



รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

ระดับหลักสูตร

(Committee Assessment Report: CAR)

ระดับปริญญาตรี หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต

ประจำปีการศึกษา 2563

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรปรับปรุง 2562

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3

คำนำ

รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร (Committee Assessment Report: CAR) ฉบับนี้ เป็นรายงานที่ได้จากการประเมินรายงานประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร (Self Assessment Report: SAR) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 ประจำปีการศึกษา 2563 จัดทำขึ้นตามคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับปริญญาตรี สายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ พ.ศ. 2563 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ซึ่งผลการประเมินตนเองแยกตามองค์ประกอบ และตัวบ่งชี้ รวมทั้งแสดงจุดเด่น แนวทางเสริมจุดที่ควรพัฒนา แนวทางแก้ไข ข้อเสนอแนะ และแนวทางการพัฒนา การดำเนินการของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ เพื่อพัฒนาการจัดการศึกษาที่มีคุณภาพได้มาตรฐานต่อไป

ขอขอบคุณ คณะผู้บริหารสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 คณะผู้บริหารวิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนทำให้การจัดทำรายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตรเล่มนี้ สำเร็จลุล่วงด้วยดี

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ
วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี
สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3

สารบัญ



	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	๗
รายละเอียดคณะกรรมการประเมิน	1
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	2
บทที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	
1. ข้อมูลทั่วไปของหลักสูตร	3
2. ปรัชญา วัตถุประสงค์	3
3. จำนวนนักศึกษา	4
4. ผลการประเมินคุณภาพภายใน	4
บทที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	
1. ปรัชญา	6
2. วัตถุประสงค์	6
บทที่ 3 การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร	
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	7
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558	7
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	16
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	16
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบมาตรฐาน วิชาชีพผ่านในครั้งแรก	16
ตัวบ่งชี้ที่ 2.3 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่าน สมรรถภาพทางภาษาอังกฤษ ระดับ B2 หรือเทียบเท่า	16
ตัวบ่งชี้ที่ 2.4 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่าน มาตรฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัล	16
ตัวบ่งชี้ที่ 2.5 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ไ้ทำงาน ทำหรือประกอบอาชีพ อิสระ ภายใน 1 ปี	17
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	18
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา	18
ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	20

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา (ต่อ)	
ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	24
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	26
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	26
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์	28
ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	29
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	30
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร	30
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	32
ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน	34
ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	37
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	38
ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	38
บทที่ 3 ผลการประเมินหลักสูตร	
1. ตารางสรุปผลคะแนน	40
2. ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร	41
บทที่ 4 สรุปผลการประเมินตนเองในภาพรวมทุกองค์ประกอบ	
1. จุดเด่น	42
2. จุดที่ควรพัฒนา	42
3. ข้อเสนอแนะ	42

รายละเอียดคณะกรรมการประเมิน

รายชื่อคณะกรรมการ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	สังกัด	วันที่ประเมิน	ลายเซ็น
1	นางสาวจันทร์เพ็ญ ไชยน้อย	ผู้ประเมิน	สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3	17 พ.ย. 2564 15:56	
2	นายสุภาพ ไสสุข	ผู้ประเมิน	สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3	17 พ.ย. 2564 08:45	
3	นายอภิชาญ มุลละคร	ผู้ประเมิน	สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3	18 พ.ย. 2564 00:58	

บทสรุปผู้บริหาร

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 ได้จัดทำรายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (CAR) ระดับหลักสูตร เพื่อรองรับการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ระดับสถาบัน และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (IQA) ระดับปริญญาตรี ของสถาบันฯ ประจำปีการศึกษา 2563 โดยใช้ผลการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน 2563 – วันที่ 31 พฤษภาคม 2564 ครอบคลุมการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ (TQF) ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) กำหนด และคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับปริญญาตรี สายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ พ.ศ. 2563 ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวน 6 องค์กรประกอบ 17 ตัวบ่งชี้ เพื่อเป็นกลไกในการกำกับติดตามผลการดำเนินงานของหลักสูตร ให้สามารถปลูกฝังและพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะสอดคล้องตามคุณลักษณะที่พึงประสงค์และมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่หลักสูตรคาดหวัง ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ปีการศึกษา 2563 มีดังนี้

บทที่ 1

ข้อมูลทั่วไป

1. ข้อมูลทั่วไปของหลักสูตร

หลักสูตร :	เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) หลักสูตรปรับปรุง 2562
สาขาวิชา :	เทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ
สถานศึกษา :	วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี
รหัสหลักสูตร :	25592761102329
ที่ตั้งสถานศึกษา :	10 - หนองจิก

2. ปรัชญา วัตถุประสงค์

2.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตด้านอาชีวศึกษาที่มีความรอบรู้ มีสมรรถนะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการ ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการแก้ปัญหา ผลิตและพัฒนาอาหารฮาลาล โดยใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม ชุมชน และสถาน ประกอบการ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และกิจนิสัยที่เหมาะสมในการทำงาน

2.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ และสามารถประยุกต์เชื่อมโยงทฤษฎีในการพัฒนาและผลิตอาหารฮาลาล เพื่อตอบสนองความต้องการของ ภาคการผลิตในสถานประกอบการและอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร
2. เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณีศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย
3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบ ในการวิจัย และพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้
4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและ วิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย

3. จำนวนนักศึกษา

ปีที่นักศึกษาเข้าเรียน	ปีการศึกษา				
	2559	2560	2561	2562	2563
2559	16	16	0	0	0
2560	0	10	10	0	0
2561	0	0	19	18	0
2562	0	0	0	19	19
2563	0	0	0	0	20

4. ผลการประเมินคุณภาพภายใน

ตารางแสดงผลการประเมินตนเองตามองค์ประกอบและตัวบ่งชี้

องค์ประกอบในการประกันคุณภาพหลักสูตร	ตัวบ่งชี้	ผลการประเมิน
1. การกำกับมาตรฐาน	1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่องเกณฑ์ มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 1.1.1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 1.1.2 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 1.1.3 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร 1.1.4 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน 1.1.5 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน
องค์ประกอบในการประกันคุณภาพหลักสูตร	ตัวบ่งชี้	คะแนนที่ได้
2. บัณฑิต	2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 2.2 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบมาตรฐาน วิชาชีพผ่านในครั้งแรก 2.3 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่าน สมรรถภาพทางภาษาอังกฤษ ระดับ B2 หรือเทียบเท่า 2.4 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่าน มาตรฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัล 2.5 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งาน ทำหรือประกอบอาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี	4.00 5.00 0.00 0.00 4.72
3. นักศึกษา	3.1 การรับนักศึกษา 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	5.00 5.00 4.00
4. อาจารย์	4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ 4.2 คุณภาพอาจารย์	4.00 1.00

องค์ประกอบในการ ประกันคุณภาพหลักสูตร	ตัวบ่งชี้	ผลการ ประเมิน
	4.21 ร้อยละของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรที่มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ ในสถาน ประกอบการ	0.00
	4.22 ร้อยละผลงานทางวิชาการของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	2.00
	4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4.00
5. หลักสูตร การเรียนการ สอน การประเมินผู้เรียน	5.1 สารระของรายวิชาในหลักสูตร	4.00
	5.2 การวางระบบผู้สอน และกระบวนการ จัดการเรียนการสอน	4.00
	5.3 การประเมินผู้เรียน	4.00
	5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่ง ชาติ	5.00
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	5.00
คะแนนรวม		58.72
คะแนนรวมเฉลี่ย		3.91

ผลการประเมิน คุณภาพการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการของ
สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี
มีคะแนนเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.91 คะแนน อยู่ในระดับ ดี

ซึ่งการแปลผลจะเป็นการอธิบายว่า

คะแนนระดับหลักสูตร = 0 หมายถึง หลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน
คะแนนระดับหลักสูตร = 0.01-5.00 หมายถึง หลักสูตรเป็นไปตามมาตรฐานและมี
ระดับคุณภาพตามคะแนนที่ได้ตั้งนี้

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

บทที่ 2

ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตด้านอาชีวศึกษาที่มีความรอบรู้ มีสมรรถนะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการ ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการแก้ปัญหา ผลิตและพัฒนาอาหารฮาลาล โดยใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม ชุมชน และสถาน ประกอบการ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และกิจนิสัยที่เหมาะสมในการทำงาน

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ และสามารถประยุกต์เชื่อมโยงทฤษฎีในการพัฒนาและผลิตอาหารฮาลาล เพื่อตอบสนองความต้องการของ ภาคการผลิตในสถานประกอบการและอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร
2. เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณีศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย
3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบ ในการวิจัย และพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้
4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและ วิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย

บทที่ 3

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร

องค์ประกอบที่ 1
การกำกับมาตรฐาน

ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐาน
หลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1. ชื่อ นาง ญัฐนันท์ นามสกุล ชูแก้ว
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2544
ผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่ - สุรยานี บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร, ดีลา เถาะ, ญัฐนันท์ ชูแก้ว และศลิษา ศรีสุข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ไข่แช่อบแห้งผสมข้าวมะจามู. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 ด้านนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้และสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี .
ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการในสถานประกอบการ
2. ชื่อ นางสาว ดีลา นามสกุล เถาะ
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานีปีการศึกษาที่สำเร็จ 2559
ผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่ - ดีลา เถาะ, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยานี บาราเฮง, ปาวิณา หลีหมัด และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดพองกรอบ เสริมแร่แดงเคลือบปรุงรสด้วยไซรัปน้ำตาล โตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 786 - 794). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - ปาวิณา หลีหมัด, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยานี บาราเฮง, ดีลา เถาะ และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปน้ำตาลโตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 756 - 762). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - สุรยานี บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร, ดีลา เถาะ, ญัฐนันท์ ชูแก้ว และศลิษา ศรีสุข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ไข่แช่อบแห้งผสมข้าวมะจามู. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 ด้านนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้และสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี .

ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการในสถานประกอบการ
3. ชื่อ นางสาว ประกายแก้ว นามสกุล ศุภอักษร
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2555
ผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่ - สุรยानी บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร และกมลทิพย์ ทองสุข. (2560). ผลของคาราจีแนนและกลูโคแมน ต่อคุณสมบัติทางเคมี ภายภาพ และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ เยลลี่ส้มแชงพร้อมดื่ม. การประชุมวิชาการเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาชีวศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 1 นวัตกรรมอาชีวศึกษาสู่ Thailand 4.0, 463-467. - ตีลา เถาะ, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยानी บาราเฮง, ปาวิณา หลีหมัด และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดพองกรอบ เสริมราแดงเคลือบปรุงรสด้วยไซรัปน้ำตาล โตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 786 - 794). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - ปาวิณา หลีหมัด, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยानी บาราเฮง, ตีลา เถาะ และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปน้ำตาลโตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 756 - 762). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - สุรยानी บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร, ตีลา เถาะ, ณัฐนันท์ ชุมแก้ว และศลิษา ศรีสุข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฑะแซอบแห้งผสมข้าวมะจานู. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 ด้านนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้และสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี .
ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการในสถานประกอบการ
4. ชื่อ นางสาว ศลิษา นามสกุล ศรีสุข
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2556
ผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่ - ตีลา เถาะ, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยानी บาราเฮง, ปาวิณา หลีหมัด และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดพองกรอบ เสริมราแดงเคลือบปรุงรสด้วยไซรัปน้ำตาล โตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 786 - 794). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - ปาวิณา หลีหมัด, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยानी บาราเฮง, ตีลา เถาะ และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปน้ำตาลโตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 756 - 762). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - สุรยानी บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร, ตีลา เถาะ, ณัฐนันท์ ชุมแก้ว และศลิษา ศรีสุข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฑะแซอบแห้งผสมข้าวมะจานู. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 ด้านนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้และสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี .
ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการในสถานประกอบการ - ผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ บริษัทปัตตานีผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด และบริษัทรอยแอลฟู้ดส์ จำกัด

5. ชื่อ นางสาว สุรยานี นามสกุล บาราเฮง
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2554
ผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่ - สุรยานี บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร และกมลทิพย์ ทองสุข. (2560). ผลของการจีแนมและกลูโคแมน ต่อคุณสมบัติทางเคมี ภายภาพ และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ เยลลี่ส้มแชงพร้อมดื่ม. การประชุมวิชาการเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาชีวศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 1 นวัตกรรมมาชีวศึกษาสู่ Thailand 4.0, 463-467. - ตีลา เถาะ, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยานี บาราเฮง, ปาวีณา หลีหมัด และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดพองกรอบ เสริมราแดงเคลือบปรุงรสด้วยไซรัปน้ำตาล โตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 786 - 794). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - ปาวีณา หลีหมัด, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยานี บาราเฮง, ตีลา เถาะ และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปน้ำตาลโตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 756 - 762). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - สุรยานี บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร, ตีลา เถาะ, ญัฐนันท์ ชุมแก้ว และศลิษา ศรีสุข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฑละลายอบแห้งผสมข้าวมะจานู. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 ด้านนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้และสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี .
ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการในสถานประกอบการ - เข้าร่วมฝึกปฏิบัติการในสถานประกอบการตามโครงการพัฒนาศักยภาพครูประจำการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ ณ ศูนย์ฝึกอบรมบริษัทเซ็นทรัล เรสตอเรชั่นส์ กรุ๊ป จำกัด

2.อาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นาง ญัฐนันท์ นามสกุล ชูแก้ว
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2544
ผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่ - สุรยานี บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร, ตีลา เถาะ, ญัฐนันท์ ชุมแก้ว และศลิษา ศรีสุข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฑละลายอบแห้งผสมข้าวมะจานู. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 ด้านนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้และสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี .
ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการในสถานประกอบการ
2. ชื่อ นางสาว ตีลา นามสกุล เถาะ
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)

สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานีปีการศึกษาที่สำเร็จ 2559
ผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่ - ตีลา เถาะ, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยานี บาราเฮง, ปาวีณา หลีหมัด และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดพองกรอบเสริมราแดงเคลือบปรุงรสด้วยไซรัปน้ำตาล โตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 786 - 794). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - ปาวีณา หลีหมัด, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยานี บาราเฮง, ตีลา เถาะ และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปน้ำตาลโตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 756 - 762). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - สุรยานี บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร, ตีลา เถาะ, ญัฐนันท์ ชุมแก้ว และศลิษา ศรีสุข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทะเลแช่อบแห้งผสมข้าวมะจานู. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 ด้านนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้และสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี .
ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการในสถานประกอบการ
3. ชื่อ นาง ประกายแก้ว นามสกุล ศุภอักษร
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานีปีการศึกษาที่สำเร็จ 2555
ผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่ - สุรยานี บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร และกมลทิพย์ ทองสุข. (2560). ผลของคาราจีแนนและกลูโคแมน ต่อคุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ เยลลี่ส้มแช่พร้อมดื่ม. การประชุมวิชาการเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาชีวศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 1 นวัตกรรมอาชีวศึกษาสู่ Thailand 4.0, 463-467. - ตีลา เถาะ, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยานี บาราเฮง, ปาวีณา หลีหมัด และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดพองกรอบเสริมราแดงเคลือบปรุงรสด้วยไซรัปน้ำตาล โตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 786 - 794). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - ปาวีณา หลีหมัด, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยานี บาราเฮง, ตีลา เถาะ และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปน้ำตาลโตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 756 - 762). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4. - สุรยานี บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร, ตีลา เถาะ, ญัฐนันท์ ชุมแก้ว และศลิษา ศรีสุข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทะเลแช่อบแห้งผสมข้าวมะจานู. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 ด้านนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้และสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี .
ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการในสถานประกอบการ
4. ชื่อ นางสาว ศลิษา นามสกุล ศรีสุข
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2556

<p>ผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่</p> <p>- ตีลา เถาะ, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยानी บาราเฮง, ปาวีณา หลีหมัด และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดพองกรอบเสริมราแดงเคลือบปรุงรสด้วยไซรัปน้ำตาล โตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 786 - 794). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4.</p> <p>- ปาวีณา หลีหมัด, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยानी บาราเฮง, ตีลา เถาะ และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปน้ำตาลโตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 756 - 762). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4.</p> <p>- สุรยानी บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร, ตีลา เถาะ, ณัฐนันท์ ชุมแก้ว และศลิษา ศรีสุข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ละลายขอบแห้งผสมข้าวมะจานู. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 ด้านนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้และสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี .</p>
<p>ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการในสถานประกอบการ</p> <p>- ผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ บริษัทปัตตานีผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด และบริษัทรอยแอลฟู้ดส์ จำกัด</p>
<p>5. ชื่อ นางสาว สุรยानी นามสกุล บาราเฮง</p>
<p>ชื่อปริญญาและสาขา</p> <p>- วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)</p>
<p>สถาบันที่สำเร็จการศึกษา</p> <p>- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานีปีการศึกษาที่สำเร็จ 2554</p>
<p>ผลงานทางวิชาการและการเผยแพร่</p> <p>- สุรยानी บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร และกมลทิพย์ ทองสุข. (2560). ผลของคาราจีแนนและกลูโคแมน ต่อคุณสมบัติทางเคมี ภายภาพและคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ เยลลี่ส้มแซกพร้อมดื่ม. การประชุมวิชาการเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาชีวศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 1 นวัตกรรมอาชีวศึกษาสู่ Thailand 4.0, 463-467.</p> <p>- ตีลา เถาะ, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยानी บาราเฮง, ปาวีณา หลีหมัด และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดพองกรอบเสริมราแดงเคลือบปรุงรสด้วยไซรัปน้ำตาล โตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 786 - 794). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4.</p> <p>- ปาวีณา หลีหมัด, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยानी บาราเฮง, ตีลา เถาะ และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรัปน้ำตาลโตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 756 - 762). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4.</p> <p>- สุรยानी บาราเฮง, ประกายแก้ว ศุภอักษร, ตีลา เถาะ, ณัฐนันท์ ชุมแก้ว และศลิษา ศรีสุข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ละลายขอบแห้งผสมข้าวมะจานู. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 ด้านนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้และสิ่งประดิษฐ์ ประจำปี 2562. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี .</p>
<p>ประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการในสถานประกอบการ</p> <p>- เข้าร่วมฝึกปฏิบัติการในสถานประกอบการตามโครงการพัฒนาศักยภาพครูประจำการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ ณ ศูนย์ฝึกอบรมบริษัทเซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด</p>

3. จำนวนอาจารย์ผู้สอน

1. ชื่อ นาง ญัฐนันท์ นามสกุล ชูแก้ว
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2544
2. ชื่อ นางสาว ดีลา นามสกุล เกาะ
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานีปีการศึกษาที่สำเร็จ 2559
3. ชื่อ นางสาว อธิรัตน์ นามสกุล บุญหา
ชื่อปริญญาและสาขา - การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศ วท.ม.
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2551
4. ชื่อ นางสาว นารณี นามสกุล ดอเลื้อ
ชื่อปริญญาและสาขา - บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บธ.ม.) สาขาวิชา การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตสงขลา ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2560
5. ชื่อ นาง ประกายแก้ว นามสกุล ศุภอักษร
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานีปีการศึกษาที่สำเร็จ 2555
6. ชื่อ นางสาว ปาวิณา นามสกุล หลีหมัด
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตรการอาหารและโภชนาการ วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานีปีการศึกษาที่สำเร็จ 2562

7. ชื่อ นางสาว ฟาตีเม้าะห์ นามสกุล เจ๊ะอาแซ
ชื่อปริญญาและสาขา - ภาษาอังกฤษ ศศ.ม.
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒปีการศึกษาที่สำเร็จ 2555
8. ชื่อ นาย วันพิชิต นามสกุล ศรีสุข
ชื่อปริญญาและสาขา - ปรัชญาดุสิตบัณฑิต บริหารศาสตร์ (การศึกษาเพื่อการบริหารทรัพยากรมนุษย์)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยแม่โจ้ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2556
9. ชื่อ นาย วิทยา นามสกุล ต้นยืนยง
ชื่อปริญญาและสาขา - การบริหารการศึกษา ศษ.ม.
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรีปีการศึกษาที่สำเร็จ 2554
10. ชื่อ นาง วิมล นามสกุล ภคธีรเธียร
ชื่อปริญญาและสาขา - การวิจารณ์วรรณคดีและวรรณกรรมปัจจุบัน กศ.ม.
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2555
11. ชื่อ นางสาว ศลิษา นามสกุล ศรีสุข
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ปีการศึกษาที่สำเร็จ 2556
12. ชื่อ นางสาว สุรยานี นามสกุล บาราเฮง
ชื่อปริญญาและสาขา - วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วท.ม. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
สถาบันที่สำเร็จการศึกษา - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานีปีการศึกษาที่สำเร็จ 2554

เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	มี	ไม่มี	เอกสาร/หลักฐาน
1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	- ไม่น้อยกว่า 5 คน - เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพียง 1 หลักสูตรเท่านั้น - ประจําหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น	✓		
สรุป		✓		
2. คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	- คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่น้อยกว่าตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน - มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ	✓		
สรุป		✓		
3. คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร	- คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่น้อยกว่าตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน - มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง - ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่า 1 หลักสูตร	✓		
สรุป		✓		
4. คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน	- อาจารย์ประจำ จะต้องมียุติคุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่น้อยกว่าตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน - อาจารย์พิเศษ มีคุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพที่เปิดสอน ไม่น้อยกว่า 6 ปี มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น	✓		
สรุป		✓		
5. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	- ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตรหรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี	✓		
สรุป		✓		

