด โดยเหตุที่ล่าช้า เนื่องจากก่อนทำการเก็บข้อมูลงานวิจัยต้องผ่านกระบวนการรับรองจริยธรรมในมนุษย์ ซึ่งใช้ระยะเวลาดำเนินการนานถึง 6 เดือน (ได้รับอนุมัติเมื่อเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2566) ส่งผลให้การทำวิทยานิพนธ์ล่าช้ากว่าแผน [5.1-13] จึงขอขยายระยะเวลาการลาศึกษาต่อ โดยได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยให้ลาศึกษาต่อได้อีก 6 เดือน ตั้งแต่วันที่ 21 มิถุนายน - 20 ธันวาคม 2567 [5.1-14] โดยมีแผนการตีพิมพ์เผยแพร่งานวิจัยภายในเดือนมิถุนายน -ธันวาคม 2567 และสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ภายในเดือนตุลาคม-ธันวาคม 2567 [5.1-15] ทั้งนี้คาดว่า จะกลับมาปฏิบัติงานได้

ผลดำเนินงาน

ก่อนปีการศึกษา 2568 ต่อจากนั้น ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง จะลาศึกษาต่อระดับปริญญาเอกสาขาวิชาการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ในปีการศึกษา 2569 ตามแผนพัฒนาบุคลากร [5.1-16]

ตารางที่ 5.1-1 แผนพัฒนาบุคลากร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	คุณวุฒิ	วันที่บรรจุ	จำนวนปีที่รับราชการ	ตำแหน่งปัจจุบัน	แผนการพัฒนา		
					ปีที่จะขอตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น	ปีที่จะลาศึกษาต่อ	ความรู้/ทักษะ/สมรรถนะที่ต้องการพัฒนา
นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)	6 พ.ย.40	26	ผศ.	รศ. / 2571	-	1. การเขียนบทความวิชาการ/งานวิจัย เพื่อการตีพิมพ์เผยแพร่ระดับชาติและนานาชาติ 2. การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	5 พ.ย.47	19	อาจารย์	ผศ. / 2568	-	1. การเขียนบทความวิชาการ/งานวิจัย เพื่อการตีพิมพ์เผยแพร่ระดับชาติและนานาชาติ 2. การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ดร.สิทธิพร แก้วพึ่ง	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	1 มี.ย.55	11	ผศ.	รศ. / 2569	-	1. การเขียนบทความวิชาการ/งานวิจัย เพื่อการตีพิมพ์เผยแพร่ระดับชาติและนานาชาติ
นางขนิษฐา พันชูกลาง	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	9 ก.พ.58	8	ผศ.	รศ. / 2569	2569 สาขาการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1. การเขียนบทความวิชาการ/งานวิจัย เพื่อการตีพิมพ์เผยแพร่ระดับชาติและนานาชาติ 2. นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร 3. การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
นางสาวภัทรียา สัสน์น้อย	บธ.ด. (วิทยาการจัดการแขนงวิชาบริหารธุรกิจ)	15 ส.ค.54	16	ผศ.	รศ. / 2568	-	1. การเขียนบทความวิชาการ/งานวิจัย เพื่อการตีพิมพ์เผยแพร่ระดับชาติและนานาชาติ 2. การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 3. การเขียนตำรา/หนังสือ

2. การขอตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีแผนการขอตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น [5.1-16] และมีความก้าวหน้าในการดำเนินงานในช่วงปีการศึกษา 2566 ดังตาราง

ตารางที่ 5.1-2 ความก้าวหน้าในการดำเนินงานเพื่อเตรียมการขอตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	แผน	ความก้าวหน้าในการดำเนินงาน
1. ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	รศ. 2571	1. มีผลงานอนุสิทธิบัตรที่ประกาศแล้ว 3 เรื่อง และอยู่ระหว่างกระบวนการพิจารณา 3 เรื่อง 2. งานวิจัยที่มีอยู่ไม่สามารถนำมาตีพิมพ์เพื่อใช้ขอตำแหน่งทางวิชาการได้ เนื่องจากไม่ได้ขอจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ 3. มีแผนจะส่งข้อเสนอโครงการในการขอทุนวิจัย ปีงบประมาณ 2567-2568 เพื่อทำงานวิจัยสำหรับใช้ขอตำแหน่งทางวิชาการ
2. ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	ผศ. 2568	1. กำลังเตรียมเอกสารประกอบการสอนรายวิชาธุรกิจเบเกอรีเพื่อสอบสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2567 2. กำลังทำผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ 3 ฉบับ 3. กำลังทำวิจัย 2 เรื่อง

ผลดำเนินงาน		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	**แผน**	**ความก้าวหน้าในการดำเนินงาน**
3. ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	รศ. 2569	1. มีผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ 4 เรื่อง 2. มีงานวิจัยที่แล้วเสร็จ 1 เรื่อง 3. กำลังเตรียมเอกสารคำสอนรายวิชาเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร เพื่อสอบสอนในภาคเรียน 1/2567 4. กำลังทำวิจัย 1 เรื่อง
4. ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง	รศ. 2569	1. มีผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ จำนวน 1 ฉบับ แต่ไม่สามารถใช้ขอตำแหน่งทางวิชาการได้ เพราะไม่ได้ขอจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ 2. มีผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ (TCI 1) ที่อยู่ในกระบวนการพิจารณา 1 เรื่อง 3. มีผลงานอนุสิทธิบัตรที่อยู่ในกระบวนการพิจารณา 1 เรื่อง 4. มีงานวิจัยที่แล้วเสร็จ 2 เรื่อง กำลังเขียนผลงานตีพิมพ์ 5. กำลังทำวิจัย 1 เรื่อง
5. ผศ.ดร.ภัทริยา สังข์น้อย	รศ. 2568	1. กำลังทำวิจัย 1 เรื่อง

3. การเกษียณอายุราชการ

มหาวิทยาลัยมีการจัดทำแผนกรอบอัตรากำลังบุคลากรทุก 5 ปี เพื่อเป็นแนวทางในการบริหารอัตรากำลังให้สอดคล้องกับภาระงานและจำนวนบุคลากรที่ปฏิบัติงานอยู่ในปัจจุบันของแต่ละคณะ ปัจจุบันมหาวิทยาลัยใช้แผนกรอบอัตรากำลังบุคลากรสายวิชาการ บุคลากรสายสนับสนุน และบุคลากรโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566-2570 [5.1-1] เมื่อพิจารณาข้อมูลการเกษียณอายุราชการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังตาราง ยังไม่มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เกษียณในช่วงปีงบประมาณ พ.ศ.2566-2570 หลักสูตรจึงยังไม่มีแผนการทดแทนอัตราเกษียณ

ตารางที่ 5.1-3 ข้อมูลการเกษียณของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ปีที่เกษียณ	คงเหลือเวลาการทำงาน
1. ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	2574	7 ปี
2. ผศ.ดร.ภัทริยา สังข์น้อย	2581	14 ปี
3. ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	2582	15 ปี
4. ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	2584	17 ปี
5. ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง	2588	21 ปี

หลักฐาน

5.1-1 แผนกรอบอัตรากำลังบุคลากรสายวิชาการ บุคลากรสายสนับสนุน และบุคลากรโรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566-2570

5.1-2 แผนพัฒนาบุคลากร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566

5.1-3 แผนพัฒนาบุคลากร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567

5.1-4 แผนพัฒนาบุคลากร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564

ผลดำเนินงาน
5.1-5 คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา อนุญาตให้ อ.ปริยากรลาศึกษาต่อ
5.1-6 บันทึกขอ อ.ภัทริยา จากคณะวิทยาการจัดการ
5.1-7 ลศ.03 รายงานผลการลาศึกษาต่อของ ผศ.ปริยากร ภาคเรียนที่ 1/2564
5.1-8 ลศ.03 รายงานผลการลาศึกษาต่อของ ผศ.ปริยากร ภาคเรียนที่ 2/2564
5.1-9 ลศ.03 รายงานผลการลาศึกษาต่อของ ผศ.ปริยากร ภาคเรียนที่ 1/2565
5.1-10 ลศ.03 รายงานผลการลาศึกษาต่อของ ผศ.ปริยากร ภาคเรียนที่ 2/2565
5.1-11 ลศ.03 รายงานผลการลาศึกษาต่อของ ผศ.ปริยากร ภาคเรียนที่ 1/2566
5.1-12 ลศ.03 รายงานผลการลาศึกษาต่อของ ผศ.ปริยากร ภาคเรียนที่ 2/2566
5.1-13 เอกสารจากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เรื่อง ขอขยายระยะเวลาลาศึกษาต่อของ ผศ.ปริยากร
5.1-14 คำสั่ง มรภ. สงขลา เรื่อง อนุมัติการขยายระยะเวลาลาศึกษาต่อของ ผศ.ปริยากร
5.1-15 แผนการดำเนินงานระหว่างการขยายระยะเวลาลาศึกษาต่อของ ผศ.ปริยากร
5.1-16 แผนพัฒนาบุคลากร หลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ.2567

AUN-QA 5.2 The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง กระบวนการวัด กำกับและติดตามภาระงานของบุคลากรสายวิชาการ เพื่อนำไปปรับปรุงคุณภาพ ด้านการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการ

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรมีกระบวนการวัด กำกับ และติดตามภาระงานของบุคลากรสายวิชาการ เพื่อนำไปปรับปรุงคุณภาพ ด้านการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการ ดังนี้

1. ค่าภาระงานเทียบเท่าเต็มเวลาของอาจารย์ (FTE)

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาได้ประกาศแนวทางการคำนวณค่าภาระงานเทียบเท่าเต็มเวลาของอาจารย์ (FTE) ตามเกณฑ์ AUN-QA กำหนดให้ภาระงานของอาจารย์ 15 ชั่วโมงต่อสัปดาห์เท่ากับ 1 FTE โดยนับรวมภาระงานสอนและภาระงานนิเทศการฝึกประสบการณ์วิชาชีพผู้เรียน/สหกิจศึกษา [5.2-1]

ในปีการศึกษา 2566 มหาวิทยาลัยคำนวณค่า FTE ของอาจารย์ทั้งมหาวิทยาลัย [5.2-2] และนำส่งให้แก่คณะ/หลักสูตร ซึ่งอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีค่า FTE ดังตาราง

ตารางที่ 5.2-1 ค่า FTE ของผู้สอนหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ผู้สอน		สังกัดคณะ	ภาคเรียน 1/2566		ภาคเรียน 2/2566		ปีการศึกษา 2566
			# ชั่วโมงสอนและนิเทศ/สัปดาห์	FTE*	# ชั่วโมงสอนและนิเทศ/สัปดาห์	FTE*	FTE*เฉลี่ย
1	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	คทก.	27	1.80	12	0.80	1.30
2	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	คทก.	37	2.47	21	1.40	1.93
3	ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง	คทก.	28	1.87	21	1.40	1.63
4	ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง	คทก.	38	2.53	23	1.53	2.47
5	ผศ.ดร.ภัทริยา สังข์น้อย	ควจ.	19	1.27	13	0.87	1.07
6	ผศ.ดร.ธิติมา พานิชย์	คทก.	47	3.13	34	2.27	2.70
7	ดร.อดิศรา ตันตสุทธิกุล	คทก.	50	3.33	37	2.47	2.90
8	อ.สุเพ็ญ ด้วงทอง	คทก.	31	2.07	30	2.00	2.03
9	ดร.ชาติรส จิตรักษ์ธรรม	วนก.	29	1.93	18	1.20	1.57
10	ผศ.คุลยา ศรีโยม	คทอ.	16	1.07	26	1.73	1.40
11	อ.ธัญวรัตน์ ตันวานิช	ควจ.	24	1.60	24	1.60	1.60
12	อ.จิราภรณ์ ทองบุญยัง	ควจ.	11	0.73	11	0.73	0.73
13	อ.พัชราวดี อักษรพิมพ์	คมส.	16	1.07	13	0.87	0.97
14	อ.สมหมาย โชติรัตน์	คมส.	18	1.20	13	0.87	1.03
15	อ.ตะวัน รัตนประเสริฐ	คมส.	15	1.00	12	0.8	0.90
16	นางสุจินต์ แก้วเกิด	คมส.	29	1.93	20	1.33	1.63
17	อ.Tatik Ekawati	คมส.	21	1.40	19	1.27	1.33
18	อ.วรรณดี หนูหลง	คมส.	30	2.00	18	1.2	1.60
19	ผศ.ดร.คันธมาทน์ กาญจนภูมิ	ควท.	35	2.33	23	1.53	1.93

ผลดำเนินงาน							
ผู้สอน		สังกัดคณะ	ภาคเรียน 1/2566		ภาคเรียน 2/2566		ปีการศึกษา 2566
			# ชั่วโมงสอนและนิเทศ/สัปดาห์	FTE*	# ชั่วโมงสอนและนิเทศ/สัปดาห์	FTE*	FTE*เฉลี่ย
20	อ.นพมาศ ร่มเกตุ	ควท.	27	1.8	16	1.07	1.43
21	อ.วัชราภรณ์ พัทคัน	ควท.	38	2.53	29	1.93	2.23
22	ดร.เกศินี บุญช่วย	ควท.	28	1.87	29	1.93	1.90
23	ผศ.รุ่งรังสิมา สัตยาไชย	คคศ.	28	1.87	42	2.8	2.33
24	MR.Ringmatai Khaleng	คทก.	3	0.2	0	0	0.10

<u>หมายเหตุ</u> * FTE = (จำนวนชั่วโมงสอนและนิเทศ/สัปดาห์) ÷1 FTE
1 FTE = ภาระงานสอนและนิเทศ 15 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

จากค่า FTE ในตารางที่ 5.2-1 จะเห็นได้ว่า อาจารย์ผู้สอนโดยส่วนใหญ่มีภาระงานมากกว่าค่า FTE ที่ขั้นต่ำมหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้หลักสูตรควรมีการบริหารจัดการเพื่อไม่ให้ผู้สอนมีภาระงานสอนมากเกินไปเพราะจะส่งผลต่อประสิทธิภาพการสอน อย่างไรก็ตาม ในระดับหลักสูตรมีอำนาจบริหารจัดการได้เพียงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่สังกัดคณะเทคโนโลยีการเกษตร คือ ผศ.นพรัตน์, ดร.กมลทิพย์, ผศ.ดร.อิทธิพร และ ผศ.ขนิษฐา เท่านั้น ซึ่งหลักสูตรได้พยายามจัดสรรจำนวนชั่วโมงสอนของอาจารย์แต่ละคนให้มีความเหมาะสม แต่เนื่องจากเป็นรอยต่อระหว่างหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ซึ่งมีการปรับแผนการเรียนจาก 4 ปี เป็น 3.5 ปี และมีผลลัพธ์การเรียนแบบ OBE ทำให้ภาคเรียนที่ 1/2566 นักศึกษารุ่นน้องรหัส 65 เรียนบางรายวิชาก่อนรุ่นพี่รหัส 64 เช่น รายวิชาอาหารท้องถิ่น และในภาคเรียนที่ 2/2566 เรียนบางรายวิชาพร้อมกับรุ่นพี่รหัส 64 เช่น รายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและปฏิบัติการ ซึ่งหลักสูตรไม่สามารถจัดการเรียนการสอนของรุ่นพี่กับรุ่นน้องให้เรียนร่วมกันได้ เพราะคำอธิบายรายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้มีความแตกต่างกัน ส่งผลให้ภาระงานสอนในปีการศึกษา 2566 ของอาจารย์มากกว่าในปีการศึกษา 2566 นอกจากรายวิชาในหลักสูตรแล้วอาจารย์ยังมีการช่วยสอนให้รายวิชาที่อยู่นอกหลักสูตร เนื่องจากหลักสูตรอื่นขอความอนุเคราะห์ให้ช่วยสอนตามความเชี่ยวชาญ จึงส่งผลให้ค่า FTE ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสูง

ตารางที่ 5.2-1 ค่า FTE ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่สังกัดคณะเทคโนโลยีการเกษตร เปรียบเทียบระหว่างปีการศึกษา 2565 และ 2566

ผู้สอน	ภาคเรียนที่ 1				ภาคเรียนที่ 2			
	1/2565		1/2566		2/2565		2/2566	
	# ชั่วโมงสอนและนิเทศ/สัปดาห์	FTE*	# ชั่วโมงสอนและนิเทศ/สัปดาห์	FTE*	# ชั่วโมงสอนและนิเทศ/สัปดาห์	FTE*	# ชั่วโมงสอนและนิเทศ/สัปดาห์	FTE*
1. ผศ.นพรัตน์	22.6	1.51	27	1.80	14.8	0.99	12	0.80
2. ดร.กมลทิพย์	31.6	2.11	37	2.47	27.8	1.85	21	1.40
3. ผศ.ดร.อิทธิพร	20.0	1.33	28	1.87	7.3	0.49	21	1.40
4. ผศ.ขนิษฐา	25.1	1.67	38	2.53	12.5	0.83	23	1.53

ผลดำเนินงาน
2. การจัดการเรียนการสอน หลักสูตรกำกับติดตามคุณภาพการจัดการเรียนการสอนจาก 1) รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3, มคอ.4) ภาคการศึกษาที่ 1/2566 และ 2/2566 [5.2-3, 5.2-4] 2) ผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5, มคอ.6) ภาคการศึกษาที่ 1/2566 และ 2/2566) [5.2-5, 5.2-6] 3) รายงานผลการประเมินอาจารย์ ภาคการศึกษาที่ 1/2566 และ 2/2566 [5.2-7] 4) สอบถามจากนักศึกษา โดยวาจา **3. การเรียนการสอน/การวิจัย/การบริการวิชาการทางสังคม/การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม/การบูรณาการ** หลักสูตรกำกับติดตามคุณภาพการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม และการบูรณาการ จากรายงานผลปฏิบัติราชการ/รายงานผลการบูรณาการ ครั้งที่ 2/2566 และ ครั้งที่ 1/2567 [5.2-8, 5.2-9]
หลักฐาน 5.2-1 ประกาศ มรภ.สงขลา เรื่องแนวทางการคำนวณค่าภาระงานเทียบเท่าเต็มเวลาของอาจารย์ (FTE) ตามเกณฑ์ AUN-QA 5.2-2 ค่า FTE ปีการศึกษา 2566 5.2-3 มคอ.3 ภาคการศึกษาที่ 1/2566 และ 2/2566 5.2-4 มคอ.4 ภาคการศึกษาที่ 1/2566 และ 2/2566 5.2-5 มคอ.5 ภาคการศึกษาที่ 1/2566 และ 2/2566 5.2-6 มคอ.6 ภาคการศึกษาที่ 1/2566 และ 2/2566 5.2-7 รายงานผลการประเมินอาจารย์ด้านการเรียนการสอน ภาคการศึกษาที่ 1/2566 และ 2/2566 5.2-8 รายงานผลปฏิบัติราชการ/รายงานผลการบูรณาการของอาจารย์ ครั้งที่ 2/2566 (เม.ย.66-ก.ย.66) 5.2-9 รายงานผลปฏิบัติราชการ/รายงานผลการบูรณาการของอาจารย์ ครั้งที่ 1/2567 (ต.ค.66-มี.ค.67)

AUN-QA 5.3 The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง การกำหนดสมรรถนะของบุคลากรสายวิชาการ การประเมินสมรรถนะของบุคลากรสายวิชาการ และมีการสื่อสารเรื่องดังกล่าวให้บุคลากรสายวิชาการทราบ

ผลดำเนินงาน

การกำหนดสมรรถนะและการประเมินสมรรถนะของบุคลากรสายวิชาการได้ดำเนินการตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยมหาวิทยาลัย คณะ และหลักสูตรได้ทำความเข้าใจกับอาจารย์ทุกคนถึงบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบในการดำเนินงานของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา โดยมีกำกับดูแลติดตามอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ระเบียบ ข้อบังคับ และประกาศของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้อง คณะเทคโนโลยีการเกษตรได้สื่อสารให้บุคลากรสายวิชาการทราบ โดยแจ้งผ่านทาง 1) การประชุมอาจารย์และบุคลากรของคณะ 2) ระบบ e-document 3) ไลน์เกษตรราชภัฏ 4) บอร์ดประชาสัมพันธ์ และ 5) เว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร (งานบุคคล) [5.3-1]

การประเมินสมรรถนะ อาจารย์ทุกคนต้องจัดทำแบบบันทึกข้อตกลงการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานของบุคลากรสายวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา (MOU) จำนวน 2 รอบ คือ รอบที่ 1 (1 ตุลาคม –31 มีนาคม) และรอบที่ 2 (1 เมษายน– 30 กันยายน) โดยมีแผนการปฏิบัติงานตามภารกิจ ได้แก่ 1) การเรียนการสอน 2) งานวิจัยและงานวิชาการอื่น 3) งานบริการวิชาการ 4) การส่งเสริมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม 5) การพัฒนานักศึกษา 6) การพัฒนาตนเอง และ 7) งานตามคำสั่งที่ได้รับมอบหมาย [5.3-2]

เมื่อครบรอบการประเมิน อาจารย์ทุกคนต้องจัดทำรายงานแบบประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานและพฤติกรรมการปฏิบัติราชการของบุคลากรมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา [5.3-3] โดยน้ำหนักภาระงานสายวิชาการด้านผลสัมฤทธิ์ของงานร้อยละ 70 และด้านพฤติกรรมการปฏิบัติราชการร้อยละ 30 แบ่งเป็นสายวิชาการทำหน้าที่บริหารและไม่ทำหน้าที่บริหาร ซึ่งน้ำหนักภาระงานของสายวิชาการแต่ละประเภทเป็นไปดังตารางที่ 5.3-1 และมาตรฐานระดับสมรรถนะที่เหมาะสมกับตำแหน่งทางวิชาการ ดังตารางที่ 5.3-2

ตารางที่ 5.3-1 น้ำหนักภาระงานของสายวิชาการแต่ละประเภท

<table>
<tr><th rowspan="4">ภาระงาน</th><th colspan="3">สายวิชาการ</th></tr>
<tr><th colspan="2">ทำหน้าที่บริหาร</th><th>ไม่ทำหน้าที่บริหาร</th></tr>
<tr><th>ประธานหลักสูตร</th><th>รองวิชาการคณะ</th><th rowspan="2">ผศ.ดร.อิทธิพร
ผศ.ดร.ภัทริยา
ดร.กมลทิพย์</th></tr>
<tr><th>ผศ.นพรัตน์</th><th>ผศ.ขนิษฐา</th></tr>
<tr><td colspan="4">ด้านผลสัมฤทธิ์ของงาน (ร้อยละ 70)</td></tr>
<tr><td>1. ภาระงานบริหาร</td><td>20</td><td>30</td><td>-</td></tr>
<tr><td>2. ภาระงานสอน</td><td>18</td><td>12</td><td>30</td></tr>
<tr><td>3. ภาระงานวิจัยและงานวิชาการอื่น</td><td rowspan="4">31</td><td rowspan="4">27</td><td>15 – 20</td></tr>
<tr><td>4. ภาระงานบริการวิชาการ</td><td>8 – 15</td><td rowspan="4">39</td></tr>
<tr><td>5. ภาระงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม</td><td>2 – 5</td></tr>
<tr><td>6. ภาระงานอื่นๆ</td><td>5 – 15</td></tr>
<tr><td>7. งานประกันคุณภาพหน่วยงาน</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
</table>

ผลดำเนินงาน			
ด้านพฤติกรรมการปฏิบัติราชการ(ร้อยละ 30)			
1. สมรรถนะหลัก (5 สมรรถนะ)	10	10	15
2. สมรรถนะประจำสายงาน	10	10	15
3. สมรรถนะการบริหาร	10	10	-

