



รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ประจำปีการศึกษา 2557

(1 สิงหาคม 2557 – 31 กรกฎาคม 2558)

รายงานวันที่ 14 กันยายน 2558

บทสรุปผู้บริหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มีปรัชญาของหลักสูตร เพื่อเพิ่มพูนความรู้ เชิดชูคุณธรรม นำทักษะวิชาชีพสู่การพัฒนาท้องถิ่น วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ มีประสบการณ์การเรียนรู้ตลอดจนนำเอาหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยีตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการได้ และผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกในความรักผิดชอบต่อครอบครัว สังคม และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนธำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรม อันดั่งามของไทย โดยในปีการศึกษา 2557 ได้ดำเนินการประกันคุณภาพหลักสูตรครบทุกองค์ประกอบ ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ซึ่งกำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาแห่งชาติ (สกอ.) และตามระบบประกันคุณภาพของคณะและมหาวิทยาลัย จากการประเมินผลการดำเนินงาน ทั้ง 6 องค์ประกอบ 14 ตัวบ่งชี้ คะแนนที่ได้ 2.95 ผลการประเมินอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีรายละเอียดการดำเนินงานในแต่ละองค์ประกอบ แสดงในบทที่ 1 รายงานผลการดำเนินงาน

ข้อมูลพื้นฐาน

ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้เสนอหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาได้พิจารณารับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรของมหาวิทยาลัย เมื่อวันที่ 19 ตุลาคม 2555 โดยมีรายละเอียดของหลักสูตร ดังนี้

วิชาเอก

อาหารและโภชนาการ (Foods and Nutrition)

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 131 หน่วยกิต

รูปแบบของหลักสูตร

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย

การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาชาวต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ตามกรอบ

มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในปีการศึกษา 2557

จำนวนอาจารย์จำแนกตามการปฏิบัติงาน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขา	การสำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม	อาจารย์	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550
2	นายพรชัย พุทธิรักษ์	อาจารย์	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
			ค.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2547
3	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุตา ลักษณ์	อาจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549

อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขา	การสำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม	อาจารย์	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550
2	นายพรชัย พุทธิรักษ์	อาจารย์	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
			ค.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2547
3	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุตา ลักษณ์	อาจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549
4	นางทัศนาศิริโชติ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ด.	อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550
			ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534
			กศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2527
5	นางจินภา นราคร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศษ.ม.	ศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2533
			ศษ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2521

อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขา	การสำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นางสาวจิตติมาพร หนูเนียม	อาจารย์	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550
2	นายพรชัย พุทธิรักษ์	อาจารย์	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
			ค.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2547
3	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุตา ลักษณ์	อาจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549
4	นางทัศนาศิริโชติ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ด.	อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550
			ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534
			กศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2527
5	นางจินภา นราคร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศษ.ม.	ศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2533
			ศษ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2521
6	นายดำรงเกียรติ ศรีเทพ	อาจารย์	วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550

จำนวนนักศึกษา

ระดับชั้นปี/รหัส ชั้น	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา			
	2555	2556	2557	2558
ปี 1/574258	-	-	43	39
ปี 2/564258	-	37	30	30
ปี 3/554258	39	30	30	30
รวม	39	67	103	99

ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา

เนื่องจากการประเมินปีแรก จึงยังไม่มีผลการประเมินปีที่ผ่านมา ซึ่งการประกันคุณภาพหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์การประเมิน ดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายติดต่อกันไม่น้อยกว่า 2 ปี และมีจำนวนตัวบ่งชี้ (ตัวบ่งชี้ที่ 6-12) ที่มีผลการดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปี

สรุปผลประเมินตนเองตามองค์ประกอบคุณภาพ

องค์ประกอบที่	จำนวนตัวบ่งชี้	คะแนนประเมิน	ความหมาย
		ผ่าน/ไม่ผ่าน	ผ่าน/ไม่ผ่าน
1. การกำกับมาตรฐาน	1	ผ่าน	ได้มาตรฐาน
2. บัณฑิต	2	N/A	N/A
3. นักศึกษา	3	2.67	ปานกลาง
4. อาจารย์	3	2.81	ปานกลาง
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	4	3.50	ดี
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	1	2.00	น้อย
รวม	14	2.95	ปานกลาง

หมายเหตุ แปลผลคะแนนประเมิน ดังนี้

คะแนนประเมิน	ความหมาย
0.01 – 2.00	น้อย
2.01 – 3.00	ปานกลาง
3.01 – 4.00	ดี
4.01 – 5.00	ดีมาก

สรุปโดยภาพรวม

จุดแข็ง

1. ผลงานทางวิชาของอาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับการเผยแพร่จำนวน 5 ผลงาน ส่งผลให้ระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรอยู่ในระดับดีมาก

แนวทางเสริมจุดแข็ง

1. ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรนำผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ เสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพของคุณภาพอาจารย์ประจำหลักสูตร

จุดที่ควรพัฒนา

1. คุณภาพของอาจารย์ประจำหลักสูตรทางด้านระดับการศึกษา และตำแหน่งทางวิชาการ
2. การประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร
3. การไม่พบข้อร้องเรียนของนักศึกษาอาจเกิดขึ้นจากช่องทางการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา
4. การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนยังไม่ครบกระบวนการในทุกรายวิชา
5. ระบบการบริหารหลักสูตรด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ต้องทำงานประสานกันหลายหน่วยงาน จึงอาจเกิดความล่าช้าในการดำเนินงาน

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง/พัฒนา

1. ส่งเสริมและสร้างแรงกระตุ้นหรือแรงจูงใจ เพื่อเป็นการผลักดันให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมี

การศึกษาต่อ และขอตำแหน่งทางวิชาการ

2. การประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร ควรมีการประเมินเชิงปริมาณควบคู่กับการประเมินเชิงคุณภาพ เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและความชัดเจนของข้อมูลการประเมิน
3. เพิ่มช่องทางการจัดการร้องเรียนของนักศึกษาให้หลากหลายขึ้น เช่น ตู้แสดงข้อคิดเห็นหรือข้อร้องเรียนของนักศึกษา สายตรงประธานหลักสูตร เป็นต้น
4. ควรดำเนินการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้ครบกระบวนการในทุกสาขาที่เปิดสอนควรมีการวางแผนการจัดการให้ชัดเจนและรัดกุม เพื่อลดความล่าช้าในการประสานงาน

คำนำ

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา จัดทำขึ้นเพื่อแสดงผลการดำเนินงานของหลักสูตรรอบปีการศึกษา 2557 เพื่อรองรับการประเมินคุณภาพภายใน (สกอ.) จำนวนองค์ประกอบที่รายงานทั้งหมด 6 องค์ประกอบ 14 ตัวบ่งชี้

ช่วงเวลาที่รายงานสำหรับตัวบ่งชี้นับตามปีการศึกษา 2557 เป็นช่วงการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 สิงหาคม 2558 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2558 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพวัตถุประสงค์ของการจัดทำรายงาน ผลการดำเนินพบว่ามีค่าเฉลี่ยคะแนนโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง (2.95 คะแนน) ทั้งนี้หลักสูตรได้รับร่วมมือร่วมใจอย่างดียิ่งจากคณาจารย์และบุคลากรในการขับเคลื่อนภารกิจสำคัญของหลักสูตร ให้บรรลุผลสำเร็จตามเป้าหมาย สำหรับตัวบ่งชี้ที่ไม่สามารถบรรลุผลในปีนี้ หลักสูตรจะร่วมกันหาแนวทางการพัฒนา พร้อมทั้งนำข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในมาใช้ในการพัฒนาการดำเนินงานให้มีคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

(นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม)

ประธานหลักสูตร

14 กันยายน 2558

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	
คำนำ	
สารบัญ	
บทที่ 1 รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร	1
บทที่ 2 สรุปผลการดำเนินงานของหลักสูตร	65
ภาคผนวก	
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการประกันคุณภาพหลักสูตร	74

บทที่ 1

รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ประจำปีการศึกษา 2557

วันที่รายงาน 14 กันยายน 2558

ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้เสนอหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาได้พิจารณารับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรของมหาวิทยาลัย เมื่อวันที่ 19 ตุลาคม 2555 โดยมีรายละเอียดของหลักสูตร ดังนี้

วิชาเอก

อาหารและโภชนาการ (Foods and Nutrition)

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 131 หน่วยกิต

รูปแบบของหลักสูตร

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย

การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาชาวต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในปีการศึกษา 2557

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. ทำงานในสถานประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมภัตตาคาร ร้านอาหารหรือร้านเบเกอรี่
2. ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
3. นักวิชาการทางด้านอาหารและโภชนาการ
4. นักวิจัยและพัฒนาในงานที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
5. นักกำหนดรายการอาหาร และให้การปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
6. นักโภชนาการของหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐ วิชากิจ และเอกชน
7. อาชีพอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่พิจารณาในการวางแผนหลักสูตรเป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (พ.ศ. 2550-2554) ที่กล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและวัฒนธรรม และเทคโนโลยี อย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง และสืบเนื่องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) ที่กล่าวถึงการปรับตัวเข้าสู่เศรษฐกิจโลกแบบหลายศูนย์กลาง รวมทั้งภูมิภาคเอเชีย ทวีความสำคัญเพิ่มขึ้นโดยเฉพาะกลุ่มประเทศอาเซียน รวมทั้งความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี มีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจสังคม รวมทั้งตอบสนองต่อการดำรงชีวิตของประชาชนมากขึ้น และระบบเศรษฐกิจของไทยมีอ่อนแอด้านปัจจัยสนับสนุนในส่วน of วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประกอบกับเป้าหมายยุทธศาสตร์กระทรวงศึกษาธิการ และแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี พ.ศ. 2551-2565 รวมถึงนโยบายและแผนพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พ.ศ. 2552-2555 ที่มุ่งเน้นการจัดการศึกษาที่หลากหลายเพื่อผลิตบัณฑิตและบุคลากรในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ ดังนั้นการจัดการศึกษาจึงต้องปรับยุทธศาสตร์ ให้สอดคล้องกับสภาพสังคมเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลง พิจารณาตอบสนองยุคข้อมูลข่าวสาร โดยหลักสูตรต้องปรับให้มีความรู้ ทักษะวิชาการพื้นฐาน และทักษะวิชาชีพ เนื้อหาสาระความรู้สมัยใหม่เป็นสากล กระบวนการบริหารจัดการในระบบคุณภาพ กระบวนการเรียนการสอนต้องส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ โดยจัดส่งเสริมให้กับผู้เรียนได้ปฏิบัติจริง สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง จรรยาบรรณ สามารถนำความคิดสร้างสรรค์ ไปปรับเปลี่ยนวิธีการแก้ปัญหา รวมถึงสามารถอยู่ได้ในสังคมอย่างฉลาดและเป็นสุข

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมในการวางแผนหลักสูตร จำเป็นต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งในปัจจุบันคนในสังคมตื่นตัวและให้ความสำคัญในเรื่องการบริโภคอาหารกันมากขึ้น ต้องการความสะดวกสบาย และแสวงหาสิ่งที่ดี มีประโยชน์ต่อสุขภาพให้ตนเองและครอบครัว รวมถึงให้ความสนใจอาหารในท้องถิ่นที่มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงมีความจำเป็นจะต้องมีบัณฑิตที่มีความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ ที่มีความเป็นมืออาชีพ มีความเข้าใจในผลกระทบทางสังคม และวัฒนธรรม รวมถึงมีคุณธรรม จริยธรรม ที่จะช่วยชี้นำและขับเคลื่อนให้การเปลี่ยนแปลงเป็นไปในรูปแบบที่สอดคล้อง และเหมาะสมกับวิถีชีวิตของสังคมไทย

ผลกระทบจากสถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ และสถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกในการพัฒนาหลักสูตร จำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกที่มีศักยภาพและสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความก้าวหน้าทางด้านอาหารและโภชนาการ และรองรับการแข่งขันทางอุตสาหกรรม ทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ โดยการผลิตบัณฑิตที่มี

ความรู้ ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ของตน ความสามารถในการเรียนรู้ สร้างและประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ รวมถึงมีความเข้าใจในผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม โดยปฏิบัติตนอย่างมีอาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม ซึ่งเป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย

ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

การพัฒนาหลักสูตรมีความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน ซึ่งนอกจากจะมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตแล้ว ยังสามารถพัฒนาบุคลากรให้มีคุณภาพโดยการให้บริการทางวิชาการ ส่งเสริมการวิจัย รวมทั้งส่งเสริมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยให้นักศึกษามีส่วนร่วม เพื่อสร้างความเข้าใจและเพิ่มพูนทักษะประสบการณ์ในงานทางด้านอาหารและโภชนาการ

ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/โปรแกรมวิชาอื่นของสถาบัน

กลุ่มรายวิชา/วิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/โปรแกรม/หลักสูตรอื่นๆ

กลุ่มวิชาที่อยู่ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ที่นักศึกษาต้องเรียนในคณะอื่น ประกอบด้วย กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ 6 หน่วยกิต

กลุ่มรายวิชา/วิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้โปรแกรมวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้ นักศึกษาทุกคนในมหาวิทยาลัย สามารถเลือกเรียนได้ตามความสนใจในหมวดวิชาเลือกเสรี

การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานงานรายวิชาทุกรายวิชาทั้งกับอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาในการพิจารณารายวิชาด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียนการสอน และการประเมินผล เพื่อให้บรรลุเป้าหมายและสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

จำนวนอาจารย์ประจำแผนกตามการปฏิบัติงาน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขา	การสำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม	อาจารย์	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550
2	นายพรชัย พุทธิรักษ์	อาจารย์	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
			ค.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2547
3	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุตา ลักษณ์	อาจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549

อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขา	การสำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นางสาววิจิตรมาพร หนูเนียม	อาจารย์	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550
2	นายพรชัย พุทธิรักษ์	อาจารย์	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
			ค.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2547
3	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุตา ลักษณ์	อาจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549
4	นางทัศนาศิริโชติ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ด.	อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550
			ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534
			กศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2527
5	นางจินภา นราคร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศษ.ม.	ศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2533
			ศษ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2521

อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขา	การสำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นางสาววิจิตรมาพร หนูเนียม	อาจารย์	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550
2	นายพรชัย พุทธิรักษ์	อาจารย์	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
			ค.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2547
3	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุตา ลักษณ์	อาจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549
4	นางทัศนาศิริโชติ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ด.	อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550
			ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534
			กศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2527
5	นางจินภา นราคร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศษ.ม.	ศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2533
			ศษ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2521
6	นายดำรงเกียรติ ศรีเทพ	อาจารย์	วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550

จำนวนนักศึกษา

ระดับชั้นปี/รหัส ชั้น	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา			
	2555	2556	2557	2558
ปี 1/574258	-	-	43	39
ปี 2/564258	-	37	30	30
ปี 3/554258	39	30	30	30
รวม	39	67	103	99

จำนวนผลงานวิจัย

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ชื่อผู้วิจัย	แหล่งงบประมาณและ จำนวนงบประมาณ (บาท)	ระยะเวลาจากวันที่ ถึงวันที่ (ในสัญญาฉบับที่)
1	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่หยองรส เครื่องแกงมัสมั่น	นางสาวจิตติมาพร หนูเนียม นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ นายพรชัย พุทธรักษ์ นายดำรงเกียรติ ศรีเทพ	คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา 30,000 บาท	ธันวาคม 57 ถึง กันยายน 58
2	การประยุกต์ใช้แป้งข้าวสังข์หยดใน ผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวน	นางสาวจิตติมาพร หนูเนียม นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์	งบประมาณกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา 55,000 บาท	เมษายน 58 ถึง มีนาคม 59
3	ความรู้เรื่องโภชนาการ พฤติกรรม การบริโภค และภาวะโภชนาการของ ผู้พิการทางสายตา ในสมาคมคนตา- บอด จังหวัดสงขลา	นายพรชัย พุทธรักษ์ ผศ.ดร.ทัศนาศรี ศิริโชติ	งบประมาณกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา 55,000 บาท	เมษายน 58 ถึง มีนาคม 59
4	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมจำปะตะ	ผศ.ดร.ทัศนาศรี ศิริโชติ	30,000 บาท	ยังไม่ได้รับสัญญา จากสถาบันวิจัย
5	การประยุกต์ใช้ฟลาวormeล็ดจำปะตะ ในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์	30,000 บาท	

จำนวนผลงานวิชาการ

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ชื่อผลงาน	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่	ค่าน้ำหนัก
1	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ (Wipawan Wongsudaluk) นางสาวนันธิยา เป้าทอง (Nanthiya Paothong) นางสาววันวิภา หนูมา (Wanwipa Nooma)	Effect of Milling Processes on Functional Properties of Rice Flour Oryza sativa L.) cv. Sang Yod	รายงานสืบเนื่องจากการ สัมมนาวิชาการระดับ นานาชาติ (Proceeding) The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014	0.40

