



แผนประกันและแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

(ตามข้อเสนอแนะและแนวทางการปรับปรุงพัฒนา
จากผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ปีการศึกษา 2564)

เสนอคณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตร ในการประชุมครั้งที่ 8/2565
เสนอคณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตร ในการประชุมครั้งที่ 5/2565

คำนำ

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report : SAR) เป็นประจำทุกปีการศึกษา โดยนำระบบประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับอุดมศึกษาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ร่วมกับมาตรฐานการศึกษาของ มหาวิทยาลัยราชภัฏ มาใช้ในการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน โดยรับการประเมินคุณภาพการศึกษา ภายใน ปีการศึกษา 2564 จากคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตามที่ คณะเทคโนโลยีการเกษตรแต่งตั้ง จากผลการประเมินฯ หลักสูตรได้ตระหนักถึงกระบวนการพัฒนาคุณภาพ การศึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมให้การจัดการศึกษามีคุณภาพตามมาตรฐานเป็นที่ยอมรับและยกระดับ คุณภาพอย่างเป็นพลวัต จึงได้จัดทำแผนประกันและแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565 ฉบับนี้ขึ้น ซึ่งนำเสนอประเด็นตามข้อเสนอแนะและแนวทางการปรับปรุงพัฒนาจากผลประเมินคุณภาพการศึกษา ภายในแต่ละตัวบ่งชี้ ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2564 มาเป็นแนวทางการพัฒนา โดยระบุกิจกรรมที่ ก่อให้เกิดการพัฒนา ช่วงเวลาดำเนินกิจกรรม งบประมาณ และผู้กำกับดูแล เพื่อสามารถติดตามตรวจสอบผล การพัฒนาต่อไป

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ข้อมูลเบื้องต้นของหน่วยงาน

ประวัติความเป็นมา

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ต้องการเปิดโอกาสให้แก่ผู้เรียนที่มีพื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ไม่ดี ได้เรียนในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร จึงได้ทำการวิจัยเพื่อหารูปแบบการเรียนการสอนและเป็นข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตรใหม่ที่เหมาะสม ภายใต้โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาการเรียนการสอนเพื่อให้นักศึกษามีความสามารถสู่การประกอบอาชีพธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน กรณีศึกษา ปลาหวานผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มแม่บ้าน ต.หัวเขา อ.สิงหนคร จ.สงขลา การวิจัยครั้งนี้ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (สกว.) และความร่วมมือจากหลาย ๆ ฝ่าย ทั้งผู้บริหารระดับคณะและมหาวิทยาลัย ศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ กลุ่มแม่บ้าน ปลาหวาน ต.หัวเขา คณาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ผลการวิจัยพบว่า การจัดการกระบวนการเรียนการสอนที่เหมาะสมต้องผสมผสานในหลายรูปแบบ ร่วมกันตลอดภาคเรียน เน้นการฝึกให้นักศึกษาพัฒนากระบวนการคิดด้วยตนเอง ฝึกทักษะการปฏิบัติให้ชำนาญ และมีความอดทน พร้อมทั้งเสริมการเรียนรู้ด้วยกิจกรรมต่าง ๆ จากสถานการณ์จริงจึงจะให้นักศึกษาสามารถนำวิชาการและประสบการณ์สู่วิชาชีพได้

ปีการศึกษา 2559 จากกระบวนการวิจัยที่ได้นำสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชา เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีอัตลักษณ์ “ผลิตได้ ขายเป็น” โดยได้รับการอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ. 2555 ทำการเปิดสอน ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2556

ปีการศึกษา 2560 ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยี พ.ศ. 2560 (มคอ.1 สาขาเทคโนโลยี) การปรับปรุงหลักสูตรในครั้งนี้ได้มีการปรับเปลี่ยนชื่อสาขาวิชาจากเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเป็น “การผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร” เพื่อสื่อให้ผู้เรียนและผู้สนใจเข้าใจในการเรียนการสอนของหลักสูตรยิ่งขึ้น ทำการเปิดสอนในหลักสูตรปรับปรุงตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561