สรุปผลการกำกับมาตรฐาน จำนวนเกณฑ์ทั้งหมด 5 เกณฑ์ มีการดำเนินการครบถ้วน จำนวน 5 เกณฑ์

ผลการประเมิน : ผ่าน

เกณฑ์การประเมินตัวบ่งชี้ที่ 1.1

เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน
1. มีการดำเนินงานตามเกณฑ์ครบจำนวน 5 เกณฑ์	ผ่าน
2. มีการดำเนินงานไม่ครบตามจำนวน 5 เกณฑ์	ไม่ผ่าน

องค์ประกอบที่ 2
บัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด รหัส 61	18 คน
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด	10 คน
ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมินบัณฑิต	40.0 คะแนน
คะแนนที่ได้	4.00 คะแนน

ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบมาตรฐาน วิชาชีพผ่านในครั้งแรก

จำนวนนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ทั้งหมด	18 คน
จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ	18 คน
จำนวนนักศึกษาที่สอบมาตรฐานวิชาชีพผ่านครั้งแรก	18 คน
คะแนนที่ได้	5.00 คะแนน

ตัวบ่งชี้ที่ 2.3 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่าน สมรรถภาพทางภาษาอังกฤษ ระดับ B2 หรือเทียบเท่า

จำนวนนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ทั้งหมด	18 คน
จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ	18 คน
จำนวนนักศึกษาที่สอบสมรรถภาพทางภาษาอังกฤษผ่านเกณฑ์ระดับ B2 หรือเทียบเท่า	0 คน
คะแนนที่ได้	0.00 คะแนน

ตัวบ่งชี้ที่ 2.4 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่าน มาตรฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัล

จำนวนนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ทั้งหมด	0 คน
จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ	0 คน
จำนวนนักศึกษาที่สอบผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัล	0 คน
คะแนนที่ได้	0.00 คะแนน

ตัวบ่งชี้ที่ 2.5 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ทำงาน ทำหรือประกอบอาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด รหัส 61	18 คน
จำนวนบัณฑิตของหลักสูตรที่ตอบแบบสอบถาม	18 คน
จำนวนบัณฑิตที่มีงานทำ	10 คน
จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ	5 คน
จำนวนบัณฑิตที่ได้เลื่อนตำแหน่งหรือได้รับเงินเดือนเพิ่มขึ้น (กรณีมีงานทำก่อนเข้าศึกษาภายใน 1 ปี สำเร็จการศึกษา)	2 คน
จำนวนบัณฑิตที่ไม่มีงานทำ	1 คน
อื่นๆ	0 คน
คะแนนที่ได้	4.72 คะแนน

หมายเหตุ - หลักสูตรใหม่ที่ยังไม่มีบัณฑิตสำเร็จการศึกษาไม่ต้องประเมินองค์ประกอบนี้

- จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา

องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนักศึกษา

1. การรับนักศึกษา

1.1 ระบบและกลไก (P)

การรับนักศึกษาใหม่ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ใช้ระบบการรับนักศึกษาของสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ซึ่งมีกลไกในกระบวนการรับนักศึกษาดังนี้

1.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมทบทวนระบบ และกำหนดแผนการรับนักศึกษาแล้วรายงานผลเพื่อนำส่งข้อมูลให้กับสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 ตามกรอบที่กำหนดไว้ใน คอศ. 1 ซึ่งหลักสูตรสามารถรับนักศึกษาได้จำนวน 20 คน

1.1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมเพื่อกำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษา

1.1.3 สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 ดำเนินการประกาศรับสมัครและวิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี โดยภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ดำเนินการจัดสอบข้อเขียนและสัมภาษณ์

1.1.4 หลักสูตรมีการประชาสัมพันธ์ร่วมกับสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3

1.1.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเสนอรายชื่อกรรมการการสอบสัมภาษณ์ ให้กับวิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี เพื่อจัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการสอบ

1.1.6 สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 และวิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต่อ

1.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

ผลการดำเนินการรับนักศึกษาใหม่ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ซึ่งจากการดำเนินการได้จำนวนนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2563 จำนวน 16 คน

1.3 การประเมินกระบวนการ (C)

(1) หลักสูตร/ภาควิชา ได้สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการบริหารหลักสูตรในประเด็นการรับนักศึกษา โดยใช้แบบสอบถามเก็บข้อมูลจากนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 เมื่อสิ้นปีการศึกษา 2563 จำนวน 8 คน ลักษณะของคำถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

(2) หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 3 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนกระบวนการรับนักศึกษา โดยนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการรับศึกษามาเป็นข้อมูลในการพิจารณาด้วย พบว่าควรมีการพิจารณาเกี่ยวกับคุณสมบัติของนักศึกษาที่สมัครที่มีความสอดคล้องกับหลักสูตรให้มากที่สุด โดยกำหนดคุณสมบัติของการรับนักศึกษาควรที่จะมาจาก ปวช. ปวส. สายตรง (มาจาก ปวช.)

1.4 การปรับปรุงกระบวนการและผลจากการปรับปรุงที่เป็นรูปธรรม (A)

หลักสูตรนำผลการประเมินกระบวนการ ตามข้อ 1.3 เสนอวิทยาลัย/สถาบันเพื่อปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษาใหม่ในปีการศึกษาต่อไป ดังนี้ ในการรับนักศึกษาควรที่จะมาจาก ปวช. ปวส. สายตรง (มาจาก ปวช.) ตลอดจนออกประชาสัมพันธ์ในวิทยาลัยต่าง ๆ ในเขตภาคใต้ตอนล่างที่มีการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาที่เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหาร

และโภชนาการ โดยการจัดทำแผ่นพับประชาสัมพันธ์ในการรับสมัครนักศึกษาและประชาสัมพันธ์ให้รุ่นน้องในสถานศึกษาเดิมที่นักศึกษาเคยสังกัด และประชาสัมพันธ์ผ่านทางออนไลน์ในระบบ FACEBOOK ของนักศึกษาเองเพื่อนำมาวางแผนในการรับนักศึกษาในปีถัดไป

2. การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

2.1 ระบบและกลไก (P)

2.1.1 การวิเคราะห์ปัญหาของนักศึกษาใหม่ ภาควิชาได้วิเคราะห์ปัญหาของนักศึกษาใหม่ในปีการศึกษาที่ผ่านมา พบว่า มีปัญหา ดังนี้

1) ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

2) ขาดทักษะด้านการคิดเชิงวิเคราะห์ การสื่อสาร (ด้านภาษาไทยและการใช้ภาษาอังกฤษ) ขาดทักษะการคำนวณและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.1.2 การเตรียมความพร้อมแก่นักศึกษาใหม่ก่อนเข้ารับการศึกษา จากปัญหาของนักศึกษาใหม่ตามข้อ 2.1.1 หลักสูตรได้กำหนดกิจกรรม/โครงการเพื่อเตรียมความพร้อมของนักศึกษาในปีการศึกษา 2563 สรุปได้ 2 ด้าน ดังนี้

1) การเตรียมความพร้อมในการใช้ชีวิตนักศึกษา โดยภาควิชาเตรียมการดำเนินการจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา โดยดำเนินการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่

2) การเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ โดยภาควิชาเตรียมการดำเนินการโครงการปรับพื้นฐานทักษะด้านการคำนวณสำหรับนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2563

2.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

ผลการดำเนินงาน

1) การเตรียมความพร้อมในการใช้ชีวิตนักศึกษา

โดยที่นักศึกษาชั้นปีที่ 1 เข้าร่วมการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ โดยมีการแนะนำหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนและการใช้ชีวิตในสถานศึกษา ตลอดจนแนะนำเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนระบบทวิภาคีระหว่างสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 และสถานประกอบการ

2) การเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ

โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เข้าร่วมกิจกรรมปรับพื้นฐานความรู้ด้านทักษะการคำนวณ เพื่อเพิ่มเติมความรู้ก่อนการเรียน

2.3 การประเมินกระบวนการ (C)

(1) หลักสูตร/ภาควิชา ได้สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการเตรียมความพร้อมแก่นักศึกษาก่อนเข้ารับการศึกษา โดยใช้แบบสอบถามเก็บข้อมูลจากนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 เมื่อสิ้นปีการศึกษา 2563 จำนวน 8 คน ลักษณะของคำถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

(2) หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 3 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนกระบวนการเตรียมความพร้อมนักศึกษา โดยนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการเตรียมความพร้อมนักศึกษามาเป็นข้อมูลในการพิจารณาด้วย พบว่าควรที่จะมีการปรับปรุงด้านที่เกี่ยวกับการมีกิจกรรมหรือโครงการเตรียมความพร้อมทางการเรียนให้นักศึกษาแรกเข้า

2.4 การปรับปรุงกระบวนการและผลจากการปรับปรุงที่เป็นรูปธรรม (Act)

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร/ภาควิชาได้ประชุมประเมินวิเคราะห์หาแนวทางการปรับปรุงการเตรียมความพร้อมให้แก่นักศึกษา ในปีการศึกษา 2564 ดังนี้ ภาควิชาควรมีกิจกรรมหรือโครงการเตรียมความพร้อมทางการเรียนให้แก่นักศึกษาแรกเข้าอย่างเหมาะสม เช่น โครงการปรับพื้นฐานทางด้านการศึกษาที่เข้มข้น

คะแนนที่ได้	5.00 คะแนน
-------------	------------

ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

1. การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี

1. การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี

1.1 ระบบและกลไก (P)

สถาบัน/วิทยาลัย/ภาควิชาได้กำหนดระบบและกลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี ดังนี้

1.1.1 ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา

มีการแต่งตั้งครูที่ปรึกษาเพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษากับนักศึกษาในเรื่องที่เกี่ยวข้อง การลงทะเบียน การเรียนการฝึกอาชีพในสถานประกอบการ ระเบียบวินัยทั่วไป สวัสดิการเรื่องทุนการศึกษาต่าง ๆ

1.1.2 การจัดทำข้อมูลประวัตินักศึกษา

มีการจัดทำแฟ้มครูที่ปรึกษาเพื่อจัดเก็บข้อมูลนักศึกษาในที่ปรึกษา ซึ่งประกอบด้วย แผนการเรียน ประวัตินักศึกษา ตารางเรียน รายชื่อนักศึกษา และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการเยี่ยมบ้านนักศึกษา

1.1.3 ช่องการติดต่อสื่อสารระหว่างนักศึกษากับอาจารย์

มีการจัดตั้งกลุ่มไลน์ครูที่ปรึกษาขึ้น ตลอดจนมีการกำหนดเวลาในการพบปะพูดคุยเพื่อสอบถามปัญหาต่าง ๆ

1.2 การนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน (D)