ที่	ชื่อโครงการวิจัย	ชื่อผลงาน	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่	ค่าน้ำหนัก
	นายดำรงเกียรติ ศรีเทพ (Damrongkiat Sritep) นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม (Thitimaporn Nooniam) นายพรชัย พุทธิรักษ์ (Pornchai Puttarak)		12 –13 June 2014	
2	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการ ผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวจากวุ้น มะพร้าว	วารสารคหเศรษฐศาสตร์ สมาคมคหเศรษฐศาสตร์ แห่งประเทศไทย ในพระบรม ราชูปถัมภ์	0.60
3	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ นางสาวนันทิยา เป้าทอง นางสาววันวิภา หนูมา นายดำรงเกียรติ ศรีเทพ นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม นายพรชัย พุทธิรักษ์	การประยุกต์ใช้แป้งข้าวสังข์หยดใน ผลิตภัณฑ์โรตีสอกรอบ	รายงานสืบเนื่องจากการ สัมมนาวิชาการ การประชุม วิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ครั้งที่ 3/2557 “การบูรณาการงานวิจัยไทย เชื่อมโยงกับสังคมอาเซียน” 17-18 ธ.ค. 57	0.20
4	นางสาวปิยวรรณ เอ็งฉ้วน นางสาวอุทัยวรรณ รามแก้ว นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ นางสาวนันทิยา เป้าทอง นางสาวนันทิดา ลิ่มเสฏฐิ์	ผลของการเตรียมแป้งข้าวสังข์หยด ต่อสมบัติทางเคมีและสมบัติเชิง หน้าที่	รายงานสืบเนื่องจากการ สัมมนาวิชาการ การประชุม วิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ครั้งที่ 3/2557 “การบูรณาการงานวิจัยไทย เชื่อมโยงกับสังคมอาเซียน” 17-18 ธ.ค. 57	0.20
5	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ (Wipawan Wongsudaluk)	Development of Ready to Eat Nata Noodles from <i>Acetobactor</i> <i>xylinum</i> Coconut Water fermentation	รายงานสืบเนื่องจากการ สัมมนาวิชาการระดับ นานาชาติ (Proceeding) “5 th International Symposium on Wellness, Healthy Life style and Nutrition 2014” December 2-3, 2014	0.40

ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา

เนื่องจากการประเมินปีแรก จึงยังไม่มีผลการประเมินปีที่ผ่านมา ซึ่งการประกันคุณภาพหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์การประเมิน ดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายติดต่อกันไม่น้อยกว่า 2 ปี และมีจำนวนตัวบ่งชี้ (ตัวบ่งชี้ที่ 6-12) ที่มีผลการดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้อรวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้อรวมในแต่ละปี ดังนี้

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินการ	ปีการศึกษา				
	2555	2556	2557	2558	2559
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และ ทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	√	√	√	√	√
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสภา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	√	√	√	√	√
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และมคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	√	√	√	√	√
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และมคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน ให้ครบทุกรายวิชา	√	√	√	√	√
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปี การศึกษา	√	√	√	√	√
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	√	√	√	√	√
7. มีการพัฒนาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		√	√	√	√
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี)ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	√	√	√	√	√
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	√	√	√	√	√
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	√	√	√	√	√
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่ น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0				√	√
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					√

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

รหัสหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2 (คุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ)	อาจารย์ประจำหลักสูตรปัจจุบัน (คุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ)	เหตุผลในการเปลี่ยนแปลง และหลักฐานการอนุมัติ
1. อาจารย์ฐิติมาพร หนูเนียม วท.ม. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและ โภชนาการ) วท.บ. (เกียรตินิยม) คหกรรมศาสตร์ ทั่วไป	1. อาจารย์ฐิติมาพร หนูเนียม วท.ม. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและ โภชนาการ) วท.บ. (เกียรตินิยม) คหกรรมศาสตร์ ทั่วไป	
2. อาจารย์พรชัย พุทธิรักษ์ ศศ.ม. คหกรรมศาสตร์ศึกษา ค.บ. (เกียรตินิยม) คหกรรมศาสตร์	2. อาจารย์พรชัย พุทธิรักษ์ ศศ.ม. คหกรรมศาสตร์ศึกษา ค.บ. (เกียรตินิยม) คหกรรมศาสตร์	
3. อาจารย์วิภาวรรณ วงศ์สุตาลักษณ์ วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ วท.บ. วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	3. อาจารย์วิภาวรรณ วงศ์สุตาลักษณ์ วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ วท.บ. วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	
4. อาจารย์ทัศนา เมฆเวียน ค.ด. อุดมศึกษา ศศ.ม. คหกรรมศาสตร์ศึกษา กศ.บ. คหกรรมศาสตร์	4. ผศ.ดร.ทัศนา ศิริโชติ ค.ด. อุดมศึกษา ศศ.ม. คหกรรมศาสตร์ศึกษา กศ.บ. คหกรรมศาสตร์	การเปลี่ยนแปลงตำแหน่งทาง วิชาการ การเปลี่ยนแปลงชื่อสกุล
5. ผศ.จินภา นราคร ศษ.ม. ศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน ศษ.บ. คหกรรมศาสตร์	5. ผศ.จินภา นราคร ศษ.ม. ศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน ศษ.บ. คหกรรมศาสตร์	

อาจารย์ผู้สอน (นอกเหนือจากอาจารย์ประจำหลักสูตร) (ถ้ามี)

ชื่อ – นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ
1. อาจารย์ดำรงค์เกียรติ ศรีเทพ	วท.บ. คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	อาจารย์

สถานที่จัดการเรียนการสอน

อาคาร 24 และอาคาร 25 โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน ตามองค์ประกอบที่ 1

เกณฑ์ประเมิน	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	หลักสูตรมีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 ท่าน และเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพียงหลักสูตรเดียวตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตร
2. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานกำหนดโดยมีคุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนทั้ง 5 ท่าน
3. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ไม่ขอรับการประเมินเนื่องจากเป็นตัวบ่งชี้สำหรับหลักสูตรบัณฑิตศึกษา
4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	
5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	
6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)	
7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	
8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา	
9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา	
10. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ	
11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	หลักสูตร เริ่มใช้เมื่อปีการศึกษา 2555 ซึ่งได้มีระบบการบริหารหลักสูตร โดยการจัดการหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ซึ่งกำหนดให้หลักสูตรมีการพัฒนาและปรับปรุงเนื้อหาหลักสูตรและรายวิชาให้มีความทันสมัยอยู่เสมอ
12. การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	หลักสูตรได้ดำเนินการตามตัวบ่งชี้ของกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ข้อ 1-5 ทุกตัวบ่งชี้ ดังนี้ 1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อย

เกณฑ์ประเมิน	ผลการดำเนินงาน
	ร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร 2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชาศึกษาศาสตร์ 3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา 4. จัดทำผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา 5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

สรุปผลการดำเนินงานตามองค์ประกอบที่ 1

ผลการดำเนินงานของหลักสูตรผ่าน/ไม่ผ่านตามเกณฑ์กำกับมาตรฐานตามที่สกอ. กำหนด โดยมีรายละเอียดดังนี้

เกณฑ์การดำเนินงาน	ระดับ	ผลการดำเนินงาน	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน
1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ปริญญาดรี	√	
2. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ปริญญาดรี	√	
3. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ไม่ขอรับการประเมินเนื่องจากเป็นตัวบ่งชี้สำหรับหลักสูตรบัณฑิตศึกษา		
4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน			
5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ			
6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)			
7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์			
8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา			
9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา			
10. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ			
11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ปริญญาดรี	√	
12. การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ปริญญาดรี	√	

องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ (หมวดที่ 2 อาจารย์)

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร หลักสูตร มีการวางแผนระยะยาวด้านอัตรากำลังอาจารย์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร มีระบบการรับอาจารย์ใหม่ที่มีความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญ มีการเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่ การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่องบทบาทรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายวิชา การมอบหมายให้มีอาจารย์พี่เลี้ยงทำหน้าที่ให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาในด้านการจัดการเรียนการสอน การชี้แจงและแนะนำหลักสูตร รายวิชาในหลักสูตร การมอบหมายให้อาจารย์ใหม่ศึกษาค้นคว้า จัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสอน ในหัวข้อหนึ่งหรือหลายหัวข้อที่อาจารย์ใหม่มีความรู้และถนัด เพื่อทดลองทำการสอนภายใต้คำแนะนำของอาจารย์พี่เลี้ยงหรือประธานหลักสูตร การกำหนดให้อาจารย์ใหม่เข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ในหลักสูตร ทดลองสอนและประเมินการสอน รวมทั้งมีการพัฒนาอาจารย์ที่มีอยู่เดิมอย่างต่อเนื่อง ทั้งทางด้านการพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล และการพัฒนาวิชาการ และวิชาชีพด้านอื่นๆ เพื่อให้หลักสูตรมีความเข้มแข็ง อาจารย์ในหลักสูตรสามารถส่งเสริมการทำงานตามความชำนาญของแต่ละคนได้อย่างมีประสิทธิภาพ การบริหารอาจารย์ หลักสูตร มีการจัดสรรหรือจัดหางบประมาณในการพัฒนาอาจารย์ให้มีคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการตามเป้าหมายที่กำหนด มีการวางแผนระยะยาวด้านอัตรากำลังด้านอาจารย์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานการอุดมศึกษา มีแผนการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยการมีส่วนร่วมของทีมบริหารระดับคณะ (คณะกรรมการประจำคณะ) มีระบบและกลไกบริหารกำลังคนที่มีประสิทธิภาพ สามารถรักษาอาจารย์ที่มีศักยภาพให้คงอยู่กับสถาบันลดอัตราการลาออกหรือการย้ายงาน ในกรณีที่ปริมาณและคุณภาพอาจารย์ยังไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรกำหนดมีวิธีการบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลเพื่อทดแทนข้อจำกัดอย่างเป็นระบบ มีแผนบริหารความเสี่ยงด้านการบริหารกรณีมีอาจารย์ส่วนเกิน กรณีมี	4.1 – 1 มคอ.2 4.1 – 2 รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
	อาจารย์ขาดแคลน กรณีมีอาจารย์สมดุลงับภาระงาน เพื่อให้มีอาจารย์คงอยู่ และมีแผนบริหารความเสี่ยงด้านจรรยาบรรณที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลนักศึกษา มีการกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างชัดเจน มอบหมายภาระหน้าที่ให้เหมาะสมกับคุณวุฒิ ความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ระบบการกำหนดภาระงานและแรงจูงใจในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน ทั้งยังมีระเบียบที่โปร่งใสชัดเจนในการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตรมีระบบการเลิกจ้างและการเกษียณอายุอย่างชัดเจน และระบบการยกย่องและธำรงรักษาอย่างมีประสิทธิภาพ การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ หลักสูตรให้โอกาสอาจารย์ทุกคนได้พัฒนาตนเองให้มีคุณภาพมาตรฐานทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง กำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาตนเองด้านการเรียนการสอนและการประเมินผล ตามความต้องการของอาจารย์ และเป็นไปตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งมหาวิทยาลัยที่การเปิดหลักสูตรอบรมเพื่อพัฒนาอาจารย์ในหัวข้อต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การผลิตผลงานทางวิชาการ เป็นประจำทุกปี มีการจัดสรรงบประมาณในการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ให้เป็นไปตามมาตรฐานและมีศักยภาพที่สูงขึ้น เพื่อส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิต มีการควบคุม กำกับ ส่งเสริมให้อาจารย์พัฒนาตนเองในการสร้างผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง มีการเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งในและระหว่างหลักสูตร ส่งเสริมหรือสร้างโอกาสให้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ด้านการจัดการเรียนการสอนระหว่างอาจารย์ในหลักสูตร หรือทำวิจัยที่สามารถนำไปเผยแพร่ในการประชุมวิชาการที่มีการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาเดียวกันของสถาบันอื่นๆ ส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อพัฒนานักศึกษาของอาจารย์ มีการประเมินการสอนของอาจารย์ และนำผลมาใช้ในการส่งเสริมพัฒนาความสามารถด้านการสอนของอาจารย์ โดยอาจารย์อาวุโสหรืออาจารย์ที่มีเทคนิคการสอนดีเด่น สามารถถ่ายทอดประสบการณ์สู่อาจารย์ในสาขา/หลักสูตร	
4.2 คุณภาพอาจารย์	1. ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิการศึกษาระดับป.เอก อาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน มีอาจารย์ปริญญา	4.2 – 1 มคอ.2 4.2 – 2 หลักฐานการ

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน																		
	เอก 1 คน คิดเป็นร้อยละ 20 ($1/5 \times 100 = \text{ร้อยละ } 20$) แปลงค่าร้อยละเทียบกับคะแนนเต็ม 5 หลักสูตรระดับปริญญาตรี ค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 20 ($20/20 \times 5 = 5$ คะแนน) 2. ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน มีตำแหน่งทางวิชาการ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 40 ($2/5 \times 100 = 40$) แปลงค่าร้อยละเทียบกับคะแนนเต็ม 5 หลักสูตรระดับปริญญาตรีค่าร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการรวมกันที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 60 ($40/60 \times 5 = 3.33$ คะแนน) 3. ผลงานวิชาการของอาจารย์ ปี 2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรเผยแพร่ผลงานทางวิชาการจำนวน 5 ผลงาน ดังนี้ <table border="1" data-bbox="518 952 1098 1478"> <thead> <tr> <th>ที่</th><th>ชื่อบทความ</th><th>น้ำหนัก</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Effect of Milling Processes on Functional Properties of Rice Flour <i>Oryza sativa</i> L.) cv. Sang Yod</td><td>0.40</td></tr> <tr> <td>2</td><td>การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวจากงุ่น มะพร้าว</td><td>0.60</td></tr> <tr> <td>3</td><td>การประยุกต์ใช้แป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์โรตีสออบ</td><td>0.20</td></tr> <tr> <td>4</td><td>ผลของการเตรียมแป้งข้าวสังข์หยดต่อสมบัติทางเคมีและสมบัติเชิงหน้าที่</td><td>0.20</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Development of Ready to Eat Noodle from <i>Acetobacter xylinum</i> Coconut Water fermentation</td><td>0.40</td></tr> </tbody> </table> คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ($1.8/5 \times 100 = \text{ร้อยละ } 36$) ค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่กำหนดให้เต็ม 5 = ร้อยละ 20 ($36/20 \times 5 = 9$ คะแนน) = 5 คะแนน	ที่	ชื่อบทความ	น้ำหนัก	1	Effect of Milling Processes on Functional Properties of Rice Flour <i>Oryza sativa</i> L.) cv. Sang Yod	0.40	2	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวจากงุ่น มะพร้าว	0.60	3	การประยุกต์ใช้แป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์โรตีสออบ	0.20	4	ผลของการเตรียมแป้งข้าวสังข์หยดต่อสมบัติทางเคมีและสมบัติเชิงหน้าที่	0.20	5	Development of Ready to Eat Noodle from <i>Acetobacter xylinum</i> Coconut Water fermentation	0.40	เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ
ที่	ชื่อบทความ	น้ำหนัก																		
1	Effect of Milling Processes on Functional Properties of Rice Flour <i>Oryza sativa</i> L.) cv. Sang Yod	0.40																		
2	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวจากงุ่น มะพร้าว	0.60																		
3	การประยุกต์ใช้แป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์โรตีสออบ	0.20																		
4	ผลของการเตรียมแป้งข้าวสังข์หยดต่อสมบัติทางเคมีและสมบัติเชิงหน้าที่	0.20																		
5	Development of Ready to Eat Noodle from <i>Acetobacter xylinum</i> Coconut Water fermentation	0.40																		
4.3 ผลที่เกิดขึ้นกับอาจารย์	อัตราการคงอยู่ของอาจารย์ หลักสูตรมีการจัดทำรายงานอัตรากำลังเพื่อแสดงอัตราการคงอยู่และจะเก็บบันทึกเป็นประจำปี รายงานในที่ประชุมเพื่อวางแผนจัดการการกระจายภาระงานสอน ปีการศึกษา 2557 อัตราการคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน จำนวนอาจารย์เพียงพอใน	4.3 – 1 แผนการกระจายภาระงานสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร																		

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
	การจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานหลักสูตร แต่ในปีการศึกษาหน้า (2558) จะมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเกษียณ 1 ท่าน ซึ่งส่งผลให้อาจารย์ประจำหลักสูตรคงเหลือ 4 คน ทางหลักสูตรจำเป็นต้องวางแผนการรับอาจารย์เพิ่มเพื่อจำนวนอาจารย์ที่เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน เพื่อประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการบริหารหลักสูตร ความพึงพอใจของอาจารย์ หลักสูตรประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริการหลักสูตร โดยการสังเกตความพึงพอใจของอาจารย์ที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงานและการเรียนการสอน และการเปิดโอกาสให้อาจารย์ประจำหลักสูตรเสนอข้อร้องเรียน (ถ้ามี) ในที่ประชุม เพื่อนำเข้าสู่ระบบการบริหารจัดการความพึงพอใจของอาจารย์ของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ตลอดปีการศึกษา 2557 พบว่าจากการประเมินโดยการสังเกตการณ์โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรอยู่ในระดับที่น่าพึงพอใจ เนื่องจากไม่มีข้อร้องเรียนใดๆ และไม่มีการลาออกของอาจารย์ประจำหลักสูตร อีกทั้งยังมีผลงานทางวิชาการที่เผยแพร่จำนวนมาก ส่งผลให้ระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรอยู่ในระดับดีมาก	

สรุปภาพรวมองค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ (หมวดที่ 2 อาจารย์)

จุดแข็ง

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับการเผยแพร่จำนวน 5 ผลงาน ส่งผลให้ระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรอยู่ในระดับดีมาก

แนวทางเสริมจุดแข็ง

ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรนำผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ เสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพของคุณภาพอาจารย์ประจำหลักสูตร

จุดที่ควรพัฒนา

1. คุณภาพของอาจารย์ประจำหลักสูตรทางด้านระดับการศึกษา และตำแหน่งทางวิชาการ
2. การประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง/พัฒนา

1. ส่งเสริมและสร้างแรงกระตุ้นหรือแรงจูงใจ เพื่อเป็นการผลักดันให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการศึกษาต่อ และขอตำแหน่งทางวิชาการ

2. การประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร ควรมีการประเมินเชิงปริมาณควบคู่กับการประเมินเชิงคุณภาพ เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและความชัดเจนของข้อมูลการประเมิน

สรุปผลการประเมินตนเององค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ (หมวดที่ 2 อาจารย์)

ตัวบ่งชี้	คะแนน ประเมินตนเอง
4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	2.00
4.2 คุณภาพอาจารย์	
- 4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5.00
- 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	3.33
- 4.2.3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	5.00
	4.44
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	2.00
คะแนนเฉลี่ยรายองค์ประกอบ	2.81