ปีการศึกษา 2564 ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด โดยนำหลักการของการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์ (Outcome-based education : OBE) การจัดการเรียนการสอนแบบสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work Integrated Education: CWIE) ร่วมกับการจัดทำหลักสูตร 3 ปีครึ่ง มาเป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยและสอดคล้องกับสภาวการณ์ในปัจจุบัน การปรับปรุงหลักสูตรในครั้งนี้ได้ปรับเปลี่ยนชื่อสาขาวิชาเป็น “เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร” ทำการเปิดสอนในหลักสูตรปรับปรุงตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565

ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ปรัชญาของหลักสูตร

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถในการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร มีคุณลักษณะ และทักษะของการเป็นนักการผลิต นักการขาย นักการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพและการจัดการธุรกิจอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร ส่งเสริมสร้างนวัตกรรมสนองนโยบายการพัฒนาประเทศ ตลอดจนมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ

ความสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นหลักสูตรสหวิทยาการทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสร้างบุคลากรที่ศักยภาพทั้งการผลิต การพัฒนา การสร้างนวัตกรรม และการทำธุรกิจอาหาร อันเป็นส่วนหนึ่งในการยกระดับคุณภาพชีวิต และตอบสนองความต้องการของประเทศในการสร้างกำลังคนเพื่อก้าวสู่ความเป็นผู้นำทางด้านอาหาร หลักสูตรนี้จึงเน้นให้นักศึกษามีความสามารถในการผลิต การขาย การบริหารจัดการ ตลอดจนสามารถเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารเองได้ โดยให้ความสำคัญกับการเรียนการสอนภาคทฤษฎีควบคู่กับภาคปฏิบัติ เน้นการเรียนรู้และทักษะที่เกิดจากการปฏิบัติจริง เน้นการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้ด้วยตนเอง ร่วมกับการส่งเสริมความรู้และประสบการณ์ทางวิชาชีพโดยตรงกับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้และเกิดทักษะต่าง ๆ จากสถานการณ์จริงในการเป็นผู้ประกอบการ อันเป็นแนวทางที่นักศึกษาสามารถนำไปประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารของตนเองหรือเข้าสู่ตลาดแรงงานของธุรกิจอาหารขนาดกลาง และขนาดย่อม ตลอดจนสามารถนำเทคโนโลยีมาใช้ในการจัดการและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ อีกทั้งยังสามารถปรับตัวตามสถานการณ์ของสภาพสังคมและเศรษฐกิจที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ภายใต้ความเสี่ยงและความไม่แน่นอนได้เป็นอย่างดี

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะ ดังนี้

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

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ วิชาเอก/สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	
				สถาบัน	ปี พ.ศ.
1.	นายอิทธิพร แก้วเพ็ง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร Ms.E. Food Engineering วท.บ. วิศวกรรมแปรรูป อาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2555
				Mokpo National University, South Korea	2551
				สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2547
2.	นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร วท.บ. วาริชศาสตร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2539
				มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2535
3.	นางชนิษฐา พันชุกกลาง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร วท.บ. วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557
				มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551
4.	นางสาวกมลทิพย์ นิคมรัตน์	อาจารย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร วท.ม. เทคโนโลยีอาหาร วท.บ. วิทยาศาสตร์การ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2558
				มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547
				มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
5.	นางสาวภัทริยา สังข์น้อย	อาจารย์	บธ.ม. การตลาด ศศ.บ. การจัดการทั่วไป (การตลาด)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2548
				สถาบันราชภัฏสงขลา	2544

ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2564

ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อประเมินโดยใช้เกณฑ์มาตรฐานและอิงเกณฑ์การประเมินตามที่ สกอ. กำหนด ในรอบปีการศึกษา 2564 สรุปได้ดังนี้

ตารางที่ 1 ผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ ระดับหลักสูตร

ตัวบ่งชี้	เป้าหมายปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุเป้าหมาย	ผลการประเมินตนเอง	
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)		คะแนน	ระดับคุณภาพ
		ตัวหาร				
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน						
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน		ผ่าน	บรรลุ	ผ่าน	ดีมาก
ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร					<input checked="" type="checkbox"/> หลักสูตรได้มาตรฐาน <input type="checkbox"/> ไม่ได้มาตรฐาน	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต						
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4 คะแนน		4.50	บรรลุ	4.50	ดีมาก
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้ออกทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	ร้อยละ 100	$\frac{23}{23} \times 100 = 100\%$		บรรลุ	5.00	ดีมาก
ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต					เฉลี่ย 4.75	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา						
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา	3 คะแนน		3 คะแนน	บรรลุ	3.00	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	4 คะแนน		4 คะแนน	บรรลุ	4.00	ดี

