



รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ประจำปีการศึกษา 2558

(1 สิงหาคม 2558 – 31 กรกฎาคม 2559)

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

ผลการตรวจประเมินคุณภาพระดับหลักสูตร หลักสูตรอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยี
คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี พบว่าหลักสูตรมีความชัดเจนในการในการ
ผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถเฉพาะด้าน ซึ่งจะส่งผลให้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาเป็นที่ต้องการของ
ตลาดแรงงาน การบริหารหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนสามารถทำได้อย่างดี มีการบูรณา
การเรียนทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียนเพื่อให้นักศึกษาได้เห็นของจริงเมื่อออกไปทำงาน จะทำ
ให้มีความพร้อมในการทำงานได้ทันที โดยบัณฑิตที่จบการศึกษาในปีที่ผ่านมามีอัตราการได้งานสูง โดย
ผลการประเมินการประกันคุณภาพในปีการศึกษา 2558 ได้คะแนนประเมินอยู่ในระดับคุณภาพดี
(3.67)

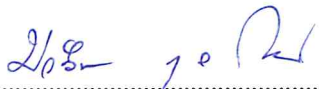
ลงชื่อ.....

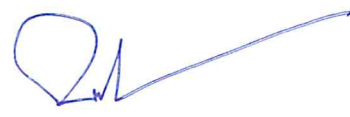
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มลวิภา ภูลสนอง)

ประธานคณะกรรมการ

วันที่ 1 สิงหาคม 2559

รายนามคณะกรรมการการประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร

ลงชื่อ..... 
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มลวิภา ภูลสนอง)
ประธานคณะกรรมการ

ลงชื่อ..... 
(ดร.ถาวรดา จันทนะสุด)
กรรมการ

ลงชื่อ..... 
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐรงค์ จัตูรัส)
กรรมการและเลขานุการ

บทนำ

1. ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นคณะหนึ่งในจำนวน 11 คณะกับหนึ่งวิทยาลัย สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ประกอบด้วย 3 สาขาวิชา คือ สาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ในปีการศึกษา 2558 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จัดการเรียนการสอน หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558) ซึ่งได้พัฒนามาจาก หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2553) โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้บัณฑิตมีสมรรถนะในสาขาวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้การปรับปรุงหลักสูตรฯ มีการดำเนินการตามรอบระยะเวลาการปรับปรุงหลักสูตร ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) กำหนด และรวมถึงการพัฒนาหลักสูตรให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน และความต้องการของประเทศ รวมทั้งสร้างบัณฑิตนักปฏิบัติทางด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพพร้อมทั้งเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

2 ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา

การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558) ได้นำข้อเสนอแนะของกรรมการในเรื่องการปรับกระบวนการรับนักศึกษาให้มีการดำเนินงานเป็นไปตามวงจรคุณภาพและเกณฑ์มาตรฐาน มาดำเนินการวางแผนปรับสัดส่วนการรับนักศึกษาจากเดิม ระบบ โควต้า : สอบตรง : แอดมิชชั่น ร้อยละ 40 : 50 : 10 เป็นร้อยละ 45 : 50 : 5 ในเรื่องการพัฒนาคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของนักศึกษาในศตวรรษที่ 21 ให้นักศึกษามีภาษาจากต่างประเทศ หลักสูตรได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาไปสอบภาษาอังกฤษ และส่งเสริมให้นักศึกษาไปฝึกสหกิจต่างประเทศ ทั้งยังมีการส่งเสริมและจัดหาแหล่งเพื่อเผยแพร่ผลงานของนักศึกษา และดำเนินการบริหารจัดการหลักสูตรตามกระบวนการ PDCA อย่างต่อเนื่อง

ผลการประเมินตามตัวบ่งชี้

องค์ประกอบ	ตัวบ่งชี้	ผ่านเกณฑ์/ ไม่ผ่านเกณฑ์	ระบุเหตุผลหากไม่ ผ่านเกณฑ์
1. การกำกับ มาตรฐาน	1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการ อุดมศึกษา		
	เกณฑ์การประเมิน		
	1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓	
	2. คุณสมบัตินของอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓	
	3. คุณสมบัตินของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		
	4. คุณสมบัตินของอาจารย์ผู้สอน		
	5.คุณสมบัตินของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและ อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ		
	6. คุณสมบัตินของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้า มี)		
	7. คุณสมบัตินของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์		
	8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา		
	9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการ ค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา		
	10. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและ สม่ำเสมอ		
	11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	✓	
ผลการประเมินองค์ประกอบที่ 1		ผ่าน	

