



รายงานการประเมินตนเอง (Self - Assessment Report : SAR)

ระดับหลักสูตร

ตามเกณฑ์ AUN-QA Version 4.0

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์(อาหารและโภชนาการ)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ปีการศึกษา 2565

(1 มิถุนายน 2565 ถึง 31 พฤษภาคม 2566)

## คำนำ

รายงานการประเมินตนเองของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา สำหรับผลการดำเนินงานรอบปีการศึกษา 2565 (ระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน 2565 ถึงวันที่ 31 พฤษภาคม 2566 จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแสดงผลการประเมินตนเองในการดำเนินกิจกรรมการประกันคุณภาพของหลักสูตร ตามเกณฑ์การประเมินของ สป.อว. ตามองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน และเกณฑ์คุณภาพ ASEAN University Network – Quality Assurance (AUN-QA) version 4 และนำเสนอต่อคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาแต่งตั้ง อีกทั้งเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพสู่สาธารณชน

สาระสำคัญของรายงานการประเมินตนเองหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ปีการศึกษา 2565 ฉบับนี้ แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของมหาวิทยาลัยส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษาภายในส่วนที่ 3 สรุปผลการประเมินตนเอง และภาคผนวก ซึ่งหลักสูตรมีความคาดหวังว่า รายงานการประเมินตนเองฉบับนี้ จะเป็นเอกสารสำคัญที่แสดงถึงคุณภาพมาตรฐานในการจัดการศึกษา อันจะสร้างความเชื่อมั่นให้กับสังคมเกี่ยวกับคุณภาพบัณฑิตของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา รวมถึงเป็นประโยชน์ต่อบุคคลทั่วไป

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) ขอขอบคุณทุกหน่วยงานและทุกท่านที่ให้ข้อมูลประกอบการรายงานครั้งนี้ให้สมบูรณ์ และร่วมสมานสามัคคีทั้งหน่วยงานภายในและภายนอก ทำให้งานประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตรสามารถสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ลงชื่อ



(ผศ.ดร.สุรียพร กังสนันท์)

ประธานหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาเกษตรศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
รายงานวันที่ 30 มิถุนายน 2566

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ.....	ก
สารบัญ.....	ข
หน้า .....	ข
บทสรุปผู้บริหาร.....	ง
ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของหลักสูตร .....	1
1. ข้อมูลทั่วไป.....	1
2. ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร .....	1
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร.....	1
4. อาจารย์ผู้สอน.....	3
5. สถานที่จัดการเรียนการสอน .....	3
6. ข้อมูลสรุปรายวิชาและคุณภาพการสอน .....	4
7. ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินคุณภาพการศึกษาปีที่ผ่านมา .....	19
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน.....	20
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน .....	20
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ. ....	20
องค์ประกอบที่ 2 ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ AUN-QA ของหลักสูตร.....	24
Criterion 1 : Expected Learning Outcome (ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง).....	24
Criterion 2 Programme Structure and Content (โครงสร้างและเนื้อหาของ หลักสูตร).....	38
Criterion 3 Teaching and Learning Approach (แนวทางการจัดการเรียนการสอน). 43	
Criterion 4 การประเมินผู้เรียน (Student Assessment) .....	47
Criterion 5 บุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff).....	55
Criterion 6 การบริการและการสนับสนุนผู้เรียน (Student Support Services).....	66
Criterion 7 สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure).....	77
Criterion 8 ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes).....	85

ส่วนที่ 3 สรุปผลการประเมินตนเองและแผนพัฒนาหลักสูตร .....	90
ภาคผนวก.....	103
ตารางแสดงจำนวนผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร .....	103
ข้อมูลพื้นฐาน Common Data Set ที่จัดเก็บในระบบ CHE QA Online ปีการศึกษา 2565 .....	109

## บทสรุปผู้บริหาร

### ข้อมูลพื้นฐาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ปีการศึกษา 2565 ซึ่งเป็นหลักสูตรที่เปิดสอนในปี พ.ศ. 2564 ได้กำหนดวัตถุประสงค์หลักสูตรและผลการเรียนรู้ คือ ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจเกษตรศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ และด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานเกษตรศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้ และผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัวชุมชน สิ่งแวดล้อม ตลอดจนดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย โดยมีจัดการเรียนการสอน ในระดับปริญญาตรี มีนักศึกษาทั้งหมด จำนวน 144 คน มีบุคลากร จำนวน 6 คน มีอาจารย์ผู้รับหลักสูตร จำนวน 5 คน ประกอบด้วย อาจารย์ระดับปริญญาโท 2 คน อาจารย์ระดับปริญญาเอก 3 คน อาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์) 3 คน อาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ (รองศาสตราจารย์) 1 คน และเจ้าหน้าที่ 1 คน

### การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาได้ดำเนินการพัฒนาระบบการประกันคุณภาพการศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยได้ดำเนินการตามมาตรา 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

รายงานการประเมินตนเองของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เป็นไปตามกระบวนการของระบบประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยใช้เกณฑ์คู่มือประกันคุณภาพประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ระดับหลักสูตร ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 และเกณฑ์ AUN-QA Criterion 1 -8 จำนวน 53 เกณฑ์ย่อย ซึ่งได้ดำเนินการประเมินในวันที่ 9 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2566 โดยคณะกรรมการประเมินฯ ได้ประเมินคุณภาพจากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ในรอบปีการศึกษา 2565 (1 กรกฎาคม 2564 ถึง 30 มิถุนายน 2565)

**สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์ในแต่ละด้าน**

**จุดแข็งและแนวทางเสริมจุดแข็ง**

1. มีการนำเสนองานวิจัยในรูปแบบปากเปล่าในงานประชุมวิชาการในระดับชาติอย่างต่อเนื่อง
2. บัณฑิตมีงานทำมากกว่าร้อยละ 80
3. นักศึกษามีความสู้งาน อดทน และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

**จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ**

1. เพิ่มทักษะทางด้านภาษา การใช้เทคโนโลยี ให้แก่นักศึกษามากขึ้น
2. เน้นทักษะการปฏิบัติงานจริงให้มากขึ้น

**แนวทางพัฒนาเร่งด่วน**

1. การปรับปรุงหลักสูตรตามแนวทาง OBE (Outcome-base Education)
2. พัฒนาผลงานทางวิชาการของอาจารย์ในหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและเกณฑ์ในการขอตำแหน่งทางวิชาการ

## ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของหลักสูตร

### 1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสหลักสูตร 25491641100895

#### 1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อหลักสูตร (ภาษาไทย) : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ชื่อหลักสูตร (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science Program in Home Economics

สาขาวิชา (ภาษาไทย) : อาหารและโภชนาการ

สาขาวิชา(ภาษาอังกฤษ) : Food and Nutrition

หลักสูตรใหม่/หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

### 2. ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ปรับปรุง พ.ศ. 2564 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2559 ได้พิจารณาถ่วงดุลโดยสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุมครั้งที่ 5 /2563 เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ.2563 และได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุมครั้งที่ 6/2563 เมื่อวันที่ 26 กันยายน พ.ศ.2563 และได้เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

### 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

#### 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ชุดที่ระบุใน มคอ.2)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1	นางฐิติมาพร ศรีรักษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ.คหกรรมศาสตร์ ทั่วไป (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550
2	นางทัศนาศรี โชติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ค.ด.อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2549
			ศศ.ม.คหกรรมศาสตร์ ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534
			กศ.บ.คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิ โรฒประสานมิตร	2527
3	นายพรชัย พุทธรักษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม.คหกรรมศาสตร์ ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
			ค.บ.คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา สถาบันราชภัฏภูเก็ต	2547

			(เกียรติคุณอันดับ 2) อ.วท.วิทยาศาสตร์ (การ อาหาร)		2544
4	นางสาวสุรีย์พร กังสนันท์	อาจารย์	ปร.ค. อาหารเพื่อ สุขภาพและโภชนาการ วท.ม.เทคโนโลยีอาหาร วท.บ.อุตสาหกรรม เกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557 2550 2547
5	นางสาวสิริมาภรณ์ วัชรกุล	อาจารย์	ปร.ค.จุลชีววิทยา วท.ม.จุลชีววิทยา วท.บ.จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2560 2555 2552

### 3.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ชุดปัจจุบัน)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1	นางฐิติมาพร ศรีรักษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) วท.บ.คหกรรมศาสตร์ ทั่วไป (เกียรติคุณอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2553 2550
2	นางทัศนาศิริ โชติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ค.ด.อุดมศึกษา ศศ.ม.คหกรรมศาสตร์ ศึกษา กศ.บ.คหกรรมศาสตร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิ โรฒประสานมิตร	2549 2534 2527
3	นายพรชัย พุทธรักษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม.คหกรรมศาสตร์ ศึกษา ค.บ.คหกรรมศาสตร์ (เกียรติคุณอันดับ 2) อ.วท.วิทยาศาสตร์ (การ อาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา สถาบันราชภัฏภูเก็ต	2552 2547 2544
4	นางสาวสุรีย์พร กังสนันท์	อาจารย์	ปร.ค. อาหารเพื่อ สุขภาพและโภชนาการ วท.ม.เทคโนโลยีอาหาร วท.บ.อุตสาหกรรม เกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557 2550 2547
5	นางสาวสิริมาภรณ์ วัชรกุล	อาจารย์	ปร.ค.จุลชีววิทยา วท.ม.จุลชีววิทยา วท.บ.จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2560 2555 2552



#### 4. อาจารย์ผู้สอน

##### 4.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

1. รศ.ดร.ทัศนาศิริโชติ
2. ผศ.ฐิติมาพร ศรีรักษ์
3. ผศ.พรชัย พุทธิรักษ์
4. ผศ.ดร.สุรียพร กังสนันท์
5. อ.ดร.สิริมาภรณ์ วัชรกุล
6. อ.มณี อินทพันธ์
7. อ.เสรี ชะนะ
8. อ.ดร.วันฉัตร ศิริสาร
9. อ.ดร.กษิเดช ฉันทกุล

##### 4.2 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

#### 5. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

## 6. ข้อมูลสรุปรายวิชาและคุณภาพการสอน

### 6.1 สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา

รหัส วิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน										จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	I	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
<b>ภาคการศึกษาที่ 1</b>													
4861106	โภชนาการ (654296)	7	4	6	2	1	3	1	-	-	-	25	25
4861301	จุลชีววิทยาทางอาหาร (654296)	5	2	4	4	3	2	4	1	-	-	25	25
4861302	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา ทางอาหาร (654296)	5	12	3	5	-	-	-	-	-	-	25	25
4861402	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรม ศาสตร์และการบริหาร จัดการ (654296)	1	7	13	3	-	-	-	-	-	-	25	25
4873102	การปฏิบัติการทรัพยากร ครอบครัว (654296)	2	4	7	6	3	1	1	-	-	-	25	25
GESH203-62	มนุษย์กับความงาม (654296)	19	9	12	6	2	3	10	5	-	-	68	66
GESS304-62	ศาสตร์พระราชานำเพื่อ การพัฒนาที่ยั่งยืน (654296)	-	15	13	6	-	1	-	2	-	2	47	45
GESG401-62	การคิดในยุคดิจิทัล (644296)	5	4	14	9	3	3	2	-	-	-	40	40
GESL101-62	ภาษาอังกฤษพาไป (644296)	2	1	13	12	2	1	3	5	1	1	68	67
GESL106-62	สนุกกับภาษาญี่ปุ่น (644296)	4	2	9	6	6	3	4	6	-	-	41	41
3562201-64	การสร้างธุรกิจใหม่และ การเป็นผู้ประกอบการ (644296)	2	3	13	15	7	-	-	-	-	-	40	40
4862204	อาหารไทย (644296)	2	17	16	3	3	-	-	-	-	-	41	41
4862205	อาหารเพื่อการประกอบ อาชีพ (644296)	1	10	10	2	1	-	-	-	-	-	41	41
4862301	ฟิสิกส์ในงานคหกรรม ศาสตร์ (644296)	2	1	7	4	9	9	9	-	-	-	41	41

รหัส วิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน										จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	I	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
4862302	ปฏิบัติการฟิสิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ (644296)	7	7	16	4	4	-	3		-	-	41	41
4863102	อาหารบำบัดโรค (634251)	12	5	11	8	3	-	-	-	-	-	39	39
4863201-59	บริโภคนศึกษา (634251)	8	8	6	6	3	2	-	-	-	-	39	39
4863218	ขนมอบ (634251)	11	8	16	2	2	-	-	-	-	-	39	39
4863301	การแปรรูปและถนอมอาหาร (634251)	1	2	12	13	7	3	1	-	-	-	39	39
4863304-59	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส (634251)	20	10	8	1	-	-	-	-	-	-	39	39
4863401-59	การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม (634251)	24	10	5	-	-	-	-	-	-	-	39	39
4863503	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ (634251)	14	17	8	-	-	-	-	-	-	-	39	39
4873101-59	การจัดการทรัพยากรครอบครัว (634251)	6	7	6	6	14	-	-	-	-	-	39	39
4873201-59	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก (634251)	19	11	3	3	2	1		-	-	-	39	39
4864201	อาหารยุโรป (624251)	5	24	12	2	-	-	-	-	-	-	43	43
4864402-59	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ (624251)	8	7	5	2	8	4	8	-	-	-	43	43
4864603	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ (624251)	5	14	1	1	1	-	-	-	-	-	22	22
7000390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (624251)	9	11	1	-	-	-	-	-	-	-	21	21

รหัส วิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน										จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	I	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
3562201-59	การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ (624251)	2	4	18	12	7	-	-	-	-	-	43	43
4571211	คณิตศาสตร์พื้นฐาน (624151)	3	1	1	-	3	3	2	2	-	2	15	13
4864501	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (624151)	-	-	-	-	-	-	-	-	43	-	43	43
4864604	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 1 (604251)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
4864605	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 2 (604251)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
4872201	อนมัยการเจริญพันธุ์	9	5	3	1	1	-	-	-	-	-	19	19
4861107	อาหารและโภชนาการ	2	7	12	10	5	2	2	-	-	-	41	41
4861107	อาหารและโภชนาการ	21	9	9	-	-	-	-	-	-	-	39	39
<b>ภาคการศึกษาที่ 2</b>													
4511101-64	คณิตศาสตร์พื้นฐาน (654296)	1	1	1	1	1	-	8	7	-	-	20	20
4861203	หลักการประกอบอาหาร (654296)	14	8	-	-	-	-	-	1	-	-	23	23
4861204	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล (654296)	3	-	6	6	1	2	3	-	-	-	24	23
4861303	เคมีอาหาร (654296)	-	2	2	4	6	3	5	1	-	-	24	23
4861304	ปฏิบัติการเคมีอาหาร (654296)	4	4	6	2	3	2	1	-	-	-	24	23
GESS301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ (654296)	23	9	5	1	4	1	1	2	-	-	46	46
4891102	การแกะสลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง (654296)	2	7	7	4	2	-	-	-	-	-	23	23

รหัส วิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน											จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	I	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน	
GESC407-62	นวัตกรรมกรรมการเกษตร (644296)	21	4	5	-	-	-	-	-	-	-	3	41	39
GESH201-62	ทักษะชีวิต (644296)	78	52	12	6	4	1	-	3	-	-	157	157	
GESL102-62	ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน (644296)	34	13	6	4	1	1	-	11	-	-	70	70	
4862403	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่องานคหกรรมศาสตร์ (644296)	12	13	9	6	-	-	-	-	-	-	40	40	
4863110	โภชนศาสตร์ครอบครัว (644296)	14	5	10	4	4	2	-	-	-	-	40	40	
4863222	บริโภคนศึกษา (644296)	22	13	2	-	2	1	-	-	-	-	40	40	
4863230	อาหารเพื่อสุขภาพ (644296)	12	4	9	7	4	3	-	-	-	-	40	40	
4883103	ผ้าและสิ่งทอ (644296)	12	5	12	7	4	-	-	-	-	-	40	40	
3631001-59	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป (634251)	1	1	2	9	7	13	5	-	-	-	38	38	
4861105	โภชนศาสตร์มนุษย์ (634251)	-	2	1	8	3	13	11	-	-	-	38	38	
4863103	หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค (634251)	3	8	8	11	8	-	-	-	-	-	38	38	
4863202	อาหารท้องถิ่น (634251)	22	8	6	1	-	-	-	-	-	-	38	38	
4863504	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (634251)	-	1	19	11	7	-	-	-	-	-	38	38	
4873202	อนามัยการเจริญพันธุ์ (634251)	8	7	7	12	3	1	-	-	-	-	38	38	
4883102	ผ้าและเส้นใย (634251)	11	11	9	7	-	-	-	-	-	-	38	38	
4864501-59	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (624251)	14	17	6	5	1	-	-	-	-	-	43	43	

รหัส วิชา	ชื่อรายวิชา	การกระจายระดับคะแนน										จำนวนนักศึกษา	
		A	B <sup>+</sup>	B	C <sup>+</sup>	C	D <sup>+</sup>	D	E	I	W	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
4864604	การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพทางคหกรรม ศาสตร์ 1(624251)	13	1	7	1	-	-	-	-	-	-	22	22
4864605	การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพทางคหกรรม ศาสตร์ 2(624251)	17	3	1	1	-	-	-	-	-	-	22	22
7000490- 59	สหกิจศึกษา 6(640) (624251)	14	7	-	-	-	-	-	-	-	-	21	21
4891101	การแกะสลักผักและ ผลไม้ (604251)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1

หมายเหตุ : โปรตรระบุเป็นตัวเลขจำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดในรายวิชาที่เรียน

## 6.2 การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ (นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละรายวิชา)

รหัส วิชา	ชื่อ รายวิชา	ภาค การศึกษา	ความ ผิดปกติ	การ ตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ ผิดปกติ	มาตรการ แก้ไข
-	-	-	-	-	-	-

## 6.3 รายวิชาที่ไม่เปิดสอนในปีการศึกษา

รายวิชา	ภาคการศึกษา
ไม่มี	-

## 6.4 การเปิดรายวิชาในภาคหรือปีการศึกษา

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนตามแผนการศึกษา และเหตุผลที่ไม่ได้เปิดสอน (กรณีที่ไม่ได้เปิดสอนให้นำมาจากตารางสอนในภาคนั้น ๆ)

รหัสวิชา/ชื่อรายวิชา /ภาค การศึกษา/คำอธิบายรายวิชา	เหตุผลที่ไม่เปิดสอน	มาตรการที่ดำเนินการ
ไม่มี	-	-

6.5 การแก้ไขกรณีที่มีการสอนเนื้อหาในรายวิชาไม่ครบถ้วน (กรณีสอนเนื้อหาไม่ครบ  
นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา)

รหัสวิชา/ชื่อรายวิชา / ภาคการศึกษา/คำอธิบาย รายวิชา	สาระหรือหัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีการแก้ไข
ไม่มี	-	-	-

6.6 รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
GESS304	ศาสตร์พระราชาราชเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (654296)	1/2565	✓		1. ประชุมทีมผู้สอนและปรับปรุงหัวข้อ ลำดับการสอนสำหรับเทอมถัดไป 2. การจัดห้องเรียนที่เหมาะสมตามจำนวนนักศึกษา และการแบ่งกลุ่มผู้เรียน โดยยังคงใช้ระบบเรียนรวม
GESH203-62	มนุษย์กับความงาม (654296)	1/2565			จากสถานการณ์โรค Covid-19 ผู้สอนได้ปรับวิธีการสอนเป็นระบบออนไลน์ในเบื้องต้น และมอบหมายงาน ติดตามงานผ่านระบบออนไลน์ และหากสถานการณ์คลี่คลายก็จะดำเนินการจัดให้ผู้เรียนได้ เรียนในชั้นเรียนตามปกติต่อไป
4861106	โภชนาการ (654296)	1/2565	✓		1. ปรับปรุงเนื้อหาการสอนให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับปัญหาทางสาธารณสุขของประเทศ ไทยอันเนื่องมาจากพฤติกรรมกรบริโภค 2. ปรับปรุงวิธีการสอนโดยการให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมกับการเรียนการสอนเพิ่มมากขึ้น เช่น ให้ผู้เรียนเล่าประสบการณ์และร่วมอภิปรายใน ประเด็นต่างๆ มากขึ้น รวมถึงมีการปรับปรุงสื่อการเรียนการ



รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
					สอนโดยปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย เช่น ใช้สื่อการเรียนออนไลน์ (google classroom) 3. ปรับวิธีการสอนโดยเน้นการอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจการบูรณาการเนื้อหารายวิชาเพื่อปรับใช้ในชีวิตประจำวัน
4861301	จุลชีวะวิทยาทางอาหาร (654296)	1/2565	✓		1. ปรับปรุงเนื้อหาการสอนให้มี ความเหมาะสม และสอดคล้องกับปัญหาทางสาธารณสุขของประเทศไทยอันเนื่องมาจากพฤติกรรมกรรมการบริโภค 2. ปรับปรุงวิธีการสอนโดยการให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมกับการเรียนการสอนเพิ่มมากขึ้น เช่น ให้ผู้เรียนเล่าประสบการณ์และร่วมอภิปรายใน ประเด็นต่างๆ มากขึ้น รวมถึงมีการปรับปรุงสื่อการเรียนการสอนโดย ปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย เช่น ใช้สื่อการเรียนออนไลน์ (google classroom) 3. ปรับวิธีการสอนโดยเน้นการอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจการบูรณาการเนื้อหารายวิชาเพื่อปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
4861302	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร (654296)	1/2565	✓		ควรเพิ่มการทดสอบก่อนเรียนทุกครั้งเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาอ่านบทปฏิบัติการมาก่อนทำการทดลอง เพื่อให้เข้าใจในบทเรียนมากยิ่งขึ้น
4861402	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ (654296)	1/2565	✓		ปรับวิธีการสอนโดยการทวนสอบ สรุปผลการเรียนรู้ ผ่านการสื่อสาร 2 ทางกับนักศึกษาและให้นักศึกษา ถ่ายทอดผลการเรียนรู้ด้วยวิธีการสรุป ให้อาจารย์และเพื่อน ๆ ในห้องฟังจาก เนื้อหาที่เรียนไปในแต่ละครั้ง
4873102-64	การคัดการทรัพยากรครอบครัว (654296)	1/2565	✓		ปรับแผนการสอนให้เหมาะสมกับช่วงเวลาปรับปรุงสื่อและวิธีการสอนให้มีความทันสมัยและเหมาะสมกับรายวิชามากขึ้น
GESS301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ (654296)	2/2565	✓		จัดทำเอกสารประกอบการเรียนการสอนโดยปรับเนื้อหาให้มีความทันสมัย
3562201-64	การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ (644296)	1/2565		✓	ไม่มี
4862204	อาหารไทย (644296)	1/2565	✓		สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม ระหว่างการจัดการเรียนการสอนชี้แจงทำข้อตกลงรูปแบบวิธีการ เรียนการสอนและการประเมิน สำหรับการปฏิบัติงานกลุ่มกับ

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
					นักศึกษาให้ชัดเจน และประยุกต์ใช้สื่อ/เทคโนโลยีในการจัดการเรียนการสอนให้มากขึ้น
4862205	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ (644296)	1/2565	✓		ชี้แจงทำข้อตกลงรูปแบบวิธีการเรียน การสอนและการประเมินสำหรับการปฏิบัติงานกลุ่มกับนักศึกษาให้ชัดเจน เปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการ แลกเปลี่ยนซักถาม แสดงความคิดเห็นหรือสะท้อนกลับ
4862301	ฟิสิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ (644296)	1/2565	✓		ปรับปรุงเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน หรือกรณีศึกษาที่สามารถนำหลักการทางฟิสิกส์มาอธิบายได้มากขึ้น
4862302	ปฏิบัติการฟิสิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ (644296)	1/2565	✓		ปรับปรุงการเรียนการสอนให้ สอดคล้องกับเครื่องมือที่มีในห้องปฏิบัติการให้มากขึ้น
GESL401-62	การคิดในยุคดิจิทัล (644296)	1/2565	✓		จัดเตรียมแผนการสอนและเอกสารที่เกี่ยวข้องไว้ให้เพียงพอและเหมาะสมกับสถานการณ์
GESL101-62	ภาษาอังกฤษพาไป (644296)	1/2565	✓		ไม่มี
GESL106-62	สนุกกับภาษาญี่ปุ่น (644296)	1/2565		✓	ไม่มี
4863301	การแปรรูปและถนอมอาหาร (634251)	1/2565	✓		ปรับปรุงการสอนโดยให้ผู้เรียนได้ ลงมือปฏิบัติการแปรรูปอาหารที่หลากหลายโดยผู้สอนให้

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
					โจทย์การปฏิบัติที่ทันกับการแปรรูปในปัจจุบัน
4863304-59	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส (634251)	1/2565	✓		- ปรับแผนการสอนให้เหมาะสมกับช่วงเวลา - ปรับปรุงสื่อและวิธีการสอนให้มีความทันสมัยและเหมาะสมกับรายวิชามากขึ้น
4863401	การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม (634251)	1/2565	✓		- ปรับแผนการสอนให้เหมาะสมกับช่วงเวลา - ปรับปรุงสื่อและวิธีการสอนให้มีความทันสมัยและเหมาะสมกับรายวิชามากขึ้น
4863503	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ (634251)	1/2565	✓		จัดทำหัวข้อ พร้อมขอข่ายงานที่จะมอบหมายให้นักศึกษาทำ
4872202	อนามัยการเจริญพันธุ์ (634251)	1/2565	✓		1. ปรับปรุงเนื้อหาการสอนให้มี ความเหมาะสมและสอดคล้องกับปัญหาทางสาธารณสุขของประเทศไทยอันเนื่องมาจากพฤติกรรมมารบรีโภค 2. ปรับปรุงวิธีการสอนโดยการให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมกับการเรียนการสอนเพิ่มมากขึ้น เช่น ให้ผู้เรียนเล่าประสบการณ์และร่วมอภิปรายในประเด็นต่างๆมากขึ้น รวมถึงมีการปรับปรุงสื่อการเรียนการสอนโดย ปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย เช่น ใช้ สื่อการ