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย	ผลการประเมินตนเอง	
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)		คะแนน	ระดับ คุณภาพ
		ตัวหาร				
ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลลัพธ์ที่เกิดกับ นักศึกษา	4 คะแนน	3 คะแนน		ไม่บรรลุ	3.00	ปานกลาง
ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา					เฉลี่ย 3.33	ดี
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์						
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนา อาจารย์	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์					5.00	ดีมาก
- ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่มี คุณวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ 40	$\frac{2}{5} \times 100 = 40\%$	บรรลุ	5.00	ดีมาก	
- ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่ ดำรงตำแหน่งทาง วิชาการ	ร้อยละ 80	$\frac{4}{5} \times 100 = 80\%$	บรรลุ	5.00	ดีมาก	
- ผลงานวิชาการของ อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ร้อยละ 50	$\frac{4.2}{5} \times 100 = 84\%$	บรรลุ	5.00	ดีมาก	
ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 4 อาจารย์					เฉลี่ย 4.33	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน						
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สาระของรายวิชาใน หลักสูตร	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี

ตัวบ่งชี้	เป้าหมายปี 2564	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุเป้าหมาย	ผลการประเมินตนเอง	
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)		คะแนน	ระดับคุณภาพ
		ตัวหาร				
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5 คะแนน	12	$12 \times 100 = 100\%$	บรรลุ	5.00	ดีมาก
		12	ข้อ			
ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน					เฉลี่ย 4.25	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้						
ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4 คะแนน	4 คะแนน		บรรลุ	4.00	ดี
ผลการประเมินรายองค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					เฉลี่ย 4.00	ดี
ผลการประเมินองค์ประกอบที่ 2-6 (13 ตัวบ่งชี้)					เฉลี่ย 4.12	ดีมาก

หมายเหตุ ผลการประเมินองค์ประกอบที่ 2-6

- 0.01-2.00 ระดับคุณภาพน้อย
- 2.01-3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง
- 3.01-4.00 ระดับคุณภาพดี
- 4.01-5.00 ระดับคุณภาพดีมาก

ตารางที่ 2 ตารางวิเคราะห์องค์ประกอบคุณภาพ และตัวชี้วัดที่ใช้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับ
หลักสูตร

องค์ประกอบ	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	คะแนนประเมินเฉลี่ย				ผลการประเมิน
			I	P	O	คะแนนเฉลี่ย	
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน/ไม่ผ่านการประเมิน					<input checked="" type="checkbox"/> ได้มาตรฐาน <input type="checkbox"/> ไม่ได้มาตรฐาน	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2-6	2	-	-	4.75	4.75	ระดับคุณภาพดีมาก
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา		3	-	3.50	3.00	3.33	ระดับคุณภาพดี
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์		3	5.00	4.00	4.00	4.33	ระดับคุณภาพดีมาก
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมิน ผู้เรียน		4	-	4.00	5.00	4.25	ระดับคุณภาพดีมาก
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้		1	-	4.00	-	4.00	ระดับคุณภาพดี
รวม		13	1	7	5		
ผลการประเมิน			5.00	3.86	4.30	4.12	ดีมาก

หมายเหตุ : ในประเด็นตัวบ่งชี้ที่ 3.3 และ 4.3 เป็นผลลัพธ์ของกระบวนการย่อย

ตารางที่ 3 ตารางวิเคราะห์มาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ และตัวบ่งชี้ที่ใช้ประเมินคุณภาพ
การศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

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

**แนวทางเสริม/จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางปรับปรุง
จากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ปีการศึกษา 2564**