ผลการดำเนินงานของหลักสูตรในปีการศึกษา 2563 มีกิจกรรมที่ดำเนินการ เช่น

1.2.1 ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา

มีการให้คำปรึกษาที่เกี่ยวกับการประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีเมื่อฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ อีกทั้งให้คำแนะนำที่เกี่ยวกับการเรียน การแก้ปัญหาส่วนตัวในเรื่องการเงิน การลงทะเบียน

1.2.2 การติดตามให้นักศึกษาลงทะเบียนซ้ำ การชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียนให้สิ้นสุดก่อนสัปดาห์การสอบปลายภาค

1.3 การประเมินกระบวนการ (C)

หลักสูตร/ภาควิชาได้กำหนดมีการทบทวนประเมินกระบวนการในการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา ดังนี้

(1) หลักสูตร/ภาควิชา ได้สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่ออาจารย์ที่ปรึกษา โดยใช้แบบสอบถามเก็บข้อมูลจากนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 เมื่อสิ้นปีการศึกษา 2563 จำนวน 8 คน ลักษณะของคำถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

(2) จัดประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 3 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อวิเคราะห์ผลการดำเนินงาน ปัญหา อุปสรรคและแนวทางการดำเนินงานเพื่อแก้ปัญหา/พัฒนาระบบการดำเนินงานของอาจารย์ที่ปรึกษา

เกี่ยวกับการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาปริญญาตรี จากการประชุมวิเคราะห์ปัญหาพบว่า ควรที่กระบวนการให้อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำช่วยเหลือนักศึกษาหากเกิดปัญหาในเรื่องของการเรียน เป็นสำคัญ

1.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

หลักสูตร/ภาควิชาได้ประชุมวิเคราะห์ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการดำเนินโครงการ/กิจกรรมต่าง และหาแนวทางการปรับปรุงการดำเนินกิจกรรมการพัฒนา นักศึกษาในปีการศึกษา 2564 ดังนี้ ควรที่กระบวนการให้อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำช่วยเหลือนักศึกษาหากเกิดปัญหาในเรื่องของการเรียน อีกทั้งควรมอบหมายครูฝึกในสถานประกอบการช่วยตรวจสอบ ดูแลอีกช่องทางหนึ่ง

2. การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

2.1 ระบบและกลไก (P)

หลักสูตร/ภาควิชา/วิทยาลัย/สถาบันได้กำหนดระบบและกลไกการพัฒนา ศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนี้

2.1.1 ศึกษาปรัชญา วัตถุประสงค์ของหลักสูตรใน คอศ.1 และวิเคราะห์ผลการดำเนินงานในปีการศึกษาที่ผ่านมา

2.1.2 ประชุมชี้แจง ในการประชุมจัดทำแผนของหลักสูตร เพื่อจัดทำโครงการ/กิจกรรมที่พัฒนาศักยภาพนักศึกษา รวมทั้งให้นักศึกษามีส่วนในการวางแผนการจัดกิจกรรม ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

2.1.3 กำหนดแผนการพัฒนา ศักยภาพนักศึกษา

2.1.4 วิเคราะห์รายวิชาและกิจกรรม/โครงการพัฒนานักศึกษาที่ตอบสนองต่อการส่งเสริมการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

2.1.5 เสนอโครงการ/กิจกรรมพัฒนานักศึกษาต่ออาจารย์ในหลักสูตรและระบุไว้ใน คอศ.2

2.1.6 เสนอโครงการ/กิจกรรม ต่อสภาสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3

2.1.7 ดำเนินงานโครงการที่ผ่านการอนุมัติตามแผนงานที่กำหนดไว้

2.1.8 ติดตามการดำเนินงานตามการจัดการเรียนการสอน/การดำเนินตามแผนงาน/โครงการพัฒนานักศึกษา ตามรายภาคการศึกษา

2.1.9 ประเมินผลการเรียนรู้ของรายวิชาที่เข้าร่วมในโครงการและกิจกรรมพัฒนานักศึกษา ที่มีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา

2.1.10 รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

2.1.11 นำผลการประเมินมาปรับปรุงแผน การพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ในปีการศึกษาต่อไป

2.2 การนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน (D)

ผลการดำเนินงาน

ปีการศึกษา 2563 ภาควิชา/วิทยาลัย/สถาบันจัดโครงการหรือกิจกรรม เพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เช่น

1) โครงการทัศนศึกษาดูงานในสถานประกอบการภายในจังหวัดยะลาเพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

2) โครงการส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม

2.3 การประเมินกระบวนการ (C)

(1) ภาควิชา/วิทยาลัยได้การประเมินผลการดำเนินงาน โดยสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการดำเนินโครงการ หรือกิจกรรมต่างๆ และรายงานผลการดำเนินโครงการ หรือกิจกรรมเสนอต่อวิทยาลัยโดยรูปแบบ P-D-C-A

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการดำเนินโครงการ หรือกิจกรรมดังนี้

1) โครงการทัศนศึกษาดูงานในสถานประกอบการภายในจังหวัดยะลาเพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.3 อยู่ในระดับ มาก

2) โครงการส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 อยู่ในระดับ มาก

(2) หลักสูตร/ภาควิชา ได้สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยใช้แบบสอบถามเก็บข้อมูลจากนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 เมื่อสิ้นปีการศึกษา 2563 จำนวน 10 คน ลักษณะของคำถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ปรากฏผลตามตาราง

(3) หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 30 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนกระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยนำผลการดำเนินงานโครงการต่าง ๆ และผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 มาเป็นข้อมูลในการพิจารณาด้วย พบว่า ควรจะมีการปรับปรุงในด้านที่เกี่ยวกับการให้นักศึกษาได้รับการพัฒนาศักยภาพ และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ

2.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

หลักสูตร/ภาควิชาได้ประชุมคณะกรรมการหลักสูตรเพื่อวิเคราะห์การดำเนินงานในปีการศึกษา 2563 และหาแนวทางการปรับปรุงการดำเนินกิจกรรมการพัฒนานักศึกษาในปีการศึกษา 2564 ดังนี้ ควรเพิ่มเติมกิจกรรม โครงการที่เกี่ยวกับการให้นักศึกษาได้รับการพัฒนาศักยภาพ และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ และเหมาะสมกับภาวะการณ์ปัจจุบัน

3. การควบคุมดูแลในการจัดทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ (สัดส่วนในการควบคุมอาจารย์ต่อนักศึกษาไม่ควรเกิน 1 : 15)

อาจารย์ที่ปรึกษา	นักศึกษา	ชื่อเรื่อง
1.นางสาวดีลา เถาะ	1. นางสาวกัญสูรี นิทอง	ผลของวิปัสณากรรมจากถั่วเหลืองต่อคุณภาพของพานา คอตด้านมถั่วเหลือง
	2. นางสาวนศรีดา แวเต็ง	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยถั่วจากกากกาแฟ
	3. นางสาวศรินญา หมาดหมื่น	การใช้มะละกอดิบทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์โรตตี้แช่แข็ง
	4. นายณัฐพงศ์ คงคากุลไกรกิต	การใช้มะละกอดิบทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์โรตตี้แช่แข็ง
	5. นายมุฮัมหมัดอัฟนาน อูมา	ผลของวิปัสณากรรมจากถั่วเหลืองต่อคุณภาพของพานา คอตด้านมถั่วเหลือง
2.นางสาวปาวิณา หลีหมัด	1. นางสาวชอภารียะห์ เฮงไชยคง	ผลของการแปรงผสมระหว่างแป้งมันเทศสีส้มและแป้งมันฝรั่งต่อคุณภาพถ้วยทาร์ต ปรากฏจากกลูเตนไขมันต่ำแช่เยือกแข็ง
	2. นางสาวณัฐธิดา รังษี	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กะหรี่ปั๊บบจากแป้งกล้วยน้ำว้า

อาจารย์ที่ปรึกษา	นักศึกษา	ชื่อเรื่อง	
	3. นางสาวณิชาร คงบุญ	ผลของแป้งเผือกและเปลือกแก้วมังกรผงต่อคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ขนมปังชาโก้	
	4. นางสาวนุรฮิมา มังสะมาน	ผลของการแป้งผสมระหว่างแป้งมันเทศสีส้มและแป้งมันฝรั่งต่อคุณภาพถ้วยทาร์ต ปราศจากกลูเตนไขมันต่ำ แซ่เยือกแข็ง	
	5. นางสาวคันสนีย์ โคช่วย	ผลของการแป้งผสมระหว่างแป้งมันเทศสีส้มและแป้งมันฝรั่งต่อคุณภาพถ้วยทาร์ต ปราศจากกลูเตนไขมันต่ำ แซ่เยือกแข็ง	
	6. นายบอย หอมเหลือง	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กะหรี่ปั๊บบ้างจากแป้งกล้วยน้ำว้า	
	7. นายวีรภัทร เชี่ยวนาวิน	ผลของแป้งเผือกและเปลือกแก้วมังกรผงต่อคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ขนมปังชาโก้	
	3.นางสาวสุรยาณี บาราเฮง	1. นางสาวกนกวรรณ ยังศรีนาค	การใช้เอนไซม์เพคตินเนสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกล้วยนางพญาอัดก๊าซ สมาชิกในกลุ่ม
	2. นางสาวชนาภา เฉลิมจิตรอุทัย	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำนมลูกเต๋อยผสมรำข้าวผงกึ่งสำเร็จรูป	
3. นางสาวนุรไอนี กำลังเที่ยง	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของตาแป๋อปีจากกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชัน		
4. นางสาวสโรชา ผู้บุญ	การใช้เอนไซม์เพคตินเนสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกล้วยนางพญาอัดก๊าซ สมาชิกในกลุ่ม		
5. นายชนะเกียรติ รักงาม	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยถั่วจากกากกาแฟ		
6. นายนิโษะ เจริญมา	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของตาแป๋อปีจากกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชัน		
7. นายวีรภัทร เองฉ้วน	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยถั่วจากกากกาแฟ		
8. นายฮาภิมัน นิมะ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำนมลูกเต๋อยผสมรำข้าวผงกึ่งสำเร็จรูป		

คะแนนที่ได้	5.00 คะแนน
-------------	------------

ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

ปีที่นักศึกษาเข้าเรียน	ปีการศึกษา					การคงอยู่	การสำเร็จการศึกษา
	2559	2560	2561	2562	2563		
2559	16	16	0	0	0	100.0	100.0
2560	0	10	10	0	0	100.0	100.0
2561	0	0	19	18	0	94.74	100.0
2562	0	0	0	19	19	100.0	0.0
2563	0	0	0	0	20	0.0	0.0

3. ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.1 ระบบและกลไก (P)