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
					เรียนออนไลน์ (google classroom) 3. ปรับวิธีการสอนโดยเน้นการอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจการบูรณาการเนื้อหารายวิชาเพื่อปรับใช้ในชีวิตประจำวัน
4873101-59	การคัดกรองทรัพยากรครอบครัว (634251)	1/2565	✓		ปรับแผนการสอนให้เหมาะสมกับช่วงเวลาปรับปรุงสื่อและวิธีการสอนให้มีความทันสมัยและเหมาะสมกับรายวิชามากขึ้น
4873201	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก (634251)	1/2565	✓		ปรับแผนการสอนให้เหมาะสมกับช่วงเวลาปรับปรุงสื่อและวิธีการสอนให้มีความทันสมัยและเหมาะสมกับรายวิชามากขึ้น
4571211	คณิตศาสตร์พื้นฐาน (624151)	1/2565	✓		ไม่มี
4864501	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (624251)	1/2565	✓		จัดทำหัวข้อ พร้อมขอข่างานที่จะมอบหมายให้นักศึกษาทำ
4864603	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ (624251)	1/2565	✓		เพิ่มเติมเทคนิคและทักษะในการจัดตกแต่งจานอาหารให้มากขึ้น
7000390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (624251)	1/2565	✓		ประยุกต์การใช้สื่อและเทคโนโลยี ในการสอนทั้งในรูปแบบเรียน ตามปกติและออนไลน์ให้มากขึ้น
4511101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน (654296)	2/2565	✓		ไม่มี

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
4861203	หลักการประกอบอาหาร (654296)	2/2565	✓		ปรับปรุงวิธีการสอนโดยการเพิ่มเติมการซักถามการอภิปราย และบอกวิธีการประเมินทุกวิธีการให้นักศึกษารับทราบทุกครั้ง ทั้งก่อนและหลังการประเมิน
4861204	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล (654296)	2/2565	✓		เน้นย้ำเนื้อหาส่วนที่สำคัญรวมทั้ง จัดทำแนวทางให้นักศึกษาได้ ปฏิบัติในการทบทวนความรู้เนื้อหาที่เรียนไปในชั่วโมงก่อนหน้า เพิ่มกิจกรรมให้นักศึกษามีส่วนร่วมใน การเรียนการสอนมากขึ้น
4861303	เคมีอาหาร (654296)	2/2565	✓		จัดทำหัวข้อ พร้อมขอข่างานที่ จะมอบหมายให้นักศึกษาทำวางแผนมอบหมายงานเพื่อให้ นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียน การสอนมากขึ้น
4861304	ปฏิบัติการเคมีอาหาร (654296)	2/2565	✓		จัดทำหัวข้อ พร้อมขอข่างานที่ จะมอบหมายให้นักศึกษาทำวางแผนมอบหมายงานเพื่อให้ นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียน การสอนมากขึ้น
4891102	การแกะสลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง (654296)	2/2565	✓		ฝึกทักษะพื้นฐานให้นักศึกษาสังเกตจากสื่อออนไลน์ถึงวิธีการประดิษฐ์ชิ้นงานแต่ละอย่างก่อน การดูวิธีการ

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
					สาธิตปฏิบัติจริงจากอาจารย์
4883103	ผ้าและสิ่งทอ (644296)	2/2565	✓		ปรับวิธีการสอนโดยการฝึกนักศึกษาให้ สามารถวิเคราะห์เนื้อหาที่เรียนมา และเชื่อมโยงกับรายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตร
GESG407-62	นวัตกรรมการเกษตร (644296)	2/2565	✓		ไม่มี
GESH201-62	ทักษะชีวิต (644296)	2/2565	✓		ใช้เทคโนโลยีที่หลากหลาย เพื่อการจัดการเรียนการสอนที่ดียิ่งขึ้น
GESL102-62	ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน (644296)	2/2565	✓		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงออกทางการเรียนมากขึ้น (นำเสนอผลงาน)</li> <li>2. จัดกิจกรรมให้นักศึกษามีการศึกษาค้นคว้าความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษเพิ่มเติมจากที่เรียนรู้ภายนอกห้องเรียนด้วยตัวของนักศึกษาเอง (Self-study) ผ่านสื่อห้องเรียนออนไลน์ (google classroom)</li> <li>3. ปรับสัดส่วนการเก็บคะแนน เช่น เพิ่มคะแนนทดสอบย่อย หรือชิ้นงานขึ้น</li> <li>4. ปรับวิธีการทดสอบย่อย เช่น มีการสอบอ่าน / พูดเพิ่มขึ้น รวมทั้งกระตุ้นให้ผู้เรียนได้ฝึกฝนและพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ</li> </ol>

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
			มี	ไม่มี	
					ผ่านกิจกรรมในชั้นเรียนมากขึ้น
3631001-59	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป (634251)	2/2565	✓		ไม่มี
4863504-59	วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (634251)	2/2565	✓		จัดทำหัวข้อ พร้อมขอข่ายงาน ที่จะมอบหมายให้นักศึกษาทำ
4883102	ผ้าและเส้นใย (634251)	2/2565	✓		ปรับวิธีการสอนโดยการฝึกนักศึกษาให้สามารถวิเคราะห์เนื้อหาที่เรียนมา และเชื่อมโยงกับรายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตร
4864605	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 2 (624251)	2/2565	✓		เสริมทักษะพิเศษ การใช้ภาษาอังกฤษให้มากขึ้น ด้านการ ปฏิบัติงานครัวแก่นักศึกษา โดยการจำลองสถานการณ์ การฝึกปฏิบัติงานครัวที่ต้องแข่งกับเวลา
7000490-59	สหกิจศึกษา 6(640) (624251)	2/2565	✓		- เพิ่มทักษะด้านการสื่อสารการให้ ความรู้กับผู้ป่วย - ทักษะด้านการใช้โปรแกรมเฉพาะ ทางด้านอาหารและโภชนาการ -เพิ่มทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในโรงแรม
4891101	การแกะสลักผักและผลไม้ (604251)	2/2565	✓		จัดกิจกรรมการแข่งขันการแกะสลัก



## 7. ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินคุณภาพการศึกษาปีที่ผ่านมา

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ	การดำเนินงาน/ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
<p>ควรมีการจัดกิจกรรมเสริมทักษะด้านอื่นๆ เช่น การทำงานเป็นทีม การเป็นผู้นำ ให้นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง</p>	<p>อาจารย์ผู้สอนวางแผนการสอนโดยมอบหมายให้มีการทำงานเป็นกลุ่มเพื่อให้นักศึกษาในกลุ่มได้มีการทำงานเป็นทีม บทบาทในการเป็นผู้นำและสมาชิก เช่น ในรายวิชาการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม ได้มอบหมายให้นักศึกษาจัดเลี้ยงอาหารเที่ยงต้อนรับพี่บัณฑิต โดยให้นักศึกษาเป็นผู้วางแผนการดำเนินงานเองตั้งแต่การคิดเมนูอาหาร การจัดสถานที่ การวางแผนซื้อวัตถุดิบ การจัดซื้อวัตถุดิบ การปรุงและการจัดเก็บอุปกรณ์หลังเลิกงาน โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มรับผิดชอบในแต่ละหน้าที่ มีหัวหน้าฝ่ายของแต่ละหน้าที่ มีอาจารย์เป็นผู้ให้คำปรึกษา</p>

## ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.

ผู้กำกับดูแลตัวบ่งชี้ : ผศ.ดร.สุรียพร กังสนันท์ โทรศัพท์ : 0829796272

ผู้จัดเก็บข้อมูล : ผศ.ดร.สุรียพร กังสนันท์ โทรศัพท์ : 0829796272

การจัดเก็บข้อมูล : ปีการศึกษา 2565

ผลการดำเนินงาน

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ฉบับ พ.ศ. 2558

ผลการดำเนินงาน		ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน																																		
ผ่าน	ไม่ผ่าน																																			
		<p><b>1.จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</b>  <b>ปริญญาตรี</b>                      ไม่น้อยกว่า 5 คนและเป็นอาจารย์ประจำเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้และ                      ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น                      โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์ ดังนี้</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ลำดับ</th> <th>ชื่อ - สกุล</th> <th>ตำแหน่งทางวิชาการ</th> <th>คุณวุฒิ</th> <th>วิชาเอก/สาขาวิชา</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>นางจิตติมาพร ศรีรักษ์ (ชื่อ-สกุลเดิม นางสาวจิตติมาพร หนูเมี่ยม) x-xxxx-xxxx-xx-x</td> <td>ผู้ช่วย ศาสตราจารย์</td> <td>วท.ม. วท.บ.</td> <td>คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คหกรรมศาสตร์ทั่วไป (เกียรตินิยมอันดับ 2)</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>นางทัศนาศรีโชติ x-xxxx-xxxx-xx-x</td> <td>ผู้ช่วย ศาสตราจารย์</td> <td>ค.ด. ศศ.ม. กศ.บ.</td> <td>อุดมศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>นายพรชัย พุทธิรักษ์ x-xxxx-xxxx-xx-x</td> <td>ผู้ช่วย ศาสตราจารย์</td> <td>ศศ.ม. ค.บ. อ.วท.</td> <td>คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ (เกียรตินิยมอันดับ 2) วิทยาศาสตร์ (การอาหาร)</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>นางสาวสุรียพร กังสนันท์ x-xxxx-xxxx-xx-x</td> <td>อาจารย์</td> <td>ปร.ด. วท.ม. วท.บ.</td> <td>อาหารเพื่อสุขภาพและ โภชนาการ เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>นางสาวสิริมาภรณ์ วัชรกุล x-xxxx-xxxx-xx-x</td> <td>อาจารย์</td> <td>ปร.ด. วท.ม. วท.บ.</td> <td>จุลชีววิทยา จุลชีววิทยา จุลชีววิทยา</td> </tr> </tbody> </table>					ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา	1	นางจิตติมาพร ศรีรักษ์ (ชื่อ-สกุลเดิม นางสาวจิตติมาพร หนูเมี่ยม) x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คหกรรมศาสตร์ทั่วไป (เกียรตินิยมอันดับ 2)	2	นางทัศนาศรีโชติ x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ด. ศศ.ม. กศ.บ.	อุดมศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์	3	นายพรชัย พุทธิรักษ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. ค.บ. อ.วท.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ (เกียรตินิยมอันดับ 2) วิทยาศาสตร์ (การอาหาร)	4	นางสาวสุรียพร กังสนันท์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	อาหารเพื่อสุขภาพและ โภชนาการ เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร	5	นางสาวสิริมาภรณ์ วัชรกุล x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	จุลชีววิทยา จุลชีววิทยา จุลชีววิทยา
ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา																																
1	นางจิตติมาพร ศรีรักษ์ (ชื่อ-สกุลเดิม นางสาวจิตติมาพร หนูเมี่ยม) x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คหกรรมศาสตร์ทั่วไป (เกียรตินิยมอันดับ 2)																																
2	นางทัศนาศรีโชติ x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ด. ศศ.ม. กศ.บ.	อุดมศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์																																
3	นายพรชัย พุทธิรักษ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. ค.บ. อ.วท.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ (เกียรตินิยมอันดับ 2) วิทยาศาสตร์ (การอาหาร)																																
4	นางสาวสุรียพร กังสนันท์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	อาหารเพื่อสุขภาพและ โภชนาการ เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร																																
5	นางสาวสิริมาภรณ์ วัชรกุล x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	จุลชีววิทยา จุลชีววิทยา จุลชีววิทยา																																

ผลการดำเนินงาน		ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน																											
ผ่าน	ไม่ผ่าน																												
เอกสารหลักฐานประกอบ		<b>1.1.1-1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร</b> <b>1.1.1-2 มคอ.2</b>																											
		<b>2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</b> <b>ปริญญาดุษฎี</b> คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน และมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง 2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร จำนวน 5 คน ดังนี้																											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>ที่</th> <th>ข้อมูลพื้นฐาน</th> <th>ชื่อ-สกุล อาจารย์</th> <th>ชื่อผลงาน วิชาการ/ งานสร้างสรรค์</th> <th>วันที่ เผยแพร่ ผลงาน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>บทความวิชาการ ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 8 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 21-22 กุมภาพันธ์ 2566 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</td> <td>ฐิติมาพร ศรีรักรักษ์</td> <td>การพัฒนาขนม เจาะหูเป็น ผลิตภัณฑ์ สำเร็จรูป</td> <td>21 กุมภาพันธ์ 2566</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>บทความวิชาการ ใน วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ปีที่ 14 เล่มที่ 3 หมายเลขหน้า 815-826</td> <td>สุรีย์พร กังสนันท์</td> <td>การศึกษาการ เสริมเนื้อตาลสุก และการทดแทน ไขมันด้วยแกน สับปะรดใน ผลิตภัณฑ์คุกกี้</td> <td>29 ธันวาคม 2565</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>บทความวิชาการ ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 8 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 21-22 กุมภาพันธ์ 2566 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</td> <td>พรชัย พุทธรักรักษ์</td> <td>ผลการทดแทน ผงอัลมอนต์ด้วย ผงมันม่วงใน ผลิตภัณฑ์มาการองไส้ธัญพืช</td> <td>21 กุมภาพันธ์ 2566</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>บทความวิชาการ ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่</td> <td>พรชัย พุทธรักรักษ์ และทัศนาศิริโชติ</td> <td>การพัฒนา ผลิตภัณฑ์</td> <td>29 มีนาคม 2565</td> </tr> </tbody> </table>			ที่	ข้อมูลพื้นฐาน	ชื่อ-สกุล อาจารย์	ชื่อผลงาน วิชาการ/ งานสร้างสรรค์	วันที่ เผยแพร่ ผลงาน	1	บทความวิชาการ ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 8 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 21-22 กุมภาพันธ์ 2566 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา	ฐิติมาพร ศรีรักรักษ์	การพัฒนาขนม เจาะหูเป็น ผลิตภัณฑ์ สำเร็จรูป	21 กุมภาพันธ์ 2566	2	บทความวิชาการ ใน วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ปีที่ 14 เล่มที่ 3 หมายเลขหน้า 815-826	สุรีย์พร กังสนันท์	การศึกษาการ เสริมเนื้อตาลสุก และการทดแทน ไขมันด้วยแกน สับปะรดใน ผลิตภัณฑ์คุกกี้	29 ธันวาคม 2565	3	บทความวิชาการ ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 8 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 21-22 กุมภาพันธ์ 2566 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา	พรชัย พุทธรักรักษ์	ผลการทดแทน ผงอัลมอนต์ด้วย ผงมันม่วงใน ผลิตภัณฑ์มาการองไส้ธัญพืช	21 กุมภาพันธ์ 2566	4	บทความวิชาการ ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่	พรชัย พุทธรักรักษ์ และทัศนาศิริโชติ	การพัฒนา ผลิตภัณฑ์	29 มีนาคม 2565
ที่	ข้อมูลพื้นฐาน	ชื่อ-สกุล อาจารย์	ชื่อผลงาน วิชาการ/ งานสร้างสรรค์	วันที่ เผยแพร่ ผลงาน																									
1	บทความวิชาการ ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 8 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 21-22 กุมภาพันธ์ 2566 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา	ฐิติมาพร ศรีรักรักษ์	การพัฒนาขนม เจาะหูเป็น ผลิตภัณฑ์ สำเร็จรูป	21 กุมภาพันธ์ 2566																									
2	บทความวิชาการ ใน วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ปีที่ 14 เล่มที่ 3 หมายเลขหน้า 815-826	สุรีย์พร กังสนันท์	การศึกษาการ เสริมเนื้อตาลสุก และการทดแทน ไขมันด้วยแกน สับปะรดใน ผลิตภัณฑ์คุกกี้	29 ธันวาคม 2565																									
3	บทความวิชาการ ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 8 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 21-22 กุมภาพันธ์ 2566 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา	พรชัย พุทธรักรักษ์	ผลการทดแทน ผงอัลมอนต์ด้วย ผงมันม่วงใน ผลิตภัณฑ์มาการองไส้ธัญพืช	21 กุมภาพันธ์ 2566																									
4	บทความวิชาการ ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่	พรชัย พุทธรักรักษ์ และทัศนาศิริโชติ	การพัฒนา ผลิตภัณฑ์	29 มีนาคม 2565																									

ผลการดำเนินงาน		ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน			
ผ่าน	ไม่ผ่าน				
		7 ระหว่างวันที่ 10-11 มีนาคม 2565 มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี		ขาลาเปาไส้ถั่ว แดงเสริมน้ำใบขลุ่ย	
		5 การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ครั้งที่ 14 “การพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมใน ยุคโควิด-19”	สิริมาภรณ์ วัชรกุล	ฤทธิ์ของน้ำมัน หอมระเหยต่อ การต้านเชื้อ แบคทีเรียก่อโรค	14 ธันวาคม 2564
เอกสารหลักฐานประกอบ		1.1.2-1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร 1.1.1-2 มคอ.2			
		<p><b>3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร</b></p> <p><u>ปริญญาตรี</u></p> <p>คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่า 1 หลักสูตร</p> <p>3.1. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคน มีคุณวุฒิหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. รศ.ดร.ทัศนาศิริโชติ</li> <li>2. ผศ.ฐิติมาพร ศรีรัักษ์</li> <li>3. ผศ.พรชัย พุทธิรักษ์</li> <li>4. ผศ.ดร.สุรียพร กังสนันท์</li> <li>5. อ.ดร.สิริมาภรณ์ วัชรกุล</li> </ol>			
เอกสารหลักฐานประกอบ		1.1.3-1 มคอ.2			
		<p><b>2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน</b></p> <p><u>ปริญญาตรี</u></p> <p>อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร มีคุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน ทั้งนี้ หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้ อนุมัติคุณวุฒิปริญญาตรีได้</p>			

ผลการดำเนินงาน		ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน
ผ่าน	ไม่ผ่าน	
		<p>อาจารย์ผู้สอน ประจำปีการศึกษา 2564 มีทั้งหมด 8 คน และเป็นไปตามเกณฑ์</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. รศ.ดร.ทัศนาศิริโชติ</li> <li>2. ผศ.ฐิติมาพร ศรีรักษ์</li> <li>3. ผศ.พรชัย พุทธรักษ์</li> <li>4. ผศ.ดร.สุรีย์พร กังสนันท์</li> <li>5. อ.ดร.สิริมาภรณ์ วัชรกุล</li> <li>6. อ.มณี อินทพันธ์</li> <li>7. อ.เสรี ชะนะ</li> <li>8. อ.ดร.วันฉัตร ศิริสาร</li> <li>9. อ.ดร.กษิเดช ฉันทกุล</li> </ol>
เอกสารหลักฐานประกอบ		1.1.4-1 <a href="#">มคอ.2</a>
		<p><b>10. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด</b> <b>ปริญญาดรี</b> ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี ปีการศึกษา 2564 หลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2564 แล้วเสร็จทันตามระยะเวลาที่กำหนด ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร 5 ปี วางแผนปรับปรุงหลักสูตรตามแนวทาง OBE ฉบับปรับปรุง ปี พ.ศ. 2568 โดยเริ่มดำเนินการศึกษาความเป็นไปได้ตั้งแต่เดือน ตุลาคม 2566</p>
เอกสารหลักฐานประกอบ		1.1.10-1 <a href="#">มคอ.2</a>

#### การประเมินตนเอง

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี 2565	ผลการดำเนินงาน	คะแนนการประเมิน	การบรรลุเป้าหมาย
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน	บรรลุ

หมายเหตุ : หากไม่ผ่านเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ถือว่าหลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน และผลเป็น “ไม่ผ่าน” คะแนนเป็นศูนย์

## องค์ประกอบที่ 2 ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ AUN-QA ของหลักสูตร

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

### Criterion 1 : Expected Learning Outcome (ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง)

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 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรถูกกำหนดขึ้นอย่างเหมาะสมและเป็นไปตามหลักทฤษฎีการเรียนรู้ (learning taxonomy) มีความสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และมีการสื่อสาร ไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 ซึ่งการออกแบบหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2558 มีการกำหนดผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และด้านทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีกระบวนการกำหนดผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ศึกษาความพึงพอใจ และข้อเสนอแนะต่างๆ จากแหล่งฝึกประสบการณ์นักศึกษา ทั้งเอกชนและหน่วยงานราชการ กลุ่มเป้าหมาย ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบัน ผ่านการทำแบบสอบถาม การสัมภาษณ์ เพื่อนำผลการประเมินที่ได้มาใช้ในการร่างหลักสูตรฉบับปรับปรุง</li><li>2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาร่วมกันกับคณะในการจัดทำโครงสร้างหลักสูตร ตามมาตรฐานเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรจาก มคอ.1</li><li>3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน ร่วมกันทบทวนความชัดเจนและความสอดคล้องของคำอธิบายรายวิชา โดยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้พิจารณาปรับเปลี่ยนรายวิชาเพื่อให้นักศึกษาได้รับประโยชน์ทั้งทางด้านความรู้และ</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <a href="#">มคอ.2</a></li><li>2. <a href="#">รายงานวิจัยความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร 2564</a></li><li>3. <a href="#">แผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตร</a></li><li>4. <a href="#">เพจเฟซบุคหลักสูตร</a></li><li>5. <a href="#">เว็บไซต์มหาวิทยาลัย</a></li><li>6. <a href="#">เว็บไซต์คณะ</a></li></ol>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>การนำไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการทำงานในลำดับต่อไป</p> <p>4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้จัดให้มีการวิพากษ์หลักสูตรโดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญครอบคลุมในศาสตร์คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) จำนวน 2 คน เพื่อประเมินคุณภาพหลักสูตรโดยรวม และให้ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับการเพิ่มเติม-ปรับลด คำบรรยายรายวิชา มีการบูรณารายวิชา การเพิ่มรายวิชา ปรับลด-เพิ่มหน่วยกิต</p> <p>5. เมื่อเสร็จสิ้นการปรับปรุง จึงยื่นต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อความเห็นชอบยื่นสำนักงานคณะกรรมการ</p> <p>จากผลการออกแบบหลักสูตร หลักสูตรได้กำหนดวัตถุประสงค์หลักสูตร และมีผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านดังนี้</p> <p><b>วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</b></p> <p>1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ตลอดจนนำหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ และด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้</p> <p>3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัวชุมชน และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย</p> <p><b>ผลการเรียนรู้</b></p> <p><b>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b></p> <p>1.1 มีวินัย มีความรับผิดชอบและมีความอดทน</p> <p>1.2 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน</p> <p>1.3 มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริตและมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่</p> <p>1.4 มีความสุขภาพ อ่อนนุ่ม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ</p> <p><b>2. ด้านความรู้</b></p>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>2.1 มีองค์ความรู้ในสาขาเกษตรศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากลและทันสมัยต่อสถานการณ์โลก</p> <p>2.2 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องข้องกับสาขาเกษตรศาสตร์</p> <p>2.3 มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ</p> <p><b>3. ด้านทักษะทางปัญญา</b></p> <p>3.1 มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม</p> <p>3.2 มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านเกษตรศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องและสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพและในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ</p> <p>3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ</p> <p><b>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b></p> <p>4.1 มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ</p> <p>4.2 มีความรับผิดชอบต่อตนเองและชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม</p> <p>4.3 มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม</p> <p><b>5. ด้านทักษะการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b></p> <p>5.1 มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล</p> <p>5.2 มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการพูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม</p>	