แนวทางเสริม
<ol style="list-style-type: none"> 1. ควรส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการขายในรูปแบบออนไลน์ในหลากหลายช่องทางมากขึ้น เช่น Line OA, tiktok marketing, youtube 2. จัดการเรียนการสอนโดยบูรณาการกับงานวิจัย งานบริการวิชาการ และการประกวดแข่งขัน เพื่อฝึกให้นักศึกษามีทักษะกระบวนการคิด วิเคราะห์ วางแผน และการทำงานเป็นทีม 3. ให้นักศึกษาเข้าร่วมการประกวดแข่งขันทักษะทางด้านวิชาการอย่างต่อเนื่อง
จุดที่ควรพัฒนา
<ol style="list-style-type: none"> 1. บัณฑิตได้รับอัตราเงินเดือนเฉลี่ยอยู่ที่ 12,876 บาท ต่ำกว่าค่าแรงระดับปริญญาตรีเล็กน้อย 2. การส่งเสริมให้นักศึกษาได้พัฒนาทักษะของตนเองอย่างทั่วถึง 3. การเรียนการสอนแบบออนไลน์ทำให้นักศึกษาไม่กล้าซักถามและไม่กล้าแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 4. นักศึกษามีความรู้ด้านภาษาอังกฤษน้อย 5. นักศึกษาไม่ถนัดวิชาคำนวณ 6. นักศึกษาใช้งานคอมพิวเตอร์หรือมือถือสำหรับการเรียนการสอนแบบออนไลน์ไม่คล่องแคล่ว 7. สัญญาณอินเทอร์เน็ตไม่ดี ทำให้การเรียนการสอนไม่ต่อเนื่อง
แนวทางการปรับปรุง
<ol style="list-style-type: none"> 1. ควรจัดกิจกรรมหรือปรับเทคนิคการสอนในรายวิชา ให้สามารถผลิตสินค้าที่มีความโดดเด่น เพิ่มมูลค่าสินค้า รวมถึงเทคนิคการขายให้เพิ่มยอดการจำหน่ายและผลกำไรที่จะได้รับมากขึ้น 2. ปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นหลักสูตรเชิงบูรณาการการเรียนการสอนกับการทำงานเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้และพัฒนาทักษะด้านต่าง ๆ จากสถานประกอบการ 3. ปรับพื้นฐานก่อนเข้าเรียนให้กับนักศึกษาใหม่ในประเด็นที่สอดคล้องกับการเรียนการสอน 4. ปรับรูปแบบการเรียนการสอนให้สอดคล้องและเหมาะสมกับการเรียนการสอนแบบออนไลน์ 5. เลือกใช้สื่อและแอปพลิเคชันที่ก่อให้เกิดการทำงานและเรียนรู้ร่วมกันระหว่างกลุ่มนักศึกษา

ตารางที่ 4 แผนประกันและแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565

องค์ประกอบที่	ชื่อองค์ประกอบ	ผู้กำกับดูแล	ปีการศึกษา 2564			แผนประกันและแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565							
			ค่าเป้าหมาย	ค่าที่ทำได้/คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ	ค่าเป้าหมาย	คะแนนประเมิน	ประเด็นการปรับปรุงพัฒนา	แนวทางการปรับปรุงพัฒนา	กิจกรรม/โครงการ	ช่วงเวลา	งบประมาณ (บาท)	
1	การกำกับมาตรฐาน	ผศ.นพรัตน์	ผ่านการประเมิน/หลักสูตรได้มาตรฐาน			ผ่านการประเมิน/หลักสูตรได้มาตรฐาน							
2	บัณฑิต			4.75 คะแนน	ดีมาก	4.80 คะแนน	4.80 คะแนน						
	ตัวบ่งชี้ที่ 2.1	ดร.กมลทิพย์	4.00 คะแนน	4.50 คะแนน	ดีมาก	4.60 คะแนน	4.60 คะแนน	บัณฑิตมีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่าค่าแรงมาตรฐานของบัณฑิตระดับปริญญาตรี 15,000 บาท	- ให้บัณฑิตมีความมั่นใจในการเป็นผู้ประกอบการใหม่ - เตรียมความพร้อมสู่การทำงานเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันในตลาดแรงงาน - พัฒนาทักษะวิชาชีพให้มีความโดดเด่นในสาขาวิชาชีพ	1. โครงการเสริมทักษะการสร้างรายได้ให้นักศึกษารายได้ให้นักศึกษา	ไตรมาส 1-2	ค่าวัสดุ 15,000 บาท	
	ตัวบ่งชี้ที่ 2.2	ดร.กมลทิพย์	100%	100 % = 5.00 คะแนน	ดีมาก	100 %	5.00 คะแนน	ไม่มี	- ควรเพิ่มความมั่นใจให้กับบัณฑิตในการประกอบอาชีพในสถานประกอบการ รวมถึงการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้	โครงการเดียวกับตัวบ่งชี้ที่ 2.1	ไตรมาส 1-2		
	ตัวบ่งชี้ที่ 2.2	ดร.กมลทิพย์	100%	100 % = 5.00 คะแนน	ดีมาก	100 %	5.00 คะแนน	ไม่มี	- ควรเพิ่มความมั่นใจให้กับบัณฑิตในการประกอบอาชีพในสถานประกอบการ รวมถึงการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้	โครงการเดียวกับตัวบ่งชี้ที่ 2.1	ไตรมาส 1-2		