(1) หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 28 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนกระบวนการควบคุมดูแลการจัดทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของปี การศึกษาที่ผ่านมา พบว่า โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพที่นักศึกษาจัดทำนั้นมีความสอดคล้องกับสาขาที่เรียน ซึ่งโครงการส่วนมากมีการพัฒนาต่อยอดมาจากสิ่งที่มีอยู่แล้วเป็นส่วนใหญ่

(2) หลักสูตร/ภาควิชา ได้วางแผนการควบคุมดูแลการจัดทำโครงการพัฒนาสมรรถนะ วิชาชีพ ในปีการศึกษา 2563 ดังนี้

(1) จัดมอบหมายอาจารย์ผู้สอนนักศึกษาในรายวิชาโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ

(2) อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเกี่ยวกับการจัดทำรายละเอียดของวิชา โครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ โดยแบ่งออกเป็น 2 ภาคเรียน ดังนี้ ภาคเรียนที่ 1 จัดการเรียน การสอนวิชาโครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ 1 ซึ่งจะศึกษาเกี่ยวกับการเขียนเอกสารประกอบ โครงการ ส่วนในภาคเรียนที่ 2 จะจัดการเรียนการสอนวิชาโครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ 2 ซึ่ง จะมอบหมายให้นักศึกษาดำเนินการจัดทำโครงการในระหว่างที่ฝึกอาชีพในสถานประกอบการ

3.2 การนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน (D)

- ผลการดำเนินงาน (สัดส่วนการควบคุมการทำโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ อาจารย์ที่ ปรึกษาต่อจำนวนนักศึกษา 1:15)

3.3 การประเมินกระบวนการ (C)

หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 3 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนกระบวนการควบคุมดูแลการจัดทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ พบปัญหา/ อุปสรรคดังนี้ นักศึกษาโดยส่วนใหญ่จัดทำโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพไม่แล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนด อีกทั้ง โครงการที่จัดทำบางชิ้นงานมีคุณภาพอยู่ในระดับปานกลางเท่านั้น และโครงการส่วนใหญ่ต่อยอดจากของที่มี อยู่ ไม่มีสิ่งใหม่

3.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

หลักสูตร/ภาควิชาได้วิเคราะห์ปัญหา/อุปสรรคการดำเนินงานในปีการศึกษา 2563 และหาแนวทางการปรับปรุงการดำเนินงานกิจกรรมการพัฒนาการดำเนินงานในปีการศึกษา 2564 ดังนี้ ให้นักศึกษาจัดทำโครงการที่เป็นชิ้นงานล่วงหน้า โดยทำไปพร้อม ๆ กับการเขียนเอกสารประกอบโครงการในการเรียนวิชาโครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ 1

คะแนนที่ได้	4.00 คะแนน
-------------	------------

องค์ประกอบที่ 4

อาจารย์

ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

1. ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

1.1 ระบบและกลไก (Plan-P)

สาขาวิชาดำเนินการประชุมโดยพิจารณาจากบริบทต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ความต้องการท้องถิ่น ความจำเป็นที่ต้องพัฒนา จึงมีมติในที่ประชุมปรับปรุงหลักสูตรเป็นหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ซึ่งมีระบบกลไกการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (Do-D)

1.2.1 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ประชุมตรวจสอบคุณสมบัติของอัตรากำลังที่มีอยู่ ว่ามีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ที่สก.อ. กำหนด ทั้งด้านคุณวุฒิ การศึกษา ความรู้ ความสามารถที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ เพื่อดำเนินการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.2.2 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ เสนอสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 แต่งตั้งอาจารย์เป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตร การแต่งตั้งถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558 ของสก.อ.และ แนวทางการบริหาร เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา ปี พ.ศ.2558

1.2.3 แสดงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิ และผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

1.2.4 มีวุฒิการศึกษาและคุณสมบัติสอดคล้องกับหลักสูตรปรับปรุง ตามที่สก.อ.กำหนด จึงได้มีมติเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร. ใหม่ให้มีคุณสมบัติตามคุณสมบัติที่สก.อ.กำหนด เป็นเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2558 การแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

สรุปรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณสมบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ (ตามเล่มคอคศ. 1)

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| • นางสาวสุรยानी บาราเฮง | ประธานหลักสูตร |
| • นางประกายแก้ว ศุภอักษร | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| • นางณัฐนันท์ ชุมแก้ว | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| • นางสาวศลิษา ศรีสุข | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| • นางสาวทีลา เถาะ | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |

1.2.5 เสนอรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามลำดับไป คณะกรรมการวิชาการ สถาบันการอาชีวศึกษา ภาคใต้ 3 สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 และคณะอนุกรรมการการอาชีวศึกษาด้านหลักสูตรอาชีวศึกษา และมาตรฐานคุณภาพการอาชีวศึกษา บันทึกลง สกอ. ตามลำดับ

1.3 การประเมินกระบวนการ (Check-C)

จากกระบวนการตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างถี่ถ้วน รอบคอบ ทำให้ได้รับการอนุมัติรายชื่อผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามลำดับขั้นตอนที่น่าเสนอ

1.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (Act-A)

ในการคัดสรรอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการพัฒนากระบวนการจากหลักสูตรเดิมฯ (ปี 2559-2561) คือ

1.4.1 เดิมประธานหลักสูตรเป็นผู้นำเสนอรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จากอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีอยู่เปลี่ยนแปลงเป็นการคัดสรรโดยประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนเพื่อทำความเข้าใจร่วมกัน ชี้แจง เกี่ยวกับคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ คัดสรรอาจารย์ประจำหลักสูตร ที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์สกอ.

1.4.2. ควรจะมีการเริ่มปรับปรุงหลักสูตรก่อนครบกำหนดรอบปรับปรุงรอบต่อไปไม่น้อยกว่า 1 ปี เนื่องจากขั้นตอนต่าง ๆ ในการปรับปรุง การอนุมัติ ใช้ระยะเวลานาน

2. ระบบการบริหารอาจารย์

2.1 ระบบและกลไก (P)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ดำเนินการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร ในปี 2563 ควบคู่ไปกับการวางแผนอัตรากำลังที่จะคัดเลือกอาจารย์มาพัฒนาให้มีคุณสมบัติเหมาะสมที่จะเป็น ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อไป

2.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ดำเนินการบริหารประจำหลักสูตร โดยมอบหมายให้สอนในวิชา ตามคุณวุฒิ ความรู้ความชำนาญ ประสบการณ์

2.3 มีการประเมินกระบวนการ (C) คณะกรรมการหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ได้ใช้วิธีสังเกต การจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร พบว่า มีการช่วยเหลือเกื้อกูลในการทำงาน มีการจัดตั้งกลุ่มโซเซียลมีเดียด้วยกัน ทำให้ติดต่อกันได้ตลอดเวลาทำงานบรรลุผลได้อย่างรวดเร็ว สามารถแก้ปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดจากการทำงานได้

2.4 มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

เนื่องจากเป็นปีแรกของการปรับปรุงหลักสูตรจาก หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (พ.ศ.2558-2561) เป็นหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ แต่เนื่องจากการประเมินความพึงพอใจต่อการปฐมนิเทศ มีคะแนน 3.4 ซึ่งค่อนข้างน้อย จะพัฒนากระบวนการต่อไป

3. ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

3.1 ระบบและกลไก (P)]

ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ มีระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดังนี้

- กำหนดให้อาจารย์แต่ละคนเข้ารับการพัฒนาตนเองทั้งทางวิชาการและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยปีการศึกษาละ 1 ครั้ง

- การส่งเสริมให้เข้ารับการศึกษาต่อในคุณวุฒิที่สูงขึ้น โดยอาจารย์ที่ต้องการไปศึกษาต่อจะต้องไปศึกษาในสาขาวิชาที่สอดคล้องกับหลักสูตร

- กำหนดให้อาจารย์ทุกคนพัฒนาตนเองให้สอดคล้องกับนโยบายของสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 และนำความรู้ที่ได้จากการพัฒนามาใช้ในการปฏิบัติงาน เช่น การเรียนการสอน การวิจัย

3.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนกรอกข้อมูลในแบบฟอร์ม แผนพัฒนาบุคลากร แสดงความต้องการในการพัฒนาตนเองว่าต้องการทำผลงานประเภทไหน การเข้ารับ การอบรมการสัมมนา

3.3 การประเมินกระบวนการ (C) จากการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อพิจารณาการประเมินกระบวนการระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ พบว่าในปีการศึกษา 252 กระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์มีความเหมาะสมสามารถพัฒนาส่งเสริมอาจารย์ทางด้านวิชาการในงานวิจัย การนำเสนอผลงาน ด้านวิชาชีพโดยการอบรมเพิ่มเติมองค์ความรู้และนำไปใช้กับการเรียนการสอน 3.4 การปรับปรุงกระบวนการและผลจากการปรับปรุงที่เห็นเป็นรูปธรรม (A)

ในการประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารและพัฒนาอาจารย์พบว่าในแบบสอบถามคะแนนด้านการปฐมนิเทศและการให้คำแนะนำอาจารย์ใหม่มีคะแนนน้อยที่สุด คือ 3.4 จากคะแนนค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อการบริหารและพัฒนาอาจารย์ ทางคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจึงได้ปรับการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ โดยให้คำแนะนำวิธีทำงาน เพิ่มขึ้นตลอดเวลาการทำงานด้วยกัน โดยค่อยๆปรับการเรียนรู้เพิ่มขึ้นแบบธรรมชาติ ค่อยเป็นไปตามลักษณะงาน

คะแนนที่ได้	4.00 คะแนน
-------------	------------

ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์

1. ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการในสถานประกอบการ

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	5 คน
จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	0 คน
ร้อยละ	0 %
คะแนนที่ได้	0.00 คะแนน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ประสบการณ์ด้านปฏิบัติงาน	ปี
-------	-----------	--------------------------	----

2. ร้อยละผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	5 คน
จำนวนผลงานทางวิชาการ	2 คน
ผลรวมค่าถ่วงน้ำหนัก	0.40
ร้อยละ	8 %
คะแนนที่ได้	2.00 คะแนน

ชื่อผลงานทางวิชาการ/ การเผยแพร่ผลงาน	ค่าน้ำหนักผลงาน
1. ตีลา เถาะ, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยานี บาราเฮง, ปาวีณา หลีหมัด และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชชนิดพองกรอบ เสริมราแดงเคลือบปรุงรสด้วยไซรับน้ำตาล โตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 786 - 794). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4.	0.2
2. ปาวีณา หลีหมัด, ประกายแก้ว ศุภอักษร, สุรยานี บาราเฮง, ตีลา เถาะ และศลิษา ศรีสุข. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไซรับน้ำตาลโตนด. การประชุมวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 1 (น. 756 - 762). อุบลราชธานี: สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4.	0.2

คะแนนที่ได้	1.00 คะแนน
-------------	------------

ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

1. การคงอยู่ของอาจารย์

ในปีการศึกษา 2563 สาขาวิชา มีอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด 5 คน ที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