รายละเอียดเอกสาร/หลักฐาน 4.1 – 1 มคอ.2

4.1 – 2 รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร

4.2 – 1 มคอ.2

4.2 – 2 หลักฐานการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

4.3 – 1 แผนการกระจายภาระงานสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต และองค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา (หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต)

ข้อมูลนักศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง) ในแต่ละปีการศึกษา		
	2555	2556	2557
2555	-	-	43
2556	-	37	30
2557	39	30	30
รวม	39	67	103

** ข้อมูลจาก รายงานจำนวนนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 1/2557 สำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียน มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา รายงานเมื่อ ตุลาคม 2557

อธิบายตาราง

อัตราการเปลี่ยนแปลงจำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษาสัดส่วนของนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนกำหนดการศึกษาและยังคงศึกษาต่อในหลักสูตรเปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาทั้งหมดของรุ่นในปีที่ผ่านมา

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 2 90.70 %

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 3 81.08 %

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 4 76.92 %

ปัจจัย/สาเหตุที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษาตามแผนการศึกษา

- การให้กองทุนกู้ยืมเงินเพื่อการศึกษาจากรัฐบาล อาจไม่ต่อเนื่อง ทำให้นักศึกษาขาดทุนทรัพย์ในการศึกษา จึงมีนักศึกษาบางคนต้องหยุดเรียน

- นักศึกษาบางคนมีเกรดเฉลี่ยน้อย และคาดว่าจะถูกรีไทร์ จึงตัดสินใจลาออก

- นักศึกษาบางคนลาออกเนื่องจากมีปัญหาครอบครัว

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
3.1 การรับนักศึกษา	การรับนักศึกษา P : คณะกรรมการประจำหลักสูตรมีการประชุมเพื่อกำหนดจำนวนการรับนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2557 โดยนำผลการประเมินการรับนักศึกษาในปี 2556 มาประกอบการพิจารณาในการกำหนดเป้าหมายจำนวนรับนักศึกษา จำนวน 40 คน โดยคำนึงถึงความต้องการของตลาดแรงงานและสภาพความพร้อมของอาจารย์ประจำที่มีอยู่ มีการกำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษาที่ประกาศรับสมัครสอบ คุณสมบัติของนักศึกษาที่เหมาะสมกับหลักสูตรที่เปิดสอน และสอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร โดยใช้วิธีการและเกณฑ์ในการคัดเลือกที่เหมาะสม เชื่อถือได้ โปร่งใส เปิดเผย และเป็นธรรมกับ	3.1 – 1 แผนการรับนักศึกษา

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
	นักศึกษาที่สมัครเข้าเรียน เพื่อให้ให้นักศึกษาที่รับเข้าเรียนในหลักสูตรมีคุณสมบัติและศักยภาพในการเรียนจนสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด D: กระบวนการรับนักศึกษา ใช้วิธีรับโดยกระบวนการของมหาวิทยาลัย โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นอาจารย์สัมภาษณ์นักศึกษา ซึ่งเป็นผู้คัดเลือกนักศึกษาที่มีศักยภาพและตรงตามความต้องการของหลักสูตร มีการดำเนินการตามระบบและกลไกดังกล่าวข้างต้นและหลักสูตรมีจำนวนนักศึกษาที่รับได้จริง จำนวน 39 คน C : เมื่อทำการรับนักศึกษาแล้ว นำผลการรับนักศึกษาทั้งในเชิงคุณภาพและปริมาณมาพิจารณาถึงสาเหตุที่ทำให้คุณภาพและปริมาณไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในหลักสูตร โดยการประชุมกันของคณาจารย์ประจำหลักสูตร พร้อมทั้งเสนอแนะแนวทางแก้ไขปัญหาร่วมกัน โดยปรากฏว่า ในปีการศึกษา 2557 พบว่า ปัญหาการรับนักศึกษามีจำนวนนักศึกษาต่ำกว่าเป้าหมายที่หลักสูตรกำหนด คือ 40 คน อาจเกิดจากการประชาสัมพันธ์หลักสูตรไปยังโรงเรียนต่างๆ ไม่เพียงพอ ทำให้นักศึกษาไม่ทราบข้อมูลเกี่ยวกับหลักสูตร A : ประชาสัมพันธ์หลักสูตรเพิ่มเติมไปยังโรงเรียนต่างๆ ในเขตพื้นที่เป้าหมายให้มากขึ้น การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ในกรณีที่นักศึกษามีคุณสมบัติไม่ครบถ้วนตามเกณฑ์ที่กำหนดในประกาศรับและมีการรับเข้าศึกษาแบบมีเงื่อนไข มีการจัดให้นักศึกษาได้รับการเตรียมความพร้อมทางการเรียนหรือได้รับการพัฒนาโดยส่งนักศึกษาเข้าร่วมโครงการของคณะหรือมหาวิทยาลัย จนมีคุณสมบัติครบถ้วนเกณฑ์ขั้นต่ำ เพื่อให้สามารถเรียนในหลักสูตรได้จนสำเร็จการศึกษา	
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	การควบคุม การดูแล ให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี มีการจัดระบบการดูแลนักศึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา โดยควบคุมกำกับให้จำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการมีเวลาให้การดูแลนักศึกษา มีการแนะนำการลงทะเบียนเรียนโดยคำนึงถึงความต้องการความสนใจและศักยภาพของนักศึกษา มีการจัดเก็บข้อมูลเพื่อการจัดจักนักศึกษา การแลกเปลี่ยนข้อมูลนักศึกษาในกลุ่มอาจารย์ผู้สอนเพื่อการพัฒนาการศึกษา (ผลการเรียน ลักษณะนักศึกษา จุดแข็งจุดอ่อน) อาจารย์ที่	3.2 – 1 มคอ.2 หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล (หน้า 28-32) 3.2 – 2 ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา 3.2 – 3 ข้อมูลจาก

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
	ปรึกษาให้ความช่วยเหลือแก่นักศึกษาที่มีปัญหาทางการเรียนหรือต้องการความช่วยเหลือด้านอื่นๆ มีการจัดการความเสี่ยงด้านนักศึกษา (มีข้อมูลนักศึกษาที่มีผลการเรียนต่ำ มีความเสี่ยงที่จะออกกลางคันหรือสำเร็จการศึกษาช้า ฯลฯ) และมีช่องทางการติดต่อสื่อสารระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษาต้องมีการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ของนักศึกษาทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาทำวิจัยระดับปริญญาตรี ประกอบการเรียนในรายวิชาปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ ซึ่งมีการควบคุม ดูแล ให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาโดยการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย และมีคู่มือการเขียนงานวิจัยสำหรับนักศึกษา เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอน เป็นการส่งเสริมให้นักศึกษาประมวลความรู้ที่ได้จากการเรียนการสอนตลอดหลักสูตรมาสังเคราะห์เป็นประเด็นปัญหาเพื่อวางแผนหาแนวทางในการแก้ไขปัญหา นั้น ถือเป็น การส่งเสริมและพัฒนาให้นักศึกษาให้พร้อมเข้าสู่การวางแผนการทำงาน ในด้านคหกรรมศาสตร์ในอนาคต การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานรายวิชาทุกรายวิชา กับอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาในการพิจารณารายวิชาด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียนการสอน และการประเมินผล เพื่อให้บรรลุเป้าหมายและสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีการจัดงบประมาณหรือทรัพยากรที่เสริมการจัดบริการแก่นักศึกษาอย่างเพียงพอ และครอบคลุมทุกประเภทกิจกรรมบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมนักศึกษาเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดกิจกรรมที่สนองความต้องการของนักศึกษา โดยการจัดกิจกรรมนักศึกษาต้องส่งผลต่อการพัฒนาคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของหลักสูตร โดยหลักสูตรมีการดำเนินการส่งนักศึกษาเข้าร่วมการประกวดแข่งขันทักษะที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร เช่น เข้าร่วมประกวดแข่งขันนวัตกรรมอาหารระดับชาติ (FoSTAT) ซึ่งมีวางแผนระบบการ	นักศึกษา 3.2 - 4 หลักฐาน การเข้าร่วมแข่งขัน ทักษะของนักศึกษา

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน																				
	ดำเนินการเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าแข่งขันโดยความร่วมมือกันของอาจารย์ประจำหลักสูตรและนักศึกษา เป็นการบูรณาการงานวิจัยของอาจารย์ งานวิจัยของนักศึกษา และความรู้จากรายวิชาที่ศึกษาในหลักสูตร จนได้รับการคัดเลือกผ่านเข้ารอบ 15 ทีมสุดท้ายเพื่อเข้าแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ ซึ่งเป็นตัวแทน 1 เดียวของภาคใต้ ทั้งยังเปิดโอกาสให้นักศึกษามีอิสระในการจัดกิจกรรมนักศึกษาโดยการสนับสนุนของสถาบัน																					
3.3 ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา	ข้อมูลจำนวนนักศึกษา นับถึงสิ้นปีการศึกษา 2557 เป็นดังนี้ <table><tr><th>ปี พ.ศ. ที่ รับเข้า</th><th>จำนวน รับเข้า</th><th>จำนวน สำเร็จ</th><th>ค้าง จบ</th><th>ออก กลางคัน</th></tr><tr><td>2555</td><td>39</td><td>-</td><td>-</td><td>9</td></tr><tr><td>2556</td><td>37</td><td>-</td><td>-</td><td>7</td></tr><tr><td>2557</td><td>43</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr></table> อัตราการคงอยู่ สัดส่วนของนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนกำหนดการศึกษาและยังคงศึกษาต่อในหลักสูตรเปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาทั้งหมดของรุ่นในปีที่ผ่านมา นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 2 = 90.70% นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 3 = 81.08% นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 4 = 76.92% การสำเร็จการศึกษา เนื่องจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาได้พิจารณา รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตร เมื่อวันที่ 19 ตุลาคม 2555 เริ่มใช้หลักสูตรเมื่อปีการศึกษา 2555 ปีการศึกษา 2557 จึงยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้นักศึกษาทุกคน เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและแนะนำด้านการเรียน โดยกำหนดวันเวลาเพื่อให้นักศึกษาพบอย่างน้อยอาทิตย์ละ 1 ครั้ง สำหรับภาคการศึกษาแรก ได้จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ เพื่อให้พบกับอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรายวิชา	ปี พ.ศ. ที่ รับเข้า	จำนวน รับเข้า	จำนวน สำเร็จ	ค้าง จบ	ออก กลางคัน	2555	39	-	-	9	2556	37	-	-	7	2557	43	-	-	-	3.3 – 1 ระบบ ประเมินการเรียนการสอน 3.3 – 2 ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา
ปี พ.ศ. ที่ รับเข้า	จำนวน รับเข้า	จำนวน สำเร็จ	ค้าง จบ	ออก กลางคัน																		
2555	39	-	-	9																		
2556	37	-	-	7																		
2557	43	-	-	-																		

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
	ที่เรียนในหลักสูตร มีระบบประเมินการเรียนการสอนซึ่งดำเนินการโดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มีเกณฑ์การประเมิน 4 ส่วน คือ เกณฑ์การประเมินตนเองของนักศึกษา เกณฑ์การประเมินผู้สอน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และข้อเสนอแนะ (ปลายเปิด) เป็นการเข้าประเมินทางเว็บไซต์ http://reg.skru.ac.th ซึ่งเปิดโอกาสให้นักศึกษาประเมินความพึงพอใจและเสนอข้อร้องเรียนได้ตามจริง ทางด้านหลักสูตรได้มีระบบการอุทธรณ์ของนักศึกษาในกรณีที่นักศึกษามีข้อสงสัยเกี่ยวกับผลการเรียนในรายวิชาใด สามารถขอตรวจสอบคะแนนการสอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นได้ และมีช่องทางเสนอข้อร้องเรียนสำหรับนักศึกษาผ่านทางเว็บไซต์ของหลักสูตร (www.facebook.com/home_economics'sci_tech) เมื่อมีข้อร้องเรียนใดๆ เกิดขึ้น ทุกๆ ช่องทางที่เปิดโอกาสให้นักศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมมือกับคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการจัดการแก้ปัญหาข้อร้องเรียนที่เกิดขึ้นเพื่อการพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในทุกๆ ด้าน ในปีการศึกษา 2557 พบว่ายังไม่มีข้อร้องเรียนใดๆ จากนักศึกษา	

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

หลักสูตรยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา

ไม่มี

ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 (ระดับปริญญาตรี) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตภายในเวลา 1 ปี

เนื่องจากหลักสูตรยังไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา จึงไม่มีข้อมูลด้านภาวะการมีงานทำของบัณฑิต

การวิเคราะห์ผลที่ได้

ไม่มี

รายละเอียดเอกสาร/หลักฐาน

ไม่มี

สรุปภาพรวมองค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต (หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต)

ไม่มี

สรุปผลการประเมินตนเององค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต (หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต)

ตัวบ่งชี้	คะแนน ประเมินตนเอง
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ไม่ขอรับการประเมิน
2.2 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ	ไม่ขอรับการประเมิน
คะแนนเฉลี่ยรายองค์ประกอบ	ไม่ขอรับการ ประเมิน

สรุปภาพรวมองค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา (หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต)

จุดที่ควรพัฒนา

การไม่พบข้อร้องเรียนของนักศึกษาอาจเกิดขึ้นจากช่องทางการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง/พัฒนา

เพิ่มช่องทางการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาให้หลากหลายขึ้น เช่น ตู้แสดงข้อคิดเห็นหรือข้อร้องเรียนของนักศึกษา สายตรงประธานหลักสูตร เป็นต้น

สรุปผลการประเมินตนเององค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา (หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต)

ตัวบ่งชี้	คะแนน ประเมินตนเอง
3.1 การรับนักศึกษา	3.00
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	2.00
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	3.00
คะแนนเฉลี่ยรายองค์ประกอบ	2.67

รายละเอียดเอกสาร/หลักฐาน 3.1 – 1 แผนการรับนักศึกษา

3.2 – 1 มคอ.2 หมวดที่ 4 ผลการจัดการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล (หน้า 28-32)

3.2 – 2 ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา

3.2 – 3 ข้อมูลจากนักศึกษา

3.3 – 1 ระบบประเมินการเรียนการสอน (<http://reg.skru.ac.th>)

3.3 – 2 ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา

องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน
(หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร)

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2557

ปี การศึกษา	รหัส ชื่อวิชา	ร้อยละการกระจายตัวของเกรด											จำนวน นักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	ชส	I	W	ลง	ผ่าน
กลุ่มนักศึกษา 574258														
1/2557	1500303 ภาษาอังกฤษ เพื่อการสื่อสาร 1	0	0	4	4	10	7	13	3	-	-	-	41	38
		0	0	9.76	9.76	24.39	17.07	31.70	7.32	-	-	-	100	92.68
	1500305 สารสนเทศ เพื่อการศึกษาขั้นคว่ำ	0	0	3	8	13	12	2	3	-	-	-	41	38
		0	0	7.32	19.51	31.71	29.27	4.88	7.32	-	-	-	100	92.68
	2500311 อาเซียนศึกษา	0	2	1	6	12	9	8	3	-	-	-	41	38
		0	4.88	2.44	14.63	29.27	21.95	19.51	7.32	-	-	-	100	92.68
	4000305 วิทยาศาสตร์ เพื่อคุณภาพชีวิต	4	4	12	9	4	4	1	3	-	-	-	41	38
		9.76	9.76	29.27	21.95	9.76	9.76	2.44	7.32	-	-	-	100	92.68
	4000306 การคิดและ การตัดสินใจ	0	0	0	1	0	0	0	0	-	-	-	1	1
		0	0	0	100	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4211105 เคมีพื้นฐาน	1	0	2	1	3	11	3	2	2	-	16	41	21
		2.44	0	4.88	2.44	7.32	26.83	7.32	4.88	4.88	-	39.02	100	51.22
	4211106 ปฏิบัติการเคมี พื้นฐาน	0	0	0	1	4	15	18	2	1	-	-	41	38
		0	0	0	2.43	9.76	36.58	43.90	4.88	2.43	-	-	100	92.68
	4813205 อาหารยุโรป	0	0	1	0	0	0	0	0	-	-	-	1	1
		0	0	100	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4813302 ขนมอบ	1	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	1	1
		100	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4861101 โภชนาการ	6	4	10	19	0	0	0	3	-	-	-	42	39
		14.29	9.52	23.81	45.24	0	0	0	7.14	-	-	-	100	92.86
	4862301 วิทยาศาสตร์ การประกอบอาหาร	0	0	1	0	0	0	0	0	-	-	-	1	1
		0	0	100	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4872101 การจัดการ ทรัพยากรครอบครัว	0	0	1	0	0	0	0	0	-	-	-	1	1
		0	0	100	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4892101 การจัดดอกไม้ และงานใบตอง	0	0	0	0	1	0	0	0	-	-	-	1	1
		0	0	0	0	100	0	0	0	-	-	-	100	100
	4892102 การแกะสลัก ผักและผลไม้	8	15	15	1	0	0	0	3	-	-	-	42	39
		19.05	35.71	35.71	2.38	0	0	0	7.14	-	-	-	100	92.86
2/2557	1500301 ภาษาไทยเพื่อ การสื่อสาร	0	0	5	10	15	6	2	0	-	-	-	38	38
		0	0	13.16	26.32	39.47	15.79	5.26	0	-	-	-	100	100
	1500313 ภาษามาลายี เพื่อการสื่อสาร	2	7	5	13	11	0	0	0	-	-	-	38	38
		5.26	18.42	13.16	34.21	28.95	0	0	0	-	-	-	100	100
	3591105 เศรษฐศาสตร์ ทั่วไป	0	0	0	1	0	0	0	0	-	-	-	1	1
		0	0	0	100	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4000307 เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อชีวิต	0	1	9	18	10	0	0	0	-	-	-	38	38
		0	2.63	23.68	47.37	26.32	0	0	0	-	-	-	100	100

