รายงานผลการดำเนินงาน
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2553)

รหัสหลักสูตร 25431911100898

(ข้อมูลระหว่างวันที่ 1 สิงหาคม 2557 – 31 กรกฎาคม 2558)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ประจำปีการศึกษา 2557

วันที่รายงาน 13 กรกฎาคม พ.ศ. 2558

การรายงานผลการดำเนินงานของ
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2553
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ประจำปีการศึกษา 2557 วันที่รายงาน 13 กรกฎาคม พ.ศ. 2558

รหัสหลักสูตร 2006011104

อาจารย์ประจำหลักสูตร

มคอ. 2	ปัจจุบัน	หมายเหตุ (ว.ด.ป.ที่แต่งตั้ง/เปลี่ยนแปลงพร้อมเหตุผล)
1.นางสิวลี ไทยถาวร	นางสาวชมุค พรรณดวงเนตร	เกษียณอายุราชการ
2.นางสาวสุชาดา งามประภาวัฒน์	นางสาวสุชาดา งามประภาวัฒน์	
3.นางอภิญญา พุกสุขสกุล	นางอภิญญา พุกสุขสกุล	
4.นางสาวพรพาชื่น ชูเชิด	นางสาวรัตนาภรณ์ มะโนกิจ	ลาศึกษาต่อ
5.นายเกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว	นายเกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว	

คุณวุฒิและตำแหน่งอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
นางสาวสุชาดา งามประภาวัฒน์ *	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2533 2527
นางอภิญญา พุกสุขสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2536 2530
นายเกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546 2538
นางสาวรัตนาภรณ์ มะโนกิจ	อาจารย์	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546 2539
นางสาวชมุค พรรณดวงเนตร	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารโภชนาการ) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2552 2548

หมายเหตุ *ประธานหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ - สาขา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	นางสาวจีรวัฒน์ เหรียญอารีย์	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2533 2524
2	นางเกษรา มานันตพงศ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (การพัฒนาครอบครัวและสังคม) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2546 2524
3	นางสาวสุวรรณี อาจหาญณรงค์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ - อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2539 2525
4	นางสาวอาภัสรา กวีวังโส	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2541 2529
5	นางสาวสุชาดา งามประภาวัฒน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2533 2527
6	นางอภิญญา พุกสุขสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2536 2530
7	นางอุจิตชญา จิตรวิมล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2538 2534
8	นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546 2536
9	นางสาวมาริน สาลี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2544 2535
10	นางอรุณวรรณ อรรถธรรม	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2543 2534

อาจารย์ผู้สอน(ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ - สาขา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
11	นายเกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546 2538
12	นางสาวพรพาชื่น ชูเชิด	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ) ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2543 2538
13	นางสาวชมพู่ ยิ้มโต	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ.(ส่งเสริมและนิเทศศาสตร์เกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2556 2543 2540
14	นางเลอลักษณ์ เสถียรรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด. (วิทยาศาสตร์การแพทย์เภสัช โภชนศาสตร์) วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) วท.บ. (โภชนวิทยา)	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล	2555 2541 2527
15	นางอรวัลภ์ อุปภัมภานนท์	อาจารย์	วท.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยรังสิต	2553 2540 2534
16	นางสาวรัตนาภรณ์ มะโนกิจ	อาจารย์	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2546 2539
17	นางสาวอรอุมา คำแดง	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและ โภชนาการ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2550 2545
18	นางสาวชมุค พรรณดวงเนตร	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์-อาหารโภชนาการ) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2552 2548

อาจารย์ผู้สอน(ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ - สาขา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
19	นางสาวอรวรรณ พึ่งคำ	อาจารย์	คศ.ม. (เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารแลโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2555 2545
20	นายกฤติน ชุมแก้ว	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา) วท.บ. (อุตสาหกรรม อาหารและบริการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	2555 2552
21	นายไชยสิทธิ์ พันธุ์ฟูจินดา	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	2555 2552
22	นายณัฐชรัฐ แพกุล	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2556 2553

อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1.	ผศ.ดร.อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ	ผู้ชี่ยวชาญ	ข้าราชการบำนาญ
2.	อ.ดาวรัตน์ ว่องวิกย์การ	ผู้ชี่ยวชาญ	ข้าราชการบำนาญ
3.	ผศ.สิวลี ไทยถาวร	ผู้ชี่ยวชาญ	ข้าราชการบำนาญ
4.	อ.ทิพวรรณ์ เฟื่องเรือง	ผู้ชี่ยวชาญ	ข้าราชการบำนาญ
5.	คุณนงลักษณ์ ลาภานันท์	ผู้จัดการทั่วไป	บริษัท ซีพีเอฟ เทรดดิ้ง จำกัด

สถานที่จัดการเรียนการสอน อาคารเรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ อาคาร 4
จำนวนห้องบรรยาย 2 ห้อง / จำนวนห้องปฏิบัติการ 14 ห้อง
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

อาคาร	ชั้น	ห้อง	ชื่อห้องพักอาจารย์ /ห้องเรียน/ ห้องปฏิบัติการ	ประเภทห้อง			ขนาดพื้นที่ (ตารางเมตร)	ขนาดความจุ (คน)
				ห้องพักอาจารย์	ห้องเรียนทฤษฎี	ห้องปฏิบัติการ		
4	1	4101	ห้องปฏิบัติการอาหารจำนวนมาก			✓	80.00	35
		-	ห้องพักอาจารย์ (สาขาวิชาอาหารฯ)	✓			40.00	3
	2	4201-2	ห้องปฏิบัติการอาหาร			✓	280.00	60
		4203	ห้องปฏิบัติการอาหาร			✓	140.00	35
		4204	ห้องปฏิบัติการอาหาร			✓	140.00	35
		4205	ห้องปฏิบัติการอาหาร			✓	140.00	35
		-	ห้องพักอาจารย์ (สาขาวิชาอาหารฯ)	✓			20.00	3
		-	ห้องพักอาจารย์ (สาขาวิชาอาหารฯ)	✓			20.00	3
	3	4301-2	ห้องปฏิบัติการทางโภชนาการ			✓	210.00	80
		4303-4	ห้องปฏิบัติการทางโภชนาการ			✓	210.00	80
		4305	ห้องวิจัยและพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ			✓	140.00	50
		4306	ห้องปฏิบัติการบริการอาหาร			✓	140.00	50
		-	ห้องพักอาจารย์ (สาขาวิชาอาหารฯ)	✓			20.00	3
	4	4401	ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส			✓	112.00	50
		4402	ห้องบรรยาย		✓		140.00	50
		4402-2	ห้องบรรยาย		✓		140.00	50
		4403	ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์			✓	140.00	50
		4404	ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์			✓	140.00	50
		4405	ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์			✓	140.00	50
	5	-	ห้องพักอาจารย์ (สาขาวิชาอาหารฯ)	✓			20.00	2

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

<table>
<tr><th>ข้อที่</th><th>เกณฑ์การประเมิน</th><th>ผลการดำเนินงาน</th></tr>
<tr><td>1</td><td>จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร</td><td>จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร มีทั้งหมด 5 คน
โดยมี ข้าราชการที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ(ผศ.) จำนวน 2 คน
ข้าราชการที่ไม่ได้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 1 คน
พนักงานมหาวิทยาลัย จำนวน 2 คน
<table>
<tr><th rowspan="2">ตำแหน่งทางวิชาการ / วุฒิการศึกษา</th><th colspan="4">ข้าราชการ</th><th colspan="4">พนักงานมหาวิทยาลัย</th></tr>
<tr><th>อาจารย์</th><th>ผศ.</th><th>รศ.</th><th>ศ.</th><th>อาจารย์</th><th>ผศ.</th><th>รศ.</th><th>ศ.</th></tr>
<tr><td>ปริญญาตรี</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td>ปริญญาโท</td><td>1</td><td>2</td><td>-</td><td>-</td><td>2</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td>ปริญญาเอก</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
</table>
☑ เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
☐ ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล) อยู่ระหว่างช่วงการปรับปรุงหลักสูตร ตามกรอบระยะเวลา</td></tr>
<tr><td>2</td><td>คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร</td><td>อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนอย่างน้อย 2 คน คือ
1. ชื่อ นางสาวสุชาดา งามประภาวัฒน์ คุณวุฒิ คศ.ม.(อาหารและโภชนาการ)
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
2. ชื่อ นางอภิญญา พุกสุขสกุล คุณวุฒิ คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
และอาจารย์ประจำหลักสูตร 3 คน คือ
1. ชื่อ นายเกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว คุณวุฒิ คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
2. ชื่อ นางสาวรัตนาภรณ์ มะโนกิจ คุณวุฒิ วท.ม (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร)
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. ชื่อนางสาวชมุค พรรณดวงเนตร คุณวุฒิ วท.ม(คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ)
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
☑ เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
☐ ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล)......................................</td></tr>
<tr><td>3</td><td>คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</td><td>-</td></tr>
</table>

องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ต่อ)

<table>
<tr><th>ข้อที่</th><th>เกณฑ์การประเมิน</th><th>ผลการดำเนินงาน</th></tr>
<tr><td>4</td><td>คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน</td><td>-</td></tr>
<tr><td>5</td><td>คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ</td><td>-</td></tr>
<tr><td>6</td><td>คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)</td><td>-</td></tr>
<tr><td>7</td><td>คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์</td><td>-</td></tr>
<tr><td>8</td><td>การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา</td><td>-</td></tr>
<tr><td>9</td><td>ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา</td><td>-</td></tr>
<tr><td>10</td><td>อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ</td><td>-</td></tr>
<tr><td>11</td><td>การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด</td><td>
<table>
<tr><th>รอบระยะเวลา / หลักสูตร</th><th>ปี พ.ศ. ที่ใช้ (เริ่มต้น –สิ้นสุด)</th><th>ปี พ.ศ. ที่ครบรอบปรับปรุง</th><th>การพิจารณา</th></tr>
<tr><td>หลักสูตรเดิม
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2553)</td><td>2553 - 2556</td><td>2557</td><td>สภาวิชาการอนุมัติหลักสูตรปรับปรุง ในคราวประชุม
ครั้งที่ 4/2553
เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2553

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว เมื่อวันที่ 11 กันยายน 2553</td></tr>
<tr><td>หลักสูตรปัจจุบัน
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558</td><td>2558 - 2561</td><td>2562</td><td>ปัจจุบันเป็นการใช้หลักสูตร
ปีที่ 1
ของรอบระยะเวลา</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ต่อ)

<table>
<tr><th>ข้อที่</th><th>เกณฑ์การประเมิน</th><th>ผลการดำเนินงาน</th></tr>
<tr><td>11</td><td>การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ต่อ)</td><td>กระบวนการปรับปรุงหลักสูตร ดำเนินการดังนี้
<table>
<tr><th>กระบวนการ</th><th>ผลการดำเนินงาน
(อธิบายผลการดำเนินงานในแต่ละกระบวนการ)</th></tr>
<tr><td>1. แต่งตั้งคณะกรรม การพัฒนาหลักสูตรฯ</td><td>ปีการศึกษา 2557 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีการดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาตรี ดังนี้
1.คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากหน่วยงานภายนอก
1. ผศ.ศรีสมร คงพันธุ์ อาจารย์พิเศษวิทยาลัยในวังหญิง
ที่ปรึกษาโรงแรมรอยัลออคิดเชอร์ราตัน
ที่ปรึกษาบริษัท เพรสซิเดนท์ จำกัด
ที่ปรึกษา สำนักพิมพ์ แสงแดด
2. ผศ.ดร.อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. ดร.ชนิดา ปโชติการ อาจารย์ประจำสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
2.คณะกรรมการร่าง-พัฒนาหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
1. ผศ.สิวลี ไทยถาวร กรรมการประจำหลักสูตร
2. ผศ.สุชาดา งามประภาวัฒน์ กรรมการประจำหลักสูตร
3. ผศ.อภิญญา พุกสุขสกุล กรรมการประจำหลักสูตร
4. นางสาวพรพาชื่น ชูเชิด กรรมการประจำหลักสูตร
5. นายเกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว กรรมการประจำหลักสูตร
และมีการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรเพื่อจัดทำร่างหลักสูตร 23 มิถุนายน 2552 (ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เลขที่ 615.1/2552)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนมาครบรอบ 4 ปี และปรับปรุงอีก 1 ปี ดังนั้น ปีการศึกษา 2558 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาตรี ซึ่งประกอบด้วย
1.คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร คือ
1. ผศ.สุชาดา งามประภาวัฒน์ ประธานกรรมการ
2. ผศ. ดร.เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์ กรรมการ
3. ผ.ศ. อภิญญา พุกสุขสกุล กรรมการ
4. นายเกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว กรรมการ
5. นางสาวกนกนภัส เพชรเรียง กรรมการ
ผู้เชียวชาญสาขาอาหารและโภชนาการ บริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)
6. นาวาอากาศตรีหญิงณัฐพัชร์ ถิรไชยพันธุ์ กรรมการ
ตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

				7. นางสาวชมุค พรรณดวงเนตร กรรมการและเลขานุการ และมีการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรเพื่อจัดทำร่างหลักสูตร 15 สิงหาคม 2557 (ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เลขที่ 949/2557)	
			2.วิเคราะห์ความต้อง การใช้บัณฑิต/ตลาดแรง งาน ความพร้อมของคณะ คู่แข่ง และจุดเด่นของหลักสูตร เพื่อจัดทำกรอบแนวคิด	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีหลักคิดในการปรับปรุงหลักสูตร โดยข้อมูลที่ใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยผลการปรับปรุงหลักสูตร มีการกำหนดแนวคิดสำหรับปรับปรุงหลักสูตร มีการวิเคราะห์ข้อมูลจากตลาดแรงงาน ความพร้อมของคณะ คู่แข่ง และจุดเด่นของหลักสูตร เพื่อนำมาเป็นข้อมูลที่ใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร ผลการปรับปรุงหลักสูตร มีรายละเอียดดังต่อไปนี้ **แนวคิดสำหรับปรับปรุงหลักสูตร** 1.1แนวคิดในการปรับปรุงหลักสูตร เนื่องจากผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกทางด้านเศรษฐกิจและสังคม รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงระบบการศึกษาภายในประเทศ การก้าวเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ทำให้มีการแข่งขันในด้านองค์ความรู้และทักษะวิชาชีพเฉพาะด้านสูง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีความมุ่งมั่นผลิตบัณฑิตเพื่อให้มีความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีมีทักษะความชำนาญเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ ด้านอาหารและโภชนาการได้มาตรฐานเป็นที่ต้องการของสังคมในประเทศและระดับนานาชาติ จึงจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจสังคมและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลง โดยสร้างหลักสูตรให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศมีแนวทางในการที่จะให้ผู้จบการศึกษาเป็นที่ต้องการของธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ พัฒนาให้ผู้เรียนมีความสามารถในการค้นคว้าทำวิจัยเพื่อพัฒนาประเทศและสังคมโดยพิจารณาให้มีลักษณะเฉพาะเหมาะสมในแต่ละท้องถิ่น สามารถพัฒนาให้ผู้เรียนมีจรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรู้ที่เป็นมาตรฐาน มีภูมิปัญญาท้องถิ่น แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้และดำรงชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข 1.2 แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย จากผลกระทบจากสถานการณ์หรือการพัฒนาทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมที่มีต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัยที่มุ่งสู่การเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านวิชาชีพ มุ่งสร้างบัณฑิตที่มีความชำนาญในสาขาวิชาชีพ สามารถบูรณาการแนวความคิดด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับงานวิชาชีพ มีเอกลักษณ์ยึดมั่นในคุณธรรมจริยธรรม ทำงานทั้งในและต่างประเทศได้ ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรจึงจำเป็นที่ต้องเน้นและส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีมีทักษะความชำนาญเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ ด้านอาหารและโภชนาการได้มาตรฐานเป็นที่ต้องการของสังคมในประเทศและระดับนานาชาติ ซึ่งมหาวิทยาลัยรับผิดชอบในการระดมสรรพกำลังเชิงวิชาการเพื่อสนับสนุนให้ผู้เรียนมีความพร้อมในการเรียนทุกด้าน มหาวิทยาลัยเป็นหน่วยงานที่เป็นผู้นำเชิงวิชาการ การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการพัฒนาสังคมโดยให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจ มีการพัฒนาแลกเปลี่ยนเชิงวิชาการในระหว่างคณาจารย์และผู้เรียน ระหว่างสถาบันในประเทศและต่างประเทศ เพื่อยกระดับมาตรฐานให้เป็นสากล แลกเปลี่ยนแรงงานกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนส่งเสริมบุคลากรทุกคนให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี มหาวิทยาลัยบริหารจัดการโดยหลักธรรมาภิบาลเพื่อการบริหารงานในองค์กร ให้มี	

			ประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดยมีปรัชญา คือ เป็นบัณฑิตนักปฏิบัติการที่มีความรู้ความสามารถทางด้านอาหารและโภชนาการ สามารถสร้างสรรค์และพัฒนาความก้าวหน้าทางด้านอาหารและโภชนาการ หลักสูตรนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิต ที่มีคุณสมบัติดังนี้ 2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรมและมีความรับผิดชอบต่อสังคม ตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สามารถนำความรู้ไปแข่งขันในสังคมอาเซียน ประยุกต์ใช้กับงานด้านอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีทักษะด้านอาหารและโภชนาการ สามารถวิเคราะห์และแก้ปัญหาอย่างมีระบบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และมีความสามารถตามความต้องการของภาคธุรกิจ 2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม สามารถพัฒนาตนเองทั้งด้านความรู้ ทักษะวิชาชีพและคุณธรรมอย่างต่อเนื่อง 2.5 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะและสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร และนำเสนอข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2.6 เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีระบบ มีทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ โดยมีปรัชญาคือ เป็นบัณฑิตนักปฏิบัติการที่มีความรู้ความสามารถทางด้านอาหารและโภชนาการ สามารถสร้างสรรค์และพัฒนาความก้าวหน้าทางด้านอาหารและโภชนาการ **ข้อมูลสำหรับการปรับปรุงหลักสูตรใหม่** 1. ความต้องการใช้บัณฑิต/ตลาดแรงงาน โดยมีข้อมูลประกอบการจัดทำร่างหลักสูตรดังนี้ คือ ผลสำรวจความคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ใช้บัณฑิต ผลการดำเนินงานของหลักสูตรที่ผ่านมา ความต้องการของตลาดแรงงาน ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต รายงานภาวะการมีงานทำของบัณฑิต โดยความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อคุณภาพตามอัตลักษณ์ของบัณฑิตมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี คือ Hands On (บัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรอาหารและโภชนาการ มีคะแนน 4.18 คะแนน ซึ่งอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (ตามรายงานผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อคุณลักษณะที่พึงประสงค์และคุณภาพบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของบัณฑิตมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีที่สำเร็จการศึกษา รุ่นปีการศึกษา 2556) 2. ความพร้อมของคณะฯ โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เตรียมความพร้อมด้านบุคลากรการสอนผู้มีความรู้ความสามารถเฉพาะด้าน อีกทั้งยังพร้อมด้วยห้องเรียน อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ทันสมัยในการสอน 3. คู่แข่ง สถาบันทางการศึกษาต่างๆ ที่มีการเปิดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรี ในหลักสูตรอาหารและโภชนาการ และหลักสูตรที่ที่เกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการเช่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ วิทยาลัยดุสิตธานี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เป็นต้น	

			4. จุดเด่นของหลักสูตร หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเป็นหลักสูตรที่เป็นไปตามความต้องการของตลาดแรงงาน ซึ่งจากการศึกษาภาวะการมีงานทำของบัณฑิตในปี 2557 พบว่า บัณฑิตสาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีงานทำหลังจากสำเร็จการศึกษาร้อยละ 72.87 ซึ่งไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ และจากการศึกษาความพึงพอใจต่อคุณลักษณะของบัณฑิตมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีคะแนนความพึ่งพอใจ 4.22 คะแนน ซึ่งหมายถึงผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจมากที่สุด (ตามรายงานผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อคุณลักษณะที่พึงประสงค์และคุณภาพบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของบัณฑิตมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีที่สำเร็จการศึกษา รุ่นปีการศึกษา 2556)
		3. จัดทำ (ร่าง) หลักสูตร มคอ. 2 และเสนอ สวท. ตรวจสอบ (ร่าง)หลักสูตร	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการจัดทำ (ร่าง) หลักสูตร มคอ. 2 และเสนอ สวท. ตรวจสอบ (ร่าง)หลักสูตร โดยมีผลการดำเนินงานดังนี้ - ดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร ซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาชีพ 1. รองศาสตราจารย์จริยา เดชกุญชร ผู้ทรงคุณวุฒิสาขาวิชาอาหารและโภชนาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพฯ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ ข้าราชการบำนาญ ผู้ทรงคุณวุฒิสาขาอาหารและโภชนาการ 3. นางทิพาวรรณ์ เฟื่องเรือง ข้าราชการบำนาญ ครูเชี่ยวชาญสาขาอาหารขนมไทยและเบเกอรี่ 4. นางสาวนงลักษณ์ ลาภานันท์ ผู้จัดการทั่วไป ธุรกิจค้าผลิตภัณฑ์อาหารบริษัท ซีพีเอฟ เทรดดิ้ง จำกัด -ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่าหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง 2558เนื้อหามีความเหมาะสมและถูกต้องตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และได้รับการตรวจสอบและปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรโดยคณะกรรมการประจำหลักสูตร ตามที่ผู้ทรงคุณวุฒิแนะนำโดยผลการยกร่างหลักสูตรปรับปรุงใหม่ กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ปรับรายละเอียดวิชา ดังนี้ 1. หมวดวิชาชีพเฉพาะ 1.1 กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน จำนวน 13 หน่วย หน่วยกิต รวมยังคงเดิม แต่มีการปรับเปลี่ยนในบางรายวิชา 1.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ จำนวน 57 หน่วยกิต ลดลงเหลือ 35 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชาเลือก จำนวน 15 หน่วยกิต เพิ่มขึ้นเป็น 37 หน่วยกิต - วิชาที่เพิ่มขึ้นใหม่ คือ การจัดการครัวและอุปกรณ์งานอาหาร ปฏิบัติการการใช้มีด อาหารฮาลาล ศิลปะการชงกาแฟ-ชา อาหารอาเซียน อาหารเพื่อการค้า ฯลฯ - คณะกรรมการร่างหลักสูตร นำหลักสูตรที่ผ่านการวิพากษ์หลักสูตรแล้วให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนตรวจสอบ โดยพิจารณาโครงสร้างและมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการกำหนด

		4.สวท.นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรต่อคณะกรรมการบริหารวิชาการและวิจัย	สวท,นำเสนอ(ร่าง)หลักสูตรต่อคณะกรรมการบริหารวิชาการและวิจัยเพื่อพิจารณาเห็นชอบหลักสูตรและนำเสนอสภาสภาวิชาการมหาวิทยาลัยต่อไป
		5. สวท. นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรต่อสภาวิชาการ	สวท. นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรต่อสภาวิชาการเพื่อให้สภาวิชาการมหาวิทยาลัยฯ พิจารณาเห็นชอบหลักสูตรและนำเสนอคณะกรรมการด้านหลักสูตรและการเรียนการสอน ของสภามหาวิทยาลัยต่อไป
		6. สวท. นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรต่ คณะกรรมการด้านหลักสูตรและการเรียนการสอนของสภามหาวิทยาลัย	สวท. นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรต่อคณะกรรมการด้านหลักสูตรและการเรียนการสอน ของสภามหาวิทยาลัยเพื่อนำหลักสูตรเสนอสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา(สกอ.) เพื่อพิจารณารับรองหลักสูตร
		7. สวท. แจ้งสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) เพื่อรับทราบและให้ความเห็นชอบ	สวท. แจ้งสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) เพื่อรับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตร

☑ เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
☐ ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (ระบุเหตุผล)..

12 การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

มีการดำเนินงานครบถ้วนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติข้อ 1 - 5

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	ผลการดำเนินงานและเอกสารอ้างอิง/หลักฐาน	เปรียบเทียบผลการดำเนินงานกับเกณฑ์	
		ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
1.อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	ทางหลักสูตรได้มีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรปีละ 6 ครั้ง เพื่อวางแผนติดตามและทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตรโดยอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน ได้เข้าร่วมประชุมครบทุกคนในภาคการศึกษาที่ 1และภาคการศึกษาที่ 2 ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม2557 ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 27 ตุลาคม 2557 ครั้งที่ 3 เมื่อวันที่ 7 มกราคม 2558 ครั้งที่ 4 เมื่อวันที่20กุมภาพันธ์2558 ครั้งที่ 5 เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2558 โดยอาจารย์ได้เข้าร่วมประชุมครบทุกคน คิดเป็นร้อยละ 100	√	
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2	รายละเอียดหลักสูตร(มคอ.2) หลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต	√	

			ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิ สาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรฉบับปรับปรุง พ.ศ.2553) ได้ผ่านการเห็นชอบจาก สกอ. โดยมีหนังสือแจ้งการให้ความเห็นชอบหลักสูตรจาก สกอ.และมีเล่มหลักสูตรที่มีหนังสือประทับตรารับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2553			
			3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	หลักสูตรมีการให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ. 3กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนในทุกรายวิชาได้มีการจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) สำหรับรายวิชาที่ปรากฏอยู่ในหลักสูตรTQF โดยในปีการศึกษา 2557 หลักสูตร มีการดำเนินงานดังรายละเอียดต่อไปนี้ - ภาคการศึกษาที่ 1 มีรายวิชาที่เปิดสอนทั้งสิ้น 29 รายวิชา - ภาคการศึกษาที่ 2 มีรายวิชาที่เปิดสอนทั้งสิ้น 15 รายวิชา ก่อนเปิดภาคการศึกษาครบถ้วนทุกรายวิชา	√		
			4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละภาคเรียน ทางหลักสูตรได้มีการกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาตามแบบ มคอ. 5 ครบทุกรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่ 1และภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษา	√		
			5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	ทางหลักสูตรจัดทำรายงานผลการดำเนินการเรียบร้อยแล้วหลังจากสิ้นสุดปีการศึกษา ภายใน 60 วัน	√		
			รวมตัวบ่งชี้		10		
			จำนวนตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านเฉพาะตัวบ่งชี้ที่ 1-5		5		
			ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ 1-5		100		
			จำนวนตัวบ่งชี้ในปีนี้ที่		10		

		ดำเนินการผ่าน			
		ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งห□ดในปีนี้		100	

หมายเหตุ ผลการดำเนินงานใน ข้อ 1 ข้อ 2 และข้อ 3 จะต้องอยู่ในระบบสารสนเทศเพื่อการดำเนินงานตามกรอบคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) โดยใช้โปรแกรม Vision Net ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มทร.ธัญบุรี

1. รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.4)
2. รายงานผลการดำเนินงานรายวิชา (มคอ.5) และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.6)
3. รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7)

หมวดที่ 2 อาจารย์

อธิบายผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ต่อไปนี้

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน
การบริหารและการพัฒนาอาจารย์ (องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์) ตัวบ่งชี้ที่ 4.1	• **ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร** ขณะนี้ในหลักสูตรอาหารและโภชนาการไม่มีอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ แต่หากหลักสูตรฯมีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตร ทางหลักสูตรฯมีนโยบายในการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้ 1. กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตรเกษียณอายุราชการ และลาศึกษาต่อ ในหลักสูตรฯมีอาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีคุณวุฒิตรงตามหลักสูตรฯอยู่อีก 17 คน หากมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเกษียรอายุราชการ หรือลาศึกษษต่อ ทางหลักสูตรฯสามารถคัดเลือกคณาจารย์ในสาขาฯมาปฏิบัติหน้าที่อาจารย์ประจำหลักสูตรได้เลย โดยทางหลักสูตรจะประชุมชี้แจงรายละเอียดตามที่หลักสูตรฯได้กำหนดไว้ 2. กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตรฯลาออกกระทันหัน ในหลักสูตรฯมีอาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีคุณวุฒิตรงตามหลักสูตรฯอยู่อีก 17 คน หากมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเกษียรอายุราชการ หรือลาศึกษษต่อ ทางหลักสูตรฯสามารถคัดเลือกคณาจารย์ในสาขาฯมาปฏิบัติหน้าที่อาจารย์ประจำหลักสูตรได้เลย โดยทางหลักสูตรจะประชุมชี้แจงรายละเอียดตามที่หลักสูตรฯได้กำหนดไว้ หากไม่มีอาจารย์ในสาขาวิชาฯที่มีคุณวุฒิตรงตามหลักสูตรมีการประกาศรับอาจารย์ใหม่ โดยใช้กระบวนการดังนี้ การรับอาจารย์ใหม่ สาขาวิชาฯนำหลักเกณฑ์การรับอาจารย์ใหม่โดยนำประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง รับสมัครคัดเลือกบุคคลเพื่อบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ และมีการเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่ คือ 1.ส่งอาจารย์ใหม่ต้องเข้ารับการอบรมปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ตามโครงการของทางมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ซึ่งมีการจัดอบรมรวมทั้งมหาวิทยาลัยเพื่อให้ความรู้และฝึกทักษะการสอนให้กับอาจารย์ใหม่ 2.จัดระบบพี่เลี้ยงเพื่อดูแลแนะนำอาจารย์ใหม่ 3.อาจารย์ใหม่จะมีการทดลองงานและต้องมีการประเมินผลการทำงานเพื่อดำเนินการต่อสัญญา โดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการการประเมินในระดับคณะตามภารกิจงานของมหาวิทยาลัยทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ด้านการจัดการเรียนการสอน ด้านงานวิจัย ด้านบริการวิชาการแก่สังคม ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและงานอื่นๆที่ได้รับมอบหมาย หลังจากนั้น จึงเข้าสู่กระบวนการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ โดยหลักสูตรฯมีกระบวนการ ดังนี้ 1. สาขาเสนอรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรมายังฝ่ายวิชาการของคณะ ทั้งนี้สาขาจะต้องพิจารณาอาจารย์ประจำหลักสูตรจากคุณวุฒิ ตำแหน่งวิชาการ ผลงานทางวิชาการ ความเชี่ยวชาญ การดำเนินการจะกระทำเมื่อหลักสูตรมีจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรต่ำกว่าเกณฑ์ 2. ฝ่ายวิชาการของคณะ พิจารณาตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมของคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ ความเชี่ยวชาญกับหลักสูตร หากพบความไม่ถูกต้องเหมาะสมของคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ ผลงานทางวิชาการ ความเชี่ยวชาญในประเด็นใดประเด็นหนึ่ง จะส่งกลับให้สาขาพิจารณาใหม่ หากทุกประเด็นครบถ้วน ฝ่ายวิชาการดำเนินการเสนอรายชื่อให้คณะกรรมการบริหารคณะให้ความเห็นชอบตามลำดับก่อนเสนอสภามหาวิทยาลัยอนุมัติ ในปี 2557 อาจารย์ประจำหลักสูตร ปฏิบัติหน้าที่คงเดิม แต่มีการเตรียมการไว้สำหรับอาจารย์ที่จะไปศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก

	อาจารย์ประจำหลักสูตรฯมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้ ภาระหน้าที่ในการบริหารหลักสตรและการเรียนการสอน การพัฒนาหลักสูตร การติดตามประเมินผลหลักสูตร โดยทำหน้าที่ 1.จัดให้มีการทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3 และ มคอ.4) ทุกรายวิชาก่อนเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา 2. จัดทำทำเนียบผู้สอนทั้งอาจารย์ประจำและอาจารย์พิเศษ 3. กำกับและติดตามการจัดการสอนและการประเมินผลการเรียนการสอน 4. จัดให้มีการทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5 และ มคอ.6)ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา 5. จัดให้มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานการเรียนรู้/ผลการเรียนรู้ในระหว่างปี การศึกษา 6. จัดให้มีการทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสตรู (มคอ.7) ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา 7. กำกับและติดตามการนำผลการประเมินมาพัฒนาการเรียนการสอน 8. พิจารณาแก้ปัญหาต่างๆ ในการบริหารหลักสูตร ● **ระบบการบริหารอาจารย์** **หลักสูตรสาขาอาหารและโภชนาการมีการดำเนินการด้านการบริหารอาจารย์ดังนี้** -การวางแผนกำลังคน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีอาจารย์สาขาทั้งหมด 22 คน แต่มีจำนวนนักศึกษาในสาขา 691 คน คิดเป็นอัตราอาจารย์ต่อนักศึกษา 1:31.40 จึงมีการวางแผนจะรับอาจารย์เพิ่มในปีการศึกษา 2558 อีก 2 อัตรา เพื่อให้สัดส่วนอัตราอาจารย์ต่อนักศึกษาให้เป็น 1:30 -การสรรหาและคัดเลือก การสรรหาและคัดเลือกอาจารย์เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่องการรับสมัครบุคคลเพื่อบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย สายวิชาการ -การปฐมนิเทศและระบบอาจารย์พี่เลี้ยงอาจารย์ใหม่ มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ จากหน่วยงานของมหาวิทยาลัยในด้านต่างๆ เช่น กฎระเบียบ ข้อบังคับ หน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษา ระบบการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัย เป็นต้น และมีการแต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงจากสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรได้มีการจัดการบริหารอาจารย์ภายในหลักสูตรฯ โดยทางมหาวิทยาลัยฯ ให้สวัสดิการด้านต่างๆ ดังนี้ - ประกันอุบัติเหตุประจำปี - การกู้เงินฉุกเฉินจากสหกรณ์ - สถานพยาบาล - สถานออกกำลังกาย - การไปเสนอผลงานต่างประเทศ โดยให้รับเงินทุน รายละ 30,000 บาท - สนับสนุนการทำงานผลงานทางววิชาการ มหาวิทยาลัยให้ผลตอบแทนพิเศษสำหรับผู้ที่ทำผลงานเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ ระดับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 20,000 บาท รองศาสตราจารย์ 50,000 บาท ศาสตราจารย์ 100,000 บาท ● ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ในหลักสูตรฯได้มีการดำเนินการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์โดยหลักสูตรฯได้มีการสอบถามโดยให้อาจารย์ในหลักสูตรฯ เขียนแผนพัฒนาตนเองในเรื่องต่างๆ ดังนี้ 1.อาจารย์ประจำหลักสูตรจะต้องจัดทำแผนพัฒนาตนเอง แสดงความประสงค์ในเรื่อง

ดังต่อไปนี้

1.1 การศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก

1.2 การขอตำแหน่งทางวิชาการ

1.3 การประชุมและฝึกอบรมด้านวิชาชีพ

1.4 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ

1.5 การพัฒนาอาจารย์พนักงานมหาวิทยาลัย จาก 1.3 เป็น1.5

2. หลักสูตรได้มีการติดตามการดำเนินงานตามแผนพัฒนาตนเองของอาจารย์ โดยในปีการศึกษา 2557 พบว่า

2.1 การประชุมและฝึกอบรมด้านวิชาชีพ ในปี 2557 มีอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ได้รับการส่งเสริมและพัฒนา ดังนี้

ชื่อ-สกุล	**กิจกรรม**	**ระยะเวลา/สถานที่**	**หน่วยงานที่จัด**
1. ผศ.สุชาดา งามประภาวัฒน์	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่8	6-8 ตุลาคม 2557	สมาคมโภชนาการในพระบรมราชินูปถัมภ์
2. ผศ.อภิญญา พุกสุขสกุล	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่8	6-8 ตุลาคม 2557	สมาคมโภชน□การในพระบรมราชินูปถัมภ์
3. นายเกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่8	6-8 ตุลาคม 2557	สมาคมโภชนาการในพระบรมราชินูปถัมภ์
4. นางสาวรัตนาภรณ์ มะโนกิจ	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่8	6-8 ตุลาคม 2557	สมาคมโภ□นาการในพระบรมราชินูปถัมภ์
5. นางสาวชมุค พรรณดวงเนตร	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่8	6-8 ตุลาคม 2557	สมาคมโภชนาการในพระบรมราชินูปถัมภ์

2.2 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ พบว่า อาจารย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาโดยโครงการฝังตัวในสถานประกอบการ ดังนี้

ชื่อ-สกุล	**ชื่อสถานประกอบการ**	**ระยะเวลา**	**หัวข้อที่ฝึกอบรม**
1. ผศ.สุชาดา งามประภาวัฒน์	ร้านอุทัยหมูยอ จ.หนองคาย	2-10 พฤษภาคม 2557	การทำหมูยอ
2. ผศ.อภิญญา พุกสุขสกุล	บ. Ninety Four coffee	6-31 สิงหาคม 2557	การบริหารงานร้านกาแฟ และการชงชา-กาแฟ

2.3 การพัฒนาอาจารย์พนักงานมหาวิทยาลัย จาก 1.3 เป็น1.5 โดยในปีการศึกษา2557 อาจารย์ประจำหลักสูตรสามารถสอบเพื่อเลื่อนระดับจาก 1.3 เป็น 1.5 จำนวน 2 คน ได้แก่

1.อาจารย์รัตนาภรณ์ มะโนกิจ

2. อาจารย์ชมุค พรรณดวงเนตร

	ในการพัฒนาอาจารย์ที่ยังอยู่ในระหว่างการดำเนินการคือ เรื่องการศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก โดยอาจารย์ชมุค พรรณดวงเนตร มีแผนเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาเอก ในปีการศึกษา2559 อาจารย์เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว และ อาจารย์รัตนาภรณ์ มะโนกิจ มีแผนเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาเอก ในปีการศึกษา2559 ในปีการศึกษา2557 ภายในหลักสูตรฯ อาจารย์ประจำหลักสูตรพบปะพูดคุยกัน เพื่อปรึกษาหารือ ร่วมแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น อย่างน้อย 3 ใน 5 คน ทุกครั้ง ดังนั้นจึงพบว่าในภาพรวมด้านการบริหารและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์มีการเพิ่มพูนความรู้ความสามารถของอาจารย์ในแต่ละด้าน และทางหลักสูตรได้มีการวางแผนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรไปฝึกอบรมวิชาชีพเกี่ยวกับอาหารฮาลาลเพื่อพัฒนานำมาใช้กับการเรียนการสอนนักศึกษาเพื่อตอบรับกับความต้องการของสถานประกอบการและความต้องการด้านอาหารฮาลาลที่ขยายตัวมากขึ้น

องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์

คุณภาพอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ที่ 4.2)

ในปีการศึกษา 2557 มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ปฏิบัติงานจริงจำนวน 5 คน ลาศึกษาต่อจำนวน 0 คน มีคุณวุฒิปริญญาเอก 0 คน และดำรงตำแหน่งทางวิชาการ 2 คน

โดยร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาเอก 0 คน คิดเป็น 0 % ค่าคะแนนเท่ากับ 0

ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ 2 คน คิดเป็น 40 ค่าคะแนนเท่ากับ 3.33

ร้อยละของอาจารย์ปริญญาเอก

สูตรการคำนวณ

1. **คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาเอก ตามสูตร**

$$\frac{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

$$\frac{0}{5} \times 100 = 0$$

2. **แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5**

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ร้อยละอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก}}{\text{ร้อยละอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5}} \times 5$$

$$\frac{0}{2} \times 5 = 0$$

- **ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ**

สูตรการคำนวณ

1. **คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาโท ตามสูตร**

$$\frac{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

$$\frac{2}{5} \times 100 = 40$$

2. **แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5**

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ร้อยละอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ}}{\text{ร้อยละอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5}} \times 5$$

$$\frac{40}{60} \times 5 = 3.33 \text{ คะแนน}$$

- **ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร**

สูตรการคำนวณ

1. **คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ตามสูตร**

$$\frac{\text{ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด}} \times 100$$

$$\frac{0}{5} \times 100 = 0 \text{ คะแนน}$$

2. **แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5**

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร}}{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่กำหนดให้เป็นคะแนนเต็ม 5}} \times 5$$

$$\frac{0}{5} \times 5 = 0 \text{ คะแนน}$$

อธิบายผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ต่อไปนี้

<table>
<tr><th>ตัวบ่งชี้</th><th>ผลการดำเนินงาน</th></tr>
<tr><td>ผลที่เกิดกับอาจารย์
(องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์)
ตัวบ่งชี้ที่ 4.3</td><td>
การคงอยู่ของอาจารย์
คณะโดยฝ่ายแผนจัดทำรายงานอัตรากำลังเพื่อแสดงอัตราการคงอยู่และเกษียณในปีถัดไปเป็นประจำทุกปี ในปีการศึกษา 2557 ไม่มีอาจารย์ลาศึกษาต่อและลาออก การคงอยู่ของอาจารย์คิดเป็น 100%
<table>
<tr><th rowspan="2">ชื่อ-สกุล</th><th colspan="5">การคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร</th><th rowspan="2">หมายเหตุ</th></tr>
<tr><th>ปี53</th><th>ปี54</th><th>ปี55</th><th>ปี56</th><th>ปี57</th></tr>
<tr><td>1.นางสิวลี ไทยถาวร</td><td>√</td><td>√</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>เกษียณอายุราชการก่อนกำหนด</td></tr>
<tr><td>2.นางสาวสุชาดา งามประภาวัฒน์</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td></td></tr>
<tr><td>3.นางอภิญญา พุกสุขสกุล</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td></td></tr>
<tr><td>4.นางสาวพรพาชื่น ชูเชิด</td><td>√</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>ลาศึกษาต่อ</td></tr>
<tr><td>5.นายเกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td></td></tr>
<tr><td>6.นางสาวรัตนาภรณ์ มะโนกิจ</td><td>-</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td></td></tr>
<tr><td>7.นางสาวชมุค พรรณดวงเนตร</td><td>-</td><td>-</td><td>√</td><td>√</td><td>√</td><td></td></tr>
</table>
ความพึงพอใจของอาจารย์
ความพึงพอใจของอาจารย์ มีการประเมินผลความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร พบว่ามีระดับค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจที่ 4.15 จากคะแนนเต็ม 5
โดยมีรายละเอียด ดังนี้
1.ด้านการบริหารและพัฒนาอาจารย์ ได้ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจที่ 4.16
2.ด้านกระบวนการบริหารหลักสูตร ได้ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจที่ 4.24
3.ด้านกระบวนการเรียนการสอน ได้ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจที่ 4.12
4. ด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจที่ 4.10
</td></tr>
</table>

หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

อธิบายผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ต่อไปนี้

ข้อมูลนักศึกษา

หลักสูตร 4 ปี

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง) ในแต่ละปีการศึกษา									
	2553		2554		2555		2556		2557	
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%
ปีการศึกษา 2553	94	100	79	84.04	76	80.85	74	78.72	6	6.38
ปีการศึกษา 2554	-	-	115	100	98	85.23	97	84.35	94	81.74
ปีการศึกษา 2555	-	-	-	-	59	100	59	100	55	93.22
ปีการศึกษา 2556	-	-	-	-	-	-	94	100	82	87.23
ปีการศึกษา 2557	-	-	-	-	-	-	-	-	92	100

หลักสูตรเทียบโอน

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง) ในแต่ละปีการศึกษา									
	2553		2554		2555		2556		2557	
	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%	จำนวน	%
ปีการศึกษา 2553	53	100	49	92.45	14	26.42	-	-	-	-
ปีการศึกษา 2554	-	-	82	100	76	92.68	19	23.17	3	3.66
ปีการศึกษา 2555	-	-	-	-	53	100	44	84.91	3	5.66
ปีการศึกษา 2556	-	-	-	-	-	-	64	100	56	86.15
ปีการศึกษา 2557	-	-	-	-	-	-	-	-	68	100

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา

ในกรณีที่จำนวนนักศึกษามีอัตราลดลง ให้อธิบายถึงปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการลดลงของจำนวนนักศึกษา

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน
การรับนักศึกษา (องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา) ตัวบ่งชี้ที่ 3.1	**อธิบายผลการดำเนินงาน** ● **การรับนักศึกษา** คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีระบบและกลไกการรับนักศึกษา ที่สอดคล้องกับมหาวิทยาลัยฯ โดยได้มีการจัดประชุมวางแผนระดับสาขาวิชาและคณะ เกี่ยวกับการกำหนดแผนการรับนักศึกษาใหม่ 4 ปี เสนอต่อที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยเพื่อทราบและอนุมัติ ทั้งนี้ได้ส่งจดหมายแนะนำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อกระตุ้นให้นักเรียนในเขตจังหวัดพื้นที่ใกล้เคียงและพื้นที่อื่นๆ เกิดการรับรู้และเข้าใจถึงระบบการศึกษาของมหาวิทยาลัย โดยยึดเกณฑ์ในประกาศการรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษา แบ่งเป็น 3 แบบคือ - นักศึกษาโควต้า - นักศึกษาสอบตรง - นักศึกษาแอดมิชชั่น และกำหนดวันสอบสัมภาษณ์ ประกาศรายชื่อนักศึกษาที่สอบผ่าน

	ผลการรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2557 จากผลการรับนักศึกษาทั้ง 3 วิธีการ ได้นักศึกษาจำนวน 92 คน ซึ่งมากกว่าแผนการรับนักศึกษาตามมคอ2 ซึ่งเป็นการรับนักศึกษามากกว่าแผนที่วางไว้เนื่องจากนักศึกษาที่สอบเข้าโดยระบบแอดมิชชั่นจะมาขึ้นทะเบียนน้อยกว่าแผนรับ ● **การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา** นักศึกษารายงานตัว เพื่อขึ้นทะเบียนนักศึกษาในระบบ มีการกำหนดแผนการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา โดยมีการปฐมนิเทศในระดับมหาวิทยาลัยฯ และระดับคณะฯ รวมถึงระดับสาขาวิชาฯ พร้อมแจกคู่มือนักศึกษาเพื่อยึดถือเป็นแนวทางปฏิบัติจนสำเร็จการศึกษาโดย - การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการ - แนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี - การพัฒนาศักยภาพ และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ในการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ของหลักสูตรอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2557 มีการสร้างจิตสำนึกรักองค์กรและความภาคภูมิใจในสถาบันการศึกษามหาวิทยาลัยเทะโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยการแจ้งให้ทราบถึงความเป็นมา และชื่อที่องค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวได้ทรงพระราชทานนามไว้ว่า “ราชมงคล” อันหมายถึง สิ่งที่เป็นมงคลแห่งองค์พระราชา ตามเครื่องหมายประจำมหาวิทยาลัย คือรูปวงกลมล้อมรอบดอกบัวบาน 8 กลีบ คือ ทางแห่งความสำเร็จมรรค8 และความเบิกบานและสดชื่อของชีวิต ก่อให้เกิดปัญญาที่ล้อมรอบดวงตาพระลัญจกร อันเป็นดวงตาประจำพระองค์ ที่บรรจุอยู่ภายใต้พระมหาพิชัยมงกุฎอันเป็นหนึ่งในเครื่องราชกุฏภัณฑ์ประจำองค์พระมหากษัตริย์ ที่อยู่สูงสุดครอบอยู่ และมีเลข 9 บรรจุอยู่ภายใน ซึ่งเป็นเลขประจำพระองค์ โดยสถาบันการศึกษาในประเทศไทยนั้น มีเพียงไม่กี่สถาบัน ที่จะได้รับพระราชทานเครื่องหมายประจำพระองค์ถึง 3 อย่าง ที่กล่าวมาข้างต้น อีกทั้งการพระราชทานปริญญาบัตรให้แก่บัณฑิตของมหาวิทยาลัยได้รับพระราชทานจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช และโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมให้สมเด็จพระเทพรัตน์ราชสุดาเสด็จพระราชทานปริญญาบัตรแทนพระองค์ ซึ่งนับได้ว่าเป็นความภาคภูมิใจและเป็นเกียรติเป็นศรีแก่บัณฑิตราชมงคลเท่านั้น ตลอดจนชุดนักศึกษาก็ยังคงประกอบด้วยสัญลักษณ์ดังกล่าวคือ ที่เข็มติดหน้าอกและเน็กไท กระดุมเสื้อผู้หญิง เข็มขัดนักศึกษาที่แสดงให้เห็นนักศึกษาทั้งหมดทรงอยู่ในสายพระเนตรพระกันต์อยู่ตลอดเวลาและตลอดไป ในหลักสูตรสาขาอาหารฯได้มีการเตรียมความพร้อมด้านวิชาชีพ ก่อนเข้าศึกษาโดยก่อนเปิดภาคการศึกษาได้ให้นักศึกษาทั้งหมดเข้ารับการเตรียมความพร้อมด้านการเรียนในสาขาวิชาก่อนดังนี้ 1. แนะนำชี้แจ้งการใช้ห้องเรียนห้องปฏิบัติการ 2. เทคนิคและวิธีการเขียนใบเบิกวัสดุอุปกรณ์เพื่อใช้ในการปฏิบัติวิชาชีพ ตลอดจนแนะนำเครื่องมืออุปกรณ์พื้นฐานด้านวิชาชีพที่นักศึกษาทุกคนจะต้องใช้ เช่น การใช้ถ้วยตวง ช้อนตวง ของแห้งและของเหลวในการตวง-เตรียม เครื่องปรุงต่างๆ ชนิดและประเภทของมีดที่นักศึกษาควรจะต้องรู้ในการเตรียมวัตถุดิบในรายวิชาปฏิบัติ 3. การทำความสะอาดและจัดเก็บเครื่องมือ เครื่องใช้ต่างๆ หลังเสร็จสิ้นการเรียนปฏิบัติ รวมถึงการดูแลความเรียบร้อยของห้องปฏิบัติการทุกครั้งหลังการใช้งานเพื่อให้นักศึกษาใหม่มีความเข้าใจก่อนลงมือปฏิบัติจริง ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา พบว่า นักศึกษามีความพร้อมในการเรียนโดยสามารถเข้าใจวิธีการเขียนใบเบิกวัสดุอุปกรณ์เครื่องมืออุปกรณ์พื้นฐานด้านวิชาชีพ เช่น การใช้ถ้วยตวง ช้อนตวง ของแห้งและของเหลวในการตวง-เตรียม เครื่องปรุงต่างๆ และการทำความสะอาดและจัดเก็บเครื่องมือ เครื่องใช้ต่างๆได้ถูกต้อง ด้านการพัฒนานักศึกษา เรื่องการรับทุน การกู้ยืม กรอ. กยศ. ทุนให้เปล่า รวมถึงกฎระเบียบและเงื่อนไขการมีสิทธิ์เข้ารับทุนต่างๆ และอาจารย์ได้มอบหมายให้นักศึกษาชั้นปีที่2 และปีที่4 เตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาใหม่สำหรับสิ่งสนับสนุนภายนอกสาขาวิชาฯ และคณะ อาทิ การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อสืบค้นหลังสือต่างๆ การลงทะเบียนขอใช้ห้องอ่านหนังสือ การยืม-คืนหนังสือที่สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยสารสนเทศ ด้าน

	สวัสดิการและสิ่งอำนวยความสะดวกในการเรียนและใช้ชีวิต อาทิ การลงทะเบียนเข้าใช้สนามกีฬา สระว่ายน้ำ อาคารยิมเนเซียม และศูนย์ออกกำลังกายในร่ม ด้านสถานพยาบาล การใช้สวัสดิการการเบิกจ่าย การใช้สิทธิ์ประกันอุบัติเหตุ ด้านการเรียนการสอน โดยการพาไปเยี่ยมชมห้องเรียนในอาคารต่างๆ
การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา) ตัวบ่งชี้ที่ 3.2	**อธิบายผลการดำเนินงาน** ● การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี หลักสูตรฯได้มีการนำระบบการจัดตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีรายละเอียด ดังนี้ 1. หลักสูตรเตรียมรายชื่ออาจารย์ประจำหลักในสูตรฯจากอาจารย์ที่ไม่มีนักศึกษาในการดูแลในปีการศึกษาถัดไป 2. คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้มีการเสนอชื่ออาจารย์เพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ประจำชั้นปีให้กับนักศึกษาในแต่ละระดับชั้น กับหัวหน้าสาขาวิชาฯ เพื่อนำเสนอคณะฯ เพื่อแต่งตั้งในแต่ละปีการศึกษา 3. คณะฯออกหนังสือแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาและแจ้งให้อาจารย์ทราบ 4. มีการติดตามการดูแลนักศึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษาในแต่ละปีการศึกษา โดยประเมินจากนักศึกษาร้อยละ 50 5. อาจารย์ที่ปรึกษาจะต้องผ่านการอบรมการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาที่จัดโดยมหาวิทยาลัยในภาพรวม หลักสูตรมีการกำหนดบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษา ดังนี้ 1. หน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาด้านวิชาการ - ให้คำแนะนำเกี่ยวกับหลักสูตร - ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการลงทะเบียนวิชาเรียน - ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการควบคุมการลงทะเบียนเรียนให้เป็นไปตามหลักสูตร - ให้คำแนะนำช่วยเหลือในกรณีที่มีผลการเรียนต่ำ เพื่อเพิ่มความสามารถในการเรียนให้สูงขึ้น - ให้คำแนะนำในการคิดคะแนนระดับค่าเฉลี่ย - ให้คำแนะนำเรื่องการเตรียมอาชีพ หรือการศึกษาต่อ 2. หน้าที่ในการให้คำปรึกษาในด้านการปรับตัว (พัฒนานักศึกษา) - ให้คำแนะนำเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ของมหาวิทยาลัย และทุนการศึกษา - ให้คำปรึกษาเรื่องการปรับตัวในด้านการเรียน สุขภาพอนามัย สุขภาพจิต การคบเพื่อน การพักอาศัย - ดูแลเรื่องความประพฤติ ปฏิบัติตามกฎระเบียบ - การปรับตัวเข้าสังคม 3. ด้านทั่วไป - การให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษาตามที่หมาวิทยาลัยกำหนด - ประสานงานกับอาจารย์ผู้สอนและหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คณะฯ, สาขาฯ, กองพัฒนานักศึกษา เพื่อช่วยเหลือนักศึกษา - กำหนดตารางอำนวยความสะดวกให้นักศึกษาเข้าพบทั้งให้คำปรึกษาเป็นรายกลุ่มและรายบุคคล - จัดทำระเบียบการเก็บข้อมูลของนักศึกษา โดยในแต่ละปีการศึกษา จะมีการแจกคู่มือการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา และคู่มือของนักศึกษาที่แจกให้นักศึกษาตอนแรกเข้า ให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาในแต่ละรุ่น ในการให้คำแนะนำจะมีการให้คำแนะนำ ผ่านช่องทางที่หลากหลาย เช่น ระบบการให้คำปรึกษาทางออนไลน์ เช่น Facebook, LINE, e-mail หรือโทรศัพท์ รวมทั้งการให้คำปรึกษาจากระบบออนไลน์ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัยฯ และมีการให้นักศึกษาเข้าพบ โดยให้

คำปรึกษาเป็นรายบุคคล และให้คำปรึกษาเป็นกลุ่ม

ซึ่งหลักสูตรได้จัดอาจารย์ที่ปรึกษาตามชั้นปีโดยมีสัดส่วนอาจารย์ที่ปรึกษา 1 คนต่อนักศึกษา 30 คน

ทั้งนี้ ทางหลักสูตรฯ ได้มีการติดตามการดูแลนักศึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา โดยสุ่มสอบถามจากนักศึกษาและทำแบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาทุกชั้นปี โดยหลักสูตร 4 ปี

ชั้นปีที่ 1 มีผลคะแนนความพึงพอใจต่ออาจารย์ที่ปรึกษา ด้านวิชาการ มีค่าเฉลี่ย 4.26 อยู่ในระดับมาก ด้านการพัฒนานักศึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.23 อยู่ในระดับมาก และด้านทั่วไป มีค่า 4.33 อยู่ในระดับมาก

ชั้นปีที่ 2 มีผลคะแนนความพึงพอใจต่ออาจารย์ที่ปรึกษา ด้านวิชาการ มีค่าเฉลี่ย 4.37 อยู่ในระดับมาก ด้านการพัฒนานักศึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.24 อยู่ในระดับมาก และด้านทั่วไป มีค่าเฉลี่ย 4.50 อยู่ในระดับมากที่สุด

ชั้นปีที่ 3 มีผลคะแนนความพึงพอใจต่ออาจารย์ที่ปรึกษา ด้านวิชาการ มีค่าเฉลี่ย 3.99 อยู่ในระดับมาก ด้านการพัฒนานักศึกษา มีค่าเฉลี่ย 3.78 อยู่ในระดับมาก และด้านทั่วไป มีค่าเฉลี่ย 3.54 อยู่ในระดับมาก

ชั้นปีที่ 4 มีผลคะแนนความพึงพอใจต่ออาจารย์ที่ปรึกษา ด้านวิชาการ มีค่าเฉลี่ย 4.49 อยู่ในระดับมาก ด้านการพัฒนานักศึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.24 อยู่ในระดับมาก และด้านทั่วไป มีค่าเฉลี่ย 4.35 อยู่ในระดับมาก

หลักสูตรเทียบโอน ชั้นปีที่ 3 มีผลคะแนนความพึงพอใจต่ออาจารย์ที่ปรึกษา ด้านวิชาการ มีค่าเฉลี่ย 4.30 อยู่ในระดับมาก ด้านการพัฒนานักศึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.25 อยู่ในระดับมาก และด้านทั่วไปมีค่าเฉลี่ย 4.32 อยู่ในระดับมาก

ชั้นปีที่ 4 มีผลคะแนนความพึงพอใจต่ออาจารย์ที่ปรึกษา ด้านวิชาการ มีค่าเฉลี่ย 4.29 อยู่ในระดับมาก ด้านการพัฒนานักศึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.03 อยู่ในระดับมาก และด้านทั่วไป มีค่าเฉลี่ย 4.16 อยู่ในระดับมาก

จากผลการประเมินทางคณะกรรมการหลักสูตรฯ ได้มีการนำผลการประเมินแจ้งให้อาจารย์ที่ปรึกษาทราบและใช้เป็นแนวทางในการให้คำแนะนำแก่นักศึกษาต่อไป

- การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้จัดทำแผนการศึกษาเสนอ แนะรายวิชาที่นักศึกษาจะต้องเรียนไว้ใน มคอ.2 หมวดที่ 3 ข้อ 3.1.4 เพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดรายวิชาให้กับนัดศึกษา และมีแผนในการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความรู้ความสามารถด้านทฤษฎี และทักษะทางวิชาชีพ รวมถึงทักษะทางสังคมที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการโดยใช้กลยุทธ์การติดความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของสถานประกอบการจากรายงานการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิต และข้อมูลความต้องการนักศึกษาของสถานประกอบการ (มคอ.2 หมวดที่ 2 ข้อ 2 แผนการพัฒนาปรับปรุง) แผนดังกล่าวมีวัตถุประสงค์ที่สอดคล้องกับการพัฒนาศักยภาพและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษาในศตวรรษที่ 21 ประกอบด้วย 3 ด้าน คือ

1. ด้านเนื้อหาที่ครอบคลุมเนื้อหาสาระวิชาหลัก วิชาชีพ และความรู้เชิงบูรณาการ
2. ด้านทักษะที่ครอบคลุมทักษะการเรียนรู้ และนวัตกรรม ทักษะชีวิตและการทำงาน ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อเทคโนโลยี
3. ด้านคุณลักษณะที่ครอบคลุมคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ด้านการทำงานด้านศีลธรรมในการเป็นบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรมรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้มีการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัติในการเสริมสร้างประสิทธิภาพ พัฒนาศักยภาพนักศึกษา และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ด้านเนื้อหา มีการจัดการเรียนการสอนที่เป็นหลักการทางทฤษฎีเพียงอย่างเดียวและทฤษฎีพร้อมการปฏิบัติเพื่อทดสอบว่าเป็นไปตามทฤษฎีหรือไม่ เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงหลักการและเกิดองค์ความรู้จากการลงมือปฏิบัติจริงจากสถานการณ์จำลองของอาจารย์ผู้สอน โดยให้นักศึกษามีส่วนร่วมเป็ยหลัก

	และสอดคล้องกับการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ รวมถึงในโครงสร้างของหลักสูตรนักศึกษาจะต้องได้รับความรู้เชิงบูรณาการที่สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาบุคลิกภาพของตนเอง และดำรงชีวิตอย่างมีความสุข ด้านทักษะ มีการจัดการเรียนการสอนที่เสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในงานอาชีพของตนเอง เช่น ด้านโภชนาการ นักศึกษาได้ฝึกทักษะด้านการคิดคำนวณพลังงาน สารอาหาร อาหรเพื่อการบำบัดโรค และอาหารในแต่ละสภาวะบุคคล ด้านวิทยาศาสตร์ นักศึกษาได้เรียนรู้และฝึกทักษะผลของการเปลี่ยนแปลงทางด้านเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยาที่มีผลต่ออาหารจากการฝึกปฏิบัติด้านทักษะในแต่ละรายวิชา จนกระทั่งการประเมินคุณภาพอาหารทางด้านประสาทสัมผัส ด้านทักษะการประกอบอาหาร ในรายวิชาของหลักสูตรอาหารและโภชนาการในหมวดรายวิชาเฉพาะ 43 รายวิชา พบว่ามี 40 รายวิชา จะมีการฝึกปฏิบัติทางด้านทักษะ ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 93.02 ซึ่งเป็นตัวชี้ให้เห็นถึงการพัฒนาทางด้านทักษะ ด้านทั่วไปและการบริการนักศึกษาได้ฝึกทักษะด้านการสร้างนวัตกรรมด้านอาหารในรายวิชาแผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ ตลอดจนทักษะด้านสารสนเทศ สื่อเทคโนโลยี ที่ได้สอดแทรกในรายวิชาต่างๆ ที่มอบหมายให้นักศึกษามรการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การจัดทำรายงานการเรียนการสอนในรายวิชาศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร ด้านคุณลักษณะ หลักสูตรได้มีการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษารู้จักการทำงานเป็นกลุ่มที่จะต้องปรับตัวเรียนรู้การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีตลอดจน การเคารพความคิดเห็นของผู้อื่นอย่างมีเหตุผล รวมถึงได้สอดแทรกด้านศีลธรรมการเป็นพลเมืองที่ดีในสถานะของนักศึกษาจากการแต่งกาย การมีวินัยตรงต่อเวลาในการเข้าเรียน และเคารพกฎระเบียบของมหาวิทยาลัยซึ่งเป็นสิ่งที่พึงกระทำและพึงมีในคุณลักษณะของบัณฑิตต่อไป ในปีการศึกษา 2557 คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้มีการเชิญอาจารย์พิเศษที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน คือ ผศ.ดร. อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ ด้านโภชนาการ ในรายวิชาการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ และรายวิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์ ผลพบว่านักศึกษาสามารถให้ปรึกษาทางด้านโภชนาการแก่บุคคลทั่วไป แต่ในด้านทักษะของการประกอบอาหารในยุคปัจจุบัน ได้มีวิทยาการและเทคโนโลยีสมัยใหม่ รวมถึงรูปแบบที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น ดังนั้นในปีการศึกษา 2558 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้มีการเชิญอาจารย์พิเศษ คือ นายกสมาคมพ่อครัวไทย จำนงค์ นิรังสรรค์ ที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านการปฏิบัติการการประกอบอาหาร มาเป็นอาจารย์พิเศษ เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและทักษะทางด้านการปฏิบัติการการประกอบอาหารแก่นักศึกษา ในรายวิชาการปฏิบัติการการใช้มีด
ผลที่เกิดกับนักศึกษา (องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา) ตัวบ่งชี้ที่ 3.3	**อธิบายผลการดำเนินงาน** ● การคงอยู่ คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้มีการติดตามและดูแลนักศึกษา ผ่านระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทุกคน ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตร 4 ปี มีจำนวนนักศึกษาที่รับเข้า 92 คน พบว่าจำนวนนักศึกษาที่ลดลงเนื่องจากไม่มารายงานตัว 7 คน พ้นสภาพ 2 คน จึงมีจำนวนนักศึกษาที่คงอยู่ 83 คน หลักสูตรเทียบโอน มีจำนวนนักศึกษาที่รับเข้า 68 คน พบว่าจำนวนนักศึกษาที่ลดลง เนื่องจากไม่มารายงานตัว 4 คน พ้นสภาพ 4 คน จึงมีจำนวนนักศึกษาที่คงอยู่ 60 คน ● การสำเร็จการศึกษา จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา 2557 หลักสูตร 4 ปี มีจำนวน 90 คน ยังไม่สำเร็จการศึกษาจำนวน 4 คน หลักสูตรเทียบโอน มีจำนวน 49 คน ยังไม่สำเร็จการศึกษาจำนวน 6 คน ● ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา สำหรับข้อร้องเรียนของนักศึกษา กรรมการประจำหลักสูตรได้มีหลากหลายช่องทางในการรับข้อร้องเรียนของนักศึกษา เช่น ตู้แดงรับความคิดเห็น, fanpage ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และในปี 2557 ไม่มีการร้องเรียนเกิดขึ้น แต่หลักสูตรฯได้นำผลจากการรายงานผลประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรฯ ประจำปีการศึกษา 2557 พบว่า จากผลการประเมินด้านหลักสูตรฯ