ผลดำเนินงาน		หลักฐาน										
<p>5.3 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ</p> <p><b>ผลการเรียนรู้รายปี</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ปีที่</th> <th>ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> <li>มีทักษะ และสามารถนำความรู้และหลักการด้านสุขาภิบาล และความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้</li> <li>มีทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพทางด้านอาหาร และ ศิลปะประดิษฐ์ ด้านแกะสลักงานดอกไม้ และงานใบตอง</li> </ol> </td> </tr> <tr> <td>2</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> <li>มีทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหารไทย เพื่อต่อยอดเข้าร่วมแข่งขันการทำอาหารและ/หรือนำไปประกอบอาชีพได้</li> <li>สามารถใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล สร้างสื่อนำเสนอผลงาน และวิเคราะห์ข้อมูลสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ได้</li> </ol> </td> </tr> <tr> <td>3</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> <li>สามารถนำความรู้และประสบการณ์จากการเรียนในรายวิชา อนามัยการเจริญพันธุ์ และพัฒนาการครอบครัวและเด็ก ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้</li> <li>สามารถนำความรู้และทักษะทางด้านโภชนศาสตร์มาบูรณาการ เพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้แก่ผู้ป่วยและญาติในโรงพยาบาลได้</li> </ol> </td> </tr> <tr> <td>4</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> <li>สามารถใช้ทักษะภาษาอังกฤษพื้นฐานในการติดต่อสื่อสารได้</li> <li>สามารถนำเสนอผลงานวิจัยในงานประชุมวิชาการระดับชาติได้</li> <li>สามารถนำความรู้และทักษะทางด้านคหกรรมศาสตร์มาบูรณาการ เพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือการปฏิบัติงานสหกิจ</li> <li>สอบผ่านใบประกอบวิชาชีพอาหารเบื้องต้น</li> </ol> </td> </tr> </tbody> </table>		ปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>มีทักษะ และสามารถนำความรู้และหลักการด้านสุขาภิบาล และความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้</li> <li>มีทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพทางด้านอาหาร และ ศิลปะประดิษฐ์ ด้านแกะสลักงานดอกไม้ และงานใบตอง</li> </ol>	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>มีทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหารไทย เพื่อต่อยอดเข้าร่วมแข่งขันการทำอาหารและ/หรือนำไปประกอบอาชีพได้</li> <li>สามารถใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล สร้างสื่อนำเสนอผลงาน และวิเคราะห์ข้อมูลสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ได้</li> </ol>	3	<ol style="list-style-type: none"> <li>สามารถนำความรู้และประสบการณ์จากการเรียนในรายวิชา อนามัยการเจริญพันธุ์ และพัฒนาการครอบครัวและเด็ก ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้</li> <li>สามารถนำความรู้และทักษะทางด้านโภชนศาสตร์มาบูรณาการ เพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้แก่ผู้ป่วยและญาติในโรงพยาบาลได้</li> </ol>	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>สามารถใช้ทักษะภาษาอังกฤษพื้นฐานในการติดต่อสื่อสารได้</li> <li>สามารถนำเสนอผลงานวิจัยในงานประชุมวิชาการระดับชาติได้</li> <li>สามารถนำความรู้และทักษะทางด้านคหกรรมศาสตร์มาบูรณาการ เพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือการปฏิบัติงานสหกิจ</li> <li>สอบผ่านใบประกอบวิชาชีพอาหารเบื้องต้น</li> </ol>	
ปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้											
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>มีทักษะ และสามารถนำความรู้และหลักการด้านสุขาภิบาล และความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้</li> <li>มีทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพทางด้านอาหาร และ ศิลปะประดิษฐ์ ด้านแกะสลักงานดอกไม้ และงานใบตอง</li> </ol>											
2	<ol style="list-style-type: none"> <li>มีทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหารไทย เพื่อต่อยอดเข้าร่วมแข่งขันการทำอาหารและ/หรือนำไปประกอบอาชีพได้</li> <li>สามารถใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล สร้างสื่อนำเสนอผลงาน และวิเคราะห์ข้อมูลสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ได้</li> </ol>											
3	<ol style="list-style-type: none"> <li>สามารถนำความรู้และประสบการณ์จากการเรียนในรายวิชา อนามัยการเจริญพันธุ์ และพัฒนาการครอบครัวและเด็ก ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้</li> <li>สามารถนำความรู้และทักษะทางด้านโภชนศาสตร์มาบูรณาการ เพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้แก่ผู้ป่วยและญาติในโรงพยาบาลได้</li> </ol>											
4	<ol style="list-style-type: none"> <li>สามารถใช้ทักษะภาษาอังกฤษพื้นฐานในการติดต่อสื่อสารได้</li> <li>สามารถนำเสนอผลงานวิจัยในงานประชุมวิชาการระดับชาติได้</li> <li>สามารถนำความรู้และทักษะทางด้านคหกรรมศาสตร์มาบูรณาการ เพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือการปฏิบัติงานสหกิจ</li> <li>สอบผ่านใบประกอบวิชาชีพอาหารเบื้องต้น</li> </ol>											

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>วัตถุประสงค์หลักสูตรและผลการเรียนรู้ ผลการเรียนรู้รายปี สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และคณะดังนี้</p> <p><b>ปรัชญา/วิสัยทัศน์/พันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา</b></p> <p><b>ปรัชญา:</b> มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา : สถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น</p> <p><b>วิสัยทัศน์:</b> มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำเพื่อพัฒนาท้องถิ่นภาคใต้สู่สากล</p> <p><b>พันธกิจ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผลิต พัฒนาครู และบุคลากรทางการศึกษา ให้มีคุณภาพสอดคล้องกับมาตรฐานของวิชาชีพครู</li> <li>2. จัดการศึกษาที่หลากหลาย ผลิตบัณฑิต และพัฒนาบุคลากรในท้องถิ่นให้มีคุณภาพและคุณธรรมและสามารถแข่งขันได้</li> <li>3. วิจัย และพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ของท้องถิ่น</li> <li>4. บริการวิชาการ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้เข้มแข็งบนฐานของการมีส่วนร่วม</li> <li>5. ส่งเสริม และสืบสานโครงการอันเนื่องมาจากพระบรมราโชบายและแนวพระราชดำริ</li> <li>6. ส่งเสริม เผยแพร่ อนุรักษ์ สืบสาน และสร้างสรรค์ ศิลปะและวัฒนธรรมท้องถิ่นและของชาติ</li> <li>7. พัฒนาระบบบริหารจัดการและภาพลักษณ์องค์กร</li> <li>8. เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันเพื่อเข้าสู่สากล</li> </ol> <p><b>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</b></p> <p><b>ปรัชญา :</b> ปรัชญา เน้นคุณธรรม นำวิทยาศาสตร์ก้าวหน้า พัฒนาท้องถิ่น</p> <p><b>วิสัยทัศน์ :</b> คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นคณะชั้นนำที่ผลิตบัณฑิตมีคุณภาพและคุณธรรม เพื่อพัฒนาท้องถิ่นสู่สากล</p> <p><b>พันธกิจ :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดการศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตและพัฒนาบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</li> <li>2. ส่งเสริมการผลิตและพัฒนาครูด้านวิทยาศาสตร์</li> <li>3. ศึกษา วิจัย สร้างองค์ความรู้ พัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</li> </ol>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>4. บริการวิชาการ และถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ท้องถิ่น</p> <p>5. ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม</p> <p>6. ส่งเสริมและสืบสานโครงการอันเนื่องมาจากแนวพระราชดำริ</p> <p><b>หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)</b></p> <p><b>ปรัชญาของหลักสูตร</b> สร้างสรรค์ตำรับอาหาร มุ่งเน้นโภชนาการ สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>หลักสูตรได้ทำการสื่อสารผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตรให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียรับทราบผ่านช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ เพจเฟซบุ๊กของหลักสูตร แผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตร เว็บไซต์ของคณะและหลักสูตร แจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรโดยการประชุมชี้แจง แจ้งนักศึกษาผ่านทางอาจารย์ผู้สอน</p>	

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 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของทุกรายวิชาถูกกำหนดขึ้นอย่างเหมาะสม และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ ที่คาดหวังของหลักสูตร

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>หลักสูตรได้มีการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) โดยการประชุมอาจารย์ในหลักสูตรโดยวิธีการโพกักรูป การวิพากษ์หลักสูตรโดยผู้ทรงคุณวุฒิผู้ที่มีความเชี่ยวชาญครอบคลุมในศาสตร์คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) เพื่อประเมินคุณภาพหลักสูตรโดยรวม และให้ข้อเสนอแนะ นอกจากนี้ยังได้มีการทำการวิจัยความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร โดยนำข้อเสนอแนะของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตรมาวิเคราะห์ จากนั้นนำข้อสรุปที่ได้ในแต่ละขั้นตอนมาวางแผนกำหนด Curriculum mapping โดยพิจารณาให้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านที่กำหนดไว้ตาม มคอ.1 ซึ่งหลักสูตรได้กำหนดรายวิชาต่าง ๆ ให้เหมาะสม และสอดคล้องกับสมรรถนะของหลักสูตร โดยมีการกำหนดรายวิชาที่สามารถตอบสนองสมรรถนะไว้อย่างครบถ้วน</p>	<p><a href="#">มคอ.2</a></p>

**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 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ครอบคลุมผลการเรียนรู้ทั่วไป (ที่เกี่ยวข้องกับทักษะการสื่อสารทั้งด้านการเขียนและการพูด ทักษะการแก้ไขปัญหา ทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการทำงานเป็นทีม ฯลฯ) และผลการเรียนรู้เฉพาะทาง (ที่เกี่ยวข้องกับความรู้และทักษะเฉพาะของสาขาวิชา)

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
เนื่องจากหลักสูตรยังไม่ได้กำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรตามแนวทาง OBE แต่ด้วยหลักสูตรเตรียมความพร้อมในการปรับปรุงหลักสูตร และการประเมินประกันคุณภาพตามเกณฑ์การประเมิน AUN-QA จึงทำให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการทบทวนและจำแนกผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน โดยผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน สามารถจำแนกเป็น ผลการเรียนรู้ทั่วไป (Generic outcomes) และผลการเรียนรู้เฉพาะด้าน (Specific outcomes) ซึ่งสามารถพิจารณาการจำแนกได้ตามที่ทางอาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีการประชุม และตกลงกันจากนั้นมีการกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ให้สอดคล้องกับหลักคิดของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐาน TQF ดังนี้	<a href="#">มคอ.2</a>

**ตารางที่ 1** ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (ความรู้และทักษะทั่วไป/ความรู้และทักษะเฉพาะทาง)

ข้อ ที่	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	ความรู้และ ทักษะทั่วไป	ความรู้และ ทักษะ เฉพาะทาง
1	<b>ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b>		
	1.1 มีวินัย มีความรับผิดชอบและมีความอดทน	✓	
	1.2 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน	✓	
	1.3 มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริตและมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	✓	
	1.4 มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จัก กาลเทศะ	✓	
2	<b>ด้านความรู้</b>		

ข้อ ที่	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	ความรู้และ ทักษะทั่วไป	ความรู้และ ทักษะ เฉพาะทาง
	2.1 มีองค์ความรู้ในสาขาเกษตรศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากลและทันสมัยต่อสถานการณ์โลก		✓
	2.2 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาเกษตรศาสตร์		✓
	2.3 มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ	✓	
3	<b>ด้านทักษะทางปัญญา</b>		
	3.1 มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม	✓	
	3.2 มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านเกษตรศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องและสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพและในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ		✓
	3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	✓	
4	<b>ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>		
	4.1 มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	✓	
	4.2 มีความรับผิดชอบต่อตนเองและชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม	✓	
	4.3 มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	✓	

ข้อ ที่	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	ความรู้และ ทักษะทั่วไป	ความรู้และ ทักษะ เฉพาะทาง
5	ด้านทักษะการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	5.1 มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล	✓	
	5.2 มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการพูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม	✓	
	5.3 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	✓	

**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	หลักฐาน
หลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) ได้ครบรอบปรับปรุงหลักสูตร ซึ่งหลักสูตรปรับปรุงได้เปิดทำการเรียนการสอนในปี พ.ศ. 2564 โดยในขั้นตอนการปรับปรุงหลักสูตรอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประชุมร่วมกับคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อกำหนดแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับการศึกษาที่เปลี่ยนแปลงไป โดยเน้นให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย โดยขั้นตอนการปรับปรุงหลักสูตรได้มีการทำวิจัยเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร และเชิญผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญครอบคลุมในศาสตร์ของคหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) จำนวน 2 คน รวมถึงการทำวิจัย	<a href="#">มคอ.2</a> <a href="#">รายงานวิจัยความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร 2564</a>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>ความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร โดยศึกษาความคิดเห็นของกลุ่มประชากรจำนวน 150 คน แบ่งเป็น 3 กลุ่ม มีรายละเอียดดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 20 คน แบ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหาร จำนวน 12 คน ผู้ทรงคุณวุฒิด้านโภชนาการ จำนวน 4 คน และผู้ทรงคุณวุฒิด้านการศึกษาด้านวิชาการ (อาจารย์) จำนวน 4 คน เก็บข้อมูลโดย ทำหนังสือขอความอนุเคราะห์ในการตอบแบบสัมภาษณ์ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ และใช้วิธีการสัมภาษณ์โดยตรง และทางโทรศัพท์</li> <li>2. ผู้ใช้บัณฑิต เก็บข้อมูลโดยให้ผู้ใช้บัณฑิตตอบแบบสอบถามด้วยตนเอง โดยนำส่งแบบสอบถามและจัดเก็บผ่านทางกรณีศึกษาในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษาของหลักสูตร</li> <li>3. ศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบัน เก็บข้อมูลโดยให้ศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบันตอบแบบสอบถามด้วยตนเองผ่าน google form</li> </ol> <p>เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ แบบสัมภาษณ์ความคิดเห็นเป็นคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่าและคำถาม</p> <p>สรุปประเด็นความต้องการหรือความคาดหวังที่สำคัญของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) ต่อผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้ทรงคุณวุฒิ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ด้านคุณธรรม จริยธรรม บัณฑิตควรมีความซื่อสัตย์และมีจิตสำนึกตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาชีพ มีจิตสาธารณะ</li> <li>- ด้านความรู้ เน้นด้านการบูรณาการการใช้ทักษะในสาขาวิชากับสถานการณ์จริง สถานการณ์ปัจจุบันและเป็นสากลหรือการบูรณาการกับศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องอย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>- ด้านทักษะทางปัญญา มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความสามารถในการเรียนรู้ สร้างสรรค์ และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง</li> <li>- ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ผู้ทรงคุณวุฒิให้ความสำคัญกับการให้บัณฑิตมีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี มีความสามารถในการปรับตัว เรียนรู้และริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์เชิงสร้างสรรค์ มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลายได้</li> </ul> </li> </ol>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>- ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพรวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมกับการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p><b>2. ผู้ใช้บัณฑิต</b></p> <p>- ด้านคุณธรรม จริยธรรมผู้ใช้บัณฑิตให้ความสำคัญกับฝึกให้บัณฑิตมีจิตสาธารณะมีความสุข อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ มีความซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย มีความรับผิดชอบและมีความอดทนมีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่</p> <p>- ด้านความรู้ มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความรู้ในหลักการและทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน</p> <p>- ด้านทักษะทางปัญญา มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความสามารถในการเรียนรู้ สร้างสรรค์ และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง</p> <p>- ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความสามารถในการปรับตัว เรียนรู้ และริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์เชิงสร้างสรรค์ เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง องค์กร และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาท และหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลาย เพื่อทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม</p> <p>- ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพรวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัย</p> <p><b>3. ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน</b></p> <p>ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันได้เสนอความคิดเห็นว่าโครงสร้างและการจัดลำดับรายวิชามีความเหมาะสมทั้งนี้เนื่องจาก คณะกรรมการหลักสูตรได้มี</p>	



ผลดำเนินงาน			หลักฐาน
<p>การพิจารณาจากปัญหาที่เกิดขึ้นจริงจากการเรียนการสอนและนำมาปรับปรุงโครงสร้างและจัดลำดับรายวิชาให้เหมาะสม</p> <p>วิชาอาหารยุโรป ภาษาอังกฤษสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ หลักการประกอบอาหารและงานดอกไม้และงานใบตอง เป็นวิชาที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการทำงานได้มาก เนื่องจากเป็นวิชาที่สามารถนำไปบูรณาการกับความรู้ด้านต่าง ๆ ได้ง่าย ทั้งบัณฑิตที่ทำงานในโรงแรมหรือโรงพยาบาลก็สามารถนำทักษะของวิชาเหล่านี้ไปใช้ประโยชน์ได้ นอกจากนี้ศิษย์ปัจจุบันยังได้นำความรู้จากรายวิชาเหล่านี้ไปประยุกต์ใช้กับการเรียนการสอนวิชาอื่น ๆ เช่น วิชาอาหารเฉพาะโรค หรือการร่วมจัดงานแสดงนิทรรศการต่าง ๆ นอกห้องเรียนร่วมกับทางหลักสูตร เป็นต้น ส่วนรายวิชาที่ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันความคิดเห็นว่าควรปรับเปลี่ยนได้แก่ หลักสถิติ เคมี ฟิสิกส์ ผ้าและเส้นใย ทั้งนี้ทางหลักสูตรได้เห็นถึงปัญหาและได้มีการนำมาเป็นแนวทางในการปรับปรุงเนื้อหาของรายวิชาให้สอดคล้องกับการทำงานด้านคหกรรมศาสตร์ต่อไป นอกจากนี้ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันเสนอให้มีการเน้นการปฏิบัติรายบุคคลจะทำให้เกิดการเรียนรู้ที่ดีกว่าและสามารถนำไปใช้ปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>ข้อมูลที่ได้จากการวิจัยความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร อาจารย์ในหลักสูตรได้นำมารวบรวมและวิเคราะห์เพื่อปรับปรุงเนื้อหา รายวิชา รวมถึงการปรับเปลี่ยนเนื้อหาและรูปแบบของรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและทันต่อเหตุการณ์ปัจจุบันมากขึ้น โดยสามารถเปรียบเทียบรายวิชาที่มีการปรับปรุงของหลักสูตรเดิมพ.ศ.2559 กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564 ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้</p>			
หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	สาระที่ปรับปรุง	
รายวิชาแกน			
ชีววิทยาพื้นฐานรวม ปฏิบัติการ	จุลชีววิทยาทางอาหาร รวมปฏิบัติการ	เปลี่ยนและปรับปรุง รายวิชาให้มีความ เกี่ยวข้องและสัมพันธ์ กับคหกรรมศาสตร์ใน ปัจจุบันมากขึ้น เพื่อ สามารถนำไปปรับใช้ได้	
เคมีพื้นฐานรวม ปฏิบัติการ	เคมีอาหารรวม ปฏิบัติการ		
ฟิสิกส์พื้นฐานรวม ปฏิบัติการ	ฟิสิกส์ในงานคหกรรม ศาสตร์รวมปฏิบัติการ		

ผลดำเนินงาน			หลักฐาน
หลักสถิติ	สถิติในงานคหกรรมศาสตร์	จริงในการประกอบอาชีพ	
รายวิชาทางโภชนาการ			
อาหารบำบัดโรค	โภชนศาสตร์คลินิก	เปลี่ยนแปลงและปรับปรุง	
หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค	โภชนบำบัด	รายวิชาให้สัมพันธ์กับงานโภชนาการในสถานประกอบการปัจจุบันมากขึ้น	
รายวิชาฝึกประสบการณ์			
การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 1	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางโภชนาการในโรงพยาบาล	เปลี่ยนแปลงและปรับปรุงรายวิชาให้มีความสัมพันธ์กับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการประกอบอาชีพ	
การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 2	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร	จริง ณ สถานประกอบการปัจจุบันมากขึ้น	

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

หลักสูตรแสดงให้เห็นว่าผู้เรียนสามารถบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรเมื่อสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนด

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
การกำหนดผลการเรียนรู้รายปี ได้มาจากการที่อาจารย์ในหลักสูตรร่วมกันออกแบบแผนการเรียนโดยวางแผนการเรียนในแต่ละชั้นปีโดยเริ่มจากวิชาพื้นฐานที่นักศึกษาจะต้องนำไปประยุกต์ใช้ในทุกรายวิชาจัดให้เรียนในปี 1 เช่น ความปลอดภัยของอาหารและสุขาภิบาล การแกะสลัก เป็นต้น หรือรายวิชาที่ต้องใช้ความรู้จากหลายวิชาในการบูรณาการองค์ความรู้ เช่น วิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิชาสัมมนา วิชาวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ เป็นต้น จะจัดให้นักศึกษาเรียนในปี 3-4 โดยหลักสูตรได้ตรวจสอบผลการเรียนรู้ในแต่ละชั้นปีโดยการประเมินในแต่ละระยะของการเรียนในแต่ละวิชา มีการทดสอบโดยการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ นอกจากนี้ในการจัดกิจกรรม	<a href="#">อัตรการจบการศึกษาของนักศึกษา</a>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>ต่าง ๆ ของทางคณะหรือมหาวิทยาลัย หลักสูตรได้มอบหมายให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การโชว์ผลงานแกะสลัก การออกร้านจำหน่ายอาหาร การเข้าร่วมการแข่งขันทำอาหาร หรือการจัดอาหารว่างในงานประชุม เป็นต้น ซึ่งเป็นการวัดสมรรถนะของผู้เรียนอีกทางหนึ่ง และก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาจะต้องผ่านการสอบวัดสมรรถนะที่สำคัญ ได้แก่ สมรรถนะทางด้านภาษาอังกฤษ สมรรถนะทางด้านคอมพิวเตอร์ ซึ่งนักศึกษาในหลักสูตรสามารถผ่านการสอบสมรรถนะดังกล่าวได้ทั้งหมด นอกนี้หลักสูตรได้มีการกำหนดเงื่อนไขในการทำวิจัยของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 โดยนักศึกษาทุกคนจะต้องนำเสนองานวิจัยในงานประชุมวิชาการระดับชาติ หรือการตีพิมพ์บทความในวารสารร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย การนำเสนอในงานประชุมระดับชาติจะมีการถาม-ตอบ หลังจากการนำเสนอจัดเป็นการสอบวัดความรู้ของนักศึกษาโดยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกหลักสูตร ซึ่งงานวิจัยของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทุกเรื่องที่เกี่ยวข้องนำเสนอได้รับการตอบรับให้ตีพิมพ์ Proceeding</p> <p>หลักสูตรได้ส่งเสริมให้นักศึกษาได้เข้าร่วมอบรมเตรียมความพร้อมสำหรับการสอบใบประกอบวิชาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย</p> <p>จากการส่งนักศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ ผู้ดูแลนักศึกษาในสถานประกอบการให้ข้อมูลย้อนกลับแก่หลักสูตรว่า นักศึกษาที่ฝึกประสบการณ์ทั้งในโรงแรมและโรงพยาบาลสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งในด้านของทักษะวิชาความรู้ ความรับผิดชอบและการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความอดทน ในบางครั้งสามารถปล่อยให้นักศึกษารับผิดชอบงานที่มอบหมายโดยไม่มีที่เลี้ยงเสมือนเป็นพนักงานคนหนึ่งของหน่วยงานได้และมีความยินดีที่จะรับนักศึกษารุ่นต่อไปเพื่อฝึกประสบการณ์</p> <p>จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้นทำให้เห็นได้ว่าการออกแบบแผนการเรียนของหลักสูตรสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร สามารถสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนดโดยนักศึกษาที่จบภายในระยะเวลาที่กำหนดในปี 2565 คิดเป็นร้อยละ 78.85</p>	

## Criterion 2 Programme Structure and Content (โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร)

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 และมีการสื่อสารไปยัง ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>หลักสูตรได้มีการออกแบบหลักสูตรเน้นการพัฒนาความรู้และทักษะทางวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับการปรุงประกอบอาหารและโภชนาการ ให้ผู้เรียนได้มีความรู้และเข้าใจพื้นฐานและสามารถประยุกต์ใช้งานได้ในสถานการณ์จริง การได้มาของหลักสูตรที่ทันสมัยมาจากปัจจัยที่หลากหลาย ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรมีการติดตามสถานการณ์ปัจจุบันของวงการประกอบอาหารและด้านโภชนาการ มีการพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อนำมาปรับใช้ให้สอดคล้องในแต่ละรายวิชาที่ตนรับผิดชอบ</li> <li>- หลักสูตรส่งเสริมทักษะที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้ประกอบการโดยการพูดคุย แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอข้อเสนอแนะของผู้ประกอบการผ่านการนิเทศน์ศึกษาเพื่อนำมาปรับปรุงเนื้อหาในการสอนให้ทันต่อความต้องการของตลาดแรงงานและสถานการณ์ด้านอาหารในปัจจุบัน</li> <li>- การเชื่อมโยงความรู้กับภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยอาจารย์มีภาระงานในการบริการวิชาการให้แก่ชุมชนในท้องถิ่น จึงได้นำความรู้ที่ได้หรือโจทย์จากผู้ประกอบการมาแลกเปลี่ยน ถ่ายทอดให้แก่ผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ความเข้าใจครอบคลุมเนื้อหาในการเรียนทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ</li> <li>- ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยส่งเสริมให้ผู้เรียนพัฒนาตนเองในด้านภาษาต่างประเทศ เทคโนโลยีและการค้นคว้างานวิจัย เพื่อนำมาต่อยอดและพัฒนาให้เข้ากับการเรียนหรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ</li> </ul> <p>นอกจากนี้หลักสูตรยังได้มีการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปีตามระยะเวลาที่กำหนด เพื่อให้โครงสร้างหลักสูตร แผนการเรียนของผู้เรียนมีความทันสมัย ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ทางด้านอาหารและโภชนาการ หลักสูตรได้มีการสื่อสารประชาสัมพันธ์ หรือถ่ายทอดข้อมูลเกี่ยวกับโครงสร้างหลักสูตร แผนการเรียน ไปสู่กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านทางเว็บไซต์ของคณะ สำหรับผู้ใช้บัณฑิต นักศึกษา อาจารย์ ผู้บริหาร</p>	<p><a href="#">เว็บไซต์คณะ</a> <a href="#">แผนผังประชาสัมพันธ์</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายและผู้สนใจทั่วไป นอกจากนี้ยัง ประชาสัมพันธ์ผ่านแผ่นพับประชาสัมพันธ์ เพจเฟซบุ๊กของหลักสูตรและการ ประชาสัมพันธ์โดยการ Roadshow ตามสถานศึกษา และนำเสนอต่อ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ในการปฐมนิเทศ	

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

การออกแบบหลักสูตรสอดคล้องกับการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>หลักสูตรได้ออกแบบแผนการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่ คาดหวังและได้จัดลำดับแผนการเรียนรู้ในแต่ละภาคการศึกษาให้สอดคล้องกับ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังรายปี ตั้งแต่ชั้นปีที่ 1-4 โดยนำเสนอสมรรถนะที่ต้องการซึ่ง เป็นผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรมาเป็นเกณฑ์ในการกำหนดรายวิชา และลำดับก่อนหลังในการเรียน เริ่มจากวิชาพื้นฐานในชั้นปีที่ 1-2 เช่น วิชา จุลชีววิทยาทางอาหาร เคมีอาหาร ความปลอดภัยของอาหารและการ สุขาภิบาล เป็นต้น และรายวิชาที่ต้องประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานในชั้นปีที่ 3-4 เช่น วิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ วิจัยทางคหกรรม ศาสตร์ เป็นต้น โดยออกแบบตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน กำหนด รายวิชา กำหนดคำอธิบายรายวิชา กำหนดความรับผิดชอบหลักและความ รับผิดชอบรอง กำหนดผลลัพธ์ที่ต้องการให้เกิดขึ้นกับผู้เรียน กำหนด พฤติกรรมที่สามารถวัดได้เพื่อแสดงให้เห็นว่าผู้เรียนบรรลุผล ออกแบบ กิจกรรมการเรียนรู้และการวัดประเมินผลให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ รายวิชา</p> <p>อาจารย์ผู้สอนต้องจัดทำ มคอ.3 ก่อนเปิดภาคการศึกษา โดยนำเอา มาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา Curriculum mapping นำมา ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้และวัดประเมินผล รวมถึงนำเอาข้อมูลจากการ รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) ในภาคการศึกษาที่ผ่านมา มาใช้ พิจารณาปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาและวิธีการสอนหรือการประเมิน เช่น ข้อสอบ แบบทดสอบ งานมอบหมาย กิจกรรมในชั้นเรียนและนอกห้องเรียน การนำเสนอ การฝึกปฏิบัติจริงตามใบงานและกรณีศึกษา</p>	<p><a href="#">มคอ.2</a> <a href="#">มคอ.3</a> <a href="#">มคอ.5</a></p>