ปี การศึกษา	รหัส ชื่อวิชา	ร้อยละการกระจายตัวของเกรด											จำนวน นักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	ชส	I	W	ลง	ผ่าน
2/2557	4331105 ชีววิทยา พื้นฐาน	0	0	2	1	7	15	13	0	-	-	-	38	38
		0	0	5.26	2.63	18.42	39.47	34.21	0	-	-	-	100	100
	4331106 ปฏิบัติการ ชีววิทยาพื้นฐาน	0	0	4	9	13	8	4	0	-	-	-	38	38
		0	0	10.53	23.68	34.21	21.05	10.53	0	-	-	-	100	100
	4571201 คณิตศาสตร์ พื้นฐาน	0	3	1	0	1	3	5	0	-	-	25	38	13
		0	7.89	2.63	0	2.63	7.89	13.16	0	-	-	65.79	100	34.21
	4861102 โภชนศาสตร์ มนุษย์	4	11	8	3	13	0	0	0	-	-	-	39	39
		10.26	28.20	20.51	7.69	33.33	0	0	0	-	-	-	100	100
	4861201 หลักการ ประกอบอาหาร	4	12	17	6	0	0	0	0	-	-	-	39	39
		10.26	30.77	43.59	15.38	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4862103 โภชนศาสตร์ ครอบครัว	1	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	1	1
		100	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4862302 การแปรรูป และการถนอมอาหาร	1	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	1	1
		100	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4863303 การ สุขาภิบาลอาหารฯ	0	1	0	0	0	0	0	0	-	-	-	1	1
		0	100	0	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4863502 การค้นคว้า ทดลองอาหารและฯ	1	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	1	1
		100	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
4871201 พัฒนาการ ครอบครัวและเด็ก	0	1	0	0	0	0	0	0	-	-	-	1	1	
	0	100	0	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100	
กลุ่มนักศึกษา 564258														
1/2557	2500306 เศรษฐกิจ พอเพียง	3	4	6	11	5	0	0	0	-	-	-	29	29
		10.34	13.79	20.69	37.93	17.24	0	0	0	-	-	-	100	100
	2500309 เรียนรู้ คุณธรรมนำชีวิตฯ	0	2	25	1	1	0	0	0	-	-	-	29	29
		0	6.90	86.21	3.45	3.45	0	0	0	-	-	-	100	100
	4131005 ฟิสิกส์พื้นฐาน	3	2	2	3	5	3	8	1	-	-	2	29	26
		10.34	6.90	6.90	10.34	17.24	10.34	27.59	3.45	-	-	6.90	100	89.55
	4131006 ปฏิบัติการ ฟิสิกส์พื้นฐาน	0	0	3	3	9	7	6	1	-	-	-	29	29
		0	0	10.34	10.34	31.03	24.14	20.69	3.45	-	-	-	100	100
	4862202 อาหารไทย	12	10	6	0	0	0	0	1	-	-	-	29	29
		41.38	34.48	20.69	0	0	0	0	3.45	-	-	-	100	100
	4862301 วิทยาศาสตร์ การประกอบอาหาร	13	4	5	6	0	0	0	0	-	-	1	29	28
		44.83	13.79	17.24	20.69	0	0	0	0	-	-	3.45	100	96.55
	4872101 การจัดการ ทรัพยากรครอบครัว	14	7	2	3	2	0	0	1	-	-	-	29	29
		48.28	24.14	6.90	10.34	6.90	0	0	3.45	-	-	-	100	100
4892101 การจัดดอกไม้ และงานใบตอง	6	6	8	4	4	0	0	1	-	-	-	29	29	
	20.69	20.69	27.59	13.79	13.79	0	0	3.45	-	-	-	100	100	
2/2557	2500308 การศึกษา เพื่อพัฒนาท้องถิ่น	0	2	9	5	11	2	0	0	-	-	1	29	28
		0	6.90	31.03	17.24	37.93	6.90	0	0	-	-	3.45	100	96.55
	4000306 การคิดและ การตัดสินใจ	1	0	2	5	9	3	6	1	-	-	1	28	27
		3.57	0	7.14	17.85	32.14	10.71	21.42	3.57	-	-	3.57	100	96.43
	4331105 ชีววิทยา พื้นฐาน	0	0	0	0	3	3	7	0	-	-	-	13	13
		0	0	0	0	20.08	20.08	53.85	0	-	-	-	100	100

ปี การศึกษา	รหัส ชื่อวิชา	ร้อยละการกระจายตัวของเกรด											จำนวน นักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	E	ชส	I	W	ลง	ผ่าน
2/2557	4571201 คณิตศาสตร์ พื้นฐาน	0	0	0	0	0	0	0	5	-	-	1	6	0
		0	0	0	0	0	0	0	83.33	-	-	16.67	100	0
	4862103 โภชนศาสตร์ ครอบครัว	16	10	3	0	0	0	0	0	-	-	1	30	29
		53.33	33.33	10	0	0	0	0	0	-	-	3.33	100	96.67
	4862203 อาหารเพื่อ สุขภาพ	16	9	3	1	0	0	0	0	-	-	1	30	29
		53.33	30	10	3.33	0	0	0	0	-	-	3.33	100	96.67
	4862302 การแปรรูป และการถนอมอาหาร	6	12	9	2	0	0	0	0	-	-	1	30	29
		20	40	30	6.67	0	0	0	0	-	-	3.33	100	96.67
	4871201 พัฒนาการ ครอบครัวและเด็ก	17	4	5	3	0	0	0	0	-	-	1	30	29
56.67		13.33	16.67	10	0	0	0	0	-	-	3.33	100	96.67	
4882101 ผ้าและเส้นใย	18	7	2	1	0	1	0	0	-	-	1	30	29	
	60	23.33	6.67	3.33	0	3.33	0	0	-	-	3.33	100	96.67	
กลุ่มนักศึกษา 554258														
1/2557	1500303 ภาษาอังกฤษ เพื่อการสื่อสาร 1	0	0	0	0	0	1	2	0	-	-	-	3	30
		0	0	0	0	0	33.33	66.67	0	-	-	-	100	100
	4131005 ฟิสิกส์พื้นฐาน	0	0	0	0	1	0	6	0	-	-	-	7	7
		0	0	0	0	14.29	0	85.71	0	-	-	-	100	100
	4863105 อาหารบำบัด โรค	7	9	4	8	2	0	0	0	-	-	-	30	30
		23.33	30	13.33	26.67	6.67	0	0	0	-	-	-	100	100
	4863208 อาหารว่าง	29	1	0	0	0	0	0	0	-	-	-	30	30
		96.67	3.33	0	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4863210 ขนมไทย	12	10	8	0	0	0	0	0	-	-	-	30	30
		40	33.33	26.67	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4863211 ขนมอบ	27	2	1	0	0	0	0	0	-	-	-	30	30
		90	66.67	3.33	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4863212 เครื่องดื่ม	13	7	7	3	0	0	0	0	-	-	-	30	30
		43.33	23.33	23.33	10	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4863501 ระเบียบวิธี วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	9	3	11	7	0	0	0	0	-	-	-	30	30
		30	10	36.67	23.33	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	1510313 ปรัชญาและ ศาสนา	2	4	3	6	5	10	0	0	-	-	-	30	30
		6.67	13.33	10	20	16.67	33.33	0	0	-	-	-	100	100
	3563110 การเป็น ผู้ประกอบการ	1	3	5	5	6	4	6	0	-	-	-	30	30
		3.33	10	16.67	16.67	20	13.33	20	0	-	-	-	100	100
2/2557	4571201 คณิตศาสตร์ พื้นฐาน	0	0	0	0	0	0	0	4	-	-	-	4	0
		0	0	0	0	0	0	0	100	-	-	-	100	0
	4863303 การ สุขาภิบาลอาหารฯ	6	8	9	7	0	0	0	0	-	-	-	30	30
		20	26.67	30	23.33	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4863404 การจัดเลี้ยง อาหาร	7	12	11	0	0	0	0	0	-	-	-	30	30
		23.33	40	36.67	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4863502 การค้นคว้า ทดลองอาหารฯ	23	7	0	0	0	0	0	0	-	-	-	30	30
		76.67	23.33	0	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100
	4893104 การแต่งหน้า เด็ก	4	21	5	0	0	0	0	0	-	-	-	30	30
13.33		70	16.67	0	0	0	0	0	-	-	-	100	100	

คุณภาพหลักสูตร การเรียนการสอน และการประเมินผล

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร	หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตร และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร จากการศึกษาสถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร ทั้งสถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ ที่พิจารณาในการวางแผนหลักสูตรเป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (พ.ศ. 2550-2554) ที่กล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและวัฒนธรรม และเทคโนโลยี อย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง และสืบเนื่องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) ที่กล่าวถึงการปรับตัวเข้าสู่เศรษฐกิจโลกแบบหลายศูนย์กลาง รวมทั้งภูมิภาคเอเชีย ทวีความสำคัญเพิ่มขึ้นโดยเฉพาะกลุ่มประเทศอาเซียน รวมทั้งความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี มีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจสังคม รวมทั้งตอบสนองต่อการดำรงชีวิตของประชาชนมากขึ้น และระบบเศรษฐกิจของไทยมีอ่อนแอด้านปัจจัยสนับสนุนในส่วนของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประกอบกับเป้าหมายยุทธศาสตร์กระทรวงศึกษาธิการ และแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี พ.ศ. 2551-2565 รวมถึงนโยบายและแผนพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พ.ศ. 2552-2555 ที่มุ่งเน้นการจัดการศึกษาที่หลากหลายเพื่อผลิตบัณฑิตและบุคลากรในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ ดังนั้นการจัดการศึกษาจึงต้องปรับยุทธศาสตร์ ให้สอดคล้องกับสภาพสังคมเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลง พิจารณาตอบสนองยุคข้อมูลข่าวสาร โดยหลักสูตรต้องปรับให้มีความรู้ทักษะวิชาการพื้นฐาน และทักษะวิชาชีพ เนื้อหาสาระความรู้สมัยใหม่เป็นสากล กระบวนการบริหารจัดการในระบบคุณภาพ กระบวนการเรียนการสอนต้องส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ โดยจัดส่งเสริมให้กับผู้เรียนได้ปฏิบัติจริง สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง จรรยาบรรณ สามารถนำความคิดสร้างสรรค์ ไปปรับเปลี่ยนวิธีการแก้ปัญหา รวมถึงสามารถอยู่ได้ในสังคมอย่างฉลาดและเป็นสุข สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมในการวางแผนหลักสูตรจำเป็นต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งในปัจจุบันคนในสังคมตื่นตัวและให้ความสำคัญ	5.1 – 1 มคอ.2 หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป (หน้า 4-5) หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร (หน้า 6-7) 5.1 – 2 มคอ.3

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
	ในเรื่องการบริโภคอาหารกันมากขึ้น ต้องการความสะดวกสบาย และแสวงหาสิ่งที่ดี มีประโยชน์ต่อสุขภาพให้ตนเองและครอบครัว รวมถึงให้ความสนใจอาหารในท้องถิ่นที่มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงมีความจำเป็นจะต้องมีบัณฑิตที่มีความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ ที่มีความเป็นมืออาชีพ มีความเข้าใจในผลกระทบทางสังคม และวัฒนธรรม รวมถึงมีคุณธรรม จริยธรรม ที่จะช่วยชี้นำ และขับเคลื่อนให้การเปลี่ยนแปลงเป็นไปในรูปแบบที่สอดคล้อง และเหมาะสมกับวิถีชีวิตของสังคมไทย โดยมีวัตถุประสงค์ของหลักสูตรเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์ การเรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจสหกรณ์ศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานสหกรณ์ศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้ และเพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัว สังคม และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของไทย การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้นๆ ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกในการพัฒนาหลักสูตร จำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกที่มีศักยภาพและสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความก้าวหน้าทางด้านอาหารและโภชนาการ และรองรับการแข่งขันทางอุตสาหกรรม ทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ โดยการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ของตน ความสามารถในการเรียนรู้ สร้างและประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ รวมถึงมีความเข้าใจในผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม โดยปฏิบัติตนอย่างมืออาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม ซึ่งเป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย การพัฒนาหลักสูตรมีความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน ซึ่งนอกจากจะมุ่งเน้นการ	

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
	ผลิตบัณฑิตแล้ว ยังสามารถพัฒนาบุคลากรให้มีคุณภาพโดยการให้บริการทางวิชาการ ส่งเสริมการวิจัย รวมทั้งส่งเสริมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยให้นักศึกษามีส่วนร่วม เพื่อสร้างความเข้าใจและเพิ่มพูนทักษะประสบการณ์ในงานด้านอาหารและโภชนาการ	
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	การกำหนดผู้สอน การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่งเป็นไปตามข้อบังคับและระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานบุคคล หรือมีประสบการณ์ความรู้ความสามารถที่เกี่ยวข้องกับภาระงานที่รับผิดชอบ ดังนี้ ผู้สอนมีคุณสมบัติเหมาะสมกับรายวิชาที่สอน มีความรู้และความชำนาญในเนื้อหาวิชาที่สอน (คำนึงถึงสาขาวิชา ประสบการณ์ทำงาน ผลงานวิชาการของผู้สอน) และกำหนดผู้สอนเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนจากผู้สอนที่มีความชำนาญหลากหลาย และมีโอกาสได้รับการพัฒนามุมมองหรือความคิดจากผู้สอนหลากหลาย ทั้งความรู้และประสบการณ์ การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) การจัดการเรียนการสอน มีการกำกับมาตรฐานการทำประมวลการสอน (มคอ.3 และ มคอ.4) ของอาจารย์ให้ทันสมัยในด้านเนื้อหา กิจกรรมการเรียน การวัดและประเมินผลเหมาะสม และกำกับให้อาจารย์ทุกคนต้องมีการทำประมวลการสอนรายวิชา (มคอ.3 และ มคอ.4) ทุกรายวิชา แจกนักศึกษา และมีการกำกับให้ดำเนินการสอนตามประมวลการสอนรายวิชา โดยนักศึกษาที่เรียนต้องได้รับการสอนจากอาจารย์ที่มีคุณสมบัติที่คุณภาพมาตรฐานเดียวกัน มีโอกาสที่จะมีปฏิสัมพันธ์กับอาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ที่ปรึกษาเท่าเทียมกันหากมีการกำหนดให้มี TA, RA ช่วยสอน ต้องได้รับการฝึกอบรม การให้คำแนะนำ และการปรับปรุงพัฒนาให้มีความสามารถในการปฏิบัติงานช่วยเหลือนักศึกษาอย่างเหมาะสม มีการควบคุมการจัดการเรียนการสอนในวิชาที่มีหลายกลุ่มเรียนให้ได้มาตรฐานเดียวกันส่งเสริมให้อาจารย์ใช้วิธีการสอนใหม่ๆ ที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยจัดการเรียนการสอนที่หลากหลาย เน้นทฤษฎีและการปฏิบัติ การเรียนรู้จากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก/ผู้ประกอบการ การศึกษาดูงาน เป็นต้น	5.2 – 1 มคอ.3 5.2 – 2 มคอ.5 5.3 – 3 หลักฐานการเป็นผู้ช่วยวิทยากร 5.3 – 4 หลักฐานการเข้าร่วมแข่งขัน

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
	มีการควบคุมมาตรฐานของแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มีการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมทางการเรียนแก่นักศึกษา และจัดกิจกรรมเพื่อการพัฒนาและเพิ่มศักยภาพนักศึกษาระหว่างเรียนเพื่อเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้/การทำงาน/การประกอบอาชีพทั้งยังส่งเสริมความสามารถพิเศษ หรือคุณลักษณะที่เอื้อต่อการทำงานเช่น การส่งเสริมการเรียนรู้ด้วยเทคโนโลยีสื่อสาร มีการใช้สื่อเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมความรู้และทักษะการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพเช่น การส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อพัฒนานักศึกษาของอาจารย์ นอกจากนี้ยังมีการเตรียมความพร้อมด้านการทำงาน/การประกอบอาชีพและการประเมินการสอนของอาจารย์เพื่อนำผลมาใช้ในการส่งเสริมพัฒนาความสามารถด้านการสอนของอาจารย์ให้อาจารย์อาวุโส หรืออาจารย์ที่มีเทคนิคการสอนดีเด่น มีการถ่ายทอดประสบการณ์สู่อาจารย์ในสาขา/หลักสูตร และมีการควบคุมกำกับกระบวนการจัดการเรียนการสอนและการประเมินนักศึกษา การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และ การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม มีการนำกระบวนการการวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตร กระบวนการบริการทางวิชาการ และการสอดแทรกศิลปะและวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนการสอนและส่งผลต่อการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การค้นคว้าทดลองอาหารและโภชนาการ ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การแปรรูปและการถนอมอาหาร การบูรณาการดังกล่าวส่งผลให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในรายวิชาที่เรียนในหลักสูตรอย่างชัดเจนเป็นรูปธรรมยิ่งขึ้น โดยนักศึกษาสามารถเป็นผู้ช่วยวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้สู่ชุมชน เรื่องการอบรมเชิงปฏิบัติการการทำนุบำรุงข้าว การอบรมเชิงปฏิบัติการการทำข้าวยากรอบ อีกทั้งนักศึกษายังสามารถส่งผลงานกล้วยหินอบกรอบรสข้าวยาเข้าแข่งขันระดับชาติ ผ่านรอบ 15 ทีมสุดท้ายเข้าชิงชนะเลิศ ซึ่งเป็นทีมหนึ่งเดียวในภาคใต้	