2. ความพึงพอใจและความไม่พึงพอใจของอาจารย์

ในปีการศึกษา 2563 ได้ทำการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 5 คน โดยการประเมินประกอบด้วย 3 ด้าน ได้แก่

- 1) ด้านการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร
- 2) ด้านการบริหารอาจารย์
- 3) ด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

โดยใช้แบบสอบถามที่มีลักษณะของการให้คะแนนเป็นแบบ Rating Scale 5 ระดับ (1-5) มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจ 4.3 ทั้งนี้เมื่อเปรียบเทียบกับปี 2560, 2561 และ 2562 พบว่ามีระดับคะแนนเฉลี่ย เพิ่มมากขึ้น

คะแนนที่ได้	4.00 คะแนน
-------------	------------

องค์ประกอบที่ 5

หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร

1. การออกแบบหลักสูตรและสารรายวิชาในหลักสูตร

1.1 ระบบและกลไก (P)

ในการจัดทำหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562) เป็นหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอนโดยความร่วมมือกับสถานประกอบการ 4 แห่ง ประกอบด้วย 1) โรงแรมกะตะธานี ภูเก็ต บีช รีสอร์ท 2) โรงแรมหม่อมศรี วิลล่า รอยัล 3) โรงแรมพราว ภูเก็ต และ 4) โรงแรมพีชฮิลล์ ไฮเต็ล แอนด์ รีสอร์ท เป็นการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี

1) มีเป้าหมายในการพัฒนาบัณฑิตตามปรัชญาของหลักสูตร มุ่งผลิตบัณฑิตด้านอาชีวศึกษาที่มีความรอบรู้ มีสมรรถนะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการ ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการแก้ปัญหา ผลิตและพัฒนาอาหารฮาลาล โดยใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม ชุมชน และสถานประกอบการ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และกิจนิสัยที่เหมาะสมในการทำงาน

2) วัตถุประสงค์ของหลักสูตร คือ

(1) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ และสามารถประยุกต์เชื่อมโยงทฤษฎีในการพัฒนาและผลิตอาหารฮาลาล เพื่อตอบสนองความต้องการของ ภาคการผลิตในสถานประกอบการและอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร

(2) เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณีศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

(3) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบในการวิจัย และพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้าสามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้

(4) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและ วิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย

1.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

ซึ่งกระบวนการในการจัดทำหลักสูตรมี ดังนี้

(1) การสำรวจความต้องการแรงงานจากผู้ใช้บัณฑิต

(2) การเชิญผู้ทรงคุณวุฒิจากสถานประกอบการมาเป็นผู้วิพากษ์หลักสูตร

(3) จัดประชุมอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อร่วมกัน

พัฒนารายวิชาที่สอน

(4) นำหลักสูตรที่ได้รับการพัฒนาผ่านคณะกรรมการวิชาการ และสภาสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3

(5) นำหลักสูตรที่สภาสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 มีมติเห็นชอบเสนออนุกรรมการการอาชีวศึกษา

ด้านหลักสูตรอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพ

(6) นำหลักสูตรที่ได้รับมติเห็นชอบจากอนุกรรมการการอาชีวศึกษาด้านหลักสูตรอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมอาชีพ เสนออนุกรรมการอาชีวศึกษาด้านหลักสูตร

1.3 การประเมินกระบวนการ (C)

(1) หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 21 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2563 เพื่อพิจารณาออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้นๆ พบว่า ภาควิชาได้ดำเนินออกแบบหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในสาขาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ โดยเน้นเกี่ยวกับนวัตกรรม และเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ซึ่งขณะนี้หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562)

1.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

จากการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรได้รวบรวมข้อมูลจากผลการประเมินการออกแบบหลักสูตรและสาระวิชาไว้เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรเมื่อครบ 5 ปี เพื่อเตรียมข้อมูลให้ถูกต้องครบถ้วนซึ่งพบว่า แนวโน้มที่เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ มีการเปลี่ยนแปลงในอนาคต ดังนั้นจึงต้องเตรียมความพร้อมด้านอาจารย์ผู้สอน ครุภัณฑ์ที่ทันสมัย และสถานประกอบการที่มีความพร้อม

2. การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้น ๆ

2.1 ระบบและกลไก (P)

ในการพัฒนาหลักสูตรจำเป็นต้องกระทำในเชิงรุก โดยพัฒนาหลักสูตรนี้ให้มีมาตรฐานและคุณภาพ เพื่อพัฒนาบุคลากรด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการให้สามารถก้าวทันการเปลี่ยนแปลงและมีศักยภาพในการแข่งขันได้ในระดับประเทศและสากล โดยการพัฒนาศูนย์ดังกล่าวจำเป็นต้องมีความพร้อมที่สามารถปฏิบัติงานได้ทันที และมีความสามารถทั้งทางด้านวิชาการและวิชาชีพ รวมถึงเข้าใจถึงผลกระทบพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม โดยต้องปฏิบัติตนอย่างมีอาชีพ และมีคุณธรรม จริยธรรม

2.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ พ.ศ.2562 โดยปรับเปลี่ยนปรับเนื้อหาคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

2.3 การประเมินกระบวนการ (C)

(1) หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 21 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้นๆ พบว่า ภาควิชาได้ดำเนินออกแบบหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในสาขาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ โดยเน้นเกี่ยวกับนวัตกรรม และเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

2.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

ปรับปรุงหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ พ.ศ.2562 โดยปรับเปลี่ยนเนื้อหาคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

คะแนนที่ได้	4.00 คะแนน
-------------	------------

ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

1. การกำหนดผู้สอน

1.1 ระบบและกลไก (P)

ได้มีการจัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อพิจารณา วางแผนกำหนดอาจารย์ผู้สอนในรายวิชา คือ พิจารณาจากคุณวุฒิของอาจารย์ จากผลงานทางวิชาการ ประสบการณ์ในการสอนความเชี่ยวชาญในศาสตร์ และการฝึกอบรม และพัฒนาตัวเอง ส่วนวิชาปฏิบัติในสถานประกอบการก็พิจารณาจากบุคคลที่ผ่านการฝึกอบรมการเป็นครูฝึกในสถานประกอบการ

1.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

ผลการดำเนินงานใน ปีการศึกษา 2563 พบว่า สามารถกำหนดอาจารย์ผู้สอนได้

1.3 การประเมินกระบวนการ (C)

(1) หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 21 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนการบวนการกำหนดผู้สอน พบว่า อาจารย์ผู้สอนที่คณะกรรมการรับผิดชอบหลักสูตรมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ที่สถาบันกำหนด

1.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร มีการประเมินผลของกระบวนการจากหลายๆ ด้าน เช่น ผลประเมินการเรียนการสอนจากนักศึกษา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และรายงานปัญหาที่พบในกระบวนการจัดการเรียนการสอนของแต่ละรายวิชา ซึ่งจะถูกรายงานผลไว้ใน คอศ.4 และคอศ.5 ของรายวิชาที่เปิดสอน เพื่อนำไปใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาในการปรับปรุง

2. การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ แผนการฝึกและการจัดการเรียนการสอนทั้งในสถานศึกษาและในสถานประกอบการ

2.1 ระบบและกลไก (P)

หลักสูตรกำหนดให้มีการประชุมเพื่อกำหนดระยะเวลา พร้อมทั้งติดตามและตรวจสอบการจัดทำ คอศ. 2 และ คอศ. 3 โดยมีการกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชาส่ง คอศ. 2 และ คอศ. 3 ก่อนทำการเรียนการสอน

2.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

หลักสูตรมีการเก็บรวบรวม คอศ.2 และคอศ.3 ที่อาจารย์ผู้สอนจัดส่ง แล้วดำเนินการตรวจสอบการเขียน คอศ.2 และคอศ.3 ซึ่งจะต้องมีความสอดคล้องกับ คอศ.1

2.3 การประเมินกระบวนการ (C)

(1) หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 21 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนการบวนการกำกับติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ แผนการฝึก (คอศ.2 และ คอศ.3) และการจัดการเรียนการสอนทั้งในสถานศึกษาและสถานประกอบการ พบว่า อาจารย์ผู้สอนมีการจัดส่งคอศ.2 และ คอศ.3 ครบทุกรายวิชา และเขียนบางส่วนยังไม่ถูกต้องตามกระบวนการในการทำ

2.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

ปรับปรุงกระบวนการเขียน คอศ.2 และ คอศ.3 บางส่วนยังไม่ถูกต้องให้มีความถูกต้องตามกระบวนการในการเขียน

3. การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่สายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ

(1) ระบบและกลไก (P)

1) ให้ความสำคัญกับการฝึกอาชีพในการศึกษาระบบทวิภาคีโดยความร่วมมือกับสถานประกอบการในการจัดการเรียนการสอนตามหลักเกณฑ์ที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษา กำหนด

2) จัดเตรียมความพร้อมในด้านอาคารสถานที่ ครุภัณฑ์ คณาจารย์และบุคลากรทางการศึกษาให้เหมาะสมสอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอนในแต่ละลักษณะการผลิตและ การพัฒนาผู้เรียน

3) กำหนดวิธีการพัฒนาคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาและการจัดการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาคุณลักษณะให้ตรงตามศักยภาพของผู้เรียน และระดับคุณวุฒิของแต่ละประเภทวิชา และสาขาวิชา

4) จัดการเรียนการสอนที่เน้นการเรียนรู้สู่การปฏิบัติโดยให้ผู้เรียนจัดทำโครงงานพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพที่สอดคล้องกับสาขาวิชาที่เรียน

5) ส่งเสริม สนับสนุนให้มีกิจกรรมเพื่อส่งเสริมสมรรถนะแกนกลางและสมรรถนะวิชาชีพ ปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม ระเบียบวินัย ปลูกฝังจิตสำนึกและจิตอาสา เสริมสร้างการเป็นพลเมืองไทยและพลโลกในด้านการรักษาดินแดน เทิดทูนพระมหากษัตริย์ ส่งเสริมการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการกีฬาและนันทนาการ ส่งเสริมการดำรงตนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และส่งเสริมให้ผู้เรียนทำงานโดยใช้กระบวนการกลุ่มในการบริการวิชาการ วิชาชีพ หรือทำประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม

(2) การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

1) หลักสูตรกำหนดให้ครูผู้สอนทุกจนจัดทำ คอศ 2 สำหรับรายวิชาที่เรียนในสถานศึกษา และ คอศ.4 สำหรับรายวิชาที่เรียนในสถานประกอบการส่งก่อนการจัดการเรียนการสอน ให้สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3

2) หลักสูตรมีการเสนอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ และครูฝึกในสถานประกอบการไปยังสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 เพื่อให้ความเห็นชอบ

3) อาจารย์ผู้สอนจัดเรียนการสอนไม่น้อยกว่า 18 สัปดาห์

4) อาจารย์ผู้สอนจะต้องวัดผลและประเมินการเรียนให้มีความสอดคล้องกับที่ระบุไว้ใน คอศ 2 และคอศ.4