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

มีการนำข้อมูลป้อนกลับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกมาประกอบการออกแบบหลักสูตร

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>ในการปรับปรุงหลักสูตร หลักสูตรได้มีการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร โดยการสอบถามความคิดเห็นไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งภายในและภายนอก เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร โดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากภายนอกหลักสูตร 2 กลุ่ม คือ ผู้ใช้บัณฑิตและศิษย์เก่า ได้เสนอความต้องการและคาดหวังต่อหลักสูตร โดยได้จำแนกข้อคำถามถึงความต้องการลักษณะบัณฑิตทั้ง 5 ด้าน จากนั้นอาจารย์ในหลักสูตรได้นำข้อมูลดังกล่าวมาวิเคราะห์และออกแบบหลักสูตรเพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมากที่สุด และจัดทำหลักสูตรตามกระบวนการของมหาวิทยาลัยต่อไป</p> <p>หลังจากการนำข้อมูลป้อนกลับของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากภายนอกมาประกอบการออกแบบหลักสูตร หลักสูตรได้มีการสื่อสารข้อมูลย้อนกลับไปยังผู้ใช้บัณฑิตโดยการสื่อสารผ่านทางศิษย์เก่า เพื่อให้เป็นข้อมูลแก่ผู้ใช้บัณฑิตของศิษย์เก่า หรือผู้ใช้บัณฑิตบางกลุ่มผ่านการนิเทศน์ศึกษา เพื่อให้ทราบถึงการปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง</p>	

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

การกระจายความรับผิดชอบของแต่ละรายวิชามีความชัดเจน และสามารถผลักดันการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>การกระจายความรับผิดชอบของแต่ละรายวิชา (จุดดำ จุดขาว) ในตาราง Curriculum mapping ของ มคอ.2 มีการกำหนดขึ้นจากการพิจารณาวัตถุประสงค์หลักของหลักสูตร มาตรฐานการศึกษา และความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้และทักษะที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพในอนาคต</p> <p>กำหนดความรับผิดชอบหลัก (จุดดำ) จะกำหนดให้สอดคล้องกับการพัฒนาความรู้และทักษะของผู้เรียนในแต่ละชั้นปี โดยอาจารย์ในหลักสูตรวิเคราะห์ว่าเมื่อผู้เรียนเรียนจบรายวิชานั้น ผู้เรียนควรจะมีทักษะข้อใดเด่นชัดที่สุดในแต่ละด้านของทักษะทั้ง 5 ด้าน สมรรถนะใดที่ผู้เรียนจำเป็นต้องได้รับ</p>	<p><a href="#">มคอ.2</a> <a href="#">มคอ.3</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>เมื่อเรียนจบรายวิชานั้นๆ เชื่อมโยงไปยังการกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอน การประเมินผล ให้สอดคล้องกับการกระจายความรับผิดชอบ โดยก่อนจบรายวิชานั้น ๆ ผู้เรียนจะต้องได้รับการประเมินด้วยวิธีการที่หลากหลาย เช่น การสอบเก็บคะแนน การนำเสนอ การค้นคว้า การปฏิบัติ เป็นต้นเพื่อเป็นการแสดงให้เห็นว่าผู้เรียนได้บรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ทั้งผลการเรียนรู้ รายวิชา รายปีและผลการเรียนรู้เมื่อผู้เรียนจบการศึกษา ส่วนการกระจายความรับผิดชอบรอง (จุดขาว) เป็นทักษะที่อาจไม่จำเป็นต้องจัดทำหรือเน้นเป็นพิเศษ โดยสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์ของแต่ละภาค การศึกษา เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถบรรลุความรับผิดชอบหลักที่ตั้งไว้</p> <p>การกระจายความรับผิดชอบของแต่ละรายวิชา ยังได้รับการวิเคราะห์และประเมินจากอาจารย์ในหลักสูตร ผู้ทรงคุณวุฒิในสาขา เพื่อให้มั่นใจว่าการกระจายความรับผิดชอบของแต่ละรายวิชาเป็นไปด้วยความถูกต้อง เหมาะสม สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุได้ภายในระยะเวลาที่กำหนด</p>	

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	หลักฐาน
<p>หลักสูตรได้ออกแบบโครงสร้างหลักสูตร และจัดเรียงลำดับวิชาโดย ออกแบบให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและผลการเรียนรู้ที่ต้องการให้ผู้เรียนบรรลุในแต่ละปีการศึกษา การออกแบบแผนการเรียนแต่ละปี จัดทำโดยพิจารณาเนื้อหาที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และผลการเรียนรู้ของหลักสูตร รายวิชาที่เป็นพื้นฐานและสำคัญต่อการนำไปพัฒนาต่อยอดในการเรียนจะถูกกำหนดให้เรียนในชั้นปี 1 เช่น โภชนาการ ความปลอดภัยของอาหารและสุขภาพ เคมีอาหาร หลักการประกอบอาหาร ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ เป็นต้น จากนั้นเมื่อเข้าสู่ชั้นปีที่ 2 จะได้เรียนวิชาพื้นฐานทางคหกรรมศาสตร์และความรู้ทั่วไปเพื่อที่จะนำความรู้จากรายวิชาดังกล่าวมาประยุกต์ใช้ในชั้นปีที่สูงขึ้น เช่น อาหารไทย ผ้า</p>	<p><a href="#">มคอ 2</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>และสิ่งทอ โภชนาการครอบครัว คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ งานคหกรรม การเป็นผู้ประกอบการ เป็นต้น จากนั้นในชั้นปีที่ 3-4 จะเป็น วิชาที่มีความซับซ้อนระดับกลางถึงประยุกต์ซึ่งต้องใช้ความรู้และทักษะจาก รายวิชาพื้นฐานมาบูรณาการกัน รวมถึงรายวิชาสำหรับการเตรียมความ พร้อมเพื่อการประกอบอาชีพที่หลากหลาย เช่น สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ การแปรรูปอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ภาษาอังกฤษเพื่องานร้านอาหาร และโรงแรม วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ และการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ เป็นต้น หลักสูตรเน้นให้ทุกรายวิชามีการจัด เรียงลำดับเนื้อหาจากง่ายไปยาก และเรียนวิชาทฤษฎีก่อนวิชาภาคปฏิบัติ หรือ เรียนวิชาทฤษฎีพร้อมกับวิชาภาคปฏิบัติ</p>	

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

หลักสูตรมีทางเลือกในการเลือกเรียนวิชาเอกหรือวิชาโทตามความสนใจของผู้เรียน

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>หลักสูตรมีรายวิชาเลือกที่เน้นการประยุกต์ใช้ทฤษฎีต่าง ๆ และเน้น การลงมือปฏิบัติ โดยได้มีกลุ่มวิชาเลือกได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กลุ่มวิชาเลือกศึกษาทั่วไป</li> <li>2. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก</li> <li>3. กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</li> </ol> <p>โดยนักศึกษาสามารถเลือกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ ที่สนใจ และสามารถเลือกรูปแบบประสบการณ์วิชาชีพตามความถนัด</p>	<p><a href="#">มคอ 2</a></p>



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	หลักฐาน
<p>ในทุกภาคการศึกษาหลักสูตรมีการทบทวนหลักสูตรเป็นระยะ โดยในแต่ละภาคการศึกษามีการจัดทำรายงานผลการดำเนินงานรายวิชาในทุกรายวิชาหลังเสร็จสิ้นภาคการศึกษา (มคอ.5) นำข้อมูลข้อเสนอแนะจากผู้เรียน อาจารย์ผู้สอน ปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากการจัดการเรียนการสอนวิชานั้น ๆ นำมาปรับปรุงการเรียนการสอนใน มคอ 3 ของภาคการศึกษาถัดไป ร่วมกับการนำข้อเสนอแนะจากผู้บัณฑิตที่ได้จากการออกนิเทศนักศึกษาทุกภาคการศึกษาซึ่งเป็นข้อมูลที่มีความสำคัญมากเพราะเป็นข้อมูลของสถานการณ์การทำงานจริงที่ปรับเปลี่ยนไปตามสถานการณ์ปัจจุบันที่หลักสูตรต้องนำมาปรับใช้เป็นแนวทางในการออกแบบเนื้อหา รายวิชา รูปแบบการเรียนการสอน และการประเมินผลเพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมากที่สุด</p> <p>นอกจากนี้ทุก ๆ 5 ปี จะมีการปรับปรุงหลักสูตรตามวงรอบ โดยนำเอาข้อมูลจากผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย แนวโน้มสถานการณ์ปัจจุบัน ยุทธศาสตร์ชาติ ยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย มาเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดมาตรฐานการประกันคุณภาพ หลักสูตรและตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร</p>	<p><a href="#">มคอ 2</a></p>

### Criterion 3 Teaching and Learning Approach (แนวทางการจัดการเรียนการสอน)

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.

ปรัชญาการศึกษาที่มีความชัดเจนและมีการสื่อสารถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม และแสดงให้เห็นว่าถูกนำไปใช้ในการจัดการเรียนการสอน

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>- การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรโดยรวมเกือบทุกรายวิชา มุ่งเน้นให้ผู้เรียน “ใฝ่รู้ สู้งาน เท้าทันเทคโนโลยี มีคุณธรรมและจริยธรรม” ตามปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย ดังนี้</p>	<p><a href="https://www.skru.ac.th/th/about/learning">https://www.skru.ac.th/th/about/learning</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>- ใฝ่รู้ (Curiosity) หลักสูตรจัดการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความสามารถตามผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นสำคัญ รวมถึงสนับสนุนให้ผู้เรียนเกิดทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Life Long Learning) ภายใต้การจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning และแหล่งการเรียนรู้ที่ทันสมัยเพื่อส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนานวัตกรรมสู่สังคม เห็นได้ชัดเจนในรายวิชา การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>- สู้งาน (Determination) หลักสูตรมีการพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถด้านวิชาชีพควบคู่ไปกับการมีทักษะชีวิตในการอยู่ร่วมกัน ภายใต้สังคม พหุวัฒนธรรม (Soft Skill) ผ่านการปฏิบัติภายใต้รูปแบบการเรียนรู้สหกิจศึกษา ให้มีความอดทน วิริยะ อุทิศตนในการทำงาน เห็นได้ชัดเจนจากรายวิชา การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>- เท่าทันเทคโนโลยี (Technology literacy) หลักสูตรมุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยเพื่อมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาตน งาน องค์กร และท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผล รวมถึงมีความรู้เท่าทันในการนำเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ต่อสังคม เห็นได้ชัดเจนจากรายวิชา คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์</p> <p>- มีคุณธรรมจริยธรรม (Morality and ethics) หลักสูตรปลูกฝังความรู้ ความคิด จิตใจ และการปฏิบัติตามแนวทางที่ถูกต้องตั้งผ่านกิจกรรมการผลิตบัณฑิต เพื่อเป็นหลักในการประพฤติปฏิบัติเพื่อความสุขแห่งตนเองและความสงบเรียบร้อยของสังคม เห็นได้ชัดเจนจากรายวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก การจัดการทรัพยากรครอบครัว</p>	

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

มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมรับผิดชอบในกระบวนการเรียนรู้

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>- รายวิชาอาหารท้องถิ่น ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนทุกคนนำเสนออาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อ หรืออาหารท้องถิ่นที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ และ</p>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
อภิปรายร่วมกันในการคัดเลือกอาหารท้องถิ่นที่ผู้เรียนส่วนใหญ่ต้องการฝึกปฏิบัติ โดยมอบหมายให้เจ้าของผลงานเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ สาธิต และสอนเทคนิควิธีการปรุงประกอบแก่ผู้ร่วมชั้นเรียน	

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

มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ด้วยตนเองจากการฝึกปฏิบัติ (active learning)

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
- จากการเรียนการสอนรายวิชาอาหารท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนรับผิดชอบในกระบวนการเรียนรู้ ผู้สอนได้เปิดโอกาสให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ด้วยตนเองจากการฝึกปฏิบัติด้วยการให้ผู้เรียนรังสรรค์เมนูอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นจังหวัดสงขลา เพื่อนำเสนอในโครงการขับเคลื่อนสงขลาให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร ยูเนสโก	<a href="https://www.facebook.com/profile.php?id=100069913703544">https://www.facebook.com/profile.php?id=100069913703544</a>

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	หลักฐาน
- หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ในชั้นปีที่ 3 และ 4 เช่น ภาษาอังกฤษ วิชาสัมมนา วิจัยวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (เสริมการสอนการใช้โปรแกรม word และ excel) พัฒนาการครอบครัวและเด็ก อนามัยการเจริญพันธุ์ การฝึกประสบการณ์ และสหกิจศึกษา - หลักสูตรมีกิจกรรมนอกหลักสูตร เช่น งานซ่อมรับปริญญาบัตรของพี่บัณฑิต ที่ผู้เรียนของหลักสูตรทั้ง 4 ชั้นปี จัดสรรหน้าที่กันรับผิดชอบการจัดงานร่วมกัน โดยมีอาจารย์ในหลักสูตรเป็นที่ปรึกษา ซึ่งผู้เรียนได้เรียนรู้งานและใช้ความรู้รวมถึงทักษะที่เรียนมาอย่างครบถ้วน	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
- หลักสูตรได้จัดโครงการอบรมการสอบใบประกอบวิชาชีพอาหารเบื้องต้น โดยเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงานมาให้ความรู้กับผู้เรียนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	

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	หลักฐาน
- หลักสูตรมีรายวิชาปลูกฝังผู้เรียน มีความคิดสร้างสรรค์ การคิดค้นนวัตกรรมและมีแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ เช่น การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การแกะสลักการจัดดอกไม้และงานเบตอง อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	

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	หลักฐาน
- จากการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ด้วยวิธีการสอบถามและสัมภาษณ์จากผู้เรียน และการนิเทศนักศึกษา ณ สถานประกอบการ หลักสูตรได้นำข้อมูลดังกล่าวมาปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง ยกตัวอย่างเช่น - รายวิชาการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม จากเดิมที่มีการฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงอาหารในห้องปฏิบัติการ ผู้เรียนมีความต้องการที่จะนำความรู้จากรายวิชาการสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์มาบูรณาการร่วมกันเพื่อต่อยอดปฏิบัติการการจัดเลี้ยงอาหารให้สามารถขายได้จริงทั้งในรูปแบบเดลิเวอรี่และออนไลน์	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
- การเรียนการสอนในทุกรายวิชาของหลักสูตรโดยเฉพาะรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์ และรายวิชาเตรียมฝึกสหกิจศึกษา ได้ถูกปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง	

#### 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	หลักฐาน
<p>- หลักสูตรแบ่งการประเมินนักศึกษา เป็น 3 ระดับ ดังนี้</p> <p>การประเมินนักศึกษาก่อนรับเข้าศึกษา และรับเข้าศึกษา ใช้วิธีการคัดเลือกโดยการสอบสัมภาษณ์ เพื่อประเมินทัศนคติ และเจตคติต่อวิชาชีพของผู้สมัครที่มีต่อการศึกษาในหลักสูตร และประเมินความรู้พื้นฐานที่จำเป็นต่อการศึกษาต่อในหลักสูตร กรณีบางรายการสอบสัมภาษณ์คัดเลือกได้พิจารณาแล้วว่าผู้สมัครคนนี้ยังขาดความรู้ด้านใด ทางหลักสูตรจะแนะนำให้ศึกษาความรู้เพิ่มเติม และมีการสอนปรับพื้นฐานให้นักศึกษาทุกคนก่อนเข้าเรียนตามโครงสร้างหลักสูตร</p> <p>การประเมินระหว่างการศึกษา เป็นไปตามรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ซึ่งเป็นการ ประเมินผู้เรียนจากรายวิชาเฉพาะ และรายวิชาเลือกที่ระบุไว้ในแผนการศึกษาของหลักสูตร โดยสอดคล้องกับแนวคิดการสร้างผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ซึ่งครอบคลุมทักษะทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ คุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี ทั้งนี้รายละเอียดดังกล่าวได้มีการระบุไว้ใน รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ซึ่งการประเมินผลขึ้นอยู่กับเกณฑ์ของแต่ละรายวิชา โดยผู้สอนจะแจ้งให้นักศึกษาทราบในชั่วโมงแรกที่มีการเรียนการสอน และแจ้งไว้ใน google classroom</p> <p>1. การประเมินการสำเร็จการศึกษา ประกอบด้วย การสอบผ่านในทุกรายวิชา โดยมีหน่วยกิตครบตามที่หลักสูตรกำหนด การสอบผ่าน</p>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
สมรรถนะ 3 ด้าน ได้แก่ สมรรถนะด้านภาษาอังกฤษ สมรรถนะด้านคอมพิวเตอร์ ซึ่งจัดสอบโดยส่วนกลางของมหาวิทยาลัย และสมรรถนะด้านวิชาชีพ ซึ่งหลักสูตรได้จัดโครงการอบรมการสอบใบประกอบวิชาชีพอาหารเบื้องต้นให้กับผู้เรียนชั้นปีที่ 4 โดยเน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ และปฏิบัติงานได้	

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

การประเมินผลและนโยบายการอุทธรณ์ผลการประเมินถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
- หลักสูตร มอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร มีการประเมินผลและการอุทธรณ์ผลการประเมินที่ชัดเจน โดยกำหนดให้ทุกรายวิชาเขียนวิธีการประเมินผลไว้ใน มคอ. 3 และต้องแจ้งให้นักศึกษาทราบถึงวิธีการประเมินผล โดยมีการสอบถามความสมัครใจของนักศึกษาด้วย และทุกครั้งที่ทำการประเมินผลทางหลักสูตรได้กำกับดูแลให้ผู้สอนแจ้งผลการประเมินให้นักศึกษาทราบนอกจากนี้หลักสูตร มีการประชาสัมพันธ์และกำกับให้นักศึกษาเข้าประเมินรายวิชา ประเมินการสอนของอาจารย์ (นักศึกษาต้องทำการประเมินในเว็บไซต์งานทะเบียนก่อนดูผลการเรียน) และการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ โดยแจ้งนักศึกษาในชั้นเรียน Google classroom หรือ Group Line ซึ่งผลการประเมินพบว่านักศึกษามีความพอใจในการให้คำปรึกษาและมีผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ นอกจากนี้ในทุกภาคการศึกษามีการประชุมตติเรกตนักศึกษาร่วมกันของคณาจารย์ในหลักสูตร เพื่อร่วมกันพิจารณาเกรด และติดตาม ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานะของนักศึกษา โดยเฉพาะในรายที่มีปัญหาเรื่องการเรียน หรือปัญหาอื่น ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อ การเรียน หลักสูตรแจ้งให้นักศึกษาทราบว่านักศึกษาสามารถอุทธรณ์ผลการประเมินได้ในกรณีที่นักศึกษามีข้อสงสัยในผลการประเมิน	

**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	หลักฐาน
<p>- หลักสูตรมีแผนดำเนินการขั้นตอนการประเมินผลผู้เรียน ดังนี้</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้วางแผนให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดทำเกณฑ์และวิธีการประเมิน รวมถึงช่วงเวลาของการประเมินให้มีความเหมาะสม ชัดเจน ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของนักศึกษา และนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรก่อนเปิดภาคการศึกษา</p> <p>อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรวางแผนร่วมกันในการสื่อสารกับนักศึกษาเกี่ยวกับการเรียนการสอนรวมถึงรายละเอียดในการวัดประเมินผล</p> <p>- การปฏิบัติตามแผน หลักสูตรดำเนินการ ดังนี้</p> <p>ผู้สอนได้นำเสนอเกณฑ์และวิธีการวัดประเมินผลรายวิชาต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อพิจารณาถึงความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา และปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ</p> <p>อาจารย์ผู้สอนออกแบบกิจกรรมการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผลอย่างครอบคลุมทุกมิติของการวัดและประเมินผลทางการศึกษา และได้ดำเนินการแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับการวัดประเมินผลแก่นักศึกษาอย่างครบถ้วน ได้แก่ 1) วิธีการประเมินและเกณฑ์การตัดสินผล การเรียนรู้ ได้แก่ การสอบ การประเมินชิ้นงาน การนำเสนอผลงาน เป็นต้น 2) สัดส่วนการประเมิน 3) เครื่องมือในการประเมิน 4) ช่องทางการสื่อสารเกี่ยวกับการวัดและประเมินผล ได้แจ้งในหลากหลายช่องทาง ได้แก่ ช่วงเริ่มต้นของรายวิชา คู่มือรายวิชา Group Line Google classroom</p> <p>- การประเมินและตรวจสอบการดำเนินงาน หลักสูตร ดำเนินการ ดังนี้</p> <p>ประชุมหลักสูตรโดยนำผลการประเมินการจัดการเรียนจากภาคการศึกษาที่ผ่านมาปรับปรุงแล้วออกแบบการเรียนการสอนและการวัดประเมินผล</p> <p>นักศึกษารับรู้วัตถุประสงค์ของการจัดการเรียนการสอน รวมถึงเกณฑ์การวัดประเมินที่สะท้อนไปยัง ผลการเรียนรู้ ที่กำหนดไว้อย่างชัดเจน โดยทราบจากช่องทางการแจ้งของอาจารย์ ในวันเริ่มสอนรายวิชามากที่สุด และ</p>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>ยังสามารถเข้าไปทบทวนเงื่อนไขการวัดและประเมินผล ได้จากสื่อออนไลน์ ที่อาจารย์ได้สื่อสารไว้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การปรับปรุงการดำเนินงาน หลักสูตรดำเนินการ ดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> <li>1. นำข้อเสนอจาก มคอ. 5 มคอ. 6 และผลการทวนสอบมาวางแผน เพื่อปรับการวัดประเมินผล ปีถัดไป</li> <li>2. พัฒนาคุณภาพการสื่อสารช่องทางอื่นให้สามารถสื่อสารได้ดีขึ้น</li> </ol> </li> </ul>	



**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 วิธีรูบรีค (Rubric), การทำเฉลย (Marking Scheme) ช่วงเวลาการประเมิน รวมไปถึงเกณฑ์ ที่ใช้ในการประเมิน และแสดงให้เห็นว่าวิธีการดังกล่าว มีความถูกต้อง ความน่าเชื่อถือ และยุติธรรม

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>- หลักสูตรดำเนินการวางแผนประเมินผลผู้เรียน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้มีการวางแผนในการประเมินผู้เรียน ให้สอดคล้องตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านของหลักสูตร</li> <li>2. อาจารย์ผู้สอนได้กำหนดวิธีการประเมินและ เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</li> <li>3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการกำหนดคุณสมบัติผู้สอน           <ul style="list-style-type: none"> <li>- การปฏิบัติตามแผน หลักสูตรดำเนินการ ดังนี้อาจารย์ผู้สอนนำแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้ จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) มากำหนดผลการเรียนรู้และวัตถุประสงค์ของรายวิชา วางแผน วิธีการเรียนการสอนและวิธีการประเมินผล โดยระบุรายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการประเมิน เครื่องมือ</li> </ul> </li> </ol> <p>ประเมิน นำหนักการให้คะแนน สอบกลางภาค และสอบปลายภาค และเครื่องมือที่ใช้วัดประเมินผล การเรียนรู้ของนักศึกษาที่หลากหลาย เช่น ข้อสอบ การทำรายงาน การนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน มีระบบการบันทึกเข้าเรียน การทดสอบก่อน-หลังเรียน การสอบทักษะปฏิบัติต่าง ๆ ได้มีการแจ้งผลการสอบผ่านระบบลงทะเบียน ทั้งนี้ยังมีการช่วยเหลือผู้เรียนที่คะแนนไม่ถึงเกณฑ์หลังผลการสอบกลางภาค เช่น อธิบายหัวข้อที่ผู้เรียนไม่เข้าใจ ทำรายงาน และสอบปากเปล่า</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การประเมินผลและการตรวจสอบการดำเนินงาน หลักสูตรดำเนินการ ดังนี้           <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กระบวนการวัดประเมินผลแต่ละรายวิชาของหลักสูตรสามารถวัดประเมินนักศึกษาได้ตรงตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวังได้</li> <li>2. กระบวนการทวนสอบโดยรับข้อมูลป้อนกลับจากผู้สอนพบว่าสามารถสะท้อนคุณภาพการวัดประเมินผลได้ประเมินความก้าวหน้าของนักศึกษา โดยแสดงในแผนการสอน หรือรายละเอียดของการสอน (มคอ. 3 และ มคอ. 4 และ คู่มือการศึกษาภาคปฏิบัติ) และนำเสนอให้ประธาน</li> </ol> </li> </ul>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>หลักสูตรให้ความเห็นชอบก่อนเปิดภาคการศึกษา และรายงานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายละเอียดผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ. 5 และ มคอ. 6)</p> <p>การปรับปรุงการดำเนินงาน หลักสูตรดำเนินการนำข้อเสนอแนะจากการทวนสอบมาปรับปรุงการวัดและการประเมินผลในปีถัดไป</p>	