	ต้องการให้มีการเรียนการสอนเกี่ยวกับการปฏิบัติด้านอาหารมากขึ้น เพื่อฝึกทักษะในการเรียนการสอนมากขึ้น ในปี 2558 กรรมการหลักสูตรฯ จึงมีการทบทวนหลักสูตรฯ และได้เพิ่มรายวิชาปฏิบัติการใช้มีดเข้าไปในหลักสูตรฯ ส่วนในด้านการจัดการเรียนการสอน ห้องเรียนและอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการไม่เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา และชำรุดบ่อย หลักสูตรฯจึงของบประมาณเพื่อปรับปรุงห้องเรียน อุปกรณ์ถาวรภายในห้องเรียนให้ดีขึ้น และจัดทำห้องบรรยายให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น เพื่อให้เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา ส่วนด้านการพัฒนาคุณลักษณะของผู้เรียน ต้องการให้มีการจัดนักศึกษาไปดูงานนอกสถานที่เพื่อให้นักศึกษาได้มีประสบการณ์เพิ่มเติมจากสถานที่จริง หลักสูตรฯจึงควรตรวจสอบคำอธิบายรายวิชาในหลักสูตรฯและแจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาที่มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่ให้มีกิจกรรมดังกล่าว

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

หลักสูตร 4 ปี

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	ปีการศึกษา ที่สำเร็จการศึกษา	2556	2557	**หลักฐาน/เอกสารแนบ**
2553	จำนวน	70	87	
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น	88.61	88.78	

หลักสูตรเทียบโอน

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	ปีการศึกษา ที่สำเร็จการศึกษา	2556	2557	**หลักฐาน/เอกสารแนบ**
2553	จำนวน	42	45	
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น	79.25	70.31	

ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตภายในเวลา 1 ปี
วันที่สำรวจ 8 มกราคม 2558

สรุปข้อมูลสำรวจได้ดังนี้

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	135	-
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	129	95.56
จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา(ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)	94	72.87
- ตรงสาขาที่เรียน	-	-
- ไม่ตรงสาขาที่เรียน	-	-
จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ	-	-
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	-	-
จำนวนบัณฑิตที่ศึกษาต่อ	3	2.33
จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	-	-
จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	-	-

การวิเคราะห์ผลที่ได้

$$\text{ค่าร้อยละ} = \frac{\text{จำนวนบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี}}{\text{จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจทั้งหมด}} \times 100$$

$$= \frac{94}{126} \times 100 = 74.60$$

$$\text{คะแนนผลการประเมินในปีนี้} = \frac{\text{ค่าร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี}}{100} \times 5$$

$$= \frac{74.60}{100} \times 5 = 3.73$$

<u>หมายเหตุ</u> จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา

โดยวิเคราะห์ผลการเปลี่ยนแปลงหรือแนวโน้มของการได้งานทำ โดยใช้ข้อมูลภาวะตลาดแรงงาน ภาวะเศรษฐกิจ และการเปรียบเทียบกับข้อมูลที่ผ่านมาและสถาบันอื่นที่เปิดสอนสาขา/สาขาวิชาเดียวกัน เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร

หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตรข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

ผลการเรียนนักศึกษาหลักสูตรปกติ

นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละรายวิชา

ผลการเรียนนักศึกษาปี 4 FN 545 –AB รวมจำนวนนักศึกษาทั้งหมด 94 คน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดต่างๆ											รวม
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	W	S	
1/2557													
หมวดวิชาชีพเลือก													
06211313	อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	55	12	10	3	-	-	-	-	-	-		80
06217005	กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร	17	6	2	1	1	-	-	-	-	-		27
06211030	การจัดการอาหารจำนวนมาก	18	5	2	-	-	-	-	-	-	-		25
06214003	เทคนิคการนำเสนองานอาหาร	46	-	1	-	-	-	-	-	-	-		47
06211022	อาหารจีน	19	14	-	-	-	-	-	-	-	-		33
06214006	การบริการอาหาร	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-		32
06214008	ความปลอดภัยในการบริการอาหาร	55	-	-	-	-	-	-	-	-	-		55
06211036	ไอศกรีมและเครื่องดื่ม	74	-	-	-	-	-	-	-	-	-		74

ผลการเรียนนักศึกษาปี 3 FN 555 –AB รวมจำนวนนักศึกษาทั้งหมด 55 คน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดต่างๆ											รวม
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	W	S	
1/2557													
หมวดวิชาชีพเฉพาะ													
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ													
0621101	เทคโนโลยีอุปกรณ์งานอาหาร	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
หมวดวิชาชีพบังคับ													
06212305	โภชนาการบุคคล	4	1	10	6	23	6	4	-	-	-	-	54
06214305	การจัดการอาหารในสถาบัน	2	13	18	11	8	2	-	-	-	-	-	54
06212307	โภชนาการชุมชน	3	5	16	16	9	3	1	-	-	-	-	53
06212413	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	3	3	6	15	13	11	3	-	-	-	-	54
06213313	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม	5	4	9	12	12	10	2	-	-	-	-	54
หมวดวิชาชีพเลือก													
06353101	การจัดดอกไม้	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2/2557													
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป													
กลุ่มวิชาภาษา													
01320005	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน	5	2	1	1	-	2	-	-	-	41	-	52
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์													
09121005	สถิติเบื้องต้น	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
หมวดวิชาชีพเฉพาะ													
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ													

06215401	สัมมนางานอาหารและโภชนาการ	51	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	55
กลุ่มวิชาชีพบังคับ													
06212203	โภชนบำบัด	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
06215403	แผนงานพิเศษด้านอาหารฯลฯ	2	-	-	-	-	-	-	-	53	-	-	55
กลุ่มวิชาสร้างเสริมประสบการณ์													
06251309	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	55	55
06215407	ฝึกปฏิบัติทางด้านวิชาชีพ	38	16	1	-	-	-	-	-	-	-	-	55

ผลการเรียนนักศึกษาปี 2 FN 565 –ABC รวมจำนวนนักศึกษาทั้งหมด 79 คน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดต่างๆ											รวม
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	W	S	
1/2557													
หมวดวิชาเฉพาะ													
กลุ่มวิชาชีพบังคับ													
06211207	อาหารอบ	8	13	21	25	12	-	-	-	-	-	-	79
06211209	อาหารสากล	10	24	25	12	4	3	1	-	-	-	-	79
06211228	ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	37	22	14	5	-	1	-	-	-	-	-	79
06213207	การถนอมอาหาร	5	7	9	11	19	15	13	-	-	-	-	79
06213309	จุลชีววิทยาทางอาหาร	6	10	9	9	15	18	12	-	-	-	-	79
06216301	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	7	4	8	11	7	13	30	-	-	-	-	79
หมวดวิชาชีพเลือก													
06353101	การจัดดอกไม้	48	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	78
2/2557													
หมวดวิชาชีพเฉพาะ													
กลุ่มวิชาชีพบังคับ													
06211218	เทคโนโลยีเบเกอรี่	22	28	22	6	1	-	-	-	-	-	-	79
06212203	โภชนบำบัด	6	6	22	16	17	6	4	2	-	-	-	79
06213211	วิทยาศาสตร์การอาหาร	8	13	13	15	20	8	2	-	-	-	-	79
06213305	การวางแผนการทดลองและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	19	10	10	11	9	17	2	-	-	-	-	79
06214201	การปฏิบัติการห้องอาหาร	68	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	79
06214305	การจัดการอาหารในสถาบัน	29	29	15	4	2	-	-	-	-	-	-	79

ผลการเรียนนักศึกษาปี 1 FN 575 –AB รวมจำนวนนักศึกษาทั้งหมด 85 คน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดต่างๆ											รวม
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	W	S	
เทอม 1 ปีการศึกษา 2557													
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป													
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์													
01110010	สังคมกับเศรษฐกิจ	25	25	13	14	5	1	1	1	-	-	-	85
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์													
09210034	เคมีทั่วไป	2	2	3	9	28	33	7	1	-	-	-	85
กลุ่มวิชาภาษา													
01320001	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	13	11	9	12	9	9	8	14	-	-	-	85
กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการ													
01610003	นันทนาการเพื่อชีวิตประจำวัน	51	12	11	7	3	-	-	1	-	-	-	85
กลุ่มวิชาบูรณาการ													
06060008	ศิลปะการดำเนินชีวิต	36	25	20	3	1	-	-	-	-	-	-	85
หมวดวิชาเฉพาะ													
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ													
06211101	เทคโนโลยีอุปกรณ์งานอาหาร	12	26	31	12	2	1	-	-	1	-	-	85
06212101	โภชนาการเบื้องต้น	5	8	24	24	13	5	1	-	5	-	-	85
06213101	วิทยาการการประกอบอาหาร	11	12	25	26	7	3	1	-	-	-	-	85
เทอม 2 ปีการศึกษา 2557													
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป													
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์													
01210001	สารนิเทศและการเขียนรายงานทางวิชาการ	17	18	21	11	14	1	2	1	-	-	-	85
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์													
09121005	สถิติเบื้องต้น	6	2	7	12	14	20	15	4	-	5	-	85
กลุ่มวิชาภาษา													
01320002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	10	6	11	11	14	7	12	13	-	1	-	85
กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการ													
01610006	การฝึกด้วยน้ำหนักเพื่อสุขภาพ	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
กลุ่มวิชาบูรณาการ													
01010005	การพัฒนาบุคลิกภาพ	11	18	29	14	8	3	1	1	-	-	-	85
หมวดวิชาเฉพาะ													
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ													
06211103	การจัดอาหารครอบครัว	5	26	28	10	5	-	-	2	9	-	-	85
06213103	สุขาภิบาลอาหาร	5	10	16	21	23	6	2	2	-	-	-	85
กลุ่มวิชาชีพบังคับ													
06211105	อาหารไทย	22	13	27	-	-	-	-	1	22	-	-	85

ผลการเรียนนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน

ผลการเรียนนักศึกษาปี 4 FN 566 –AB รวมจำนวนนักศึกษาทั้งหมด 57 คน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดต่างๆ											รวม
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	W	S	
ปีการศึกษา 1/2557													
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป													
กลุ่มวิชาบูรณาการ													
01010010	การพัฒนาบุคลิกภาพ	**14**	**22**	**9**	**2**	**1**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**48**
หมวดวิชาเฉพาะ													
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ													
06215401	สัมมนางานอาหารและโภชนาการ	28	8	3	2	2	-	3	-	-	1	-	46
กลุ่มวิชาชีพบังคับ													
06212413	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	1	2	3	-	27	-	6	-	-	-	-	39
06215403	แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ	25	8	3	2	2	-	3	-	1	-	-	44
06214305	การจัดการอาหารในสถาบัน	12	5	17	-	-	1	-	-	-	-	-	35
06211228	ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	12	9	4	1	3	-	-	-	-	-	-	29
กลุ่มวิชาสร้างเสริมประสบการณ์ในวิชาชีพ													
06215407	ฝึกปฏิบัติทางด้านวิชาชีพ	54	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	56
ปีการศึกษา 2/2557													
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป													
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์													
01210001	สาระนิเทศและการเขียนรายงานทางวิชาการ	2	4	4	9	12	6	4					41
01110003	มนุษยสัมพันธ์	5	12	18	1	1	-	1	-	-			38
หมวดวิชาเฉพาะ													
กลุ่มวิชาชีพเลือก													
06211022	อาหารจีน	10	18	20									48
06211032	อาหารสำหรับเด็ก	11	14	5									30

ผลการเรียนนักศึกษาปี 4 FN 576 –AB รวมจำนวนนักศึกษาทั้งหมด 68 คน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนนักศึกษาที่ได้เกรดต่างๆ											รวม
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	W	S	
ปีการศึกษา 1/2557													
หมวดศึกษาทั่วไป													
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์													
09210034	เคมีทั่วไป	-	-	1	2	4	36	22	3	-	-	-	68
09121005	สถิติเบื้องต้น	1	3	-	8	8	16	16	16	-	-	-	68
กลุ่มวิชาบูรณาการ													
06060008	ศิลปะการดำเนินชีวิต	7	15	41	-	1	-	4	-	-	-	-	68
กลุ่มวิชาชีพบังคับ													
06211207	อาหารสากล	4	17	20	14	2	-	4	-	-	-	-	61
06212305	โภชนาการบุคคล	-	4	5	12	22	11	10	4	-	-	-	68
06213211	วิทยาศาสตร์การอาหาร	-	3	6	14	13	12	2	4	-	-	-	54
06216301	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	-	1	1	-	2	5	28	2	-	-	-	39
ปีการศึกษา 2/2557													
กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป													
กลุ่มวิชาภาษา													
01320001	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	2	-	-	6	7	13	33	3				64
กลุ่มวิชาพละศึกษาหรือนันทนาการ													
01601001	กีฬาประเภทบุคคล	9	6	11	-	1	-						27
หมวดวิชาเฉพาะ													
กลุ่มวิชาชีพบังคับ													
06211207	อาหารอบ	7	14	23	16	3	3						66
06212203	โภชนบำบัด		3	8	15	15	14	10	2				67
06212307	โภชนาการชุมชน	1	2	21	19	16	4	2					65
02213315	ชีวเคมีทางโภชนาการ		3	8	15	15	14	3	2				60
06214201	การปฏิบัติการห้องอาหาร	21	1	1									23
06213305	การวางแผนการทดลองและประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	5	10	11	10	7	20	3	2				68

คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล

<table>
<tr><th>ตัวบ่งชี้</th><th>ผลการดำเนินงาน</th></tr>
<tr><td>สาระของรายวิชาในหลักสูตร (องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน)
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1</td><td>อธิบายผลการดำเนินงาน
● การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2553 ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอน โดยมีวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้บัณฑิตเป็นนักปฏิบัติการที่มีความรู้ ความสามารถทางด้านอาหารและโภชนาการ มีการจัดปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด โดยมีการสำรวจความต้องการของสถานประกอบการ การมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรจากผู้เชี่ยวชาญ ติดตามการประเมินหลักสูตรให้สอดคล้องกับกฎเกณฑ์ต่างๆของ สกอ. อย่างสม่ำเสมอ ซึ่งในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรได้พัฒนา และขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยต้องมีการวิเคราะห์สมรรถนะจากอาชีพต่างๆ โดยกำหนดแบ่งให้ในแต่ละชั้นปีต้องการให้เกิดสมรรถนะต่างๆ ในทางปฏิบัติอะไรบ้าง (สาขาวิชา 5-10 สมรรถนะ) สมรรถนะอาจจะเกิดมากในชั้นปีที่ 3-4 สำหรับปีที่ 1-2 จะเน้นรายวิชาการศึกษาทั่วไป และรายวิชาที่เป็นวิชาชีพพื้นฐาน เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถตามนโยบายการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ
● การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้นๆ
การพัฒนาหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษาจะดำเนินการจากการทบทวนผลการดำเนินงานของหลักสูตรที่รายงานใน มคอ.7 ของปีการศึกษาที่แล้ว รวมทั้งคำนึงถึงความเปลี่ยนแปลงของศาสตร์และความก้าวหน้าในศาสตร์วิชานั้นๆ ในปีการศึกษา 2557 พบว่า หลักสูตร อาหารและโภชนาการ ควรมีการพัฒนา ดังนี้
<table>
<tr><th>จุดที่ควรพัฒนา</th><th>แนวทางปรับปรุงพัฒนา</th></tr>
<tr><td>1. ปรับให้เป็นไปตามนโยบายของมหาวิทยาลัย (บัณฑิตนักปฏิบัติ)</td><td>เพิ่มจำนวนชั่วโมงปฏิบัติให้อัตราส่วนวิชาทฤษฎี : ปฏิบัติ เป็น 30:70</td></tr>
<tr><td>2. ศักยภาพให้นักศึกษาให้มีความหลากหลายและตรงตามความต้องการของสถานประกอบการณ์</td><td>เพิ่มจำนวนรายวิชาชีพเลือกจากเดิม 15 หน่วยกิต เป็น 37 หน่วยกิต เพื่อให้ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการณ์ยิ่งขึ้น</td></tr>
</table>
การพัฒนารายวิชาจากผลการดำเนินงานใน มคอ.5 ของแต่ละวิชา พบว่า มีประเด็นควรทำการพัฒนาในรายวิชาต่างๆ ดังนี้
ภาคการเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2557
<table>
<tr><th colspan="2">รายวิชา</th><th rowspan="2">จุดที่ควรพัฒนา</th><th rowspan="2">แนวทางปรับปรุงพัฒนา</th></tr>
<tr><th>รหัสวิชา</th><th>ชื่อรายวิชา</th></tr>
<tr><td>06-211-030</td><td>การจัดการอาหารจำนวนมาก</td><td></td><td>-</td></tr>
<tr><td>06-211-101</td><td>เทคโนโลยีอุปกรณ์งานอาหาร</td><td></td><td>มีการปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย</td></tr>
<tr><td>06-211-209</td><td>อาหารสากล</td><td></td><td>ใช้สื่อการสอนที่หลากหลาย</td></tr>
<tr><td>06-211-228</td><td>ศิลปะการออกแบบการจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร</td><td></td><td>มีการปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

06-212-101	โภชนาการเบื้องต้น		-
06-212-305	โภชนาการบุคคล		-
06-212-413	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ		-
06-213-101	วิทยาการการประกอบอาหาร		ให้นักศึกษาได้เข้ามามีส่วนร่วมในชั้นเรียนมากขึ้น
06-213-207	การถนอมอาหาร		-
06-213-309	จุลชีววิทยาทางอาหาร		-
06-214-305	การจัดการอาหารในสถาบัน		-
06-216-301	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ		-
06-211-207	อาหารอบ		-
06-212-307	โภชนาการชุมชน		-
06-213-313	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม		-
06-211-022	อาหารจีน		-
06-211-036	ไอศกรีมและเครื่องดื่ม		เพิ่มเติมเอกสารประกอบการสอนให้ข้อมูลที่ทันสมัย
06-211-313	อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง		-
06-217-005	กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหาร		-
06-214-003	เทคนิคการนำเสนออาหาร		
06-214-008	ความปลอดภัยในการบริการอาหาร		
06-214-006	การบริการอาหาร		-

ภาคการเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2557

รายวิชา		จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางปรับปรุงพัฒนา
รหัสวิชา	ชื่อวิชา		
06-211-103	การจัดการอาหารครอบครัว		-
06-211-105	อาหารไทย		-
06-213-103	สุขาภิบาลอาหาร		-
06-213-203	โภชนบำบัด		-
06-213-305	การวางแผนการทดลองและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส		ให้นักศึกษาค้นคว้าบทความงานวิจัยมากขึ้น

	06-214-201	การปฏิบัติการห้องอาหาร		-
	06-215-309	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา		-
	06-215-401	สัมมนางานอาหารและโภชนาการ		ให้นักศึกษาทุกคนมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นต่อการเสนองานสัมมนา
	06-211-218	เทคโนโลยีเบเกอรี่		
	06-213-211	วิทยาศาสตร์การอาหาร		-
	06-214-305	การจัดการอาหารในสถาบัน		-
	06-215-403	แผนงานพิเศษด้านอาหารฯ		-
	06-215-407	ฝึกปฏิบัติทางด้านวิชาชีพ		-

<table>
<tr>
<td>การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน
(องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน)
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2</td>
<td>อธิบายผลการดำเนินงาน
หลักสูตรฯได้มีการวางระบบผู้สอน และกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยมีรายละเอียดดังนี้
• การกำหนดผู้สอน
หลักสูตรได้วางระบบการกำหนดผู้สอน ดังนี้
1.อาจารย์ที่ปรึกษาส่งแผนการเรียนประจำเทอม
2.อาจารย์ประจำหลักสูตรฯพิจารณาแผนการเรียน และได้กำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชา พิจารณาผู้สอนตามความถนัดและประสบการณ์โดยอาจารย์แต่ละคนจะสอนไม่เกิน 4 วิชา ภาระการสอนไม่ต่ำกว่า 10 ชั่วโมงต่อคน และไม่เกิน 20 ชั่วโมงต่อคน (ยกเว้นผู้บริหารมีภาระงานสอนขั้นต่ำเป็น 6) และอาจารย์แต่ละคนจะสอนนักศึกษาไม่ซ้ำกลุ่มเกิน 2 วิชา ในแต่ละภาคการศึกษา แล้วส่งให้หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พิจารณาอีกครั้งก่อนลงนามในแผนการเรียนของแต่ละกลุ่มชั้นปี
3. ในกรณีจำเป็น หลักสูตรจะมีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมาเป็นอาจารย์พิเศษ และกำหนดให้ผู้สอนในหลักสูตรเข้าไปเรียนรู้จากการสังเกตการณ์สอนของอาจารย์พิเศษ
จากการจัดการเรียนการสอนสามารถจัดการเรียนการสอนด้ามแผนการเรียนที่ปรากฏในหลักสูตรโดยพิจารณาอาจารย์ผัสอนตามประสบการณ์ของแต่ละคนให้เหมาะสมกับรายวิชา และมีการเฉลี่ยภาระงานการสอนให้ใกล้เคียงกัน
ส่วนการจัดห้องเรียนและห้องปฏิบัติการจะใช้วิธีการพิจารณาตามลักษณะรายวิชาโดยมีห้องเรียนทฤษฎี ห้องปฏิบัติการพื้นฐาน และห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ การดำเนินการจัดการเรียนการสอนจะเป็นไปตาม มคอ. 3 ซึ่งมีการกระจายผล ผลการเรียนรู้ (Curriculum Mapping) มาจาก มคอ. 2 ที่ได้มีการจัดทำก่อนเปิดภาคเรียน พบว่าในปี 2557 นี้ อาจารย์ในหลักสูตรมีภาระงานสอนไม่ต่ำกว่า 10 ชั่วโมงต่อคน และไม่เกิน 20 ชั่วโมงต่อคน
รวมถึงการจัดการเรียนรายวิชาแผนงานพิเศษ โดยสาขาวิชาฯ ได้เสนอชื่ออาจารย์ในหลักสูตรจากความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน จากนั้น อาจารย์ที่ปรึกษาจัดกลุ่มการลงทะเบียนของนักศึกษา โดยแต่ละกลุ่มต้องมีนักศึกษาไม่น้อยกว่า 10 คน จึงสามารถขอเปิดกลุ่มรายวิชาได้ กรรมการประจำหลักสูตรติดตามการจัดการเรียนจาก มคอ.5 ผ่านระบบออนไลน์ ในปีการศึกษา 2557 นักศึกษายังมีการเรียนโดยผลคะแนนไม่สมบูรณ์ (I) จึงได้สอบถามไปยังอาจารย์ผู้สอน พบว่า ส่วนใหญ่ยังอยู่ในระหว่างขั้นตอนการแก้ไขรูปเล่มรายงาน</td>
</tr>
</table>

	การจัดการเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา หลักสูตรกำหนดสถานประกอบที่ได้ลงนามความร่วมมือ (MOU) กับทางมหาวิทยาลัย โดยนักศึกษาสามารถเลือกสถานประกอบการได้ตามความสนใจและแจ้งอาจารย์ที่ปรึกษาจัดกลุ่มตามจำนวนนักศึกษา และสถานประกอบการกำหนดให้นักศึกษาที่สามารถลงทะเบียนได้ต้องมีเกรดเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 อีกทั้งต้องผ่านสัมภาษณ์โดยสถานประกอบการ เมื่อนักศึกษาไปอยู่ในสถานประกอบการ อาจารย์นิเทศต้องไปนิเทศนักศึกษาไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง พบว่านักศึกษาผ่านการสัมภาษณ์และสามารถลงทะเบียนได้ครบถ้วน สามารถปฏิบัติหนาที่ในสถานประกอบการได้ กรรมการประจำหลักสูตรฯติดตามการไปนิเทศของอาจารย์ในหลักสูตรฯ ที่ได้รับมอบหมายดูแลนักศึกษาในสถานประกอบการนั้นๆ จากหน่วยงานสหกิจศึกษาของคณะฯ(เอกสาร สก.10 และ 12) พบว่าอาจารย์นิเทศปฏิบัติหน้าที่ครบถ้วนทุกคน การจัดการเรียนรายวิชา TM-15 หลักสูตรกำหนดรายวิชาเลือก 15 หน่วยกิจ ในสถานประกอบการโดยผ่านการคัดเลือกรายวิชาชีพดังกล่าว โดยสถานประกอบการเป็นผู้คัดเลือกเอง จากนั้นนักศึกษาสามารถเลือกสถานประกอบการได้ตามความสนใจ และแจ้งอาจารย์ที่ปรึกษาจัดกลุ่มตามจำนวนนักศึกษา และสถานประกอบการคัดเลือกนักศึกษาโดยการสัมภาษณ์ พบว่าในปี 2557 นักศึกษาสมัครใจลงทะเบียนเรียนรายวิชา TM-15 กับสถานประกอบการ 5 แห่ง จำนวน 59 คน กรรมการประจำหลักสูตรติดตามโดยสอบถามจากอาจารย์ผู้ประสานงาน และดูจากผลการเรียน มคอ.5 ผ่านระบบออนไลน์ • **การกำกับ ติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) การจัดการเรียนการสอน** หลักสูตรได้มีการวางระบบในการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ดังนี้ 1. หลักสูตรฯกำหนด กำกับให้ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 ให้อาจารย์ผู้สอนจะต้องส่งเข้าระบบออนไลน์ก่อนเปิดภาคการศึกษา 30 วัน ติดป้ายประกาศและส่งข้อมูลทางไลน์ของสาขาวิชาฯ เพื่อเป็นการกระตุ้นอาจารย์ผู้สอนเป็นระยะๆ 2. กำหนดให้มีการประเมินการสอนปลายภาคเรียนโดยผู้เรียนจากระบบออนไลน์ ก่อนเปิดภาคเรียนทุกครั้งจะมีการจัดทำ มคอ. 3 ตามรายวิชา โดยนำผลการประเมินที่มีอยู่ใน มคอ. 5 ของรายวิชานั้นๆ ที่ผ่านการสอนในภาคเรียนที่แล้วมาพิจารณาประกอบตามจำนวนรายวิชาที่ขอเปิด สำหรับหลักสูตร 4 ปี ภาคเรียนที่ 1/2557 มี มคอ. 3 จำนวน 27 รายวิชา ภาคเรียนที่ 2/2557 มี มคอ. 3 จำนวน 13 รายวิชา ภาคฤดูร้อน มีมคอ.3 จำนวน 2 รายวิชา และนักศึกษาสำหรับหลักสูตรเทียบโอน มี มคอ.3 ภาคเรียนที่ 1/2557 มี มคอ. 3 จำนวน 2 รายวิชา ภาคเรียนที่ 2/2557 มี มคอ. 3 จำนวน 2 รายวิชา ภาคฤดูร้อน มีมคอ.3 จำนวน 1 รายวิชา และมีการทวนสอบร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดแต่ละเทอม พบว่า อาจารย์ผู้สอน สอนเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด แต่ยังพบว่าบางรายวิชาไม่มีแผนการปรับปรุงรายวิชา กรรมการประจำหลักสูตรจึงทบทวนระบบการจัดทำแผนการเรียนรู้ และให้เพิ่มการตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้โดยให้อาจารย์ผู้สอนมีแผนการปรับปรุงรายวิชาทุกครั้ง โดยเพิ่มเกณฑ์การตรวจสอบ มคอ.3 ในข้อ 1 คือ หลักสูตรฯ กำหนดและกำกับ ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 ให้ครบถ้วนทุกหมวด และต้องส่งเข้าระบบออนไลน์ก่อนปิดภาคการศึกษา 30 วัน • **การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม** หลักสูตรได้มีการวางแผนการบูรณาการกับพันธกิจทั้ง 3 ด้าน โดยใช้เกณฑ์ในการคัดเลือกและกำหนดรายวิชาที่จะนำมาบูรณาการด้านต่างๆ ตามลักษณะและสภาพของรายวิชาที่เปิดในภาคการศึกษานั้นๆ แจ้งอาจารย์ผู้สอนทราบและปฏิบัติ ในปีการศึกษา 2557 หลักสูตรฯได้มีการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัยใน

	รายวิชาโภชนาการชุมชน ในภาคเรียนที่ 2/2557 อาจารย์ผู้สอน คือ ผศ.ดร.เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์ จัดกิจกรรมให้นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนมีการจัดทำโครงงานที่เกี่ยวกับหัวข้อการเรียนเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ใช้ลักษณะการจัดการเรียนการสอนโดยใช้หลักการทำวิจัยเป็นการกำหนดการเรียนการสอน และการบูรณาการการเรียนการสอนกับการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม หลักสูตรฯ ได้จัดให้รายวิชาศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร ในภาคเรียนที่ 1/2557 อาจารย์ผู้สอน คือ อาจารย์เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีการออกแบบ ตกแต่งจานอาหารแบบไทย และไทยประยุกต์ ส่วนด้านการบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการทางสังคม หลักสูตรฯ ได้จัดให้รายวิชาฝึกปฏิบัติทางด้านวิชาชีพ จัดกิจกรรมให้นักศึกษาสาธิตและอธิบายการทำวาฟเฟิลหน้าต่างๆ อาทิ ผลไม้สดและแห้ง เป็นต้น ก่อนเปิดภาคการศึกษา 2558 หลักสูตรได้นำกิจกรรมดังกล่าวมาวางแผนเพื่อคัดเลือกและกำหนดรายวิชา จึงได้พิจารณาด้านการบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการทางสังคมให้ชัดเจนยิ่งขึ้น โดนหลักสูตรฯได้เพิ่มกิจกรรมในแผนยุทธศาสตร์ของสาขาวิชาฯ ให้มีโครงการนำผลงานจากแผนงานพิเศษของนักศึกษามาบริการวิชาการทางสังคมอีกทางหนึ่ง
การประเมินผู้เรียน (องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน) ตัวบ่งชี้ที่ 5.3	**อธิบายผลการดำเนินงาน** ● การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อาจารย์ประจำหลักสูตรจะมาประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาดู มคอ. 2, 3 และ 5 ให้สอดคล้องกันให้นักศึกษาได้มีความรู้และประสบการณ์ตรงตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ซึ่งแต่ละรายวิชาจะประเมินผู้เรียนมีทั้งการทดสอบที่เป็นอัตนัยและปรนัยที่เป็นข้อสอบทฤษฎี และการสอบปฏิบัติ นอกจากนั้นสังเกตพฤติกรรมขณะเรียนปฏิบัติ เพื่อดูทักษะของผู้เรียนรายบุคคลและการทำงานเป็นกลุ่ม อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา หลังจากสอบปลายภาคเรียน ● การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา 1. ทุกภาคการศึกษา อาจารย์ประจำหลักสูตรจะสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา 2. การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและการประเมินหลักสูตร ได้มีการติดตามให้ผู้สอนจัดทำ มคอ. 5 และ มคอ. 6 เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรจัดทำ มคอ. 7 ให้เสร็จตามกำหนดเวลา อาจารย์ประจำหลักสูตรจะมีการประชุมเกี่ยวกับผลการเรียนของนักศึกษาแต่ละรายวิชาทุกครั้งที่จบภาคเรียน โดยพิจารณา มคอ. 3 และ มคอ. 5 ส่วนอาจารย์ที่ปรึกษาต้องทราบผลการเรียนของนักศึกษาที่ตนเองเป็นที่ปรึกษา เพื่อใช้ในการวางแผนการเรียนร่วมกับนักศึกษาในการลงทะเบียนในภาคเรียนถัดไป ● การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5, มคอ.6 และ มคอ.7) 1. ผู้สอนต้องกำกับให้ผู้เรียนประเมินผลการสอนของตนเอง 2. ผู้สอนต้องประเมินผลการเรียนการสอนของตนเอง 3. อาจารย์ประจำหลักสูตร วิเคราะห์ผลการประเมินผู้สอน หากมีผู้สอนรายใดได้รับผลการประเมินที่ต่ำกว่า 3.51 จะมีการแจ้งเตือนและจัดให้เข้าสอนร่วมกับอาจารย์ที่มีประสบการณ์ในภาคเรียนต่อไปท่าน ในภาคเรียนที่ 1/2557 และ 2/2557 ผลการประเมินพบว่า ไม่มีอาจารย์ท่านใดได้คะแนนต่ำกว่า 3.51 4.อาจารย์ประจำหลักสูตรจัดทำ มคอ. 7 วิเคราะห์ Lerning outcomes ของผู้เรียนเพื่อใช้ในการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรสำหรับผลลัพธ์ที่ยังไม่เห็นเด่นชัดในตัวผู้เรียน