ตารางที่ 2 มาตรฐานระดับสมรรถนะที่เหมาะสมกับตำแหน่งทางวิชาการ

สมรรถนะ	**ระดับสมรรถนะ (สายวิชาการ) มาตรฐาน**				**ระดับสมรรถนะ (สายวิชาการที่ทำหน้าที่บริหาร) มาตรฐาน**		
	อาจารย์	**ผศ.**	**รศ.**	**ศ.**	**กลุ่ม 1 คณบดี**	**กลุ่ม 2 รองคณบดี**	**กลุ่มที่ 3 ประธานหลักสูตร**
	ดร.กมลทิพย์	**ผศ.ดร.อิทธิพร ผศ.ดร.ภัทริยา ผศ.นพรัตน์ ผศ.ขนิษฐา**				**ผศ.ขนิษฐา**	**ผศ.นพรัตน์**
สมรรถนะหลัก							
1. การมุ่งผลสัมฤทธิ์	3	3	3	5	5	4	3
2. การบริการที่ดี	2	3	3	4	5	4	3
3. การสั่งสมความเชี่ยวชาญในอาชีพ	2	3	3	4	4	4	4
4. การยึดมั่นในความถูกต้องชอบธรรมและจริยธรรม	2	3	3	4	4	4	4
5. การทำงานเป็นทีม	2	3	3	3	3	3	3
สมรรถนะประจำสายงาน							
1. ทักษะการให้คำปรึกษา	2	3	3	4	-	ดูจากระดับสมรรถนะมาตรฐานอาจารย์/ผศ./รศ./ศ.	
2. ทักษะการสอน	2	3	3	4	-		
3. ทักษะด้านการวิจัยและนวัตกรรม	2	3	3	4	-		
4. ความรู้ความเชี่ยวชาญด้านวิชาการ	2	3	4	5	-		
5. ความกระตือรือร้นและการเป็นแบบอย่างที่ดี	3	4	4	5	-		
สมรรถนะผู้บริหาร							
1. สภาวะผู้นำ					5	4	3
2. วิสัยทัศน์					4	4	4
3. การวางแผนกลยุทธ์ภาครัฐ					4	4	4
4. การควบคุมตนเอง					5	4	3
5. การสอนงานและมอบหมายงาน					5	4	3

หลักฐาน

5.3-1 เว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร (งานบุคคล)

5.3-2 บันทึกข้อตกลงการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานบุคลากรสายวิชาการ

5.3-3 รายงานแบบประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานและพฤติกรรมการปฏิบัติราชการของบุคลากรสายวิชาการ

AUN-QA 5.4 The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง การจัดสรรภาระงานด้านต่าง ๆ ของบุคลากรสายวิชาการ มีความเหมาะสมกับความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ และความถนัด

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรจัดสรรภาระงานด้านต่าง ๆ ของบุคลากรสายวิชาการ โดยพิจารณาความเหมาะสมจากคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ และความถนัด ดังนี้

1. ภาระงานด้านการเรียนการสอน

ตารางที่ 5.4-1 คุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ และความถนัดของอาจารย์กับรายวิชาที่สอน

อาจารย์	คุณวุฒิ วิชาเอก/สาขาวิชา	ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ ความถนัด	รายวิชาที่สอน
ผศ.นพรัตน์	วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร วท.บ. วาริชศาสตร์	- การแปรรูปอาหาร - ผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้และธัญพืช	- วัตถุดิบอาหารและสารปรุงแต่ง - เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร - เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้และธัญพืช
ดร.กมลทิพย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร วท.บ. วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	- อาหารและโภชนาการ - การแปรรูปอาหาร - ผลิตภัณฑ์เบเกอรีและกาแฟ - ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	- อาหารและโภชนาการ - ธุรกิจเบเกอรี่ - ธุรกิจกาแฟ - เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ - การวางแผนและการจัดการการผลิตอาหาร
ผศ.ดร.อิทธิพร	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร Ms.E. Food Engineering วท.บ.วิศวกรรมแปรรูปอาหาร	- โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป - บรรจุภัณฑ์อาหาร	- การคำนวณพื้นฐาน - โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจอาหาร - เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร
ผศ.ขนิษฐา	วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - อาหารท้องถิ่น - การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร - การประกันคุณภาพอาหาร	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น - นวัตกรรมอาหาร - การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร - การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
ผศ.ดร.ภัทริยา	บธ.ด. สาขาวิชาวิทยาการจัดการ (แขนงวิชาบริหารธุรกิจ) บธ.ม. การตลาด ศศ.บ. การจัดการทั่วไป (การตลาด)	- การตลาด - การเขียนแผนธุรกิจ	- หลักการตลาด - การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

ผลดำเนินงาน

2. ภาระงานด้านการบริหารหลักสูตร

ตารางที่ 5.4-2 อาจารย์กับบทบาทหน้าที่ในการบริหารหลักสูตรและดูแลกิจกรรมการพัฒนานักศึกษา

อาจารย์	บทบาท	หน้าที่	กิจกรรมการพัฒนานักศึกษา
ผศ.นพรัตน์	ประธานหลักสูตร	1. บริหารหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร 2. สรรหาและเสนอชื่ออาจารย์ผู้สอน 3. เสนอโครงการต่าง ๆ เพื่อของบประมาณ 4. จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 5. พัฒนาห้องปฏิบัติการ 6. พัฒนานักศึกษา 7. ดูแลและติดตามนักศึกษาและบัณฑิต 8. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย 9. เผยแพร่ผลงานของอาจารย์และนักศึกษา 10. ดำเนินงานด้านประกันคุณภาพหลักสูตร 11. ประสานงานกับคณะและมหาวิทยาลัย	กิจกรรมส่งเสริมประสบการณ์วิชาชีพ (ด้านแปรรูปอาหาร)
ดร.กมลทิพย์	กรรมการหลักสูตรและเลขานุการ		กิจกรรมส่งเสริมประสบการณ์วิชาชีพ (ด้านแปรรูปอาหาร/เบเกอรี่/กาแฟ)
ผศ.ดร.อิทธิพร	กรรมการหลักสูตร		กิจกรรมส่งเสริมการประชาสัมพันธ์หลักสูตร
ผศ.ขนิษฐา	กรรมการหลักสูตร		กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อส่งประกวดแข่งขัน
ผศ.ดร.ภัทริยา	กรรมการหลักสูตร		กิจกรรมส่งเสริมประสบการณ์วิชาชีพ (ด้านการขาย)

หลักฐาน

5.4-1 การวางแผนจัดสรรผู้สอนในรายวิชา

5.4-2 รายชื่อผู้สอน ภาคการศึกษาที่ 1/2566

5.4-3 รายชื่อผู้สอน ภาคการศึกษาที่ 2/2566

5.4-4 ตัวอย่างการจัดผู้รับผิดชอบในกิจกรรมของหลักสูตร

5.4-5 คำสั่งผู้ปฏิบัติงานในโครงการต่าง ๆ ของหลักสูตร

AUN-QA 5.5 The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง การประเมินเพื่อเลื่อนขั้นของบุคลากรสายวิชาการ เป็นไปตามระบบคุณธรรมที่มีความยุติธรรม สอดคล้องกับภาระงานด้านการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการ

ผลดำเนินงาน
การประเมินเพื่อเลื่อนขั้นของบุคลากรสายวิชาการเป็นไปตามระบบคุณธรรมที่มีความยุติธรรม โดยยึดแนวทางตามข้อบังคับและประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา การประเมินอยู่บนพื้นฐานของผลการปฏิบัติงาน มีขั้นตอนการประเมินเพื่อเลื่อนขั้น ดังนี้ 1. บุคลากรสายวิชาการ จัดทำรายงานตามแบบประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานและพฤติกรรมการปฏิบัติราชการ (แบบ ป-มร.สข. 01) เสนอแก่ประธานหลักสูตร ประกอบด้วย 1.1 ผลสัมฤทธิ์ของงาน ได้แก่ ภาระงานสอน งานวิจัยและงานวิชาการอื่น งานบริการวิชาการ งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม งานอื่นๆ และงานประกันคุณภาพ 1.2 พฤติกรรมการปฏิบัติราชการ (สมรรถนะ) ได้แก่ สมรรถนะหลักและสมรรถนะประจำสายงานกลุ่มงานวิชาการ 2. ประธานหลักสูตรตรวจสอบความถูกต้องและสรุปข้อมูล 3. ประธานหลักสูตรนำเสนอและให้ข้อมูลแก่ที่ประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองระดับคณะ ประกอบด้วย คณบดี, รองคณบดี, ประธานหลักสูตร, หัวหน้าสำนักงาน และหัวหน้างาน 4. ที่ประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองระดับคณะ พิจารณาให้คะแนนและข้อเสนอแนะ 5. บุคลากรสายวิชาการรับทราบคะแนนและข้อเสนอแนะ 6. คณะเสนอข้อมูลและคะแนนของบุคลากรสายวิชาการแก่มหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาปรับอัตราเงินเดือน
<u>หลักฐาน</u> 5.5-1 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การเลื่อนเงินเดือนข้าราชการพลเรือน ในสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. 2554 5.5-2 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วย หลักเกณฑ์ วิธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการของข้าราชการและพนักงานในสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. 2554 5.5-3 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วย หลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2563 5.5-4 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง การกำหนดสัดส่วนภาระงานทางวิชาการของผู้ดำรงตำแหน่ง อาจารย์ ผู้ช่วยศาสตรจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ พ.ศ. 2561 5.5-5 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการของข้าราชการและพนักงานในสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. 2562 5.5-6 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการ (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2564 5.5-7 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง อัตราค่าตอบแทนพนักงานมหาวิทยาลัยปี พ.ศ. 2561

AUN-QA 5.6 The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and their academic freedom, are well defined and understood.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง ข้อกำหนดด้านสิทธิประโยชน์ ด้านบทบาทและหน้าที่ ด้านความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ และความเป็นอิสระทางวิชาการของบุคลากรสายวิชาการ ซึ่งถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจน และสร้างการรับรู้ข้อกำหนดดังกล่าวให้แก่บุคลากรสายวิชาการ

ผลดำเนินงาน
ข้อกำหนดด้านสิทธิประโยชน์ ด้านบทบาทและหน้าที่ ด้านความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ และความเป็นอิสระทางวิชาการของบุคลากรสายวิชาการ ถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจนโดยมหาวิทยาลัย ดังนี้ **สิทธิ สิทธิพิเศษ และสิทธิประโยชน์ของอาจารย์** ได้แก่ **1. สิทธิในการทำงาน** ได้แก่ สิทธิในการได้รับค่าตอบแทนตามสัญญาจ้าง การได้รับการเลื่อนตำแหน่งและปรับเงินเดือนตามผลงานและการประเมินประจำปีตามเกณฑ์ที่กำหนด การเข้าร่วมการประชุมและสัมมนา การฝึกอบรมและพัฒนาทักษะ การพัฒนาวิชาชีพ และทุนการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น **2. สิทธิพิเศษ** ได้แก่ สิทธิในการได้รับการสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการตีพิมพ์บทความวิจัย ค่าใช้จ่ายในการนำเสนอผลงานวิจัย ค่าตอบแทนตีพิมพ์บทความวิจัย การเผยแพร่ผลงานสร้างสรรค์ และการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา งบประมาณและทรัพยากรสำหรับการวิจัย การสนับสนุนทางเทคนิคและเครื่องมือในการวิจัย รวมถึงทรัพยากรและอุปกรณ์ของสถาบันการศึกษา เช่น ห้องสมุด ห้องปฏิบัติการต่างๆ เป็นต้น นอกจากนี้คณะยังมีการพิจารณาให้รางวัลสำหรับนักวิจัยที่มีผลงานตีพิมพ์เผยแพร่มากที่สุด และรางวัลนักวิจัยที่มีทุนวิจัยมากที่สุด **3. สิทธิประโยชน์** ได้แก่ สิทธิในการได้รับสวัสดิการต่างๆ เช่น การลาพักผ่อนประจำปี การลาพักผ่อนในกรณีเจ็บป่วย และการลาคลอด สวัสดิการที่พักอาศัยสำหรับบุคลากร ค่าสนับสนุนการเดินทางหรือการจัดยานพาหนะสำหรับการทำงาน เป็นต้น การได้รับการสนับสนุนด้านสิ่งแวดล้อมในการทำงาน เช่น สภาพแวดล้อมในการทำงานที่สะดวกสบายและปลอดภัย การสนับสนุนอุปกรณ์และซอฟต์แวร์ที่จำเป็น การได้รับการส่งเสริมทางด้านสุขภาพและการพัฒนาชีวิต ได้แก่ การจัดโปรแกรมตรวจสุขภาพประจำปี การให้คำปรึกษาทางจิตวิทยาและสุขภาพจิต การจัดกิจกรรมกีฬาและสถานที่ออกกำลังกาย รวมถึงงานสังสรรค์เพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรในองค์กร **บทบาทความรับผิดชอบของอาจารย์** ตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย มีดังนี้ **1. การสอนและการดูแลนักศึกษา** อาจารย์มีบทบาทในการเตรียมและสอนบทเรียนตามหลักสูตร การให้คำปรึกษาและการแนะนำแก่นักศึกษา การตรวจและให้คะแนนของนักศึกษา เป็นต้น **2. การวิจัยและการบริการวิชาการ** อาจารย์มีบทบาทในการดำเนินการวิจัยสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องและเผยแพร่ผลงานวิจัยในวารสารทางวิชาการ มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนและสังคม การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีสู่ชุมชน เป็นต้น **3. การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม** อาจารย์มีบทบาทในการดำเนินการและมีส่วนร่วมในกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมต่างๆ ของคณะและมหาวิทยาลัย คณะเทคโนโลยีการเกษตรสร้างการรับรู้ข้อกำหนดด้านสิทธิ สิทธิพิเศษ สิทธิประโยชน์ บทบาทและความสัมพันธ์ ความรับผิดชอบของบุคลากรสายวิชาการ ด้วยการส่งรายละเอียดในระบบ eDocument ให้เป็นรายบุคคล, ไลน์เกษตรราชภัฏ, การจัดการปฐมนิเทศสำหรับอาจารย์ใหม่เพื่ออธิบายสิทธิและบทบาทของตน,

ผลดำเนินงาน
การประชุมบุคลากรของคณะและมหาวิทยาลัยเป็นระยะ ๆ เพื่อพูดคุยและตอบข้อสงสัยเกี่ยวกับสิทธิและบทบาท ทั้งนี้ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ ที่เกี่ยวข้องกับงานบุคคล งานวิจัย และงานการเงินสำหรับบุคลากรสายวิชาการ ได้มีการประกาศและจัดเก็บไว้ที่หน้าเว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร (งานบุคคล งานวิจัย และงานการเงิน) [5.6-1, 5.6-2, 5.6-3] แสดงรายละเอียด ดังนี้ **ระเบียบ** - ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการลา พ.ศ. 2555 **ข้อบังคับ** - ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. 2550 - ข้อบังคับว่าด้วยภาระงานทางวิชาการของอาจารย์ปี พ.ศ. 2552 - ข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยหลักเกณฑ์การเลื่อนเงินเดือนข้าราชการพลเรือน ในสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. 2554 - ข้อบังคับมหาวิทยาลัย หลักเกณฑ์ วิธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการของข้าราชการและพนักงานในสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. 2554 - ข้อบังคับหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2563 - ข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยประมวลจริยธรรมของนายกสภามหาวิทยาลัย กรรมการสภามหาวิทยาลัย ผู้บริหาร บุคลากร ผู้เรียน คณะกรรมการ และคณะอนุกรรมการ พ.ศ.2564 **ประกาศ** - ประกาศ ก.พ.อ. หลักเกณฑ์ วิธีการเลื่อนขั้นเงินเดือนข้าราชการในสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. 2554 - ประกาศมหาวิทยาลัยเรื่อง การกำหนดสัดส่วนภาระงานในการปฏิบัติหน้าที่ของอาจารย์ใน. มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาภาระงานอาจารย์ พ.ศ. 2561 - ประกาศอัตราค่าตอบแทนพนักงานมหาวิทยาลัยปี พ.ศ. 2561 - ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง หลักเกณฑ์และวีธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการของข้าราชการและพนักงานในสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. 2562 - ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการ (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2564 **เกณฑ์ที่ใช้ในการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร** - พฤติกรรมการปฏิบัติราชการ (สมรรถนะ) - เกณฑ์การประเมินสมรรถนะของบุคลากร - การแบ่งกลุ่มและระดับตำแหน่ง - ตารางคะแนนประเมินพฤติกรรม (สมรรถนะสายวิชาการ) - ตำแหน่งทางวิชาการ **หลักเกณฑ์** - หลักเกณฑ์การสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการตีพิมพ์บทความวิจัยในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ พ.ศ.2565 - หลักเกณฑ์การสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ พ.ศ.2565 - หลักเกณฑ์การสนับสนุนค่าตอบแทนการตีพิมพ์บทความวิจัย การเผยแพร่ผลงานสร้างสรรค์ และการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา พ.ศ.2565

ผลดำเนินงาน

- หลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกรางวัล นักวิจัยที่มีผลงานตีพิมพ์เผยแพร่มากที่สุด ปีการศึกษา 2566
- หลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกรางวัล นักวิจัยที่มีทุนวิจัยมากที่สุด ปีการศึกษา 2566

ลาศึกษาต่อ

- ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการให้ทุนสนับสนุนการศึกษาสำหรับบุคลากรและบุคคลทั่วไป พ.ศ. 2564
- ประเมินผลการปฏิบัติราชการ

การต่อสัญญาพนักงาน

- หลักเกณฑ์การต่อสัญญาอาจารย์
- บันทึกส่งเอกสารเพื่อยืนยันการต่อสัญญาการจ้างพนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ

อื่น ๆ

- การคำนวณภาระงานอาจารย์
- การลาในระบบฐานข้อมูลการลา
- สรุปการลาและสิทธิประโยชน์

หลังจากสร้างการรับรู้ข้อกำหนดด้านสิทธิ สิทธิพิเศษ สิทธิประโยชน์ บทบาท ความสัมพันธ์ และความรับผิดชอบของบุคลากรสายวิชาการแล้ว ทางคณะได้ให้บุคลากรประเมินความรู้ความเข้าใจของตนเองผ่านแบบสอบถามออนไลน์ ผลปรากฏว่า อาจารย์ที่สังกัดหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารมีความรู้ความเข้าใจเฉลี่ยเท่ากับ 4.62 ± 0.60 อยู่ในระดับดีมาก

ตารางที่ 5.6-1 ระดับความรู้ความเข้าใจข้อกำหนดด้านสิทธิ สิทธิพิเศษ สิทธิประโยชน์ บทบาท ความสัมพันธ์ และความรับผิดชอบของบุคลากรสายวิชาการ ประจำปี พ.ศ.2567

อาจารย์	ระดับความรู้ความเข้าใจ	แปลผล
วท.เกษตรศาสตร	4.24 ± 0.82	ดี
ทล.บ.เทคโนโลยีการผลิตสัตว์	4.30 ± 0.77	ดี
ทล.บ.เทคโนโลยีการผลิตพืช	4.36 ± 0.61	ดี
ทล.บ.เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	**4.62 ± 0.60**	**ดีมาก**
ไม่สังกัดหลักสูตร	4.24 ± 0.56	ดี
คะแนนเฉลี่ยรวมทั้งคณะ	4.36 ± 0.68	ดี

หลักฐาน

5.6-1 เว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร (งานบุคคล)

5.6.2 เว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร (งานวิจัย)

5.6-3 เว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร (งานการเงิน)

5.6-4 แบบสอบถามประเมินระดับความเข้าใจของบุคคลากรสายวิชาการต่อข้อกำหนดด้านสิทธิ สิทธิพิเศษ สิทธิประโยชน์ บทบาทและความสัมพันธ์ ความรับผิดชอบของบุคคลากรสายวิชาการ ประจำปี พ.ศ. 2567

5.6-5 ผลการประเมินระดับความเข้าใจของบุคคลากรสายวิชาการต่อข้อกำหนดด้านสิทธิ สิทธิพิเศษ สิทธิประโยชน์ บทบาทและความสัมพันธ์ ความรับผิดชอบของบุคคลากรสายวิชาการ ประจำปี พ.ศ.2567

AUN-QA 5.7 The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง แผนด้านการฝึกอบรมและการพัฒนาตนเองที่สอดคล้องกับความต้องการของบุคลากรสายวิชาการ ถูกกำหนดไว้อย่างเป็นระบบ และมีการดำเนินการตามแผนด้านการฝึกอบรมและการพัฒนาตนเองอย่างเหมาะสมเพื่อตอบสนองความต้องการตามที่กำหนดไว้

ผลดำเนินงาน
แผนด้านการฝึกอบรมและการพัฒนาตนเองสอดคล้องกับความต้องการของบุคลากรสายวิชาการ ถูกกำหนดไว้อย่างเป็นระบบ โดย 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำแผนการพัฒนาตนเองตามความต้องการ ส่งแก่หลักสูตร 2. ประธานหลักสูตรพิจารณาความสอดคล้องระหว่างแผนการพัฒนาตนเองของอาจารย์กับการพัฒนาหลักสูตรในทุกมิติ แล้วจัดทำเป็นแผนพัฒนาบุคลากรของหลักสูตร 3. ประธานหลักสูตรเสนอแผนพัฒนาบุคลากรของหลักสูตรแก่คณะกรรมการบริหารคณะ เมื่ออาจารย์ประสงค์เข้ารับฝึกอบรม ต้องดำเนินการ ดังนี้ - กรณีฝึกอบรมกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานภายนอกที่ประสานผ่านมหาวิทยาลัย สามารถเข้าฝึกอบรมได้โดยไม่ต้องขออนุมัติจากคณบดี - กรณีฝึกอบรมกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์เป็นผู้จัดหารายการฝึกอบรมมาเอง ต้องขออนุมัติจากคณบดี ในปีการศึกษา 2566 คณะเทคโนโลยีการเกษตรส่งเสริมให้อาจารย์เข้าร่วมประชุม อบรม สัมมนาวิชาการ วิชาชีพ และการเผยแพร่ผลงานวิชาการ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง มีงบประมาณสนับสนุน 8,000 บาทต่อคน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องส่งแผนพัฒนาตนเองให้แก่ประธานหลักสูตร ประธานหลักสูตรจะรวบรวมและพิจารณาจัดทำเป็นแผนพัฒนาบุคลากรของหลักสูตร [5.7-1] ส่งให้แก่คณะ จากนั้นคณะจะจัดทำเป็นแผนพัฒนาบุคลากร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ประจำปีงบประมาณ 2566 และ 2567 [5.7-2] เมื่ออาจารย์ได้รับการฝึกอบรมและพัฒนาตนเองแล้ว ต้องรายงานผลการพัฒนาตนเอง ดังนี้ - รายงานผลการพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามแบบฟอร์มของคณะ ภายใน 7 วัน หลังการพัฒนาตนเอง [5.7-3] - รายงานผลการพัฒนาตนเองตามแบบฟอร์มของหลักสูตร เพื่อให้ประธานหลักสูตรรวบรวมจัดทำรายงานผลการพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามแผนของหลักสูตร เสนอแก่ที่ประชุมคณะกรรมการบริหารคณะ [5.7-5]
หลักฐาน 5.7-1 แผนพัฒนาบุคลากร สาขาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 และ 2567 5.7-2 แผนพัฒนาบุคลากร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 และ 2567 5.7-3 รายงานการพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามแบบฟอร์มของคณะ 5.7-4 รายงานผลการพัฒนาตนเองตามแบบฟอร์มของหลักสูตร 5.7-5 รายงานผลการดำเนินงานตามแผนพัฒนาบุคลากรของหลักสูตร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 และ 2567

AUN-QA 5.8 The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.