**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	หลักฐาน
<p>- หลักสูตรมีวิธีการประเมินผลรายวิชาเพื่อวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่คาดหวังซึ่งระบุในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ที่มีความชัดเจน โดยได้มีการตรวจสอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และคณะ หลักสูตรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา โดยเป็นการตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนเมื่อสิ้นสุด ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามธรรมชาติแต่ละรายวิชา ซึ่งประกอบด้วยมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งในแต่ละด้านที่กล่าวมาจะมีข้อย่อยเพื่อดูความรับผิดชอบของแต่ละรายวิชาว่าสอนแล้วทำให้ผู้เรียนมีมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) โดยพิจารณาตามเกณฑ์การประเมิน ทั้งนี้ถ้าผลการประเมินต่ำกว่าเกณฑ์ ผู้สอนต้องกลับไปพิจารณาทบทวนการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา เพื่อปรับปรุงวิธีสอนหรือรูปแบบการเรียนรู้แล้วนำไปปรับปรุงในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ของ ภาคการศึกษาหรือปีการศึกษาต่อไป</p>	

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

มีการให้ข้อมูลป้อนกลับที่เกิดจากการประเมินผู้เรียน และผู้เรียนสามารถนำไปพัฒนาตนเองได้ภายในช่วงเวลาที่เหมาะสม

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>- หลักสูตร มีการกำกับดูแลให้อาจารย์ผู้สอนแจ้งผลการสอบให้นักศึกษาทราบภายหลังการสอบเก็บคะแนน และสอบกลางภาค และมหาวิทยาลัยได้กำหนดระยะเวลาการถอนรายวิชาหลังการสอบกลางภาคการศึกษาไปแล้ว หากผู้เรียนได้ผลการสอบกลางภาคไม่เป็นที่พึงประสงค์สามารถถอนรายวิชานั้นได้ โดยอาจารย์ผู้สอนประกาศคะแนนสอบกลางภาคก่อนระยะเวลาการหมดเขตการถอนรายวิชา นักศึกษารับทราบการกระจายคะแนนของรายวิชาจากอาจารย์ผู้สอน จึงสามารถตัดสินใจในการวางแผนการเรียนของแต่ละรายวิชาหลังการประกาศคะแนนสอบกลางภาค นักศึกษามีโอกาสปรับปรุงการเรียนเพื่อให้มีผลการเรียนดีขึ้น โดยมีอาจารย์ผู้สอนให้คำแนะนำในการเรียนแก่นักศึกษา</p>	

**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

**ผลการดำเนินงาน:**

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>การทบทวนและปรับปรุงการประเมินผลผู้เรียน และกระบวนการต่าง ๆ หลักสูตรมีการดำเนินการดังนี้</p> <p>- การวางแผนการทบทวน และประเมินผลผู้เรียน หลักสูตรดำเนินการดังนี้</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้วางแผนให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการทวนสอบเกณฑ์และวิธีการประเมิน หน่วยงานนำหนักของการประเมิน รวมถึงช่วงเวลาของการประเมิน ว่ามีความเหมาะสม ชัดเจน ตามกรอบมาตรฐานวิชาชีพและผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของนักศึกษาหรือไม่ และเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อรับข้อเสนอแนะ</p> <p>อาจารย์ผู้สอนทวนสอบเกี่ยวกับการเรียนการสอนรวมถึงรายละเอียดในการวัดประเมินผล</p> <p>- การปฏิบัติตามแผน หลักสูตร ดำเนินการ ดังนี้</p>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>ผู้สอนได้ทวนสอบเกณฑ์และวิธีการวัดประเมินผลรายวิชาต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อพิจารณาถึงความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา และปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ</p> <p>อาจารย์ผู้สอนทำการทวนสอบกิจกรรมการเรียนการสอน และการประเมินผลอย่างครอบคลุมทุกมิติของการวัดและประเมินผลทางการศึกษา การประเมินและตรวจสอบการดำเนินงาน</p> <p>หลักสูตร ดำเนินการ ดังนี้</p> <p>จากการที่อาจารย์ผู้สอนนำผลการทวนสอบการประเมินผล และการจัดการเรียนการสอนมาปรับปรุงแล้วออกแบบการวัดประเมินผล และการจัดการเรียนการสอน แล้วเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทำให้การประเมินผลมีความชัดเจน สะท้อนผลการเรียนรู้ที่คาดหวังได้อย่างชัดเจนมากขึ้น สามารถนำการทวนสอบมาใช้ได้ทันกรอบเวลา</p> <p>นักศึกษาทราบเกณฑ์การวัดประเมินที่ผ่านการทวนสอบ และสะท้อนไปยังผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้อย่างชัดเจน โดยทราบจากช่องทางการแจ้งของอาจารย์ผู้สอน และยังสามารถเข้าไปทบทวนเงื่อนไขการวัดและประเมินผลได้จากสื่อออนไลน์ ที่อาจารย์ได้สื่อสารไว้ การดำเนินการทบทวนและปรับปรุงการประเมินผลผู้เรียน</p> <p>- หลักสูตร ดำเนินการ ดังนี้</p> <p>นำข้อเสนอจากผลการทวนสอบมาวางแผนเพื่อปรับการวัดประเมินผล ปีถัดไป</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดให้มีระยะเวลาให้ข้อมูลป้อนกลับที่เป็นมาตรฐาน และครอบคลุมทุกรายวิชา และสื่อสารให้ผู้เกี่ยวข้องทราบในปีการศึกษา 2566</p>	

## 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 การเลิกจ้างและแผนการเกษียณอายุ) และมีการดำเนินการตามแผนเพื่อให้มั่นใจว่าทั้งคุณภาพและปริมาณของบุคลากรสายวิชาการตอบสนองความต้องการด้านการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการ

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>หลักสูตรมีการประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาความต้องการอาจารย์ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ</p> <p><b>การวางแผนเชิงปริมาณ</b></p> <p>หลักสูตรมีการตรวจสอบและวางแผนอัตรากำลังทุกปีโดยพิจารณาจากความต้องการของหลักสูตร ระดับคุณวุฒิที่ต้องการ ความต้องการด้านการเรียนการสอน งานวิจัย และการให้บริการวิชาการ</p> <p>ในปีการศึกษา 2565 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกษียณอายุราชการจำนวน 1 ท่าน คือ รศ.ดร.ทัศนาศิริโชติ โดยหลักสูตรได้รับการอนุมัติจัดสรรอัตรากำลังทดแทนอาจารย์ที่เกษียณอายุราชการจำนวน 1 อัตรา โดยหลักสูตรได้มีการเสนอคุณสมบัติของอาจารย์ใหม่แก่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อรับสมัครอาจารย์ให้ทันต่อการเกษียณอายุราชการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จากนั้นมหาวิทยาลัยประกาศรับสมัครอาจารย์ใหม่ครั้งที่ 1 ในวันที่ 29 เมษายน 2565 มีอาจารย์ที่ผ่านการสอบข้อเขียน ผ่านการสัมภาษณ์และได้มารายงานตัวเพื่อปฏิบัติงาน แต่เนื่องจากอาจารย์ผู้ผ่านการคัดเลือกไม่สามารถมาปฏิบัติงานได้ตามกำหนดที่แจ้งไว้จึงขอสละสิทธิ์ หลักสูตรจึงได้มีการกำหนดคุณสมบัติอาจารย์ใหม่เพื่อเสนอต่อมหาวิทยาลัยเป็นครั้งที่ 2 (7 กันยายน 2565) ในครั้งนี้ไม่มีผู้ผ่านการสอบข้อเขียน หลักสูตรจึงได้มีการกำหนดคุณสมบัติอาจารย์ใหม่เพื่อเสนอต่อมหาวิทยาลัยเป็นครั้งที่ 3 (17 ตุลาคม 2565) ในครั้งนี้ไม่มีผู้มีสิทธิเข้ารับการคัดเลือก หลักสูตรจึงได้มีการกำหนดคุณสมบัติอาจารย์ใหม่เพื่อเสนอต่อมหาวิทยาลัยเป็นครั้งที่ 4 (20 มกราคม 2566)</p> <p>ภายหลังกระบวนการรับอาจารย์ใหม่เสร็จสิ้น อาจารย์ใหม่เริ่มปฏิบัติราชการในวันที่ 1 พฤษภาคม 2566 ขณะนี้หลักสูตรอยู่ในระหว่าง</p>	<p><a href="#">มคอ 2</a></p> <p><a href="#">เอกสารอนุมัติอัตรากำลัง</a></p> <p><a href="#">Time line การวางแผนรับสมัครอาจารย์ใหม่</a></p> <p><a href="#">ประกาศรับสมัครอาจารย์ใหม่ ครั้งที่ 1</a></p> <p><a href="#">ประกาศรับสมัครอาจารย์ใหม่ ครั้งที่ 2</a></p> <p><a href="#">ประกาศรับสมัครอาจารย์ใหม่ ครั้งที่ 3</a></p> <p><a href="#">ประกาศรับสมัครอาจารย์ใหม่ ครั้งที่ 4</a></p> <p><a href="#">แผนพัฒนาอาจารย์ 2565</a></p> <p><a href="#">คำสั่งแต่งตั้งกรรมการฝ่ายงานวิจัยและอนุสิทธิบัตร</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>กระบวนการยื่นขอเปลี่ยนแปลงหลักสูตรเล็กน้อย (สมอ.08) เพื่อดำเนินการเปลี่ยนแปลงชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจากเดิม รศ.ดร.ทัศนาศิริโชติ เป็น อ.ดร.กชิตเดช ฉันทกุล และเสนอไปยังสภามหาวิทยาลัยต่อไป</p> <p><b>การวางแผนเชิงคุณภาพ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณสมบัติของอาจารย์ เมื่อได้รับการจัดสรรอัตรากำลังหลักสูตรได้ ร่วมกันกำหนดรายละเอียดคุณสมบัติของอาจารย์ด้านการเรียนการสอน ความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง การให้บริการวิชาการ จากนั้นดำเนินการตาม ประกาศมหาวิทยาลัยเรื่องการสรรหาและบรรจุแต่งตั้งบุคคลเข้าเป็นพนักงาน มหาวิทยาลัยและพนักงานประจำตามสัญญา พ.ศ.2562 โดยในการคัดเลือก จะมีการสอบข้อเขียน การทดลองสอนและสอบสัมภาษณ์ โดยคณะกรรมการ ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย เพื่อคัดเลือกผู้ที่มีความรู้ความสามารถ ตรงตามตำแหน่งที่ต้องการ</li> <li>- การจัดทำแผนบริหารและพัฒนาบุคลากรสายวิชาการ</li> </ul> <p>หลักสูตรได้มีการจัดทำแผนบริหารและภาระหน้าที่ของบุคลากรสาย วิชาการ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. หลักสูตรกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</li> <li>2. หลักสูตรกำหนดภาระงานสอนรายวิชาที่รับผิดชอบให้อาจารย์ ผู้สอนสอดคล้องกับความรู้ความสามารถ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ ของอาจารย์ผู้สอน</li> <li>3. หลักสูตรบริหารงานให้อาจารย์แต่ละท่านได้มีภาระงานครอบคลุม ทุกภารกิจตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ประกอบด้วย 5 ด้าน ได้แก่ ภาระ งานสอน งานวิจัยแลศิลปวัฒนธรรมและภาระงานอื่น ๆ ตามพันธกิจ</li> <li>4. หลักสูตรร่วมกับมหาวิทยาลัยสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการบริหารหลักสูตร</li> <li>5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีส่วนร่วมทบทวนการบริหาร อาจารย์</li> <li>6. หลักสูตรนำผลการทบทวนการดำเนินงานมาพัฒนาและปรับปรุง กระบวนการบริหารอาจารย์</li> </ol> <p>การดำเนินการให้เป็นไปตามแผนการบริหารอาจารย์ หลักสูตรได้มีการ ประชุมเพื่อชี้แจงบทบาท โดยกำหนดวางแผนการสอนของอาจารย์ประจำ หลักสูตร ปีการศึกษา 2565 ให้มีภาระงานตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด</p>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>มีกำหนดภาระงานสอนรายวิชาที่รับผิดชอบให้อาจารย์ผู้สอนสอดคล้องกับความรู้ความสามารถ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ของอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ประจำหลักสูตรจัดทำแบบรายงานการประเมินตนเอง 2 ครั้งในปีการศึกษา 2565 และจัดส่งให้กับประธานหลักสูตรฯ เพื่อพิจารณาประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์โดยอาจารย์ทุกท่านส่งแบบรายงานประเมินตนเองครบทุกท่านทั้ง 2 รอบการประเมิน</p> <p>หลักสูตรได้มีการจัดทำแผนพัฒนาอาจารย์ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. หลักสูตรมีการกำหนดนโยบายส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน</li> <li>2. หลักสูตรสนับสนุนการพัฒนาตนเองของอาจารย์ให้มีคุณวุฒิตำแหน่งทางวิชาการในตำแหน่งที่สูงขึ้น</li> <li>3. หลักสูตรมีการจัดสรรงบประมาณในการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์จากคณะหรือมหาวิทยาลัย</li> <li>4. หลักสูตรสนับสนุนให้อาจารย์วางแผนการวิจัย งานวิจัยของอาจารย์และนักศึกษาให้เหมาะสมและมีคุณภาพ และสนับสนุนให้มีการนำเสนองานวิจัยในระดับชาติ นานาชาติหรือการตีพิมพ์เผยแพร่ในรูปแบบวารสาร</li> <li>5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ให้คำปรึกษาตามที่ตนได้รับการพัฒนา เพื่อนำไปสู่การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ท่านอื่นในหลักสูตร เพื่อให้มีคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น</li> <li>6. หลักสูตรสำรวจความพึงพอใจต่อระบบส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์</li> <li>7. กรรมการหลักสูตร ประชุมทบทวนกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์</li> <li>8. นำผลการทบทวนการดำเนินงานมาพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์</li> </ol> <p>ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรได้มีการดำเนินการตามแผนพัฒนาอาจารย์ดังนี้</p> <p>ด้านวิชาการ หลักสูตรได้ส่งเสริมให้อาจารย์ที่มีอายุงานครบตามเกณฑ์การยื่นขอตำแหน่งทางวิชาการ ได้มีการเตรียมผลงานทางวิชาการ ตลอดจนแผนการยื่นขอตำแหน่งทางวิชาการ ทั้งมีมีอาจารย์ในหลักสูตรที่ได้รับตำแหน่งทางวิชาการคอยเป็นที่ปรึกษาให้อาจารย์ท่านอื่นที่กำลังเตรียมผลงานเพื่อยื่นขอตำแหน่งทางวิชาการ</p>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>ด้านงานวิจัยและบริการวิชาการ หลักสูตรได้มีการสนับสนุนให้อาจารย์ในหลักสูตรวางแผนงานวิจัยเพื่อให้ความเข้มแข็งทางวิชาการ สามารถนำออกเผยแพร่โดยการนำเสนอในงานประชุมวิชาการระดับชาติ และการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารทางวิชาการที่อยู่ในฐานข้อมูล TCI ในปีการศึกษา 2565 อาจารย์ร่วมกับนักศึกษาได้มีการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับชาติแบบปากเปล่า จำนวน 3 เรื่อง และแบบโปสเตอร์จำนวน 2 เรื่อง โดยงานวิจัยทั้ง 5 เรื่องได้รับการตีพิมพ์ในรูปแบบ proceeding มีการยื่นขอจดอนุสิทธิบัตรจำนวน 1 เรื่อง มีการส่งผลงานวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารที่อยู่ในฐานข้อมูล TCI กลุ่ม 1 จำนวน 2 เรื่องและ TCI กลุ่ม 2 จำนวน 1 เรื่องได้รับการจดอนุสิทธิบัตร 3 เรื่อง นอกจากนี้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีงานบริการวิชาการจำนวน 3 โครงการ ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาวตาลเชื่อม เยลลี่พร้อมดื่มจากน้ำตาลโตนดสด และการพัฒนาเครื่องดื่มน้ำเห็ดเพื่อสุขภาพ</p>	

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	หลักฐาน
<p>การคำนวณค่า FTE (Full-Time Equivalent) ของมหาวิทยาลัย กำหนดให้</p> <p>1 FTE = ภาระงานสอน 15 ชั่วโมงต่อสัปดาห์</p> <p>ค่า FTE แสดงดังตารางที่ 2 ซึ่งคำนวณจากภาระงานสอน อาจารย์ในหลักสูตรที่มีตำแหน่งบริหารจะมีกำหนดภาระงานสอนขั้นต่ำแตกต่างกัน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีตำแหน่งบริหารคือตำแหน่งอธิการบดี ซึ่งมีจำนวนชั่วโมงสอนน้อย ตำแหน่งประธานหลักสูตร กำหนดภาระงานขั้นต่ำ 9 ชั่วโมง จึงทำให้ตัวเลขจากการคำนวณมีค่าน้อย แต่ไม่ได้หมายความว่าการทำงานที่ไม่เต็มชั่วโมงการทำงาน เนื่องจากมีภาระงานอื่น ๆ ที่ต้องดำเนินการรับผิดชอบ</p>	<p><a href="#">เกณฑ์ประเมินผลการปฏิบัติราชการ</a></p>



ตารางที่ 2 จำนวนอาจารย์ต่อภาระงาน (FTE)

ประเภทอาจารย์	M	F	Headcount	FTE	ร้อยละปริญญาเอก
รองศาสตราจารย์	-	1	1	0.03	100%
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1	2	3	3.1	33.33%
อาจารย์ประจำ	-	1	1	1.37	100%
อาจารย์พิเศษ	-	-	-	-	-
<b>รวม</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>4.5</b>	<b>60%</b>

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	หลักฐาน
<p>คณะกรรมการหลักสูตรฯ ได้มีการประชุมเพื่อชี้แจงภาระบทบาท โดยได้กำหนดสมรรถนะของอาจารย์ในหลักสูตร ให้มีภาระงานตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยกำหนดสัดส่วนภาระงาน ด้านผลสัมฤทธิ์ของงาน (ร้อยละ 70) ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ภาระงานสอน (ร้อยละ 30)</li> </ul> <p>กรณีอาจารย์ไม่มีงานนิเทศ จะต้องมีการเรียนการสอนไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมง/สัปดาห์</p> <p>กรณีอาจารย์มีงานนิเทศ จะต้องมีการเรียนการสอนไม่น้อยกว่า 12 ชั่วโมง/สัปดาห์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- งานวิจัย (ร้อยละ 17)</li> <li>- งานบริการวิชาการ (ร้อยละ 15)</li> <li>- งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม (ร้อยละ 2)</li> <li>- ภาระงานอื่น ๆ (ร้อยละ 5) ได้แก่ งานควบคุมงานวิจัยและวิทยานิพนธ์ งานพัฒนานักศึกษา งานพัสดุ งานตามคำสั่งเฉพาะกิจ และงานพัฒนาตนเอง</li> </ul>	<p>- <a href="#">ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการของข้าราชการและพนักงานในสถาบันอุดมศึกษา (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2564</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>- งานประกันคุณภาพหน่วยงาน (ร้อยละ 1)</p> <p>อาจารย์ในหลักสูตรมีการจัดทำแบบรายงานการประเมินผลการปฏิบัติราชการจำนวน 2 รอบต่อปี</p> <p>รอบที่ 1 เป็นการประเมินผลการปฏิบัติราชการระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม ถึงวันที่ 31 มีนาคม ของปีถัดไป เพื่อเลื่อนขั้นเงินเดือนและค่าจ้าง ครั้งที่ 1 ณ วันที่ 1 เมษายน ของปีนั้น</p> <p>รอบที่ 2 เป็นการประเมินผลปฏิบัติราชการ ระหว่างวันที่ 1 เมษายน ถึงวันที่ 30 กันยายน ของปีนั้น เพื่อเลื่อนขั้นเงินเดือนและค่าจ้าง ครั้งที่ 2 ณ วันที่ 1 ตุลาคม ของปีนั้น</p> <p>เมื่อสิ้นสุดรอบการประเมินแต่ละรอบ อาจารย์ในหลักสูตรส่งผลการประเมินตนเองตามข้อกำหนดดังกล่าวข้างต้น โดยเป็นคะแนนผลการประเมินตนเอง ร้อยละ 70 และประเมินโดยผู้บังคับบัญชา ร้อยละ 30 ซึ่งการรายงานผลการปฏิบัติราชการจะทำให้อาจารย์ทราบว่าตนเองมีสมรรถนะเป็นไปตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยหรือไม่ โดยส่งผ่านประธานหลักสูตร จากนั้นจะนำผลการประเมินการปฏิบัติราชการเข้าสู่คณะกรรมการกลั่นกรองระดับคณะเพื่อพิจารณามาตรฐานและความเป็นธรรม เมื่อสิ้นสุดกระบวนการพิจารณา มหาวิทยาลัยจะมีการแจ้งการเลื่อนขั้นเงินเดือนและค่าจ้างผ่านระบบเงินเดือนข้าราชการและลูกจ้างประจำ</p>	

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 ประสบการณ์และความถนัด

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน				
<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่าน ได้รับมอบหมายให้อาจารย์เป็นกรรมการดำเนินงานฝ่ายต่าง ๆ ของคณะเพื่อร่วมวางแผน กำกับ ติดตามและดูแลนักศึกษาตามความเชี่ยวชาญของอาจารย์แต่ละท่าน ดังนี้</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>กรรมการฝ่าย</th> <th>อาจารย์ผู้รับผิดชอบ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>คณะกรรมการบริหารความเสี่ยงและคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานการควบคุมภายใน</td> <td>ผศ.ฐิติมาพร ศรีรัักษ์</td> </tr> </tbody> </table>	กรรมการฝ่าย	อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	คณะกรรมการบริหารความเสี่ยงและคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานการควบคุมภายใน	ผศ.ฐิติมาพร ศรีรัักษ์	<p><a href="#">คำสั่งแต่งตั้งกรรมการฝ่าย</a></p>
กรรมการฝ่าย	อาจารย์ผู้รับผิดชอบ				
คณะกรรมการบริหารความเสี่ยงและคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานการควบคุมภายใน	ผศ.ฐิติมาพร ศรีรัักษ์				

ผลดำเนินงาน		หลักฐาน
คณะกรรมการการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน (WIL)	ผศ.พรชัย พุทธรักษ์	
คณะกรรมการการจัดการความรู้	อ.ดร.สิริมาภรณ์ วัชรกุล	
คณะกรรมการส่งเสริมกิจกรรมพัฒนานักศึกษา	ผศ.ฐิติมาพร ศรีรักษ์	
คณะกรรมการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย	อ.ดร.สิริมาภรณ์ วัชรกุล	
คณะกรรมการส่งเสริมสมรรถนะและทักษะการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับนักศึกษา	ผศ.ดร.สุรีย์พร กั้งสนันท์	
คณะกรรมการส่งเสริมสมรรถนะและทักษะด้านดิจิทัลสำหรับนักศึกษา	อ.ดร.สิริมาภรณ์ วัชรกุล	
คณะกรรมการฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ	ผศ.ดร.สุรีย์พร กั้งสนันท์	
คณะกรรมการฝ่ายวิเทศสัมพันธ์และประชาสัมพันธ์	ผศ.ดร.สุรีย์พร กั้งสนันท์	
คณะกรรมการฝ่ายอาคารและสถานที่	ผศ.พรชัย พุทธรักษ์	
คณะกรรมการฝ่ายฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	ผศ.พรชัย พุทธรักษ์	
คณะกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน	ผศ.ฐิติมาพร ศรีรักษ์	

**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	หลักฐาน
<p>หลักสูตรร่วมกับคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีดำเนินการประเมินการปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัยและบริการวิชาการ โดยมีขั้นตอนการพิจารณาผลการปฏิบัติราชการตามรอบประเมิน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ดำเนินการประเมินผลการปฏิบัติราชการตามภาระงานสอน งานวิจัย งานบริการวิชาการ งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภาระงานอื่น ๆ ได้แก่ งานควบคุมงานวิจัย งานพัฒนานักศึกษา งานพัสดุ งานตามคำสั่งเฉพาะกิจ และงานพัฒนาตนเอง งานประกันคุณภาพหน่วยงาน การพิจารณาผลการปฏิบัติราชการขั้นต้นจะประเมินโดยประธานหลักสูตรเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของการคำนวณภาระงานและเอกสารหลักฐาน จากนั้นคณะกรรมการกลั่นกรองระดับคณะซึ่งประกอบไปด้วยคณะกรรมการบริหารคณะจะดำเนินการพิจารณามาตรฐานและความเป็นธรรมการประเมินผลการปฏิบัติราชการอีกครั้งตามเอกสารหลักฐานที่บุคลากรสายวิชาการแต่ละท่านจัดทำ</li> <li>นำผลการประเมินที่ผ่านการประเมินจากคณะกรรมการกลั่นกรองระดับคณะ เข้าสู่คณะกรรมการกลั่นกรองระดับมหาวิทยาลัย</li> </ol>	<p><a href="#">- ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการของข้าราชการและพนักงานในสถาบันอุดมศึกษา (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2564</a></p>