องค์ประกอบที่	ชื่อองค์ประกอบ	ผู้กำกับดูแล	ปีการศึกษา 2564			แผนประกันและแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565							
			ค่าเป้าหมาย	ค่าที่ทำได้/คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ	ค่าเป้าหมาย	คะแนนประเมิน	ประเด็นการปรับปรุงพัฒนา	แนวทางการปรับปรุงพัฒนา	กิจกรรม/โครงการ	ช่วงเวลา	งบประมาณ (บาท)	
3	นักศึกษา			3.33	ดี	3.67 คะแนน	3.67 คะแนน						
	ตัวบ่งชี้ที่ 3.1	ผศ.ดร. อธิธิพร	3.00 คะแนน	3.00 คะแนน	ปานกลาง	3.00 คะแนน	3.00 คะแนน	ควรมีการวิเคราะห์ข้อมูลในการรับนักศึกษา เพื่อใช้ในการปรับปรุงกลยุทธ์ในการรับนักศึกษา	- จัดทำแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจในการรับเข้าเพื่อให้ทราบถึงแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการการรับเข้าของหลักสูตร - มีการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้เป็นที่รู้จัก โดยพยายามใช้การประชาสัมพันธ์เชิงรุก เพื่อให้นักเรียนสมัครเข้าศึกษาในหลักสูตร	1. ประชาสัมพันธ์หลักสูตรคณะเทคโนโลยีการเกษตร 2. การพัฒนาเพจ Facebook ของหลักสูตรเพื่อการประชาสัมพันธ์	ตลอดปีการศึกษา	-	
	ตัวบ่งชี้ที่ 3.2	ผศ.ดร. อธิธิพร	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	ดี	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	หลักสูตรควรมีการจัดการแผนกิจกรรม/โครงการ ให้แก่นักศึกษาที่นอกเหนือจากการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร เพื่อ	- จัดกิจกรรม / โครงการ ให้แก่นักศึกษาที่นอกเหนือจากการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร	โครงการเดียวกับตัวบ่งชี้ที่ 2.1	ไตรมาส 1-2	-	