	เพื่อความสอดคล้องและตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ ประเมินหลักสูตรโดยอาจารย์ประจำหลักสูตร ได้ผลการประเมินความพึงพอใจ ดังนี้ ด้านการบริหารและพัฒนาอาจารย์ ค่าเฉลี่ย 4.16 มีความพึงพอใจระดับมาก ด้านกระบวนการบริหารหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.24 มีความพึงพอใจระดับมาก ด้านกระบวนการเรียนการสอน ค่าเฉลี่ย 4.12 มีความพึงพอใจระดับมาก และการประเมินหลักสูตรโดยนักศึกษาหลักสูตร 4 ปี ชั้นปีที่ 1 ด้านการบริหารหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 3.96 มีความพึงพอใจระดับมาก ชั้นปีที่ 2 ด้านการบริหารหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 3.44 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง ชั้นปีที่ 3 ด้านการบริหารหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 3.55 มีความพึงพอใจระดับมาก ชั้นปีที่ 4 ด้านการบริหารหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.11 มีความพึงพอใจระดับมาก นักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน ชั้นปีที่ 3 ด้านการบริหารหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.07 มีความพึงพอใจระดับมาก ชั้นปีที่ 4 ด้านการบริหารหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.11 มีความพึงพอใจระดับมาก

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร
การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน (ตัวบ่งชี้ที่ 5.4)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	KPI ที่ต้องดำเนินการในปีการศึกษา 2557 (มาจาก มคอ.2)	ผลการดำเนินงานและเอกสารอ้างอิง/หลักฐาน	เปรียบเทียบผลการดำเนินงานกับเกณฑ์	
			ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุม เพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	**ร้อยละ80**	ทางหลักสูตรได้มีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรปีละ 6 ครั้ง เพื่อวางแผนติดตามและทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตรโดยอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน ได้เข้าร่วมประชุมครบทุกคน ในภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 เมื่อ ครั้งที่ 1เมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2557 ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 27 ตุลาคม 2557 ครั้งที่ 3 เมื่อวันที่ 7 มกราคม 2558 ครั้งที่ 4 เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2558 ครั้งที่ 5 เมื่อวันที่ 20กุมภาพันธ์ 2558 โดยอาจารย์ได้เข้าร่วมประชุมครบทุกคน คิดเป็นร้อยละ 100	√	
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	มีรายละเอียดของหลักสูตร	รายละเอียดหลักสูตร (มคอ.2) หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรฉบับปรับปรุง พ.ศ.2553)ได้ผ่านการเห็นชอบจาก สกอ. โดยมีหนังสือแจ้งการให้ความเห็นชอบหลักสูตรจาก สกอ.และมีเล่มหลักสูตรที่มีหนังสือประทับตรารับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2553	√	

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	KPI ที่ต้องดำเนินการในปีการศึกษา 2557 (มาจาก มคอ.2)	ผลการดำเนินงานและเอกสารอ้างอิง/หลักฐาน	เปรียบเทียบผลการดำเนินงานกับเกณฑ์	
			ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	**ร้อยละ 100**	หลักสูตรมีการให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ. 3 กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนในทุกรายวิชาได้มีการจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) สำหรับรายวิชาที่ปรากฏอยู่ในหลักสูตร TQF โดยในปีการศึกษา 2557 หลักสูตร มีการดำเนินงานดังรายละเอียดต่อไปนี้ - ภาคการศึกษาที่ 1 มีรายวิชาที่เปิดสอนทั้งสิ้น 29 รายวิชา - ภาคการศึกษาที่ 2 มีรายวิชาที่เปิดสอนทั้งสิ้น 15 รายวิชา ก่อนเปิดภาคการศึกษาครบถ้วนทุกรายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100	√	
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	ร้อยละ 100	เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละภาคเรียน ทางหลักสูตรได้มีการกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาตามแบบ มคอ. 5 ครบทุกรายวิชาที่จัดการเรียนการสอน ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษา คิดเป็นร้อยละ 100	√	
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	ภายใน 60 วัน	ทางหลักสูตรจัดทำรายงานผลการดำเนินการเรียบร้อยแล้วหลังจากสิ้นสุดปีการศึกษา ภายใน 60 วัน	√	
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอน	หลักสูตรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานการเรียนรู้โดยในภาคการศึกษา 2557 ในภาคการศึกษาที่ 1 มีการทวนสอบรายวิชา จำนวน 8 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 25 ในภาคการศึกษาที่ 2 มีการทวนสอบรายวิชา จำนวน 5 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 25	√	
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มี	มีการปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนตามที่ระบุไว้ใน มคอ.5 และนำไปปรับปรุง มคอ 3 ของปีต่อไป	√	
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	-	-		

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	KPI ที่ต้องดำเนินการในปีการศึกษา 2557 (มาจาก มคอ.2)	ผลการดำเนินงานและเอกสารอ้างอิง/หลักฐาน	เปรียบเทียบผลการดำเนินงานกับเกณฑ์	
			ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	ร้อยละ 100	อาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 5 คนทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ /หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้งดังนี้ 1. ผศ.สุชาดา งามประภาวัฒน์ -การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่8 เมื่อวันที่ 6-8 ตุลาคม 2557 2. ผศ.อภิญญา พุกสุขสกุล -การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่8 เมื่อวันที่ 6-8 ตุลาคม 2557 3. นายเกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว -การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่8 เมื่อวันที่ 6-8 ตุลาคม 2557 4. นางสาวรัตนาภรณ์ มะโนกิจ -การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่8 เมื่อวันที่ 6-8 ตุลาคม 2557 5. นางสาวชมุค พรรณดวงเนตร -การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่8 เมื่อวันที่ 6-8 ตุลาคม 2557	√	
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	-	ไม่มีบุคคลสายสนับสนุน		
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	ไม่น้อยกว่า 3.5	ในปีการศึกษา 2557 ทางหลักสูตรได้ทำการประเมินระดับความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรของนักศึกษาปีสุดท้ายพบว่าคะแนนความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรมีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.30 จากระดับค่าเฉลี่ยเต็ม 5.00 เมื่อแยกเป็นด้านได้ผลคะแนนดังนี้คือ 1. ด้านหลักสูตร 4.30 2. ด้านอาจารย์ผู้สอน 4.63 3. ด้านสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ 3.86 4. ด้านการจัดการเรียนการสอน 4.21 5. ด้านการวัดประเมินผล 4.33 6. ด้านการเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของผู้เรียน 4.46 (จากสรุปผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายที่มีผลต่อคุณภาพของหลักสูตรประจำปีการศึกษา 2557)	√	

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	**KPI ที่ต้องดำเนินการในปีการศึกษา 2557 (มาจาก มคอ.2)**	**ผลการดำเนินงานและเอกสารอ้างอิง/หลักฐาน**	**เปรียบเทียบผลการดำเนินงานกับเกณฑ์**	
			ผ่านเกณฑ์	**ไม่ผ่านเกณฑ์**
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	ไม่น้อยกว่า 3.5	ในปีการศึกษา 2557 ทางหลักสูตรได้ทำการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่พบว่า คะแนนความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.18 จากระดับค่าคะแนนเฉลี่ยเต็ม 5.00 เมื่อจำแนกรายด้านได้ดังนี้ 1. ความรู้ในสาขาวิชาชีพและนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างสร้างสรรค์ 4.25 2. ความสามารถในการใช้ทักษะการปฏิบัติ เพื่อเพิ่มศักยภาพการปฏิบัติงาน 4.33 3. ความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง 4.14 4. ทักษะด้านภาษาต่างประเทศ 3.50 5. การมีจิตสาธารณะและตระหนักรู้การทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม 4.44 6. ความสามารถในการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างถูกต้องเหมาะสม 4.17 7. ทักษะการเรียนรู้และมีความกระตือรือร้นในการใฝ่รู้อยู่เสมอ 4.71	√	
รวมตัวบ่งชี้ในปีนี้			10	
จำนวนตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านเฉพาะตัวบ่งชี้ที่ 1-5			5	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ 1-5			100	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีนี้ที่ดำเนินการผ่าน			10	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปีนี้			100	

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

นำมาจาก มคอ.5 ของแต่ละวิชา

รายวิชา		ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข
รหัสวิชา	ชื่อวิชา					
06214008	ความปลอดภัยในการบริการอาหาร	1/57	ได้เกรด A ทุกคน	ดูจาก มคอ. 5	เนื่องจากเป็นรายวิชา TM 15 เปิดเรียนร่วมกับสถานประกอบการเป็นปีแรก	อาจารย์ประจำวิชาทบทวนเกณฑ์กับสถานประกอบการอีกครั้ง
06214006	การบริการอาหาร	1/57	ได้เกรด A ทุกคน	ดูจาก มคอ. 5		
06211313	อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	1/57	ได้เกรด A ทุกคนที่ได้เรียนในสถานประกอบการ	ดูจาก มคอ. 5		
06211036	ไอศกรีมและเครื่องดื่ม	1/57	ได้เกรด A ทุกคน	ดูจาก มคอ. 5		
06211030	การจัดการอาหารจำนวนมาก	1/57	ได้เกรด A ทุกคน	ดูจาก มคอ. 5		

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา

กรณีไม่ได้เปิดสอนนำมาตารางสอนในภาคนั้น ๆ

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	เหตุผลที่ไม่เปิดสอน	มาตรการที่ดำเนินการ

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา

**กรณีสอนเนื้อหาไม่ครบ
นำมาจาก มคอ 5 ของแต่ละวิชา**

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	หัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีแก้ไข

คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน
รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

นำมาจาก มคอ 5 แต่ละวิชา

รหัสชื่อวิชา (เฉพาะวิชาชีพ)	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี (คะแนนเฉลี่ย)	ไม่มี	
06-211-030 การจัดการอาหารจำนวนมาก	1/2557	4.387	-	-
06-211-101 เทคโนโลยีอุปกรณ์งานอาหาร	1/2557	4.567	-	มีการปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย
06-211-209 อาหารสากล	1/2557	4.349	-	ใช้สื่อการสอนที่หลากหลาย
06-211-228 ศิลปะการออกแบบการจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร	1/2557	4.463	-	มีการปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย
06-212-101 โภชนาการเบื้องต้น	1/2557	4.560	-	-
06-212-305 โภชนาการบุคคล	1/2557	4.433	-	-
06-212-413 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	1/2557	4.431	-	-
06-213-101 วิทยาการการประกอบอาหาร	1/2557	4.560	-	ให้นักศึกษาได้เข้ามามีส่วนร่วมในชั้นเรียนมากขึ้น
06-213-207 การถนอมอาหาร	1/2557	4.438	-	-

รหัสชื่อวิชา (เฉพาะวิชาชีพ)	ภาค การศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี (คะแนนเฉลี่ย)	ไม่มี	
06-213-309 จุลชีววิทยาทางอาหาร	1/2557	4.429	-	-
06-214-305 การจัดการอาหารในสถาบัน	1/2557		-	-
06-216-301 ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	1/2557	4.418	-	-
06-211-207 อาหารอบ	1/2557	4.311	-	-
06-212-307 โภชนาการชุมชน	1/2557	4.387	-	-
06-213-313 การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม	1/2557	4.473	-	-
06-211-022 อาหารจีน	1/2557	4.429	-	-
06-211-036 ไอศกรีมและเครื่องดื่ม	1/2557	4.620	-	เพิ่มเติมเอกสารประกอบการสอนให้ข้อมูลที่ทันสมัย
06-211-313 อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	1/2557	4.511	-	-
06-217-005 กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	1/2557	4.514	-	-
06-214-003 เทคนิคการนำเสนออาหาร	1/2557	TM	-	
06-214-008 ความปลอดภัยในการบริการอาหาร	1/2557	TM	-	
06-214-006 การบริการอาหาร	1/2557	4.470	-	-
06-211-103 การจัดการอาหารครอบครัว	2/2557	4.318	-	-
06-211-105 อาหารไทย	2/2557	4.459	-	-
06-213-103 สุขาภิบาลอาหาร	2/2557	4.238	-	-
06-213-203 โภชนบำบัด	2/2557	4.331	-	-
06-213-305 การวางแผนการทดลองและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	2/2557	4.518	-	ให้นักศึกษาค้นคว้าบทความงานวิจัยมากขึ้น
06-214-201 การปฏิบัติการห้องอาหาร	2/2557	4.360	-	-
06-215-309 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	2/2557	4.438	-	-
06-215-401 สัมมนางานอาหารและโภชนาการ	2/2557	4.412	-	ให้นักศึกษาทุกคนมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นต่อการเสนองานสัมมนา
06-211-218 เทคโนโลยีเบเกอรี่	2/2557		-	
06-213-211 วิทยาศาสตร์การอาหาร	2/2557	4.451	-	-
06-214-305 การจัดการอาหารในสถาบัน	2/2557	4.273	-	-
06-215-403 แผนงานพิเศษด้านอาหารฯ	2/2557	4.432	-	-
06-215-407 ฝึกปฏิบัติทางด้านวิชาชีพ	2/2557	4.327	-	-

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
คุณธรรมจริยธรรม	การประเมินคุณธรรม จริยธรรม ควรสอดแทรกในวิชาให้เห็นถึงผลกระทบจากการทำผิดคุณธรรมโดยยกตัวอย่างกรณีศึกษาและให้มีการแสดงความเห็นกลุ่มย่อย	มีการเชิญวิทยากรจากภายนอก ที่ได้มีประสบการณ์ในการได้รับผลกระทบจากการขาดจริยธรรมในวิชาชีพมาให้ความรู้
ความรู้	มีการทดสอบการสอบกลางภาคและปลายภาคและเพิ่มการทดสอบแบบอื่น เช่น การทดสอบย่อยหรือการถามตอบในชั้น	จัดให้มีข้อกำหนดในการวัดผลความรู้นอกเหนือจากการสอบที่หลากหลายในทุกวิชา
ทักษะทางปัญญา	ควรมีการให้นักศึกษา ศึกษาบางหัวข้อวิชาเรียนและนำเสนอหรือเขียนรายงาน	ให้นักศึกษาได้ค้นคว้าด้วยตนเองมากขึ้น
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบควรมีการสลับตำแหน่งหัวหน้ากลุ่มในการนำเสนองาน เพื่อความเท่าเทียมในความรับผิดชอบในงาน	ให้นักศึกษาสลับตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	มีการวิเคราะห์เชิงตัวเลข และใช้การส่งงานผ่าน E-Mail หรือเล่มรายงาน	หาโจทย์ที่มีการวิเคราะห์เชิงตัวเลขเตรียมไว้สำหรับการสอนครั้งต่อไป