องค์ประกอบ	ตัวบ่งชี้	คะแนน	หมายเหตุ
2. บัณฑิต	2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.30	
	2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	4.45	
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 2		4.38	
3. นักศึกษา	3.1 การรับนักศึกษา	3.00	
	3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	4.00	
	3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	2.00	
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 3		3.00	
4. อาจารย์	4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	3.00	
	4.2 คุณภาพอาจารย์	5.00	
	4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	3.00	
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 4		3.67	
5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	3.00	
	5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการเรียนการสอน	3.00	
	5.3 การประเมินผู้เรียน	4.00	
	5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5.00	
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 5		3.75	
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน	4.00	
ผลการประเมินองค์ประกอบที่ 6		4.00	
คะแนนเฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบ		3.67	

ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบ ที่	คะแนน ผ่าน	จำนวน ตัวบ่งชี้	I	P	O	คะแนน เฉลี่ย	ผลการประเมิน
							0.01-2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01-3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01-4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01-5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
1							
2	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ ในองค์ประกอบที่ 2 - 6	2	-	-	4.38	4.38	ระดับคุณภาพดีมาก
3		3	3.00	-	-	3.00	ระดับคุณภาพปานกลาง
4		3	3.67	-	-	3.67	ระดับคุณภาพดี
5		4	3.00	4.00	-	3.75	ระดับคุณภาพดี
6		1	-	4.00	-	4.00	ระดับคุณภาพดี
รวม		13	3.29	4.00	4.38	3.67	ระดับคุณภาพดี
ผลการประเมิน			ระดับ คุณภาพดี	ระดับ คุณภาพดี	ระดับ คุณภาพ ดีมาก		

รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและโอกาสในการพัฒนาในภาพรวมของหลักสูตร

จุดเด่น
1.หลักสูตรอาหารและโภชนาการมีการสร้างอัตลักษณ์ที่ชัดเจนได้แก่ การมุ่งเน้นให้นักศึกษามีความสามารถในด้านโภชนาการสำหรับผู้ป่วย มีความสามารถในการสร้างสรรค์และคิดค้นให้ผู้ป่วยซึ่งปกติเพื่ออาหาร ให้สามารถมีความสุขในการรับประทานอาหาร 2.เป็นหลักสูตรที่มีการสอนโภชนาการฮาลาล 3.นักศึกษาได้งานทำทันทีภายในหนึ่งปีอัตราสูง 4.มีการนำนักศึกษาไปดูงานนอกสถานที่ ณ โรงแรม ให้มีความรู้และเข้าใจในหน่วยงานจริง 5.มีการจัดทำคู่มือสำหรับนักศึกษาเทียบโอน 6.อาจารย์ประจำหลักสูตรมีผลงานวิจัยสร้างสรรค์ 7.มีรายวิชาที่มีลำดับขั้นตอนชัดเจน รู้ว่าจะสร้างบัณฑิตที่มีความรู้ในทิศทางใด 8.มีการปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน มีการนำ CDIO และ STEM เข้ามาใช้ในห้องเรียน 9.มีสิ่งสนับสนุนให้แก่ นักศึกษาครบถ้วน
โอกาสในการพัฒนา
1.ควรพิจารณาวิชาที่ให้เกรด F และ D จำนวนมากเพื่อปรับปรุงการสอนในวิชาเหล่านี้ให้ดี ค้นหาสาเหตุที่แท้จริงและร่วมกันแก้ไขปัญหาดังกล่าว 2.ส่งเสริมให้อาจารย์ในหลักสูตรมีการเรียนต่อ เนื่องจากมีจบปริญญาเอก 1 คน 3.ส่งเสริมให้อาจารย์ที่ยังไม่มีตำแหน่งวิชาการให้ส่งผลงานเพื่อขอกำหนดตำแหน่งเพิ่มขึ้น 4.นำข้อเสนอแนะจากผู้ใช้บัณฑิตมาปรับปรุงการสอนของหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและโอกาสในการพัฒนา

องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

จุดเด่น
-
โอกาสในการพัฒนา
-

องค์ประกอบที่ 3: นักศึกษา

จุดเด่น
-
โอกาสในการพัฒนา
-

องค์ประกอบที่ 4: อาจารย์

จุดเด่น
-
โอกาสในการพัฒนา
-

องค์ประกอบที่ 5: หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

จุดเด่น
-
โอกาสในการพัฒนา
-

องค์ประกอบที่ 6: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

จุดเด่น
-
โอกาสในการพัฒนา
-