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
5.3 การประเมินผู้เรียน	การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินโดยให้นักศึกษามีส่วนร่วม กำหนดน้ำหนักขององค์ประกอบในการประเมินสอดคล้องกับ จุดเน้นของรายวิชา (วิชาทฤษฎี ปฏิบัติ สัมมนา ฯลฯ) และมีการ ประเมินผลการเรียนรู้ของโดยใช้การประเมินตามสภาพจริง การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา มีการกำกับให้มีการพัฒนาและตรวจสอบเครื่องมือประเมิน นักศึกษาที่เหมาะสมกับวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ มีการวิเคราะห์/ ตรวจสอบคุณภาพ/ปรับปรุงพัฒนาเครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน คุณภาพนักศึกษา (มีการวิพากษ์ข้อสอบ ปรับปรุงข้อสอบ สร้าง ข้อสอบใหม่ๆ เสมอ มีคลังข้อสอบ หรือเครื่องมือประเมิน สามารถ วัดความรู้ และการคิดขั้นสูงได้ เครื่องมือประเมินสะท้อน ความสามารถในการปฏิบัติงานได้จริงในโลกแห่งการทำงาน) และ ควบคุมการประเมินผลการเรียนในรายวิชาที่มีหลายกลุ่มเรียน ให้ได้มาตรฐานเดียวกัน มีการตัดเกรดและแจ้งให้นักศึกษารับรู้ ชัดเจน (กำหนดเกณฑ์การประเมิน/การตัดเกรดชัดเจน สอดคล้องกับ ที่เกณฑ์ที่นักศึกษามีส่วนร่วม หรือรับรู้ร่วมกันตั้งแต่แรกมีข้อมูล หลักฐานหรือที่มาของคะแนนที่ใช้ในการตัดเกรดชัดเจนการ กระจายของเกรดสะท้อนความสามารถที่แท้จริงของนักศึกษาและ ลักษณะของรายวิชา) ส่งเสริมการสอบประมวลผลความรู้ก่อนจบ การศึกษา ตามมาตรฐาน TQF การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมิน หลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) อาจารย์ผู้สอนมีการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนของ ตนเอง พร้อมทั้งกำกับให้ผู้เรียนประเมินการเรียนการสอนให้ครบทุก ด้านและทุกรายวิชาที่หลักสูตรดำเนินการสอนในแต่ละภาค การศึกษา รายงานผลใน มคอ.5 เพื่อแสดงให้เห็นถึงการ พัฒนา และปรับปรุงระบบการเรียนการสอนของแต่ละรายวิชาที่ รับผิดชอบสอน เสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อ นำเข้าตรวจสอบในที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร วิเคราะห์ผล การประเมินของผู้สอนและนักศึกษา และเสนอแนะแนวทางในการ ปรับปรุงวิธีการสอนสำหรับผู้สอนที่มีคะแนนประเมินต่ำกว่า 3.51 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการจัดทำ มคอ.7 รายงานผล	5.3 – 1 มคอ.3 5.3 – 2 มคอ.5 5.3 – 3 มคอ.7 5.3 – 4 รายงานการ ประชุมอาจารย์ประจำ หลักสูตร 5.3 – 5 ข้อสอบ ประมวลผลความรู้

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
	การดำเนินการของหลักสูตร วิเคราะห์ประสิทธิภาพและประสิทธิผลการเรียนรู้ของผู้เรียน เพื่อใช้ในการปรับปรุงรายวิชาหรือกิจกรรมเสริมหลักสูตรสำหรับผลลัพธ์ที่ยังเห็นไม่เด่นชัดในตัวผู้เรียน หรือรายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ	

5.4 ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	เอกสาร/ หลักฐาน	เป็นไปตาม เกณฑ์	ไม่เป็นไปตาม เกณฑ์
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	หลักสูตรได้จัดการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร โดยอาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน ได้เข้าร่วมประชุมครบทุกคน โดยคิดเป็นร้อยละ 100	รายงานการประชุม	√	
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	รายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ลงวันที่ 19 ตุลาคม 2555	มคอ.2	√	
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และ รายละเอียด ของ ประสพการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และมคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	หลักสูตรกำหนดให้ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 ตามแบบฟอร์มของกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ และส่งเข้าระบบออนไลน์ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา ครบถ้วนทุกรายวิชา และสำเนาเก็บไว้ที่หลักสูตร	ระบบการส่ง มคอ.3 ออนไลน์ สำเนา มคอ.3	√	
4. จัดทำรายงานผลการ	เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนใน	ระบบการส่ง	√	

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	เอกสาร/ หลักฐาน	เป็นไป ตาม เกณฑ์	ไม่เป็นไป ตามเกณฑ์
ดำเนินการของรายวิชาและ รายงานผลการดำเนินการของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และมคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาค การศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุก รายวิชา	แต่ละภาคเรียนทางหลักสูตร กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.5 ตามแบบฟอร์มของ กรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ในทุก รายวิชาที่รับผิดชอบ สอน ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาค การศึกษา และสำเนาเก็บไว้ที่ หลักสูตร	มคอ.5 ออนไลน์ สำเนา มคอ.5		
5. จัดทำรายงานผลการ ดำเนินการของหลักสูตรตาม แบบ มคอ.7 ภายใน 60 วันหลัง สิ้นสุดปีการศึกษา	หลักสูตรจัดทำรายงานผลการ ดำเนินการของหลักสูตร ตาม แบบ มคอ.7 เรียบร้อยแล้วเสร็จ หลังสิ้นสุดการศึกษาภายใน 60 วัน	สำเนา มคอ.7	√	
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ของนักศึกษาตามมาตรฐานผล การเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อย ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิด สอนในแต่ละปีการศึกษา	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของ นักศึกษาตามมาตรฐานผลการ เรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ อย่างน้อย ร้อยละ 25 ของ รายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2557	รายงานการ ทวนสอบฯใน มคอ.3	√	
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการ จัดการเรียนการสอน กลยุทธ์ การสอน หรือ การประเมินผล การเรียนรู้ จากผลการประเมิน การดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	หลักสูตรมีการนำผลการ ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ของผู้เรียน มาปรับกลยุทธ์การ เรียนการสอนในแต่ละรายวิชาที่ หลักสูตรรับผิดชอบ โดย เพิ่ม กิจกรรมการศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง หรือการเรียนรู้โดยใช้ แหล่ง ฐาน ข้อมูล จาก อินเทอร์เน็ต ให้มากขึ้นในทุก รายวิชาที่เปิดสอน จัดทำเอกสารประกอบการสอน ให้มีความชัดเจนและครอบคลุม	มคอ.3 มคอ.5 มคอ.7	√	

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	เอกสาร/ หลักฐาน	เป็นไป ตาม เกณฑ์	ไม่เป็นไป ตามเกณฑ์
	มากขึ้นในทุกรายวิชาที่เปิดสอน			
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี)ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	ไม่มีอาจารย์ใหม่	หลักสูตรไม่มีผลการดำเนินงานจึงไม่ขอรับการประเมิน		
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	อาจารย์ประจำ จำนวน 6 คน ทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	กิจกรรมพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์	√	
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	หลักสูตรไม่มีบุคลากรสายสนับสนุน	หลักสูตรไม่มีผลการดำเนินงานจึงไม่ขอรับการประเมิน		
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	หลักสูตรยังไม่มีนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่			
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	หลักสูตรยังไม่มีบัณฑิต จึงยังไม่มีข้อมูลผู้ใช้บัณฑิต			
จำนวนตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านเฉพาะตัวบ่งชี้ที่ 1 – 5		ตัวบ่งชี้ที่ 1,2,3,4,5		
ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ 1 – 5		ร้อยละ 100		
รวมตัวบ่งชี้ในปี		8 ตัวบ่งชี้		
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ดำเนินการผ่าน		8 ตัวบ่งชี้ (1,2,3,4,5,6,7,9)		
ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี (ที่ดำเนินการผ่าน)		ร้อยละ 100		

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

รายวิชา	ความไม่ปกติที่พบ	การดำเนินการตรวจสอบ	เหตุผลที่ทำให้เกิดความไม่ปกติจากข้อกำหนดหรือเกณฑ์ที่ตั้งไว้	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว (หากจำเป็น)
1500303 ภาษาอังกฤษ เพื่อการสื่อสาร	ระดับคะแนน E จำนวน 3 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนนดังกล่าวเกิดจากนักศึกษา พันสภาพ หรือลาออก	
1500305 สารสนเทศเพื่อการศึกษา ต้นคว้า	ระดับคะแนน E จำนวน 3 คน ไม่มีระดับคะแนน A และ B+	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน E เกิดจากนักศึกษา พันสภาพ หรือลาออก นักศึกษาทำคะแนนสอบกลางภาคและปลายภาคได้คะแนนไม่ดีจึงทำให้ไม่มีระดับคะแนน A และ B+	
2500311 อาชีวศึกษา	ระดับคะแนน E จำนวน 3 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนนดังกล่าวเกิดจากนักศึกษา พันสภาพ หรือลาออก	
4000305 วิทยาศาสตร์ เพื่อคุณภาพ ชีวิต	ระดับคะแนน E จำนวน 3 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนนดังกล่าวเกิดจากนักศึกษา พันสภาพ หรือลาออก	

รายวิชา	ความไม่ปกติที่พบ	การดำเนินการตรวจสอบ	เหตุผลที่ทำให้เกิดความไม่ปกติจากข้อกำหนดหรือเกณฑ์ที่ตั้งไว้	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว (หากจำเป็น)
		ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา		
4000306 การคิดและการตัดสินใจ	ระดับคะแนน E จำนวน 3 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนนดังกล่าวเกิดจากนักศึกษา พ้นสภาพหรือลาออก	
4861103 โภชนาการ	ระดับคะแนน E จำนวน 3 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนนดังกล่าวเกิดจากนักศึกษา พ้นสภาพหรือลาออก	
4892102 การแกะสลักผักและผลไม้	ระดับคะแนน E จำนวน 3 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนนดังกล่าวเกิดจากนักศึกษา พ้นสภาพหรือลาออก	
4211105 เคมีพื้นฐาน	ระดับคะแนน E จำนวน 2 คน ขส จำนวน 2 คน W จำนวน 16 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์:	ระดับคะแนน E และ ขส เกิดจากนักศึกษา พ้นสภาพหรือลาออก ระดับคะแนน W เกิดจากความรู้อย่างเข้าใจที่ได้จากการเรียนในรายวิชาและศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองไม่เพียงพอต่อการสอบวัดผล	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา

รายวิชา	ความไม่ปกติที่พบ	การดำเนินการตรวจสอบ	เหตุผลที่ทำให้เกิดความไม่ปกติจากข้อกำหนดหรือเกณฑ์ที่ตั้งไว้	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว (หากจำเป็น)
		ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	เพื่อรายงานผลการศึกษาค้นคว้า จึงขอถอนรายวิชาดังกล่าว	
4211106 ปฏิบัติการเคมี	ระดับคะแนน D+ จำนวน 15 คน D จำนวน 18 คน E จำนวน 2 คน ชล จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน E และ ชล เกิดจากนักศึกษา พ้นสภาพหรือลาออก ระดับคะแนน D+ และ D ที่มีจำนวนมากเมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาทั้งหมดที่เรียนรายวิชาดังกล่าว เกิดจากนักศึกษาขาดความรับผิดชอบในการส่งงานและการอ่านหนังสือก่อนมาเรียนหรือก่อนสอบ ทำให้มีคะแนนไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
4331105 ชีววิทยาพื้นฐาน	ระดับคะแนน D+ จำนวน 15 คน D จำนวน 13 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน D+ และ D ที่มีจำนวนมากเมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาทั้งหมดที่เรียนรายวิชาดังกล่าว เกิดจากนักศึกษามีความรู้ความเข้าใจที่ได้จากการเรียนอยู่ในระดับที่ควรปรับปรุงเนื่องจากเป็นรายวิชาเนื้อหาบังคับที่ไม่ใช้วิชาเอก	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
4571201 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	ระดับคะแนน W จำนวน 25 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน W เกิดจากความรู้พื้นฐานค่อนข้างน้อยและขาดการทบทวนเนื้อหาที่เรียน ความรู้ความเข้าใจที่ได้จากการเรียนในรายวิชาจึงไม่เพียงพอต่อการสอบวัดผลเพื่อรายงานผลการเรียน จึงขอถอนรายวิชาดังกล่าว	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
2500309 เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง	ระดับคะแนน B จำนวน 25 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของ	รายวิชามีสัดส่วนคะแนนเก็บระหว่างภาค/ปลายภาค คิดเป็น 80:20 ซึ่งคะแนนเก็บ	

รายวิชา	ความไม่ปกติที่พบ	การดำเนินการตรวจสอบ	เหตุผลที่ทำให้เกิดความไม่ปกติจากข้อกำหนดหรือเกณฑ์ที่ตั้งไว้	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว (หากจำเป็น)
		รายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ส่วนใหญ่เป็นงาน/กิจกรรมกลุ่ม ทำให้คะแนนอยู่ในระดับใกล้เคียงกัน ส่งผลให้เกรดมีการเกาะกลุ่ม	
4131005 ฟิสิกส์พื้นฐาน	ระดับคะแนน E จำนวน 1 คน W จำนวน 2 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน W เกิดจากนักศึกษารายนี้ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แต่มีปัญหาทางครอบครัวบางประการ จึงไม่สามารถเข้าเรียนในรายวิชานี้ได้ จึงขออนุญาตรายวิชาดังกล่าว ระดับคะแนน E เกิดจากความรู้ความเข้าใจที่ได้จากการเรียนในรายวิชาและศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ไม่ผ่านเกณฑ์การวัดผล	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
4131006 ปฏิบัติการฟิสิกส์	ระดับคะแนน E จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน E เกิดจากความรู้ความเข้าใจที่ได้จากการเรียนในรายวิชาและศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ไม่ผ่านเกณฑ์การวัดผล	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
4862202 อาหารไทย	ระดับคะแนน E จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน E เกิดจากความรู้ความเข้าใจที่ได้จากการเรียนในรายวิชาและศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ไม่ผ่านเกณฑ์การวัดผล	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา

รายวิชา	ความไม่ปกติที่พบ	การดำเนินการตรวจสอบ	เหตุผลที่ทำให้เกิดความไม่ปกติจากข้อกำหนดหรือเกณฑ์ที่ตั้งไว้	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว (หากจำเป็น)
4872101 การจัดการทรัพยากรครอบครัว	ระดับคะแนน E จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน E เกิดจากความรู้อย่างเข้าใจที่ได้จากการเรียนในรายวิชาและศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ไม่ผ่านเกณฑ์การวัดผล	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อหาทางแก้ไข้ปัญหา
4892101 การจัดดอกไม้และงานใบตอง	ระดับคะแนน E จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน E เกิดจากความรู้อย่างเข้าใจที่ได้จากการเรียนในรายวิชาและศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ไม่ผ่านเกณฑ์การวัดผล	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อหาทางแก้ไข้ปัญหา
4862301 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	ระดับคะแนน W จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน W เกิดจากนักศึกษารายนี้ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แต่มีปัญหาด้านครอบครัวบางประการจึงไม่สามารถเข้าเรียนในรายวิชานี้ได้ จึงขออนุญาตรายวิชาดังกล่าว	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อหาทางแก้ไข้ปัญหา
2500308 การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น	ระดับคะแนน W จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน W เกิดจากนักศึกษารายนี้ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แต่มีปัญหาด้านครอบครัวบางประการจึงไม่สามารถเข้าเรียนในรายวิชานี้ได้ จึงขออนุญาตรายวิชาดังกล่าว	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อหาทางแก้ไข้ปัญหา

รายวิชา	ความไม่ปกติที่พบ	การดำเนินการตรวจสอบ	เหตุผลที่ทำให้เกิดความไม่ปกติจากข้อกำหนดหรือเกณฑ์ที่ตั้งไว้	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว (หากจำเป็น)
4000306 การคิดและกาตัดสินใจ	ระดับคะแนน E จำนวน 1 คน I จำนวน 2 คน W จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน E เกิดจากนักศึกษามีคะแนนรวมไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินระดับคะแนน I เกิดจากความไม่สมบูรณ์ของระดับคะแนน ระดับคะแนน W เกิดจากนักศึกษารายนี้ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แต่มีปัญหาทางครอบครัวบางประการจึงไม่สามารถเข้าเรียนในรายวิชานี้ได้ จึงขออนรายวิชาดังกล่าว	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
4571201 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	ระดับคะแนน E จำนวน 5 คน W จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน E เกิดจากนักศึกษามีคะแนนรวมไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินระดับคะแนน W เกิดจากนักศึกษารายนี้ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แต่มีปัญหาทางครอบครัวบางประการจึงไม่สามารถเข้าเรียนในรายวิชานี้ได้ จึงขออนรายวิชาดังกล่าว	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
4862103 โภชนศาสตร์ครอบครัว	ระดับคะแนน W จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษานักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน W เกิดจากนักศึกษารายนี้ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แต่มีปัญหาทางครอบครัวบางประการจึงไม่สามารถเข้าเรียนในรายวิชานี้ได้ จึงขออนรายวิชาดังกล่าว	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
4862203 อาหารเพื่อสุขภาพ	ระดับคะแนน W จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับ	ระดับคะแนน W เกิดจากนักศึกษารายนี้ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แต่มีปัญหาทางครอบครัวบางประการจึงไม่	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา

รายวิชา	ความไม่ปกติที่พบ	การดำเนินการตรวจสอบ	เหตุผลที่ทำให้เกิดความไม่ปกติจากข้อกำหนดหรือเกณฑ์ที่ตั้งไว้	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว (หากจำเป็น)
		อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	สามารถเข้าเรียนในรายวิชานี้ได้ จึงขอถอนรายวิชาดังกล่าว	
4862302 การแปรรูปและถนอมอาหาร	ระดับคะแนน W จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน W เกิดจากนักศึกษารายนี้ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แต่มีปัญหาทางครอบครัวบางประการจึงไม่สามารถเข้าเรียนในรายวิชานี้ได้ จึงขอถอนรายวิชาดังกล่าว	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
4871201 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	ระดับคะแนน W จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน W เกิดจากนักศึกษารายนี้ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แต่มีปัญหาทางครอบครัวบางประการจึงไม่สามารถเข้าเรียนในรายวิชานี้ได้ จึงขอถอนรายวิชาดังกล่าว	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
4882101 ผ้าและเส้นใย	ระดับคะแนน W จำนวน 1 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน W เกิดจากนักศึกษารายนี้ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แต่มีปัญหาทางครอบครัวบางประการจึงไม่สามารถเข้าเรียนในรายวิชานี้ได้ จึงขอถอนรายวิชาดังกล่าว	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
4863208 อาหารว่าง	ระดับคะแนน A จำนวน 29 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและตรวจสอบ	ระดับคะแนน A มีจำนวนมากเมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาทั้งหมด เกิดจากเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ที่	ตรวจสอบข้อเท็จจริงจากอาจารย์ผู้สอน