**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	หลักฐาน
<p>หลักสูตรมีการสื่อสารเรื่องบทบาท หน้าที่และภาระงานของอาจารย์ ตั้งแต่กระบวนการรับเข้าและดำเนินการอย่างต่อเนื่องในระหว่างการปฏิบัติราชการ ในหลายช่องทาง ทั้งการบอกกล่าวในหลักสูตร เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย ระบบเอกสาร e-doc มหาวิทยาลัยมีข้อกำหนดเรื่องสิทธิ สิ่ง</p>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>พื้นฐานที่ทุกคนต้องได้รับ เช่น ประกันสังคม สิทธิในการลาพักผ่อน 20 วัน (คิดตามปีงบประมาณ) สิทธิในการลาป่วย-ลาจก 6 ครั้ง (คิดตามรอบประเมิน การปฏิบัติราชการ: 23วัน) สิทธิในการเบิกค่าตอบแทนการตีพิมพ์บทความ หรือการได้รับอนุสิทธิบัตร/สิทธิบัตร สิทธิในการยื่นขอที่พัก เงินชดเชยกรณี เสียชีวิตหรือทุพพลภาพ เป็นต้น โดยมีการสื่อสารให้บุคลากรสายวิชาการ ทราบผ่านระบบเอกสาร e-doc หรือช่องทางออนไลน์อื่นๆ เช่น ไลน์กลุ่ม มหาวิทยาลัย เพจมหาวิทยาลัย เป็นต้น</p> <p>คณะมีการกำหนดนโยบายส่งเสริมให้บุคลากรสายวิชาการปฏิบัติงาน ตามพันธกิจหลักของคณะ โดยกำหนดงบประมาณในการพัฒนาตนเอง โดย บุคลากรสายวิชาการจะได้รับงบประมาณในการพัฒนาตนเอง ปีงบประมาณ ละ 10,000 บาท</p> <p>หลักสูตรมีการกำหนดบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ในด้านต่าง ๆ อย่าง ชัดเจน ได้แก่ การกำหนดรายวิชาที่สอนให้ตรงตามความถนัดและเชี่ยวชาญ ของอาจารย์แต่ละท่าน กำหนดให้ภาระหน้าที่ในการรับผิดชอบเป็นกรรมการ ฝ่ายต่าง ๆ ของหลักสูตร นอกจากนี้ยังให้อิสระในการทำงานวิจัยที่ตรงกับ ความถนัดของตนเอง</p>	

**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	หลักฐาน
<p>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้มีการกำหนดให้หลักสูตรจัดทำแผนพัฒนาอาจารย์ โดยการสำรวจการวางแผนเข้ารับการอบรมที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมความเชี่ยวชาญของตนเอง การวางแผนเข้าสู่กระบวนการขอตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น มีการจัดสรรงบประมาณจากคณะในการพัฒนาตนเอง นอกจากนี้หลักสูตรยังมีการสนับสนุนให้อาจารย์วางแผนการวิจัย งานวิจัยของอาจารย์และนักศึกษาให้เหมาะสมและมีคุณภาพเพียงพอสำหรับการนำเสนอในงานประชุมวิชาการหรือการตีพิมพ์บทความในวารสาร</p> <p>หลักสูตรมีการติดตามผลโดยการสำรวจผลงานด้านการวิจัย หรือการนำเสนอผลงานวิชาการ การตีพิมพ์บทความ การเข้าร่วมอบรมในแต่ละปีงบประมาณซึ่งพบว่าอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการเข้าร่วมงานประชุมวิชาการ งานอบรม ที่สอดคล้องกับความต้องการในการพัฒนาทางด้านการเรียนการสอนและงานวิจัย บริการวิชาการของตนเอง สามารถทำงานวิจัยในด้านที่ตนเองเชี่ยวชาญและตีพิมพ์งานวิจัยในระดับชาติได้อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ยังมีการยื่นขอจรรยาบรรณวิชาชีพที่เป็นงานสืบเนื่องจากการทำวิจัย และนำผลงานดังกล่าวใช้ในการยื่นขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ</p>	<p><a href="#">แผนพัฒนาอาจารย์ 2565</a></p>

**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 การวิจัย และการบริการวิชาการ

**ผลการดำเนินงาน:**

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>หลักสูตรมีการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์จากรายงานการประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานและพฤติกรรมกรรมการปฏิบัติราชการของบุคลากร</p>	<p><a href="#">- ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เรื่อง หลักเกณฑ์</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ซึ่งภาระงานที่อาจารย์ต้องรายงานเป็นภาระงานที่ส่งเสริมและผลักดันให้อาจารย์มีการพัฒนาตนเองในด้านงานสอน การวิจัย บริการวิชาการและด้านอื่น ๆ ข้อตกลงภาระงานดังกล่าวสะท้อนถึงประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการที่เป็นรูปธรรม เช่น จำนวนวิชาที่สอน จำนวนงานวิจัย ดังนั้นคะแนนจากการประเมินการปฏิบัติราชการจึงเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงประสิทธิภาพในการทำงานของบุคลากรสายวิชาการอย่างชัดเจน</p> <p>กรณีที่อาจารย์ในหลักสูตร ได้รับรางวัลที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติราชการ เช่น การได้รับการจดอนุสิทธิบัตร หลักสูตรจะมีการแสดงความยินดีผ่านทางหน้าเพจของหลักสูตร คณะมีการจัดทำแบนเนอร์แสดงความยินดีและยกย่องชมเชย นอกจากนี้มหาวิทยาลัยยังพิจารณาให้สามารถเบิกค่าตอบแทนกรณีการได้รับการจดสิทธิบัตรและการตีพิมพ์บทความวิจัย</p>	<p><a href="#">และวิธีการประเมินผลการปฏิบัติราชการของข้าราชการและพนักงานในสถาบันอุดมศึกษา (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2564</a></p>

## 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 ถูกกำหนดไว้ อย่างชัดเจน มีการสื่อสารเผยแพร่ และข้อมูลดังกล่าวถูกปรับปรุงให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>6.1 มีการกำหนดและประกาศนโยบายการรับผู้เรียน เกณฑ์การรับเข้า และขั้นตอนการรับเข้าเรียนในหลักสูตรอย่างชัดเจน มีการสื่อสารเผยแพร่และเป็นปัจจุบัน</p> <p>1. หลักสูตรกำหนดนโยบายและเกณฑ์การรับเข้าสู่หลักสูตรอย่างชัดเจน โดยมีการประชาสัมพันธ์เผยแพร่อย่างทั่วถึงและเป็นปัจจุบัน มีการวางแผนการรับนักศึกษาของหลักสูตรตามขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้</p> <p>หลักสูตรดำเนินการส่งข้อมูลแผนการรับสมัครผ่านทางคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน รวบรวมเพื่อนำเข้าสู่กระบวนการอนุมัติแผนรับ โดยมีการกำหนดการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2565 จำนวน 40 คน และมีการกำหนดคุณสมบัติ ผู้เข้ารับการศึกษาตาม มคอ.2 ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า</li> <li>-สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง</li> <li>-มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศหรือข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 หมวดที่ 1 การรับเข้าศึกษา</li> </ul> <p>ในการรับสมัคร หลักสูตรได้มีการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้กับโรงเรียนเป้าหมายผ่านทางช่องทางและรูปแบบต่างๆ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) การประชาสัมพันธ์หลักสูตรร่วมกับคณะ</li> <li>(2) การประชาสัมพันธ์หลักสูตรร่วมกับมหาวิทยาลัย</li> <li>(3) ประชาสัมพันธ์ทางเพจ “งานรับเข้านักศึกษา SKRU”</li> <li>(4) เว็บไซต์สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน</li> <li>(5) สถานีวิทยุ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา</li> <li>(6) Line OPENCHAT “TCAS65 SKRU”</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพจ Facebook <a href="#">หลักสูตรคหกรรมศาสตร์</a></li> <li>- เพจ Facebook ฝ่าย <a href="#">รับเข้านักศึกษา SKRU</a></li> <li>- เว็บไซต์งานรับเข้า <a href="#">นักศึกษา SKRU</a></li> <li>- รายงานการรับสมัคร <a href="#">นักศึกษาใหม่ 2566</a></li> </ul>



ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>มีการประชาสัมพันธ์หลักสูตรร่วมกับคณะในโครงการ Road Show ของคณะตามโรงเรียนกลุ่มเป้าหมายซึ่งไม่จำเป็นต้องเป็นพื้นที่เดียวกันกับของมหาวิทยาลัย การประชาสัมพันธ์หลักสูตรและการรับสมัครร่วมกับมหาวิทยาลัยในโครงการ SKRU Open House และการจัดโครงการ Road Show ของมหาวิทยาลัยเอง โดยมหาวิทยาลัยมีการกำหนดเป้าหมายพื้นที่ในการประชาสัมพันธ์ คือ จังหวัดสงขลา จังหวัดพัทลุง และจังหวัดสตูล โดยจะกำหนดโรงเรียนในการประชาสัมพันธ์ตามสถิตินักศึกษาที่เข้ามารายงานตัวประกอบการพิจารณาประวัติการประชาสัมพันธ์ในอดีตควบคู่กัน (การประชาสัมพันธ์ทางเพจ “งานรับเข้านักศึกษา SKRU” เป็นการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาใช้ทาง Facebook โดยเปิดเพจ ชื่อ “งานรับเข้านักศึกษา SKRU” นอกจากนั้น ยังเผยแพร่ข้อมูลหลักทางเว็บไซต์สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน หัวข้องานรับเข้านักศึกษา และยังได้รับความร่วมมือจากงานประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา กับสถานีวิทยุ ที่ช่วยผลิตเนื้อหาการประชาสัมพันธ์ แจ้งข่าวสาร ข้อมูลเกี่ยวกับการรับสมัคร และตอบข้อซักถามต่าง ๆ ให้กับที่ผู้สนใจจะสมัครเรียนที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา</p> <p>อีกช่องทางการประชาสัมพันธ์ ตอบคำถาม แจ้งข่าวสาร เพิ่มอีก 1 ช่องทาง คือ Line OPENCHAT “TCAS65 SKRU” ทำให้การแจ้งข่าวสาร การตอบคำถามต่างๆ รวดเร็ว และรับรู้พร้อมกันได้หลายคน ในการตอบ 1 ครั้ง</p> <p>โดยการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2565 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาได้วางแผนขั้นตอนในการแบ่งประเภทการรับนักศึกษาในแต่ละรอบ ดังนี้ คือ</p> <p>รอบที่ 1 รอบ Portfolio ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ประเภท Portfolio (ครั้งที่ 1)</li> <li>ประเภท Portfolio (ครั้งที่ 2)</li> <li>ประเภท Portfolio (คณะ)</li> <li>ประเภท Portfolio (กีฬาครั้งที่ 1)</li> <li>ประเภท นักศึกษาที่มีความต้องการพิเศษ (ผู้พิการ)</li> <li>ประเภท สมาคมสมาพันธ์ โรงเรียนสอนศาสนาอิสลาม</li> </ul>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>ประเภท เด็กดีมีที่เรียน (สพฐ.)</p> <p>ประเภท ครูแนะแนว</p> <p>ประเภท โควตาสาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมการค้า (CPALL)</p> <p>รอบ 2 Quota ประกอบด้วย</p> <p>ประเภท โควตาคณะ</p> <p>ประเภท โควตาก็หาและความสามารถพิเศษ ครั้งที่ 2</p> <p>ประเภท กลุ่มภาคีมหาวิทยาลัยราชภัฏเขตภูมิศาสตร์ภาคใต้</p> <p>ประเภท โควตา SKRU</p> <p>ประเภท โควตาสาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมการค้า (CPALL)</p> <p>รอบ 3 Admission</p> <p>รอบ 4 Direct Admission ประกอบด้วย</p> <p>ประเภท รับตรงอิสระ (Direct Admission 1)</p> <p>ประเภท รับตรงอิสระ (Direct Admission 2)</p> <p>2. มีมาตรการสร้างแรงจูงใจให้ผู้มีศักยภาพมาสมัครเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรโดยมีประชาสัมพันธ์ ดังนี้</p> <p>ในการประชาสัมพันธ์การรับสมัครหลักสูตรได้มีการประชาสัมพันธ์ผ่าน Facebook มีการปรับปรุงเพจ ซึ่งสมาชิกจะมีทั้งรุ่นพี่ที่จบไปแล้ว และนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตร โดยจะมีการนำเสนอกิจกรรม โครงการต่าง ๆ ของหลักสูตร และผลงานนักศึกษาทั้งในและนอกมหาวิทยาลัย เช่น โครงการพัฒนานักศึกษา โครงการแข่งขันและกิจกรรมการเรียนการสอน การยกตัวอย่างศิษย์เก่าที่จบไปแล้วประสบความสำเร็จในหน้าที่การงานในสถานประกอบการต่าง ๆ รวมถึงแนวทางในการศึกษาต่อของนักศึกษาในหลักสูตรที่จบไปแล้ว ซึ่งในแต่ละกิจกรรมทางเพจ ก็จะทำให้นักศึกษาในหลักสูตรมีส่วนร่วมในการกดแชร์กดไลค์เพจ เพื่อการสร้างแรงจูงใจให้ผู้มีศักยภาพมาสมัครเข้าศึกษาต่อในหลักสูตร</p> <p>3. มีการสื่อสารเผยแพร่ไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย คือ ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบันนักเรียนมัธยมปลาย นักเรียนระดับ ปวช. และครูแนะแนวโรงเรียน ซึ่งข้อมูลดังกล่าวถูกปรับปรุงให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ</p>	

ตารางที่ 3 จำนวนนักศึกษาที่รับเข้า (คน) ของหลักสูตร

ปีการศึกษา	จำนวนผู้มาสมัครเข้า	จำนวนแผนการรับ	จำนวนผู้มาลงทะเบียน
2560	48	40	43
2561	48	40	43
2562	52	40	44
2563	53	40	43
2564	45	40	42
2565	25	40	25

ตารางที่ 4 จำนวนนักศึกษาคงเหลือ (คน) ของหลักสูตร

ปีการศึกษา	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	> 4ปี	รวม
2560	43	37	37	37	-	37
2561	43	38	38	36	-	36
2562	44	43	43	43	-	43
2563	43	40	39	-	-	39
2564	42	41	-	-	-	41
2565	23	-	-	-	-	23

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	หลักฐาน
6.2 มีการวางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาว ของการบริการสนับสนุนทั้งทางด้านวิชาการและการใช้ชีวิต เพื่อให้แน่ใจว่าการบริการสนับสนุนงานด้านการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการมีความเพียงพอและมีคุณภาพหลักสูตร มีบริการสนับสนุน เพื่อพัฒนาทักษะของนักศึกษาโดยมีการดำเนินการ	- <a href="#">ส่งคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา</a> - <a href="#">โครงการ/กิจกรรมพัฒนานักศึกษา</a> - <a href="#">ผลงานการตีพิมพ์เผยแพร่ทางวิชาการ</a>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>กิจกรรมตามแผนงานที่จัดทำเพื่อพัฒนาประสบการณ์ ทางวิชาการ และวิชาชีพแก่นักศึกษาโดยมีกิจกรรม ดังนี้</p> <p>-แผนงานระยะสั้น</p> <p>ในปีงบประมาณการศึกษา 2565 หลักสูตรได้ดำเนินการร่วมกับ คณะในการดำเนินกิจกรรมและโครงการต่าง ๆ ที่ได้วางแผนไว้ เพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษา เพื่อให้คำปรึกษาด้านวิธีการลงทะเบียน วิชาเรียนที่จะเปิดในแต่ละภาคการศึกษา</li> <li>2) กิจกรรมพบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้นักศึกษารู้จักกับอาจารย์ที่ปรึกษาของตนเอง และให้มีการพูดคุยให้คำปรึกษาเรื่องการเรียน เรื่องสังคม การใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย</li> <li>3) กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ ที่มีการจัดร่วมกับคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นการเตรียมความพร้อมเพื่อการหางานทำ และการปรับตัวเพื่อเข้าสู่สังคมของการทำงาน</li> <li>4) หลักสูตรจัดโครงการและกิจกรรมที่ให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สามารถบูรณาการองค์ความรู้ และทักษะจากรายวิชาที่เรียนไปสู่การปฏิบัติงานจริง ผ่านโครงการสัมมนาหลังฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ร่วมกันถ่ายทอดประสบการณ์การทำงานจากรุ่นพี่สู่รุ่นน้อง เพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้</li> </ol> <p>-แผนงานระยะยาว</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) หลักสูตรได้ดำเนินการวางแผนให้นักศึกษาเข้าร่วมนำเสนอ งานวิจัยระดับชาติ กับสถาบันหรือหน่วยงานต่าง ๆ ที่มีการจัดประชุม วิชาการทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งในอนาคตจะส่งเสริมให้นักศึกษาได้ส่งผลงานการวิจัยตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารระดับชาติ และ ยื่นขอจดอนุสิทธิบัตรผลงานวิจัยของนักศึกษาร่วมกับอาจารย์</li> <li>2) หลักสูตรร่วมกับศูนย์สหกิจศึกษาให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาแก่นักศึกษา และส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมฝึกประสบการณ์วิชาชีพรูปแบบสหกิจศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ พร้อมทั้งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา</li> </ol>	<p>- <a href="#">ส่งคำสั่งแต่งตั้ง</a>  <a href="#">คณาจารย์นิเทศนักศึกษา</a>  <a href="#">ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>3) หลักสูตรได้มีการวางแผนขอทุนการวิจัยและให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการทำวิจัย นำผลงานวิจัยถ่ายทอดให้กับท้องถิ่น กลุ่มเป้าหมาย</p> <p>4) หลักสูตรได้มีการจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเตรียมความพร้อมนักศึกษาชั้นปีที่ 4 เข้าสู่การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ และในอนาคตหลักสูตรจะดำเนินการขออนุญาตให้ทางกรมพัฒนาฝีมือแรงงานเข้ามาประเมินอาคารปฏิบัติการคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เพื่อใช้เป็นศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติด้านอาหาร</p> <p>6) หลักสูตรได้ดำเนินการเพิ่มเติมรายวิชาภาษาอังกฤษในงานคหกรรมศาสตร์ ในภาคการศึกษาที่ 1 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษา ก่อนออกฝึกประสบการณ์กับทางสถานประกอบการ</p>	

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 และข้อเสนอแนะแก่ผู้เรียนเพื่อดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้ทันทีที่หากจำเป็น

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>มีระบบติดตามความก้าวหน้า ผลการเรียนรู้ และการตรวจสอบภาระการเรียนรู้ของผู้เรียนที่เพียงพอ โดยมีการบันทึกไว้อย่างเป็นระบบ โดยมีการให้ข้อมูลย้อนกลับ และข้อเสนอแนะแก่ผู้เรียนและดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้ทันทีที่หากจำเป็น</p> <p>หลักสูตร มีระบบติดตามความก้าวหน้าในการเรียน ผลการเรียนรู้ ภาระการเรียนรู้ของผู้เรียน โดยมีการดำเนินการ ดังนี้</p> <p>-ระบบในการติดตามความก้าวหน้าในด้านการเรียนและการปรับตัวของนักศึกษา หลักสูตรฯ มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษา โดยจัดให้มีการพบนักศึกษาในที่ปรึกษายอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษายังมีการวางแผน ติดตามความก้าวหน้าของนักศึกษาในเรื่องการเรียนและอื่น ๆ อย่าง</p>	<p>- <a href="#">คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา</a></p> <p>- <a href="#">ระบบบริการการศึกษาสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>ต่อเนื่อง สำหรับนักศึกษาที่มีปัญหาเรื่องผลการเรียนจะมีการสอบถามถึงสาเหตุจากอาจารย์ผู้สอน และจะแจ้งให้นักศึกษาทราบเพื่อจะได้มีการปรับตัวได้ทัน่วงที</p> <p>1. การพัฒนาศักยภาพในการเรียนของนักศึกษาที่อาจจะสำเร็จ การศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษา หลักสูตรวางแผนการดำเนินการโดย การให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบ และประเมินความเสี่ยง นักศึกษาเป็น ระยะ เช่น สังเกตจากคะแนนสอบกลางภาค ค่า GPAX ต้องไม่ต่ำกว่า 2.00 มีการรายงานความก้าวหน้าให้นักศึกษาในความดูแลในการประชุม หลักสูตร โดยได้จัดให้มีการทบทวนความรู้เพิ่มเติมในหัวข้อที่ไม่เข้าใจโดยอาจารย์ ผู้สอน หรือรุ่นพี่ที่มีศักยภาพ รวมถึงการดูแลติดตามเรื่องการสอบสมรรถนะ ด้านภาษาอังกฤษ และคอมพิวเตอร์</p> <p>2. หลังการสอบปลายภาคปีการศึกษา 2565 กรณีนักศึกษามีปัญหา เรื่องผลการเรียนและอาจจะส่งผลให้สำเร็จการศึกษาล่าช้า ไม่เป็นไปตาม แผนการศึกษา หลักสูตรฯ ได้วางแผนร่วมกับ อาจารย์ผู้สอน เพื่อสอบถามถึง สาเหตุของปัญหา และแนวทางแก้ไข เพื่อจะได้แจ้งให้นักศึกษาทราบ และ พัฒนาตนเองในส่วนที่มีปัญหาต่อไป</p> <p>3. ในปีการศึกษา 2565 สำหรับส่วนของ Workload monitoring ทาง หลักสูตรยังไม่ได้มีระบบการติดตามอย่างชัดเจน ซึ่งจะรับดำเนินการในปี การศึกษา 2566</p>	

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	หลักฐาน
<p>6.4 มีการให้คำแนะนำทางวิชาการ กิจกรรมเสริมหลักสูตร การเข้าแข่งขันของผู้เรียนและการบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่าง ๆ เพื่อปรับปรุงประสบการณ์การเรียนรู้ ทั้งทางด้านความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำงาน</p> <p>หลักสูตรมีการให้คำแนะนำทางวิชาการ กิจกรรมเสริมหลักสูตร การเข้าแข่งขันของผู้เรียนและการบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่าง ๆ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้คำแนะนำทางวิชาการ โดยให้นักศึกษาได้พบกับอาจารย์ที่ปรึกษา ในช่วงบ่ายวันพฤหัสบดีของทุกสัปดาห์ ให้คำปรึกษาทางวิชาการ การลงทะเบียนรายวิชา การปรับตัว และการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย</li> <li>2. กิจกรรมเสริมหลักสูตร ทางหลักสูตรได้ให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการให้นักศึกษา <ul style="list-style-type: none"> <li>-ลงชุมชนถ่ายทอดผลงานทางวิชาการร่วมกับอาจารย์</li> <li>-นักศึกษาวางแผนจัดทำโครงการในการถ่ายทอดองค์ความรู้และประสบการณ์จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับรุ่นน้อง</li> <li>-มีส่วนร่วมในการจัดตกแต่งสถานที่ในงานพิธีต่าง ๆ ของคณะและมหาวิทยาลัย</li> </ul> </li> <li>3. การเข้าแข่งขันของผู้เรียน ทางหลักสูตรได้ให้นักศึกษาเข้าร่วมนำเสนองานวิจัยระดับชาติ กับสถาบันหรือหน่วยงานต่าง ๆ ที่มีการจัดประชุมวิชาการทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</li> <li>4. การบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่าง ๆ เช่น <ul style="list-style-type: none"> <li>หลักสูตรร่วมกับคณะดำเนินการจัดกิจกรรมสอนปรับพื้นฐานทางวิชาการให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ในรายวิชาคณิตศาสตร์ วิชาภาษาอังกฤษ และคอมพิวเตอร์ หลักการประกอบอาหาร และความรู้พื้นฐานรายวิชาโภชนาการ ก่อนเปิดภาคเรียน</li> </ul> </li> </ol> <p>มหาวิทยาลัยมีบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านสวัสดิการ รักษาพยาบาลสำหรับนักศึกษาทุกคน โดยมีระบบประกันอุบัติเหตุ</p>	<p><a href="#">- หลักฐานการลงชุมชนถ่ายทอดผลงานทางวิชาการร่วมกับอาจารย์</a></p> <p><a href="#">- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเตรียมความพร้อมเข้าสู่การทดสอบมาตรฐานวิชาชีพฝีมือแรงงาน</a></p> <p><a href="#">- สรุปผลโครงการเตรียมความพร้อมเข้าสู่การทดสอบมาตรฐานวิชาชีพ</a></p> <p><a href="#">- รายงานผลการจัดกิจกรรมสัมมนาฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจ</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
มหาวิทยาลัยมีบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านสวัสดิการหอพัก ภายในมหาวิทยาลัยสำหรับนักศึกษา มหาวิทยาลัยและคณะมีการจัดสรรทุนการศึกษาให้กับนักศึกษา	

**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 สายสนับสนุนจะสามารถให้บริการได้อย่างราบรื่น และตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย บทบาทหน้าที่และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลของบุคลากรสายสนับสนุนถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจนเพื่อให้มั่นใจว่าการให้บริการจะเป็นไปอย่างราบรื่น

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>6.5 มีการกำหนดสมรรถนะ ของบุคลากรสายสนับสนุนที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการสนับสนุนผู้เรียนไว้อย่างชัดเจน เพื่อใช้ในการสรรหาบุคลากรสายสนับสนุนและสร้างการรับรู้สมรรถนะที่กำหนด มีการประเมินสมรรถนะเพื่อให้มั่นใจว่าบุคลากร สายสนับสนุนจะสามารถให้บริการได้อย่างราบรื่น และตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย บทบาทหน้าที่และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลของบุคลากรสายสนับสนุนถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจนเพื่อให้มั่นใจว่าการให้บริการจะเป็นไปอย่างราบรื่น</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ไม่มีเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน แต่การให้บริการผู้เรียนจะบริการโดยเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 18 คน ดังตารางที่ 5</p> <p>และคณะฯ ได้มอบหมายภาระงานให้รับผิดชอบ และประสานงานกับหน่วยงาน ต่าง ๆ ในด้านการพัฒนาหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ระบบทะเบียน ลือการเรียนการสอน และกิจกรรมนักศึกษา</p> <p>นอกจากบุคลากรสายสนับสนุนที่สนับสนุนการดำเนินงานของคณะฯ แล้วบุคลากรสายสนับสนุนในหน่วยงานต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยได้ทำหน้าที่</p>	



ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
ในการสนับสนุนการบริหารจัดการการเรียนการสอนและบริการต่าง ๆ ของคณะและหลักสูตรด้วย ได้แก่ งานทะเบียน ศูนย์ภาษา ศูนย์คอมพิวเตอร์ ห้องสมุด และกองพัฒนานักศึกษา เป็นต้น	

ตารางที่ 5 จำนวนและคุณวุฒิการศึกษาของเจ้าหน้าที่สนับสนุน (ณ วันที่ 28 มิถุนายน 2566)