หลักสูตรแสดงให้เห็นถึง การขับเคลื่อนประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการ รวมถึงการให้รางวัลและการยกย่องชมเชย ที่สอดคล้องกับด้านการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการ

ผลดำเนินงาน
การขับเคลื่อนประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการ 1. บุคลากรสายวิชาการต้องจัดทำข้อตกลงร่วมกันกับหลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัยทุก 6 เดือน ตามปฏิทินการประเมินของมหาวิทยาลัย (สิ้นเดือนกันยายนและสิ้นเดือนมีนาคม) [5.8-1] โดยคณะกรรมการกลั่นกรองระดับคณะ พิจารณามาตรฐานและความเป็นธรรมในข้อตกลงเพื่อให้เกิดความเหมาะสมและเป็นประโยชน์ทั้งต่อบุคลากรสายวิชาการ นักศึกษา หลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย 2. หลักสูตรติดตามประเมินบุคลากรสายวิชาการในเบื้องต้น หลังผ่านไป 3 เดือน หากยังดำเนินการไม่ถึงเป้าหมาย ให้ประธานหลักสูตรวิเคราะห์ข้อตกลง แล้วดำเนินการช่วยเหลือหรือกระตุ้น หากมีแนวโน้มว่าไม่สามารถดำเนินการได้ ให้บุคลากรสายวิชาการทำบันทึกขอปรึกษาหารือกับคณะกรรมการกลั่นกรองระดับคณะเพื่อปรับข้อตกลง 3. เมื่อครบ 6 เดือน (สิ้นเดือนมีนาคมและสิ้นเดือนกันยายน) บุคลากรสายวิชาการส่งรายงานผลการปฏิบัติราชการแก่ประธานหลักสูตร ประธานหลักสูตรพิจารณาในเบื้องต้นและนำเข้าที่ประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองระดับคณะเพื่อประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการและให้ข้อเสนอแนะ 4. ประธานหลักสูตรนำข้อมูลย้อนกลับและข้อเสนอแนะจากที่ประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองแจ้งแก่บุคลากรสายวิชาการเพื่อการพัฒนาปรับปรุง 5. คณะแจ้งผลการประเมินแก่บุคลากรสายวิชาการและให้บุคลากรลงนามรับทราบ หากเห็นว่า ผลการประเมินไม่เป็นธรรม ให้ดำเนินการอุทธรณ์ 6. เมื่อบุคลากรลงนามรับทราบผลการประเมินเป็นที่เรียบร้อยแล้ว คณบดีนำผลการประเมินเข้าที่ประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองระดับมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณา **การให้รางวัล** มหาวิทยาลัย มีการให้รางวัลตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาเรื่อง หลักเกณฑ์การสนับสนุนค่าตอบแทนการตีพิมพ์บทความวิจัย การเผยแพร่ผลงานสร้างสรรค์ และการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา พ.ศ.2565 [5.8-2] **การยกย่องชมเชย** 1. ระดับมหาวิทยาลัย - มหาวิทยาลัยจัดทำประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา งานสื่อสารองค์กร มรภ.สงขลา จัดทำแบนเนอร์ยกย่องชมเชยและข่าวประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ต่าง ๆ 2. ระดับคณะ - คณะจัดทำประกาศคณะเทคโนโลยีการเกษตร งานประชาสัมพันธ์คณะจัดทำแบนเนอร์ยกย่องชมเชยและทำข่าวประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ต่าง ๆ - คณะยกย่องชมเชยและมอบใบประกาศเกียรติคุณให้แก่บุคลากรดีเด่นด้านต่าง ๆ ในที่ประชุมอาจารย์และนักศึกษา อาทิ งานพิธีไหว้ครูคณะเทคโนโลยีการเกษตร

ผลดำเนินงาน

3. ระดับหลักสูตร

- หลักสูตรยกย่องชมเชยในที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรและประชาสัมพันธ์ผ่านเฟซบุ๊คของหลักสูตร

ในปีการศึกษา 2566 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการยกย่องชมเชยจากมหาวิทยาลัย คณะ และหลักสูตร ได้แก่

ตารางที่ 5.8-1 การยกย่องชมเชยอาจารย์

อาจารย์	การยกย่องชมเชย	หลักฐาน
ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์	นักวิจัยที่มีทุนวิจัยมากที่สุด ประจำปีการศึกษา 2566	5.8-7, 5.8-8
	อาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาที่ได้รับทุนสนับสนุนโปรแกรม IDEATION (IDEA) 100,000 บาท สำหรับพัฒนาผลิตภัณฑ์และแผนธุรกิจ ภายใต้โครงการยุววิสาหกิจเริ่มต้น (TED Youth Startup) จากกองทุนพัฒนาผู้ประกอบการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (TED Fund) ปี พ.ศ. 2567	5.8-9
ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	อาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาสหกิจศึกษาที่ได้รับรางวัลพิเศษในประกวดแข่งขันระดับเครือข่ายภาคใต้	5.8-10
	อาจารย์ที่ปรึกษา ศิษย์เก่าที่ได้รับทุนสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (โจ๊กกึ่งสำเร็จรูปรสแกงเลียงปลีกล้วยในบรรจุภัณฑ์ถ้วยร้อน) จากเครือข่ายร่วมพัฒนาผู้ประกอบการ (TED Fellow)	5.8-11

หลักฐาน

5.8-1 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการ (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2564

5.8-2 หลักเกณฑ์การสนับสนุนค่าตอบแทนการตีพิมพ์บทความวิจัย การเผยแพร่ผลงานสร้างสรรค์ และการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา พ.ศ.2565

5.8-3 สื่อประชาสัมพันธ์ของมหาวิทยาลัย

5.8-4 สื่อประชาสัมพันธ์ของคณะ

(Facebook : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา, Agriconnect Kaset Praracha)

5.8-5 สื่อประชาสัมพันธ์ของหลักสูตร (Facebook : Food Management มรภ. สงขลา)

5.8-6 ประกาศคณะเทคโนโลยีการเกษตรเรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกรางวัล นักวิจัยที่มีทุนวิจัยมากที่สุด ประจำปีการศึกษา 2566

5.8-7 ประกาศคณะเทคโนโลยีการเกษตรเรื่อง นักวิจัยที่มีทุนวิจัยมากที่สุด ประจำปีการศึกษา 2566

5.8-8 แบนเนอร์แสดงความยินดีกับ ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ได้เป็นนักวิจัยที่มีทุนวิจัยมากที่สุด ประจำปีการศึกษา 2566

ผลดำเนินงาน
5.8-9 แบนเนอร์ในเฟซบุ๊คคณะและไวนิลติดหน้าคณะ แสดงความยินดีกับทีมนักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้รับทุนสนับสนุนในโครงการยุววิสาหกิจเริ่มต้น (TED Youth Startup) จากกองทุนพัฒนาผู้ประกอบการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (TED Fund) ปี พ.ศ. 2567 5.8-10 แบนเนอร์แสดงความยินดีกับนักศึกษาสหกิจศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้รับรางวัลพิเศษ ในการประกวดผลงานนักศึกษาสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานดีเด่น ระดับเครือข่ายพัฒนาสหกิจศึกษาฯ ภาคใต้ตอนล่าง ปีการศึกษา 2566 5.8-11 ข่าวประชาสัมพันธ์ในวารสารปาริฉัตรแสดงความยินดีกับศิษย์เก่าและอาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้รับทุนสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (โจ๊กกึ่งสำเร็จรูปรสแกงเลียงปลีกล้วยในบรรจุภัณฑ์ถ้วยร้อน) จากเครือข่ายร่วมพัฒนาผู้ประกอบการ (TED Fellow)

Criterion 6 การบริการและการสนับสนุนผู้เรียน (Student Support Services)

AUN-QA 6.1 The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date.

นโยบายการรับเข้า เกณฑ์การรับเข้า และขั้นตอนการรับเข้าเรียนในหลักสูตร ถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสารเผยแพร่ และข้อมูลดังกล่าวถูกปรับปรุงให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรได้มีการกำหนดคุณสมบัติของนักเรียนที่จะสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร โดยได้ระบุรายละเอียดคุณสมบัติแผนรับไว้ใน มคอ.2 ผู้สมัครจะต้องสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายทุกแผนการเรียนหรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2560 หมวด 2 เรื่อง การรับเข้าศึกษา การดำเนินการรับเข้านักศึกษาตามระบบกลไกของการรับเข้าร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตรและสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยได้มีการพิจารณาแนวทางการรับเข้านักศึกษาใหม่ร่วมกันในที่ประชุมคณะกรรมการบริหารคณะ และมีการสื่อสารรายละเอียดไปยังส่วนต่าง ๆ ทั้งทางสื่อออนไลน์และออฟไลน์ รายละเอียดการรับเข้าถูกเผยแพร่ในเว็บไซต์ของงานรับเข้านักศึกษาใหม่ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ซึ่งมีการปรับปรุงให้เป็นปัจจุบันมากที่สุด โดยการทบทวนแผนการรับและคุณสมบัติเกี่ยวกับการใช้คะแนนและเกณฑ์ต่าง ๆ ในการรับ จากนั้น ทำการประกาศคุณสมบัติดังกล่าวในเวปไซต์ล่วงหน้าก่อนกำหนดการรับสมัคร ซึ่งกระบวนการนี้เป็นการสื่อสารไปยังนักเรียนและครูแนะแนว ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด หลังการรับเข้าในแต่ละรอบหลักสูตรได้มีการทบทวนผลการรับเข้า รวมถึงกระบวนการการรับสมัคร เพื่อทราบปัญหาและแนวทางแก้ไข อีกทั้งยังเป็นการกำหนดแผนรับใหม่ในแต่ละรอบ เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันของการรับเข้าด้วยระบบ TCAS ประธานหลักสูตรได้ปรับปรุง แผนรับนักศึกษาใหม่ของการรับเข้า แต่ละรอบหลังจากทราบจำนวนการยืนยันสิทธิ์ของนักเรียนในรอบการรับสมัครก่อนหน้า

ผลดำเนินงาน

ภาพที่ 6.1-1 ข้อมูลของสาขาวิชาและเกณฑ์การรับเข้าที่เผยแพร่ไปยังทุกส่วนที่เกี่ยวข้อง

ในปีการศึกษา 2566 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลากำหนดให้ทุกหลักสูตร ดำเนินการ รับสมัครนักศึกษาผ่านระบบ TCAS ซึ่งมีการดำเนินการพร้อมกันทั่วประเทศ จำนวน 5 รอบ ในการนี้ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนได้สอบถาม มายังคณะ/หลักสูตร เพื่อให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำการพิจารณากำหนดคุณสมบัติของ ผู้สมัครในแต่ละรอบการรับสมัคร และบันทึกข้อความให้คณะยืนยันจำนวนและกำหนดคุณสมบัติการรับ โดยให้สอดคล้องกับ มคอ.2 ที่หลักสูตรกำหนด ซึ่งในแต่ละรอบที่มีการรับสมัครก็จะมีคุณสมบัติแตกต่างตามเกณฑ์การรับ ในแต่ละรอบดังนี้

รอบที่ 1 รับตรงแบบพิจารณาแฟ้มสะสมผลงาน

รอบที่ 2 รับตรงแบบโควตา

รอบที่ 3 การรับตรงร่วมกัน

รอบที่ 4 ระบบกลาง Admissions

รอบที่ 5 รับตรงอิสระ

จากผลการรับสมัครนักศึกษารอบต่าง ๆ พบว่า หลักสูตรฯ ได้ผู้เรียนจำนวนต่ำกว่าแผนการรับที่วางไว้ คือ ต้องการรับนักศึกษาปีละ 50 คน แต่ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรสามารถรับนักศึกษาเข้าศึกษาต่อโดยการยืนยันสิทธิ์ได้เพียง 11 คน ทั้งนี้ หลักสูตรฯ ได้ผู้สมัครจากวิธีการคัดเลือก คือ TCAS รอบที่ 1 และ 2 มากที่สุด หลักสูตรฯ จึงให้ความสำคัญกับการรับสมัครในรอบดังกล่าวมาก โดยการดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุกทั้งในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์ เพื่อสร้างการรับรู้ของหลักสูตร ให้ตรงกลุ่มเป้าหมายมากที่สุดคือ ครูแนะแนวและนักเรียนมัธยมปลาย โดยกำหนดการที่มีการเผยแพร่ไปยังผู้เรียน

ผลดำเนินงาน
และผู้เกี่ยวข้องได้ถูกจัดทมาจากสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และได้มีการเผยแพร่บนเวปไซต์งานรับเข้านักศึกษาใหม่

ภาพที่ 6.1-2 ระยะเวลาการรับสมัครนักศึกษาใหม่ปีการศึกษา 2566

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 6.1-1 จำนวนแผนการรับ จำนวนผู้สมัคร และเจำนวนผู้ลงทะเบียนของหลักสูตร

ปีการศึกษา	จำนวน (คน)		
	แผนรับ	ผู้สมัคร	ผู้ลงทะเบียนเรียน
2562	50	111	27
2563	50	37	20
2564	50	45	13
2565	50	40	14
2566	50	44	11

ตารางที่ 6.1-2 จำนวนนักศึกษาคงเหลือของหลักสูตร

ปีการศึกษา	จำนวนนักศึกษาคงเหลือของหลักสูตร					
	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	> 4 ปี	รวม
2562	20	21	26	28	8	**103**
2563	13	15	21	10	1	**60**
2564	13	10	13	19	10	**65**
2565	14	11	10	11	1	**47**
2566	10	14	11	10	1	**46**

หลักฐาน

6.1-1 มคอ.2

6.1-2 เว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร

6.1-3 ระบบกลไกของการรับเข้าร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตรและสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

6.1-4 เว็บไซต์ของงานรับเข้านักศึกษาใหม่

6.1-5 รายงานการรับสมัครนักศึกษาใหม่ ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ

6.1-6 เพจเฟซบุ๊ก (Facebook) หลักสูตร

AUN-QA 6.2 Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.

มีการวางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาว ของการบริการและสนับสนุนผู้เรียนที่ครอบคลุมทั้งทางด้านวิชาการและการใช้ชีวิต และการดำเนินการตามแผนเพื่อให้มั่นใจว่าการบริการและสนับสนุนผู้เรียน ด้านการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการมีความเพียงพอและมีคุณภาพ

ผลดำเนินงาน
<u>แผนระยะสั้น</u> หลักสูตรมีแผนระยะสั้นเกี่ยวกับการสนับสนุนและส่งเสริมนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ และไม่ใช่วิชาการ โดยเริ่มต้นด้วยการปรับพื้นฐานของนักศึกษาหลังรับเข้า เพื่อช่วยให้นักศึกษามีทัศนคติและความเข้าใจอันดีต่อหลักสูตรซึ่งส่งผลให้อัตราการตกออกของนักศึกษาเนื่องจากความไม่เข้าใจในความคาดหวังของหลักสูตรลดลง โดยหลักสูตรได้มีการเตรียมตารางการปรับพื้นฐานร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร ซึ่งหลักสูตรได้ดำเนินการจัดกิจกรรมในลักษณะเรียนรู้ทักษะที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา การปฏิสัมพันธ์ร่วมกันกับหมู่คณะ และเสริมวิชาการด้านการสื่อสารภาษาอังกฤษ เป็นต้น หลักสูตรได้ร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตรในการจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมเพื่อสอบข้อสอบมาตรฐานภาษาอังกฤษ ด้วยโปรแกรม English Discoveries ให้กับนักศึกษา ในวันที่ 28 มกราคม 2567 ณ ห้องโถงกิจกรรม ชั้น 1 อาคาร 62 คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับแนวข้อสอบและเทคนิคต่าง ๆ ในการทำข้อสอบมาตรฐานภาษาอังกฤษ ด้วยโปรแกรม English Discoveries และเพื่อเตรียมความพร้อมให้แก่นักศึกษาในการสอบความสามารถภาษาอังกฤษ ด้วยโปรแกรม English Discoveries หลักสูตรได้ร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตรในการจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมเพื่อรับการประเมินความสามารถด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในวันที่ 25 มกราคม 2567 ณ ห้องประชุมเกษตรปาริฉัตร ชั้น 5 อาคาร 62 คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเตรียมความพร้อมให้แก่นักศึกษาก่อนเข้ารับการประเมินความสามารถด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศก่อนสำเร็จการศึกษา **<u>แผนระยะยาว</u>** หลักสูตรมีการวางแผนระยะยาวเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษามีผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด ผ่านการเรียนรู้ด้วยการมีประสบการณ์ร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ เช่น โครงการพัฒนา โครงการวิจัย โครงการบริการวิชาการ หรือโครงการจากหน่วยงานภายนอก เป็นต้น หลักสูตรได้มีการกำหนดสมรรถนะด้านการพัฒนานักศึกษาไว้ ดังนี้ 1) ชั้นปีที่ 1 นักศึกษาควรมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ ดังนั้นในระหว่างศึกษาในชั้นปีที่ 1 นักศึกษาจะได้รับประสบการณ์ผ่านการทำกิจกรรม ได้แก่ - โครงการจัดงานรับขวัญน้องใหม่ Agri Tech ประจำปีการศึกษา 2566 - โครงการเสริมสร้างทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งรับหน้าที่ฝ่ายขายสินค้าและฝ่ายผลิต เป็นต้น

ผลดำเนินงาน
- อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการสร้างแรงบันดาลใจและทักษะการสร้างนวัตกรรมชุมชน - โครงการพัฒนาโรงเรียนบ้านปลักคล้า ประจำปีการศึกษา 2566 2) ชั้นปีที่ 2 นักศึกษาสามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ ดังนั้นในระหว่างศึกษาในชั้นปีที่ 2 นักศึกษาจะได้รับประสบการณ์ผ่านการทำกิจกรรม ได้แก่ - โครงการเสริมสร้างทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งรับหน้าที่ฝ่ายขายสินค้าและฝ่ายวางแผนการผลิต ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายจัดการวัตถุดิบ ฝ่ายตรวจนับสินค้า เป็นต้น - การแข่งขัน Best of Songkhla Brewer Cup 2024 ณ งานเกษตรแฟร์ และ OTOP จังหวัดสงขลา - โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการชงกาแฟ ในหัวข้อ"เทคนิคการชงกาแฟแบบ Slow Bar" 3) ชั้นปีที่ 3 นักศึกษาสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้ ดังนั้นในระหว่างศึกษาในชั้นปีที่ 3 นักศึกษาจะได้รับประสบการณ์ผ่านการทำกิจกรรม ได้แก่ - โครงการเสริมสร้างทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งรับหน้าที่ฝ่ายควบคุมคุณภาพสินค้า ฝ่ายการเงิน เป็นต้น - โครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น - โครงการ TED Youth Startup จากกองทุนพัฒนาผู้ประกอบการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (TED FUND) หัวข้อ “ไซรัปกล้วย-เจลลี่พร้อมดื่ม” - โครงการแข่งขันทักษะวิชาชีพและวิชาการ 4) ชั้นปีที่ 4 นักศึกษาคือผู้ที่สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม ทำงานในสถานประกอบการเสมือนพนักงาน ดังนั้น หลังจากเสร็จสิ้นการฝึกประสบการณ์จากสถานประกอบการในรูปแบบสหกิจศึกษานักศึกษาจะต้องนำเสนอผลการดำเนินงานเพื่อเป็นตัวแทนของสถาบันในการประกวดแข่งขันระดับภูมิภาคต่อไป - การประกวดผลงานนักศึกษาสหกิจศึกษาระดับเครือข่าย (ภาคใต้ตอนล่าง) - โครงการ Post Training “เตรียมความพร้อมสู่การทำงานอย่างมืออาชีพ อีกทั้งหลักสูตรได้มีการให้บริการการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาทั้งทางด้านวิชาการและการใช้ชีวิตผ่านระบบกลไกของอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งอาจารย์ที่ปรึกษาจะต้องกำกับและติดตามเกี่ยวกับการลงทะเบียนเรียน การทำกิจกรรม การสอบประเมินสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อสามารถทำให้มั่นใจได้ว่านักศึกษาจะสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามแผนที่หลักสูตรกำหนดไว้ โดยหากอาจารย์ที่ปรึกษาพบว่านักศึกษาในการดูแลประสบปัญหาทั้งด้านการเรียนและการใช้ชีวิตจะต้องมีการรายงานแก่หลักสูตรทราบเพื่อหาแนวทางในการให้ความช่วยเหลือต่อไป

ผลดำเนินงาน
หลักฐาน 6.2-1 โครงการเตรียมความพร้อมและปรับความรู้พื้นฐานนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2566 6.2-2 โครงการจัดงานรับขวัญน้องใหม่ Agri Tech ปีการศึกษา 2566 6.2-3 โครงการเสริมสร้างทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์อาหาร 6.2-4 โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการสร้างแรงบันดาลใจและทักษะการสร้างนวัตกรรมชุมชน 6.2-5 โครงการพัฒนาโรงเรียนบ้านปลักคล้า ประจำปีการศึกษา 2566 6.2-6 โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการชงกาแฟ ในหัวข้อ"เทคนิคการชงกาแฟแบบ Slow Bar" 6.2-7 โครงการแข่งขันทักษะวิชาชีพและวิชาการ 6.2-8 โครงการ Post Training “เตรียมความพร้อมสู่การทำงานอย่างมืออาชีพ”

AUN-QA 6.3 An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.

มีระบบที่เหมาะสมในการติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียน ศักยภาพทางวิชาการของผู้เรียน และการกำกับติดตามภาระงานของผู้เรียน โดยมีการบันทึกและกำกับติดตามเรื่องดังกล่าวอย่างเป็นระบบ มีการให้ข้อมูลป้อนกลับ และข้อเสนอแนะแก่ผู้เรียนเพื่อดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้ทันท่วงทีหากจำเป็น

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรได้ใช้ระบบสารสนเทศออนไลน์ที่มหาวิทยาลัยจัดทำไว้ให้ในการติดตามความก้าวหน้า ผลการเรียนและภาระการเรียนของนักศึกษาที่ตนดูแล เพื่อให้การเรียนของนักศึกษาเป็นไปด้วยความราบรื่น โดยมีรายละเอียดดังนี้ 1. ระบบติดตามความก้าวหน้า หลักสูตรใช้ระบบบริการการศึกษา ที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้นเพื่อติดตามความก้าวหน้า ด้านการเรียนของนักศึกษา โดยมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษามีหน้าที่ติดตามความก้าวหน้าด้านการเรียน ตรวจสอบสถานะการสำเร็จการศึกษา และติดตามการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรของนักศึกษา ซึ่งนักศึกษาจะต้องเข้าร่วมตามเกณฑ์ที่ มหาวิทยาลัยกำหนดจึงจะสำเร็จการศึกษา 2. ระบบติดตามผลการเรียน หลักสูตรใช้ระบบบริการการศึกษา ที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้น เพื่อติดตามผลการเรียนของ นักศึกษา โดยมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษามีหน้าที่ติดตามผลการเรียนของนักศึกษา โดยเข้าถึง ข้อมูลการลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคเรียน และผลการเรียนแต่ละรายวิชาโดยละเอียด 3. ระบบติดตามภาระงานของนักศึกษา หลักสูตรใช้ระบบบริการการศึกษา ที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้น เพื่อติดตามภาระการเรียน ของนักศึกษา โดยมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษามีหน้าที่ติดตามภาระการเรียน จำนวนหน่วยกิตสะสม ที่ผู้เรียนได้รับในแต่ละภาคเรียนและในแต่ละปีการศึกษา
<u>หลักฐาน</u> 6.3-1 ระบบบริการการศึกษา

AUN-QA 6.4 Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.

มีกิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมการแข่งขันของผู้เรียน และการบริการสนับสนุนผู้เรียนด้านต่าง ๆ เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์การเรียนรู้ ทักษะและความสามารถในการทำงาน

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรมีระบบกลไกร่วมกับ ศูนย์สหกิจศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษาและสหกิจศึกษา โดยการฝึกอบรมการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนออกไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตามเกณฑ์ มาตรฐานสหกิจศึกษาอย่างต่อเนื่องทุกปีการศึกษา โดยการจัดกิจกรรมการอบรม เตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนออกปฏิบัติสหกิจศึกษาได้กำหนดให้นักศึกษาต้องผ่านการ อบรมเตรียมความพร้อมก่อนออกไปปฏิบัติสหกิจศึกษา โดยมีหัวข้อของการเรียนการสอน ที่ครอบคลุมด้านต่าง ๆ ดังนี้ 1) การพัฒนาบุคลิกภาพ 2) การเขียนใบสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์งาน 3) ทักษะการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า 4) เทคนิคการเขียนรายงานและการนำเสนอ 5) คุณธรรมและจริยธรรม และเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงบทบาทและหน้าที่ของตนเองในขณะปฏิบัติสหกิจศึกษา อีกทั้งช่วยให้นักศึกษาได้ปรับแนวคิดทัศนคติก่อนการออกไปปฏิบัติสหกิจศึกษา เตรียมความพร้อมทางทักษะอาชีพ ในด้านบุคลิกภาพ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีความสุขรวมถึงทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ที่จะเป็นปัจจัยเสริมทำให้นักศึกษาประสบความสำเร็จในการปฏิบัติสหกิจศึกษา โดยเชิญวิทยากรจากทั้งภายนอกและภายในมหาวิทยาลัยมาอบรมให้ความรู้แก่นักศึกษาในทุกภาคการศึกษา หลังจากที่นักศึกษาได้ผ่านการฝึกประสบการณ์ด้านสหกิจศึกษาเรียบร้อยแล้ว นักศึกษาจะต้องนำเสนอผลการดำเนินงานโครงการวิจัยสหกิจศึกษาในสถานประกอบการที่ได้เข้าฝึกประสบการณ์ และเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาเข้าสู่การประกวดแข่งขันโครงงานสหกิจศึกษาในระดับมหาวิทยาลัยต่อไป ซึ่งในปีการศึกษา 2566 นักศึกษาของหลักสูตรได้เข้าร่วมประกวดโครงงานสหกิจศึกษาระดับมหาวิทยาลัย จำนวน 1 กลุ่ม และได้รับรางวัลจากการประกวดดังกล่าว ได้แก่ 1. รางวัลพิเศษ ชื่อผลงาน การเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตปลาแมคเคอเรลบรรจุกระป๋อง นักศึกษา นางสาวศศิกานต์ กาญจนเพ็ญ สถานประกอบการ บริษัท โชคชัยพิบูล จำกัด อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง และ ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา หลักสูตรได้มีการส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีการสร้างแนวคิดและพัฒนานวัตกรรมอาหาร เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น โดยผ่านกระบวนการการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาโครงการพิเศษซึ่งมีอาจารย์ที่ปรึกษาคอยให้คำปรึกษาและควบคุมดูแล หลังจากเสร็จสิ้นการจัดการเรียนการสอนผลงานที่ได้รับสามารถส่งเสริมให้นักศึกษาได้เข้าร่วมประกวดแข่งขันเพื่อนำเสนอผลงานสร้างสรรค์ดังกล่าวในระดับชาติในการประชุมวิชาการระดับปริญญาบัณฑิต ด้านสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ 9 วันที่ 15-16 กุมภาพันธ์ 2567 ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ผลดำเนินงาน
วิทยาเขตปัตตานี หลักสูตรได้เข้าร่วมการนำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตรและแปรรูปอาหาร ได้รับรางวัลระดับ ดี ชื่อผลงาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมเสริมพรีไบโอติกจากข้าวหมาก นักศึกษา นางสาวสุไรณา หนุดทอง และ นางสาวณัฐธิดา ทองคำ อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง หลักสูตรได้มีการสนับสนุน ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น เพื่อเสริมสร้างพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษา คนรุ่นใหม่ ให้ร่วมคิด ร่วมทำ บูรณาการภูมิปัญญา โดยมีกระบวนการทำงานสมัยใหม่ ไปยกระดับขีดความสามารถกลุ่มองค์กรชุมชนที่รวมตัวกันสร้างผลิตภัณฑ์หรือบริการ ให้มีศักยภาพ มีมูลค่าเพิ่ม แข่งขันในตลาดได้ โดยในปี 2566 หลักสูตรได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ 1 ได้แก่ ทีมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนวัตกรรมชุมชนคลองสายยู ต.รำแดง อ.สิงหนคร จ.สงขลา พัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปกล้วย และเจลลี่กล้วยพร้อมดื่ม จากการประกวดในระดับมหาวิทยาลัย และเป็นตัวแทนสู่การแข่งขันระดับประเทศ หลักสูตรได้มีการส่งเสริมให้นักศึกษาได้เข้าร่วมกิจกรรม Smart Start Idea by GSB Startup ภายใต้โครงการสร้างผู้ประกอบการ Micropreneur (GSB Micropreneur academy) ซึ่งโครงการดังกล่าวได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากนาคารออมสิน โดยนักศึกษาของหลักสูตรได้รับ 3 รางวัล ดังนี้ 1) รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ผลิตภัณฑ์เยลลี่ทูโทนรสกล้วยผสมกระเจี๊ยบ ทีม area 4 in 1 นางสาวณัฐธิดา ทองคำ นางสาวอารียา นำตาวี นางสาวฮัสนะห์ เจ๊ะปอ นางสาวสุไรณา หนุดทอง นายพีรพัฒน์ สวัสดี อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง 2) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2 ผลิตภัณฑ์สเน็คสปาเก็ตตี้ใบผักเหลียงผสมจิ้งหรีดครีม ทีม Snack Jueng นางสาวศศิกานต์ กาญจนเพ็ญ นางสาวนูรมา นิมะ นางสาวจุฑามาศ เพชรหนู นางสาวศิริลักษณ์ ดีมาก นางสาวหัชชพร หิรัญกูล อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง 3) รางวัลชมเชย ผลิตภัณฑ์เยลลี่พร้อมดื่มจากไซรัปกล้วยผสมเม็ดบีดส์จากชาปลีกล้วย ทีม Invincible นางสาวกัญญาณัฐ ใจแข็ง นางสาวคณิศร จันดำ นางสาวฮายาตี ตอแลมา นางสาวมันนา บินอากัม อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ และ ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา
<u>หลักฐาน</u> <u>6.4-1</u> รางวัลจากการประกวดแข่งขันของนักศึกษา

AUN-QA 6.5 The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders needs. Roles and relationships are shown to be well-defined to ensure smooth delivery of the services.

มีการกำหนดสมรรถนะ ของบุคลากรสายสนับสนุนที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการสนับสนุนผู้เรียนไว้อย่างชัดเจน เพื่อใช้ในการสรรหาบุคลากรสายสนับสนุนและสร้างการรับรู้สมรรถนะที่กำหนด มีการประเมินสมรรถนะเพื่อให้มั่นใจว่าบุคลากร สายสนับสนุนจะสามารถให้บริการได้อย่างราบรื่นและตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย บทบาทหน้าที่และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลของบุคลากรสายสนับสนุนถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจนเพื่อให้มั่นใจว่าการให้บริการจะเป็นไปอย่างราบรื่น

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรได้มีระบบกลไกร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตรในการสำรวจการเกษียณอายุราชการของ เจ้าหน้าที่สายสนับสนุน พบว่า ในปีการศึกษา 2566 ไม่มีการเกษียณอายุราชการของเจ้าหน้าที่ จึงไม่ส่งผลกระทบต่อการปฏิบัติงานของหลักสูตร โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรได้จัดสรรบุคลากรสายสนับสนุนเพื่อทำหน้าที่ผู้ช่วยเลขานุการหลักสูตรจำนวน 1 คน คือ น.ส.สุรีพร วิจิตรโสภา ซึ่งได้ปฏิบัติหน้าที่ในการสนับสนุนพันธกิจที่หลากหลายต่อหลักสูตร ได้แก่ การรับเข้านักศึกษาใหม่ การจัดการเรียนการสอน การวิจัยและบริการวิชาการ การจัดกิจกรรมส่งเสริมหลักสูตร และการประกันคุณภาพการศึกษา ซึ่งหลักสูตรได้กำหนดการประเมินสมรรถนะของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน ที่ได้รับการจัดสรรสามารถปฏิบัติงานในด้านต่าง ๆ ตามคุณสมบัติที่หลักสูตรกำหนด โดยแบ่งสมรรถนะ ด้านการปฏิบัติงานช่วยวิชาการสำหรับเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้ 1. มีทักษะการปฏิบัติงานให้ความช่วยเหลือด้านวิชาการ 2. มีทักษะการปฏิบัติงานให้ความช่วยเหลือด้านวิชาการที่รับผิดชอบ และสามารถปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี 3. มีการพัฒนาทักษะการปฏิบัติงานให้ความช่วยเหลือด้านวิชาการในหน้าที่ที่รับผิดชอบ สามารถนำมาใช้ ในการปรับปรุงงานของตนให้ดีขึ้นได้ และมีการติดตามผลการปฏิบัติงาน 4. มีทักษะการสอนถ่ายทอดความรู้ทักษะการปฏิบัติงานให้ความช่วยเหลือด้านวิชาการในหน้าที่ที่รับผิดชอบ ไปสู่ผู้อื่นได้เป็นอย่างดี 5. มีการสร้างและพัฒนาทักษะการปฏิบัติงานช่วยวิชาการในหน้าที่ที่รับผิดชอบใหม่ ที่เป็นประโยชน์ในระดับหน่วยงานหรือมหาวิทยาลัย หลักสูตรได้มีการประเมินสมรรถนะของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนผ่านการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรทุกปีการศึกษา เพื่อให้ได้ทราบถึงสมรรถนะการปฏิบัติงานและข้อเสนอแนะ เพื่อการปรับปรุงแก้ไขในปีต่อไป

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 6.5-1 จำนวนและคุณวุฒิการศึกษาของเจ้าหน้าที่สนับสนุน

เจ้าหน้าที่สนับสนุน	ระดับการศึกษา				รวม
	มัธยมศึกษา	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	
เจ้าหน้าที่สนับสนุนด้านการรับสมัครนักศึกษา	-	1	-	-	**1**
เจ้าหน้าที่สนับสนุนด้านการจัดการเรียนการสอน	-	2	-	-	**2**
เจ้าหน้าที่สนับสนุนด้านการวิจัย	-	2	-	-	**2**
เจ้าหน้าที่สนับสนุนด้านการบริการวิชาการ	-	2	-	-	**2**
เจ้าหน้าที่สนับสนุนด้านกิจกรรมเสริมหลักสูตร	-	2	-	-	**2**
รวม	**-**	**9**	**-**	**-**	**9**

หลักฐาน

-

AUN-QA 6.6 Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.

มีการประเมินผลการให้การบริการและสนับสนุนผู้เรียน มีการเทียบเคียง และปรับปรุงคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

ผลดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรได้ทำการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาของหลักสูตรในประเด็นต่าง ๆ ปีการศึกษาละ 2 ครั้ง ดังนี้

1) การรับเข้าและการเตรียมความพร้อมนักศึกษา

2) การควบคุมดูแลให้คำปรึกษา

3) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการสงเสริมทักษะการเรียนรูในศตวรรษที่ 21

4) หลักสูตรการศึกษา

5) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- ดานสื่อ/เอกสารและอุปกรณการเรียนการสอน
- ดานการบริการของสำนักวิทยบริการฯ (หองสมุด, ศูนยคอมพิวเตอร, ศูนยภาษา)
- ดานการบริการดานระบบสาธารณูปโภคและรักษาความปลอดภัย

ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาดังตารางที่ 6.6.1

ตารางที่ 6.6.1 ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา

หัวข้อประเมิน	คะแนนประเมิน				
	รหัส 66	รหัส 65	รหัส 64	รหัส 63	เฉลี่ย
1) การรับเข้าและการเตรียมความพร้อมนักศึกษา	4.3	4.24	4.09	4.04	4.1675
2) การควบคุมดูแลให้คำปรึกษา	4.45	4.54	4.16	4.34	4.3725
3) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการสงเสริมทักษะการเรียนรูในศตวรรษที่ 21	4.05	4.32	4.11	4.14	4.155
4) หลักสูตรการศึกษา	4.2	4.2	4	4.22	4.155
5) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					
- ดานสื่อ/เอกสารและอุปกรณการเรียนการสอน	4.38	4.17	4.15	3.94	4.16
- ดานการบริการของสำนักวิทยบริการฯ (หองสมุด, ศูนยคอมพิวเตอร, ศูนยภาษา)	4.31	4.21	4.17	3.8	4.1225
- ดานการบริการดานระบบสาธารณูปโภคและรักษาความปลอดภัย	4.23	4.1	4.15	3.68	4.04

หลักสูตรได้ดำเนินการหาหลักสูตรเทียบเคียงเพื่อการพัฒนา โดยเห็นว่าหลักสูตรศิลปะการประอบอาหารอย่างมืออาชีพ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์เป็นหลักสูตรที่มีการดำเนินการใกล้เคียงและมีผลการดำเนินงานที่มีสมรรถนะที่สูงกว่า ซึ่งหลักสูตรศิลปะการประอบอาหารอย่างมืออาชีพ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ได้รายงานผลการประเมินจากความคิดเห็นนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566 ไว้ดังนี้

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 6.6.2 ผลสำรวจความคิดเห็นนักศึกษาหลักสูตรศิลปะการประอบอาหารอย่างมืออาชีพ ประจำปีการศึกษา 2566 เกี่ยวกับห้องปฏิบัติการ (ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารวลัยลักษณ์) วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือเพื่อสนับสนุนการเรียนรู้

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น	
	ผู้สอน	นักศึกษา
1. มีเครื่องมืออุปกรณ์เพียงพอกับนักศึกษา	มาก	มาก
2. เครื่องมือและอุปกรณ์มีประสิทธิภาพ พร้อมใช้ในการปฏิบัติงาน	มาก	มาก
3. การให้คำแนะนำการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ	มาก	มาก
4. ความปลอดภัยในการเข้าใช้บริการ มีระบบความปลอดภัยต่าง ๆ เช่น การใช้ห้องปฏิบัติการ การใช้สารเคมี หรือการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ	มาก	มาก
5. มีระบบและอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย	มาก	มาก
6. การให้บริการเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	มาก	มาก
7. ความเพียงพอของจำนวนเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการที่ให้บริการ	มาก	มาก

ตารางที่ 6.6.3 ผลสำรวจความคิดเห็นนักศึกษาหลักสูตรศิลปะการประอบอาหารอย่างมืออาชีพ ประจำปีการศึกษา 2566 เกี่ยวกับการจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ที่	การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา	ค่าเฉลี่ยการประเมิน ปีการศึกษา 2565	ค่าเฉลี่ยการประเมิน ปีการศึกษา 2566	หมายเหตุ
1.	การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ด้านอาคารเรียน/ห้องเรียน	4.07	4.25	
2.	การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านห้องสมุด	4.40	**4.65**	
3.	การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านคอมพิวเตอร์และอินเตอร์เน็ต	4.20	4.29	
4.	การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านระบบสาธารณูปโภค และสภาพแวดล้อมภายในมหาวิทยาลัย	4.20	4.30	

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากแต่ละหลักสูตรของแต่ละสถาบันมีการกำหนดตัวบ่งชี้เพื่อการประเมินผลและเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินที่แตกต่างกัน ทำให้การเทียบเคียงผลการประเมินของแต่ละประเด็นเป็นไปได้ยาก

หลักฐาน

6.6-1 ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา

Criterion 7 สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure)

AUN-QA 7.1 The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.

มีทรัพยากรทางกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการดำเนินการหลักสูตรรวมถึงเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ เพียงพอ

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารร่วมกับคณะฯ มีการกำกับดูแลและติดตามการดำเนินงานเพื่อให้บุคคลากรและผู้เรียนได้มีทรัพยากรทางกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการดำเนินการหลักสูตรรวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ ที่เพียงพอ มีประสิทธิภาพ ทันสมัย และพร้อมใช้งานอยู่ตลอดเวลา ส่งผลให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนมีการนำไปใช้ประโยชน์ในการวิจัยและพัฒนาชิ้นงานเพื่อเข้าร่วมการแข่งขันในระดับชาติ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้ 1. มีเครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ ในห้องปฏิบัติการ และสถานีปฏิบัติการที่จำเป็นสำหรับการเรียนการสอนอย่างเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งาน โดยมีการบำรุงรักษาเครื่องมืออยู่เสมอโดยนักวิทยาศาสตร์ที่รับผิดชอบ พร้อมกับให้คำแนะนำการใช้และการดูแลรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ ตลอดจนมีการตรวจสอบความพร้อมใช้งานของเครื่องมืออุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนก่อนเปิดภาคเรียน 2. มีโสตทัศนูปกรณ์ภายในห้องเรียน ได้แก่ คอมพิวเตอร์สำหรับจัดการเรียนการสอน โปรเจคเตอร์ จอฉายภาพ เครื่องขยายเสียง ไมโครโฟน ไวท์บอร์ด มาร์คเกอร์ และมีโต๊ะและเก้าอี้สำหรับผู้สอนและผู้เรียน โดยห้องเรียนบรรยายทุกห้องมีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศและพัดลม 3. พื้นที่ Co-working Space สำหรับการเรียนรู้ที่หลากหลายของนักศึกษาและบุคคลากร ซึ่งสนับสนุนการเรียนการสอนแบบ Active Learning ได้ 4. มีระบบ wifi ความเร็วสูงที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย ครอบคลุมทุกพื้นที่ ระบบมีความเสถียร โดยสามารถเข้าระบบได้ทั้งบุคคลากรและผู้เรียนสำหรับการสืบค้นข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ การเรียนการสอน การสื่อสารในรูปแบบออนไลน์ 5. มีห้องสมุดของมหาวิทยาลัยสำหรับค้นคว้าข้อมูลของบุคคลากรและผู้เรียน รองรับการยืมและคืนหนังสือผ่านระบบออนไลน์ 6. มีห้องเรียนออนไลน์ (google classroom) เพื่อแขวนสื่อการเรียนการสอนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้ตลอดเวลาและสามารถเข้ามาดูซ้ำได้ จัดการเรียนการสอนผ่านสื่อแอพลิเคชันการเรียนการสอนออนไลน์ที่สามารถก่อให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ เช่น การทำงานบนไมโครซอฟเวิร์ดและเอกเซลที่สามารถทำงานร่วมกันได้ระหว่างกลุ่มนักศึกษาและอาจารย์ การเตรียมความพร้อมก่อนเรียนผ่านการทดสอบด้วยแอพลิเคชั่นต่างๆ เป็นต้น การส่งชิ้นงานในรูปแบบออนไลน์โดยที่นักศึกษาสามารถรู้กำหนดส่งชิ้นงาน สามารถเห็นคะแนนและสอบถามเพิ่มเติมหลังจากอาจารย์ผู้สอนทำการประเมินคะแนนชิ้นงานได้และให้ข้อเสนอแนะ อีกทั้งยังมีไลน์ประสานงานระหว่างนักศึกษาและคณะ และเฟซบุ๊กของหลักสูตร/คณะเพื่อเป็นสื่อออนไลน์ในการติดต่อสื่อสารและการประสานงาน

ผลดำเนินงาน
7. ครุภัณฑ์ หลักสูตรร่วมกับคณะได้รับการจัดสรรงบประมาณและจัดซื้อครุภัณฑ์ตามแผนที่ได้วางไว้ มีการขอใบเสนอราคาและคู่เทียบจากร้านค้า จัดซื้อ แต่งตั้งกรรมการเพื่อตรวจสอบและตรวจรับครุภัณฑ์ตามลำดับ โดยมีการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์ให้สามารถใช้งานได้อย่างสม่ำเสมอ โดยมีการสำรวจและประเมินความพร้อมก่อนเปิดภาคการศึกษาโดยนักวิชาการโสตกรณีเป็นเครื่องมืออุปกรณ์ในห้องเรียน กรณีห้องปฏิบัติการสำรวจและประเมินความพร้อมโดยนักวิทยาศาสตร์ประจำห้องปฏิบัติการ กรณีห้องปฏิบัติการในสถานีปฏิบัติการของสาขาวิชาดำเนินการสำรวจและประเมินความพร้อมโดยเลขาฯ สถานีปฏิบัติการนั้นๆ แล้วดำเนินการซ่อมหรือปรับปรุงให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และระหว่างการเรียนการสอนทั้งในส่วนของห้องเรียนบรรยาย ห้องปฏิบัติการ สถานีปฏิบัติการ และเครื่องมืออุปกรณ์ กรณีที่ชำรุดหรือใช้งานไม่ได้ สามารถแจ้งผู้ดูแลเพื่อดำเนินการแก้ไขต่อไป
หลักฐาน 7.1-1 เครื่องมือ อุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์ 7.1-2 เครื่องมืออุปกรณ์ในอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและอาหารฮาลาล 7.1-3 พื้นที่ Co-working Space 7.1.4 บริการ Wireless LAN 7.1-5 รายการครุภัณฑ์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร 7.1-6 ขั้นตอนการจัดซื้อจัดจ้าง

AUN-QA 7.2 The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.

มีห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ทันสมัย พร้อมใช้งาน และสามารถปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารมีห้องปฏิบัติการต่างๆ ที่มีเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ทันสมัย พร้อมใช้งาน และสามารถปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้การเรียนการสอนของหลักสูตรมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น รวมถึงสามารถสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาได้ทั้งทางด้านวิชาการ วิจัย และการบริการวิชาการ ดังนี้

ตารางที่ **7.2-1** ห้องปฏิบัติการและเครื่องมืออุปกรณ์ที่สนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษา

ห้อง/สถานที่ตั้ง	เครื่องมือ	
ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร อาคาร 43 อาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหาร	- ตู้แช่เยือกแข็ง - ตู้เก็บไอศกรีม - ตู้อบลมร้อน - เตาอบไฟฟ้า - เตาแก๊ส	- เครื่องซีลสายพาน - เครื่องซีลตั้งพื้น - เครื่องทำไอศกรีม - ตู้แช่เย็นแบบสองฝา
ห้องปฏิบัติการอาหารฮาลาล อาคาร 43 อาคารปฏิบัติการอาหารฮาลาล	- ตู้อบลมร้อน - เตาอบรมควัน - เครื่องทำลูกชิ้น - เครื่องสับผสม - เครื่องบดเนื้อ - เครื่องบรรจุไส้กรอก - เครื่องนวดสองแขน - ตู้อบไฟฟ้า	- ตู้อบไฟฟ้า - เครื่องโม่แป้งแบบเปียก - เครื่องบดสมุนไพร - เตาอบไฟฟ้า - เครื่องคั้นน้ำกะทิ - เครื่องสไลด์เนื้อ - เครื่องซีลแบบสุญญากาศ - เตาแก๊ส
ห้องปฏิบัติการเบเกอรีและกาแฟ หน่วยปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 62 คณะเทคโนโลยีการเกษตร	- เครื่องนวดแป้ง - เตาอบไฟฟ้า - ตู้บ่มโด - เครื่องซีลสุญญากาศ	- เครื่องทำกาแฟ - เครื่องคั่วกาแฟ - เครื่องบดกาแฟ - เครื่องปิดฝากระป๋อง
ห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพ อาคาร 43 อาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหาร	- เครื่องวัดค่าความชื้น - เครื่องวัดค่า aw - เครื่องวัดเนื้อสัมผัส (TA) - เครื่องวัดความหนืดแบบราง	- ตู้อบไฟฟ้า - ตู้บ่ม - ตู้ดูดความชื้น - เครื่องวัดความหนืดแบบบรู๊คฟิลด์
ห้องทดสอบชิม อาคาร 43 อาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหาร	- ห้องเตรียมตัวอย่าง - ห้องประชุม - ห้องทดสอบชิม	- เครื่องนวดแป้ง - ตู้อบไฟฟ้า - เตาแก๊ส

ผลดำเนินงาน		
ห้อง	**เครื่องมือ**	
ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา อาคาร 62 คณะเทคโนโลยีการเกษตร	- หม้อนึ่งความดันไอน้ำ - เครื่องเขย่าแบบควบคุมอุณหภูมิ - ตู้อบลมร้อน - ตู้บ่มเชื้อ	- water bath - ตู้เขี่ยเชื้อ - vortex - เครื่องบดอาหาร (Stomacher)
ห้องปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ อาคาร 62 คณะเทคโนโลยีการเกษตร	- เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณเยื่อใย - ชุดวิเคราะห์โปรตีน/ไนโตรเจน - ชุดวิเคราะห์ปริมาณไขมัน - เครื่องวิเคราะห์ความชื้น	- ตู้ดูดความชื้น - ตู้อบลมร้อน - เตาเผาอุณหภูมิสูง
ห้องเครื่องมือกลาง อาคาร 62 คณะเทคโนโลยีการเกษตร	- เครื่องปั่นเหวี่ยงสารละลาย - เครื่องสปคโตรโฟโตมิเตอร์ - เครื่องกลั่นสุญญากาศ	- เครื่องเขย่า - เครื่องกลั่นน้ำ - เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสง
ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ อาคาร 62 คณะเทคโนโลยีการเกษตร	- เครื่องคอมพิวเตอร์ - โปรเจคเตอร์ - จอฉายภาพ - เครื่องขยายเสียง	- ไมโครโฟน - โต๊ะและเก้าอี้ - เครื่องปรับอากาศ
ห้อง Agri VDO อาคาร 62 คณะเทคโนโลยีการเกษตร	- เครื่องคอมพิวเตอร์ - กล้อง - ไฟส่อง	- ฉาก - ไมโครโฟน
ห้องฝึกอบรม อาคาร 62 คณะเทคโนโลยีการเกษตร	- เครื่องคอมพิวเตอร์ - โปรเจคเตอร์ - จอฉายภาพ - เครื่องขยายเสียง	- ไมโครโฟน - โต๊ะและเก้าอี้ - เครื่องปรับอากาศ
ห้องโถงกิจกรรม อาคาร 62 คณะเทคโนโลยีการเกษตร	- เครื่องคอมพิวเตอร์ - โปรเจคเตอร์ - จอฉายภาพ - เครื่องขยายเสียง	- ไมโครโฟน - โต๊ะและเก้าอี้ - เครื่องปรับอากาศ - พัดลม

หลักสูตรร่วมกับคณะฯ มีการดูแล กำกับและติดตามด้านทรัพยากรสนับสนุนการเรียนรู้โดยให้ทุกห้องปฏิบัติการมีนักวิทยาศาสตร์รับผิดชอบควบคุม ดูแล และบำรุงรักษาเครื่องมือให้มีสภาพใช้งานได้อยู่เสมอ หากเครื่องมือชำรุดหรือไม่สามารถใช้งานได้ ให้ดำเนินการตรวจสอบเบื้องต้นและขออนุมัติแจ้งซ่อมต่อไป และมีการสำรวจครุภัณฑ์ประจำปีเพื่อสำรวจสภาพเครื่องมือและอุปกรณ์ให้มีความพร้อมใช้งานและเพียงพออยู่เสมอ และเตรียมความพร้อมของห้องปฏิบัติการ รวมถึงเครื่องมือและอุปกรณ์ก่อนเปิดภาคการศึกษาให้มีความพร้อมใช้งานและเพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน

หลักฐาน

7.2-1 ห้องปฏิบัติการต่างๆ

7.2-2 QR Code และ Link สำหรับบันทึกการใช้งานเครื่องมือวิทยาศาสตร์ ประจำห้องปฏิบัติการต่างๆ

7.2-3 ระบบจองห้องออนไลน์

7.2-4 รายการครุภัณฑ์คณะแยกตามหลักสูตร

AUN-QA 7.3 A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.