5) อาจารย์ผู้สอนต้องดำเนินการวัดผลและประเมินผลให้เป็นไปตามระเบียบการวัดผลและประเมินที่สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 กำหนด

6) อาจารย์ผู้สอนจะต้องส่งผลการเรียนในรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนให้ทันตามเวลาที่สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 กำหนด

7) ครูผู้สอนทุกจนจัดทำ คอศ 3 สำหรับรายวิชาที่เรียนในสถานศึกษา และ คอศ.5 สำหรับรายวิชาที่เรียนในสถานประกอบการส่งเมื่อเสร็จสิ้นการจัดการเรียนการสอนในภาคเรียนนั้น ๆ ให้สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3

8) ให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดเตรียม จัดซื้อ วัสดุ อุปกรณ์การจัดการเรียนการสอนให้เรียบร้อยก่อนการเปิดภาคเรียนนั้น ๆ

(3) การประเมินกระบวนการ (C)

หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 21 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนการบวนการดำเนินการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี พบว่า ในการจัดส่ง คอศ.3 และคอศ.5 ของอาจารย์ผู้ไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนด ตลอดจนการจัดซื้อวัสดุฝึกที่ไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

(4) การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และกำหนดปฏิทินในการจัดส่ง คอศ.3 และ คอศ.5 และมอบหมายให้ครูผู้สอนดำเนินการซื้อวัสดุฝึกให้ทันตามเวลาที่กำหนดก่อนการเปิดภาคเรียน

4. การควบคุมหัวข้อโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ และการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาให้สอดคล้องกับโครงการของผู้เรียน

4.1 ระบบและกลไก (P)

หลักสูตร/ภาควิชา มีการมอบหมายให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบในการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา โครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ 1 ซึ่งอาจารย์ผู้รับผิดชอบจะจัดการเรียนการสอนในสถานศึกษา และรายวิชา โครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ 2 ซึ่งนักศึกษาจะต้องไปจัดทำในระหว่างที่อยู่ในสถานประกอบการ

4.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

(1) อาจารย์ผู้สอนมีการมอบหมายให้นักศึกษาศึกษา แนวคิด ทฤษฎี จากงานวิจัย เอกสารทางวิชาการต่าง ๆ เพื่อนำมาสรุป คิดค้น ประดิษฐ์ และพัฒนาเพื่อกำหนดเป็นหัวข้อในการจัดทำโครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ

(2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการเสนอแต่งตั้งครูที่ปรึกษาโครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ โดยผ่านการเห็นชอบของประธานหลักสูตร

(3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการเสนอแต่งตั้งคณะกรรมการสอบโครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ ผ่านการเห็นชอบของประธานหลักสูตร เพื่อดำเนินการสอบ

4.3 การประเมินกระบวนการ (C)

(1) หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 21 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนการควบคุมหัวข้อโครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ และการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาให้สอดคล้อง กับโครงการของผู้เรียน พบว่า โครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ ที่นักศึกษาเสนอหัวข้อและจัดทำนั้น เป็นสิ่งที่พัฒนาต่อยอดมาจากสิ่งที่มีอยู่แล้ว ส่วนในการแต่งตั้งครูที่ปรึกษาโดยส่วนใหญ่จะเป็นครูผู้สอนในภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ซึ่งโครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ บางอย่างจำเป็นต้องใช้ผู้เชี่ยวชาญในสาขาอื่น ๆ ด้วยเพื่อให้โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพที่มีมาตรฐานและคุณภาพ

4.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

หลักสูตรพิจารณาแล้ว พบว่า หัวข้อโครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ ที่นักศึกษาเสนอในภาคเรียนต่อไปจะต้องเป็นโครงการที่ใหม่ สอดคล้องกับสาขาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ และในการแต่งตั้งครูที่ปรึกษาสามารถที่จะให้ครูฝึกในสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญอื่น ๆ เป็นครูที่ปรึกษาเพิ่มเติมได้เพื่อให้โครงการนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการที่คุณภาพและมาตรฐาน

คะแนนที่ได้	4.00 คะแนน
-------------	------------

ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน

1. การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติและทักษะปฏิบัติการประเมินมาตรฐานวิชาชีพ และการประเมินสมรรถภาพทางภาษา

1.1 ระบบและกลไก (P)

(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ทบทวนรายละเอียดและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร วิธีการประเมิน ผลการประเมินในปีการศึกษาที่ผ่านมาแล้วร่วมวางแผนการ

ประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนให้เป็นตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติและทักษะปฏิบัติงาน การประเมินมาตรฐานวิชาชีพ การประเมินสมรรถภาพทางภาษาอังกฤษ และการประเมินมาตรฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัล

1.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

(1) อาจารย์ผู้สอนจัดทำเครื่องมือประเมินผลการเรียนรู้ทุกรายวิชา ตลอดจนกำหนดสัดส่วนการให้คะแนน ให้มีความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินใน คอศ. 2 และ คอศ 4

(2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำเครื่องมือในการประเมินมาตรฐานวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีอาหาร และโภชนาการ

(3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดต่อประสานงานกับหน่วยงานภายนอกเพื่อทำการเตรียมการประเมินสมรรถภาพทางภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษา

(4) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำเครื่องมือในการประเมินมาตรฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัลให้กับผู้เรียน

1.3 การประเมินกระบวนการ (C)

(1) หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 21 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และทักษะปฏิบัติงาน การประเมินมาตรฐานวิชาชีพ การประเมินสมรรถภาพทางภาษาอังกฤษ และการประเมินมาตรฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัล พบว่า นักศึกษาผ่านการประเมินมาตรฐานวิชาชีพทุกคน การประเมินสมรรถภาพทางภาษาอังกฤษนักศึกษาไม่ผ่านทุกคน ส่วนการประเมินมาตรฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัลทางหลักสูตรยังไม่ได้มีการประเมิน

1.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

หลักสูตร/ภาควิชาดำเนินการเสริมทักษะวิชาภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมในการประเมินสมรรถภาพทางภาษาอังกฤษ และหลักสูตร/ภาควิชาดำเนินการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินมาตรฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อประเมินนักศึกษาทั้งนี้เพื่อให้มีความสอดคล้องกับเกณฑ์การประกันคุณภาพภายในของสถาบันการศึกษาภาคใต้ 3

2. การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

2.1 ระบบและกลไก (P)

(1) หลักสูตร/ภาควิชาได้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนระดับรายวิชา ซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ และหัวหน้างานวัดและประเมินผล

2.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

(1) คณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนระดับรายวิชาประชุมวางแผนเพื่อจัดทำรายละเอียดการทวนสอบรายวิชาซึ่งจะเป็นตารางกำหนดเวลาและแบบบันทึกผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

(2) คณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนระดับรายวิชาดำเนินการทวนสอบตามกำหนดเวลาที่กำหนดซึ่งอาจจะพิจารณาทวนสอบเฉพาะวิชาที่มีผลการเรียนไม่เป็นปกติพร้อมทั้งลงบันทึกผลการทวนสอบ

(3) งานวัดและประเมินผลรวบรวมผลการทวนสอบทุกรายวิชาเสนอคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.3 การประเมินกระบวนการ (C)

(1) หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 21 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนกระบวนการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา พบว่า ผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายวิชาที่เรียนในสถานศึกษาผลการเรียนอยู่ในลักษณะที่ปกติ แต่ผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่เรียนในสถานประกอบการซึ่งการ

ประเมินผลการเรียนรู้นั้น ครูฝึกซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 เป็นผู้ประเมินซึ่งผลการประเมินนั้นจะสูงมากส่งผลให้ผลการเรียนรู้นักศึกษาโดยส่วนใหญ่อยู่ในระดับเกรด 4 ทุกคน

2.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมชี้แจงครูฝึกเกี่ยวกับการวัดผลและประเมินผลให้เน้นการประเมินตามสภาพจริง เพื่อให้ผลการประเมินผลการเรียนของผู้เรียนเป็นไปอย่างปกติ

3. การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร

3. การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (คอส.4 คอส.5 และคอส.6)

3.1 ระบบและกลไก (P)

(1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมวางแผนการกำกับกำหนดแนวทางการจัดทำคอส.4 คอส.5 และคอส.6 ให้ตามแบบฟอร์มของสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 กำหนด

3.2 การนำระบบและกลไกไปปฏิบัติ (D)

(1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตาม กำกับให้คำแนะนำอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา ในการจัดทำ คอส.4 คอส.5 และโดยกำหนดส่งภายใน 15 วัน หลังสิ้นสุดภาคเรียนให้ครบทุกรายวิชา

(2) อาจารย์ผู้สอนนำส่ง คอส.4 คอส. 5 ต่อหัวหน้าภาควิชา ภายใน 5 วัน เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง หลังจากนั้น รวบรวมนำเสนอต่อสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3

(3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทบทวนรายงานการดำเนินการรายวิชา คอส.4 และคอส. 5 ของทุกรายวิชา และจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ตามแบบ คอส.6 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

3.3 การประเมินกระบวนการ (C)

หลักสูตร/ภาควิชา ได้ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 21 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทบทวนกระบวนการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร พบว่า อาจารย์ผู้สอนทุกคนจัดทำ คอส.4 และคอส. 5 ครบทุกรายวิชา และทันตามเวลาที่กำหนด ส่วนในการจัดทำ คอส.6 นั้นมีข้อมูลที่ต้องจัดทำจำนวนมาก ดังนั้นในการจัดทำ คอส.6 จึงต้องใช้เวลา

3.4 การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (A)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาแล้วพบว่าการจัดทำ คอส.6 นั้นมีเนื้อหาและรายละเอียดมาก อีกทั้งยังต้องมีหลักฐานอ้างอิงในการเก็บรวบรวมข้อมูล เช่น แบบประเมิน แบบสอบถามความพึงพอใจ คอส. 4 และ คอส. 4 เป็นต้น ดังนั้นในการจัดทำจึงต้องมีการประชุมการแบ่งภาระหน้าที่ตามองค์ประกอบเพื่อให้การจัดทำ คอส. 6 ทันตามกำหนดเวลาที่กำหนด

คะแนนที่ได้	4.00 คะแนน
-------------	------------

ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผนติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ คอศ.1 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	✓	✓
3. มีรายละเอียดของรายวิชาในสถานศึกษาและรายละเอียดของรายวิชาในสถานประกอบการ ตามแบบ คอศ.2 และ คอศ.3 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาค การศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาในสถานศึกษาและรายงานผลการ ดำเนินการของรายวิชาในสถานประกอบการ ตามแบบ คอศ.4 และ คอศ.5 ภายใน 30วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ คอศ. 6 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในแบบ คอศ.2 และ คอศ.3 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมิน การดำเนินงานที่รายงานในแบบ คอศ.6 ปีที่แล้ว		✓
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือ คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0		✓
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0		✓
คิดเป็นร้อยละ	100.0	100.0
ค่าคะแนนเท่ากับ	5.0	5.00
คะแนนที่ได้	5.00	