เจ้าหน้าที่สนับสนุน	ตำแหน่งงาน	ระดับการศึกษา
1. นางพิไลพร คงเรือง	1. หัวหน้าสำนักงานคนบดี	ปริญญาโท
2. นางสุณี เพ็ชรนิล	2. เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
3. น.ส.เสาวลักษณ์ ลอยลิบ	3. เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
4. นางจำเนียร สืบแสง	4. เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไปชำนาญการ	ปริญญาตรี
5. นางสุรตนา เพ็ญจำรัส	5. เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไปชำนาญการ	ปริญญาตรี
6. นางอมรรัตน์ ชูชื่น	6. นักวิชาการศึกษาชำนาญการ	ปริญญาตรี
7. น.ส.กฤษมา เจอะอาแซ	7. เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไปชำนาญการ	ปริญญาตรี
8. นาย ป.พัน มนตรี	8. นักวิชาการคอมพิวเตอร์	ปริญญาตรี
9. นางสุภาพ วุฒิพันธุ์	9. นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ	ปริญญาตรี
10. นายปริญญา ทับเที่ยง	10. นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ	ปริญญาตรี
11. นางวรรณฤดี หมั่นพล	11. นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ	ปริญญาตรี
12. น.ส.ฤทัยทิพ อโนมณี	12. นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ	ปริญญาตรี
13. น.ส.รสสุคนธ์ ราชแก้ว	13. เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
14. นางสุภัททิรา โทนแก้ว	14. เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
15. น.ส.สุกัญญา พิจิตรบรรจง	15. นักวิชาการโสตทัศนศึกษา	ปริญญาตรี
16. นายวราบดีนทร์ เชาวลาห์	16. เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
17. น.ส.สุไวดา สัสดี	17. นักวิทยาศาสตร์	ปริญญาตรี
18. นายหาสันต์ สาเหล็กม	18. นักวิทยาศาสตร์	ปริญญาตรี
<b>รวม</b>	<b>18 คน</b>	

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

มีการประเมินผลการให้บริการและสนับสนุนผู้เรียน มีการเทียบเคียง และปรับปรุงคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>6.6 มีการประเมินผลการให้บริการและช่วยเหลือผู้เรียน โดยมีการเทียบเคียงสมรรถนะ ปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีการประเมินผลการให้บริการและช่วยเหลือผู้เรียน โดยได้ดำเนินการผ่านระบบการประเมินผลการให้บริการของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในทุกปีการศึกษา และผลการประเมินที่ได้จะแจ้งมายังคณะเพื่อการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</p>	

## 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	หลักฐาน
<p>หลักสูตรได้มีการวางแผนรับจำนวนนักศึกษาต่อปีการศึกษาจำนวน 40 คน ทั้งนี้หลักสูตรมีห้องเรียนสำหรับการบรรยาย 3 ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ 4 ห้อง โดยแบ่งเป็นห้องปฏิบัติการอาหารไทย 1 ห้อง ห้องปฏิบัติการอาหารยุโรป 1 ห้อง ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ขนมอบ 1 ห้อง และห้องปฏิบัติการสำหรับการทำวิจัยและการเรียนปฏิบัติทั่วไปอีกจำนวน 1 ห้อง ซึ่งพื้นที่แต่ละห้องสามารถรองรับนักศึกษาได้จำนวน ไม่เกิน 40 คน นอกจากนี้ยังมีลานสำหรับการทำกิจกรรมเป็นพื้นที่โล่งซึ่งตั้งอยู่ชั้น 1 ของอาคารปฏิบัติการคหกรรม เพื่อให้นักศึกษาได้ทำกิจกรรมอย่างอิสระและยืดหยุ่นตามกิจกรรมที่จัดได้</p> <p>พื้นที่อาคาร 72 ซึ่งเป็นอาคารหลักที่ใช้สำหรับการเรียนการสอนของหลักสูตร พื้นที่รอบ ๆ อาคาร มีลานจอดรถ มีชุดโต๊ะ เก้าอี้หินอ่อนสำหรับให้นักศึกษานั่งพักผ่อนหรือทำกิจกรรม มีสวนขนาดเล็กบริเวณด้านหน้าและหลังอาคารสำหรับปลูกพืชที่นักศึกษาสามารถนำไปใช้ในการเรียนการสอนได้ ภายในอาคาร มีจำนวน 4 ชั้นรวมชั้นดาดฟ้า มีลิฟต์โดยสารสำหรับการขนส่งวัสดุดิบ หรืออำนวยความสะดวกแก่ผู้ที่มีความต้องการพิเศษ มีทางลาดขึ้นตัวอาคารสำหรับรถเข็นทั้งด้านหน้าและด้านหลังอาคาร มีทางหนีไฟ มีถังดับเพลิง มีห้องน้ำชาย ห้องน้ำหญิงและห้องน้ำสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษประจำทุกชั้น</p> <p>ห้องเรียนสำหรับการจัดการเรียนแบบบรรยาย มีจำนวน 3 ห้อง ซึ่งแต่ละห้องมี เก้าอี้แลคเชอร์ สัญญาณ wifi เครื่องโพรเจคเตอร์และอุปกรณ์สำหรับต่อพ่วงกรณีอาจารย์ผู้สอนมีอุปกรณ์ในการสอนที่หลากหลาย คอมพิวเตอร์ แอร์คอนดิชั่น หลอดไฟฟ้าให้แสงสว่างที่เพียงพอต่อการอำนวยความสะดวกในการจัดการเรียนการสอน และหลักสูตรได้จัดให้มีห้องสำหรับจัดกิจกรรมส่วนกลาง มีคอมพิวเตอร์ หนังสือ เอกสารวิจัย และมี wifi สำหรับให้นักศึกษาใช้เป็นพื้นที่ในการทำกิจกรรมเกี่ยวกับการเรียนการสอนนอกเวลาเรียน</p>	

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	หลักฐาน
<p>ห้องครัวสำหรับเรียนปฏิบัติการมีจำนวน 4 ห้อง โดยแบ่งเป็น ห้องปฏิบัติการอาหารไทย 1 ห้อง ห้องปฏิบัติการอาหารยุโรป 1 ห้อง ห้องปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ขนมอบ 1 ห้อง และห้องปฏิบัติการสำหรับการทำวิจัยและการเรียนปฏิบัติทั่วไปอีกจำนวน 1 ห้อง แต่ละห้องมีเคาน์เตอร์ครัวและเตาแบบยุโรปในห้องปฏิบัติการอาหารยุโรป และ ปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ขนมอบ ห้องละ 6 ชุด (ยกเว้นห้องปฏิบัติการสำหรับการทำวิจัย) ซึ่งได้มาตรฐานเทียบเท่ากับครัวในโรงแรมขนาดใหญ่ มีการเชื่อมต่อแก๊สเป็นระบบท่อกระจายไปยังห้องปฏิบัติการต่าง ๆ แต่ห้องละมีเครื่องกรองน้ำแบบ RO สำหรับการปรุงอาหาร อ่างล้างจานที่ติดตั้งเครื่องทำน้ำร้อน 6 ชุดต่อห้อง ตู้แช่ที่สามารถแช่แข็งและแช่เย็นได้ อุปกรณ์ครัวสำหรับการปรุงอาหารที่หลากหลายและเพียงพอ เหมาะสม เช่น หม้อ ตะหลิว กระทะ มีด เขียงสีจาน พายซิลิโคน เครื่องปั่นผสม เป็นต้น แยกเป็นชุดสำหรับทุกเคาน์เตอร์ซึ่งเวลาจัดการเรียนการสอนจะแบ่งนักศึกษาออกเป็น 6 กลุ่ม เพื่อให้จำนวนอุปกรณ์เพียงพอต่อการปฏิบัติของนักศึกษา</p> <p>ห้องปฏิบัติการอาหารยุโรป นอกจากจะมีอุปกรณ์เครื่องครัวทั่วไปหลักสูตรยังได้จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการเรียนรู้เพิ่มเติม เช่น ชุดถ้วยชุปเครื่องสไลด์เนื้อ เครื่องรีดแป้งสำหรับทำพาสต้า ที่ชูดชีส กระทะหลากหลายรูปแบบสำหรับอาหารแต่ละประเภท เครื่องซูร์วี เป็นต้น</p> <p>ห้องปฏิบัติการอาหารไทย มีเตาไฟหัวแรงแบบครัวไทย จำนวน 6 ชุด เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้งานของการปฏิบัติการอาหารแต่ละประเภท</p> <p>ห้องปฏิบัติการเบอร์เกอร์รี อุปกรณ์เกี่ยวกับการทำเบอร์เกอร์รีที่หลากหลาย เช่น พิมพ์ขนมรูปร่างและขนาดที่แตกต่างกัน เครื่องทำไอศกรีม เครื่องทำน้ำแข็ง หม้อทอดไฟฟ้า เครื่องผสมอาหารทั้งแบบตั้งโต๊ะและแบบมือถือ เครื่องปั่นอาหาร เตอบขนาด 100 ลิตร จำนวน 2 เครื่อง ขนาด 60 ลิตร จำนวน 1 เครื่อง สำหรับการทดลองสูตรอาหาร และเตอบขนมแบบใช้แก๊ส จำนวน 2 เครื่อง สำหรับการทำขนมในปริมาณมาก</p> <p>ห้องปฏิบัติการสำหรับการทำวิจัย มีอุปกรณ์สำหรับการทำวิจัยทางอาหารเบื้องต้น เช่น เครื่องวัดอุณหภูมิ เครื่องวัด pH เครื่องชั่งทศนิยม 4</p>	<p>ตัวเล่มรายงานครุภัณฑ์</p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>ตำแหน่ง 2 ตำแหน่ง และเครื่องชั่งขนาด 5 กิโลกรัม เครื่องปิดผนึกแบบสุญญากาศ เครื่องวัดปริมาณของแข็ง ตู้อบลมร้อนขนาด 80 ลิตร จำนวน 1 ตู้และขนาดใหญ่สามารถอบอาหารได้จำนวน 10 ชั้น จำนวน 2 ตู้ เป็นต้น</p> <p>หลักสูตรได้มอบหมายให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบแต่ละห้องปฏิบัติการเพื่อคอยตรวจสอบความเรียบร้อยของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทางด้านสื่อโสตทัศนูปกรณ์ อุปกรณ์สำหรับการปรุงประกอบอาหารต่าง ๆ รวมถึงได้แจ้งให้นักศึกษาคอยตรวจสอบและรายงานหากมีสิ่งผิดปกติเกิดขึ้นจะสามารถแก้ไขได้ทัน่วงทีและมีช่องทางในการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ นอกจากนี้ในแต่ละปีงบประมาณหลักสูตรยังได้วางแผนจัดหาครุภัณฑ์ที่จะช่วยส่งเสริมให้การเรียนการสอน การทำวิจัยของนักศึกษาและอาจารย์ในหลักสูตรให้เป็นไปอย่างสะดวกทุกปีงบประมาณ</p>	

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

มีการจัดเตรียมห้องสมุดดิจิทัลเพื่อให้สอดคล้องกับความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>มหาวิทยาลัยมีสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยให้การดูแลห้องสมุด ศูนย์คอมพิวเตอร์และศูนย์ภาษา ห้องสมุดให้บริการสารสนเทศทุกรูปแบบ เช่น หนังสือ วารสาร ซีดี ดีวีดี ฐานข้อมูลออนไลน์ หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ วารสารอิเล็กทรอนิกส์ ข้อมูลท้องถิ่น เป็นต้น</p> <p>โดยมีช่องทางการสื่อสารออนไลน์ ดังนี้</p> <p>เว็บไซต์ <a href="http://arit/skru/ac/th">http://arit/skru/ac/th</a></p> <p>เฟสบุ๊ก <a href="http://www.facebook.com/aritsongkhla">http://www.facebook.com/aritsongkhla</a></p> <p>เฟซบุ๊กแฟนเพจ <a href="http://facebook.com/arit.skru">http://facebook.com/arit.skru</a></p> <p>ห้องสมุด ได้จัดหาและรวบรวมทรัพยากรสารสนเทศ ทั้งสื่อสิ่งพิมพ์ (Printed material) สื่อโสตทัศน (Non-Printed materail) และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Materail) ไว้หลายหลาย ดังนี้</p> <p>สื่อสิ่งพิมพ์ ในรูปแบบที่แตกต่างกัน ได้แก่ หนังสือ วารสาร นิตยสาร และหนังสือพิมพ์</p> <p>สื่อโสตทัศน เป็นสื่อที่รับรู้ได้โดยประสาทสัมผัสทางการได้ยิน และการมองเห็น ได้แก่ ดีวีดี วีซีดี ซีดีประกอบหนังสือ</p>	

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (e-book) วารสารอิเล็กทรอนิกส์ (e-journal) วิทยานิพนธ์อิเล็กทรอนิกส์ (e-thesis) ซึ่งให้บริการฐานข้อมูลออนไลน์ต่าง ๆ</p> <p>โดยมีระบบบริการออนไลน์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เว็บไซต์ห้องสมุด และระบบสืบค้นออนไลน์</li> </ul> <p><a href="http://skru.ac.th">ห้องสมุด สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ (skru.ac.th)</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ระบบสืบค้นออนไลน์และระบบยืมต่อออนไลน์</li> </ul> <p><a href="#">OPAC 2.0</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ระบบฐานข้อมูลออนไลน์</li> </ul> <p><a href="https://arit.skru.ac.th/lib/index.php#onlinedatabase">https://arit.skru.ac.th/lib/index.php#onlinedatabase</a></p> <p>จำนวนหนังสือและวารสารอิเล็กทรอนิกส์ (รวมทุกคณะ)</p> <p><a href="http://skru.ac.th">ห้องสมุด สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ (skru.ac.th)</a></p> <p>จำนวนหนังสือและวารสารอิเล็กทรอนิกส์ (คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)</p> <p><a href="http://skru.ac.th">ห้องสมุด สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ (skru.ac.th)</a></p> <p>จำนวนหนังสือและวารสารอิเล็กทรอนิกส์ (หลักสูตร)</p> <p><a href="http://skru.ac.th">รายชื่อหนังสือแยกตามหลักสูตร (skru.ac.th)</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ช่องทางการแจ้งข่าวสารออนไลน์</li> </ul> <p><a href="https://www.facebook.com/ccskru">https://www.facebook.com/ccskru</a></p> <p><a href="https://www.facebook.com/arit.skru">https://www.facebook.com/arit.skru</a></p> <p>นอกจากนี้ห้องสมุดยังมีการสำรวจความต้องการหนังสือในทุกปี การศึกษาโดยประชาสัมพันธ์ผ่านทางคณะและช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ รวมถึงอีเมลล์ของบุคลากร เพื่อทราบความต้องการของผู้สอนในแต่ละรายวิชา รวมทั้งความเพียงพอและความเป็นปัจจุบันของของทรัพยากรที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร คณะ เพื่อจัดเตรียมให้เพียงพอต่อการเรียนการสอน</p>	

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

มีการติดตั้งระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่ตอบสนองความต้องการของบุคลากรและผู้เรียน

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>คณะและหลักสูตรได้ติดตั้งระบบ wifi โดยได้จัดหาอุปกรณ์แหล่งกำหนดและตัวกระจายสัญญาณเพื่อรองรับการใช้งานสำหรับอาจารย์บุคลากร และนักศึกษา ครอบคลุมทุกพื้นที่ภายในอาคารเรียนและบริเวณต่าง ๆ ทั้งภายในคณะและพื้นที่มหาวิทยาลัย ให้บริการอาจารย์และนักศึกษาผ่านระบบที่สามารถเข้าถึงได้ด้วยอีเมลของมหาวิทยาลัยและรหัสผ่านส่วนบุคคลโดยอยู่ในการดูแลของศูนย์คอมพิวเตอร์ มีการปรับปรุงพัฒนาระบบต่าง ๆ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้งานในปัจจุบันมากขึ้น ได้แก่ ระบบแอฟริเคชันต่างที่สนับสนุนเกี่ยวกับการเรียนการสอนของบุคลากรและนักศึกษา <a href="https://apps.skru.ac.th/">https://apps.skru.ac.th/</a> ที่ให้บริการผ่านการใช้งานผ่านหน้าจอมือถือและคอมพิวเตอร์และในขณะนี้ได้สำนักวิทยบริการได้ร่วมกับธนาคารกรุงไทยพัฒนา SKRU app เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่บุคลากรและนักศึกษามากขึ้นผ่าน Mobile application รองรับชำระค่าเทอม ชำระค่าสินค้าโดยเชื่อมต่อกับแอฟริเคชันเปาตัง อัปเดตข่าวสารของทางมหาวิทยาลัย ตรวจสอบตารางเรียน เช็คชื่อเข้าเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมผ่านแอฟริเคชันเพื่อรับรางวัลเป็นเหรียญสำหรับแลกซื้อสินค้าผ่านแพลตฟอร์ม Shopee</p> <p>สำหรับระบบสารสนเทศของบุคลากรและนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการสนับสนุนการทำงานของบุคลากร เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ระบบ edocument สำหรับการดำเนินการเกี่ยวกับเอกสารทางราชการต่าง ๆ</li> <li>- ระบบบริการการศึกษา สำหรับตรวจสอบ ห้องเรียน รายชื่อนักศึกษาลงทะเบียน ตารางสอน ตารางสอบ ข้อมูลนักศึกษา การลงข้อมูลผลการศึกษาแต่ละภาคเรียน เป็นต้น</li> <li>- ระบบดูเงินเดือน สำหรับการตรวจสอบข้อมูลการปฏิบัติราชการ ใบแจ้งเงินเดือน ข้อมูลเงินยืม เป็นต้น</li> <li>- ระบบข้อมูลการลา สำหรับตรวจสอบสิทธิวันลา วันลาที่ใช้สิทธิไปแล้วหรือวันลาที่ยังคงเหลือในแต่ละรอบ</li> <li>- ระบบ TQF สำหรับการส่ง มคอ. ต่าง ๆ</li> <li>- ระบบบริหารจัดการงานวิจัย</li> </ul>	<p><a href="https://apps.skru.ac.th/">https://apps.skru.ac.th/</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
- ระบบยื่นคำร้องออนไลน์ (ORA) สำหรับนักศึกษายื่นคำร้องต่าง ๆ เกี่ยวกับการเรียนการสอน และอำนวยความสะดวกอาจารย์ในการติดตาม	

**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	หลักฐาน
<p>มหาวิทยาลัยได้พัฒนาระบบเครือข่ายไร้สาย โดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อตอบสนองความต้องการการใช้งานของบุคลากร และนักศึกษามีสัญญาณครอบคลุมพื้นที่ภายในอาคาร และบริเวณมหาวิทยาลัย</p> <p>สำนักวิทยบริการที่จัดให้มีฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์และระบบสืบค้นข้อมูลที่ทันสมัย เพียงพอ และมีคุณภาพพร้อมใช้งานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน</p> <p>: ศูนย์คอมพิวเตอร์จัดสรรให้มีคอมพิวเตอร์และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนการสอน และงานวิจัย การให้บริการอินเทอร์เน็ต Wifi, และโปรแกรมคอมพิวเตอร์ต่าง ๆ เพื่อพัฒนาระบบงานคอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อการใช้งานอย่างทั่วถึงและสะดวกยิ่งขึ้น</p> <p>: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีบริการคอมพิวเตอร์ที่ใช้สำหรับการเรียนการสอน และการสืบค้นข้อมูลไว้ให้บริการนักศึกษา นอกจากนี้ยังมีเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการแก้ปัญหาเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ และบริการให้คำปรึกษาด้านคอมพิวเตอร์ทุกด้านให้กับบุคลากรและนักศึกษา</p>	

**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	หลักฐาน
หลักสูตรมีการเตรียมความพร้อมให้มีบรรยากาศและสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น แสงสว่างภายในห้องเรียน การดูแลความสะอาดห้องเรียนและห้องปฏิบัติการอาหารก่อนและหลังการใช้งาน ความปลอดภัยใน	<a href="#">แนวปฏิบัติในกรณีเกิดเพลิงไหม้</a>



ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>การใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร การดูแลสุขภาพแวดล้อมภายนอกอาคาร เช่น การจัดโต๊ะหินอ่อนสำหรับให้นักศึกษานั่งระหว่างรอเรียน ตัวอาคารมีทางลาดสำหรับรถเข็น มีลิฟต์ และห้องน้ำสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ</p> <p><b>ด้านสิ่งแวดล้อม</b> มีการติดตั้งถังดักไขมันทุกอ่างล้างจานเพื่อป้องกันการอุดตันและสะสมของของเสีย มีบ่อบำบัดน้ำเสียบริเวณหน้าอาคาร มีท่อระบายควันจากการปรุงอาหารต่อออกภายนอกอาคาร มีการคัดแยกขยะก่อนทิ้งและมีการกำกับดูแลไม่ให้มีขยะตกค้างข้ามคืน</p> <p><b>ด้านสุขภาพ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มหาวิทยาลัยมีห้องพยาบาลสำหรับการปฐมพยาบาลเบื้องต้น ให้คำปรึกษาด้านสุขภาพเบื้องต้นแก่บุคลากรและนักศึกษา</li> <li>- มหาวิทยาลัยมีประกันอุบัติเหตุให้แก่นักศึกษา</li> <li>- มหาวิทยาลัยมีมาตรการห้ามสูบบุหรี่ในอาคารและบริเวณมหาวิทยาลัย</li> <li>- มีสนามกีฬา มีสระว่ายน้ำ สำหรับการออกกำลังกาย</li> <li>- หลักสูตรมีอุปกรณ์ปฐมพยาบาลเบื้องต้นในกรณีนักศึกษาเกิดอุบัติเหตุระหว่างการเรียนการสอน เช่น มีดบาด ปวดประจำเดือน เป็นต้น</li> <li>- มหาวิทยาลัยอำนวยความสะดวกในการตรวจสุขภาพประจำปีแก่บุคลากรโดยจัดหน่วยตรวจสุขภาพประจำปีมาให้บริการที่มหาวิทยาลัย</li> </ul> <p><b>ด้านความปลอดภัย</b></p> <p>ภายในตัวอาคาร 72 มีระบบด้านความปลอดภัย ได้แก่ มีทางหนีไฟพร้อมป้ายบอกทาง มีการติดตั้งถังดับเพลิงในทุกห้องปฏิบัติการที่มีการใช้เตาไฟรวมถึงบริเวณอื่นๆ ภายในอาคาร มีระบบเตือนอัคคีภัย มีป้ายเตือนบริเวณห้องเก็บถังแก๊ส และมีการอบรมหนีไฟทุกปีการศึกษา จัดโดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และภายในตัวอาคารของหลักสูตรมีการติดตั้งกล้องวงจรปิด</p>	

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 และสภาวะที่ดีของบุคคล

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
คณะและหลักสูตรมีการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมด้านสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมเพื่อส่งเสริมการศึกษา การทำวิจัย และการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษาได้แก่ ห้องเรียน ห้องสำหรับทำกิจกรรม ห้องปฏิบัติการต่าง ๆ ระบบ wifi ระบบรักษาความปลอดภัย ระบบสาธารณูปโภค เพื่อให้นักศึกษาสามารถทำงานได้ตลอดเวลาภายใต้ความปลอดภัยและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม	

**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	หลักฐาน
คณะได้มีการจัดให้มีเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนเพื่ออำนวยความสะดวกและสนับสนุนการดำเนินงานของหลักสูตร โดยมีการกำหนดสมรรถนะให้เหมาะสมกับการดำเนินงานของหลักสูตร พร้อมทั้งมีระบบการประเมินสมรรถนะของบุคลากรสายสนับสนุนปีละ 2 รอบเช่นเดียวกับบุคลากรสายวิชาการ	<a href="#">คำสั่งเลขที่ 618/2565</a> <a href="#">เรื่อง มอบหมายงานให้</a> <a href="#">บุคลากรสายสนับสนุนคณะ</a> <a href="#">วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</a> <a href="#">(นางสาวรสสุคนธ์ ราชแก้ว)</a> <a href="#">สมรรถนะสายสนับสนุน</a>

**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	หลักฐาน
<p>หลักสูตรกำหนดให้มีการสำรวจความพร้อมของห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ โดยมอบหมายให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบแต่ละห้องปฏิบัติการ เพื่อสำรวจและติดตามหากพบปัญหา จะได้ดำเนินการแก้ไขเพื่อให้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่าง ๆ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานและเพียงพอต่อผู้เรียน นอกจากนี้มหาวิทยาลัยได้มีการจัดทำระบบประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกภาคการศึกษา</p> <p>โดยในปีการศึกษา 2565 จากผลการประเมินในส่วนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพบว่าความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็น 5 คะแนน ส่วนคะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาในแง่ของห้องปฏิบัติการ มีเครื่องมือ/อุปกรณ์เหมาะสมกับสาขาที่เรียนที่ระดับมาก</p>	<p><a href="#">รายงานสรุปผลการประเมินแบบประเมินความพึงพอใจสำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 1/2565</a></p> <p><a href="#">รายงานสรุปผลการประเมินแบบประเมินความพึงพอใจสำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 2/2565</a></p> <p><a href="#">รายงานสรุปผลการประเมินแบบประเมินความพึงพอใจสำหรับนักศึกษา ครั้งที่ 2/2565</a></p>