มีการจัดเตรียมห้องสมุดดิจิทัลเพื่อให้สอดคล้องกับความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรมีการใช้บริการห้องสมุดและทรัพยากรในห้องสมุดของหน่วยงานสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา [7.3-1] เป็นแหล่งสนับสนุนการเรียนรู้สำหรับการสืบค้นข้อมูลจากหนังสือ ตำรา วารสาร หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ และฐานข้อมูลต่างๆ โดยสำนักวิทยบริการฯ มีการจัดหาทรัพยากรสารสนเทศผ่านส่วนงานจัดหาทรัพยากรสารสนเทศ เพื่อให้มีฐานข้อมูลการเรียนรู้ที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน มีการเตรียมฐานข้อมูลหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-book) ฐานข้อมูลออนไลน์ วารสารเล็กทรอนิกส์ (E-Journal) เพื่อให้ผู้สอนและผู้เรียนสามารถเข้าถึงได้ จัดแยกหนังสือตามหลักสูตรสำหรับคณะเทคโนโลยีการเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ซึ่งข้อมูลปัจจุบันมีหนังสือที่เกี่ยวข้องจำนวน 359 รายการ [7.3-2] ซึ่งสำนักวิทยบริการได้เปิดโอกาสให้บุคคลากรสามารถเสนอรายชื่อหรือแนะนำชื่อทรัพยากรสารสนเทศที่ต้องการให้ห้องสมุดจัดหาเข้ามายังสำนักหอสมุดผ่านช่องทางออนไลน์ได้ในแต่ละปีการศึกษา โดยมีช่องทางในการแนะนำหนังสือเพื่อให้ห้องสมุดจัดซื้อรูปแบบช่องทางออนไลน์ [7.3-3] สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลามีบริการต่างๆ ดังนี้ 1. บริการรับการแจ้งเตือนข้อมูลข่าวสารจากห้องสมุด ผ่านทางไลน์ 2. บริการบรรณารักษ์ช่วยหา มาปุ๊บรับปั๊บ เป็นบริการที่บรรณารักษ์ช่วยหาหนังสือให้กับผู้ใช้บริการที่มาค้นหาหนังสือในห้องสมุด โดยจะไปหาหนังสือที่ชั้นหนังสือให้กับผู้ใช้บริการ เพื่อให้ผู้ใช้บริการได้รับความสะดวกสบายและสามารถรอรับหนังสือได้ทันที 3. บริการตรวจสอบการอ้างอิงและการเขียนบรรณานุกรม [7.3-4] 4. Copyleaks สำหรับตรวจสอบการคัดลอกผลงานทางวิชาการ 5. บริการ VPN สำหรับสืบค้นฐานข้อมูลออนไลน์จากภายนอกมหาวิทยาลัย 6. บริการยืมต่อด้วยตนเองโดยไม่ต้องไปที่ห้องสมุด (ลิงก์บริการยืมแบบออนไลน์ OPAC 2.0) [7.3-5] โดยต้องยืมต่อก่อนหนังสือหมดระยะเวลาการคืน ซึ่งสำนักวิทยบริการฯ จะมีระบบอีเมลแจ้งเตือนก่อนกำหนดส่งคืนทรัพยกรล่วงหน้า 1 สัปดาห์ โดยมีคู่มือการใช้งานการให้บริการสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศ (OPAC2.0) 7. ห้องบริการมัลติมีเดีย สำหรับอาจารย์ บุคคลากร และนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เพื่อการประชุม อบรม สัมมนา จัดกิจกรรมกลุ่มย่อย [7.3-6] 8. ห้องประชุมกลุ่มย่อย เพื่อให้อาจารย์และนักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาใช้ในการศึกษาค้นคว้า และวิจัย ทั้งนี้ไม่รวมการสอนพิเศษ หรือกิจกรรมอื่นๆ ที่เป็นกิจกรรมส่วนตัว [7.3-7] 9. ห้องสำหรับอาจารย์ สำหรับใช้ศึกษาค้นคว้า หรือกิจกรรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน [7.3-8] 10. บริการยืมระหว่างห้องสมุด สำหรับสืบค้นทรัพยากรจากห้องสมุดสถาบันอุดมศึกาทุกแห่งในประเทสไทย และสามารถยืมระหว่างห้องสมุดได้ 11 บริการสืบค้นสารสนเทศ สำหรับการสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศแบบออนไลน์ [7.3-9]

ผลดำเนินงาน
ปัจจุบันสำนักวิทยบริการฯ รับรองการบริการที่สนับสนุนการเรียนการสอนของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีการบริการเครือข่ายอินเตอร์เน็ตแก่บุคคลากรและผู้เรียนเพื่อสนับสนุนให้มีการเรียนรู้และเข้าถึงแหล่งค้นกว้าและสืบค้นข้อมูลได้จากทุกที่ทุกเวลา มีบริการเครื่องคอมพิวเตอร์สำหรับการสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศ
หลักฐาน 7.3-1 ภาพถ่ายห้องสมุด 7.3-2 รายชื่อหนังสือแยกตามคณะ/หลักสูตร 7.3-3 ระบบแนะนำหนังสือเพื่อให้ห้องสมุดจัดซื้อจากทุกสำนักพิมพ์ 7.3-4 บริการตรวจการอ้างอิงและการเขียนบรรณานุกรม (google.com) 7.3-5 ลิงก์บริการยืมคืนแบบออนไลน์ (OPAC 2.0) 7.3-6 ระบบจองห้องบริการมัลติมีเดีย (skru.ac.th 7.3-7 ระบบจองห้องประชุมกลุ่มย่อย (skru.ac.th) 7.3-8 ระบบจองห้องสำหรับอาจารย์ (skru.ac.th) 7.3-9 แบบฟอร์มขอรับบริการสืบค้นสารสนเทศ (Information Retrieval Service) (google.com)

AUN-QA 7.4 The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.

มีการติดตั้งระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่ตอบสนองความต้องการของบุคลากรและผู้เรียน

ผลดำเนินงาน
มหาวิทยาลัยมีระบบ IT เพื่อสนับสนุนการทำงานของทั้งผู้สอน บุคคลากรสายสนับสนุน และผู้เรียน เช่น ระบบบริการการศึกษา ระบบการลงทะเบียน ระบบสารสนเทศ ระบบ TQF ออนไลน์ ระบบคำร้องออนไลน์ (ORA) สำหรับขอเปิดรายวิชาเรียนเพิ่ม/ร่วม ขอสำรองที่นั่ง ขอแก้ไขรหัสวิชา ในส่วนของคณะฯ มีระบบการจองห้อง ระบบการลา และระบบการแจ้งปัญหาการใช้ห้องและเครื่องมืออุปกรณ์ในห้องเรียนผ่านระบบไลน์ OA โดยมีนักวิชาการโสตฯ เป็นผู้รับผิดชอบดูแลระบบ และมีระบบห้องเรียนออนไลน์ google classroom ที่อาจารย์และนักศึกษาสามารถใช้งานได้ มีระบบสารบัญอิเล็กทรอนิกส์และการจัดเก็บเอกสาร e-document สำหรับบุคคลากรในการติดต่อสื่อสาร และรองรับการจัดเก็บเอกสารเพื่อการจัดกทำภาระงาน ทางมหาวิทยาลัยมีการให้บริการซอฟต์แวร์ลิขสิทธิ์เพื่อให้ผู้สอน ผู้เรียน และบุคคลากรสามารถนำไปใช้สำหรับการทำงานวิจัยและการเรียนการสอน ดังนี้ 1. ระบบการเรียนการสอนออนไลน์, วิดีโอออนไลน์ ได้แก่ SKRU Mooc, Thai Mook 2. โปรแกรม English discoveries โปรแกรมภาษาอังกฤษออนไลน์ สำหรับเรียนภาษาอังกฤษด้วยตนเอง 3. โปรแกรมวิเคราะห์ทางสถิติ SPSS 4. โปรแกรมการจัดการบรรณานุกรม 5. โปรแกรม Turnitin สำหรับการตรวจสอบการคัดลอกผลงานทางวิชาการ 6. Zoom แพลตฟอร์มการประชุมออนไลน์ โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรมีการติดตั้งต้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ เพื่อให้ผู้สอน ผู้เรียน และบุคคลากรสามารถทำการสืบค้นข้อมูลได้สะดวกและรวดเร็ว และมีการจัดทำวิดีโอประกอบการเรียนการสอนงานห้องปฏิบัติการเพื่อให้ผู้ใช้งานสามารถเตรียมพร้อมหรือเรียนรู้การใช้งานเบื้องต้นก่อนปฏิบัติงานจริง
<u>หลักฐาน</u> <u>7.4-1</u> หลักฐานตรวจสอบข้อมูลตารางการจองห้อง คณะเทคโนโลยีการเกษตร <u>7.4-2</u> ระบบการลา <u>7.4-3</u> โปรแกรม English discoveries <u>7.4-4</u> วิดีโอประกอบการเรียนการสอน งานห้องปฏิบัติการ

AUN-QA 7.5 The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure that enables the campus community to fully exploit information technology for teaching, research, service, and administration.

มหาวิทยาลัยมีการจัดเตรียมโครงสร้างพื้นฐานด้านคอมพิวเตอร์และระบบเครือข่ายที่สามารถเข้าถึงได้ในพื้นที่ในมหาวิทยาลัย เพื่อใช้ประโยชน์อย่างเต็มที่จากเทคโนโลยีสารสนเทศในด้านการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการและการบริหารจัดการ

ผลดำเนินงาน
งานเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักวิทยบริการฯ ได้เปิดบริการอินเตอร์เน็ตไร้สายครอบคลุมทั้งมหาวิทยาลัย โดยให้บริการเชื่อมต่อตามจุดต่างๆ ภายในมหาวิทยาลัย เช่น อาคารเรียนคณะต่างๆ อาคารสำนักงานอธิการบดี อาคารห้องสมุด อาคารศูนย์ภาษาและคอมพิวเตอร์ อาคารบ้านพัก ได้ดำเนินการขยายสัญญาณเครือข่ายไร้สายไปยังบ้านพักอาจารย์ฝั่งคณะเทคโนโลยีการเกษตร โดยใช้ชื่อสัญญาณเป็น SKRUHOME-WIFI ตลอดจนการขยายสัญญาณเครือข่ายไร้สายไปยังบ้านพักอาจารย์และบุคคลากร ภายในรั้วมหาวิทยาลัย และอาคารหอพักนักศึกษาหญิงสะบันงา โดยใช้ชื่อ SKRU-WIFI เพื่ออำนวยความสะดวกในการใช้งานเพื่อการศึกษา ค้นคว้า และวิจัยให้แก่บุคคลากร อาจารย์ เจ้าหน้าที่และนักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา สามารถเชื่อมต่อด้วยอุปกรณ์ได้ทั้ง Notebook Mobile Tablet เป็นต้น คณะเทคโนโลยีการเกษตรจัดให้มีจุดเชื่อมต่อ wifi ให้ครอบคลุมบริเวณต่างๆ ของคณะฯ ตลอดจนมหาวิทยาลัย ทำให้สามารถสืบค้นข้อมูลผ่านเครือข่ายอินเตอร์เน็ตอย่างทั่วถึงและเพียงพอ ระบบมีความเสถียร นอกจากนี้ยังเพิ่มจุดเชื่อมต่อ wifi ทุกชั้นเรียนและทุกอาคารเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับบุคคลากรและผู้เรียนให้สามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลได้ง่ายและรวดเร็ว
หลักฐาน 7.5-1 บริการ Wireless LAN

AUN-QA 7.6 The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.

มีการกำหนดและดำเนินการตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย รวมถึงในการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ

ผลดำเนินงาน
ตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง นโยบายสิ่งแวดล้อมมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พ.ศ.2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลามีนโยบายการนำมาตรฐานสำนักงานสีเขียว (green office) มาเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาองค์กร และมีสภาพแวดล้อมที่ดีเอื้อต่อการจัดการเรียนการสอนและการให้บริการด้านนโยบาย Green and Clean University รวมถึงนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและแนวคิดของบุคคลากรที่มีต่อความปลอดภัยด้านต่างๆ ในสำนักงาน ตลอดจนการเลือกใช้ การลดใช้ การประหยัดทรัพยากรและพลังงานที่จะเป็นปัจจัยอันจะนำไปสู่ปัญหาภาวะโลกร้อน [7.6-1] โดยมหาวิทยาลัราชภัฏสงขลา ได้สมัครเข้าร่วมการประเมินการจัดลำดับมหาวิทยาลัยสีเขียวโลกประจำปี 2564 (UI Greenmetric World University Ranking 2021) และผลการจัดอันดับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาได้อันดับ 892 ของโลก อันดับที่ 38 ของประเทศ และอันดับที่ 9 ของกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏ และเป็นอันดับที่ 2 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มภาคใต้ โดยมีมหาวิทยาลัยไทยเข้าร่วมการจัดอันดับรวมทั้งสิ้น 956 แห่ง [7.6-2] มหาวิทยาลัยมีนโยบายด้านความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พศ.2564 โดยมหาวิทยาลัยมีการตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ สุขภาพของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ ทั้งบุคคลากร นักศึกษา ผู้ปฏิบัติงาน และผู้มารับบริการ สำหรับการปฏิบัติงานการเรียนการสอน การสร้างสรรค์งานวิจัย การบริการวิชาการ รวมไปถึงสภาพแวดล้อมของมหาวิทยาลัยและชุมชนโดยรอบ จึงมีการจัดระบบและสร้างกระบวนการบริหารความปลอดภัยในมหาวิทยาลัย ให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้นักศึกษา บุคคลากร และชุมชน เกิดความมั่นใจในความปลอดภัยด้านชีวิต ทรัพย์สิน และสุขภาพ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างปลอดภัย [7.6-3] ซึ่งในปี 2564 หน่วยเครื่องมือกลาง สถาบันวิจัยและพัฒนา ได้ดำเนินงานตามนโยบายของมหาวิทยาลัยในการจัดให้หน่วยงานภายในมีห้องปฏิบัติการที่ได้รับรองมาตรฐาน ดังนี้ [7.6-4] 1) การรับห้องปฏิบัติการในรูปแบบการยอมรับร่วมกัน ภายใต้การดำเนินงานของสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ร่วมกับศูนย์บริหารความปลอดถัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (COSHEM) มหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งได้เข้าตรวจประเมินวันที่ 7-8 เมษายน 2564 มีจำนวน 4 ห้อง 2) ห้องปฏิบัติการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร สังกัดหน่วยเครื่องมือกลาง ได้รับการรับรองในองค์ประกอบที่ 1 การบริหารระบบจัดการด้านความปลอดภัย จากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติซึ่งรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการในรูปแบบ Peer Evaluation เมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2564 และศูนย์เครื่องมือกลาง มีแผนที่จะเข้าสู่การรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 ในปี พ.ศ.2566 ในส่วนของคณะเทคโนโลยีการเกษตร จัดให้มีเครื่องมือเพื่อความปลอดภัยและอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลในห้องปฏิบัติการ ได้แก่ ระบบระบายอากาศ ตู้ดูดควัน Laminar flow ในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา อ่างล้างอุปกรณ์ อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่น เสื้อกาวน์ ถุงมือ แว่นตานิรภัย นอกจากนี้มหาวิทยาลัยมีงานบริการและสวัสดิการด้านอนามัยและประกันอุบัติเหตุ โดยหน่วยบริการด้านอนามัยดำเนินงานเกี่ยวกับการจัดหาให้บริการอนามัยสุขาภิบาล การปฐมพยาบาล และเวชภัณฑ์ยาเบื้องต้นให้กับผู้เรียนทั้งภาคปกติและภาคเสาร์-อาทิตย์ ตลอดจนให้บริการรวมถึงบุคคลากรที่เข้าใช้บริการ

ผลดำเนินงาน
เบื้องต้น ทำหน้าที่ประสานงานไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและหน่วยงานอื่นๆ ที่ร้องขอความร่วมมือ เช่น การตรวจสุขภาพบุคคลากรและผู้เรียน การบริจาคโลหิต การตรวจหาสารเสพติด เป็นต้น ส่วนหน่วยประกันอุบัติเหตุ มีการดำเนินงานเกี่ยวกับการจัดให้มีบริการประกันอุบัติเหตุกับนักศึกษาประจำปี [7.6-5] ตลอดจนการจัดทำประกันอุบัติเหตุให้กับบุคคลากรภายในมหาวิทยาลัยทุกคน โดยมหาวิทยาลัยจัดให้มีห้องพยาบาลเปิดให้บริการทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์) ตั้งแต่เวลา 08.30-16.30 น. มีพยาบาลประจำคอยให้บริการอย่างรวดเร็ว เป็นกันเอง พร้อมทั้งมีแพทย์จากโรงพยาบาลสงขลามาตรวจให้บริการทุกวันจันทร์ เวลาบ่ายโมงตรง โดยให้บริการทั้งผู้เรียน อาจารย์ เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และบุคคลทั่วไป (ที่มีบัตรทองหรือบัตรประกันสังคมของโรงพยาบาลสงขลา) ซึ่งจัดให้มีห้องทำแผล ห้องสังเกตุการณ์ แยกชาย-หญิง จำนวน 8 เตียง [7.6-6] มาตรฐานความปลอดภัยในอาคาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลามีการจัดระบบความปลอดภัยของอาคาร โดยจัดให้มีระบบระบายอากาศที่ดี มีถังดับเพลิง สัญญาณเตือนภัย และบันไดหนีไฟกรณีเกิดเพลิงไหม้ และมีการจัดอบรมฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกอพยพหนีไฟ และคณะฯ มีการสนับสนุนให้มีการติดกล้องวงจรปิดตามอาคารเรียนของคณะฯ มีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยออกตรวจตราความปลอดภัยตามอาคารต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอ รวมถึงมีการตรวจสอบการนำสิ่งของออกนอกมหาวิทยาลัยโดยการลงชื่อรับรองการนำสิ่งของออกนอกมหาวิทยาลัยโดยผู้บริหารของคณะฯ และตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย โดยมีรายละเอียดเกี่ยวกับมาตรการการจัดระบบความปลอดภัย ดังนี้ 1) มีการแต่งตั้งคณะกรรมทำงาน การเตรียมความพร้อมรับสถานการณ์ฉุกเฉิน วาตภัย อุทกภัย อัคคีภัยและดินโคลนถล่ม ประจำมหาวิทยาลัย 2) มหาวิทยาลัยมีการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเตรียมความพร้อมรับสถานการณ์ฉุกเฉินป้องกันอัคคีภัยตามแผนการบริหารและปฏิบัติการป้องกันและแก้ไขอัคคีภัย อุทกภัย วาตภัย ดินโคลนถล่ม สถานการณ์โรคติดต่อและการจัดการเรียนการสอนในสถานการณ์ฉุกเฉิน 3) มหาวิทยาลัยจะติดตั้งถังดับเพลิงไว้ภายในอาคาร เป็นจำนวน 275 ถัง และมีการทดสอบ บำรุงรักษาอยู่สม่ำเสมอพร้อมใช้งาน โดยมีการมอบหมายให้หน่วยซ่อมบำรุงและอนุรักษ์พลังงาน จัดทำคู่มือการใช้ถังดับเพลิงในอาคารเบื้องต้น มีการจัดการเข้าถึงได้ของผู้ที่มีความต้องการพิเศษในด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย ได้แก่ - มีอาคารสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ - มีทางเดินลาด (สำหรับอาคาร ตึก ที่สร้างในปัจุบัน ถูกออกแบบสำหรับผู้มีความต้องการเป็นพิเศษ) - มีสถานที่จอดรถ และป้ายสำหรับผู้มีความต้องการพิเศษ ตามอาคารต่างๆ - มีห้องน้ำ สำหรับผู้ต้องการพิเศษ ตามอาคารต่างๆ - มีพื้นเบรลล์บล็อก Braille block ปูพื้นแผ่นทางเดิน ช่วยอำนวยความสะดวก เตือน และนำทาง - ข้อมูลอาคารพร้อมหมายเลขประจำอาคาร
<u>หลักฐาน</u> <u>7.6-1</u> ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง นโยบายสิ่งแวดล้อมมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา <u>7.6-2</u> แผนยุทธศาสตร์การพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ระยะ 5 ปี พ.ศ.2566-2570

ผลดำเนินงาน
7.6-3 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง นโยบายด้านความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา 7.6-4 แผนยุทธศาสตร์การพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ระยะ 5 ปี พ.ศ.2566-2570 7.6-5 กองพัฒนานักศึกษา (งานบริการและสวัสดิการนักศึกษา) 7.6-6 ห้องพยาบาล 7.6-7 ภาพเคลื่อนไหวการอบรมเชิงปฏิบัติการเตรียมความพร้อมรับสถานการณ์ฉุกเฉินป้องกันอัคคีภัย 7.6-8 ภาพโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเตรียมความพร้อมรับสถานการณ์ฉุกเฉินป้องกันอัคคีภัย 7.6-9 คู่มือการใช้ถังดับเพลิงในอาคารเบื้องต้น

AUN-QA 7.7 The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.