องค์ประกอบที่	ชื่อองค์ประกอบ	ผู้กำกับดูแล	ปีการศึกษา 2564			แผนประกันและแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565						
			ค่าเป้าหมาย	ค่าที่ทำได้/คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ	ค่าเป้าหมาย	คะแนนประเมิน	ประเด็นการปรับปรุงพัฒนา	แนวทางการปรับปรุงพัฒนา	กิจกรรม/โครงการ	ช่วงเวลา	งบประมาณ (บาท)
								ส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง				
								หลักสูตรควรส่งเสริม การจัดการเรียนการ สอนที่มีการบูรณาการ กับการวิจัย การบริการ วิชาการ และการทำ บารุงศิลปวัฒนธรรม อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ เกิดผลเชิงประจักษ์ต่อ นักศึกษาและอาจารย์	- จัดกิจกรรมส่งเสริม ให้นักศึกษามีทักษะ ใน การ ส ร ้าง นวัตกรรมเพื่อการ ใช้ ประโยชน์ ต่อ ชุมชน และต่อยอด เพื่อสร้างศักยภาพสู่ การแข่งขัน - จัดให้มีการบูรณา การทักษะการ สร้างสรรค์ นวัตกรรม การทำ บารุง ศิลปวัฒนธรรม ใน รายวิชาต่าง ๆ และ ต่อยอดเพื่อการ นำไปใช้ประโยชน์ ต่อชุมชน	1. โครงการ นวัตกรรม สร้างสรรค์ของ นักศึกษาคณะ เทคโนโลยีการ เกษตร	ไตรมาส 2-3	
										2. โครงการรู้จัก ชนมไทย	ไตรมาส 1	
	ตัวบ่งชี้ที่ 3.3	ผศ.ชนิษฐา	4.00 คะแนน	3.00 คะแนน	ปานกลาง	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	ไม่มี	- สร้างกิจกรรมเสริม ทักษะและความ สัมพันธ์ของ	1. กิจกรรมโฮมรูม โดยอาจารย์ที่ ปรึกษา	ตลอดปี การศึกษา	-

องค์ประกอบที่	ชื่อองค์ประกอบ	ผู้กำกับดูแล	ปีการศึกษา 2564			แผนประกันและแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565						
			ค่าเป้าหมาย	ค่าที่ทำได้/คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ	ค่าเป้าหมาย	คะแนนประเมิน	ประเด็นการปรับปรุงพัฒนา	แนวทางการปรับปรุงพัฒนา	กิจกรรม/โครงการ	ช่วงเวลา	งบประมาณ (บาท)
									นักศึกษาภายในชั้นปี รุ่นพี่กับรุ่นน้อง และอาจารย์ประจำหลักสูตร	2. กิจกรรมเพื่อนตัวเพื่อนและพี่ตัวน้อง	ตลอดปีการศึกษา	-
4	อาจารย์			4.33 คะแนน	ดีมาก	4.33 คะแนน	4.33 คะแนน					
	ตัวบ่งชี้ที่ 4.1	ผศ.นพรัตน์	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	ปานกลาง	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	กำหนดสมรรถนะของอาจารย์ให้ชัดเจน	ส่งเสริมสมรรถนะของอาจารย์ตามความต้องการของหลักสูตร	1. กิจกรรมส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาบุคลากร		-
	ตัวบ่งชี้ที่ 4.2	ผศ.นพรัตน์		5.00 คะแนน	ดีมาก		5 คะแนน					
	(ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.1)	ผศ.นพรัตน์	40 %	40 % = 5.00 คะแนน	(ดีมาก)	60 %	5.00คะแนน	-	-	-	-	-
	(ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.2)	ผศ.นพรัตน์	80 %	80 % = 5.00 คะแนน	(ดี)	80 %	5.00คะแนน	เพิ่มจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ขอตำแหน่งทางวิชาการ	กระตุ้นและเตรียมความพร้อมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ	-	-	-
	(ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.3)	ผศ.นพรัตน์	50 %	84 % = 5.00 คะแนน	(ดีมาก)	60 %	5.00คะแนน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนมีผลงานวิชาการ	กำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนส่งผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 ผลงานต่อปีการศึกษา	-	-	-