### 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	หลักฐาน
<p>8.1 มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคันและเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา เพื่อใช้ในการปรับปรุง</p> <p>หลักสูตรมีระบบการกำกับติดตามอัตราการจบการศึกษาโดย อัตราการออกกลางคัน และเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษาโดยการรายงานข้อมูลใน</p>	<p>รายงานข้อมูลการจบการศึกษาผ่านทางระบบสารสนเทศงานทะเบียนของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนมหาวิทยาลัย</p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>แต่ละปีการศึกษาผ่านทางระบบสารสนเทศงานทะเบียนของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัย</p> <p>พบว่าในปีการศึกษา 2565 นักศึกษาของหลักสูตรมีค่าร้อยละการจบการศึกษาภายในเวลาที่กำหนด 4 ปี = ร้อยละ 78.85 ค่าร้อยละของการออกกลางคันของนักศึกษา = ร้อยละ 17.31 เมื่อมีการติดตามอัตราการจบการศึกษา และอัตราการออกกลางคันของนักศึกษาในหลักสูตรจะเห็นได้ว่าอัตราการจบการศึกษาของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และอัตราการออกกลางคันของนักศึกษาหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงในแต่ละชั้นปี</p> <p>ซึ่งปัญหาส่วนใหญ่ของนักศึกษาที่ออกกลางคัน คือ ปัญหาเรื่องการปรับตัว และเรื่องเศรษฐกิจของครอบครัว</p>	

ตารางที่ 6 อัตราการสำเร็จการศึกษา และอัตราการออกกลางคันของนักศึกษา แสดงข้อมูลย้อนหลัง 5 ปีการศึกษา

ปีการศึกษา	จำนวน แรกเข้า	% ผู้สำเร็จการศึกษา ในปีที่			% การออกกลางคัน ในระหว่างศึกษาอยู่ที่			
		ปีที่ 3	ปีที่ 4	> ปีที่ 4	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4 และมากกว่า
2560	48	-	62.50	12.50	10.41	11.62	2.63	0.00
2561	48	-	52.08	22.92	10.41	10.41	0.00	2.63
2562	52	-	78.85	-	15.38	2.27	0.00	0.00
2563	53	-	-	-	18.86	6.97	2.5	รอลงทะเบียน
2564	45	-	-	-	6.66	2.38	รอลง ทะเบียน	-
2565	25	-	-	-	8.00	รอลง ทะเบียน	-	-

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	หลักฐาน
<p>8.2 มีระบบการกำกับติดตาม อัตราการได้งานทำ การประกอบอาชีพอิสระ การเป็นผู้ประกอบการ และการศึกษาต่อของผู้เรียนในหลักสูตรถูกจัดเก็บ กำกับติดตาม และเทียบเคียงกับคู่เทียบเพื่อการพัฒนา</p> <p>-หลักสูตรมีการเก็บข้อมูลอัตราการได้งานทำ การเป็นผู้ประกอบการ และการศึกษาต่อของผู้เรียน โดย พบว่าในปีการศึกษา 2565 มีบัณฑิตที่จบ การศึกษา ทั้งสิ้น 38 คน ซึ่งในการเก็บข้อมูล พบว่า มีบัณฑิตที่สำเร็จ การศึกษากรอกข้อมูล 36 คน คิดเป็นร้อยละ 94.74 โดยมีอัตราการได้งาน ทำร้อยละ 88.89 ยังไม่ได้ทำงานและไม่ได้ศึกษาต่อ ร้อยละ 11.11</p> <p>-หลักสูตรยังไม่ได้มีการเทียบเคียงเพื่อการพัฒนา ซึ่งหลังจากมีการ ปรับปรุงหลักสูตรใหม่ปีการศึกษา 2567 ทางหลักสูตรได้มีแผนเพื่อให้เกิด การกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการได้งานทำ การเป็น ผู้ประกอบการและการศึกษาต่อ ของผู้เรียนในปีการศึกษาถัดไป</p>	<p><a href="#">รายงานข้อมูลของบัณฑิต</a>  <a href="#">ปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือ</a>  <a href="#">ประกอบอาชีพอิสระภายใน</a>  <a href="#">1 ปี ผ่านทางระบบ</a>  <a href="#">สารสนเทศงานทะเบียนของ</a>  <a href="#">สำนักส่งเสริมวิชาการและ</a>  <a href="#">งานทะเบียนมหาวิทยาลัย</a></p>

**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 ที่แสดงให้เห็นว่าดำเนินการโดยบุคลากรสายวิชาการและผู้เรียน ถูกจัดเก็บ กำกับติดตาม และเทียบเคียงกับคู่เทียบเพื่อการพัฒนา

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>8.3 ผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์ และกิจกรรมต่าง ๆ ที่แสดงให้เห็นว่าดำเนินการโดยบุคลากรสายวิชาการและผู้เรียน ถูกจัดเก็บ กำกับติดตาม และเทียบเคียงกับคู่เทียบเพื่อการพัฒนา</p> <p>ในการดำเนินงานของหลักสูตรได้มีวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งนักศึกษาต้องมีการทำงานวิจัยที่ตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาร่วมกับสถานประกอบการ และต้องมีการนำเสนอผลงานวิจัยและหลักฐานยืนยันการนำไปใช้ประโยชน์ของสถานประกอบการ</p> <p>หลักสูตรยังไม่มีมีการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะในการทำงานวิจัยของผู้เรียนที่สอดคล้องตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p>	

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

มีข้อมูล que แสดงให้เห็นถึงการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ถูกจัดเก็บ และกำกับติดตาม

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
<p>8.4 มีระบบกำกับติดตามข้อมูลเพื่อแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จของหลักสูตรตามเป้าหมายที่มีการจัดตั้งและกำหนดขึ้น</p> <p>หลักสูตร ได้ตั้งเป้าหมายอัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด ระยะเวลา 4 ปี โดยนักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาได้ต้องมีเกรดเฉลี่ยตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 2.00 เพื่อให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร โดยมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทำหน้าที่ติดตาม ตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา และต้องนำเสนอผลการเรียนของนักศึกษาที่มีปัญหา เช่น ผลการสอบกลางภาคได้คะแนนต่ำกว่าร้อยละ 50 หรือ นักศึกษาที่มี</p>	<p><a href="#">รายงานข้อมูลการจบการศึกษาผ่านทางระบบสารสนเทศงานทะเบียนของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนมหาวิทยาลัย</a></p>

ผลดำเนินงาน	หลักฐาน
GPAX < 2.00 หรือนักศึกษาที่มีผลการเรียนในรายวิชาของสาขาต่ำกว่าระดับ C เพื่อหาแนวทางช่วยเหลือผ่านระบบอาจารย์ที่ปรึกษาและการจัดแผนการเรียนของนักศึกษากลุ่มเสี่ยงเป็นรายบุคคล ในกรณีที่นักศึกษาสอบไม่ผ่านในรายวิชาที่เป็นรายวิชาของสาขาวิชา อาจารย์ประจำหลักสูตรได้กำหนดให้มีการพิจารณา การเปิดสอนในรายวิชาดังกล่าวเพิ่มเติม เพื่อให้นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาได้ภายในเวลา 4 ปี ตามที่กำหนดไว้ในผลการดำเนินงาน พบว่า นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2565 มีอัตราการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด 4 ปี ร้อยละ 78.85	

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	หลักฐาน
8.5 ระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่าง ๆ ถูกจัดเก็บ กำกับติดตาม และเทียบเคียงกับคู่เทียบเพื่อการพัฒนา หลักสูตรมีระบบการกำกับติดตาม ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่าง ๆ เพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร จากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อการปฏิบัติงานและคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยมีผู้ใช้บัณฑิตให้ข้อมูลทั้งสิ้น 13 คน จากนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา 36 คน คิดเป็นร้อยละ 34.21 ซึ่งระดับความพึงพอใจต่อความสามารถในการปฏิบัติงาน และคุณลักษณะของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตร โดยรวม พบว่าระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อความสามารถในการปฏิบัติงาน 5 ด้านในภาพรวมอยู่ในระดับพึงพอใจ เท่ากับ 4.70 หลักสูตรยังไม่ได้มีเทียบเคียงกับคู่เทียบเพื่อการพัฒนา	<a href="#">ผลการประเมินของผู้ใช้บัณฑิตผ่านทางระบบสารสนเทศงานทะเบียนของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนมหาวิทยาลัย</a> <a href="#">ร้อยละของบัณฑิตที่ดำเนินงานทำภายใน 1 ปี</a>

### ส่วนที่ 3 สรุปผลการประเมินตนเองและแผนพัฒนาหลักสูตร

#### 3.1 ผลการประเมินตนเอง

ผลการประเมินตนเองของหลักสูตรวท.บ.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) ตามเกณฑ์  
คุณภาพ AUN-QA version 4.0 ในปีการศึกษา 2565 ดังนี้

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
<b>1</b>	<b>Expected Learning Outcomes</b>							
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.		✓					
	<b>Overall</b>		✓					



	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
<b>2</b>	<b>Programme Structure and Content</b>							
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.		✓					
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.		✓					
	<b>Overall</b>		✓					
<b>3</b>	<b>Teaching and Learning Approach</b>							
3.1	The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all			✓				

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
	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 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).			✓				
3.5	The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.		✓					
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.			✓				
	<b>Overall</b>			✓				
<b>4</b>	<b>Student Assessment Student Assessment</b>							
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.			✓				
4.2	The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.		✓					

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
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.			✓				
	<b>Overall</b>		✓					
<b>5</b>	<b>Academic Staff</b>							
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.			✓				
5.2	The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.			✓				

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
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.			✓				
	<b>Overall</b>			✓				
<b>6</b>	<b>Student Support Service</b>							
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.		✓					
	<b>Overall</b>			✓				
<b>7</b>	<b>Facilities and Infrastructure</b>							

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
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 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.		✓					

	Criteria / Requirements	1	2	3	4	5	6	7
7.9	The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.			✓				
	<b>Overall</b>							
<b>8</b>	<b>Output and Outcomes</b>							
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.		✓					
	<b>Overall</b>			✓				

### 3.2 จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา

จากการพัฒนาคุณภาพหลักสูตรตามแนวทางของเกณฑ์คุณภาพ AUN-QA ที่ผ่านมา พบว่าหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) มีจุดแข็งและจุดที่ควรพัฒนาหลักสูตรตามเกณฑ์ ดังนี้

จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา	
<b>1. Expected Learning Outcomes (ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง)</b>	
จุดเด่น	หลักสูตรได้นำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมาปรับปรุงในการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง
จุดที่ควรพัฒนา	ปรับปรุงหลักสูตรรอบต่อไปตามแนวทาง OBE
<b>2. Programme Structure and Content (โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา)</b>	
จุดเด่น	หลักสูตรได้นำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียใช้ในการออกแบบหลักสูตรและวางแผนการเรียนของผู้เรียน
จุดที่ควรพัฒนา	ปรับปรุงหลักสูตรรอบต่อไปตามแนวทาง OBE
<b>3. Teaching and Learning Approach (แนวทางการจัดการเรียนการสอน)</b>	
จุดเด่น --	
จุดที่ควรพัฒนา	หลักสูตรควรเร่งดำเนินการจัดแนวทางการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Outcome-based education (OBE)
<b>4. Student Assessment (การประเมินผู้เรียน)</b>	
จุดเด่น -	
จุดที่ควรพัฒนา	หลักสูตรควรมีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้วยการให้คะแนนแบบรูบรีค (Scoring Rubrics)
<b>5. Academic Staff (คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ)</b>	
จุดเด่น	บุคลากรสายวิชาการมีจำนวนและคุณภาพตรงตามมาตรฐาน
จุดที่ควรพัฒนา	ส่งเสริมให้มีการทำวิจัยเพื่อตีพิมพ์บทความในวารสารมากขึ้น



<b>จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา</b>
<b>6. Student Support Services (การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน)</b>
<p>จุดเด่น</p> <p>-มีการกำหนดนโยบายและเกณฑ์การรับเข้าสู่หลักสูตรที่ชัดเจน</p>
<p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-เพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ และแรงจูงใจในการเข้าเรียนให้มากขึ้น</p> <p>-หลักสูตรควรเพิ่มการติดตามภาระการเรียนของผู้เรียนให้เป็นระบบและมีความชัดเจน</p> <p>-เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกันหรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ</p>
<b>7. Support Staff Quality (คุณภาพบุคลากรสายสนับสนุน)</b>
<p>จุดเด่น</p> <p>หลักสูตรมีเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่สามารถส่งเสริมการทำงานของหลักสูตรได้เป็นอย่างดี</p>
<p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>เจ้าหน้าที่มีภาระงานอื่นนอกเหนือจากการดูแลหลักสูตรคหกรรม อาจลดภาระงานอื่น หรือ กำหนดภาระงานให้มีเจ้าหน้าที่ทำหน้าที่ดูแลหลักสูตรเพียงอย่างเดียว</p>
<b>8. Output and Outcomes (ผลผลิตและผลลัพธ์)</b>
<p>จุดเด่น</p> <p>-หลักสูตรมีระบบการกำกับติดตามอัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคัน และเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษาทุกปีการศึกษาที่ชัดเจน</p> <p>-หลักสูตรมีการเก็บข้อมูลอัตราการได้งานทำ การเป็นผู้ประกอบการของผู้เรียน</p> <p>-หลักสูตรมีนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ซึ่งมีการทำงานวิจัยที่ตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการ</p> <p>-หลักสูตรมีระบบการกำกับติดตาม ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่าง ๆ เพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร</p>
<p>จุดที่ควรพัฒนา</p> <p>-เพิ่มการเทียบเคียงสมรรถนะกับหลักสูตรเดียวกัน หรือหลักสูตรใกล้เคียงกันของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ</p>






### 3.3 แผนพัฒนาหลักสูตร


จากผลการดำเนินงานของหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) ตามเกณฑ์คุณภาพ AUN-QA ในปีการศึกษา 2565 ปัจจุบันนี้ ได้นำมาพิจารณาวิเคราะห์ Gap รวมถึงนำข้อเสนอแนะของผู้ประเมินจากการประเมินในปีการศึกษา 2564 ที่ผ่านมาแต่ยังไม่สามารถดำเนินการสำเร็จได้ เพื่อนำมาดำเนินการจัดทำแผนพัฒนาคุณภาพหลักสูตรสำหรับใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาคุณภาพหลักสูตรในปีการศึกษา 2568 หรือในปีการศึกษาหน้าต่อไป ดังนี้

ข้อเสนอแนะ/ Gap Analysis	Data Needed	แผนดำเนินการ	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ	งบประมาณ	KPIs
1. การวิจัยความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตร	ข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	1.1 กำหนดกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย 1.2 ออกแบบแบบสอบถามสำหรับเก็บข้อมูล 1.3 ดำเนินการเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ผล	6 เดือน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	งบประมาณจากคณะ	1) งานวิจัยจำนวน 1 เรื่อง 2) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มจำนวนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จากจำนวนที่กำหนดได้เข้าร่วมโครงการวิจัย
2. การออกแบบหลักสูตรตามแนวทาง OBE	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	1.1 วิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders: SH) ที่สำคัญของหลักสูตร 1.2 วิเคราะห์ความต้องการของ SH ทั้งหมด จัดเรียงความสำคัญ ทั้ง SH ที่สำคัญและความต้องการที่สำคัญ 1.3 กำหนด PLOs ของหลักสูตร	6 เดือน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	งบประมาณจากคณะ	1) หลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์ ฉบับปรับปรุงจำนวน 1 หลักสูตร

		<p>1.4 ออกแบบ รายวิชาตาม PLOs กับ มาตรฐานการ เรียนรู้ ระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ</p> <p>1.5 วิเคราะห์ ความสัมพันธ์ของ PLOs กับ มาตรฐานการ เรียนรู้ ระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ</p> <p>1.6 วิเคราะห์ความ สอดคล้องของ PLOs กับผู้มีส่วนได้ ส่วนเสีย</p> <p>1.7 จัดทำ Mapping รายวิชา</p>				
--	--	---	--	--	--	--

ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) ถูกต้องเป็นความจริงทุกประการ

1.  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566  
(ผศ.ฐิติมาพร ศรีรัักษ์)
2.  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566  
(ผศ.ดร.ทัศนาศรีโชติ)
3.  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566  
(ผศ.พรชัย พุทธรัักษ์)
4.  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566  
(ผศ.ดร.สุรีย์พร กังสนันท์)
5.  ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566  
(อ.ดร.สิริมาภรณ์ วัชรกุล)

  
.....  
(ผศ.ดร.สุรีย์พร กังสนันท์)  
ประธานหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์  
(อาหารและโภชนาการ)  
วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566

.....  
(ผศ.ขวัญกมล ขุนพิทักษ์)  
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566

ภาคผนวก

ตารางแสดงจำนวนผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อผลงานวิชาการ	สถานที่/ วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่
กลุ่มสาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์/กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 13 เรื่อง			
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.20) จำนวน 5 เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก 1.0			
1	สุรีย์พร กังสนันท์	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบโปรซ์เบอร์รี่รสแกงไตปลา	บทความวิชาการ ในการประชุมวิชาการระดับชาติด้าน
2	สุรีย์พร กังสนันท์	การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่แป้งถั่วแดงเสริมเวย์โปรตีน	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่าย
3	พรชัย พุทธิรักษ์	ผลการทดแทนผงอัลมอนด์ด้วยผงมันม่วงในผลิตภัณฑ์มาการองไส้ธัญพืช	ภาคใต้ ครั้งที่ 8 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติด้าน
4	พรชัย พุทธิรักษ์	ผลของการลดปริมาณน้ำตาลในผลิตภัณฑ์ขนมไทย	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่าย
5	ฐิติมาพร ศรีรักษ์	การพัฒนาขนมเจาะหูเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	ภาคใต้ครั้งที่ 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา วันที่ 21-22 กุมภาพันธ์ 2566
มีการยื่นจดอนุสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก0.20) จำนวน 1 เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก 0.2			
1	สุรีย์พร กังสนันท์	สูตรเยลลี่พร้อมดื่มจากน้ำตาลโตนดสดและกรรมวิธีการผลิต	
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (ค่าน้ำหนัก0.40)			

ลำดับที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อผลงานวิชาการ	สถานที่/ วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่
จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
มีการยื่นจดสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก0.40) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่ในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. (ค่าน้ำหนัก0.60) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 (ค่าน้ำหนัก0.60) จำนวน 1 เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก 0.6			
1	สุรีย์พร กังสนันท์	การใช้ประโยชน์จากมลเบอร์รี่เพื่อลดการอมน้ำมันในโรติกกรอบ	วารสาร PBRU SCIENCE JOURNAL ปีที่ 19 เล่มที่ 2 หมายเลขหน้า 29-40 ออนไลน์ 25 ธันวาคม 2565
มีการจดแจ้งลิขสิทธิ์ (ค่าน้ำหนัก0.60) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร (ค่าน้ำหนัก0.80) จำนวน 4 เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก 3.2			
1	พรชัย พุทธิรักษ์	ซอสบาร์บีคิวจากเปลือกแตงโม	เลขที่อนุสิทธิบัตร 20623 ออกให้ ณ วันที่ 16 ธันวาคม 2565

ลำดับที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อผลงานวิชาการ	สถานที่/ วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่
2	พรชัย พุทธิรักษ์	แผ่นแปงเปาะเปี๊ยะเสริมแป้ง กากถั่วเหลือง	เลขที่อนุสิทธิบัตร 20620 ออกให้ ณ วันที่ 16 ธันวาคม 2565
3	พรชัย พุทธิรักษ์	ขนมปั้นขลิบทอดไส้ปลาเสริม เปลือกกุ้ง	เลขที่อนุสิทธิบัตร 20622 ออกให้ ณ วันที่ 16 ธันวาคม 2565
4	ฐิติมาพร ศรีรักษ์	ไก่หยองรสเครื่องแกงมีสมัน	เลขที่อนุสิทธิบัตร 20624 ออกให้ ณ วันที่ 16 ธันวาคม 2565
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (ค่าน้ำหนัก 0.80) จำนวน 2 เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก 1.6			
1	สุรีย์พร กังสนันท์	การศึกษาการเสริมเนื้อตาล สุกและการทดแทนไขมันด้วย แกนสับปะรดในผลิตภัณฑ์ คุกกี้	วารสารวิจัย มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล ศรีวิชัย ปีที่ 14 เล่มที่ 3 หมายเลขหน้า 815- 826 ออนไลน์ 29 ธันวาคม 2565
2	สุรีย์พร กังสนันท์	การศึกษาชนิดและปริมาณ ของสารก่อเจลและสารให้ ความหวานในผลิตภัณฑ์กัมมี เยลลี่น้ำตาลโตนดสด	วารสารวิจัย มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล ศรีวิชัย ปีที่ 15 เล่มที่ 1

ลำดับที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อผลงานวิชาการ	สถานที่/ วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่
			หมายเลขหน้า 236- 247 ออนไลน์ 29 เมษายน 2566
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ ระดับนานาชาติที่ ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่า ด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทาง วิชาการ พ.ศ. 2562 (ค่าน้ำหนัก1.00) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ (ค่าน้ำหนัก1.00) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน (ค่าน้ำหนัก1.00) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ (ค่าน้ำหนัก1.00) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร(ค่าน้ำหนัก1.00) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-



ลำดับที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อผลงานวิชาการ	สถานที่/ วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่
ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่นที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว (ค่าน้ำหนัก1.00) ได้แก่			
<input type="checkbox"/> ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม <input type="checkbox"/> ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและการเรียนรู้ <input type="checkbox"/> ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนานโยบายสาธารณะ <input type="checkbox"/> ผลงานวิชาการรับใช้สังคม <input type="checkbox"/> กรณีศึกษา <input type="checkbox"/> ตำราหรือหนังสือหรืองานแปล <input type="checkbox"/> ซอฟต์แวร์ <input type="checkbox"/> พจนานุกรม สารานุกรม นามานุกรม และงานวิชาการในลักษณะเดียวกัน จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ Online (ค่าน้ำหนัก 0.20)			
จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน (ค่าน้ำหนัก 0.40)			
จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.60)			
จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ (ค่าน้ำหนัก 0.80)			
จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			

ลำดับที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อผลงานวิชาการ	สถานที่/ วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่
-	-	-	-
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน (ค่าน้ำหนัก1.00) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ (ค่าน้ำหนัก1.00) จำนวน.....เรื่อง ค่าถ่วงน้ำหนัก.....			
-	-	-	-
ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร			6.6

ข้อมูลพื้นฐาน Common Data Set ที่จัดเก็บในระบบ CHE QA Online ปีการศึกษา 2565

ลำดับ	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน
<b>ข้อมูลชุดที่ 1 จำนวนหลักสูตร</b>		
1	จำนวนหลักสูตรที่เปิดสอนทั้งหมด	
2	---ระดับปริญญาตรี	1
3	---ระดับ ป.บัณฑิต	-
4	---ระดับปริญญาโท	-
<b>ข้อมูลชุดที่ 2 จำนวนหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอนนอกสถานที่ตั้ง</b>		
5	จำนวนหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอนนอกสถานที่ตั้ง	
6	---ระดับปริญญาตรี	-
7	---ระดับ ป.บัณฑิต	-
8	---ระดับปริญญาโท	-
<b>ข้อมูลชุดที่ 2 จำนวนนักศึกษา</b>		
9	จำนวนนักศึกษาปัจจุบันทั้งหมดทุกระดับการศึกษา	
10	---จำนวนนักศึกษาปัจจุบันทั้งหมด - ระดับปริญญาตรี	144
11	---จำนวนนักศึกษาปัจจุบันทั้งหมด - ระดับ ป.บัณฑิต	-
12	---จำนวนนักศึกษาปัจจุบันทั้งหมด - ระดับปริญญาโท	-
<b>ข้อมูลชุดที่ 3 คุณวุฒิ/ตำแหน่งทางวิชาการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</b>		
13	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรแยกตามวุฒิการศึกษา	
14	---ระดับปริญญาตรี	5
15	---ระดับ ป.บัณฑิต	-
16	---ระดับปริญญาโท	-
17	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรจำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการ	
18	---จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ	1
19	---จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์	3
20	---จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์	1
21	---จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่งศาสตราจารย์	-
<b>ข้อมูลชุดที่ 4 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</b>		
22	จำนวนรวมของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	13

ลำดับ	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน
23	---จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	5
24	---จำนวนผลงานที่มีการยื่นจดอนุสิทธิบัตร	1
25	---จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	-
26	---จำนวนผลงานที่มีการยื่นจดสิทธิบัตร	-
27	---จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่ในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.	-
28	---จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	1
29	---จำนวนผลงานที่มีการจดทะเบียนลิขสิทธิ์	-
30	---จำนวนผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	4
31	---จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	2
32	---จำนวนบทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2562	-
33	---จำนวนผลงานได้รับการจดสิทธิบัตร	-
34	---จำนวนผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่นที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	-
35	---จำนวนผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ	-
36	---จำนวนผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน	-
37	---ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ	-

ลำดับ	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน
38	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online	-
39	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	-
40	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	-
41	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	-
42	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน	-
43	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ	-
44	---จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ Scopus ต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	-
<b>ข้อมูลชุดที่ 5 การมีงานทำของบัณฑิต</b>		
45	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีทั้งหมด	38
46	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ตอบแบบสำรวจเรื่องการทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา	36
47	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ทำงานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ที่ประกอบอาชีพอิสระ)	17
48	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ประกอบอาชีพอิสระ	13
49	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	-
50	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่มีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำอยู่แล้ว	-
51	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา	-
52	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่อุปสมบท	-
53	จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่เกณฑ์ทหาร	-
54	เงินเดือนหรือรายได้ต่อเดือน ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่ทำงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ (ค่าเฉลี่ย)	12,917
55	ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีตามกรอบ TQF เฉลี่ย (คะแนนเต็ม 5)	4.70
<b>ข้อมูลชุดที่ 6 ผลงานทางวิชาการของผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท</b>		
57	จำนวนรวมของผลงานนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่	-
58	---จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่มีการตีพิมพ์ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง	-

ลำดับ	ชื่อข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน
59	---จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	-
60	---จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	-
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 หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online	-
67	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	-
68	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	-
69	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	-
70	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน	-
71	---จำนวนงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ	-
72	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโททั้งหมด (ปีการศึกษาที่เป็นวงรอบประเมิน)	-