มหาวิทยาลัยมีการสร้างสภาวะแวดล้อมทางกายภาพ ทางสังคมและจิตใจที่เอื้อต่อการเรียนการสอน การวิจัย และสุขภาวะที่ดีของบุคคล

ผลดำเนินงาน
มหาวิทยาลัยมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพ สังคมและจิตใจที่เอื้อต่อการเรียน การวิจัย และคุณภาพชีวิตส่วนบุคคล และมีการจัดสภาพแวดล้อมเพื่อให้เอื้อต่อ จิตใจ กายภาพ สังคม โดยมหาวิทยาลัยมีมุมพักผ่อนมากมายทั้งภายในอาคารและภายนอกอาคาร เช่น ริมสระน้ำเกาะลอย ซึ่งจัดให้มีที่นั่งริมสระและมีทางสำหรับเดิน-วิ่งเพื่อออกกำลังกาย [7.7-1] มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาจัดให้บริการสนามกีฬาและอุปกรณ์สำหรับออกกำลังกายเพื่อรองรับการจัดการเรียนการสอนรายวิชาพลศึกษา รวมทั้งให้บริการแก่นักศึกษา อาจารย์ บุคคลากร และประชาชนทั่วไป ได้แก่ สนามฟุตบอลพร้อมอัฒจันทร์ 2 สนาม ลู่ยางรอบสนามฟุตบอล สนามบาสเกตบอล 2 สนาม สนามเทนนิส 1 สนาม สนามเอนกประสงค์ อาคารโรงยิมเนเซี่ยม สวนสุขภาพ ห้องฝึกสมรรถภาพทางกาย (ฟิตเนส) สำหรับฟิสเนสเปิดให้บริการเวลา 16.30-20.00 น. สำหรับบุคคลากรภายใน นักศึกษาคิดค่าบริการครั้งละ 2 บาท ประชาชนทั่วไปคิดค่าบริการครั้ง 10 บาท สระว่ายน้ำ 2 สระ สำหรับเด็กและผู้ใหญ่คิดค่าบริการสำหรับบุคคลากร 20 บาท [7.7-2] นอกจากนี้ยังมีโรงแรมที่พักในมหาวิทยาลัย โรงแรมสงขลาพาเลซ เป็นศูนย์ฝึกปฏิบัติการวิชาชีพธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาเป็นแหล่งเรียนรู้วิชาชีพสำหรับนักศึกษา มีห้องเรียนสำหรับนักศึกษา พร้อมทั้งยังมีห้องพักบริการสำหรับแขกผู้มาเยือน อีกทั้งยังมีห้องประชุมที่สามารถจุผู้เข้าร่วมประชุมได้ถึง 70-80 คน สงขลาพาเลซ มีห้องพักมากถึง 40 ห้อง มีห้องประชุม 1 ห้องพร้อมห้องอาหารคอยรับรองแขก ภายในอาคารยังมีระบบ wi-fi และบริการฟิตเนสสำหรับออกกำลังกายทั้งผู้ที่มาพัก และสวัสดิการฟิตเนสฟรีสำหรับอาจารย์และบุคคลากรในมหาวิทยาลัย [7.7-3] มหาวิทยาลัยมีศูนย์อาหารภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เปิดให้บริการสำหรับ อาจารย์ บุคลากร นักศึกษา และประชาชนทั่วไป เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่ 7.00 – 15.00 น. เป็นศูนย์อาหารที่ได้มาตรฐานถูกลักษณะ ศูนย์อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาให้บริการ 2 แห่งดังนี้ ศูนย์อาหารเก่า ตั้งอยู่ใกล้ประตูหน้า ติดกับหอประชุม 1 และ ศูนย์อาหารใหม่ ตั้งอยู่ใกล้กับกองพัฒนานักศึกษาและอาคารคณะวิทยาการจัดการ (ใหม่) [7.7-4] และยังมีร้านอาหารในมหาวิทยาลัย ได้แก่ ร้าน In more และร้านอาหารข้างสโมสรคณาจารย์
<u>หลักฐาน</u> 7.7-1 มุมพักผ่อนของมหาวิทยาลัย 7.7-2 สถานที่ออกกำลังกาย 7.7-3 โรงแรมที่พักในมหาวิทยาลัย 7.7-4 โรงอาหารในมหาวิทยาลัย

AUN-QA 7.8 The competences of the support staff rendering services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.

มีการกำหนดสมรรถนะของบุคลากรสายสนับสนุนที่ทำหน้าที่ให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวก มีการประเมินสมรรถนะเพื่อให้มั่นใจว่าบุคลากรสายสนับสนุนมีทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผลดำเนินงาน

คณะเทคโนโลยีการเกษตรมีการกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของบุคลากรสายสนับสนุนวิชาการเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน การวิจัย และกิจการนักศึกษา โดยช่วยดูแลห้องปฏิบัติการ สิ่งอำนวยความสะดวกด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ และงานบริการนักศึกษา ให้แก่ส่วนกลางและหลักสูตรต่างๆ ดังนี้ [7.8-3]

- หัวหน้าสำนักงานคณบดี จำนวน 1 คน
- นักวิทยาศาสตร์ จำนวน 3 คน
- นักวิชาการโสตทัศนศึกษา จำนวน 1 คน
- นักวิชาการศึกษา จำนวน 1 คน
- บุคลากรฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ จำนวน 1 คน
- บุคลากรฝ่ายพัฒนานักศึกษา จำนวน 1 คน
- นักวิชาการฟาร์ม จำนวน 2 คน สัตวบาล 1 คน และด้านพืช 1 คน
- บุคลากรสายบริหารงานทั่วไป จำนวน 3 คน

ซึ่งบุคลากรสายสนับสนุนทั้งหมดปฏิบัติหน้าที่ตามตำแหน่งและกรอบสมรรถนะของมหาวิทยาลัย โดยกำหนดบทบาทหน้าที่ไว้ชัดเจน และแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบตามความเหมาะสมของคุณสมบัติและประสบการณ์ [7.8-4] โดยมหาวิทยาลัยได้กำหนดสมรรถนะของบุคลากรเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการวัดความรู้ความสามารถ และนำสมรรถนะดังกล่าวมาใช้ประเมินผลการปฏิบัติราชการ/ผลการปฏิบัติงานของบุคลากรประเภทบริหาร วิชาการ และสนับสนุน โดยจัดทำเป็นคู่มือสมรรถนะมหาวิทยาลัย โดยบุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ ที่ดำเนินงานร่วมกับหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีดังนี้

ตารางที่ 7.8-1 บุคลากรสายสนับสนุนวิชาการและบทบาทหน้าที่

ตำแหน่ง	รายชื่อบุคลากรสายสนับสนุน	บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ [7.8-4]
นักวิทยาศาสตร์	น.ส.สุรีพร วิจิตรโสภา	1) นักวิทยาศาสตร์จุลชีววิทยา ดูแลรับผิดชอบงารบริการการใช้ห้องปฏิบัติการกลางทางด้านชีววิทยาทางการเกษตร จุลชีววิทยาทางอาหาร และสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง สำหรับการเรียนการสอน การทำวิจัย และบริการวิชาการ - ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร - ห้องปฏิบัติการชีววิทยาทางการเกษตร

ผลดำเนินงาน		
ตำแหน่ง	**รายชื่อบุคลากรสายสนับสนุน**	**บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ [7.8-4]**
		2) ปฏิบัติหน้าที่บริหารจัดการเกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องแก้ว และสารเคมี รวมถึงดูแลรักษาเครื่องมือวิทยาศาสตร์ ห้องปฏิบัติการกลางทางด้านชีววิทยาทางการเกษตร จุลชีววิทยาทางอาหาร และสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง 3) ผู้ช่วยเลขาสถานีปฏิบัติการแปรรูปอาหารและอาหารฮาลาล 3) ผู้ช่วยกรรมการและเลขานุการหลักสูตร ทล.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ งานวิชาการหลักสูตร งานประกันคุณภาพหลักสูตร และงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย
นักวิทยาศาสตร์	น.ส.ศุจิรัตน์ สรประสิทธิ์	บริการการใช้ห้องปฏิบัติการสำหรับการเรียนการสอน งานวิจัย โครงการพิเศษ/ปัญหาพิเศษ และบริการวิชาการ - ห้องปฏิบัติการเคมีทางการเกษตร - ห้องปฏิบัติการเคมีอาหาร - ห้องเครื่องมือกลาง - ควบคุม ดูแล และสั่งซื้อ อุปกรณ์ เครื่องแก้ว เครื่องมือวิทยาศาสตร์ และสารเคมีในห้องปฏิบัติการ
นักวิชาการโสตทัศนศึกษา	นายวชิรพันธ์ จันทร์พาณิชย์	งานโสตทัศนูปกรณ์และคอมพิวเตอร์ งานดูแลเวปไซต์ของคณะ
นักวิชาการศึกษา	น.ส.ลักขณา ชายะพันธ์	1) งานวิชาการ 2) ประกันคุณภาพการศึกษา 3) งานสหกิจศึกษา
งานพัฒนานักศึกษา	นายณัฐพล ราชูภิมนต์	จัดทำแผนงาน โครงการ กิจกรรมที่เกี่ยวกับข้องกับการพัฒนานักศึกษา ประสานงานกับสโมสรนักศึกษาเรื่องต่างๆ ประสานงานการจัดโครงการ ทุนการศึกษา เงินกู้ กยศ. กำกับ ดูและการจัดโครงการ/กิจกรรมของสโมสรนักศึกษา

คณะฯ มีการจัดทำแผนพัฒนาบุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาทุกปี เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ ความสามารถ มีสมรรถนะสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และพันธกิจในการบริหารบุคลากร บรรลุผลสำเร็จครอบคลุมทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพ โดยบุคลากรมีจำนวนที่เพียงพอ มีคุณภาพเหมาะสม รวมทั้งมีการพัฒนาสมรรถนะของบุคลากรให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพตรงตามวัตถุประสงค์ของมหาวิทยาลัย โดยหลักสูตรร่วมกับคณะฯ มีการประเมินสมรรถนะของฝ่ายสนับสนุนตามรอบเกณฑ์การประเมินโดยคณะกรรมการกลั่นกรองของคณะฯ ประเมินผลการปฏิบัติราชการของข้าราชการ/ผลการปฏิบัติงานของบุคลากร และมีการจัดอบรมโดย

ผลดำเนินงาน
มหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาในด้านต่างๆ ของบุคลากรสายสนับสนุนให้สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตรและผู้เรียน
หลักฐาน 7.8-1 แผนพัฒนาบุคลากรประจำปีการศึกษา 2566 7.8-2 ประกาศเกี่ยวกับการประเมินสายวิชาการและสายสนับสนุน 7.8-3 เพจคณะ (เจ้าหน้าที่) Faculty of Agricultural Technology Songkhla Rajabhat University (skru.ac.th) 7.8-4 คำสั่งมอบหมายให้บุคคลปฏิบัติหน้าที่ประจำสำนักงานคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

AUN-QA 7.9 The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.

คุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุด ห้องปฏิบัติการ เทคโนโลยีสารสนเทศ และการให้บริการผู้เรียน) ถูกประเมินและปรับปรุงให้ดีขึ้น

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรได้ดำเนินการสำรวจความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์หลังสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละภาคเรียน โดยใช้แบบสอบถามออนไลน์ Google form แล้วนำมาวิเคราะห์ พบว่า ในปีการศึกษา 2565 คะแนนความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านสื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอน ด้านการบริการของสำนักวิทยบริการฯ (ห้องสมุด ศูนย์คอมพิวเตอร์ และศูนย์ภาษา) ด้านการบริการด้านกายภาพที่เหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ด้านการบริการด้านสาธารณูปโภคและรักษาความปลอดภัย และความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก (4.09) และมากที่สุด (4.78) ตามลำดับ โดยนักศึกษามีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยแต่ละด้าน เท่ากับ 4.07, 4.16, 4.02 และ 4.12 ตามลำดับ และอาจารย์มีคะแนนความพึงพอใจแต่ละด้านเฉลี่ยเท่ากับ 4.62, 4.74, 4.74 และ 4.89 ตามลำดับ หลักสูตรได้นำเสนอแนวทางดังกล่าวต่อคณะเทคโนโลยีการเกษตร ในการประชุมคณะกรรมการบริหารคณะฯ เพื่อพิจารณาจัดสรรสิ่งสนับสนุนฯ ตามข้อเสนอแนะ โดยเสนอให้มีการสำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ผ่านสถานีปฏิบัติการ การสำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนในระดับหลักสูตร ซึ่งได้ดำเนินการเสร็จสิ้นและสามารถใช้สิ่งสนับสนุนดังกล่าวในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรได้ดำเนินการสำรวจความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ประจำปีการศึกษา 2566 โดยใช้แบบสอบถามออนไลน์ Google form เพื่อสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนการแล้ว แล้วนำมาวิเคราะห์และสรุปผล พบว่า คะแนนความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านสื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอน ด้านการบริการของสำนักวิทยบริการฯ (ห้องสมุด ศูนย์คอมพิวเตอร์ และศูนย์ภาษา) ด้านการบริการด้านกายภาพที่เหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ด้านการบริการด้านสาธารณูปโภคและรักษาความปลอดภัย และความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ครั้ง ปีการศึกษา 2566 มีคะแนนที่เพิ่มขึ้น โดยอยู่ในระดับมาก (4.19) และมากที่สุด (4.90) ตามลำดับ โดยนักศึกษามีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยแต่ละด้าน เท่ากับ 4.17, 4.14, 4.06 และ 4.21 ตามลำดับ โดยมีข้อร้องเรียนต่อเครื่องมือ อุปกรณ์ สภาพห้องเรียน จำนวน 2 คน เกี่ยวกับโปรเจคเตอร์ แอร์ และลำโพง จำนวน 1 คน และจากผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน พบว่ามีคะแนนความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านการบริการของสำนักวิทยบริการการฯ (ห้องสมุด ศูนย์คอมพิวเตอร์ และศูนย์ภาษา) และด้านการบริการด้านกายภาพที่เหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ด้านการบริการด้านสาธารณูปโภคและรักษาความปลอดภัย และด้านสื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอนมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.72, 5.00, 4.88 และ 5.00 ตามลำดับ

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 7.9-1 ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ในหลักสูตร

การประเมินความพึงพอใจ	ปีการศึกษา			
	นักศึกษา		อาจารย์	
	2565	2566	2565	2566
1. ด้านสื่อ/เอกสารประกอบการเรียนการสอน	4.07	4.17	4.62	4.72
2. ด้านการบริการของสำนักวิทยบริการ (ห้องสมุด ศูนย์คอมพิวเตอร์ ศูนย์ภาษา)	4.16	4.14	4.74	5.00
3. ด้านการบริการด้านภายภาพที่เหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน	4.02	4.06	4.74	4.88
4. ด้านการบริการด้านระบบสาธารณูปโภคและรักษาความปลอดภัย	4.12	4.21	4.89	5.00
เฉลี่ยรวม	4.09	4.19	4.78	4.90

อย่างไรก็ตามเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรยังคงมีการจัดหา และปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพิ่มเติมเพื่อให้เพียงพอและมีประสิทธิภาพสูงสุดต่อการจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษาถัดไป

หลักฐาน

7.9-1 กำหนดการจัดส่งรายการวัสดุสนับสนุนการเรียนรู้ ประจำภาคการศึกษาที่ 2/2565

7.9-2 รายงานสรุปผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาของหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2566

7.9-3 รายงานสรุปผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของอาจารย์ของหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2566

7.9-4 รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร วาระเพื่อพิจารณาความพึงพอใจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตร

7.9-5 ภาพ/รายการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตร

Criterion 8 ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)

AUN-QA 8.1 The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

อัตราการสำเร็จการศึกษา อัตราการออกกลางคัน และเวลาเฉลี่ยในการสำเร็จการศึกษา ของผู้เรียนในหลักสูตร ถูกจัดเก็บ กำกับติดตาม และเทียบเคียงกับคู่เทียบเพื่อการพัฒนา

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรมีการติดตามผลการเรียนของนักศึกษาผ่านการพิจารณาเกรดทุกภาคการศึกษา และมีการติดตามปัญหาการเรียน แก้ช่วยแก้ปัญหาระหว่างเรียนผ่านระบบอาจารย์ที่ปรึกษา หลักสูตรมีการสรุปเปรียบเทียบการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาแต่ละชั้นปีและวิเคราะห์สาเหตุที่นักศึกษาไม่จบตามเวลาเพื่อเป็นแนวทางในการปรับแผนการเรียนและแนวทางปฏิบัติในปีการศึกษาถัดไป

ในปีการศึกษา 2566 จะเห็นได้ว่า นักศึกษามีอัตราการจบการศึกษาตรงตามระยะเวลาของหลักสูตร 4 ปี มีค่าเท่ากับร้อยละ 69.23 ซึ่งสูงกว่าปีการศึกษา 2565 (ตารางที่ 8.1-1) มีนักศึกษาตกค้างเพียง 1 คน อย่างไรก็ตามนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (634712) มีอัตราการตกออกในช่วงปีการศึกษา 2564-2565 ลดลงเท่ากับร้อยละ 9 เนื่องจากนักศึกษาประสบปัญหาทางครอบครัวและการเงิน โดยหลักสูตรได้มีการติดตามปัญหาอย่างต่อเนื่องผ่านระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ทั้งนี้เวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษาเท่ากับ 4.05 ปี ซึ่งมีแนวโน้มดีขึ้น เมื่อนำข้อมูลมาเทียบเคียงกับหลักสูตรธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ พบว่า ร้อยละผู้สำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาของหลักสูตรเท่ากับร้อยละ 95.83 อยู่ในระดับสูงมาก มีการตกออกระหว่างการศึกษาเพียง 1 คน (4.17 %) ดังตารางที่ 8.1-2 เมื่อวิเคราะห์หาสาเหตุน่าจะเป็นผลมาจากความพร้อมทางครอบครัวและฐานะทางการเงินของนักศึกษาเป็นหลัก เนื่องจากนักศึกษาของมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์มีความพร้อมทางด้านการเงินมากกว่า แนวทางในการแก้ปัญหาของหลักสูตรจะใช้ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาในการเข้าถึงปัญหาและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสมและทันเวลา สนับสนุนให้นักศึกษาเข้าถึงแหล่งทุนทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมฝึกทักษะวิชาชีพของสาขาวิชาในการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารเพื่อสร้างรายได้ระหว่างเรียนมากขึ้นและช่วยแบ่งเบาภาระค่าใช้จ่ายของผู้ปกครอง โดยหลักสูตรได้กำหนดเป้าหมายให้นักศึกษามีอัตราการสำเร็จการศึกษาเท่ากับร้อยละ 75 และมีจำนวนนักศึกษาคงอยู่สูงขึ้น

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 8.1-1 อัตราการสำเร็จการศึกษาและอัตราการออกกลางคันของนักศึกษา (ข้อมูลย้อนหลัง 10 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนแรกเข้า	ผู้สำเร็จการศึกษาในปีที่		ร้อยละผู้สำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาของหลักสูตร	จำนวน นศ.ที่ออกกลางคัน	จำนวนนักศึกษาคงอยู่	ร้อยละของนักศึกษาคงอยู่	เวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา
		ปีที่ 4	> ปีที่4					
2556	53	29	9	54.72	15	38	71.70	4.24
2557	46	22	7	47.83	17	29	63.04	4.24
2558	47	23	8	48.94	16	31	65.96	4.26
2559	48	23	5	47.92	20	28	58.33	4.18
2560	46	19	6	41.30	21	25	54.35	4.24
2561	27	14	4	51.85	9	18	66.67	4.11
2562	20	10	1	50.00	9	11	55.00	4.05
2563	13	9	1	69.23	1	10	90.91	4.05
2564	13					11	100.00	
2565	14					14	100.00	
2566	11					10	90.91	

ตารางที่ 8.1-2 การเทียบเคียงอัตราการสำเร็จการศึกษาและตกออก

ปีการศึกษาแรกเข้า	จำนวนแรกเข้า	ผู้สำเร็จการศึกษาในปีที่		ร้อยละผู้สำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาของหลักสูตร	จำนวน นศ.ที่ออกกลางคัน	จำนวนนักศึกษาคงอยู่	ร้อยละของนักศึกษาคงอยู่	เวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา
		ปีที่ 4	> ปีที่4					
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร								
2561	46	19	6	41.30	21	25	54.35	4.24
2562	27	14	4	51.85	9	18	66.67	4.11
2562	20	10	1	50.00	9	11	55.00	4.05
2563	**13**	**9**	**1**	**69.23**	**1**	**10**	**90.91**	**4.05**
2564	13					11	100.00	2564
2565	14					14	100.00	2565
2566	11					10	90.91	2566
หลักสูตรธุรกิจบัณฑิต สาขาศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ *Benchmark								
2563	**24**	**23**		**95.83**	**1**	**23**	**95.83**	**4.00**

หมายเหตุ : * Benchmark หลักสูตรธุรกิจบัณฑิต สาขาศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

หลักฐาน

8.1-1 ฐานข้อมูลการสำเร็จการศึกษา

8.1-2 หลักฐานการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา

AUN-QA 8.2 Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

อัตราการได้งานทำ การประกอบอาชีพอิสระ การเป็นผู้ประกอบการ และการศึกษาต่อของผู้เรียนในหลักสูตรถูกจัดเก็บ กำกับติดตาม และเทียบเคียงกับคู่เทียบเพื่อการพัฒนา

ผลดำเนินงาน
หลักสูตรมีการจัดเก็บข้อมูลอัตราการมีงานทำผ่านระบบการติดตามภาวะการมีงานทำและการประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี โดยมีการเก็บข้อมูลย้อนหลัง 4 ปี (ตารางที่ 8.2-1) แยกการสำรวจออกเป็นการประกอบอาชีพ (ตรงสายและไม่ตรงสาย) จากการสำรวจข้อมูลภาวะการมีงานทำของบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร/สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร บัณฑิตมีงานทำภายในระยะเวลา 1 ปี ค่อนข้างสูงอย่างต่อเนื่อง ในปีการศึกษา 2566 บัณฑิตมีภาวะการมีงานทำเท่ากับร้อยละ 100 และมีอัตราเงินเดือนเฉลี่ย 14,035 บาท ซึ่งสูงกว่าปีการศึกษา 2565 ซึ่งมีอัตราเงินเดือนเท่ากับ 11,385 บาท และทำงานตรงสายสูงขึ้นจากร้อยละ 41.67 เป็นร้อยละ 64.23 เมื่อเทียบเคียงภาวะการมีงานทำกับบัณฑิตของหลักสูตรธุรกิจบัณฑิต สาขาศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ (ตารางที่ 8.2-2) จะเห็นว่า บัณฑิตได้งานทำ ร้อยละ 100 และมีจุดเด่นที่บัณฑิตได้โอกาสต่อเนื่องในการทำงานจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาประมาณร้อยละ 30 ซึ่งเป็นตำแหน่งงานที่นักศึกษามีความพร้อมในการปฏิบัติงาน และสามารถทำงานได้ทันทีหลังจบการศึกษา หลักสูตรจึงมีแผนผลักดันให้นักศึกษาเลือกการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบสหกิจศึกษาและจัดการเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพมากขึ้น รวมถึงคัดเลือกสถานประกอบการที่มีศักยภาพและตรงกับความสนใจและความถนัดของนักศึกษาเพื่อเพิ่มโอกาสในการเข้าทำงานมากขึ้น โดยหลักสูตรได้กำหนดเป้าหมายการมีงานทำของบัณฑิตเท่ากับร้อยละ 100

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 8.2-1 ภาวะการมีงานทำและการประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี (ข้อมูลย้อนหลัง 4 ปี)

ที่	รายการข้อมูลพื้นฐาน	2563		2564		2565		2566	
		คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ
1.	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีทั้งหมด	31	100	23	100	21	100	14	100
2.	จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจเรื่องการมีงานทำ	31	100	23	100	21	100	14	100
3.	จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)	22	70.97	9	39.13	12	57.14	10	71.43
	- ตรงสาขาที่เรียน	10	45.45	7	77.78	5	41.67	9	64.23
	- ไม่ตรงสาขาที่เรียน	12	54.54	2	22.22	7	58.33	5	35.72
4.	จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ/ผู้ประกอบการ	8	25.82	14	60.87	8	38.09	4	28.57
5	จำนวนบัณฑิตที่ไม่มีงานทำ	1	3.22	-	-	1	4.76	-	-
6.	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	จำนวนบัณฑิตที่ศึกษาต่อ	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	-	-	-	-	-	-	-	-
10	จำนวนบัณฑิตที่มีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำอยู่แล้ว	-	-	-	-	-	-	-	-
11	เงินเดือน/รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)	-	11,385	-	-	-	-	-	14,035