องค์ประกอบที่ 6
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1. ระบบการดำเนินงานของหลักสูตรกับสถานประกอบการโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- ระบบและกลไก (Plan)

เพื่อให้หลักสูตร ทล.บ.เทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ มีความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ทั้งความพร้อมทางกายภาพ (ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ สภาแวดล้อมการเรียนรู้) และสิ่งสนับสนุนเชิงวิชาการ (อุปกรณ์เครื่องมือ ห้องสมุด สื่ออิเล็กทรอนิกส์) หลักสูตรมีความต้องการผลลัพธ์ให้มี สิ่งสนับสนุนในด้านต่าง ๆ เพิ่มมากขึ้น ทางหลักสูตรจึงมีแนวทางและระบบกลไกการดำเนินการ โดยขั้นตอนเริ่มต้นจากการได้รับงบประมาณ เพื่อให้หลักสูตรดำเนินการจัดสรรงบประมาณ โดยหลักสูตรจะพิจารณาจากรายงานผลการประเมินคุณภาพภายในที่นักศึกษาได้ให้ข้อเสนอแนะกับกรรมการ และแบบประเมินความพึงพอใจด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อประกอบการเสนอขอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เมื่อได้รับการจัดสรรงบประมาณจะนำไปสู่การประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาอนุมัติดำเนินการหาใบเสนอราคาและคู่เทียบจากร้านค้า สุดท้ายผู้ประสานงานหลักสูตรดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างและแต่งตั้งกรรมการตรวจรับวัสดุ/ครุภัณฑ์ต่อไป

- การนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน (Do)

หลักสูตรฯ มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินการ คือ หลักสูตรฯ ได้จัดสรรเงินและจัดซื้อครุภัณฑ์ตามแผนที่ได้วางไว้ มีการขอใบเสนอราคาและคู่เทียบจากร้าน จัดซื้อ และอยู่ระหว่างดำเนินการแต่งตั้งกรรมการเพื่อตรวจสอบและตรวจรับการจัดซื้อครุภัณฑ์ตามลำดับ

- การประเมินกระบวนการ (Check)

จากรายงานผลการประเมินคุณภาพภายในองค์ประกอบที่ 6 ที่ควรมีจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และแบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ นำไปสู่การจัดทำโครงการ เพื่อจัดหาครุภัณฑ์ที่ใช้ในการเรียนการสอนด้านอาหารให้เพิ่มมากขึ้น ตลอดจนได้รับเข้าบรรจุในแผนงบประมาณงบลงทุนครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้างประจำปี 2564

- การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (Act)

หลักสูตรฯ ได้นำผลการจัดซื้อครุภัณฑ์ที่ได้รับ มาร่วมกันหารือเพื่อหาทางพัฒนาและแก้ไขปัญหาในปีต่อไป

2. จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

- ระบบและกลไก (Plan)

ในปีการศึกษา 2563 ใช้กระบวนการเพื่อจัดหาจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังนี้

1. กำหนดมาตรฐานสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ตามหลักสูตร คอศ.1
2. สำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่จริง
3. อาจารย์ประจำหลักสูตรเปรียบเทียบกับมาตรฐานกับจำนวนที่มีอยู่จริง
4. เสนอของบประมาณเพื่อเพิ่มหรือชดเชยให้สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีเพียงพอและเหมาะสม

- การนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน (Do)

ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรฯ ดำเนินการเรื่องจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อย่างเพียงพอและเหมาะสม

ดังนี้

1. หลักสูตรกำหนดมาตรฐานสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ตามหลักสูตรที่เขียนไว้ใน คอศ.1 โดยแยกเป็นห้องเรียน ห้องปฏิบัติการต่างๆ เช่น ห้องปฏิบัติการอาหาร 1 ห้องปฏิบัติการอาหาร 2

2. สำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่จริง

3. ทำการเปรียบเทียบมาตรฐานกับจำนวนที่มีอยู่จริง เพื่อใช้ในการเรียนการสอนแต่ละรายวิชาเพื่อมาตรฐานและมีจำนวนที่เหมาะสม ในเดือนกันยายน 2563 และเมื่อไม่เพียงพออาจารย์ประจำหลักสูตร ดำเนินการจัดทำแผนงบประมาณเพื่อขออนุมัติจัดซื้อครุภัณฑ์ เพื่อเสนอสถาบันฯ ในการจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรสนับสนุน

- การประเมินกระบวนการ (Check)

หลักสูตรฯ มีการสำรวจครุภัณฑ์ประจำปี 2563 พร้อมทั้งนำรายงานผลการประเมินคุณภาพภายในและแบบประเมินความพึงพอใจ มาร่วมใช้ในการพิจารณาของจัดซื้อครุภัณฑ์ใหม่ ตลอดจนหลักสูตรได้ดำเนินการขอสิ่งหนังสือที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีใหม่ๆ ด้านอาหารเข้ามาใช้ในการประกอบการเรียนการสอน

- การปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน (Act)

หลักสูตรฯ ได้นำผลการจัดซื้อครุภัณฑ์ที่ได้รับ มาร่วมกันหารือเพื่อหาทางพัฒนาและแก้ไขปัญหา ในปีต่อไป โดยปัญหาที่พบคือ ให้ห้องเรียนปฏิบัติทางอาหารไม่เพียงพอ อาจต้องทำแผนเพื่อขอปรับปรุงเป็นห้องเรียนทางด้านอาหารต่อไป

3. สถานประกอบการ

ระบบและกลไกสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนมีหลายประการ ได้แก่

1) ความพร้อมทางกายภาพ เช่น ห้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ที่พักของนักศึกษา ฯลฯ

2) ความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์การเรียนการสอน แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ

4. กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

คะแนนที่ได้

5.00 คะแนน

บทที่ 4

ผลการประเมินหลักสูตร

1. ตารางสรุปผลคะแนน

องค์ประกอบในการ ประกันคุณภาพหลักสูตร	ตัวบ่งชี้	คะแนนที่ได้
2. บัณฑิต	2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.00
	2.2 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบมาตรฐาน วิชาชีพผ่านในครั้งแรก	5.00
	2.3 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่าน สมรรถภาพทางภาษาอังกฤษ ระดับ B2 หรือเทียบเท่า	0.00
	2.4 ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่าน มาตรฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัล	0.00
	2.5 ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ไ้งาน ทำหรือประกอบอาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี	4.72
3. นักศึกษา	3.1 การรับนักศึกษา	5.00
	3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	5.00
	3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	4.00
4. อาจารย์	4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	4.00
	4.2 คุณภาพอาจารย์	1.00
	4.21 ร้อยละของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรที่มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ ในสถานประกอบการ	0.00
	4.22 ร้อยละผลงานทางวิชาการของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	2.00
	4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4.00
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	4.00
	5.2 การวางระบบผู้สอน และกระบวนการ จัดการเรียนการสอน	4.00
	5.3 การประเมินผู้เรียน	4.00
	5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่ง ชาติ	5.00
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	5.00
คะแนนรวม		58.72
คะแนนรวมเฉลี่ย		3.91

ผลการประเมิน คุณภาพการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการของ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ มีคะแนนเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.91 คะแนน อยู่ในระดับ ดี

2. ตารางวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	ผลการประเมิน			คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน 0.01-2.00 ระดับคุณภาพ น้อย 2.01-3.00 ระดับคุณภาพ ปานกลาง 3.01-4.00 ระดับคุณภาพ ดี 4.01-5.00 ระดับคุณภาพ ดีมาก
			I	P	O		
1.การกำกับมาตรฐาน	ผ่านการประเมิน						หลักสูตรได้มาตรฐาน
2.บัณฑิต	คะแนนเฉลี่ย ของทุกตัวบ่งชี้ ใน องค์ประกอบที่ 2-6	4			3.42	3.42	ดี
3.นักศึกษา		3		5.00	4.00	4.66	ดีมาก
4.อาจารย์		3	1.00	4.00	4.00	3.00	ปานกลาง
5.หลักสูตร การเรียน การสอน การประเมิน ผู้เรียน		4		4.00	5.00	4.25	ดีมาก
6.สิ่งสนับสนุนการ เรียนรู้		1		5.00		5.00	ดีมาก
รวม		15	1.00	4.50	4.10	3.91	ดี
ผลการประเมิน			น้อย	ดี มาก	ดี มาก	ดี	

ผลการประเมินระดับหลักสูตร

คะแนนเฉลี่ย: 3.91

ระดับคุณภาพ: ดี

บทที่ 5

สรุปผลการประเมินตนเองในภาพรวมทุกองค์ประกอบ

ผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา องค์ประกอบที่ 2-6

จุดเด่น

1. หลักสูตรมีอัตราการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบและเป็นตามเกณฑ์กำหนด ส่งผลทำให้การบริหารหลักสูตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
2. หลักสูตรมีสถานประกอบการที่ทำความร่วมมือจัดการศึกษาทวิภาคีระดับปริญญาตรีในที่มีศักยภาพ และเพียงพอที่จะรองรับนักศึกษา
3. บัณฑิตมีคุณภาพเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา จบแล้วมีงานทำและสามารถประกอบอาชีพอิสระ สอดคล้องตามความต้องการของตลาดแรงงาน
4. หลักสูตรให้ความสำคัญในการจัดทำสาระรายวิชาและมีการวางระบบการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่น และทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี

จุดที่ควรพัฒนา

1. ส่งเสริมและการพัฒนาผลงานทางวิชาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างต่อเนื่องและครบทุกคน
2. สนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการ เพื่อเสริมสร้างความรู้ และทักษะทางวิชาชีพในแต่ละปี
3. ควรส่งเสริมและพัฒนาความรู้ และทักษะทางภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษาเพื่อให้มีผลการประเมินผ่านสมิทธิภาพทางภาษาอังกฤษระดับ B2 หรือเทียบเท่า
4. ควรส่งเสริมและพัฒนาความรู้และทักษะนักศึกษาด้านเทคโนโลยีดิจิทัล และจัดการทดสอบมาตรฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัลให้กับนักศึกษา

ข้อเสนอแนะ

1. หลักสูตรควรส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 อย่างต่อเนื่อง
2. การเตรียมความพร้อมด้านบุคลากรที่ทำหน้าที่ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และการส่งเสริมให้อาจารย์มีการพัฒนาตนเองศึกษาต่อในระดับปริญญาโทเพื่อรองรับการจัดการเรียนการสอนและความยั่งยืนของหลักสูตร
3. การสนับสนุนทุนวิจัยเพื่อสร้างแรงจูงใจในการทำผลงานของอาจารย์