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ (อาจารย์ใหม่ หมายถึง อาจารย์ใหม่ทุกคน)

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร ☐ มี ☑ ไม่มี

ในปีการศึกษา 2557 ไม่มีอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
เข้าร่วมสัมมนาการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่8 เมื่อวันที่ 6-8 ตุลาคม 2557	5	-	สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน
เข้าร่วมโครงการฝังตัวในสถานประกอบการ	2	-	สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน

หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต
เรื่องห้องเรียนปฏิบัติการ จะมีบางห้องที่มีการใช้งานอย่างต่อเนื่อง ทำให้ไม่มีเวลาหยุดพักเพื่อบำรุงรักษาอุปกรณ์	ทำให้การเรียนการสอนบางรายวิชาไม่โอกาสใช้งานอุปกรณ์ เช่น วิชาแผนงานพิเศษ ต้องไปใช้อุปกรณ์ที่อยู่ในห้องปฏิบัติการเฉพาะ	สาขาวิชาควรได้ปรับปรุงห้องเรียนทฤษฎีและห้องปฏิบัติการ รวมทั้งจัดห้องสำหรับทำแผนงานพิเศษ

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตัวบ่งชี้	ผลการดำเนินงาน
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้) **ตัวบ่งชี้ที่ 6.1**	**อธิบายผลการดำเนินงาน** ● **ระบบการดำเนินของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้** มหาวิทยาลัย/คณะกำหนดแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการให้บริการด้านความพร้อมทางกายภาพ ห้องเรียนห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์ เทคโนโลยี รวมทั้งการบำรุงรักษาโดยกำหนดให้หน่วยงานกลางระดับมหาวิทยาลัยและคณะในการรับผิดชอบในการให้บริการที่นักศึกษาสามารถเรียนรู้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งการดำเนินงานในปีการศึกษานี้ ได้มีการนำระบบการดำเนินมาใช้เพื่อให้มีการส่งเสริมสนับสนุนการเรียนรู้ที่เหมาะสม มีระบบและกลไกในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เริ่มต้นต้นจากมหาวิทยาลัยได้มีการมอบหมายให้หน่วยงานต่างๆรับผิดชอบในกิจกรรมที่สนับสนุนสิ่งเรียนรู้ ประกอบไปด้วย แผนกอาคารสถานที่ จัดหาห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ หอพักมหาวิทยาลัย โรงอาหาร ห้องสมุดวิทยบริการ เครื่องมืออุปกรณ์ที่เหมาะสมเพียงพอ สำนักวิทยบริการและเทคโนยีสารสนเทศรับผิดชอบในการจัดหาเอกสารข้อมูล เพื่อใช้ในการเรียนการสอน โดยมีการจัดสรรงบประมาณให้แต่ละหน่วยงานให้มีการวางแผนจัดสรรหาทรัพยากร จัดอัตรากำลังสำหรับการให้บริการโดยการวิเคราะห์จากความต้องการของผู้รับบริการและหน่วยงานต่างๆทำหน้าที่จัดหาทรัพยากรต่างๆเพื่อความเหมาะสมในการใช้งานซึ่งทางมหาวิทยาลัยโดยเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยบริการได้มีการวิเคราะห์ความต้องการของเอกสารตำรา สื่ออิเล็กทรอนิกส์และฐานข้อมูลที่จำเป็นจากอาจารย์ประจำหลักสูตรและจัดเตรียมไว้เพื่อความสะดวกแก่นักศึกษาในทุกปี นอกจากนั้นยังมีการสนับสนุนสื่อสำหรับการค้นคว้าเอกสารจากแหล่งต่างๆทั้งข้อมูลภายในและต่างประเทศ รวมทั้ง wifi ความเร็วสูงที่จัดเตรียมไว้สำหรับนักศึกษา นอกจากนั้นยังมีระบบการบำรุงรักษาที่ดี มีการจัดระบบการบริหารจัดการความเสี่ยง โดยมีอุปกรณ์สำหรับการปรับเปลี่ยนซ่อมบำรุงและปรับปรุงแก้ไขอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้เกิดความสะดวกเหมาะสมเพียงพอกับการใช้งานของนักศึกษาซึ่งนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้มีการใช้ประโยชน์จากสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากที่ทางมหาวิทยาลัยจัดไว้ให้ด้วย ● **จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน** ในส่วนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการภายใต้คณะฯได้มีการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ให้บริการแก่หลักสูตร โดยมีห้องเรียนบรรยายและห้องปฏิบัติการอาหาร ห้องปฏิบัติการทางโภชนาการ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร ห้องทดสอบทางประสาทสัมผัสและมีการสำรวจความต้องการการใช้วัสดุ อุปกรณ์และสารเคมีต่างๆ แล้วมีการดำเนินการจัดซื้ออุปกรณ์และสารเคมีดังกล่าวเพื่อนำมาใช้ในการเรียนการสอน มีห้องสมุดของคณะฯที่มีเอกสาร ตำรา

มีห้องเก็บเอกสาร งานตีพิมพ์ของสาขาวิชาชีพ มีสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งทางคณะฯโดยเจ้าหน้าที่ห้องสมุดได้มีการสอบถามความต้องการของเอกสารตำราที่จำเป็นจากอาจารย์ประจำหลักสูตรและจัดเตรียมไว้เพื่อความสะดวกแก่นักศึกษาในทุกปี นอกจากนั้นยังมีการสนับสนุนห้องเทคโนโลยีสารสนเทศ(ห้องคอมพิวเตอร์) สำหรับการค้นคว้าเอกสารจากแหล่งต่างๆทั้งข้อมูลภายในและต่างประเทศ รวมทั้ง wifi ความเร็วสูงที่จัดเตรียมไว้สำหรับนักศึกษา

- **กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**

มหาวิทยาลัยยังมีการประเมินความพึงพอใจในการใช้ทรัพยากรต่างๆที่เป็นสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยดำเนินการปีละ 1 ครั้ง พบว่าการประเมินโดยนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียน ค่าเฉลี่ย 3.48 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

ในด้านอาจารย์ประจำหลักสูตร มีความพึงพอใจด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ค่าเฉลี่ย 4.15 ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

และนักศึกษาหลักสูตร 4 ปี ชั้นปีที่ 1 มีความพึงพอใจด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ค่าเฉลี่ย 3.74 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลางเครื่องมือและอุปกรณ์ห้องปฏิบัติการมีความทันสมัยเพียงพอและเหมาะสม ค่าเฉลี่ย 3.63 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

ชั้นปีที่ 2 มีความพึงพอใจด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ค่าเฉลี่ย 3.29 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง เครื่องมือและอุปกรณ์ห้องปฏิบัติการมีความทันสมัยเพียงพอและเหมาะสม ค่าเฉลี่ย 3.31 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

ชั้นปีที่ 3 มีความพึงพอใจด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ค่าเฉลี่ย 3.47 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง เครื่องมือและอุปกรณ์ห้องปฏิบัติการมีความทันสมัยเพียงพอและเหมาะสม ค่าเฉลี่ย 3.43 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

ชั้นปีที่ 4 มีความพึงพอใจด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ค่าเฉลี่ย 3.83 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง เครื่องมือและอุปกรณ์ห้องปฏิบัติการมีความทันสมัยเพียงพอและเหมาะสม ค่าเฉลี่ย 3.81 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

นักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน ชั้นปีที่ 3 มีความพึงพอใจด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ค่าเฉลี่ย 3.95 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง เครื่องมือและอุปกรณ์ห้องปฏิบัติการมีความทันสมัยเพียงพอและเหมาะสม ค่าเฉลี่ย 3.89 ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

ชั้นปีที่ 4 มีความพึงพอใจด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ค่าเฉลี่ย 4.02 ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เครื่องมือและอุปกรณ์ห้องปฏิบัติการมี
ความทันสมัยเพียงพอและเหมาะสม ค่าเฉลี่ย 4.02 ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

และมีการนำผลการประเมินมาวางแผนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ซึ่งในปีการศึกษา 2558 ได้มีการดำเนินปรับปรุงห้องบรรยายและห้องปฏิบัติการให้เหมาะสม

หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน	**ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร**	**การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร**
-ควรมีกิจกรรมเสริมทักษะด้านอื่นๆ เช่น การทำงานเป็นทีม การเป็นผู้นำให้แก่นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง -ควรปรับให้มีวิชาชีพเลือกที่มีความหลากหลายของทักษะที่เกี่ยวข้องกับคุณลักษณะของบัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการ -ควรเพิ่มทักษะด้านกระบวนการคิดวิเคราะห์ในการปฏิบัติงานรายวิชาชีพให้มากขึ้น	จากผลการประเมินและข้อคิดเห็นของผู้ประเมินอิสระต่อคุณภาพของหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะกรรมการหลักสูตรได้รับข้อคิดเห็นแล้วนำไปปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรต่อไป โดยหลักสูตรควรมีการจัดโครงการนำนักศึกษาออกไปดุงานในสถานประกอบการทุกปีการศึกษาเพื่อให้ทันต่อเทคโนโลยีที่สถานประกอบการนำมาใช้	คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ได้แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรโดยการจัดทำโครงการนำนักศึกษาไปศึกษาดูงานในสถานประกอบการด้านอาหาร ในลักษณะธุรกิจที่แตกต่างกันเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างในการดำเนินธุรกิจ

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้ที่สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่สำรวจ) วันที่สำรวจ 31 กรกฎาคม 2557

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	**ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน**
- มีความต้องการให้สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพิ่มรายวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้มากขึ้นเพื่อจะได้ปรับเปลี่ยนคุณวุฒิจากคหกรรมศาสตรบัณฑิตเป็นวิทยาศาสตรบัณฑิตเพื่อความเป็นสากลและง่ายต่อการเข้าศึกษาต่อในมหาวิทยาลัยอื่นๆ	- เพิ่มจำนวนชั่วโมงปฏิบัติให้อัตราส่วนวิชาทฤษฎี : ปฏิบัติเป็น 30:70
- หลักสูตรTM-15 น่าจะหาสถานประกอบการที่หลากหลาย เช่นโรงแรม โรงพยาบาล และสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง	- มีการเพิ่มรายวิชาปฏิบัติในกลุ่มวิชาชีพเลือกในหลักสูตรปรับปรุง2558
- เพิ่มเติมรายวิชาที่เกี่ยวกับปฏิบัติการด้านอาหารมากขึ้นเพื่อฝึกทักษะในการทำอาหารมากขึ้น	- เพิ่มรายวิชาปฏิบัติให้มีทักษะตรงตามวิชาชีพ และปรับรายวิชาชีพเดิมให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน - เพิ่มจำนวนชั่วโมงปฏิบัติให้อัตราส่วนวิชาทฤษฎี : ปฏิบัติเป็น 30:70 - เพิ่มจำนวนรายวิชาชีพเลือกจกเดิม 15 หน่วยกิต เป็น 37 หน่วยกิต - เพิ่มรายวิชาปฏิบัติ คือ รายวิชาปฏิบัติการใช้มีด เป็นต้น	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

<table>
<tr><td colspan="2">กระบวนการประเมิน การตอบแบบสอบถาม</td></tr>
<tr><th>ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน</th><th>ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน</th></tr>
<tr><td>-นักศึกษากล้าคิดและกล้าตัดสินใจมากขึ้น
- ส่งเสริมการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารมากขึ้น
-การพูดจาให้น่าฟังความกระฉับกระเฉงมากขึ้น น่าเชื่อถือมากกว่านี้
-การเรียนรู้ตนเอง ใฝ่หาความรู้เพิ่มเติม เพิ่มทักษะให้มากที่สุด
-การฝึกการคิด/กระบวนการคิดให้เป็นระบบ มองปัญหาและวิเคราะห์ตั้งแต่ตนจนจบโดยการมองภาพกว้าง
-บัณฑิตมีบุคลิกภาพการแต่งกายรวมถึงคำพูดเหมาะสมกับงาน
-มีความรอบคอบ ใจเย็น ควบคุมอารมณ์ได้ดี สามารถ สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายได้ดี สำเร็จตามวัตถุประสงค์</td><td>- เด็กบางกลุ่มกล้าคิดและกล้าตัดสินใจและอาจมีนักศึกษาบางกลุ่มไม่ค่อยกล้าตัดสินใจ ซึ่งทางอาจารย์ในสาขาฯพยายามหาเทคนิคเพื่อให้นักศึกษากล้าคิดกล้าตัดสินใจมากขึ้น
- นักศึกษาในสาขาวิชาฯมีบุคลิกภาพการแต่งกายรวมถึงคำพูดเหมาะสมมีความรอบคอบ ใจเย็น ควบคุมอารมณ์ได้ดี สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายได้ดี สำเร็จตามวัตถุประสงค์ และมีนักศึกษาบางส่วนที่ต้องมีการปรับปรุงการพูดจาให้น่าฟังความกระฉับกระเฉงและน่าเชื่อถือมากขึ้น</td></tr>
<tr><td colspan="2">ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน
- นักศึกษากล้าคิด กล้าตัดสินใจ และมีเทคนิคให้นักศึกษาแสดงออกมากขึ้น
- นักศึกษามีบุคลิกภาพ การแต่งกาย การใช้คำพูดเหมาะสม มีความรอบคอบ ใจเย็น ควบคุมอารมณ์ได้ดี สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายได้ดี</td></tr>
</table>

หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
หลักสูตรคหกรรมศาสตบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558)	28 มกราคม 2558	อาจารย์ประจำหลักสูตร	หลักสูตรได้ดำเนินการเสร็จเรียบร้อยและได้ทำการส่งไปที่สำงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) เพื่อรับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตร ซึ่งดำเนินการได้เสร็จเร็วกว่าที่กำหนดไว้

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรเริ่มใช้ในปีการศึกษา 2558 จะทบทวนเมื่อครบ 1 ปี

แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปี 2558

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
1. ทบทวนรายละเอียดหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558) สำหรับนักศึกษาหลักสูตร 4 ปี และเทียบโอน 2. จัดทำโครงการนำนักศึกษาไปศึกษาดูงานในสถานประกอบการด้านอาหารในลักษณะของธุรกิจที่แตกต่างกันเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างในการดำเนินธุรกิจ	10 พฤษภาคม 2559	อาจารย์ประจำหลักสูตร	

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร:

ชื่อ-สกุล	ลายเซ็น	วันที่รายงาน
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุชาดา งามประภาวัฒน์		13 กรกฎาคม 2558
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา พุกสุขสกุล		13 กรกฎาคม 2558
อาจารย์เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว		13 กรกฎาคม 2558
อาจารย์รัตนาภรณ์ มะโนกิจ		13 กรกฎาคม 2558
อาจารย์ชมุค พรรณดวงเนตร		13 กรกฎาคม 2558

ประธานหลักสูตร: ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุชาดา งามประภาวัฒน์

ลายเซ็น:..วันที่รายงาน: 13 กรกฎาคม 2558

เห็นชอบโดย: ผู้ช่วยศาสตราจารย์เกษรา มานันตพงศ์ (หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ)

ลายเซ็น:..วันที่รายงาน: 13 กรกฎาคม 2558

เห็นชอบโดย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อ้อยทิพย์ ผู้พัฒน์ (รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย)

ลายเซ็น:..วันที่รายงาน: 13 กรกฎาคม 2558

เห็นชอบโดย: นางสาวจีรวัฒน์ เหรียญอารีย์(คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)

ลายเซ็น:..วันที่รายงาน: 13 กรกฎาคม 2558