ตารางที่ 8.2-2 เทียบเคียงภาวะการได้งานทำหลักสูตรธุรกิจบัณฑิต สาขาศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ *Benchmark

สรุปผลการนิเทศและการได้งานทำของนักศึกษา ประจำภาคการศึกษาที่ 3/2566	จำนวนผู้ให้ข้อมูล	ร้อยละ
1. ได้งานทำที่ ณ สถานประกอบการ ที่ไปสหกิจศึกษา	2	8.70
2. ได้งานทำที่ ณ สถานประกอบการ อื่น	1	4.35
3. ได้รับการเสนองานจากสถานประกอบการที่สหกิจศึกษา และกำลังอยู่ระหว่างการทดลองงานก่อนตัดสินใจทำงานจริง	5	21.74
4. ได้งานทำในตำแหน่งพนักงานชั่วคราว เพื่อรอตำแหน่งจริง	15	65.22
5. ทำธุรกิจส่วนตัว/ครอบครัว	-	-
6. ยังไม่ได้งานทำ (อยู่ระหว่างการตัดสินใจหลังจากการสหกิจศึกษา)	-	-

หลักฐาน

8.2-1 ผลการสำรวจภาวะการมีงานทำและประกอบอาชีพอิสระ

AUN-QA 8.3 Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

ผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์ และกิจกรรมต่าง ๆ ที่แสดงให้เห็นว่า ดำเนินการโดยบุคลากรสายวิชาการและผู้เรียน ถูกจัดเก็บ กำกับติดตาม และเทียบเคียงกับคู่เทียบเพื่อการพัฒนา

ผลดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2566 อาจารย์ประจำหลักสูตร ทล.บ.เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ (TCI กลุ่ม 2) จำนวน 1 เรื่อง และยื่นขออนุสิทธิบัตรสูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 2 เรื่อง มีค่าถ่วงน้ำหนักเท่ากับ 1.0 (ตารางที่ 8.3-1) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา 2565 จะเห็นว่า ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ลดลง เนื่องจากอาจารย์ได้รับทุนวิจัยในปีงบประมาณ 2566-2567 ทำให้ในปีการศึกษา 2566 อาจารย์ยังอยู่ระหว่างดำเนินการวิจัย ส่งผลให้มีผลงานตีพิมพ์ค่อนข้างน้อย เมื่อเทียบเคียงผลงานวิชาการกับหลักสูตรธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี จะเห็นว่า หลักสูตรมีงานทางด้านวิชาการสูงกว่า มีค่าถ่วงน้ำหนักเท่ากับ 4.0

ในปีการศึกษา 2567 หลักสูตรจึงวางแผนส่งเสริมและผลักดันให้อาจารย์สร้างสรรค์ผลงานด้านวิชาการมากขึ้น โดยกำหนดเป้าหมายให้อาจารย์แต่ละท่านทำผลงานวิชาการให้ได้ค่าถ่วงน้ำหนักอย่างน้อย 1.0 เพื่อให้หลักสูตรได้ค่าถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการโดยรวมไม่น้อยกว่า 3.0

ตารางที่ 8.3-1 ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ทล.บ.เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ปีการศึกษา 2566

ที่	ระดับคุณภาพ	ค่าน้ำหนัก	จำนวน	ค่าถ่วงน้ำหนัก	ผลงาน
1	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ TCI กลุ่ม 2	0.6	1 เรื่อง	0.6	อมรรัตน์ ชุมทอง, คริษฐ์สพล หนูพรหม,ศุภัครชา อภิรติกร, **กมลทิพย์ นิคมรัตน์** และระวี เจียรวิภา. 2566. ผลของปุ๋ยอินทรีย์ต่างชนิดกันต่อการเจริญเติบโตและผลผลิตของกาแฟโรบัสตาที่ปลูกร่วมยางพารา. วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์ 10 (2) : 90-97.
2	ยื่นจดอนุสิทธิบัตร	0.2	1 เรื่อง	0.2	**นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา** กรรมวิธีการผลิตพริกแกงแบบแห้งชนิดก้อน เลขที่คำขออนุสิทธิบัตร 2301006908 วันที่รับคำขอ 20 ตุลาคม 2566
3	ยื่นจดอนุสิทธิบัตร	0.2	1 เรื่อง	0.2	**นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา** สูตรผงโรยข้าวดอกรายและกรรมวิธีการผลิต เลขที่คำขออนุสิทธิบัตร 2301006906 วันที่รับคำขอ 20 ตุลาคม 2566
	รวมคะแนน			**1.0**	

ผลดำเนินงาน

ตารางที่ 8.3-2 เทียบเคียงผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสุราษฎร์ธานี

ที่	ระดับคุณภาพ	ค่าน้ำหนัก	จำนวน	ค่าถ่วงน้ำหนัก
1	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ TCI กลุ่ม 2	0.6	1 เรื่อง	0.6
2	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ TCI กลุ่ม 1	0.8	3 เรื่อง	2.4
3	ตำราหรือหนังสืองานแปล	1.0	1 เรื่อง	1.0
	รวมคะแนน			**4.0**

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรมีความโดดเด่นในการส่งเสริมให้นักศึกษาได้ทำกิจกรรมร่วมกับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย โดยในแต่ละกิจกรรมที่เข้าร่วมเน้นส่งเสริมการนำความรู้ในสาขาวิชาไปใช้ประโยชน์จริงและก่อให้เกิดผลงานอย่างเป็นรูปธรรม เช่น โครงการ TED FUND โครงการวิศวกรสังคม โครงการยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น และกิจกรรม Smart Start Idea by GSB Startup เป็นต้น (ตารางที่ 8.3-3)

ตารางที่ 8.3-3 ผลงานวิจัย ผลงานสร้างสรรค์ และกิจกรรมต่างๆ ของนักศึกษา ในปีการศึกษา 2556

กิจกรรม	หน่วยงานสนับสนุน	นักศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษา
กิจกรรมส่งเสริมความเป็นผู้ประกอบการ TED Fund <u>ได้รับทุนสนับสนุนการเป็นผู้ประกอบการ 100,000 บาท</u>	กองทุนพัฒนาผู้ประกอบการเทคโนโลยีและนวัตกรรม (TED Fund) สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม	นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 (3 คน)	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ผศ.ปริยากร บุญส่ง
โครงการยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น พัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ไซรัปกล้วยน้ำว้า ร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนวัตกรรมชุมชนคลองสายยู <u>รางวัลชนะเลิศ ระดับมหาวิทยาลัย 10,000 บาท</u>	ธนาคารออมสิน	ทีม All Banana นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (11 คน)	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา

ผลดำเนินงาน			
กิจกรรม	**หน่วยงานสนับสนุน**	**นักศึกษา**	**อาจารย์ที่ปรึกษา**
โครงการประกวดการทำแกงสมรมและขนมต้ม - <u>รางวัลชนะเลิศ แกงสมรม 3,000 บาท</u> - <u>รางวัลชมเชย ขนมต้ม 500 บาท</u>	สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (5 คน)	ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา
กิจกรรมแข่งขันทำอาหาร ARIT Young Creative Food Contest การนำเสนออาหารนานาชาติเป็นภาษาอังกฤษ <u>รางวัลชนะเลิศ 3,000 บาท</u> <u>รางวัลชมเชย 500 บาท</u>	ศูนย์ภาษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (2 คน) นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (3 คน)	ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา ผศ.ขนิษฐา พันชูกลาง ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ Mr. Ringmatai Khaleng
กิจกรรมแข่งขัน Best of Songkhla Brewer Cup 2024 <u>ผ่านเข้ารอบคัดเลือก 2 คน</u> <u>ผ่านรอบsemi-final 1 คน</u>	งานเกษตรแฟร์ และ OTOP อบจ.สงขลา 	นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (3คน)	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา
เข้าร่วมกิจกรรมการประกวด Smart Start Idea by GSB Startup ระดับมหาวิทยาลัย แครกเกอร์กากกล้วย	ธนาคารออมสิน	ทีมฟ้ามีตา นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 (3 คน)	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์
โครงการพัฒนา Soft Skills ด้วยกระบวนการวิศวกรสังคม การแปรรูปเนื้อบดและเนื้อเศษเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย	มหาวิทยาลัยวิสาหกิจชุมชนโคเนื้อเขาชัยสน	นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (14 คน)	ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์ ผศ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา

ผลดำเนินงาน
หลักฐาน 8.3-1 แบบสรุปผลงานวิจัยและผลงานวิชาการและงานสร้างสรรค์ 8.3-2 โครงการกิจกรรมเสริมหลักสูตร 8.3-3 แบบสรุปกิจกรรมเสริมหลักสูตร 8.3-4 ภาพกิจกรรมต่างๆ

AUN-QA 8.4 Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.

มีข้อมูลที่แสดงให้เห็นถึงการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ถูกจัดเก็บ และกำกับติดตาม

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรมีผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) ทั้งหมด 15 ข้อ กำหนดให้แต่ละรายวิชาออกแบบรายวิชาโดยอ้างอิงผลลัพธ์การเรียนรู้ PLOs แตกต่างกัน โดยผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา CLOs ต้องสอดรับกับ PLOs ตามที่กำหนด นอกจากการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาที่ผ่านการประเมินผลในแต่ละรายวิชาแล้ว หลักสูตรยังการออกแบบการประเมินผลผ่านกิจกรรมของหลักสูตร อาทิเช่น โครงการเสริมสร้างทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร (คุกกี้เสริมทักษะ) ที่จัดอย่างมาต่อเนื่องทุกปี ตั้งแต่ปีการศึกษา 2561 จนถึงปัจจุบัน เป็นโครงการที่นักศึกษาได้ฝึกการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์คุกกี้ในช่วงเทศกาลปีใหม่ ทั้งรูปแบบ make to order และ make to stock โดยจำลองสถานการณ์เป็นธุรกิจจำลอง ทำงานในรูปแบบบริษัทขนาดย่อม แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบตามชั้นปี ดังนี้

ชั้นปีที่ 1 ฝ่ายผลิต

ชั้นปีที่ 2 ฝ่ายขายและจัดส่งสินค้า

ชั้นปีที่ 3 ฝ่ายวางแผน ควบคุมคุณภาพ และบริหารจัดการ

โดยนักศึกษาทั้ง 3 ชั้นปี ต้องทำหน้าที่ของตนและประสานงานกับทุกฝ่าย ฝึกการทำงานเป็นทีม การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี เมื่อจบกิจกรรมมีการประเมินประสิทธิภาพงานในแต่ละฝ่ายและรายบุคคล โดยหลักสูตรได้กำหนดคะแนนประเมินอยู่ในระดับ 1-5 และมีการมอบรางวัลให้แก่นักศึกษาที่มีผลงานโดดเด่นในแต่ละฝ่าย

นอกจากนี้หลักสูตรยังจัดกิจกรรมการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร และส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมประกวดแข่งขัน รวมถึงการส่งนักศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา เพื่อให้นักศึกษาได้นำความรู้ไปบูรณาการกับสถานประกอบการและการทำงานจริง โดยกำหนดเกณฑ์คะแนนประเมินที่สื่อถึงการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาแต่ละคนไว้อย่างน้อย 60 % โดยสามารถสรุปแผนการติดตามผลลัพธ์การเรียนรู้ PLOs แต่ละข้อ ดังตารางที่ 8.4-1

ตารางที่ 8.4-1 แผนการติดตามผลลัพธ์การเรียนรู้ PLOs

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)		การวัดประเมินผล	ชั้นปี			
			1	2	3	4
PLO1	แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีมีจิตสาธารณะ มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ	- รายวิชา - กิจกรรมคุกกี้เสริมทักษะ (คะแนน 1-5) - กิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นๆ	/	/	/	/
PLO2	มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร	- รายวิชา - กิจกรรมคุกกี้เสริมทักษะ (คะแนน 1-5) - กิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นๆ	/	/		

ผลดำเนินงาน						
ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)		การวัดประเมินผล	ชั้นปี			
			1	2	3	4
PLO3	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้	- รายวิชา - กิจกรรมคุกกี้เสริมทักษะ (คะแนน 1-5) - กิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นๆ	/	/		
PLO4	อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร	- รายวิชา - กิจกรรมคุกกี้เสริมทักษะ (คะแนน 1-5) - กิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นๆ			/	
PLO5	สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่	- รายวิชา - กิจกรรมคุกกี้เสริมทักษะ (คะแนน 1-5) - กิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นๆ			/	
PLO6	สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้	- รายวิชา - กิจกรรมประกวดนวัตกรรมอาหาร(คะแนน 1-5)			/	
PLO7	สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม	- การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ / สหกิจศึกษา (60 % คะแนนประเมิน)				/
PLO8	สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้	- โครงการพิเศษ/กิจกรรมเสริมหลักสูตร			/	
PLO9	สามารถนำเสนอแนวคิด ที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม	- รายวิชา - กิจกรรมประกวดนวัตกรรมอาหาร (คะแนน 1-5)			/	
PLO10	แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้	- รายวิชา - กิจกรรมคุกกี้เสริมทักษะ (คะแนน 1-5) - กิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นๆ	/	/	/	/
PLO11	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- รายวิชา - กิจกรรมประกวดนวัตกรรมอาหาร (คะแนน 1-5)			/	
PLO12	สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น	- รายวิชา - การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ / สหกิจศึกษา				/
PLO13	มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้	- กิจกรรมคุกกี้เสริมทักษะ (คะแนน 1-5)			/	

ผลดำเนินงาน						
ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)		การวัดประเมินผล	ชั้นปี			
			1	2	3	4
PLO14	สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง	- กิจกรรมคุกกี้เสริมทักษะ (คะแนน 1-5) - กิจกรรมประกวดนวัตกรรมอาหาร (คะแนน 1-5)			/	
PLO15	สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้	- การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ / สหกิจศึกษา(60 % คะแนนประเมิน)				/

หลักฐาน

8.4-1 มคอ 3, 4

8.4-2 มคอ. 5, 6

8.4-3 รายงานสรุปโครงการ และกิจกรรมนักศึกษา

AUN-QA 8.5 Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

ระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่าง ๆ ถูกจัดเก็บ กำกับติดตาม และเทียบเคียงกับคู่เทียบเพื่อการพัฒนา

ผลดำเนินงาน

หลักสูตรมีระบบการติดตามความพึงพอใจต่อผลการดำเนินการของหลักสูตรอย่างเป็นรูปธรรม ผ่านระบบการประเมินของมหาวิทยาลัย ทั้งความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรและความพึงพอใจของนักศึกษา โดยดำเนินการสำรวจข้อมูลปีละ 2 ครั้ง สำหรับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตได้ทำผ่านระบบของมหาวิทยาลัยเช่นกัน โดยเก็บข้อมูลจากผู้ใช้บัณฑิตของบัณฑิตที่จบการศึกษาในปี 2565 และมีงานทำภายในระยะเวลา 1 ปี โดยใช้ข้อมูลขั้นต่ำอย่างน้อยร้อยละ 20

ความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารจัดการหลักสูตร

ผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมประจำปีการศึกษา 2566 มีค่าเท่ากับ 4.90 อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด เมื่อพิจารณาข้อมูลย้อนหลังหลักสูตร เป็นเวลา 3 ปี หลักสูตรได้รับความพอใจในระดับมากที่สุดมาอย่างต่อเนื่อง และเมื่อเทียบเคียงกับหลักสูตรอื่น ๆ ในคณะเทคโนโลยีการเกษตร พบว่า หลักสูตรได้รับคะแนนความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรอยู่ในลำดับที่ 1 ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร ดังตารางที่ 8.5-1

ตารางที่ 8.5-1 ข้อมูลความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร

สาขาวิชา	คะแนนเฉลี่ย		
	ปี 2564	ปี 2565	ปี 2566
เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	**4.97**	**4.88**	**4.90**
เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	-	4.95	4.78
เทคโนโลยีการผลิตพืช	-	-	4.74
เทคโนโลยีการผลิตสัตว์	-	-	4.24

ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการดำเนินการของหลักสูตร

ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการดำเนินการของหลักสูตรในภาพรวม จะเห็นว่าหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารได้รับคะแนนความพึงพอใจจากนักศึกษาชั้นปีที่ 1-3 อยู่ในระดับมาก และจากนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้คะแนนระดับปานกลาง โดยมีคะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาเฉลี่ยในภาพรวมเท่ากับ 4.17 (ระดับมาก) ซึ่งคะแนนอยู่ในลำดับที่ 2 ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร รองจากสาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ (ตารางที่ 8.5-2) อย่างไรก็ตาม มีข้อสังเกตว่านักศึกษาชั้นปีที่ 4 มีความพึงพอใจต่อการดำเนินงานของหลักสูตรน้อยกว่าชั้นปีอื่น ๆ เนื่องจากนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ต้องออกฝึกประประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษาในภาคเรียนที่ 2 ดังนั้นนักศึกษาต้องทุ่มเทกับการเรียนและเคลียร์งานในรายวิชาต่าง ๆ ให้เสร็จสิ้นภายในภาคเรียนที่ 1 ส่งผลให้เกิดความเครียดและความเหนื่อยล้า โดยเฉพาะในรายวิชาโครงการพิเศษ ซึ่งมีหลายปัจจัยที่ส่งผลให้การดำเนินงานล่าช้ากว่าแผน ทั้งนี้หลักสูตรจะพยายามลดภาระงานของนักศึกษาทั้งส่วนของการเรียนและกิจกรรม รวมถึงการกำกับดูแล

ผลดำเนินงาน

การทำโครงการพิเศษของนักศึกษาให้เป็นไปตามแผนมากขึ้น โดยในปีการศึกษา 2567 หลักสูตรตั้งเป้าหมายให้นักศึกษาทุกชั้นปีให้คะแนนความพึงพอใจมากกว่า 4.00 และคะแนนเฉลี่ยโดยรวมมากกว่า 4.25

ตารางที่ 8.5-2 ผลการประเมินความพึงใจของนักศึกษาในการดำเนินงานของหลักสูตร

ชั้นปี	**เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร**	เทคโนโลยีการผลิตพืช	เทคโนโลยีการผลิตสัตว์*	เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	ผลการเปรียบเทียบ
1	**4.30**	3.30	4.39	3.93	มาก
2	**4.25**	4.48	4.31	3.63	มาก
3	**4.14**	4.09	3.95	4.27	มาก
4	**3.99**	4.43	4.52	4.00	ปานกลาง
เฉลี่ย	**4.17**	4.08	4.29**	3.96	มาก

ความพึงพอใจของผู้ประกอบการต่อการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ผลการประเมินของผู้ประกอบการต่อการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ในปีการศึกษา 2566 นักศึกษาได้คะแนนประเมินเท่ากับ 48.00-59.50 (ตารางที่ 8.5-3) โดยนักศึกษาส่วนใหญ่ได้รับการชื่นชมในเรื่องความขยัน อดทน ตั้งใจทำงานและตรงต่อเวลา แต่ควรปรับปรุงเรื่องความกล้าแสดงออกและการนำเสนองาน

ตารางที่ 8.5-3 ผลการประเมินความพึงใจของผู้ประกอบการในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

นักศึกษาคนที่	**คะแนน (เต็ม 60)**	**ข้อดี**	**ข้อควรปรับปรุง**
1	49.00	มีความสุภาพเรียบร้อย มีมนุษยสัมพันธ์ดี ขยัน อดทน ตรงต่อเวลา	-
2	59.50	มีความขยัน อดทน ตั้งใจทำงาน คิดวิเคราะห์ได้ดี	การพูดนำเสนอชิ้นงาน ควรพูดให้ชัดเจน การอธิบายความหมายของผลงาน ความกล้าแสดงออกทางความคิด
3	52.50	-	-
4	59.50	มีความขยัน อดทน คิดวิเคราะห์ได้ดี	ควรมีความกล้าแสดงออก ความมั่นใจในการนำเสนอ
5	51.50	เป็นคนพัฒนาตนเองอยู่เสนอ อ่อนน้อมถ่อมตน	-
6	57.50	- นักศึกษามีการเปิดรับความรู้ที่สอนให้โดยไม่ปิดตัวเอง แม้จะเป็นความรู้ที่อาจจะรู้แล้ว - มีความขยัน ตรงต่อเวลา และรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายเป็นอย่างดี สามารถฝากงานไว้ได้ แม้ไม่มีผู้คุมงาน รู้จักคิดไตร่ตรองงานได้เป็นอย่างดี ว่าต้องเตรียมอะไรบ้าง - มีความกล้าที่จะพูดคุยกับลูกค้า ทั้งคนไทยและต่างชาติ นักศึกษามีความสามารถในการใช้ภาษา	นักศึกษาเป็นคนมีอัธยาศัยดี จึงทำให้พูดเยอะไปในบางครั้ง

ผลดำเนินงาน			
นักศึกษาคนที่	**คะแนน (เต็ม 60)**	**ข้อดี**	**ข้อควรปรับปรุง**
		มาลายูในการพูดคุยกับนักท่องเที่ยวมาเลเป็นอย่างดี	
7	57.50	นักศึกษามีความตั้งใจในการทำงาน ตรงต่อเวลา และรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายให้เป็นอย่างดี มีความขยัน อดทน สามารถฝากงานไว้ได้ รู้จักคิดใตร่ตรองงานเป็นอย่างดี	นักศึกษามีทักษะในการสื่อสารกับผู้อื่นน้อย
8	57.50	-	-
9	48.00	- เป็นคนอ่อนน้อมถ่อมตน รับฟังคำติเตือน คำชี้แนะได้ดี มีการพัฒนาตัวเองอยู่เสมอ	อาจจะต้องปรับปรุงในเรื่องของเวลาให้มากกว่านี้

ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ในปีการศึกษา 2566 มีนายจ้างที่มีส่วนร่วมในการประเมิน จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 50 ซึ่งบัณฑิตของหลักสูตรได้รับคะแนนในด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เท่ากับ 4.71, 4.43, 4.60, 4.43 และ 4.40 ตามลำดับ ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 อยู่ในระดับมาก โดยบัณฑิตมีความโดดเด่นด้านคุณธรรมจริยธรรม ดังตารางที่ 8.5-4 และเมื่อเทียบเคียงกับหลักสูตรอื่น ๆ ภายในคณะเทคโนโลยีการเกษตร บัณฑิตของหลักสูตรได้รับความพึงพอใจจากผู้ใช้บัณฑิตอยู่ลำดับที่ 5 จาก 6 หลักสูตร ซึ่งหลักสูตรกำหนดเป้าหมายในการประเมินความพึงพอใจในทุกคุณลักษณะทั้ง 5 ด้านสูงกว่า 4.50 โดยการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาในทุกด้านก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพมากขึ้น

ตารางที่ 8.5-4 ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อบัณฑิตระดับปริญญาตรีตามกรอบ TQF เฉลี่ย (คะแนนเต็ม 5)

สาขาวิชา	**คุณธรรมจริยธรรม**	**ด้านความรู้**	**ด้านทักษะทางปัญญา**	**ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล**	**การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**	**เฉลี่ย**
เกษตรศาสตร์	4.79	4.58	4.61	4.67	4.72	4.68
การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	5.00	5.00	4.33	5.00	4.67	4.82
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.71	4.04	3.83	4.33	4.00	4.24
เทคโนโลยีการเกษตร (การผลิตพืช)	4.81	4.60	4.71	4.80	4.65	4.71
เทคโนโลยีการเกษตร (การผลิตสัตว์)	4.83	4.65	4.82	4.78	4.68	4.75
การผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	**4.71**	**4.43**	**4.60**	**4.43**	**4.40**	**4.51**

ผลดำเนินงาน
หลักฐาน 8.5-1 ข้อมูลความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร และข้อมูลความพึงพอใจของนักศึกษาปัจจุบัน 8.5-2 สรุปคะแนนผลการประเมินจากสถานประกอบการการฝึกสหกิจศึกษา 8.5-3 ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อบัณฑิตระดับปริญญาตรีตามกรอบ TQF เฉลี่ย