รายวิชา	ความไม่ปกติที่พบ	การดำเนินการตรวจสอบ	เหตุผลที่ทำให้เกิดความไม่ปกติจากข้อกำหนดหรือเกณฑ์ที่ตั้งไว้	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว (หากจำเป็น)
		ระดับคะแนนจากระบบบริการการศึกษาออนไลน์ เปรียบเทียบกับการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) หมวดที่ 3 สรุปผลการเรียนการสอนของรายวิชา	ได้ศึกษารายวิชาเอกจนมีความรู้และความเข้าใจค่อนข้างชำนาญแล้ว	
4863211 ขนมอบ	ระดับคะแนน A จำนวน 27 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและตรวจสอบระดับคะแนนจากระบบบริการการศึกษาออนไลน์ เปรียบเทียบกับการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) หมวดที่ 3 สรุปผลการเรียนการสอนของรายวิชา	ระดับคะแนน A มีจำนวนมากเมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาทั้งหมด เกิดจากเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ที่ได้ศึกษารายวิชาเอกจนมีความรู้และความเข้าใจค่อนข้างชำนาญแล้ว	ตรวจสอบข้อเท็จจริงจากอาจารย์ผู้สอน
4571201 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	ระดับคะแนน E จำนวน 4 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและประสานกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบผลการศึกษาของนักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์: ภาระอาจารย์ที่ปรึกษา	ระดับคะแนน E เกิดจากนักศึกษามีคะแนนรวมไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน	ประสานอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา
4863502 การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ	ระดับคะแนน A จำนวน 23 คน	ตรวจสอบการกระจายของระดับคะแนนจากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาและตรวจสอบระดับคะแนนจากระบบบริการการศึกษาออนไลน์ เปรียบเทียบกับการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5)	ระดับคะแนน A มีจำนวนมากเมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาทั้งหมด เกิดจากเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ที่ได้ศึกษารายวิชาเอกจนมีความรู้และความเข้าใจค่อนข้างชำนาญแล้ว	ตรวจสอบข้อเท็จจริงจากอาจารย์ผู้สอน

รายวิชา	ความไม่ปกติที่พบ	การดำเนินการตรวจสอบ	เหตุผลที่ทำให้เกิดความไม่ปกติจากข้อกำหนดหรือเกณฑ์ที่ตั้งไว้	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว (หากจำเป็น)
		หมวดที่ 3 สรุปผลการเรียนการสอนของรายวิชา		

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา (กรณีที่ไม่ได้เปิดสอน นำมาจากตารางสอนในภาคนั้นๆ)

ไม่มี

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา (กรณีสอนเนื้อหาไม่ครบ นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา)

ไม่มี

คุณภาพการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปี 2557

รายวิชาที่เปิดสอน	การประเมินโดยนักศึกษา		การประเมินคุณภาพการสอนโดยวิธีอื่นๆ	แผนปรับปรุงคุณภาพการสอน	
	มี	ไม่มี		มี	ไม่มี
1500303 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1		✓	ไม่มี	✓	
1500305 สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า	✓		รายงานทางวิชาการของนักศึกษาส่วนใหญ่ไม่เป็นไปตามรูปแบบที่ถูกต้อง ไม่เขียนการอ้างอิงในเนื้อหา และบางส่วนไม่สามารถเขียนการอ้างอิงในเนื้อหาและบรรณานุกรมได้ถูกต้อง	✓	
2500311 อาเซียนศึกษา		✓	ไม่มี	✓	
4000305 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	✓		ไม่มี		✓
4211105 เคมีพื้นฐาน	✓		ให้โอกาสนักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น มีการวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกัน ให้นักศึกษาได้สืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อประกอบการเรียนรู้ และเพิ่มทักษะในการใช้เทคโนโลยี รวมถึงทักษะการอ่านเพื่อให้มีความรู้เพิ่มขึ้นจากชั้นเรียน	✓	
4211106 ปฏิบัติการเคมี		✓	ไม่มี	✓	
4861102 โภชนาการ	✓		จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มี	✓	

รายวิชาที่เปิดสอน	การประเมิน โดยนักศึกษา		การประเมินคุณภาพการสอนโดยวิธีอื่นๆ	แผนปรับปรุง คุณภาพการสอน	
	มี	ไม่มี		มี	ไม่มี
			การค้นคว้าจากฐานข้อมูลออนไลน์ที่เกี่ยวข้องทางด้านโภชนาการ ทำให้ได้รับความรู้นอกห้องเรียนและก้าวทันเทคโนโลยี		
4892102 การแกะสลักผักและผลไม้		✓	ไม่มี	✓	
1500301 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	✓		ไม่มี	✓	
1500313 ภาษามาลายีเพื่อการสื่อสาร	✓		ไม่มี	✓	
4000307 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	✓		ไม่มี	✓	
4331105 ชีววิทยาพื้นฐาน		✓	ไม่มี	✓	
4331106 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน		✓	ไม่มี	✓	
4571201 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	✓		นักศึกษาในกลุ่มนี้มีความรับผิดชอบในการเข้าชั้นเรียนมากกว่านักศึกษากลุ่มอื่น แต่มีความรู้พื้นฐานด้านคณิตศาสตร์ค่อนข้างน้อยมาก ผู้สอนต้องปูพื้นฐานไปถึงระดับประถมมัธยม เพื่อต่อยอดกับเนื้อหาปัจจุบัน ภายในเวลาที่จำกัด ประกอบกับขาดการทบทวนเนื้อหาที่เรียนผ่านมา ผู้สอนสังเกตจากการตอบคำถามในชั้นเรียน	✓	
4861102 โภชนศาสตร์มนุษย์	✓		จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มีการค้นคว้าจากฐานข้อมูลออนไลน์ที่เกี่ยวข้องทางด้านโภชนาการ ทำให้ได้รับความรู้นอกห้องเรียนและก้าวทันเทคโนโลยี	✓	
4861201 หลักการประกอบอาหาร	✓		จากการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา นักศึกษายังขาดความกล้าในการแสดงที่จะออกและความเป็นผู้นำ รวมถึงไม่มีความกล้าในการที่จะตัดสินใจ อาจารย์ผู้สอนเห็นว่าควรให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ต่อ	✓	

รายวิชาที่เปิดสอน	การประเมิน โดยนักศึกษา		การประเมินคุณภาพการสอนโดยวิธีอื่นๆ	แผนปรับปรุง คุณภาพการสอน	
	มี	ไม่มี		มี	ไม่มี
			หน้าคนอื่นไม่ว่าจะเป็นทักษะการปฏิบัติ อาหารหรือการพูดหน้าชั้นเรียน เพื่อเป็นการ เสริมสร้างความมั่นใจให้กับนักศึกษาในการที่ จะตัดสินใจ และปฏิบัติอาหารแข่งกับเวลาได้ อย่างมีประสิทธิภาพ		
2500306 เศรษฐกิจพอเพียง		✓	ไม่มี		✓
2500309 เรียนรู้คุณธรรมนำ ชีวิตพอเพียง	✓		ไม่มี	✓	
413005 ฟิสิกส์พื้นฐาน		✓	จากการสอบถามนักศึกษาพบว่าพื้นฐาน ทางด้านคณิตศาสตร์ของนักศึกษาไม่เพียงพอ การสอนที่มีการทำแบบฝึกหัดท้ายบทแล้ว ทำให้เข้าใจเนื้อหาไม่น่าง่ายขึ้น	✓	
413006 ปฏิบัติการฟิสิกส์ พื้นฐาน	✓		ไม่มี		✓
4862202 อาหารไทย		✓	ไม่มี	✓	
4862301 วิทยาศาสตร์การ ประกอบอาหาร		✓	ไม่มี	✓	
4872101 การจัดการทรัพยากร ครอบครัว	✓		จากการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา นักศึกษาบางคนมีความสนใจในการเรียนน้อย อาจารย์ผู้สอนควรปรับปรุงวิธีการสอนให้ น่าสนใจมากขึ้น เช่น การเพิ่มสื่อการสอนที่ น่าสนใจมากยิ่งขึ้น	✓	
4892101 การจัดดอกไม้และ งานใบตอง	✓		จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มี การค้นคว้าจากฐานข้อมูลออนไลน์ที่เกี่ยวข้อง ทางด้านขนมอบ ทำให้ได้รับความรู้นอก ห้องเรียนและก้าวทันเทคโนโลยี	✓	
2500308 การศึกษาเพื่อ พัฒนาท้องถิ่น		✓	กระตุ้นและส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมอย่าง ทั่วถึง โดยใช้วิธีการอภิปรายกลุ่ม	✓	
4000306 การคิดและการ ตัดสินใจ		✓	ไม่มี		✓
4331105 ชีวิตวิทยาพื้นฐาน		✓	ไม่มี	✓	

รายวิชาที่เปิดสอน	การประเมิน โดยนักศึกษา		การประเมินคุณภาพการสอนโดยวิธีอื่นๆ	แผนปรับปรุง คุณภาพการสอน	
	มี	ไม่มี		มี	ไม่มี
4862103 โภชนศาสตร์ ครอบครัว	✓		จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มีการค้นคว้าจากฐานข้อมูลออนไลน์ที่เกี่ยวข้องทางด้านโภชนศาสตร์ครอบครัว ทำให้ได้รับความรู้นอกห้องเรียนและก้าวทันเทคโนโลยี	✓	
4862203 อาหารเพื่อสุขภาพ		✓	ไม่มี	✓	
4862302 การแปรรูปและการ ถนอมอาหาร		✓	ไม่มี	✓	
4871201 พัฒนาการครอบครัว และเด็ก	✓		จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มีอ้างอิงข้อมูลจากปัญหาในสังคมที่เกิดขึ้นจริง มาอธิบายในชั้นเรียนทำให้เกิดความเข้าใจในสภาพความเป็นจริงของครอบครัวได้ อาจารย์ผู้สอนเห็นว่า ควรให้นักศึกษานำกรณีศึกษาในสังคมปัจจุบันมาเป็นหัวข้อในการอธิบายเพื่อให้เข้าใจสาเหตุและแนวทางในการแก้ปัญหาสังคมดังกล่าว	✓	
4882101 ผ้าและเส้นใย	✓		จากการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา นักศึกษายังขาดการค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และการจัดลำดับความคิดเพื่อนำเสนอรายงานหน้าชั้น	✓	
4863105 อาหารบำบัดโรค	✓		จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มีการค้นคว้าจากฐานข้อมูลออนไลน์ที่เกี่ยวข้องทางด้านอาหารบำบัดโรค ทำให้ได้รับความรู้ นอกห้องเรียนและก้าวทันเทคโนโลยี	✓	
4863208 อาหารว่าง	✓		ไม่มี	✓	
4863210 ขนมไทย		✓	ไม่มี	✓	
4863211 ขนมอบ	✓		จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มีการค้นคว้าจากฐานข้อมูลออนไลน์ที่เกี่ยวข้องทางด้านขนมอบ ทำให้ได้รับความรู้ นอกห้องเรียนและก้าวทันเทคโนโลยี	✓	
4863212 เครื่องดื่ม	✓		จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มีการค้นคว้าจากฐานข้อมูลออนไลน์ที่เกี่ยวข้อง	✓	

รายวิชาที่เปิดสอน	การประเมิน โดยนักศึกษา		การประเมินคุณภาพการสอนโดยวิธีอื่นๆ	แผนปรับปรุง คุณภาพการสอน	
	มี	ไม่มี		มี	ไม่มี
			ทางด้านเครื่องมือ ทำให้ได้รับความรู้นอก ห้องเรียนและก้าวทันเทคโนโลยี		
4863501 ระเบียบวิธีวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์	✓		จากการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา นักศึกษาบางคนมีความสนใจในการเรียนน้อย	✓	
1510313 ปรัชญาและศาสนา		✓	การอภิปรายกลุ่ม โดยผู้สอนควบคุมให้มีการ หมุนเวียน	✓	
3563110 การเป็น ผู้ประกอบการ		✓	ไม่มี	✓	
4863303 การสุขาภิบาล อาหารและการควบคุมคุณภาพ	✓		จากการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา นักศึกษายังขาดความกล้าในการแสดงที่จะ ออกและความเป็นผู้นำ รวมถึงไม่มีความกล้า ในการที่จะตัดสินใจ	✓	
4863404 การจัดเลี้ยงอาหาร	✓		จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มี การค้นคว้าจากฐานข้อมูลออนไลน์ที่เกี่ยวข้อง ทางด้านการจัดเลี้ยง ทำให้ได้รับความรู้ นอกห้องเรียนและก้าวทันเทคโนโลยี	✓	
4863502 การค้นคว้าทดลอง อาหารและโภชนาการ	✓		จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มี การค้นคว้าจากฐานข้อมูลออนไลน์ที่เกี่ยวข้อง ทางด้านงานวิจัยอาหาร ทำให้ได้รับความรู้ นอกห้องเรียนและก้าวทันเทคโนโลยี	✓	
4893104 การแต่งหน้าเด็ก	✓		จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มี การค้นคว้าจากฐานข้อมูลออนไลน์ที่เกี่ยวข้อง ทางด้านการแต่งหน้าเด็ก ทำให้ได้รับความรู้ นอกห้องเรียนและก้าวทันเทคโนโลยี	✓	

การประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

ปีการศึกษา 2557 รายวิชาที่เปิดสอนโดยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ทั้งหมด 44 รายวิชา มีผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวมอยู่ในเกณฑ์มากถึงมากที่สุด (คะแนน
อยู่ในช่วง 3.51– 5.00)

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

มีการกำหนดเวลาเข้าเรียนและส่งงานเพื่อสร้างความตรงต่อเวลา การสอดแทรกจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพช่วยส่งเสริมผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม เสริมสร้างความรู้โดยการสอนแบบบรรยายและการมอบหมายงานให้นักศึกษาทำการค้นคว้าบทความ งานวิจัยเพื่อสรุปองค์ความรู้ที่ได้ และนำเสนอในชั้นเรียน รวมทั้งการให้ทำปฏิบัติการ ช่วยเสริมสร้างความรู้ ทักษะทางปัญญา ตลอดจนความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ไม่มีบัณฑิตที่จบปีการศึกษานี้ จึงไม่มีผู้ใช้บัณฑิตตอบแบบสอบถาม

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

ไม่มีอาจารย์ใหม่

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม				
1	ประชุมเชิงปฏิบัติการการเตรียมความพร้อมรับการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปีการศึกษา 2556	ห้องพวงชมพู อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	3 มิถุนายน 2557	สำนักพัฒนาคุณภาพและระบบบริหาร
2	อบรมเชิงปฏิบัติการบริหารจัดการการศึกษาให้มีคุณภาพตามเกณฑ์การประเมิน	ห้องพวงชมพู อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	5 มิถุนายน 2557	สำนักพัฒนาคุณภาพและระบบบริหาร
3	เข้าร่วมแข่งขันการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารรอบชิงชนะเลิศ ปีที่ 6 (Food Innovation Contest 2014)	ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพมหานคร	13 มิถุนายน 2557	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
4	สัมมนาเรื่องเกณฑ์คุณภาพการศึกษาภายนอกกรอบสี่	ห้องกรุงเทพบอลล์รูม โรงแรมบีพีแอนด์ทาวเวอร์ จังหวัดสงขลา	18 กรกฎาคม 2557	สำนักพัฒนาคุณภาพและระบบบริหาร
5	สัมมนาทางวิชาการ “การจัดการหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง/พัฒนา	หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	30-31 กรกฎาคม 2557	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
	หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป			
6	สัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 20 เรื่อง คหกรรมศาสตร์เพื่อความอยู่รอดปลอดภัย	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	9-10 ตุลาคม 2557	สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์
7	อบรมเชิงปฏิบัติการเตรียมความพร้อมรองรับการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2557	ห้องประชุม 1 อาคารศูนย์ภาษาและคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	13 พฤศจิกายน 2557	สำนักพัฒนาคุณภาพและระบบบริหาร
8	เข้าร่วมโครงการเรียนรู้วัฒนธรรมในกลุ่มประเทศอาเซียน	ประเทศมาเลเซีย	15-16 พฤศจิกายน 2557	สโมสรรอาจารย์และข้าราชการมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
9	ประชุมทบทวนระบบและกลไกการประกันคุณภาพและประเมินผลลัพธ์การประกันคุณภาพการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2556	ห้องประชุมพวงชมพู อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	20 พฤศจิกายน 2557	สำนักพัฒนาคุณภาพและระบบบริหาร
10	สัมมนาเชิงปฏิบัติการการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ห้องประชุม 1 อาคารศูนย์ภาษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	6-7 มกราคม 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
11	โครงการ “UBI ตลาดนัดวัฒนธรรม”	ถนนหน้าอาคาร 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	ทุกวันพฤหัสบดี	ศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
12	ประชุมสัมมนาแลกเปลี่ยนประสบการณ์มุ่งสู่การจัดการความรู้	ห้องประชุม 10-103 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	12 มีนาคม 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
13	โครงการสานสัมพันธ์ชายแดนใต้ผ่านค่ายวิชาการ (จังหวัดสตูล)	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	18-21 มีนาคม 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
14	เข้าร่วมโครงการ Road Show ด้านการประกันคุณภาพการศึกษา (คณะ	ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	27 มีนาคม 2558	สำนักพัฒนาคุณภาพและระบบบริหาร