องค์ประกอบที่	ชื่อองค์ประกอบ	ผู้กำกับดูแล	ปีการศึกษา 2564			แผนประกันและแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565						
			ค่าเป้าหมาย	ค่าที่ทำได้/คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ	ค่าเป้าหมาย	คะแนนประเมิน	ประเด็นการปรับปรุงพัฒนา	แนวทางการปรับปรุงพัฒนา	กิจกรรม/โครงการ	ช่วงเวลา	งบประมาณ (บาท)
	ตัวบ่งชี้ที่ 4.3	ผศ.ชนิษฐา	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	ดี	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	-	-	-	-	-
5	หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมิน ผู้เรียน			4.25 คะแนน	ดีมาก	4.75 คะแนน	4.75 คะแนน					
	ตัวบ่งชี้ที่ 5.1	ดร.กมลทิพย์	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	ดี	5.00 คะแนน	5.00 คะแนน	- เนื้อหาสาระของรายวิชาในหลักสูตรตรงกับความต้องการและเหมาะสมกับการพัฒนาประเทศในปัจจุบัน - ควรเพิ่มทักษะด้านต่าง ๆ เน้นสร้างความสามารถในการแข่งขันในตลาดแรงงานให้บัณฑิตมีความมั่นใจและสามารถทำงานในตำแหน่งงานมีค่าตอบแทนสูงขึ้น	ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย ตรงกับความต้องการของประเทศและตลาดแรงงานในปัจจุบัน	กิจกรรมปรับปรุงหลักสูตรปริญญาตรี	ตลอดปีการศึกษา	-
	ตัวบ่งชี้ที่ 5.2	ผศ.นพรัตน์	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	ดี	5.00 คะแนน	5.00 คะแนน	สร้างแนวปฏิบัติที่ดี	จัดทำ KM เพื่อสร้างแนวปฏิบัติที่ดี	กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้	ตลอดปีการศึกษา	-
	ตัวบ่งชี้ที่ 5.3	ผศ.ดร. อธิทิพร	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	ดี	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	หลักสูตรควรกำหนดวิธีการทวนสอบ	ดำเนินการทวนสอบผลการเรียนรู้ของ	กิจกรรมการทวนสอบผลการเรียนรู้	ตลอดปีการศึกษา	-

องค์ประกอบที่	ชื่อองค์ประกอบ	ผู้กำกับดูแล	ปีการศึกษา 2564			แผนประกันและแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565						
			ค่าเป้าหมาย	ค่าที่ทำได้/คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ	ค่าเป้าหมาย	คะแนนประเมิน	ประเด็นการปรับปรุงพัฒนา	แนวทางการปรับปรุงพัฒนา	กิจกรรม/โครงการ	ช่วงเวลา	งบประมาณ (บาท)
								ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ชัดเจน	นักศึกษาโดยใช้ระบบและกลไกร่วมกับคณะเทคโนโลยีการเกษตร			
	ตัวบ่งชี้ที่ 5.4	ดร.กมลทิพย์	100 %	100 % = 5.00 คะแนน	ดีมาก	100 %	5.00 คะแนน	ไม่มี	ควรตรวจติดตามกิจกรรม และภารกิจผลการดำเนินการของหลักสูตรทุกภาคการศึกษา	ประชุมหลักสูตรเพื่อสรุปผลการดำเนินงานในแต่ละภาคการศึกษา	สิ้นแต่ละภาคการศึกษา	-
6	สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้			4.00 คะแนน	ดี	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน					
	ตัวบ่งชี้ที่ 6.1	ผศ.ชนิษฐา	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	ดี	4.00 คะแนน	4.00 คะแนน	1. มีการทำบันทึกจองห้อง รายงานความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ก่อนและหลังการใช้งาน เพื่อเป็นการสำรวจความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ให้สามารถใช้งานได้ตลอดเวลา และสามารถบำรุงรักษาหรือแก้ปัญหาก่อนใช้งานในครั้งถัดไป	1. จัดทำบันทึกจองห้อง และรายงานการใช้เครื่องมือ 2. จัดทำรายงานสภาพของห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และเครื่องมือ อุปกรณ์โดยผู้รับผิดชอบ	-	-	-

องค์ประกอบที่	ชื่อองค์ประกอบ	ผู้กำกับดูแล	ปีการศึกษา 2564			แผนประกันและแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2565							
			ค่าเป้าหมาย	ค่าที่ทำได้/คะแนนประเมิน	ระดับคุณภาพ	ค่าเป้าหมาย	คะแนนประเมิน	ประเด็นการปรับปรุงพัฒนา	แนวทางการปรับปรุงพัฒนา	กิจกรรม/โครงการ	ช่วงเวลา	งบประมาณ (บาท)	
								2. มีการตรวจสอบและรายงานความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จัดสรรโดยนักวิทยาศาสตร์และเจ้าหน้าที่ประจำพื้นที่ใช้งานตามที่ได้รับมอบหมาย					
	เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้			4.12 คะแนน	ดีมาก	4.35 คะแนน	4.35 คะแนน						

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

ลงชื่อ.....
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา)
 ประธานหลักสูตร
 ผู้รายงาน