ส่วนที่ 3 สรุปผลการประเมินตนเองและแผนพัฒนาหลักสูตร

ผลการประเมินตนเอง

ผลการประเมินตนเองของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ตามเกณฑ์คุณภาพ AUN-QA version 4.0 ในปีการศึกษา 2566 ดังนี้

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
1	Expected Learning Outcomes							
1.1	The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders.			/				
1.2	The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.				/			
1.3	The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problemsolving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).				/			
1.4	The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.				/			
1.5	The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.			/				
	Overall			/				
2	Programme Structure and Content							
2.1	The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.				/			

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
2.2	The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.				/			
2.3	The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.				/			
2.4	The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.				/			
2.5	The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated.				/			
2.6	The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.				/			
2.7	The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.				/			
	Overall				**/**			
3	**Teaching and Learning Approach**							
3.1	The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.			/				
3.2	The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.			/				
3.3	The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.				/			
3.4	The teaching and learning activities are shown to promo learning, learning how to learn, and instilling in students commitment for life-long learning (e.g., commitment t critical inquiry, information- processing skills, and willingness to experiment with new ideas and practices).			/				
3.5	The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.				/			

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
3.6	The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.			/				
	Overall			**/**				
4	**Student Assessment Student Assessment**							
4.1	A variety of assessment methods are shown to be use and are shown to be constructively aligned to achievir the expected learning outcomes and the teaching ar learning objectives.			/				
4.2	The assessment and assessment- appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.			/				
4.3	The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.			/				
4.4	The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.			/				
4.5	The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.			/				
4.6	Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.			/				
4.7	The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of industry and alignment to the expected learning outcomes.			/				
	Overall			**/**				
5	**Academic Staff**							
5.1	The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re- deployment, termination, and retirement plans) is carried out to			/				

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
	ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.							
5.2	The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.				/			
5.3	The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.				/			
5.4	The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.				/			
5.5	The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.				/			
5.6	The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and their academic freedom, are well defined and understood.				/			
5.7	The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.			/				
5.8	The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.				/			
	Overall				**/**			
6	**Student Support Service**							
6.1	The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date.				/			

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
6.2	Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.				/			
6.3	An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.				/			
6.4	Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.				/			
6.5	The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders needs. Roles and relationships are shown to be well-defined to ensure smooth delivery of the services.			/				
6.6	Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.			/				
	Overall				**/**			
7	**Facilities and Infrastructure**							
7.1	The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.				/			
7.2	The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.				/			
7.3	A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.				/			
7.4	The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.				/			
7.5	The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure that enables the campus community to fully exploit information				/			

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
	technology for teaching, research, service, and administration.							
7.6	The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.				/			
7.7	The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.				/			
7.8	The competences of the support staff rendering services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.				/			
7.9	The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.				/			
	Overall				**/**			
8	**Output and Outcomes**							
8.1	The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.			/				
8.2	Employability as well as self- employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.			/				
8.3	Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.		/					
8.4	Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.		/					
8.5	Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.			/				
	Overall			**/**				

จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา

จากการพัฒนาคุณภาพหลักสูตรตามแนวทางของเกณฑ์คุณภาพ AUN-QA ที่ผ่านมา พบว่า หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีจุดแข็งและจุดที่ควรพัฒนาหลักสูตรตามเกณฑ์ ดังนี้

จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา
1. Expected Learning Outcomes (ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง)
<u>จุดเด่น</u> 1. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรเป็นไปตามหลักทฤษฎีการเรียนรู้ของ Bloom's Taxonomy มีความสอดคล้องความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย 2. การออกแบบรายวิชาใช้หลักการออกแบบการเรียนรู้แบบย้อนกลับ (Backward Curriculum Design) ร่วมกับความรู้ ทักษะ และทัศนคติ ที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต้องการ
<u>จุดที่ควรพัฒนา</u> 1. กำหนดเกณฑ์ที่แสดงให้เห็นถึงการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้งในระดับรายวิชา ชั้นปี และหลักสูตรอย่างชัดเจนและวัดได้
2. Programme Structure and Content (โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา)
<u>จุดเด่น</u> 1. ข้อกำหนดของหลักสูตรและรายวิชาทั้งหมดถูกออกแบบให้มีสอดคล้องกับการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง มีความทันสมัย และถ่ายทอดไปสู่กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านช่องทางที่หลากหลาย 2. หลักสูตรมีการนำข้อมูลป้อนกลับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มโดยเฉพาะผู้ประกอบการมาใช้ในการออกแบบหลักสูตรผ่านกระบวนการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร
<u>จุดที่ควรพัฒนา</u> 1. การสื่อสารข้อมูลข้อกำหนดหลักสูตรและรายวิชาไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะผู้ใช้บัณฑิต 2. การสำรวจความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียควรครอบคลุมทุกกลุ่มโดยจัดกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียตามอิทธิพล (Power) และผลกระทบ (Impact) ที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อการกำหนดแนวทางการมีส่วนร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างมีประสิทธิภาพ 3. มีการประชุมเพื่อทบทวนผลการดำเนินงานของหลักสูตรทุกปีการศึกษาเพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรมีความทันสมัยเป็นปัจจุบันและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
3. Teaching and Learning Approach (แนวทางการจัดเรียนการสอน)
<u>จุดเด่น</u> การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบ Active learning ส่งเสริมความความคิดสร้างสรรค์ การใช้เทคโนโลยีนวัตกรรม และการเน้นการเป็นผู้ประกอบการ โดยเน้นการสอนผ่านการฝึกปฏิบัติจริง มีกิจกรรมส่งเสริมหลักสูตรเพื่อผลักดันให้นักศึกษาได้นำความรู้และทักษะในชั้นเรียนกับการปฏิบัติงานจริงอย่างเป็นรูปธรรม
<u>จุดที่ควรพัฒนา</u> ควรเน้นส่งเสริมทักษะทางด้านการนำเสนองาน ทักษะการสื่อสารระหว่างบุคคลให้มากขึ้น

จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา
4. Student Assessment (การประเมินผู้เรียน)
<u>จุดเด่น</u> 1. หลักสูตรมีการกำกับกระบวนการเพื่อควบคุมมาตรฐานการเรียนรู้ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิอุดมศึกษา 2. มีระบบการกับกับติดตามความคืบหน้าการศึกษาของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด
<u>จุดที่ควรพัฒนา</u> 1. ขาดการนำไปใช้ของวิธีการประเมินผู้เรียนโดยวิธีรูบริค (Rubric), การทำเฉลย (Marking Scheme) ในทุกรายวิชา
5. Academic Staff (คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ)
<u>จุดเด่น</u> 1. อาจารย์ทำงานอย่างทุ่มเททั้งการจัดการเรียนการสอน งานวิจัย งานบริการวิชาการ และงานพัฒนานักศึกษา 2. อาจารย์มีการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตรและการพัฒนานักศึกษา
<u>จุดที่ควรพัฒนา</u> 1. การจัดสรรปริมาณงานให้แก่อาจารย์บางรายยังไม่เหมาะสม 2. อาจารย์บางรายมีภาระงานมากเกินไป จึงไม่มีเวลาทำผลงานทางวิชาการเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ
6. Student Support Services (การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน)
<u>จุดเด่น</u> 1. มีการวางแผนในการสนับสนุนผู้เรียนที่ครอบคลุมทั้งทางด้านวิชาการและการใช้ชีวิต เช่น ด้านการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการมีความเพียงพอและมีคุณภาพ 2. มีระบบที่เหมาะสมในการติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียน ศักยภาพทางวิชาการของผู้เรียนอย่างใกล้ชิดมีกิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมการแข่งขันของผู้เรียน และการบริการสนับสนุนผู้เรียนด้านต่าง ๆ เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์การเรียนรู้ ทักษะและความสามารถในการทำงานที่หลากหลาย
<u>จุดที่ควรพัฒนา</u> 1. จำนวนบุคลากรสายสนับสนุนที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการสนับสนุนผู้เรียนของหลักสูตรมีไม่เพียงพอ
7. Support Staff Quality (คุณภาพบุคลากรสายสนับสนุน)
<u>จุดเด่น</u> 1. หลักสูตรมีการกำกับดูและให้คณาจารย์ บุคคลากร และนักศึกษามีทรัพยากรทางกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการดำเนินการของหลักสูตรให้มีความเพียงพอ มีประสิทธิภาพ และพร้อมใช้งานตลอดเวลา
<u>จุดที่ควรพัฒนา</u> 1. จัดให้มีทรัพยากรที่ทันสมัย เช่น กระดานอัจฉริยะ 2. จัดหาเครื่องมือในการปฏิบัติการและอุปกรณ์พื้นฐานต่างๆ เพิ่มเติม เพื่อให้มีความทันสมัยและเพียงพอต่อการสนับสนุนการเรียนการสอนของหลักสูตร 3. จุดเชื่อมต่ออินเตอร์เน็ตขัดข้อง ส่งผลให้การเรียนการสอนไม่สามารถดำเนินได้ในบางครั้ง

จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา
4. เพิ่มการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ 5. มีการกำกับดูแลห้องเรียนและห้องต่างๆ ให้ได้มาตรฐานพร้อมใช้งานตลอดเวลาทั้งปีการศึกษา
8. Output and Outcomes (ผลผลิตและผลลัพธ์)
<u>จุดเด่น</u> 1. บัณฑิตมีอัตราการได้งานทำสูง ได้รับอัตราเงินเดือนดี และได้รับความพึงพอใจจากนายจ้างอยู่ในระดับดี 2.กิจกรรมส่งเสริมหลักสูตรที่สร้างผลงานสร้างสรรค์ของนักศึกษามีอย่างต่อเนื่อง
<u>จุดที่ควรพัฒนา</u> 1. อัตราการตกออกระหว่างเรียนค่อนข้างสูง 2. ผลงานตีพิมพ์และเผยแพร่ผลงานวิจัยของอาจารย์ค่อนข้างน้อย

แผนพัฒนาหลักสูตร

จากผลการดำเนินงานของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ตามเกณฑ์คุณภาพ AUN-QA ในปีการศึกษา 2566 ทางหลักสูตรได้วิเคราะห์ Gap ของปีการศึกษา 2566 รวมกับข้อเสนอแนะของผู้ประเมินจากการประเมินในปีการศึกษา 2565 ที่หลักสูตรยังไม่สามารถดำเนินการสำเร็จได้ นำมาเป็นข้อมูลเพื่อจัดทำแผนพัฒนาคุณภาพหลักสูตรสำหรับเป็นแนวทางในปีการศึกษา 2567 ดังนี้

ข้อเสนอแนะ/ Gap Analysis	Data Needed	แผนดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ	งบประมาณ	KPIs
1. เกณฑ์การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้	เกณฑ์ที่สื่อถึงการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	1. กำหนดเกณฑ์/พฤติกรรมที่สื่อถึงการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้งระดับรายวิชา ชั้นปี และหลักสูตร 2. ออกแบบวิธีการประเมินที่สามารถวัดได้และสื่อได้ว่านักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรอย่างแท้จริง	1 ปี	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	-	ผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้งระดับรายวิชา ชั้นปี และหลักสูตร มีเกณฑ์และวิธีการประเมินที่สื่อถึงการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้
2. ผลการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้	ผลการประเมินการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	1. วางแผนและออกแบบกิจกรรมเพื่อให้เกิดการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรม 2. ใช้เกณฑ์และวิธีการประเมินที่ออกแบบมาประเมินผลและวัดผล 3. ถอดบทเรียนในทุกมิติเพื่อปรับปรุงกระบวนการ	1 ปี	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	-	ผลประเมินการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้งระดับรายวิชา ชั้นปี และหลักสูตรได้มากกว่าร้อยละ 60

ข้อเสนอแนะ/ Gap Analysis	Data Needed	แผนดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ	งบประมาณ	KPIs
3. การวัดผลประเมินผลโดยใช้ Rubic/ marking schemes	วิธีการวัดผลประเมินผลของอาจารย์ผู้สอน	1. อบรมการใช้วิธีการวัดผลประเมินผลโดยใช้ Rubic/ marking schemes	1 ปี	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	-	รายวิชาที่มีการใช้ Rubic/ marking schemes ในการประเมินผล
4. การตกออกของนักศึกษา	อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา	1. ติดตามผลการเรียนของนักศึกษาอย่างใกล้ชิดต่อเนื่องโดยอาจารย์ที่ปรึกษา 2. จัดทำแผนช่วยเหลือนักศึกษาในกรณีต่าง ๆ	1 ปี	อาจารย์ที่ปรึกษา	-	อัตราการคงอยู่สูงขึ้น
5. การทดแทนอัตราเกษียณของอาจารย์	ปีที่เกษียณ	1. จัดทำแผนอัตรากำลังระยะยาว 2. จัดทำแผนทดแทนอัตราเกษียณ	1 ปี	ประธานหลักสูตร	-	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 5 คน
6. การลาศึกษาต่อ	ปีที่ต้องการลาศึกษาต่อ	1. จัดทำแผนอัตรากำลังระยะยาว 2. จัดแผนทดแทนอาจารย์ที่ลาศึกษาต่อ	1 ปี	ประธานหลักสูตร	-	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 5 คน
7. การขอตำแหน่งทางวิชาการ	- เอกสารประกอบการสอน/คำสอน - ผลงานตีพิมพ์ - ตำรา	1. จัดทำแผนการดำเนินงานเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ 2. จัดแผนการกระตุ้นและสนับสนุนให้ทำผลงานวิชาการ 3. ติดตามการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง	1 ปี	ประธานหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	-	อาจารย์ผู้รับผิดชอบทุกคนมีตำแหน่งทางวิชาการสูงขึ้น

ข้อเสนอแนะ/ Gap Analysis	Data Needed	แผนดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ	งบประมาณ	KPIs
8. ภาระงาน	- FTE - ภาระงานด้านต่าง ๆ	1. จัดสรรภาระงานของอาจารย์ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น 2. พัฒนาศักยภาพของอาจารย์ให้ใกล้เคียงกัน เพื่อช่วงแบ่งเบาภาระงานซึ่งกันและกัน	1 ปี	ประธานหลักสูตร	-	ภาระงานมีความเหมาะสมและยุติธรรม
9. ระบบสัญญาณอินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wifi)	- ตำแหน่งที่อับสัญญาณอินเทอร์เน็ต - ปัญหาการใช้งานอินเทอร์เน็ตไร้สาย	1. รวบรวมข้อเสนอแนะจากนักศึกษา/อาจารย์เกี่ยวกับปัญหาของระบบสัญญาณอินเทอร์เน็ตไร้สายแจ้งแก่ผู้รับผิดชอบ 2. ผู้รับผิดชอบปรับปรุงระบบสัญญาณอินเทอร์เน็ตไร้สายให้สามารถใช้งานได้ดีทุกที่ในมหาวิทยาลัย 3. ติดตามและประเมินผล	1 ปี	คณะเทคโนโลยีการเกษตร สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ	-	ระบบสัญญาณอินเทอร์เน็ตไร้สายครอบคลุมทั้งมหาวิทยาลัยและใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
10. อัตราการสำเร็จการศึกษา	อัตราการสำเร็จการศึกษาเพิ่มขึ้น	1. ติดตามผลการเรียนของนักศึกษาอย่างใกล้ชิดต่อเนื่อง 2. จัดทำแผนช่วยเหลือนักศึกษาในกรณีต่าง ๆ 3. จัดโครงการเพื่อพัฒนาทักษะและหารายได้ระหว่างเรียน	1 ปี	อาจารย์ที่ปรึกษา ประธานหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	-	อัตราการสำเร็จการศึกษามากกว่าร้อยละ 75

ข้อเสนอแนะ/ Gap Analysis	Data Needed	แผนดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ	งบประมาณ	KPIs
11. ผลงานวิชาการ	ความก้าวหน้าของการวิจัยและการตีพิมพ์	1. ส่งเสริมให้อาจารย์ทำงานวิจัยและงานสร้างสรรค์เพิ่มขึ้น 2. ส่งเสริมให้อาจารย์ตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการเพิ่มขึ้น 3. ติดตามความก้าวหน้าในการทำผลงานวิชาการของอาจารย์อย่างต่อเนื่อง	1 ปี	ประธานหลักสูตร	-	ผลงานตีพิมพ์เผยแพร่อย่างน้อย 1 เรื่อง/คน/ปี

ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารถูกต้อง เป็นความจริงทุกประการ

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 5 กรกฎาคม 2567
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา)

2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 5 กรกฎาคม 2567
(อาจารย์ ดร.กมลทิพย์ นิคมรัตน์)

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 5 กรกฎาคม 2567
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง)

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 5 กรกฎาคม 2567
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขนิษฐา พันชูกลาง)

5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 5 กรกฎาคม 2567
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทริยา สังข์น้อย)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา)
ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
วันที่ 5 กรกฎาคม 2567

(รองศาสตราจารย์ ดร.คริษฐ์สพล หนูพรหม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

วันที่ 5 กรกฎาคม 2567

ภาคผนวก

ตารางแสดงจำนวนผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อผลงานวิชาการ	สถานที่/ วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่
กลุ่มสาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์/<u>กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</u> จำนวน 3 เรื่อง			
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก0.20) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
มีการยื่นจดอนุสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก0.20) จำนวน 2 เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก 0.40			
1.	นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	กรรมวิธีการผลิตพริกแกงแบบแห้งชนิดก้อน	เลขที่คำขอ 2301006908 วันที่รับคำขอ 20 ตุลาคม 2566
2.	นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	สูตรผงโรยข้าวดอกรายและกรรมวิธีการผลิต	เลขที่คำขอ 2301006906 วันที่รับคำขอ 20 ตุลาคม 2566
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (ค่าน้ำหนัก0.40) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
มีการยื่นจดสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก0.40) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่ในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. (ค่าน้ำหนัก0.60) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			

ลำดับที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อผลงานวิชาการ	สถานที่/ วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI **กลุ่มที่** 2 **(ค่าน้ำหนัก**0.60**)** จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
	อมรรัตน์ ชุมทอง, คริษฐ์สพล หนูพรหม, ศุภัครชา อภิรติกร, **กมลทิพย์ นิคมรัตน์** และ ระวี เจียรวิภา. 2566.	ผลของปุ๋ยอินทรีย์ต่างชนิดกันต่อการเจริญเติบโตและผลผลิตของกาแฟโรบัสตาที่ปลูกร่วมยางพารา	วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์ 10(2): 90-97.
มีการจดแจ้งลิขสิทธิ์ (ค่าน้ำหนัก0.60**)** จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก0.80**)** จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI **กลุ่มที่** 1 **(ค่าน้ำหนัก** 0.80**)** จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ ระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทาง วิชาการ พ.ศ. 2562 **(ค่าน้ำหนัก**1.00**)** จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ (ค่าน้ำหนัก1.00**)** จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจัดทะเบียน (ค่าน้ำหนัก1.00**)** จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			

ลำดับที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อผลงานวิชาการ	สถานที่/ วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่
ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ (ค่าน้ำหนัก1.00) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร(ค่าน้ำหนัก1.00) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่นที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว (ค่าน้ำหนัก1.00) **ได้แก่** • ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม • ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและการเรียนรู้ • ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนานโยบายสาธารณะ • ผลงานวิชาการรับใช้สังคม • กรณีศึกษา • ตำราหรือหนังสือหรืองานแปล • ซอฟต์แวร์ • พจนานุกรม สารานุกรม นามานุกรม และงานวิชาการในลักษณะเดียวกัน จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ Online **(ค่าน้ำหนัก** 0.20) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน (ค่าน้ำหนัก 0.40) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			

ลำดับที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อผลงานวิชาการ	สถานที่/ วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.60) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ (ค่าน้ำหนัก 0.80) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน (ค่าน้ำหนัก1.00) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ (ค่าน้ำหนัก1.00) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			

ข้อมูลพื้นฐาน Common Data Set ที่จัดเก็บในระบบ CHE QA Online ปีการศึกษา 2566

ลำดับ	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน
ข้อมูลชุดที่ 1 จำนวนหลักสูตร		
1	จำนวนหลักสูตรที่เปิดสอนทั้งหมด	1
2	- ---ระดับปริญญาตรี	1
3	- ---ระดับ ป.บัณฑิต	
4	- ---ระดับปริญญาโท	
ข้อมูลชุดที่ 2 จำนวนหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอนนอกสถานที่ตั้ง		
5	จำนวนหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอนนอกสถานที่ตั้ง	
6	- ---ระดับปริญญาตรี	
7	- ---ระดับ ป.บัณฑิต	
8	- ---ระดับปริญญาโท	
ข้อมูลชุดที่ 2 จำนวนนักศึกษา		
9	จำนวนนักศึกษาปัจจุบันทั้งหมดทุกระดับการศึกษา	**63**
10	- ---จำนวนนักศึกษาปัจจุบันทั้งหมด - ระดับปริญญาตรี	63
11	- ---จำนวนนักศึกษาปัจจุบันทั้งหมด - ระดับ ป.บัณฑิต	
12	- ---จำนวนนักศึกษาปัจจุบันทั้งหมด - ระดับปริญญาโท	
ข้อมูลชุดที่ 3 คุณวุฒิ/ตำแหน่งทางวิชาการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		
13	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรแยกตามวุฒิการศึกษา	
14	- - --ระดับปริญญาตรี	
15	- - --ระดับปริญญาโท	2
16	- - --ระดับปริญญาเอก	3
17	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรจำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการ	
18	- - --จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ	1
19	- - --จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์	4
20	- - --จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์	
21	- - --จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่งศาสตราจารย์	
ข้อมูลชุดที่ 4 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		
22	จำนวนรวมของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	**3**
23	- - --จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	

ลำดับ	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน
24	- - --จำนวนผลงานที่มีการยื่นจดอนุสิทธิบัตร	2
25	- - --จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	
26	- - --จำนวนผลงานที่มีการยื่นจดสิทธิบัตร	
27	- - --จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่ในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.	
28	- - --จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	1
29	- - --จำนวนผลงานที่มีการจดแจ้งลิขสิทธิ์	
30	- - --จำนวนผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	
31	- - --จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐาน ข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	
32	- - --จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2562	
33	- - --จำนวนผลงานได้รับการจดสิทธิบัตร	
34	- - --จำนวนผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่นที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	
35	- - --จำนวนผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ	
36	- - --จำนวนผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน	
37	- - --ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ	
38	- - --จำนวนงานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเลคทรอนิกส์ online	
39	- - --จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	

ลำดับ	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน
40	- - --จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	
41	- - --จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	
42	- - --จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน	
43	- - --จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ	
44	- - -จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	
ข้อมูลชุดที่ 5 การมีงานทำของบัณฑิต		
45	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีทั้งหมด	14
46	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ตอบแบบสำรวจเรื่องการมีงานทำภายใน 1 ปีหลังสำเร็จการศึกษา	14
47	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ที่ประกอบอาชีพอิสระ)	10
48	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ประกอบอาชีพอิสระ	4
49	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	0
50	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่มีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำอยู่แล้ว	0
51	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา	0
52	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่อุปสมบท	0
53	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่เกณฑ์ทหาร	0
54	เงินเดือนหรือรายได้ต่อเดือน ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ (ค่าเฉลี่ย)	14,035
55	ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีตามกรอบ TQF เฉลี่ย (คะแนนเต็ม 5)	4.51
ข้อมูลชุดที่ 6 ผลงานทางวิชาการของผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท		
57	จำนวนรวมของผลงานนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่	
58	- ---จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่มีการตีพิมพ์ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง	
59	- ---จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	
60	- ---จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	

ลำดับ	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน
61	- ---ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	
62	- ---จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	
63	- ---จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	
64	- ---จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการพ.ศ. 2562	
65	- ---ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร	
66	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเลคทรอนิกส์ online	
67	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	
68	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	
69	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	
70	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน	
71	- ---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ	
72	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโททั้งหมด (ปีการศึกษาที่เป็นวงรอบประเมิน)	