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)			
15	อบรมเชิงปฏิบัติการการใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาการเรียนการสอน	ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ 202 อาคารศูนย์ภาษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	8 เมษายน 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
16	โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยสู่ชุมชนและบริการวิชาการสู่ชุมชน	กลุ่มแม่บ้านวิสาหกิจชุมชนสวนหม่อม ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา	25 เมษายน 2558	ฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
17	อบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตหนังสือ/ตำราด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 1	ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	29 เมษายน 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
18	อบรมเชิงปฏิบัติการ “การเสริมสร้างความรู้ด้านประกันคุณภาพการศึกษา (ประกันคุณภาพด้านหลักสูตร)”	ห้องประชุมชั้น 7 อาคารอำนวยการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	1 พฤษภาคม 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
19	ประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ ครั้งที่ 2 “40 ปีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี”	หอประชุม 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	4 พฤษภาคม 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
20	ศึกษาดูงานการจัดการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	จังหวัดภูเก็ต และพังงา	9-12 พฤษภาคม 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
21	สัมมนาพัฒนาประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพเพื่อก้าวสู่วัยทำงาน	หอประชุม 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	20 พฤษภาคม 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
22	โครงการตามรอยอารยธรรมเมืองท่า เขตพื้นที่อณานิคมชาดยุโรป มาเก๊า-ฮ่องกง	มาเก๊า-ฮ่องกง สาธารณรัฐประชาชนจีน	1-6 มิถุนายน 2558	สโมสรรอาจารย์และข้าราชการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
23	สัมมนาเชิงปฏิบัติการ การ	ห้องประชุมชั้น 7 อาคาร	2 มิถุนายน 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
	ติดตามการทวนสอบ การประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนและการประเมินคุณภาพหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2552	อำนวยการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา		
24	ประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเกี่ยวกับการพัฒนาท้องถิ่นในศตวรรษที่ 21	หอประชุมเฉลิมพระเกียรติฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	12 มิถุนายน 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
25	เข้าร่วมแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารครั้งที่ 7 (Food Innovation Contest 2015)	ห้อง Grand Hall ชั้น 2 ห้อง 203 ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพมหานคร	19 มิถุนายน 2558	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
26	การประชุมเชิงปฏิบัติการ “ประเมินผลการปฏิบัติงานประจำปี ปรับแผนกลยุทธ์ และแผนปฏิบัติการ”	ห้องประชุม 1 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	27 กรกฎาคม 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
นายพรชัย พุทธิรักษ์				
1	เข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการบริหารจัดการ การศึกษาให้มีคุณภาพตามเกณฑ์การประเมิน	ห้องประชุมพวงชมพู อาคาร ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	5 มิถุนายน 2557 เวลา 8.30-17.30 น.	สำนักพัฒนาคุณภาพและระบบบริหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
2	เข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนา ศักยภาพอาจารย์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการสอน”	หอประชุม 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	21-23 กรกฎาคม 2557 เวลา 8.00-17.00 น.	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
3	เข้าร่วมโครงการสัมมนาทางวิชาการ “การจัดการหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป ปรับปรุง/พัฒนาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป”	หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	30-31 กรกฎาคม 2557 เวลา 8.00-17.00 น.	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
4	เข้าร่วมสัมมนาวิชาการค	ห้องประชุม 401 R อาคารเฉลิม	9-10 ตุลาคม 2557	สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่ง

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาดตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
	ทหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 20 เรื่อง คหกรรมศาสตร์เพื่อความ อยู่รอดปลอดภัย	พระเกียรติ 80 พรรษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ		ประเทศไทยในพระบรม ราชานุปถัมภ์
5	เข้าร่วมโครงการเรียนรู้ วัฒนธรรมในกลุ่มประเทศ อาเซียน	ประเทศมาเลเซีย	15-16 พฤศจิกายน 2557	สโม่สรอาจารย์และข้าราชการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
6	เข้าร่วมโครงการสัมมนา เชิงปฏิบัติการการพัฒนา และปรับปรุงหลักสูตรตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ห้องประชุม 1 อาคารศูนย์ภาษา และคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา	6 มกราคม 2558 เวลา 8.00-16.30 น.	คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏ สงขลา
7	เข้าร่วมโครงการอบรมเชิง ปฏิบัติการ “คลินิกวิจัย”	ห้องประชุม 4-404 ชั้น 4 คณะ มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	7 มกราคม 2558 เวลา 8.30-16.30 น.	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
8	เข้าร่วมโครงการสัมมนา เชิงปฏิบัติการเรื่อง “การ สังเคราะห์ผลงานวิจัยเพื่อ นำไปใช้ประโยชน์”	ห้องประชุม 4-404 ชั้น 4 คณะ มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	8 มกราคม 2558 เวลา 8.30-16.30 น.	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
9	เข้าร่วมโครงการบรรยาย ทางวิชาการ “การเลือกใช้ สถิติที่เหมาะสมสำหรับ การวิจัย”	หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	15 กุมภาพันธ์ 2558 เวลา 8.00-12.15 น.	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์				
1	ศึกษาอบรมความรู้ทาง ภาษาอังกฤษ	สถาบัน KPRR Academy	26 พฤษภาคม – 27 มิถุนายน 7-18 กรกฎาคม 2557	สถาบัน KPRR Academy กรุงเทพฯ
2	เข้าร่วมเสนอผลงานวิจัย และประชุมสัมมนาทาง วิชาการในระดับนานาชาติ The 16 th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014	ศูนย์นิทรรศการและการ ประชุมไบเทค กรุงเทพฯ	12-14 มิถุนายน 2557	สมาคมวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางอาหารแห่ง ประเทศไทย
3	เข้าร่วมแข่งขันการประกวด	ศูนย์นิทรรศการและการ	13 มิถุนายน 2557	สมาคมวิทยาศาสตร์และ

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาดตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
	รอบชิงชนะเลิศ โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารครั้งที่ 6 (Food Innovation Contest 2014)	ประชุมไบเทค กรุงเทพฯ		เทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
4	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาศักยภาพอาจารย์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการสอน”	หอประชุม 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	21-23 กรกฎาคม 2557	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
5	โครงการสัมมนาทางวิชาการ “การจัดการหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป”	หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	30-31 กรกฎาคม 2557	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
6	สัมมนาวิชาการคหเศรษฐศาสตร์ ประจำปี 2557	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	9-10 ตุลาคม 2557	สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์
7	โครงการเรียนรู้วัฒนธรรมในกลุ่มประเทศอาเซียน (ตามรอยเส้นทางศรัทธาแห่งความรัก ของพระนางมะสุหรี เจ้าหญิงแห่งเกาะลังกาวิ ที่โลกต้องจดจำ)	ประเทศมาเลเซีย	15-16 พฤศจิกายน 2557	สโมสรอาจารย์และข้าราชการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
8	ฟังการบรรยายพิเศษ “แนะนำการศึกษาต่อหลักสูตรปริญญาเอก (ด้านวิทยาศาสตร์)”	ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	19 พฤศจิกายน 2557	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
9	เข้าร่วมเสนอผลงานวิจัยและประชุมสัมมนาทางวิชาการในระดับนานาชาติ 5 th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON WELLNESS, HEALTHY LIFESTYLE AND NUTRITION 2014	โรงแรมลีการ์เด็นท์ พลาซ่า หาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	2-3 ธันวาคม พ.ศ. 2557	Department of Food Science and Nutrition Faculty of Science and Technology School of Health Sciences Universiti Sains Malaysia (USM)

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
10	ค่ายเยาวชนและครอบครัว	ศูนย์ประชุมอเนกประสงค์ กาญจนาภิเษก มหาวิทยาลัยขอนแก่น	5-8 ธันวาคม 2557	มูลนิธิความหวังกรุงเทพฯ
11	เข้าร่วมเสนอผลงานวิจัย และประชุมสัมมนาทาง วิชาการในระดับชาติ	ศูนย์ประชุมมหาวิทยาลัยราชภัฏ ภูเก็ต	17-18 ธันวาคม 2557	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
12	โครงการสัมมนาเชิง ปฏิบัติการการพัฒนาและ ปรับปรุงหลักสูตรตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ห้องประชุม1 อาคารศูนย์ภาษา และคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา	6-7 มกราคม 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
13	กิจกรรม Workshop การวางแผนสุขภาพ	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	5 กุมภาพันธ์ 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
14	โครงการพัฒนาทักษะการ สื่อสารภาษาอังกฤษด้าน วิทยาศาสตร์	ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	11, 14, 18, 21, 25, 28 กุมภาพันธ์ 7, 11, 14, 18 มีนาคม 2558	คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
15	กิจกรรมศึกษาดูงาน แลกเปลี่ยนเรียนรู้การ แสดงนาฏศิลป์สู่ สถานศึกษา	หอประชุมเฉลิมพระเกียรติฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	11 มีนาคม 2558	สำนักการสังคีต กรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม
16	โครงการประชุมสัมมนา แลกเปลี่ยนประสบการณ์ มุ่งสู่การจัดการความรู้	ห้องประชุม 10-103 คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	12 มีนาคม 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
17	โครงการอบรมเชิง ปฏิบัติการการใช้ เทคโนโลยีในการ พัฒนาการเรียนการสอน	ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ 202 อาคารศูนย์ภาษาและ คอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยราช ภัฏสงขลา	8 เมษายน 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
18	โครงการอนุรักษ์และสืบ สานประเพณีสงกรานต์	ห้องประชุม 10-103 คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	10 เมษายน 2558	คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
19	โครงการอบรมเชิง ปฏิบัติการ “ผลิตภัณฑ์จาก วุ้นมะพร้าวและการศึกษาดู งาน”	ภาควิชาวิทยาศาสตร์การ อาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	22-23 เมษายน 2558	ภาควิชาวิทยาศาสตร์การ อาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาดตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
20	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การเสริมสร้างความรู้ด้านประกันคุณภาพการศึกษา”	ห้องประชุมชั้น 7 อาคารอำนวยการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	1 พฤษภาคม 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
21	โครงการศึกษาดูงานการจัดการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	จังหวัดภูเก็ต และจังหวัดพังงา	9-12 พฤษภาคม 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
22	โครงการตามรอยอารยธรรมเมืองท่า เขตพื้นที่อาณานิคมชาติยุโรป มาเก๊า-ฮ่องกง	มาเก๊า-ฮ่องกง สาธารณรัฐประชาชนจีน	1-6 มิถุนายน 2558	สโมสรรอาจารย์และข้าราชการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
23	เข้าร่วมแข่งขันการประกวดรอบชิงชนะเลิศ โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารครั้งที่ 7 (Food Innovation Contest 2015)	ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพฯ	19 มิถุนายน 2557	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
24	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ทรัพย์สินทางปัญญากับผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์”	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	30 มิถุนายน 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
25	โครงการเสวนาเพื่อส่งเสริมอาจารย์เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ	ห้องประชุมชั้น 7 อาคารอำนวยการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2 กรกฎาคม 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทัศนาศรี โชติ				
1	โครงการประชุมเชิงปฏิบัติการเตรียมความพร้อมรับการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปีการศึกษา 2556 ระดับคณะ/บัณฑิตวิทยาลัย/สำนัก/สถาบัน/โปรแกรมวิชา/หลักสูตร	ห้องพวงชมพู ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	3 มิถุนายน 2557	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
2	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ	ห้องพวงชมพู	5 มิถุนายน 2557	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาดตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
	ปฏิบัติการบริหารจัดการ การศึกษาให้มีคุณภาพตาม เกณฑ์การประเมิน	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา		
3	เข้าร่วมแข่งขันการประกวด รอบชิงชนะเลิศ โครงการ ประกวดนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์อาหารครั้งที่ 6 (Food Innovation Contest 2014)	ศูนย์นิทรรศการและการ ประชุมไบเทค กรุงเทพฯ	13 มิถุนายน 2557	สมาคมวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางอาหารแห่ง ประเทศไทย
4	โครงการอบรมเชิง ปฏิบัติการ “การพัฒนา ศักยภาพอาจารย์เพื่อเพิ่ม ประสิทธิภาพการสอน”	หอประชุม 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	21-23 กรกฎาคม 2557	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
5	โครงการสัมมนาทาง วิชาการ “การจัดการ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุงพัฒนาหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป”	หอประชุมเฉลิมพระเกียรติฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	30-31 กรกฎาคม 2557	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
6	สัมมนาวิชาการคห เศรษฐศาสตร์ ประจำปี 2557	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราช มงคลกรุงเทพ	9-10 ตุลาคม 2557	สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่ง ประเทศไทยในพระบรม ราชูปถัมภ์
7	โครงการเรียนรู้วัฒนธรรม ในกลุ่มประเทศอาเซียน (ตามรอยเส้นทางศรัทธา แห่งความรัก ของพระนาง มะสุหรี เจ้าหญิงแห่งเกาะ ลังกาวิ ที่โลกต้องจดจำ)	ประเทศมาเลเซีย	15-16 พฤศจิกายน 2557	สโมสรรอาจารย์และข้าราชการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
8	โครงการสัมมนาเชิง ปฏิบัติการการพัฒนาและ ปรับปรุงหลักสูตรตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ห้องประชุม 1 อาคารศูนย์ภาษา และคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา	6-7 มกราคม 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
9	กิจกรรม Workshop คาราวานสุขภาวะ	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	5 กุมภาพันธ์ 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
10	กิจกรรมศึกษาดูงาน	หอประชุมเฉลิมพระเกียรติฯ	11 มีนาคม 2558	สำนักการสังคีต กรมศิลปากร

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
	แลกเปลี่ยนเรียนรู้การ แสดงนาฏศิลป์สู่ สถานศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา		กระทรวงวัฒนธรรม
11	โครงการประชุมสัมมนา แลกเปลี่ยนประสบการณ์ มุ่งสู่การจัดการความรู้	ห้องประชุม 10-103 คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	12 มีนาคม 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
12	โครงการ Road Show ด้าน การประกันคุณภาพ การศึกษา (คณะ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี)	ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	27 มีนาคม 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
13	โครงการอบรมเชิง ปฏิบัติการการใช้ เทคโนโลยีในการ พัฒนาการเรียนการสอน	ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ 202 อาคารศูนย์ภาษาและ คอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยราช ภัฏสงขลา	8 เมษายน 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
14	โครงการอนุรักษ์และสืบ สานประเพณีสงกรานต์	ห้องประชุม 10-103 คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	10 เมษายน 2558	คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
15	โครงการอบรมเชิง ปฏิบัติการ “การเสริมสร้าง ความรู้ด้านประกันคุณภาพ การศึกษา”	ห้องประชุมชั้น 7 อาคาร อำนวยการ มหาวิทยาลัย ราช ภัฏสงขลา	1 พฤษภาคม 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
16	โครงการศึกษาดูงานการ จัดการเรียนการสอนด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี	จังหวัดภูเก็ต และจังหวัดพังงา	9-12 พฤษภาคม 2558	คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
17	โครงการตามรอยอารย ธรรมเมืองท่า เขตพื้นที่ อาณานิคมชาติยุโรป มา เก่า-ฮ่องกง	มาเก่า-ฮ่องกง สาธารณรัฐ ประชาชนจีน	1-6 มิถุนายน 2558	สโมสรรอาจารย์และข้าราชการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
18	เข้าร่วมแข่งขันการประกวด รอบชิงชนะเลิศ โครงการ ประกวดนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์อาหารครั้งที่ 7 (Food Innovation Contest	ศูนย์นิทรรศการและการ ประชุมไบเทค กรุงเทพฯ	19 มิถุนายน 2557	สมาคมวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางอาหารแห่ง ประเทศไทย

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
	2015)			
19	โครงการฝึกปฏิบัติการเรื่อง ภาษาอังกฤษสำหรับผู้บริหารสายงานวิชาการ	ชั้น 3 ศูนย์ภาษาและคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	22-26 มิถุนายน 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
20	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการบริหารจัดการ การศึกษาให้มีคุณภาพตามเกณฑ์การประเมิน	ห้องพวงชมพู ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	23 มิถุนายน 2557	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
นายดำรงเกียรติ ศรีเทพ				
1	สัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 20	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	9-10 ตุลาคม 2557	สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์
2	โครงการเรียนรู้วัฒนธรรมในกลุ่มประเทศอาเซียน	ประเทศมาเลเซีย	15-16 พฤศจิกายน 2557	สโมสรรอาจารย์และข้าราชการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
3	โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมระดับแห่งชาติ	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	6-7 มกราคม 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จินภา นราคร				
1	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาศักยภาพอาจารย์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการสอน”	หอประชุม 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	21-23 กรกฎาคม 2557	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
2	กิจกรรม Workshop คาราวานสุขภาพ	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	5 กุมภาพันธ์ 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
3	กิจกรรมศึกษาดูงาน แลกเปลี่ยนเรียนรู้การ แสตนนาฏศิลป์สู่สถานศึกษา	หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	11 มีนาคม 2558	สำนักการสังคีต กรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม
4	โครงการประชุมสัมมนา แลกเปลี่ยนประสบการณ์ มุ่งสู่การจัดการความรู้	ห้องประชุม 10-103 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	12 มีนาคม 2558	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
5	โครงการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีสงกรานต์	ห้องประชุม 10-103 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	10 เมษายน 2558	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่	กิจกรรมที่พัฒนาตนเอง	สถานที่	ระยะเวลา	หน่วยงานที่จัด
		มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา		มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ

- 1) นำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับมาใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาเอกสารการสอน ตำราและสื่อการสอน เพื่อใช้ในการเรียนการสอน
- 2) นำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับมาใช้เป็นแนวทางในการเขียนผลงานทางวิชาการ
- 3) พัฒนางานวิจัยเพื่อนำไปสู่การบูรณาการการเรียนการสอนและงานวิจัย
- 4) การพัฒนาตนเองทางด้านภาษาต่างประเทศเพื่อใช้ประโยชน์ในการเขียนผลงานวิจัย การนำเสนอผลงานวิจัย การสื่อสารภาษาต่างประเทศ และเตรียมตนเองเพื่อการศึกษาต่อระดับปริญญาเอก
- 5) การเข้าร่วมโครงการประกวดฯ ในระดับประเทศ ทำให้นักศึกษาและอาจารย์ได้แลกเปลี่ยนงานสร้างสรรค์งานวิจัย และพัฒนาตนเองเพื่อผลงานให้สามารถแข่งขันในเวทีระดับชาติได้
- 6) ทำให้เกิดแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางด้านวัฒนธรรม รวมถึงกิจกรรมสืบสานวัฒนธรรม

สรุปภาพรวมองค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

(หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร)

จุดที่ควรพัฒนา

การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนยังไม่ครบกระบวนการในทุกรายวิชา

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง/พัฒนา

ควรดำเนินการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้ครบกระบวนการในทุก
รายวิชาที่เปิดสอน

สรุปผลการประเมินตนเององค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

(หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร)

ตัวบ่งชี้	คะแนน ประเมินตนเอง
5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร	2
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	4
5.3 การประเมินผู้เรียน	3
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	5
คะแนนเฉลี่ยรายองค์ประกอบ	3.5

- รายละเอียดเอกสาร/หลักฐาน 5.1 – 1 มคอ.2 หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป (หน้า 4-5) หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะ
ของหลักสูตร (หน้า 6-7)
- 5.1 – 2 มคอ.3
- 5.2 – 1 มคอ.3
- 5.2 – 2 มคอ.5
- 5.2 – 3 หลักฐานการเป็นผู้ช่วยวิทยากรของนักศึกษา
- 5.2 – 4 หลักฐานการเข้าร่วมแข่งขันของนักศึกษา
- 5.3 – 1 มคอ.3
- 5.3 – 2 มคอ.5
- 5.3 – 3 มคอ.7
- 5.3 – 4 รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร
- 5.3 – 5 ข้อสอบประมวลความรู้

องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร)

การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางป้องกันและแก้ไข ปัญหาในอนาคต
ปัญหาเรื่องการใช้ห้องปฏิบัติการที่ไม่เพียงพอ	อาจไม่บรรลุวัตถุประสงค์ที่จะสร้างความชำนาญในวิชาชีพ รวมถึงการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือให้นักศึกษา	จัดชั่วโมงปฏิบัติการเพิ่มหลังเวลาเรียน หรือช่วงวันเสาร์ อาทิตย์
ปัญหาเรื่องการติดต่อประสานงานสถานประกอบการที่มีคุณภาพระดับสากลในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ยังได้สถานที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการฝึกงานของนักศึกษา	อาจไม่บรรลุวัตถุประสงค์ที่จะทำให้ นักศึกษาได้ทดลองทำงานในสถานที่มีคุณภาพระดับสากล	ประสานงานและสร้างเครือข่ายให้กว้าง เพื่อความร่วมมือในการส่งนักศึกษาฝึกงาน

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบัน โดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ระบบการดำเนินงานของหลักสูตรโดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เหมาะสม ระบบและกลไกในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เริ่มต้นจากมหาวิทยาลัยได้มีการมอบหมายให้หน่วยงานต่างๆ รับผิดชอบในกิจกรรมที่สนับสนุนการเรียนรู้ ทางหลักสูตรได้ประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ เช่น งานอาคารสถานที่ในการจัดหาห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ เครื่องมืออุปกรณ์ที่เหมาะสมเพียงพอต่อความต้องการในการเรียนการสอน ศูนย์วิทยบริการรับผิดชอบในการจัดหาเอกสาร หนังสือ สื่อการเรียนรู้เพื่อใช้ในการเรียนการสอน ฐานข้อมูล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยวิเคราะห์จากความต้องการของอาจารย์และนักศึกษาในหลักสูตร เพื่อการมีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอต่อความต้องการ หลักสูตรได้ประสานงานกับศูนย์คอมพิวเตอร์ในการเชื่อมต่อระบบ wifi ประจำหลักสูตร เพื่อบริการอาจารย์และนักศึกษาในการค้นคว้าข้อมูลที่ทันสมัยประกอบการเรียนการสอน และการวิจัย อีกทั้งยังมีระบบการซ่อมบำรุงในกรณีที่เกิดความเสียหายหรือชำรุดของสิ่งสนับสนุนบางอย่างที่มีความเสี่ยงในการ	6.1 – 1 รายงานผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 6.1 – 2 รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน
	เสื่อมสลาย โดยหลักสูตรดำเนินการในระบบการแจ้งซ่อมบำรุงของหน่วยงานที่รับผิดชอบ เพื่อให้เกิดความสะดวก เหมาะสม เพียงพอสำหรับการใช้งานภายในหลักสูตร กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ หลักสูตรกำกับให้อาจารย์และนักศึกษาในหลักสูตร ประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ผ่านทางระบบออนไลน์ภายใต้การดำเนินการของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยดำเนินการทุกภาคเรียน และมีการนำผลการประเมินดังกล่าวเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อนำความพึงพอใจในประเด็นที่ได้คะแนนต่ำสุดมาหาแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข ซึ่งในปีการศึกษา 2557 พบว่าสภาพแวดล้อมทางกายภาพของห้องเรียน ได้แก่ ความสะอาด แสงสว่าง การระบายอากาศ ขนาดของห้องเรียน อุปกรณ์พื้นฐานที่ใช้ในห้องเรียน ได้แก่ โต๊ะ เก้าอี้ พัดลม กระจกาน ได้คะแนนประเมินต่ำที่สุด ทางหลักสูตรจึงเร่งดำเนินการประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการจัดสรรสิ่งสนับสนุนดังกล่าว เพื่ออำนวยความสะดวกแก่อาจารย์และนักศึกษาส่งผลให้การเรียนการสอนมีประสิทธิภาพสูงสุดและได้รับการจัดสรรไปแล้วบางส่วน	

สรุปภาพรวมตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร)

จุดที่ควรพัฒนา

ระบบการบริหารหลักสูตรด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ต้องทำงานประสานกันหลายหน่วยงาน จึงอาจเกิดความล่าช้าในการดำเนินงาน

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง/พัฒนา

ควรมีการวางแผนการจัดการให้ชัดเจนและรัดกุม เพื่อลดความล่าช้าในการประสานงาน

สรุปผลการประเมินตนเององค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร)

ตัวบ่งชี้	คะแนน ประเมินตนเอง
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	2
คะแนนประเมินตนเองรายองค์ประกอบ	2

รายละเอียดเอกสาร/หลักฐาน 6.1 – 1 รายงานผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
6.1 – 2 รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร

หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน	ความเห็นของหลักสูตร/ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อ ข้อคิดเห็นหรือสาระที่ได้รับ	การนำไปดำเนินการวางแผน หรือปรับปรุงหลักสูตร

สรุปผลการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่สำรวจ) วันที่สำรวจ

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
-	-
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรจากผลการประเมิน	
.....	
.....	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต) กระบวนการประเมิน

ไม่มี

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
-	-
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรจากผลการประเมิน	
.....	
.....	

หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินงาน	กำหนดเวลา ที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน หรือ เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการ ได้สำเร็จ
-	-	-	-

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร

1. ข้อเสนอแนะในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือก ฯลฯ)

ไม่มี

2. ข้อเสนอแนะในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชา ฯลฯ)

ไม่มี

3. กิจกรรมพัฒนาคุณภาพครูและบุคลากรสายสนับสนุน

ในปีการศึกษา 2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรได้เข้าร่วมอบรม ประชุม สัมมนาความรู้ด้านวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน ดังตารางกิจกรรมพัฒนาคุณภาพครูและบุคลากรสายสนับสนุน

แผนปฏิบัติงานใหม่สำหรับปี 2558

แผนปฏิบัติการ	วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน	ผู้รับผิดชอบ
- จัดสรรการคัดเลือกหนังสือเรียนอย่างหลากหลาย เพื่อให้ใกล้เคียงกับจุดประสงค์ในการเรียนการสอนมากที่สุด - ประสานงานด้านการสรรหาอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนให้เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา - จัดทำตารางเวลาว่างของอาจารย์ผู้สอนเพื่อความสะดวกของนักศึกษาในการติดต่อ - ปรับปรุง มคอ.3 ให้ครอบคลุมและชัดเจนยิ่งขึ้น - นำนักศึกษาเข้าร่วมการสอนปรับพื้นฐานในรายวิชาคณิตศาสตร์ และวิทยาศาสตร์ ก่อนเปิดภาคเรียน เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา	ก่อนเริ่มปีการศึกษา 2558	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

บทที่ 2

สรุปผลการดำเนินงาน

การดำเนินการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร มีองค์ประกอบในการประกันคุณภาพภายในจำนวน 6 องค์ประกอบ 14 ตัวบ่งชี้ ได้แก่

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดย สกอ.

องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 การดำเนินงานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา

องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์

ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์

ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร

ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน

ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา
แห่งชาติ

องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตารางสรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

จากผลการดำเนินการประกันคุณภาพของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในปีการศึกษา 2557 สามารถสรุปผลการดำเนินงานได้ ดังนี้

ตารางที่ 1 ตารางสรุปคะแนนและผลประเมินตามองค์ประกอบ (สกอ.)

องค์ประกอบที่	ชื่อองค์ประกอบ	คะแนนประเมินตนเอง	ผลการประเมิน
1	การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน	หลักสูตรได้มาตรฐาน
2	บัณฑิต	N/A	N/A
3	นักศึกษา	2.67	ปานกลาง
4	อาจารย์	2.81	ปานกลาง
5	หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	3.50	ดี
6	สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	2.00	น้อย
คะแนนเฉลี่ยขององค์ประกอบที่ 2 – 6		2.95	ปานกลาง

หมายเหตุ

1. คะแนนประเมินตนเอง หมายถึง ค่าเฉลี่ยของแต่ละตัวบ่งชี้ขององค์ประกอบนั้นๆ
2. ผลการประเมิน หมายถึง ผลการดำเนินงานในระดับต่างๆ ตามเกณฑ์ตัดสินของ สกอ. ซึ่ง
การแปลผล
จะเป็นการอธิบายว่า

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

ตารางที่ 2 ตารางสรุปผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ (สกอ.)

องค์ประกอบที่ 1

เกณฑ์การดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1	หลักสูตรได้/ ไม่ได้มาตรฐาน	
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.1	√	
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.2	√	
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.3	ไม่ขอรับการประเมินเนื่องจากเป็นตัวบ่งชี้สำหรับหลักสูตรบัณฑิตศึกษา	
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.4		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.5		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.6		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.7		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.8		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.9		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.10		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.11	√	
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.12	√	

องค์ประกอบที่ 2 – องค์ประกอบที่ 6

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมายปี 2557	ผลการประเมิน		คะแนนประเมินตนเอง
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)	
		ตัวหาร		
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1				ไม่ขอรับการประเมิน เนื่องจากหลักสูตรยังไม่มีบัณฑิต
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2				
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1	2.00	ปานกลาง		3.00
ตัวบ่งชี้ที่ 3.2	2.00	น้อย		2.00
ตัวบ่งชี้ที่ 3.3	2.00	ปานกลาง		3.00
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1	2.00	น้อย		2.00

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมายปี 2557	ผลการประเมิน		คะแนนประเมินตนเอง
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)	
		ตัวหาร		
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2				
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.1	2.00	20	X 5	5.00
		20		
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.2	2.00	40	X 5	3.33
		60		
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.3	2.00	36	X 5	5.00
		20		
ตัวบ่งชี้ที่ 4.3	2.00	น้อย		2.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1	2.00	น้อย		2.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2	2.00	ดี		4.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.3	2.00	ปานกลาง		3.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.4	2.00	ดีมาก		5.00
ตัวบ่งชี้ที่ 6.1	2.00	น้อย		2.00
คะแนนเฉลี่ยของตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2 – 6				2.95
ผลการประเมิน				ปานกลาง

ตารางที่ 3 ตารางวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	I	P	O	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน
1	ผ่าน/ไม่ผ่านมาตรฐาน						หลักสูตรได้/ไม่ได้มาตรฐาน
2	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2 – 6	N/A	–	–	N/A	N/A	N/A
3		3	3.1, 3.2, 3.3 (3+2+3)/3 =2.67	–	–	2.67	ปานกลาง
4		3	4.1, 4.2, 4.3 (2+4.44+2)/3 =2.81	–	–	2.81	ปานกลาง
5		4	5.1 (2)	5.2, 5.3, 5.4 (4+3+5)/3 =4	–	3.50	ดี
6		1	–	6.1 (2)	–	2.00	น้อย
รวม		11	2.63	3.50	N/A	2.95	ปานกลาง
ผลการประเมิน			ปานกลาง	ดี	N/A	ปานกลาง	

หมายเหตุ ในประเด็นตัวบ่งชี้ที่ 3.3 และ 4.3 เป็นผลลัพธ์ของกระบวนการย่อย

รายงานผลการวิเคราะห์จุดแข็งและแนวทางเสริมเพื่อการพัฒนา องค์ประกอบที่ 2–6

จุดแข็ง

1. ผลงานทางวิชาของอาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับการเผยแพร่จำนวน 5 ผลงาน ส่งผลให้ระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรอยู่ในระดับดีมาก

แนวทางเสริมจุดแข็ง

1. ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรนำผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ เสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพของคุณภาพอาจารย์ประจำหลักสูตร

จุดที่ควรพัฒนา

1. คุณภาพของอาจารย์ประจำหลักสูตรทางด้านระดับการศึกษา และตำแหน่งทางวิชาการ
2. การประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร
3. การไม่พบข้อร้องเรียนของนักศึกษาอาจเกิดขึ้นจากช่องทางการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา
4. การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนยังไม่ครบกระบวนการในทุกรายวิชา

5. ระบบการบริหารหลักสูตรด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ต้องทำงานประสานกันหลายหน่วยงาน จึงอาจเกิดความล่าช้าในการดำเนินงาน

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง/พัฒนา

1. ส่งเสริมและสร้างแรงกระตุ้นหรือแรงจูงใจ เพื่อเป็นการผลักดันให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการศึกษาต่อ และขอตำแหน่งทางวิชาการ
2. การประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร ควรมีการประเมินเชิงปริมาณควบคู่กับการประเมินเชิงคุณภาพ เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและความชัดเจนของข้อมูลการประเมิน
3. เพิ่มช่องทางการจัดการร้องเรียนของนักศึกษาให้หลากหลายขึ้น เช่น ตู้แสดงข้อคิดเห็นหรือข้อร้องเรียนของนักศึกษา สายตรงประธานหลักสูตร เป็นต้น
4. ควรดำเนินการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้ครบกระบวนการในทุกรายวิชาที่เปิดสอน
5. ควรมีการวางแผนการจัดการให้ชัดเจนและรัดกุม เพื่อลดความล่าช้าในการประสานงาน

ตารางที่ 4 ตารางเปรียบเทียบผลการประเมินตนเองและผลการประเมินจาก

คณะกรรมการ

องค์ประกอบที่ 1

ตัวบ่งชี้	ผลการประเมินตนเอง		ผลการประเมินคุณภาพ การศึกษาโดยคณะกรรมการ		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ได้มาตรฐาน	ไม่ได้มาตรฐาน	
องค์ประกอบที่ 1การกำกับมาตรฐาน					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.1	√		√		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.2					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.3					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.4					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.5					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.6					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.7					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.8					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.9					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.10					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.11	√		√		
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1.12	√		√		

องค์ประกอบที่ 2 – องค์ประกอบที่ 6

ตัวบ่งชี้	ผลการประเมินตนเอง		ผลการประเมินคุณภาพ การศึกษาโดย คณะกรรมการ		หมายเหตุ
	คะแนน ประเมิน	ผลการ ดำเนินงาน	คะแนน ประเมิน	ผลการ ดำเนินงาน	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต					
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1	N/A	N/A			
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2	N/A	N/A			
คะแนนเฉลี่ยทุกตัวบ่งชี้	N/A	N/A			
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา					
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1	3.00	ปานกลาง			
ตัวบ่งชี้ที่ 3.2	2.00	น้อย			
ตัวบ่งชี้ที่ 3.3	3.00	ปานกลาง			
คะแนนเฉลี่ยทุกตัวบ่งชี้	2.67	ปานกลาง			

ตัวบ่งชี้	ผลการประเมินตนเอง		ผลการประเมินคุณภาพ การศึกษา		หมายเหตุ
	คะแนน ประเมิน	ผลการ ดำเนินงาน	คะแนน ประเมิน	ผลการ ดำเนินงาน	
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์					
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1	2.00	น้อย			
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2	4.44	ดีมาก			
ตัวบ่งชี้ที่ 4.3	5.00	ดีมาก			
คะแนนเฉลี่ยทุกตัวบ่งชี้	3.81	ดี			
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน					
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1	2.00	น้อย			
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2	4.00	ดี			
ตัวบ่งชี้ที่ 5.3	3.00	ปานกลาง			
ตัวบ่งชี้ที่ 5.4	5.00	ดีมาก			
คะแนนเฉลี่ยทุกตัวบ่งชี้	3.50	ดี			
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					
ตัวบ่งชี้ที่ 6.1	2.00	น้อย			
คะแนนเฉลี่ยทุกตัวบ่งชี้	2.00	น้อย			
คะแนนเฉลี่ยทุก องค์ประกอบ	2.95	ปานกลาง			

ลงชื่อ

(อาจารย์อรพิน ทิพย์เดช)

ประธานกรรมการ

ลงชื่อ

(อาจารย์ณัฐภาพงศ์ อภิโชติเดชาสกุล)

กรรมการ

ลงชื่อ

(อาจารย์เอมอร อ่าวสกุล)

กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวก