



รายงานผลการดำเนินงาน (มคอ.7)  
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563)

ประจำปีการศึกษา 2566

ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
รายงานเมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2567

การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
(ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2563) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
ประจำปีการศึกษา 2566 วันที่รายงาน 1 กรกฎาคม 2567

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

**1. ข้อมูลทั่วไปของหลักสูตร**

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) เป็นหลักสูตรปรับปรุง เพื่อให้เกิดความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ปี พ.ศ.2557 รวมถึงสนับสนุนการบรรลุวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ คือ “มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เป็นสถาบันอุดมศึกษาชั้นนำเพื่อพัฒนาท้องถิ่น” โดยมุ่งเน้นให้เป็นไปตามพันธกิจทั้ง 6 ข้อ ได้แก่

1. จัดการศึกษาวิชาการและวิชาชีพชั้นสูง
2. วิจัยและบริการวิชาการท้องถิ่นและภูมิภาค
3. ให้บริการวิชาการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีที่มีคุณภาพ และสืบสานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
4. ทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม
5. ผลิตและพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา
6. ส่งเสริมการบริหารจัดการให้มีมาตรฐานยึดหลักธรรมาภิบาล

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถทางด้านคหกรรมศาสตร์ บนพื้นฐานของจรรยาบรรณและจริยธรรมต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เพื่อตอบสนองต่อยุทธศาสตร์การพัฒนาคคน การพัฒนาสังคมทั้งทางด้านสุขภาพ และการดำรงชีวิต ให้เป็นไปตามความต้องการของการตลาดแรงงาน โดยหลักสูตร มีความพร้อมด้านทรัพยากรสนับสนุนการเรียนการสอน และ ปัจจัยเกื้อหนุนอื่น ๆ เช่น ห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ด้านงานประดิษฐ์ และงานผ้า อีกทั้งยังฝึกปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์ในงานกิจกรรมต่าง ๆ ของคณะ และมหาวิทยาลัยนอกจากนี้ยังมีส่วนช่วยในการบริการวิชาการให้กับชุมชนโดยรอบมหาวิทยาลัยด้วยเช่นกัน

1.1 รหัสหลักสูตร 25521721107401

1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ปีการศึกษา 2564           | ปีการศึกษา 2565           | ปีการศึกษา 2566           |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1. อ.สิรภัทร สิริบรรสพ    | 1. ผศ.สิรภัทร สิริบรรสพ   | 1. ผศ.สิรภัทร สิริบรรสพ   |
| 2. ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ | 2. ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ | 2. ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ |
| 3. อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์  | 3. อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์  | 3. อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์  |
| 4. อ.ทศพร โพธิ์เนียม      | 4. อ.ทศพร โพธิ์เนียม      | 4. อ.ทศพร โพธิ์เนียม      |
| 5. อ.รังสิตา จันทร์หอม    | 5. อ.รังสิตา จันทร์หอม    | 5. อ.รังสิตา จันทร์หอม    |

1.3 อาจารย์ผู้สอน (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) ปีการศึกษา 2566

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิรภัทร สิริบรรสพ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ
3. อาจารย์นาริรัตน์ บุญลักษณ์
4. อาจารย์ทศพร โพธิ์เนียม
5. อาจารย์รังสิตา จันทร์หอม

1.4 สถานที่จัดการเรียนการสอน อาคาร 6 (ตึกคหกรรมศาสตร์) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

## องค์ประกอบที่ 1 การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน (เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ.2558)

### เกณฑ์การประเมินข้อที่ 1 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีจำนวนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดียวตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตร ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่ประกาศโดยกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยมีจำนวนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 5 คน ดังนี้

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิริภัทร สิริบรรสพ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์กัลยา ฤทธิพิชญ์
3. อาจารย์นารินทร์ บุญลักษณ์
4. อาจารย์ทศพร โพธิ์เนียม
5. อาจารย์รังสิตา จันทร์หอม

### เกณฑ์การประเมินข้อที่ 2 คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิระดับปริญญาโท จำนวน 5 คน ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน

ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ระดับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (อาหารและโภชนาการ) จำนวน 2 คน

อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีผลงานวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปี ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิ และผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล              | คุณวุฒิและสถาบันการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา                                                             | สถานภาพ                             | ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี | ผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | ผศ.สิริภัทร สิริบรรสพ  | วท.ม.(โภชนศาสตร์ศึกษา) ,<br>2548 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่<br>ค.บ.(คหกรรม) , 2542<br>สถาบันราชภัฏเชียงใหม่ | อาจารย์<br>(พนักงาน<br>มหาวิทยาลัย) |                              | สิริภัทร สิริบรรสพ ทศพร โพธิ์เนียม และ รังสิตา จันทร์หอม (2563) การวิจัยพัฒนาเมนูอาหารในภาวะที่มีการระบาดของโควิด-19 เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ พงษ์ทอง เศตรอฟท์ และ สิริภัทร สิริบรรสพ. (2566). การฟื้นฟูอัตลักษณ์อาหารชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาเพื่อนำไปสู่การท่องเที่ยวที่ยั่งยืน.                                                                                                                                                      |
| 2     | ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ | วท.ม.(โภชนศาสตร์ศึกษา),2554<br>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่<br>ศษ.บ.(คหกรรม) ,2550<br>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่    | อาจารย์<br>(พนักงาน<br>มหาวิทยาลัย) |                              | พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ. (2566). รูปแบบของพิธีกรรมในงานศพที่คล้ายคลึงกันของชาวล้านนาและชาวเขมรถิ่นไทย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3     | อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์  | วท.ม.(โภชนศาสตร์ศึกษา),2546<br>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่<br>ศศ.บ.(คหกรรม) ,2544<br>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่    | อาจารย์<br>(พนักงานมหาวิทยาลัย)     |                              | รังสิตา จันทร์หอม ทศพร โพธิ์เนียม และ นาริรัตน์ บุญลักษณ์. (2564). โจ๊กข้าวกล้อง กข43 กึ่งสำเร็จรูปผสมเห็ดรวม. การประชุมวิชาการระดับชาตินนทรีอีสาน ครั้งที่ 9 “นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิตที่ยั่งยืน” มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร<br>รังสิตา จันทร์หอม ทศพร โพธิ์เนียม และ นาริรัตน์ บุญลักษณ์. (2567). คุณภาพทางกายภาพ เคมี และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กึ่งอบวันสั้นกึ่งสำเร็จรูป. |

ตารางที่ 1 แสดงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิ และผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ต่อ)

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล           | คุณวุฒิและสถาบันการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา                                                                                                  | สถานภาพ                         | ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี | ผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4     | อ.ทศพร โพธิ์เนียม   | คศ.ม. (เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์),2560 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี<br>วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป), 2554 มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา | อาจารย์<br>(พนักงานมหาวิทยาลัย) |                              | สิริภัทร สิริบรรสพ ทศพร โพธิ์เนียม และ รังสิตา จันทร์หอม (2563) การวิจัยพัฒนาเมนูอาหารในภาวะที่มีการระบาดของโควิด-19 เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ<br>รังสิตา จันทร์หอม และ ทศพร โพธิ์เนียม (2563) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมโมจิไส้เห็ดหอม. การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบันครั้งที่ 8 น.345-352 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์<br>รังสิตา จันทร์หอม ทศพร โพธิ์เนียม และ นารีรัตน์ บุญลักษณ์ (2564) โจ๊กข้าวกล้อง กข43 กึ่งสำเร็จรูปผสมเห็ดรวม. การประชุมวิชาการระดับชาตินนทรีอีสาน ครั้งที่ 9 “นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิตที่ยั่งยืน” มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร<br>รังสิตา จันทร์หอม ทศพร โพธิ์เนียม และ นารีรัตน์ บุญลักษณ์ (2567). คุณภาพทางกายภาพ เคมี และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กึ่งอบวุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป. |
| 5     | อ.รังสิตา จันทร์หอม | วท.ม. (คหกรรมศาสตร์),2562 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), 2557 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี                      | อาจารย์<br>(พนักงานมหาวิทยาลัย) |                              | สิริภัทร สิริบรรสพ ทศพร โพธิ์เนียม และ รังสิตา จันทร์หอม (2563) การวิจัยพัฒนาเมนูอาหารในภาวะที่มีการระบาดของโควิด-19 เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

ตารางที่ 1 แสดงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิ และผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ต่อ)

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล | คุณวุฒิและสถาบันการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา | สถานภาพ | ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี | ผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|-----------|-------------------------------------------|---------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |           |                                           |         |                              | <p>รังสิตา จันทร์หอม ทศพร โพธิ์เนียม และนารินทร์ บุญลักษณ์ (2564) <u>เจี๊ยงข้าวกล้อง กข43</u> กึ่งสำเร็จรูปผสมเห็ดรวม. การประชุมวิชาการระดับชาตินนทรีอีสาน ครั้งที่ 9 “นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิตที่ยั่งยืน” มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร</p> <p>Kansuda Wunjuntuk, Mehraj Ahmad, Taweesak Techakriengkrai, <u>Rangsit Chunchom</u>, Euaphom Jaraspermuk, Akkarapol Chaisria, Rujira Kiwwongngam, Siriluk Wuttimongkolkul and Somsri Charoenkiatkule. (2022). Proximate composition, dietary fibre, beta-glucan content, and inhibition of key enzymes linked to diabetes and obesity in cultivated and wild mushrooms. Journal of Food Composition and Analysis 105.</p> <p>อัครกร ชัยศรี กานต์สุตา วันจันทิก เอกราช เกตวัลท์ พัฒนียา ปรางทิพย์ เอื้อพร จรัสเพิ่มสุข <u>รังสิตา จันทร์หอม</u> และ สุพิชชา โฆษิตเวชกุล. 2564. “ผลของการได้รับรำข้าวสาคัดน้ำมันในขนาดสูงต่อการเกิดออกซิเดชันของไขมันในตับของหนูทดลอง”.รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ (ครั้งที่ 12) 15 มกราคม 2564 กรุงเทพฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา: 806-814.</p> |

ตารางที่ 1 แสดงรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณวุฒิ และผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ต่อ)

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล | คุณวุฒิและสถาบันการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา | สถานภาพ | ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี | ผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------|-----------|-------------------------------------------|---------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |           |                                           |         |                              | ลลิตา ปานแก้ว ภาพพิมพ์ ประจงพันธ์ และ รังสิตา จันทร์หอม (2566). การผลิตขนมขบเคี้ยวเสริมผงแคลเซียมจากกระดูกปลาแซลมอนโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน. <i>วารสารวิจัยและพัฒนาวิจัยและนวัตกรรมในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> 18 (3) : 2566 หน้า 151-164. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. ปทุมธานี รังสิตา จันทร์หอม ทศพร โพธิ์เนียม และ นารีรัตน์ บุญลักษณ์ (2567). คุณภาพทางกายภาพ เคมี และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กึ่งอบวุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป. |



### เกณฑ์การประเมินข้อที่ 11 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุงปี พ.ศ.2563) เป็นหลักสูตรที่ปรับปรุงมาจากปี พ.ศ.2555 ซึ่งได้มีการวิพากษ์หลักสูตรเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2561 และยื่นเสนอต่อคณะกรรมการตามลำดับจนถึงสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ซึ่งได้รับความเห็นชอบในการประชุม ครั้งที่ 4/2562 เมื่อวันที่ 18 เมษายน 2562 อนุมัติให้มีการเปิดใช้หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในปีการศึกษา 2563

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 1 ผ่านครบ 5 ข้อ หลักสูตรได้มาตรฐาน

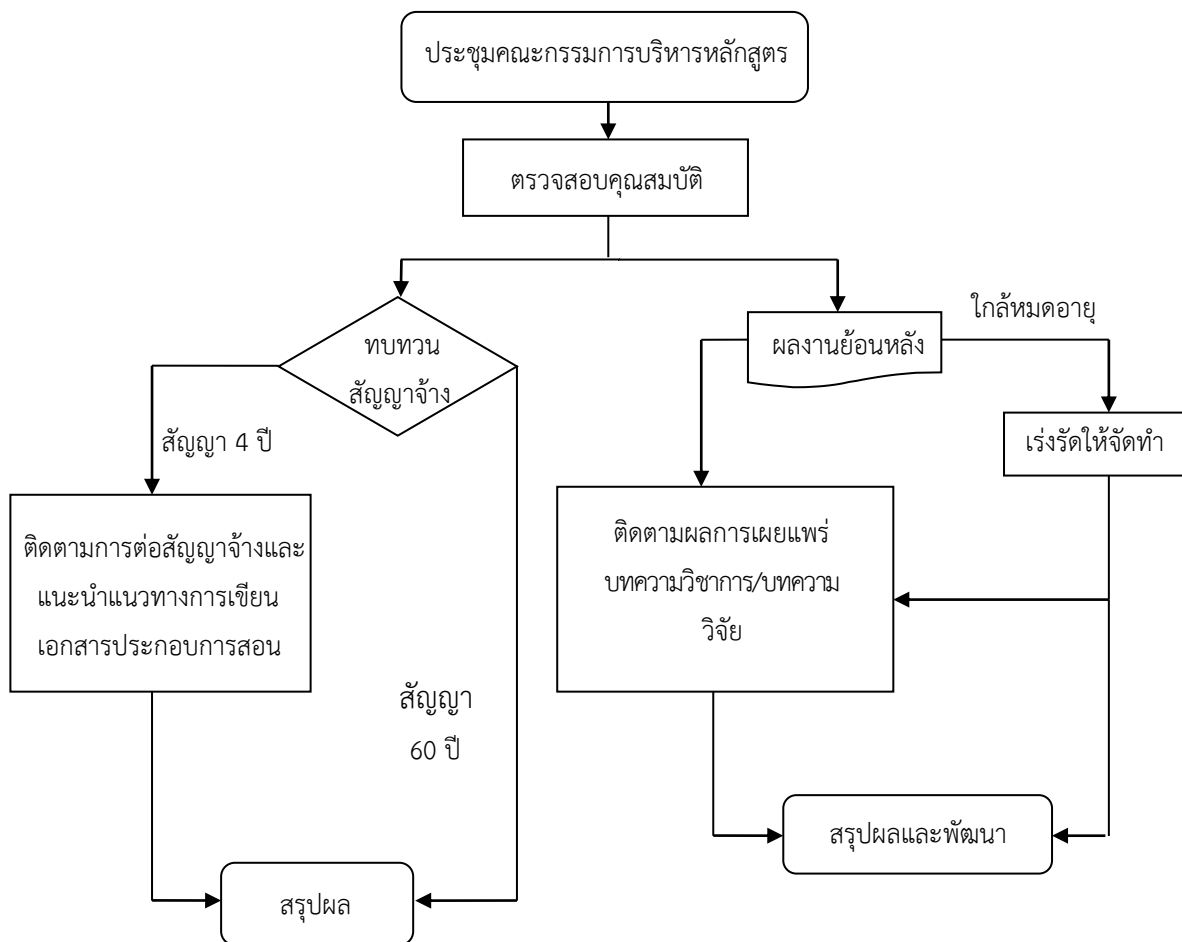
**หมวดที่ 2 (องค์ประกอบที่ 4) อาจารย์**  
**อธิบายผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ต่อไปนี้**

**ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์**

**4.1.1 การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                                              |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | - มีอาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรเพียง 1 หลักสูตรและมีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีกำหนด       |
| เชิงคุณภาพ | - อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนรับผิดชอบหลักสูตรเดียวตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา และมีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีกำหนด |

**ระบบและกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**



## การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน รับผิดชอบหลักสูตรเพียงหลักสูตรเดียว ดังนั้นจึงไม่มีการรับและแต่งตั้งอาจารย์ใหม่ แต่ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อตรวจสอบคุณลักษณะของอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558 รวมถึงตรวจสอบหลักเกณฑ์ กพอ. 2564 ในการตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร ในวาระที่ 4 ของการประชุมครั้งที่ 1/2566 วันศุกร์ที่ 21 เมษายน 2566 ซึ่งผลการตรวจสอบ สรุปได้ดังนี้

- อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีคุณวุฒิตะดับปริญญาโทในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน
- อาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 2 คน ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ (อาหารและโภชนาการ) สัญญาจ้างระยะเวลา 60 ปี และ อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย) จำนวน 3 คน สัญญาจ้างคราวละ 4 ปี
- อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีผลงานวิจัยย้อนหลังอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง ตามเกณฑ์ประกาศของ ก.พ.อ.
- การติดตามการต่อสัญญาจ้างของอาจารย์ประจำหลักสูตร 3 คน มีรายละเอียด ดังนี้

| ชื่อ-สกุล             | วัน เดือน ปีที่บรรจุ | วัน เดือน ปี<br>หมดอายุ<br>ของสัญญา | การต่อสัญญา        | ผลการต่อสัญญา<br>(4 ปี) |
|-----------------------|----------------------|-------------------------------------|--------------------|-------------------------|
| อ.นาริรัตน์ บุญลักษณะ | 18 กันยายน 2562      | 17 กันยายน 2566                     | ดำเนินการเสร็จสิ้น | ผ่าน                    |
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม     | 20 มกราคม 2563       | 19 มกราคม 2567                      | ดำเนินการเสร็จสิ้น | ผ่าน                    |
| อ.รังสิตา จันทร์หอม   | 24 มิถุนายน 2563     | 23 มิถุนายน 2567                    | ดำเนินการเสร็จสิ้น | อยู่ระหว่างรอผล         |

## การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ในปีการศึกษา 2566 พบว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีจำนวน 5 คน ซึ่งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรเพียงหลักสูตรเดียว และ มีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี กำหนด โดยทุกคนมีงานวิจัยย้อนหลังอย่างน้อย 1 ชิ้น ในระยะเวลา 5 ปีและเป็นไปตามประกาศของ ก.พ.อ

นอกจากนี้ จากการติดตามการต่อสัญญาจ้าง พบว่า ดำเนินการต่อสัญญาจ้างเสร็จสิ้นแล้วทุกคน ซึ่งอาจารย์นาริรัตน์ บุญลักษณะ และ อาจารย์ทศพร โพธิ์เนียม ได้รับการต่อสัญญาจ้างรอบที่ 1 โดยมี

ระยะเวลาของสัญญาจ้างคราวละ 4 ปี ขณะที่ อาจารย์รังสิตา จันทร์หอม อยู่ในช่วงระหว่างรอผลการประเมินต่อสัญญาจ้าง

จากการประเมินระบบและกลไกเพิ่มเติม พบว่า ระยะเวลาในการพิจารณาตอบรับบทความวิจัยใช้เวลาประมาณ 1 เดือน หรือมากกว่า ประกอบกับมีรอบระยะเวลาการตีพิมพ์และจำนวนของบทความในการเผยแพร่ต่อครั้งจำกัด ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อช่วงเวลาการเผยแพร่ผลงานตามปีปฏิทินการศึกษา ทำให้เกิดความเสี่ยงที่อาจารย์ประจำหลักสูตรจะมีคุณสมบัติไม่ครบถ้วน และผลกระทบร้ายแรงต่อหลักสูตรเนื่องจากหลักสูตรจะไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

หลักสูตรมีกระบวนการติดตามการเผยแพร่ผลงานย้อนหลังในรอบ 5 ปี ของอาจารย์ประจำหลักสูตร แต่พบว่า กระบวนการดังกล่าว ไม่สามารถแก้ไขผลกระทบที่เกิดขึ้นในกรณีที่ผลงานวิจัย และ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลังของอาจารย์ประจำหลักสูตรใกล้หมดอายุ และ/หรือ กำลังอยู่ในช่วงดำเนินการต่ำกว่า 1 ปีปฏิทินการศึกษา

ดังนั้น จึงควรมีการทำงานวิจัยร่วมกันของอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคน ในรอบ 3 ปี เพื่อลดความเสี่ยงในกรณีที่อาจารย์ประจำหลักสูตรคนใดคนหนึ่งไม่สามารถเผยแพร่บทความทางวิชาการ/บทความวิจัยได้ เมื่อผลงานใกล้หมดอายุตามปีปฏิทินการศึกษา รวมถึงควรมีการจัดทำปฏิทินระยะเวลาในการดำเนินการ การทำผลงานวิจัยย้อนหลังทั้งรายบุคคล และ ของหลักสูตร เพื่อติดตามผลการดำเนินงานและหาแนวทางการแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นได้อย่างเหมาะสม

### การปรับปรุงระบบและกลไก

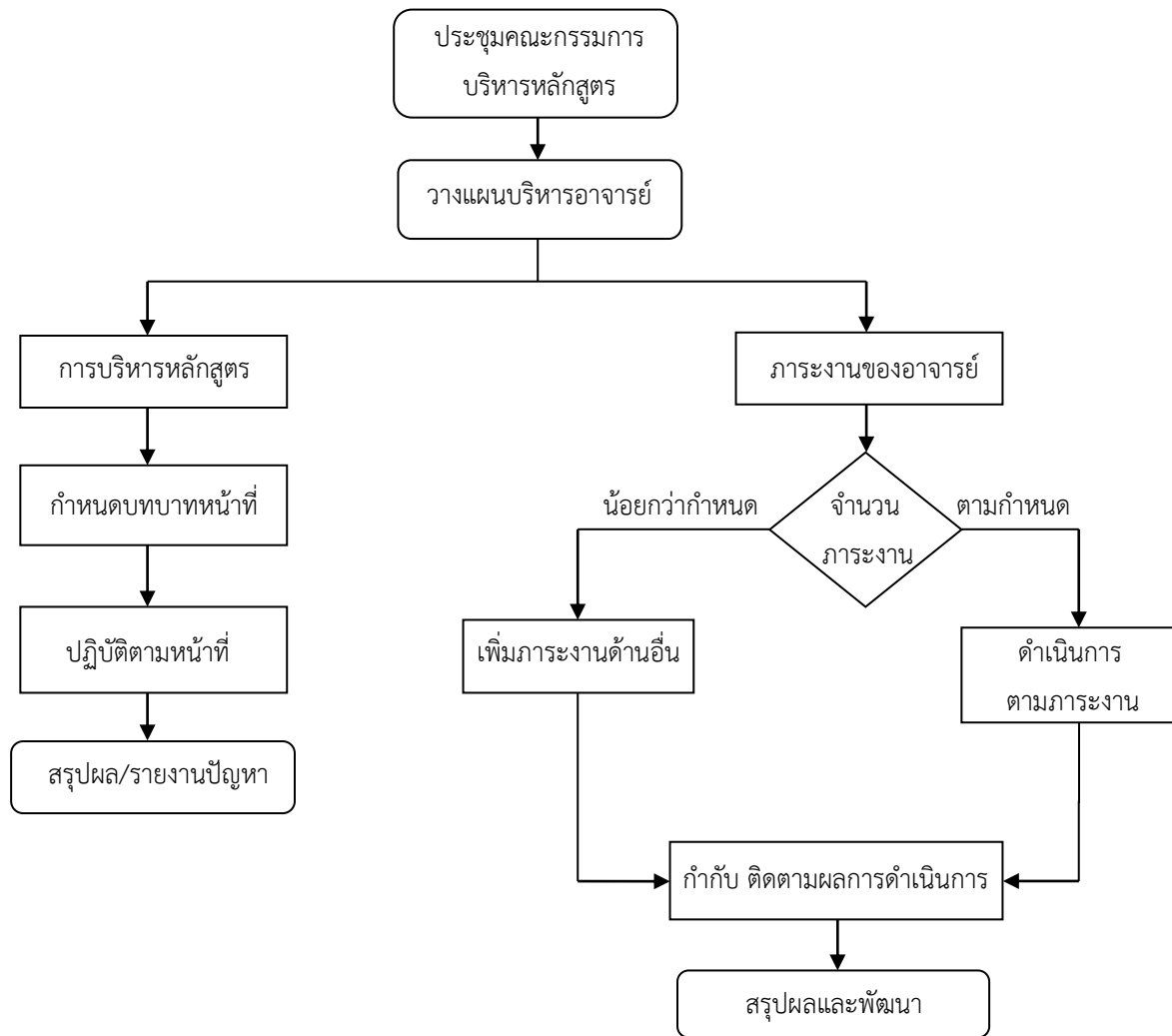
คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะมีการปรับปรุงระบบและกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ด้วยการกำหนดเป้าหมายให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนทำผลงานวิจัยร่วมกันในรอบ 3 ปี รวมถึงจัดทำปฏิทินระยะเวลาในการดำเนินการ การทำผลงานวิจัยย้อนหลังทั้งรายบุคคล และ ของหลักสูตร ให้มีความชัดเจน เพื่อลดความเสี่ยงในกรณีที่อาจารย์ประจำหลักสูตรคนใดคนหนึ่งไม่สามารถจัดทำผลงานได้ตามรอบระยะเวลาปฏิทินตลอด 5 ปีการศึกษา และเพื่อให้หลักสูตรเป็นไปตามมาตรฐานตามเกณฑ์ที่ ก.พ.อ. กำหนด โดยนำไปใช้ในปีการศึกษา 2567

#### 4.1.2 การบริหารอาจารย์

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                                   |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | - อัตราการคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร เท่ากับ ร้อยละ 100                                                                   |
| เชิงคุณภาพ | - อาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับการงานที่เหมาะสมกับคุณวุฒิ ความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ โดยไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด |

|                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|
| - อาจารย์ประจำหลักสูตรมีความพึงพอใจด้านการบริหารอาจารย์อยู่ในระดับมากขึ้นไป |
|-----------------------------------------------------------------------------|

### ระบบและกลไกการบริหารอาจารย์



### การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อวางแผนบริหารอาจารย์ โดยแบ่งออกเป็น 2 ด้าน ได้แก่ ด้านการบริหารหลักสูตร และ ด้านภาระงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร ในวาระที่ 5 ของการประชุมครั้งที่ 1/2566 วันศุกร์ที่ 21 เมษายน 2566 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

#### ด้านการบริหารหลักสูตร

- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้กำหนดตำแหน่งและหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อพัฒนาหลักสูตรให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น โดยแบ่งเป็น 3 ตำแหน่ง ได้แก่ 1) ประธานหลักสูตร 2) กรรมการ 3) กรรมการและเลขานุการ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

| ตำแหน่ง             | หน้าที่ในการบริหารหลักสูตร                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ประธานหลักสูตร      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- รับผิดชอบด้านประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร</li> <li>- รับผิดชอบด้านหลักสูตรและการจัดการเรียนของนักศึกษา</li> <li>- วางแผนและวิเคราะห์งบประมาณของหลักสูตร</li> <li>- รับผิดชอบด้านการประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุก</li> <li>- ส่งเสริม กำกับ ติดตาม ให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคน ดำเนินการตามแผนที่กำหนดไว้ทุกด้านให้บรรลุเป้าหมาย</li> <li>- ประสานงานด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษาของนักศึกษา</li> <li>- ดำเนินการรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) และประสานงานติดต่อคณะกรรมการเพื่อประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรทุกปีการศึกษา</li> <li>- ประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการบริหารหลักสูตรและความพึงพอใจต่อการจัดการข้อร้องเรียน</li> </ul> |
| กรรมการ             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- รับผิดชอบด้านการประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุก</li> <li>- ตรวจสอบรูปแบบการเขียน มคอ.3 มคอ.4 มคอ.5 และ มคอ.6 ให้เป็นไปในรูปแบบเดียวกัน และติดตามการจัดส่งให้เป็นไปตามปฏิทินที่มหาวิทยาลัยกำหนด</li> <li>- ประสานงานด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษาของนักศึกษา</li> <li>- ตรวจสอบความเหมาะสมของข้อสอบปลายภาคและรายงานผลการเรียนของนักศึกษา</li> <li>- ประชุมเพื่อรายงานผลการเรียนของนักศึกษาและตรวจสอบการกระจายผลการเรียนในกรณีที่เกิดความผิดปกติ</li> <li>- ให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในหลักสูตรและจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา</li> </ul>                                                                                                                                     |
| กรรมการและเลขานุการ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทำจดหมายเชิญประชุมภายใน หรือ แจ้งเตือนการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรทุกครั้งที่มีการประชุม</li> <li>- บันทึกรายละเอียดในการตรวจสอบมคอ. 3 มคอ.4 มคอ.5 และ มคอ.6 รวมถึงบันทึกรายละเอียดการแก้ไข</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- บันทึกและตรวจสอบรายงานการประชุมแต่ละครั้ง</li> <li>- บันทึกข้อร้องเรียนของนักศึกษาและการให้คำปรึกษาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร</li> <li>- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการบริหารหลักสูตรและความพึงพอใจต่อการจัดการข้อร้องเรียน</li> </ul> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ภาระงานของอาจารย์

ภาระงานของอาจารย์แบ่งออกเป็น 4 ภาระงานตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ได้แก่ งานสอน งานวิจัย งานบริการวิชาการ และ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ขึ้นอยู่กับที่ 34 ภาระงาน/ภาคการศึกษา/คน โดยมีรายละเอียดและค่าเป้าหมาย ดังนี้

| ภาระงาน               | ค่าเป้าหมาย                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| งานสอน                | อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีภาระงานสอนไม่ต่ำกว่า 12 ชั่วโมง/สัปดาห์                                          |
| งานวิจัย              | อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อย 1 คน ทำงานวิจัยปีการศึกษาละ 1 เรื่อง                                          |
| การบริการวิชาการ      | อาจารย์ประจำหลักสูตร จัดกิจกรรมบริการวิชาการให้กับชุมชน หรือ ผู้ที่สนใจทั่วไป อย่างน้อย 1 เรื่อง/ปีการศึกษา |
| ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม | อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกับนักศึกษาจัดกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม 1 โครงการ/ปีการศึกษา                     |

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้มีการประชุม เพื่อกำกับ ติดตามผลการดำเนินงานด้านภาระงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 4 ด้าน ในวาระที่ 3 ของการประชุมครั้งที่ 4/2566 วันจันทร์ที่ 25 มีนาคม 2567 สรุปได้ดังนี้

#### - ภาระงานสอน

| ชื่อ-สกุล              | ภาระงานสอน |        |
|------------------------|------------|--------|
|                        | 1/2566     | 2/2566 |
| ผศ.สิริภัทร สิริบรรสพ  | 15         | 14     |
| ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ | 16         | 12     |
| อ.นารีรัตน์ บุญลักษณ์  | 15         | 15     |
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม      | 17         | 13     |
| อ.รังสิตา จันทร์หอม    | 20         | 11     |

## - งานวิจัย

| ชื่อ-สกุล               | ชื่องานวิจัย                                                         | หมายเหตุ                                                           |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิ์เพ็ญ | รูปแบบของพิธีกรรมในงานศพที่คล้ายคลึงกันของชาวล้านนาและชาวเขมรถิ่นไทย | อยู่ในช่วงระหว่างการดำเนินการแก้ไขบทความตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ |

| ชื่อ-สกุล                                                         | ชื่องานวิจัย                                                                     | หมายเหตุ                           |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์<br>อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม | คุณภาพทางกายภาพ เคมี และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กึ่งอบวุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป | อยู่ในช่วงระหว่างการดำเนินการจัดทำ |

## - ด้านการบริการวิชาการ

| ชื่อ-สกุล                                | รายละเอียด                                                                                                                                                      | หมายเหตุ                                                                                                            |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผศ.สิรภัทร สิริบรรสพ                     | โครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน กิจกรรม อบรมบริการวิชาการและบูรณาการศิลปวัฒนธรรมสู่ท้องถิ่น สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                                                   | อยู่ในช่วงประสานงานกับพื้นที่เพื่อเตรียมเสนอโครงการบริการวิชาการ โดยมีแผนการดำเนินงานช่วงไตรมาส 3 (เมษายน-มิถุนายน) |
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม | กิจกรรมอบรมบริการวิชาการ และบูรณาการศิลปวัฒนธรรมสู่ท้องถิ่นให้กับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาตอนต้น และมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ | ดำเนินการเสร็จสิ้น                                                                                                  |

## - ด้านการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม

| ชื่อ-สกุล            | รายละเอียด                                                                                                    | หมายเหตุ                                                                                                            |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผศ.สิรภัทร สิริบรรสพ | โครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน กิจกรรม อบรมบริการวิชาการและบูรณาการศิลปวัฒนธรรมสู่ท้องถิ่น สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | อยู่ในช่วงประสานงานกับพื้นที่เพื่อเตรียมเสนอโครงการบริการวิชาการ โดยมีแผนการดำเนินงานช่วงไตรมาส 3 (เมษายน-มิถุนายน) |



|                                          |                                                                                                                                                                                      |                    |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม | กิจกรรมอบรมบริการวิชาการ และ<br>บูรณาการ ศิลปะวัฒนธรรมสู่ท้องถิ่น<br>ให้กับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา<br>ตอนต้น และมัธยมศึกษาตอนต้น<br>โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยราชภัฏ<br>นครสวรรค์ | ดำเนินการเสร็จสิ้น |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|

| ชื่อ-สกุล                                                         | รายละเอียด                                                                                                                                                              | หมายเหตุ                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์<br>อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม | กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ<br>การสร้างสรรค์อาชีพภายใต้โครงการ<br>สร้างความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏนครสวรรค์ กับโรงเรียนมัธยม<br>ศึกษาในเขตพื้นที่บริการ (ECI) | อยู่ในช่วงการติดต่อประสานงานจาก<br>โรงเรียนมัธยมศึกษาในเขตพื้นที่บริการ<br>วันที่ และ รายละเอียดการดำเนิน<br>กิจกรรมในโครงการ โดยมีแผนการ<br>ดำเนินงานช่วงไตรมาส 2 (มกราคม-<br>มีนาคม) |

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้มีการประชุม เพื่อสรุปผลการดำเนินงานภาระงานของอาจารย์  
ประจำหลักสูตรด้าน งานวิจัย การบริการวิชาการ และ ด้านการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม ในวาระที่ 3  
ของการประชุมครั้งที่ 1/2567 วันพุธที่ 29 พฤษภาคม 2567 สรุปได้ดังนี้

- งานวิจัย

| ชื่อ-สกุล                                                         | ชื่องานวิจัย                                                                            | ผลการดำเนินการ                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ                                            | รูปแบบของพิธีกรรมในงานศพ<br>ที่คล้ายคลึงกันของชาวล้านนาและ<br>ชาวเขมรถิ่นไทย            | จัดทำรูปเล่มสมบูรณ์แล้วเสร็จ<br>และได้รับการตอบรับจาก<br>วารสารวิชาการ journal of<br>Modern Learning Development<br>วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567 |
| อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์<br>อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม | คุณภาพทางกายภาพ เคมี และ<br>คุณค่าทางโภชนาการของ<br>ผลิตภัณฑ์กุ่มอบวันเส้นกิ่งสำเร็จรูป | จัดทำรูปเล่มสมบูรณ์แล้วเสร็จ<br>และอยู่ในช่วงจัดส่งบทความวิจัย<br>เพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสาร<br>วิชาการ โดยอยู่ในช่วงรอผลการ<br>พิจารณา      |

## - ด้านการบริการวิชาการ

| ชื่อ-สกุล                                | รายละเอียดกิจกรรม                                                                                                                                                | ผลการดำเนินการ                                                                                                                               |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผศ.สิรภัทร สิริบรรสพ                     | อบรมเชิงปฏิบัติการ การทำสาकुใส่หมุ<br>ให้แก่ผู้พิการทางสายตาและเจ้าหน้าที่<br>สมาคมคนตาบอดจังหวัดนครสวรรค์<br>จังหวัดนครสวรรค์                                   | ดำเนินการเสร็จสิ้น<br>วันอังคารที่ 21 พฤษภาคม 2567<br>ณ สมาคมคนตาบอดจังหวัดนครสวรรค์<br>จังหวัดนครสวรรค์                                     |
| ชื่อ-สกุล                                | รายละเอียดกิจกรรม                                                                                                                                                | ผลการดำเนินการ                                                                                                                               |
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม | อบรมเชิงปฏิบัติการ การทำพาย<br>สัปปะรด ให้กับนักเรียนระดับชั้น<br>ประถมศึกษาตอนปลาย และระดับ<br>ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียน<br>สาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ | ดำเนินการเสร็จสิ้น<br>วันอังคารที่ 20 มิถุนายน 2566<br>ณ อาคาร 6 ตึกคหกรรมศาสตร์<br>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ |

## - ด้านการทํานุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม

| ชื่อ-สกุล                                                         | รายละเอียด                                                                                                                                                                                                        | หมายเหตุ                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์<br>อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม | อบรมเชิงปฏิบัติการ ขนบตัมไทย<br>ประยุกต์ ให้กับนักเรียนระดับชั้น<br>ประถมศึกษาตอนปลาย และระดับ<br>ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียน<br>สาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์                                                | ดำเนินการเสร็จสิ้น<br>วันอังคารที่ 20 มิถุนายน 2566<br>ณ อาคาร 6 ตึกคหกรรมศาสตร์<br>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์      |
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม                          | อาจารย์และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 เข้าร่วม<br>กิจกรรม“ลานตลาด หลากวัฒนธรรม”<br>ในโครงการสืบสานและสร้างสรรค์<br>เพื่ออํารงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรม<br>ในท้องถิ่น การอบรมเชิงปฏิบัติการ<br>ถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่6 | ดำเนินการเสร็จสิ้น<br>วันพุธที่ 31 มกราคม 2567<br>ณ ลานหน้าพระสัพพัญญู<br>สำนักศิลปะและวัฒนธรรม<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์<br>จังหวัดนครสวรรค์ |
| อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์<br>อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม | กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ<br>การสร้างสรรค์อาชีพภายใต้โครงการ<br>สร้างความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏนครสวรรค์ กับโรงเรียน                                                                                 | ดำเนินการเสร็จสิ้น<br>วันพฤหัสบดีที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567<br>ณ อาคาร 6 ตึกคหกรรมศาสตร์<br>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                                |

|                       |                                                                                                                           |                                                                                                          |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | มัธยมศึกษาในเขตพื้นที่บริการ (ECI)<br>เรื่อง การทำพาส์ประวัติ                                                             | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์                                                                               |
| ผศ.สิริภัทร สิริบรรสพ | อบรมเชิงปฏิบัติการ การทำสาธิตให้<br>แก่ผู้พิการทางสายตาและเจ้าหน้าที่<br>สมาคมคนตาบอดจังหวัดนครสวรรค์<br>จังหวัดนครสวรรค์ | ดำเนินการเสร็จสิ้น<br>วันอังคารที่ 21 พฤษภาคม 2567<br>ณ สมาคมคนตาบอดจังหวัดนครสวรรค์<br>จังหวัดนครสวรรค์ |

### การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการบริหารอาจารย์ ในปีการศึกษา 2566 พบว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีอัตราการคงอยู่ร้อยละ 100 โดยทุกคนได้รับการงานที่เหมาะสมกับคุณวุฒิ ความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ ทั้งนี้พบว่าในภาคเรียนที่ 2/2566 อาจารย์รังสิตา จันทร์หอม มีภาระงานสอนต่ำกว่าเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด แต่เพิ่มภาระงานด้วยการทำงานวิจัยร่วมกับอาจารย์นารีรัตน์ บุญลักษณ์ และ อาจารย์ทศพร โพธิ์เนียม รวมถึงการเป็นวิทยากรประจำฐานกินสนุก สุขภาพดี (กิจกรรมสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์) ค่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสำหรับนักเรียนระดับมัธยมศึกษา วันที่ 28 มกราคม 2567 ณ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

จากการประเมินระบบและกลไกการบริหารอาจารย์เพิ่มเติม พบว่า การปฏิบัติภาระงานด้านการวิจัย การบริการวิชาการ และ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ยังไม่สามารถดำเนินการได้ครบถ้วนร้อยละ 100 ตามเป้าหมายที่กำหนด ดังนั้น จึงควรกำหนดเป้าหมายให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีส่วนร่วม เพื่อให้มีภาระงานครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

สำหรับงานวิจัยของอาจารย์ ควรเป็นการบูรณาการองค์ความรู้ในรายวิชาที่เปิดสอน หรือ รายวิชาที่ระบุอยู่ในหลักสูตร เพื่อนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาพัฒนากลยุทธ์ หรือ กระบวนการเรียนการสอน และพัฒนาศักยภาพของผู้เรียนตามทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 นอกจากนี้ยังพบว่า ภาระงานด้านการบริการวิชาการ กับ ภาระงานด้านการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมเป็นภาระงานเดียวกันโดยส่วนใหญ่ ดังนั้น อาจารย์ประจำหลักสูตรควรดำเนินการสำรวจความต้องการของชุมชน เพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน ซึ่งอาจเป็นการสร้างอาชีพ หรือ สร้างรายได้ให้กับสมาชิกในชุมชน รวมถึงเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย

ทั้งนี้จากการประเมินความพึงพอใจด้านการบริหารอาจารย์ พบว่า ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.94 (หน้า 29)

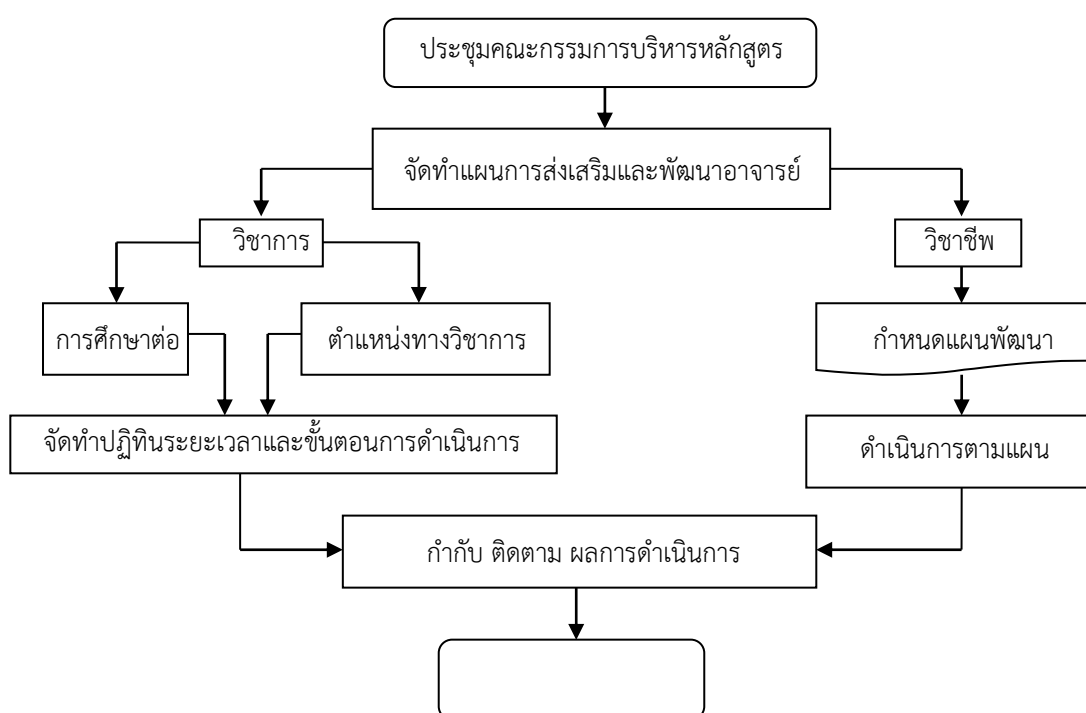
## การปรับปรุงระบบและกลไก

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะมีการปรับปรุงระบบและกลไกการบริหารอาจารย์โดยกำหนดเป้าหมายการดำเนินการงานด้านการวิจัย และการบริการวิชาการ โดยให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีส่วนร่วมในการดำเนินการ เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีภาระงานครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด อีกทั้ง จัดทำแบบสำรวจความต้องการในการบริการวิชาการของชุมชนในพื้นที่บริการ เพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนและพัฒนาความเป็นอยู่ที่ยั่งยืน ส่งเสริมรายได้ให้สมาชิกในชุมชน และ เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยจะนำไปใช้ในปีการศึกษา 2567

### 4.1.3 การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อย 1 คน มีตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น</li> <li>- อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อย 1 คน ดำเนินการตามปฏิทินพัฒนาอย่างเป็นรูปธรรม</li> <li>- อาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน ได้รับการพัฒนาตนเองด้านวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</li> </ul>                                                          |
| เชิงคุณภาพ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ประจำหลักสูตรมีตำแหน่งทางวิชาการสูงขึ้นและมีคุณสมบัติตามเกณฑ์</li> <li>- อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาเอกตามปฏิทินการพัฒนาอาจารย์</li> <li>- อาจารย์ประจำหลักสูตรสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากอบรมมาพัฒนาการจัดการเรียนการสอนให้ดีขึ้น หรือ ถ่ายทอดความรู้ให้อาจารย์ในสาขาวิชา</li> </ul> |

### ระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์



## สรุปผลและพัฒนา

## การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อจัดทำแผนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ ในวาระที่ 5 ของการประชุมครั้งที่ 1/2566 ในวันศุกร์ที่ 21 เมษายน 2566 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. จัดทำปฏิทินการพัฒนาอาจารย์ทางวิชาการด้านการศึกษาคือ ตามความต้องการของอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยในปีการศึกษา 2566 พบว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์กัลยา ฤทธิ์เพ็ญ มีความต้องการในการศึกษาคือ จึงจัดทำปฏิทินโดยมีขั้นตอนและระยะเวลาที่ชัดเจนเพื่อการปฏิบัติตาม ดังต่อไปนี้

| ขั้นตอน                                                                          | ระยะเวลา |      |      |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|------|------|------|
|                                                                                  | 2567     | 2568 | 2569 | 2570 |
| 1. หาสถานที่เรียนต่อปริญญาเอกในภาคสมทบ                                           | ↔        |      |      |      |
| 2. สมัครและดำเนินการขออนุญาตลาสอบคัดเลือก                                        | ↔        |      |      |      |
| 3. ดำเนินการสอบคัดเลือกตามระเบียบของสถาบันที่ต้องการศึกษาคือ                     | ↔        |      |      |      |
| 4. แจ้งผลการสอบต่อคณะและมหาวิทยาลัยที่สังกัดพร้อมบันทึกข้อความขออนุญาตลาศึกษาคือ | ↔        |      |      |      |
| 5. เรียนตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดพร้อมแจ้งผลให้คณะทราบเป็นระยะ                 | ↔        |      | ↔    |      |
| 6. แจ้งผลสำเร็จการศึกษาคือคณะและมหาวิทยาลัยที่สังกัด                             |          |      |      | ↔    |

2. จัดทำปฏิทินการพัฒนาอาจารย์ทางวิชาการด้านการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการเป็นรายบุคคล ซึ่งพิจารณาลำดับจากประสบการณ์การทำงาน โดยกำหนดเป็นขั้นตอนและระยะเวลา ดังนี้

| ชื่อ-สกุล               | ตำแหน่ง |     | ระยะเวลา |      |      |      | ขั้นตอน                                                                                                                                                                    |
|-------------------------|---------|-----|----------|------|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | ผศ.     | รศ. | 2567     | 2568 | 2569 | 2570 |                                                                                                                                                                            |
| ผศ.สิริภัทร สิริบรรสพ   |         | ✓   | ✓        |      |      |      | 1. ตรวจสอบ/เตรียมรายวิชาสำหรับการจัดทำเอกสารประกอบการสอน/เอกสารคำสอน พร้อม ตำรา และ /หรือ หนังสือ                                                                          |
| ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิ์เพ็ญ |         | ✓   | ✓        |      |      |      | 2. ดำเนินการโดยมีผู้ช่วยดูแลเรื่ององค์ประกอบการเขียนที่มีประสบการณ์หรือได้รับตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือ รองศาสตราจารย์มาก่อน (ทั้งบุคคลภายในและ/หรือภายนอกมหาวิทยาลัย) |
| อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์   | ✓       |     | ✓        |      |      |      | 3. ดำเนินการทํางานวิจัยและตีพิมพ์                                                                                                                                          |

|                     |         |     |          |      |      |      | บทความวิจัยในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติ โดยมีผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่าน (Peer review) 3 คน                                             |
|---------------------|---------|-----|----------|------|------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อ-สกุล           | ตำแหน่ง |     | ระยะเวลา |      |      |      | ขั้นตอน                                                                                                                             |
|                     | ผศ.     | รศ. | 2567     | 2568 | 2569 | 2570 |                                                                                                                                     |
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม   | ✓       |     |          | ✓    |      |      | 4. ส่งเอกสารประกอบการสอน/เอกสารคำสอน พร้อม ตำรา และ /หรือ หนังสือให้คณะเพื่อดำเนินการจัดทำหนังสือขอความอนุเคราะห์ในการเผยแพร่ผลงาน  |
| อ.รังสิตา จันทร์หอม | ✓       |     |          |      | ✓    |      | 5. ดำเนินการส่งขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการและเอกสารหลักฐานการตีพิมพ์/เผยแพร่เอกสารประกอบการสอน/เอกสารคำสอน พร้อม ตำรา และ/หรือ หนังสือ |

3. กำหนดแผนการพัฒนอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีความก้าวหน้าทางวิชาชีพ โดยมีเป้าหมายเพื่อนำมาเผยแพร่ให้กับอาจารย์ในหลักสูตร สำหรับการบริการวิชาการ และ/หรือ ปรับใช้สำหรับการเรียนการสอน ซึ่งเป็นไปในรูปแบบของการอบรม สัมมนาเชิงวิชาการ และ/หรือ ปฏิบัติการ

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้มีการประชุม เพื่อกำกับ ติดตาม การดำเนินการตามปฏิทินการพัฒนอาจารย์ทางวิชาการและแผนพัฒนาด้านวิชาชีพ ของอาจารย์ประจำหลักสูตร ในวาระที่ 3 ของการประชุมครั้งที่ 1/2567 วันพุธที่ 29 พฤษภาคม 2567 สรุปได้ดังนี้

- ด้านการศึกษาต่อ

| ขั้นตอน                                                                          | ระยะเวลา |      |      |      | ผลการดำเนินการ                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|------|------|------|------------------------------------------|
|                                                                                  | 2567     | 2568 | 2569 | 2570 |                                          |
| 1. หาสถานที่เรียนต่อปริญญาเอกในภาคสมทบ                                           | ↔        |      |      |      | ดำเนินการเสร็จสิ้น                       |
| 2. สมัครและดำเนินการขออนุญาตลาสอบคัดเลือก                                        | ↔        |      |      |      | ดำเนินการเสร็จสิ้น<br>27 กุมภาพันธ์ 2567 |
| 3. ดำเนินการสอบคัดเลือกตามระเบียบของสถาบันที่ต้องการศึกษาต่อ                     | ↔        |      |      |      | ดำเนินการเสร็จสิ้น<br>2 มีนาคม 2567      |
| 4. แจ้งผลการสอบต่อคณะและมหาวิทยาลัยที่สังกัดพร้อมบันทึกข้อความขออนุญาตลาศึกษาต่อ | ↔        |      |      |      | ดำเนินการเสร็จสิ้น<br>13 มีนาคม 2567     |
| 5. เรียนตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดพร้อมแจ้งผลให้                                | ↔        |      | ↔    |      | อยู่ในระหว่าง                            |

|                                             |  |  |  |   |                               |
|---------------------------------------------|--|--|--|---|-------------------------------|
| คณะทราบเป็นระยะ                             |  |  |  |   | ดำเนินการ<br>29 มิถุนายน 2567 |
| 6. แจ้งผลสำเร็จการศึกษาต่อคณะและมหาวิทยาลัย |  |  |  | ↔ | ยังไม่สำเร็จการศึกษา          |

- ด้านการขอกำหนดตำแหน่งทาง

| ชื่อ-สกุล                  | ตำแหน่ง |     | ระยะเวลา |      |      |      | ผลการดำเนินการ                                           |
|----------------------------|---------|-----|----------|------|------|------|----------------------------------------------------------|
|                            | ผศ.     | รศ. | 2567     | 2568 | 2569 | 2570 |                                                          |
| ผศ.สิริภัทร สิริบรรสพ      |         | ✓   | ✓        |      |      |      | ยังไม่ประสงค์ขอกำหนดตำแหน่งทาง<br>วิชาการ รองศาสตราจารย์ |
| ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิ<br>เพ็ญ |         | ✓   | ✓        |      |      |      | ยังไม่ประสงค์ขอกำหนดตำแหน่งทาง<br>วิชาการ รองศาสตราจารย์ |
| อ.นารัตน์ บุญลักษณ์        | ✓       |     | ✓        |      |      |      | อยู่ในขั้นตอนที่ 1                                       |
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม          | ✓       |     |          | ✓    |      |      | ยังไม่ถึงระยะเวลาดำเนินการ                               |
| อ.รังสิตา จันทร์หอม        | ✓       |     |          |      | ✓    |      | ยังไม่ถึงระยะเวลาดำเนินการ                               |

- ด้านการเรียนการสอน

| ชื่อ-สกุล              | หัวข้อการอบรม/สัมมนา                                                                                                                                                                  | วัน เวลา สถานที่                                                                                        | การถ่ายทอด/ประยุกต์ใช้ในการ<br>เรียนการสอน                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผศ.สิริภัทร สิริบรรสพ  | สัมมนาเชิงวิชาการในงานการ<br>ประชุม มังสวิวัตติ เอเซีย<br>ตะวันออกเฉียงใต้ครั้งที่ 8<br>ในหัวข้อ “อาหารจากพืชผัก<br>เพื่อชีวิตที่ดีกว่า” (Plant-<br>based diets for a better<br>life) | 4-6 กรกฎาคม 2566<br>ณ ศูนย์ประชุมและ<br>แสดงสินค้านานาชาติ<br>เฉลิมพระเกียรติ<br>7 พรรษา<br>พระชนมพรรษา | นำความรู้และประสบการณ์ของ<br>วิทยากรและจากที่ได้รับในการ<br>สัมมนา มาปรับใช้กับการเรียนการ<br>สอนในรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ<br>โดยเพิ่มเติมหัวข้อเรื่อง อาหารจาก<br>ผัก ประโยชน์ เทคนิค และ<br>กระบวนการประกอบอาหารจากผัก                                                                                                                       |
| ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ | สัมมนาเชิงวิชาการเรื่อง<br>“ปลูกไอเดียสร้างสรรค์<br>ผลิตภัณฑ์ชุมชน”                                                                                                                   | ออนไลน์ผ่านระบบzoom<br>21 กันยายน 2566                                                                  | นำความรู้และประสบการณ์ของ<br>วิทยากรและจากที่ได้รับในการ<br>สัมมนา มาปรับใช้กับการเรียนการ<br>สอนในรายวิชา การบริโภคศาสตร์<br>และการจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์<br>รวมถึง รายวิชา งานประดิษฐ์ทั่วไป<br>ด้วยการสอดแทรกเนื้อหาเรื่อง<br>ผลิตภัณฑ์ชุมชนเข้าไป เพื่อแสดงให้<br>เห็นถึงคุณค่าของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่<br>สามารถนำมาใช้สร้างสรรค์ให้เกิด |

|  |  |  |                                                                                              |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | เป็นผลงานและสร้างรายได้ให้แก่ทั้งตนเองและชุมชน อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|

- การเรียนการสอน (ต่อ)

| ชื่อ-สกุล            | หัวข้อการอบรม/สัมมนา                                                                                                                                                                    | วัน เวลา สถานที่                                                                                                                  | การถ่ายทอด/ประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| อ.นารินทร์ บุญลักษณ์ | อบรมหลักเชิงปฏิบัติการหลักสูตรระยะสั้น เรื่อง เทคนิคการย้อมสีในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ โครงการพัฒนาขีดความสามารถกำลังคน ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์ | 23 และ 24 มีนาคม 2567<br>ณ ลานพระวิชฌุกรม<br>คณะเทคโนโลยี<br>การเกษตรและเทคโนโลยี<br>อุตสาหกรรม<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏ<br>นครสวรรค์ | นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมมาถ่ายทอดให้นักศึกษา รายวิชา สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ ในส่วนเนื้อหา หัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ โดยการอธิบายและยกตัวอย่าง เรื่องการย้อมสีในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ และการนำมาใช้ในงานด้านอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการหาซื้อที่น่าสนใจสู่การจัดสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ต่อไป |
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม    | อบรมหลักเชิงปฏิบัติการหลักสูตรระยะสั้น เรื่อง เทคนิคการย้อมสีในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ โครงการพัฒนาขีดความสามารถกำลังคน ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์ | 23 และ 24 มีนาคม 2567<br>ณ ลานพระวิชฌุกรม<br>คณะเทคโนโลยี<br>การเกษตรและเทคโนโลยี<br>อุตสาหกรรม<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏ<br>นครสวรรค์ | นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมมาถ่ายทอดให้นักศึกษาในรายวิชา คหเศรษฐศาสตร์ ในส่วนเนื้อหาการธุรกิจเสื้อผ้าและงานศิลปะประดิษฐ์ โดยการยกตัวอย่างธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอกับการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค                                                                                               |
| อ.รังสิตา จันทร์หอม  | อบรมหลักเชิงปฏิบัติการหลักสูตรระยะสั้น เรื่อง เทคนิคการย้อมสีในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ โครงการพัฒนาขีดความสามารถกำลังคน ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์ | 23 และ 24 มีนาคม 2567<br>ณ ลานพระวิชฌุกรม<br>คณะเทคโนโลยี<br>การเกษตรและเทคโนโลยี<br>อุตสาหกรรม<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏ<br>นครสวรรค์ | นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมมาถ่ายทอดให้นักศึกษาในรายวิชา คหเศรษฐศาสตร์ ในส่วนเนื้อหาการธุรกิจเสื้อผ้าและงานศิลปะประดิษฐ์ โดยการยกตัวอย่างธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอกับการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค                                                                                               |



## - การบริการวิชาการ

| ชื่อ-สกุล              | รายละเอียด                                                                                                                                                                                                      | รายวิชาที่มีการบูรณาการ            | วัน เวลา และสถานที่                                                                                                                    |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผศ.สิริภัทร สิริบรรสพ  | วิทยาการอบรมเชิงปฏิบัติการ<br>การทำสาकुไส้หมู ให้แก่ผู้พิการ<br>ทางสายตาและเจ้าหน้าที่                                                                                                                          | อาหารไทยและขนมไทย                  | วันที่ 21 พฤษภาคม 2567<br>ณ สมาคมคนตาบอด<br>จังหวัดนครสวรรค์<br>เวลา 08.30-17.30 น.                                                    |
|                        | วิทยาการในโครงการอบรม<br>เชิงปฏิบัติ การยกระดับ<br>มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืน<br>สู่แพลตฟอร์มออนไลน์ เรื่อง<br>การสร้างมูลค่าเพิ่มทรัพยากร<br>ที่มีอยู่ในชุมชนให้มีขีด<br>ความสามารถในการแข่งขัน              | การแปรรูปและการ<br>ถนอมอาหาร       | วันที่ 29 กุมภาพันธ์ และ<br>ศุกร์ที่ 1 มีนาคม 2567<br>ณ วิทยาลัยชุมชน<br>หมูฝอยกรอบโกเนียร์<br>จังหวัดนครสวรรค์<br>เวลา 08.30-16.30 น. |
| ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ | วิทยาการอบรมเชิงปฏิบัติการ<br>การทำสาकुไส้หมู ให้แก่ผู้พิการ<br>ทางสายตาและเจ้าหน้าที่                                                                                                                          | หลักการเตรียมและการ<br>ประกอบอาหาร | วันที่ 21 พฤษภาคม 2567<br>ณ สมาคมคนตาบอด<br>จังหวัดนครสวรรค์<br>เวลา 08.30-17.30 น.                                                    |
| อ.นารินทร์ บุญลักษณ์   | วิทยาการ กิจกรรมอบรม<br>เชิงปฏิบัติการ เรื่อง ขนมต้ม<br>ไทยประยุกต์ ให้กับนักเรียน<br>ระดับชั้นประถมศึกษาตอน<br>ปลาย และระดับชั้นมัธยมศึกษา<br>ตอนต้น โรงเรียนสาธิต<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์               | อาหารว่างและอาหาร<br>จานหวาน       | วันที่ 20 มิถุนายน 2566<br>ณ อาคาร 6 ศึกษาศาสตร์<br>คณะวิทยาศาสตร์และ<br>เทคโนโลยี มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏนครสวรรค์                      |
|                        | วิทยาการ กิจกรรมอบรม<br>เชิงปฏิบัติการ การสร้างสรรค์<br>อาชีพภายใต้โครงการสร้างความ<br>ร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยราช<br>ภัฏนครสวรรค์ กับโรงเรียน<br>มัธยมศึกษาในเขตพื้นที่บริการ<br>(ECI) เรื่อง การทำพายสัปปะรด | วิทยาการขนมอบและ<br>การตกแต่ง      | วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567<br>ณ อาคาร 6 ศึกษาศาสตร์<br>คณะวิทยาศาสตร์และ<br>เทคโนโลยี มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏนครสวรรค์                    |

| ชื่อ-สกุล            | รายละเอียด                                                                                                                                                                                                     | รายวิชาที่มีการบูรณาการ                                        | วัน เวลา และสถานที่                                                                                                 |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม    | วิทยาการ กิจกรรมอบรม<br>เชิงปฏิบัติการ เรื่อง ขนบธรรมเนียมประยุคต์ ให้กับนักเรียน<br>ระดับชั้นประถมศึกษาตอนปลาย และระดับชั้นมัธยมศึกษา<br>ตอนต้น โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์                       | หลักการและทฤษฎีทาง<br>คหกรรมศาสตร์                             | วันที่ 20 มิถุนายน 2566<br>ณ อาคาร 6 ตึกคหกรรมศาสตร์<br>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏนครสวรรค์   |
|                      | วิทยาการ กิจกรรมอบรม<br>เชิงปฏิบัติการ การสร้างสรรค์<br>อาชีพภายใต้โครงการสร้างความ<br>ร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยราช<br>ภัฏนครสวรรค์ กับโรงเรียน<br>มัธยมศึกษาในเขตพื้นที่บริการ<br>(ECI) เรื่อง การทำพายสัปะรด | คหเศรษฐศาสตร์                                                  | วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567<br>ณ อาคาร 6 ตึกคหกรรมศาสตร์<br>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏนครสวรรค์ |
| อ. รังสิตา จันทร์หอม | วิทยาการ กิจกรรมอบรม<br>เชิงปฏิบัติการ เรื่อง ขนบธรรมเนียมประยุคต์ ให้กับนักเรียน<br>ระดับชั้นประถมศึกษาตอนปลาย และระดับชั้นมัธยมศึกษา<br>ตอนต้น โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์                       | การพัฒนาตำรับอาหาร<br>มาตรฐานและการ<br>ประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ | วันที่ 20 มิถุนายน 2566<br>ณ อาคาร 6 ตึกคหกรรมศาสตร์<br>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏนครสวรรค์   |
|                      | วิทยาการ กิจกรรมอบรม<br>เชิงปฏิบัติการ การสร้างสรรค์<br>อาชีพภายใต้โครงการสร้างความ<br>ร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยราช<br>ภัฏนครสวรรค์ กับโรงเรียน<br>มัธยมศึกษาในเขตพื้นที่บริการ<br>(ECI) เรื่อง การทำพายสัปะรด |                                                                | วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567<br>ณ อาคาร 6 ตึกคหกรรมศาสตร์<br>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏนครสวรรค์ |

การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ในปีการศึกษา 2566 พบว่าระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ด้านวิชาการมีประสิทธิภาพ อาจารย์ประจำหลักสูตร 1 คน กำลังศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก

สำหรับในด้านการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ พบว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่อยู่ในช่วงเวลาที่ สามารถขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ตามระยะเวลา กำลังดำเนินการตามขั้นตอนที่ 1 จำนวน 1 คน ในขณะที่ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์ อาจารย์ทั้ง 2 คน ยังไม่ประสงค์ขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ

การพัฒนาตนเองของอาจารย์ประจำหลักสูตรด้านวิชาชีพ พบว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคน ดำเนินการตามเป้าหมายที่วางแผนไว้ได้อย่างครบถ้วน และมีความร่วมมืออย่างน้อย 2 คน ในด้านการบริการวิชาการ จึงยังคงมีการใช้ระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ซ้ำในปีการศึกษา 2567

ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 .....การบริหารและพัฒนาอาจารย์.....  
ค่าเป้าหมาย ...3... ผลการดำเนินงาน ...3... บรรลุเป้าหมาย ...3... คณะกรรมการประเมิน.....

#### ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | - อาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน ได้รับการพัฒนาตนเองด้านวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง                                                                                                                                                   |
| เชิงคุณภาพ | - อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการเผยแพร่บทความวิชาการ หรือ บทความวิจัยในระบบ TCI1 หรือ TCI2<br>- อาจารย์ประจำหลักสูตรสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากอบรมมาพัฒนาการจัดการเรียนการสอนให้ดีขึ้น หรือ ถ่ายทอดความรู้ให้อาจารย์ในสาขาวิชา |

##### 1) ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก

| จำนวนอาจารย์<br>ประจำหลักสูตร | คุณวุฒิของอาจารย์ประจำหลักสูตร |          |           | ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิ<br>ปริญญาเอก (ร้อยละ<br>20) | สัดส่วน<br>คะแนน |
|-------------------------------|--------------------------------|----------|-----------|----------------------------------------------------|------------------|
|                               | ปริญญาตรี                      | ปริญญาโท | ปริญญาเอก |                                                    |                  |
| 5                             | -                              | 5        | -         | 0.00                                               | 0.00             |

## 2) ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ

| จำนวนอาจารย์<br>ประจำหลักสูตร                                                                                                | อาจารย์ | ตำแหน่งทางวิชาการของ<br>อาจารย์ประจำหลักสูตร |     |    | ร้อยละอาจารย์ที่มี<br>ตำแหน่งทางวิชาการ<br>(ร้อยละ 60) | สัดส่วน<br>คะแนน |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------|-----|----|--------------------------------------------------------|------------------|
|                                                                                                                              |         | ผศ.                                          | รศ. | ศ. |                                                        |                  |
| 5                                                                                                                            | 3       | 2                                            | -   | -  | 40                                                     | 3.33             |
| สัดส่วนคะแนน      คำนวณค่าร้อยละ $\frac{2 \times 100}{5} =$ ร้อยละ 40    แปลงเป็นคะแนน $\frac{40 \times 5}{60} = 3.33$ คะแนน |         |                                              |     |    |                                                        |                  |

## 3) ผลงานวิชาการของอาจารย์

| ประเภทผลงานวิชาการ                                                                                        | น้ำหนัก | จำนวน | ผลรวม | รายละเอียดผลงาน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | วันที่เผยแพร่<br>บทความ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| บทความวิจัยหรือ<br>บทความวิชาการที่ตีพิมพ์<br>ในวารสารทางวิชาการที่<br>ปรากฏในฐานข้อมูล TCI<br>กลุ่มที่ 1 | 0.80    | 2     | 1.60  | พงษ์ทอง เฮครอฟท์ และ<br>สิริภัทร สิริบรรสพ. (2566).<br>การฟื้นฟูอัตลักษณ์อาหาร<br>ชุมชน ต้นแม่น้ำเจ้าพระยาเพื่อ<br>นำไปสู่การท่องเที่ยวที่ยั่งยืน.<br>วารสารวิชาการและวิจัย<br>สังคมศาสตร์. 19 (1) : 2024<br>หน้า 81-94. มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏนครสวรรค์.นครสวรรค์                                                                                       | 22 มกราคม 2567          |
|                                                                                                           |         |       |       | ลลิตา ปานแก้ว ภาพิมล ประจง<br>พันธ์ และ รังสิตา จันทร์หอม<br>(2566). การผลิตขนมขบเคี้ยว<br>เสริมผงแคลเซียมจากกระดูก<br>ปลาแซลมอนโดยกระบวนการ<br>เอ็กซ์ทรูชัน. วารสารวิจัยและ<br>พัฒนามวลอยลดกรดในพระ<br>บรมราชูปถัมภ์ สาขา<br>วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>18 (3) : 2566 หน้า 151-164.<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลย<br>อลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์.<br>ปทุมธานี | 25 ตุลาคม 2566          |

| ประเภทผลงานวิชาการ                                                                                                     | น้ำหนัก | จำนวน | ผลรวม | รายละเอียดผลงาน | วันที่เผยแพร่บทความ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------|-----------------|---------------------|
| จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร                                                                                       |         | 5     | -     | -               |                     |
| จำนวนและผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร                                                  |         | 2     | 1.60  | -               | -                   |
| สัดส่วนคะแนน คำนวณค่าร้อยละ $\frac{1.60 \times 100}{5} = \text{ร้อยละ } 32$ แปลงเป็นคะแนน $\frac{32 \times 5}{20} = 5$ |         |       |       |                 |                     |

ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 .....คุณภาพอาจารย์.....

ค่าเป้าหมาย .....2.....ผลการดำเนินงาน .....2...บรรลุเป้าหมาย .....2....คณะกรรมการประเมิน.....

#### ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

##### 1) อัตราการคงอยู่ของอาจารย์

| ปีการศึกษา 2564           | %   | ปีการศึกษา 2565           | %   | ปีการศึกษา 2566           | %   |
|---------------------------|-----|---------------------------|-----|---------------------------|-----|
| 1. อ.สิริภัทร สิริบรรสพ   | 100 | 1. ผศ.สิริภัทร สิริบรรสพ  | 100 | 1. ผศ.สิริภัทร สิริบรรสพ  | 100 |
| 2. ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ |     | 2. ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ |     | 2. ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ |     |
| 3. อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์  |     | 3. อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์  |     | 3. อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์  |     |
| 4. อ.ทศพร โพธิ์เนียม      |     | 4. อ.ทศพร โพธิ์เนียม      |     | 4. อ.ทศพร โพธิ์เนียม      |     |
| 5. อ.รังสิตา จันทร์หอม    |     | 5. อ.รังสิตา จันทร์หอม    |     | 5. อ.รังสิตา จันทร์หอม    |     |

##### 2) ความพึงพอใจของอาจารย์

ในปีการศึกษา 2566 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ทำการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการบริหารและพัฒนาอาจารย์ ในด้านการรับและการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร การบริหารอาจารย์ และ ด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

| รายการประเมิน                                                                                         | ปีการศึกษา 2564 |                  | ปีการศึกษา 2564 |                  | ปีการศึกษา 2566 |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|
|                                                                                                       | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ |
| <b>การรับและการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร</b>                                                       |                 |                  |                 |                  |                 |                  |
| 1.การกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรมีความชัดเจน                                                | 5.00            | มากที่สุด        | 5.00            | มากที่สุด        | 5.00            | มากที่สุด        |
| 2.การดำเนินการคัดเลือกอาจารย์ใหม่มีความโปร่งใส รวดเร็ว และตรวจสอบได้                                  | 4.60            | มากที่สุด        | 3.00            | ปานกลาง          | 4.80            | มากที่สุด        |
| 3.อาจารย์ใหม่ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอนและด้านอื่น ๆ                        | 3.80            | มาก              | 2.40            | น้อย             | 5.00            | มากที่สุด        |
| 4. มีการเสนอเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ใหม่ต่อ สกอ.รับทราบ                                              | 5.00            | มากที่สุด        | 2.20            | น้อย             | 5.00            | มากที่สุด        |
| <b>รวม</b>                                                                                            | <b>4.60</b>     | <b>มาก</b>       | <b>3.15</b>     | <b>ปานกลาง</b>   | <b>4.95</b>     | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>การบริหารอาจารย์</b>                                                                               |                 |                  |                 |                  |                 |                  |
| 1. มีการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อบริหารหลักสูตรให้มีคุณภาพ                    | 4.60            | มากที่สุด        | 4.60            | มากที่สุด        | 5.00            | มากที่สุด        |
| 2. การวางแผนการบริหารอาจารย์มีความชัดเจนและเหมาะสมตามความรู้ ทักษะ หรือ ประสบการณ์ของอาจารย์แต่ละคน   | 5.00            | มากที่สุด        | 5.00            | มากที่สุด        | 5.00            | มากที่สุด        |
| 3. มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล การดำเนินงานตามแผนการบริหารอาจารย์เมื่อสิ้นสุดทุกภาคเรียน              | 4.80            | มากที่สุด        | 5.00            | มากที่สุด        | 5.00            | มากที่สุด        |
| 4. มีการประเมินกระบวนการการบริหารอาจารย์และพัฒนาให้ดียิ่งขึ้นหลังสิ้นสุดภาคการศึกษา                   | 4.80            | มากที่สุด        | 4.80            | มากที่สุด        | 4.80            | มากที่สุด        |
| <b>รวม</b>                                                                                            | <b>4.80</b>     | <b>มากที่สุด</b> | <b>4.85</b>     | <b>มากที่สุด</b> | <b>4.95</b>     | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์</b>                                                                     |                 |                  |                 |                  |                 |                  |
| 1. มีการสำรวจความต้องการในการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรก่อนถึงปีการศึกษา                    | 4.60            | มากที่สุด        | 4.60            | มากที่สุด        | 5.00            | มากที่สุด        |
| 2. การวางแผนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์มีความชัดเจนและเหมาะสม                                          | 4.80            | มากที่สุด        | 4.80            | มากที่สุด        | 4.80            | มากที่สุด        |
| 3. แผนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย                                   | 4.60            | มากที่สุด        | 5.00            | มากที่สุด        | 5.00            | มากที่สุด        |
| 4. มีกำกับ ติดตาม ประเมินผล การดำเนินงานตามแผนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์                              | 4.60            | มากที่สุด        | 4.80            | มากที่สุด        | 5.00            | มากที่สุด        |
| 5. มีการประเมินกระบวนการการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์รวมถึงมีการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้นหลังสิ้นสุดภาคการศึกษา | 4.60            | มากที่สุด        | 4.80            | มากที่สุด        | 4.80            | มากที่สุด        |
| <b>รวม</b>                                                                                            | <b>4.64</b>     | <b>มากที่สุด</b> | <b>4.80</b>     | <b>มากที่สุด</b> | <b>4.92</b>     | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>เฉลี่ยรวม</b>                                                                                      | <b>4.68</b>     | <b>มากที่สุด</b> | <b>4.31</b>     | <b>มาก</b>       | <b>4.94</b>     | <b>มากที่สุด</b> |

จากผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อการบริหารและพัฒนาอาจารย์ในปีการศึกษา 2566 อยู่ในเกณฑ์มากที่สุด มีคะแนนเฉลี่ย 4.94 ซึ่งเพิ่มขึ้นจากปีการศึกษา 2565 โดยหากพิจารณารายประเด็น พบว่า การรับและการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร มีคะแนนเฉลี่ยเพิ่มขึ้นจาก 3.15 เป็น 4.95 เนื่องจาก อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้ทบทวนกระบวนการรับสมัครอาจารย์ใหม่

ในช่วงปีการศึกษา 2562 และ 2563 พบว่า มีขั้นตอนการรับสมัคร การประกาศรายชื่อ การรายงานตัว ตามปฏิทินที่มหาวิทยาลัยกำหนดมีความชัดเจน รวดเร็ว และ ตรวจสอบได้ ซึ่งภายหลังจากที่ได้รับการบรรจุ แต่งตั้ง มหาวิทยาลัยได้จัดให้มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการส่งผลการเรียน รวมถึงการปฏิบัติงานด้านอื่นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ประธานหลักสูตรได้มีการเสนอเปลี่ยนแปลง รายชื่ออาจารย์ใหม่ต่อ สกอ.รับทราบ และได้รับอนุมัติเป็นที่เรียบร้อย

ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 .....ผลที่เกิดกับอาจารย์.....

ค่าเป้าหมาย .....3.....ผลการดำเนินงาน .....3....บรรลุเป้าหมาย .....3.....คณะกรรมการประเมิน.....

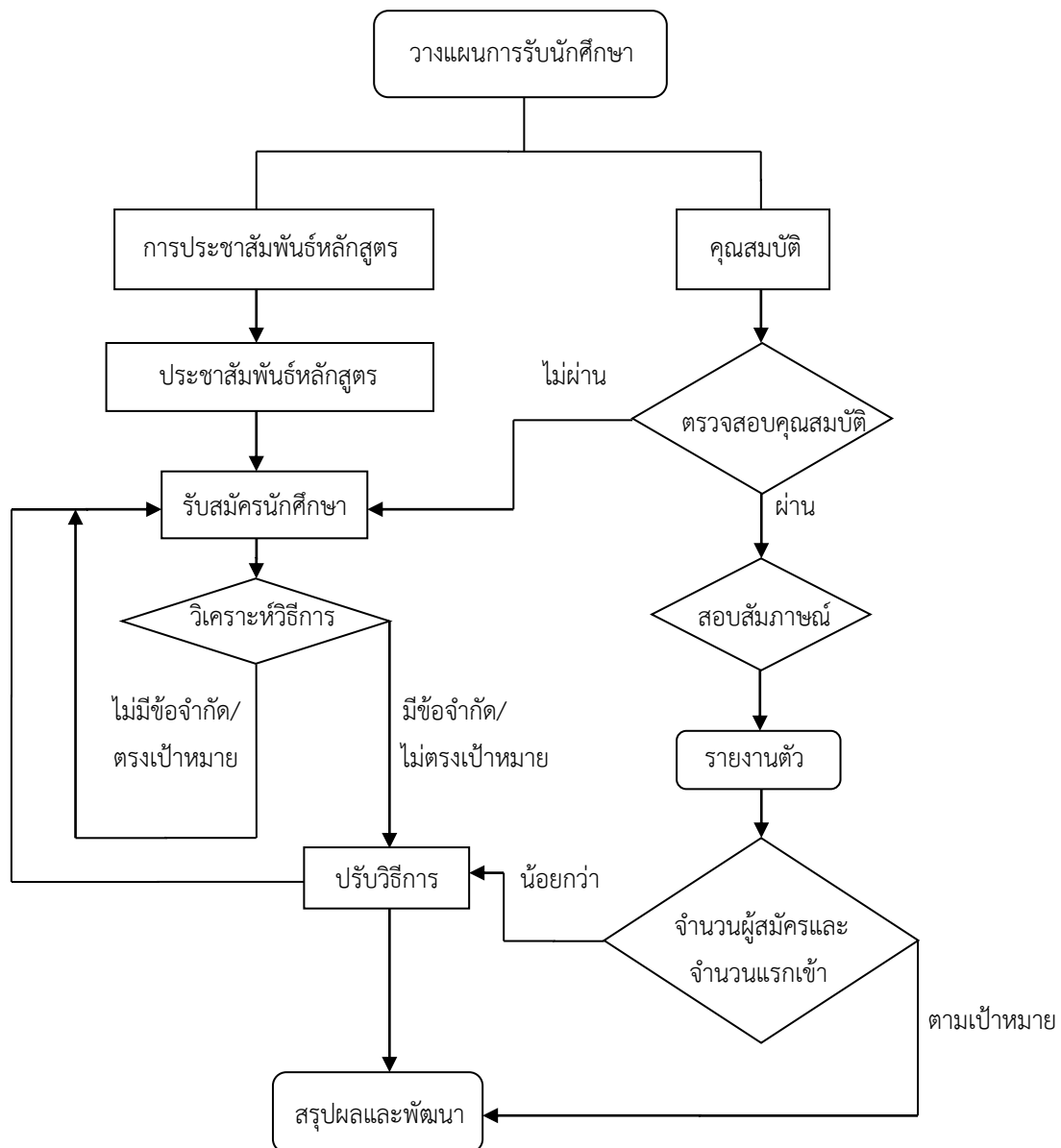
### หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

#### ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา

##### 3.1.1 การรับนักศึกษา

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                         |
|------------|----------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | - มีนักศึกษาแรกเข้าตามจำนวนที่กำหนดไว้ใน มคอ.2     |
| เชิงคุณภาพ | - นักศึกษาแรกเข้ามีคุณสมบัติครบถ้วนตาม มคอ.2 กำหนด |

#### ระบบและกลไกการรับนักศึกษา





## การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อวางแผนการรับนักศึกษา โดยแบ่งออกเป็น 2 ด้าน ได้แก่ วิธีการประชาสัมพันธ์ และ คุณสมบัติของผู้สมัคร ในวาระที่ 5 ของการประชุม ครั้งที่ 4/2565 วันอังคารที่ 1 พฤศจิกายน 2565 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

### 1) การประชาสัมพันธ์หลักสูตร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ทบทวนวิธีการประชาสัมพันธ์หลักสูตร ในปีการศึกษา 2565 พบว่า หลักสูตรมีวิธีการประชาสัมพันธ์หลักสูตร 4 รูปแบบ ได้แก่ 1) ประชาสัมพันธ์ หลักสูตรร่วมกับมหาวิทยาลัยและคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 2) การจัดบริการวิชาการให้นักเรียนตาม โรงเรียนเครือข่าย 3) การจัดบูธประชาสัมพันธ์ และ 4) การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ ได้แก่ Facebook Line โดยการประชาสัมพันธ์ผ่านรูปแบบที่ 1) มีข้อจำกัดด้านเวลาและจำนวนหลักสูตรที่ออกประชาสัมพันธ์ รูปแบบที่ 2) นักเรียนที่ตอบรับและให้ความสนใจไม่ตรงตามกลุ่มเป้าหมาย รูปแบบที่ 3) ผู้ที่เข้าร่วมรับชม ไม่ตรงตามกลุ่มเป้าหมาย และ รูปแบบที่ 4) เป็นการประชาสัมพันธ์ผ่านกลุ่มเฉพาะ แต่จะมีการกระจายข้อมูล ไปยังบุคคลอื่นซึ่งได้รับผลตอบรับที่ดีในระดับหนึ่ง

ในปีการศึกษา 2566 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ยกเลิกวิธีการ ประชาสัมพันธ์หลักสูตรรูปแบบที่ 2 และ รูปแบบที่ 3 เนื่องจากไม่มีผลต่อจำนวนผู้สมัคร ทั้งนี้ยังคงดำเนินการ ประชาสัมพันธ์หลักสูตรในรูปแบบที่ 1 และ รูปแบบที่ 4 รวมถึงได้มีการกำหนดรูปแบบใหม่อีก 2 รูปแบบ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1) การประชาสัมพันธ์หลักสูตรร่วมกับมหาวิทยาลัยและคณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยใช้เวลานำหลักสูตรเบื้องต้น 5 นาที และทำกิจกรรม 10 นาที

2) นำเข้ารูปภาพ หรือ วิดีโอ ในขณะประกอบอาหาร การจัดเลี้ยง รวมถึงกิจกรรมต่าง ๆ ของหลักสูตรที่จัดขึ้น ผ่านช่องทาง TikTok ทั้งของอาจารย์และนักศึกษา เพื่อเพิ่มโอกาส ในการมองเห็นและเป็นหนึ่งช่องทางในการเพิ่มจำนวนนักศึกษาใหม่

3) ประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวดแข่งขัน การอบรมสัมมนา การอบรมเชิงปฏิบัติการที่จัดขึ้นในหลักสูตรผ่านศิษย์เก่าที่ทำงานอยู่ในโรงเรียน หรือ สถาบันสอนอาชีพใน พื้นที่จังหวัดนครสวรรค์ และ จังหวัดใกล้เคียง เพื่อสร้างแรงบันดาลใจให้กับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โดยเฉพาะระดับมัธยมศึกษาตอนปลายชั้นปีที่ 6

## 2) คุณสมบัติผู้สมัคร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้กำหนดคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้สมัคร

ดังนี้

2.1) เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่าโดยไม่จำกัด

สาขาวิชา

2.2) เป็นนักศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือ อาหารและโภชนาการ และ/หรือศิลปะประดิษฐ์

2.3) ไม่กำหนดผลการเรียนขั้นต่ำ

2.4) รับสมัครจำนวน 40 คน

ภายหลังจากการกำหนดคุณสมบัติและจำนวนผู้รับสมัครเรียบร้อยแล้วนั้น คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ดำเนินการส่งรายละเอียดให้กับสำนักวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เพื่อกำหนดปฏิทินในการรับสมัครนักศึกษาปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2566 ภาคปกติ โดยแบ่งออกเป็นทั้งหมด 3 รอบ และรอบพิเศษ 1 รอบ คือ รอบแจ้งความประสงค์เข้าศึกษา ดังนี้

| การรับสมัคร | รายละเอียดการรับสมัคร                                   |
|-------------|---------------------------------------------------------|
| รอบที่ 1    | ระหว่างวันที่ 1 พฤศจิกายน 2565 ถึงวันที่ 15 มกราคม 2566 |
| รอบที่ 2    | ระหว่างวันที่ 9 กุมภาพันธ์ ถึงวันที่ 24 มีนาคม 2566     |
| รอบที่ 3    | ระหว่างวันที่ 19 เมษายน ถึงวันที่ 10 พฤษภาคม 2566       |
| รอบที่ 4    | เดือนมิถุนายน 2566 ผ่านกลุ่มงานทะเบียนมหาวิทยาลัย       |

นักเรียนที่ผ่านคุณสมบัติตามที่สาขาวิชาและมหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละรอบ จะเข้ารับการสอบสัมภาษณ์โดยอาจารย์ประจำหลักสูตร 3 คน โดยจะรายงานผลการสอบสัมภาษณ์ เพื่อให้สำนักวิชาการและงานทะเบียนประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษา รวมถึงวันรายงานตัวในแต่ละรอบตามปฏิทินที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ประธานหลักสูตรได้ทำการเปรียบเทียบจำนวนผู้สมัครและจำนวนนักศึกษาแรกเข้า ในปีการศึกษา 2566 พบว่า จำนวนผู้สมัครและจำนวนนักศึกษาแรกเข้าน้อยกว่าเป้าหมาย ดังรายละเอียด

| แผนการรับ | จำนวนการสมัคร |    |   |   | รวม<br>(คน) | ผ่านคุณสมบัติ |   |   |   | รวม<br>(คน) | จำนวนการ<br>รายงานตัว |   |   |   | รวม<br>(คน) |
|-----------|---------------|----|---|---|-------------|---------------|---|---|---|-------------|-----------------------|---|---|---|-------------|
| 40        | 1             | 2  | 3 | 4 | 48          | 1             | 2 | 3 | 4 | 27          | 1                     | 2 | 3 | 4 | 22          |
|           | 25            | 16 | 5 | 2 |             | 14            | 9 | 2 | 2 |             | 11                    | 7 | 2 | 2 |             |

## การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการรับนักศึกษา พบว่า หลักสูตรไม่บรรลุเป้าหมายด้านจำนวนนักศึกษาแรกเข้า ทั้งนี้ นักศึกษาแรกเข้าทุกคนมีคุณสมบัติครบถ้วนตาม มคอ.2 กำหนด ซึ่งจากการวิเคราะห์พบว่า ทุกรอบของการสมัคร นักเรียนส่วนใหญ่ไม่มีการนำเข้าสู่ข้อมูลด้านผลการเรียน จึงทำให้ไม่ผ่านคุณสมบัติ และไม่สามารถเข้ารับการสอบสัมภาษณ์ตามวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดได้ รวมถึงมีบางรายที่ไม่ประสงค์เข้ารับการสอบสัมภาษณ์ และ ไม่มารายงานตัวตามปฏิทินที่มหาวิทยาลัยกำหนด

จากการประเมินระบบและกลไกเพิ่มเติม พบว่า หลักสูตรขาดการเก็บรวบรวมข้อมูลด้านสถานศึกษาของนักศึกษาแรกเข้า โดยควรบันทึกข้อมูลย้อนหลัง 5 ปีการศึกษา เพื่อนำไปเป็นข้อมูลเปรียบเทียบระหว่างจำนวนนักเรียนที่สมัครและโรงเรียนที่ออกประกาศสัมพันธ์หลักสูตร

นอกจากนี้หลักสูตรยังควรมีแผนบริหารความเสี่ยงในกรณีที่ผู้สมัครไม่ถึงตามจำนวนที่ระบุไว้ใน มคอ.2 เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานและได้รับการรับรองคุณภาพหลักสูตรตามเกณฑ์ที่ ก.พ.อ.กำหนด รวมถึงเป็นการสร้างความเชื่อมั่นของหลักสูตร

## การปรับปรุงระบบและกลไก

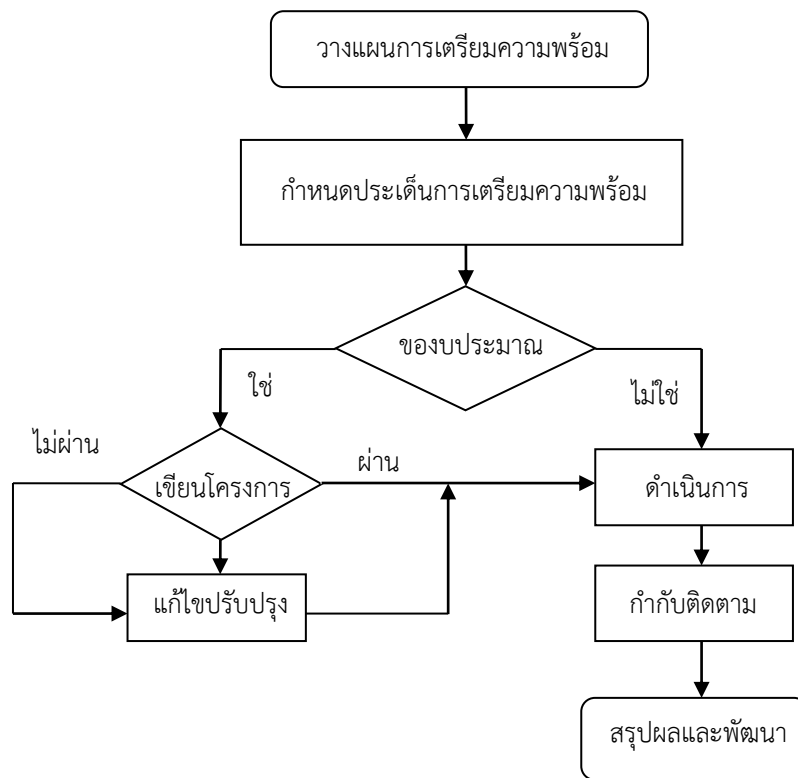
คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะปรับปรุงระบบและกลไกการรับนักศึกษา โดยเพิ่มการบันทึกข้อมูลย้อนหลังด้านสถานศึกษาของนักศึกษาแรกเข้าเปรียบเทียบกับจำนวนนักเรียนที่สมัครและโรงเรียนที่ออกประกาศสัมพันธ์หลักสูตร ย้อนหลัง 5 ปีการศึกษา เพื่อวางแผนการประชาสัมพันธ์เชิงรุกกับโรงเรียน หรือ สถาบันการศึกษาต่าง ๆ ที่มีจำนวนนักเรียนสมัครเข้าเรียนในหลักสูตรทุกปี หรือ มากกว่า 3 ปีขึ้นไป ซึ่งจะส่งผลทำให้จำนวนนักศึกษาแรกเข้าเป็นไปตามที่ระบุใน มคอ.2 คือ จำนวน 40 คน

นอกจากนี้จะมีการจัดทำแผนบริหารความเสี่ยงในกรณีที่ผู้สมัครไม่ถึงตามจำนวนที่ระบุไว้ใน มคอ.2 เพื่อหาแนวทางการป้องกัน แก้ไข รวมถึง วิธีการสร้างความเชื่อมั่นของหลักสูตร ให้เป็นไปตามมาตรฐาน ซึ่งจะนำไปใช้ในการศึกษา 2567

### 3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                           |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | - นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมชั้นปีที่ 1 ร้อยละ 100 ได้รับการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียน |
| เชิงคุณภาพ | - นักศึกษามีความพร้อมทางการเรียนและสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด         |

### ระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา



### การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อวางแผนการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ในวาระที่ 5 ของการประชุมครั้งที่ 4/2565 วันอังคารที่ 1 พฤศจิกายน 2565 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรทบทวนคำแนะนำของกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในการประเมินคุณภาพภายในระดับหลักสูตรปีการศึกษา 2565 ซึ่งแนะนำให้มีการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาสำหรับนักศึกษาทุกชั้นปี เพื่อนำมาประยุกต์ใช้กับองค์ความรู้ที่จะได้รับภายหลังจากการศึกษาในแต่ละชั้นปี โดยมีการกำหนดประเด็นสำหรับการเตรียมความพร้อม รวมถึงเป้าหมาย และกิจกรรมการเตรียมความพร้อม ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

| ชั้นปี | ประเด็นการเตรียมความพร้อม      | เป้าหมายการเตรียมความพร้อม                                                 | กิจกรรม                                                                                                                     |
|--------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | ความรู้พื้นฐานด้านคหกรรมศาสตร์ | ปรับความรู้พื้นฐานด้านกรรม<br>ให้ความรู้เรื่อง วัสดุ อุปกรณ์<br>เครื่องมือ | จัดกิจกรรมแนะนำห้องปฏิบัติการ<br>อาหาร หรือ ทำกิจกรรมต่าง ๆ<br>พร้อมนักศึกษารุ่นพี่ เช่น ทำพาน<br>ไหว้ครู หรือ การจัดเตรียม |

|            |                                               |                                                                                                                                                  | ห้องปฏิบัติการ                                                                                                                                   |
|------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชั้น<br>ปี | ประเด็นการเตรียมความพร้อม                     | เป้าหมายการเตรียมความพร้อม                                                                                                                       | กิจกรรม                                                                                                                                          |
| 2          | ความรู้และทัศนคติในการประกอบอาชีพคหกรรมศาสตร์ | เกิดทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ รวมถึงเป็นแนวทางในการเตรียมความพร้อมก่อนเรียนรายวิชา การวิจัย และการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาดในชั้นปีที่ 3 | ศึกษาดูงานในสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ หรือ อบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนาเชิงวิชาการ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ |
| 3          | การเตรียมความพร้อมด้านสหกิจศึกษา              | เตรียมความพร้อมด้านสหกิจศึกษาสำหรับการฝึกสหกิจศึกษาในชั้นปีที่ 4                                                                                 | เข้าร่วมรับฟังการสัมมนาหลังฝึกประสบการณ์ของนักศึกษา คหกรรม ชั้นปีที่ 4                                                                           |
| 4          | การเป็นผู้ประกอบการ                           | การเป็นผู้ประกอบการที่ดีภายหลังจบการศึกษา                                                                                                        | เข้าร่วมอบรม/สัมมนา เรื่อง การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และ/หรือสุขภาพอาหารในรูปแบบออนไลน์                                                       |

2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบกิจกรรมที่มีการของบประมาณจะดำเนินการเขียนโครงการแล้วจัดส่งเพื่อขออนุมัติการดำเนินการจากคณะ ในกรณีที่มีการแก้ไขต้องดำเนินการแก้ไขจนปรับปรุงให้ถูกต้องจึงสามารถจัดกิจกรรมได้ สำหรับกิจกรรมที่ไม่ขอใช้งบประมาณ สามารถดำเนินการได้ตามวันและเวลาที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบกิจกรรมและนักศึกษาให้ควรให้มีการจัดอบรม

3) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจัดทำแบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา เพื่อนำผลการประเมินและข้อเสนอแนะมาปรับปรุงให้ดีขึ้นในปีการศึกษาต่อไป

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการประชุมเพื่อกำกับติดตามการดำเนินโครงการ/กิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาทั้งในรูปแบบที่ของบประมาณ และ ไม่มีการของบประมาณ ในวาระที่ 5 ของการประชุมครั้งที่ 4/2566 วันจันทร์ที่ 25 มีนาคม 2567 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

- กิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาที่ไม่ของบประมาณ

| กิจกรรม                                     | วัน เวลา สถานที่                                                     | รายละเอียด                                                      | ผลการดำเนินการ                                   | ผู้รับผิดชอบ |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------|
| สานความสัมพันธ์น้องพี่ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 10-13 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการงานประดิษฐ์ (613) ตึกคหกรรมศาสตร์ | นักศึกษาคหกรรมทุกชั้นปี ร่วมกันจัดทำพานไหว้ครู ในกิจกรรมไหว้ครู | นักศึกษาคหกรรมทุกชั้นปี ร่วมกันจัดทำพานไหว้ครู ณ | -            |

|         |                  | ประจำปีการศึกษา 2566<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏ<br>นครสวรรค์ | ห้องปฏิบัติการงาน<br>ประดิษฐ์ (613) โดย<br>นักศึกษารุ่นพี่ได้ให้<br>คำปรึกษา แนะนำ |              |
|---------|------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| กิจกรรม | วัน เวลา สถานที่ | รายละเอียด                                             | ผลการดำเนินการ                                                                     | ผู้รับผิดชอบ |
|         |                  |                                                        | เรื่องรูปแบบของ<br>พาน เทคนิคการทำ<br>พานให้กับรุ่นน้อง                            |              |

- กิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาที่ของบประมาณจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

| กิจกรรม                       | วัน เวลา สถานที่                                                                                                                      | รายละเอียด                                                                                                             | ผลการดำเนินการ                                                                                                                                                                                                                                                                           | ผู้รับผิดชอบ             |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| ศึกษาดูงานทาง<br>คหกรรมศาสตร์ | วันที่ 28 มิถุนายน 2566 ณ<br>ศูนย์วิจัยข้าวโพดและข้าวฟ่าง<br>แห่งชาติ และ ฟาร์มโชคชัย<br>จังหวัดนครราชสีมา                            | จัดกิจกรรมศึกษาดูงาน<br>ในสถานประกอบการ<br>ของนักศึกษาสาขาวิชา<br>คหกรรมศาสตร์ให้กับ<br>นักศึกษาคหกรรมชั้นปีที่<br>2-4 | นักศึกษาคหกรรม<br>ชั้นปีที่ 2-4 ได้เรียนรู้<br>กระบวนการแปรรูป<br>จากข้าวโพดหวาน<br>และได้เรียนรู้เรื่องงาน<br>สุขาภิบาลอาหารจาก<br>ฟาร์มโชคชัย ซึ่งสร้าง<br>ทัศนคติที่ดี ต่อวิชาชีพ<br>รวมถึงเป็นแนวทางใน<br>การพัฒนาผลิตภัณฑ์<br>รวมถึงการทำงานใน<br>สถานประกอบการ<br>ด้านคหกรรมศาสตร์ | อาจารย์ประจำ<br>หลักสูตร |
|                               | วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2567<br>ณ บริษัท ยาคุลท์ (ประเทศ<br>ไทย) จำกัด และ วิสาหกิจชุมชน<br>ขนมไทยบ้านป้ามะลิ จังหวัด<br>พระนครศรีอยุธยา | จัดกิจกรรมศึกษาดูงาน<br>ในสถานประกอบการ<br>ของนักศึกษาสาขาวิชา<br>คหกรรมศาสตร์ให้กับ<br>นักศึกษาคหกรรมชั้นปีที่<br>1-3 | นักศึกษาคหกรรม<br>ชั้นปีที่ 1-3 ได้เรียนรู้<br>เทคนิคการทำขนมไทย<br>และกระบวนการผลิต<br>ในโรงงานอุตสาหกรรม<br>และการบำบัดน้ำเสีย<br>เพื่อเป็นพื้นฐานในการ<br>เรียนรายวิชา การ<br>สุขาภิบาลอาหารและ<br>ความปลอดภัย                                                                        | อาจารย์ประจำ<br>หลักสูตร |

| กิจกรรม                                                                           | วัน เวลา สถานที่                                                    | รายละเอียด                                                                                                                                          | ผลการดำเนินการ                                                                                                                                                                                                                         | ผู้รับผิดชอบ                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| เตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียน นักศึกษาคหกรรม ชั้นปีที่ 1                           | วันพุธที่ 26 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 612 ตึกคหกรรมศาสตร์ | จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การจัดตกแต่งอาหารและการจัดโต๊ะอาหาร ให้กับนักศึกษาคหกรรมชั้นปีที่ 1                                                    | นักศึกษาคหกรรม ชั้นปีที่ 1 ได้เรียนรู้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ในการประกอบอาหาร และได้ฝึกประกอบอาหาร พร้อมการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร โดยรุ่นพี่ปี 2 เข้าร่วมกลุ่ม เพื่อช่วยแนะนำเรื่องเครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร             | อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์                                             |
| สัมมนาหลังฝึกประสบการณ์ของ นักศึกษาสาขาวิชา คหกรรมชั้นปีที่ 4                     | วันพฤหัสบดีที่ 14 มีนาคม 2567 ณ ห้องปฏิบัติการ ศิลปะประดิษฐ์        | จัดกิจกรรมสัมมนา หลังฝึกประสบการณ์ของนักศึกษาคหกรรม ชั้นปีที่ 4 โดยนักศึกษาระดับปีที่ 2-3 เข้าร่วมรับฟัง                                            | นักศึกษาคหกรรม ชั้นปีที่ 2-3 ได้เรียนรู้วิธีการเตรียมความพร้อมในการจัดสัมมนาเชิงวิชาการของสาขา เพื่อเตรียมพร้อมก่อนเข้าเรียน รายวิชา สัมมนา คหกรรมศาสตร์ และได้แนวทางเรื่องสถานที่ โครงการสหกิจศึกษาในระหว่าง การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ | อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์<br>อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม |
| กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา สำหรับนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | วันเสาร์ที่ 16 มีนาคม 2567 ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์     | จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนจบการศึกษาใน โครงการพัฒนาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ | นักศึกษาคหกรรม ชั้นปีที่ 4 ได้รับความรู้ เรื่อง การพัฒนาบุคลิกภาพ เทคนิคการสื่อสาร เพื่อนำไปใช้ในการทำงาน หลังจบการศึกษา                                                                                                               | คณะ วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี                                     |

ภายหลังจากการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบกิจกรรมจะให้นักศึกษาทำแบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ซึ่งมีผลดังนี้

- กิจกรรม ศึกษาดูงานในสถานประกอบการของนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ชั้นปีที่ 2-4

| รายการประเมิน                                                                                     | ปีการศึกษา 2566 |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
|                                                                                                   | ค่าเฉลี่ย       | ระดับความพึงพอใจ |
| <b>เนื้อหา</b>                                                                                    |                 |                  |
| 1. มีความเหมาะสมและสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เรียน                                                    | 4.71            | มากที่สุด        |
| 2. สามารถนำไปปรับใช้กับการเรียน                                                                   | 4.79            | มากที่สุด        |
| 3. สามารถนำองค์ความรู้ไปปรับใช้กับการเรียนในชั้นปีต่อไปหรือในระดับที่สูงขึ้น หรือ ในชีวิตประจำวัน | 4.75            | มากที่สุด        |
| 4. ได้รับองค์ความรู้ใหม่ หรือ ได้รับความรู้เพิ่มเติมจากเดิม                                       | 4.88            | มากที่สุด        |
| 5. วิทยากรมีความรู้ความเชี่ยวชาญและถ่ายทอดประสบการณ์ได้ดี                                         | 4.92            | มากที่สุด        |
| <b>รวม</b>                                                                                        | <b>4.81</b>     | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>การจัดกิจกรรม</b>                                                                              |                 |                  |
| 1. ความเหมาะสมของสถานที่                                                                          | 4.92            | มากที่สุด        |
| 2. ความเหมาะสมของระยะเวลาที่จัด                                                                   | 5.00            | มากที่สุด        |
| 3. เชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้องได้ดี                                                  | 3.63            | มาก              |
| 4. สื่อและเทคโนโลยีที่ใช้มีความเหมาะสม                                                            | 4.88            | มากที่สุด        |
| 5. อาหารว่าง เครื่องดื่ม และ อาหารกลางวันเหมาะสม                                                  | 4.46            | มาก              |
| <b>รวม</b>                                                                                        | <b>4.58</b>     | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>ความพึงพอใจโดยรวมต่อการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อม</b>                                        | <b>4.88</b>     | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>เฉลี่ยรวม</b>                                                                                  | <b>4.76</b>     | <b>มากที่สุด</b> |

- กิจกรรม ศึกษาดูงานในสถานประกอบการของนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ชั้นปีที่ 1-3

| รายการประเมิน                                                                                     | ปีการศึกษา 2566 |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
|                                                                                                   | ค่าเฉลี่ย       | ระดับความพึงพอใจ |
| <b>เนื้อหา</b>                                                                                    |                 |                  |
| 1. มีความเหมาะสมและสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เรียน                                                    | 4.91            | มากที่สุด        |
| 2. สามารถนำไปปรับใช้กับการเรียน                                                                   | 4.91            | มากที่สุด        |
| 3. สามารถนำองค์ความรู้ไปปรับใช้กับการเรียนในชั้นปีต่อไปหรือในระดับที่สูงขึ้น หรือ ในชีวิตประจำวัน | 4.85            | มากที่สุด        |



|                                                             |             |                  |
|-------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 4. ได้รับองค์ความรู้ใหม่ หรือ ได้รับความรู้เพิ่มเติมจากเดิม | 4.88        | มากที่สุด        |
| 5. วิทยากรมีความรู้ความเชี่ยวชาญและถ่ายทอดประสบการณ์ได้ดี   | 5.00        | มากที่สุด        |
| <b>รวม</b>                                                  | <b>4.91</b> | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>การจัดกิจกรรม</b>                                        |             |                  |
| 1. ความเหมาะสมของสถานที่                                    | 4.94        | มากที่สุด        |
| 2. ความเหมาะสมของระยะเวลาที่จัด                             | 4.91        | มากที่สุด        |
| 3. เชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้องได้ดี            | 3.76        | มาก              |
| 4. สื่อและเทคโนโลยีที่ใช้มีความเหมาะสม                      | 4.61        | มากที่สุด        |
| 5. อาหารว่าง เครื่องดื่ม และ อาหารกลางวันเหมาะสม            | 4.12        | มาก              |
| <b>รวม</b>                                                  | <b>4.47</b> | <b>มาก</b>       |
| <b>ความพึงพอใจโดยรวมต่อการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อม</b>  | <b>4.82</b> | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>เฉลี่ยรวม</b>                                            | <b>4.73</b> | <b>มากที่สุด</b> |

- กิจกรรม อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การจัดตกแต่งอาหารและการจัดโต๊ะอาหาร ให้กับ  
นักศึกษาคหกรรมชั้นปีที่ 1

| รายการประเมิน                                                                                     | ปีการศึกษา 2566 |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
|                                                                                                   | ค่าเฉลี่ย       | ระดับความพึงพอใจ |
| <b>เนื้อหา</b>                                                                                    |                 |                  |
| 1. มีความเหมาะสมและสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เรียน                                                    | 4.42            | มาก              |
| 2. สามารถนำไปปรับใช้ได้กับการเรียน                                                                | 4.58            | มากที่สุด        |
| 3. สามารถนำองค์ความรู้ไปปรับใช้กับการเรียนในชั้นปีต่อไปหรือในระดับที่สูงขึ้น หรือ ในชีวิตประจำวัน | 4.42            | มาก              |
| 4. ได้รับองค์ความรู้ใหม่ หรือ ได้รับความรู้เพิ่มเติมจากเดิม                                       | 4.63            | มากที่สุด        |
| 5. วิทยากรมีความรู้ความเชี่ยวชาญและถ่ายทอดประสบการณ์ได้ดี                                         | 4.58            | มากที่สุด        |
| <b>รวม</b>                                                                                        | <b>4.53</b>     | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>การจัดกิจกรรม</b>                                                                              |                 |                  |
| 1. ความเหมาะสมของสถานที่                                                                          | 4.68            | มากที่สุด        |
| 2. ความเหมาะสมของระยะเวลาที่จัด                                                                   | 4.74            | มากที่สุด        |
| 3. เชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้องได้ดี                                                  | 3.95            | มาก              |
| 4. สื่อและเทคโนโลยีที่ใช้มีความเหมาะสม                                                            | 4.32            | มาก              |
| 5. อาหารว่าง เครื่องดื่ม และ อาหารกลางวันเหมาะสม                                                  | 4.74            | มากที่สุด        |
| <b>รวม</b>                                                                                        | <b>4.48</b>     | <b>มาก</b>       |
| <b>ความพึงพอใจโดยรวมต่อการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อม</b>                                        | <b>4.84</b>     | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>เฉลี่ยรวม</b>                                                                                  | <b>4.62</b>     | <b>มากที่สุด</b> |

- กิจกรรมสัมมนาหลังฝึกประสบการณ์ของนักศึกษาชั้นปีที่ 4

| รายการประเมิน                                                                                     | ปีการศึกษา 2566 |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
|                                                                                                   | ค่าเฉลี่ย       | ระดับความพึงพอใจ |
| <b>เนื้อหา</b>                                                                                    |                 |                  |
| 1. มีความเหมาะสมและสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เรียน                                                    | 4.67            | มากที่สุด        |
| 2. สามารถนำไปปรับใช้ได้กับการเรียน                                                                | 4.60            | มากที่สุด        |
| 3. สามารถนำองค์ความรู้ไปปรับใช้กับการเรียนในชั้นปีต่อไปหรือในระดับที่สูงขึ้น หรือ ในชีวิตประจำวัน | 4.64            | มากที่สุด        |
| 4. ได้รับองค์ความรู้ใหม่ หรือ ได้รับความรู้เพิ่มเติมจากเดิม                                       | 4.74            | มากที่สุด        |
| 5. วิทยากรมีความรู้ความเชี่ยวชาญและถ่ายทอดประสบการณ์ได้ดี                                         | 4.69            | มากที่สุด        |
| <b>รวม</b>                                                                                        | <b>4.67</b>     | <b>มากที่สุด</b> |
| รายการประเมิน                                                                                     | ปีการศึกษา 2566 |                  |
|                                                                                                   | ค่าเฉลี่ย       | ระดับความพึงพอใจ |
| <b>การจัดกิจกรรม</b>                                                                              |                 |                  |
| 1. ความเหมาะสมของสถานที่                                                                          | 4.43            | มาก              |
| 2. ความเหมาะสมของระยะเวลาที่จัด                                                                   | 4.64            | มากที่สุด        |
| 3. เชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้องได้ดี                                                  | 4.69            | มากที่สุด        |
| 4. สื่อและเทคโนโลยีที่ใช้มีความเหมาะสม                                                            | 4.83            | มากที่สุด        |
| 5. อาหารว่าง เครื่องดื่ม และ อาหารกลางวันเหมาะสม                                                  | 4.60            | มากที่สุด        |
| <b>รวม</b>                                                                                        | <b>4.64</b>     | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>ความพึงพอใจโดยรวมต่อการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อม</b>                                        | <b>4.74</b>     | <b>มากที่สุด</b> |
| <b>เฉลี่ยรวม</b>                                                                                  | <b>4.68</b>     | <b>มากที่สุด</b> |

### การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา พบว่า นักศึกษาชั้นปีทุกชั้นปีได้เข้าร่วมกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา เพื่อนำไปประยุกต์ใช้กับองค์ความรู้ที่ได้รับภายหลังจากการศึกษาในแต่ละชั้นปี และจากผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาในทุกกิจกรรม พบว่า ทุกกิจกรรมมีระดับความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

จากการประเมินระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา พบว่า ระบบและกลไกมีประสิทธิภาพ นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาทุกคนมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมและสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปใช้กับการเรียนทั้งในสาขาวิชาและในระดับที่สูงขึ้น หรือ เพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน จึงนำระบบและกลไกดังกล่าวไปใช้ซ้ำอีกครั้งในปีการศึกษา 2567

ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 .....การรับนักศึกษา.....

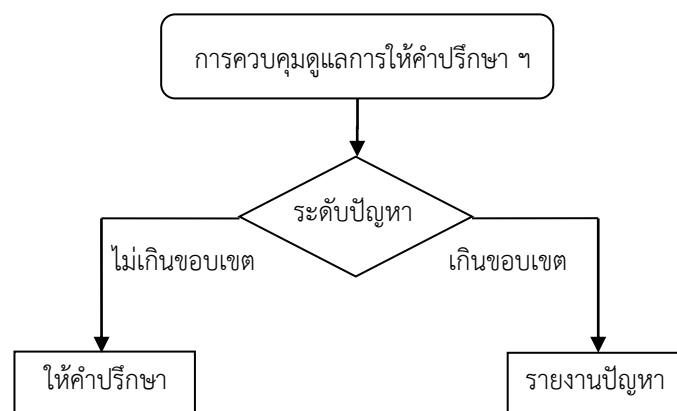
ค่าเป้าหมาย .....3.....ผลการดำเนินงาน .....3....บรรลุเป้าหมาย .....3.....คณะกรรมการประเมิน.....

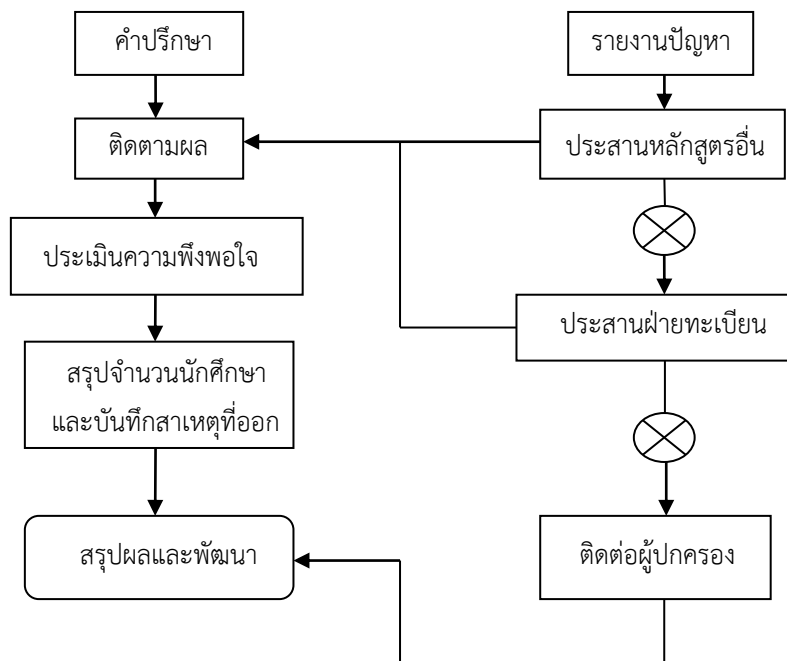
### ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

#### 3.2.1 การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- นักศึกษาที่ได้รับคำปรึกษาร้อยละ 100 ได้รับการแก้ไขปัญหอย่างเหมาะสมและยังคงเป็นนักศึกษาในหลักสูตร</li> <li>- นักศึกษาแรกเข้าแต่ละชั้นปีมีอัตราการคงอยู่มากกว่าร้อยละ 80</li> </ul>                      |
| เชิงคุณภาพ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- นักศึกษามีความพึงพอใจในการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษาในระดับมากขึ้นไป หรือ มีคะแนนเฉลี่ย 3.50 ขึ้นไป</li> <li>- นักศึกษาที่คงอยู่ในหลักสูตรจบการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนดมากกว่าร้อยละ 70</li> </ul> |

#### ระบบและกลไกการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา





### การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อวางแผนควบคุมดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา ในวาระที่ 5 ของการประชุมครั้งที่ 1/2566 วันศุกร์ที่ 21 เมษายน 2566 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนดระดับของปัญหาที่นักศึกษามาขอรับคำปรึกษา ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ระดับ ได้แก่

ระดับที่ไม่เกินขอบเขต คือ การขอคำปรึกษาที่เกี่ยวข้องหรือเกิดขึ้นภายในหลักสูตร เช่น อาจารย์ผู้สอน ผลการเรียนรู้ เพื่อนร่วมชั้นเรียน ซึ่งปัญหาเหล่านี้สามารถแก้ไขได้โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

ระดับที่เกินขอบเขต คือ การขอคำปรึกษาที่ไม่เกี่ยวข้องหรือที่เกิดขึ้นภายนอกหลักสูตร เช่น ความผิดปกติของผลการเรียนนอกหลักสูตร การร้องขอสอบปลายภาค การคืนสภาพนักศึกษา หรือ เกิดปัญหาระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ซึ่งต้องประสานกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ อาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอื่น สำนักวิชาการและงานทะเบียน ผู้ปกครอง หรือ หน่วยงานอื่น

ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 นักศึกษาที่อยู่ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา ได้ติดต่อเพื่อ ขอรับคำปรึกษาโดยมีทั้งระดับที่เกินขอบเขต และ ไม่เกินขอบเขต ซึ่งอาจารย์ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำ โดยสรุป ดังนี้

| ชั้นปี | ประเด็นขอคำปรึกษา (คน) |            | ปัญหาและการให้คำปรึกษา                                                                                                                                                                                                                  |
|--------|------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | ไม่เกินขอบเขต          | เกินขอบเขต |                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3      | -                      | 2          | นักศึกษาได้ทำการลงทะเบียนเรียนตามปกติแต่ไม่เข้าเรียนจนทำให้เสี่ยงต่อการหมดสิทธิ์สอบปลายภาค ทั้งนี้อาจารย์ที่ปรึกษาได้ติดต่อไปยังผู้ปกครองของนักศึกษา เพื่อพูดคุยถึงปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาร่วมกันทั้งอาจารย์ ผู้ปกครอง และ นักศึกษา |
| 1      | 1                      | -          | นักศึกษาลงทะเบียนเรียนและเข้าเรียนตามปกติแต่ไม่ส่งงานจนให้ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ต่ำและเสี่ยงต่อการพ้นสภาพ อาจารย์ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำให้นักศึกษาติดตามงานจากอาจารย์ผู้สอนและส่งงานย้อนหลัง                                             |
| รวม    | 1                      | 2          | -                                                                                                                                                                                                                                       |

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ติดตามผลการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ในวาระที่ 3 ของการประชุมครั้งที่ 3/2566 วันศุกร์ที่ 3 พฤศจิกายน 2566 โดยมีรายละเอียดดังนี้

- นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ทั้ง 2 คน ติดต่อกลับมายังอาจารย์ที่ปรึกษาว่า ขอลาพักการศึกษา โดยผู้ปกครองรับทราบ อาจารย์ที่ปรึกษาจึงให้นักศึกษากลับมาเรียนเรื่องขอลาพักการเรียนกับฝ่ายวิชาการและงานทะเบียนที่มหาวิทยาลัยในวันและเวลาราชการ ทั้งนี้จากการติดตาม พบว่า นักศึกษายังไม่ได้ดำเนินการลาพักการศึกษา

- นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่มีปัญหาเรื่องการไม่ส่งงานในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียน นักศึกษาได้แจ้งความประสงค์ลาออกกับอาจารย์ที่ปรึกษา ทั้งนี้จากการติดตาม พบว่า นักศึกษาได้ดำเนินการลาออกเรียบร้อยแล้ว เมื่อจบภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 นักศึกษาที่อยู่ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาได้ติดต่อเพื่อขอรับคำปรึกษาโดยเป็นระดับที่เกินขอบเขต ซึ่งอาจารย์ที่ปรึกษาได้ให้คำแนะนำโดยประสานกับหน่วยงานอื่น ดังนี้

| ชั้นปี | ประเด็นขอคำปรึกษา (คน) |            | ปัญหาและการให้คำปรึกษา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | ไม่เกินขอบเขต          | เกินขอบเขต |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4      | -                      | 3          | นักศึกษามีปัญหาเรื่องระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ขาดและลางานโดยไม่แจ้งกับหัวหน้างาน อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจึงประสานกับหน่วยงานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยสอบถามข้อเท็จจริงจากทั้งหัวหน้างานและนักศึกษา ทั้งนี้อาจารย์และหัวหน้างานได้ให้โอกาสนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพต่อเนื่อง แต่จะใช้ระยะเวลาในการทำงานที่นานขึ้น เท่ากับจำนวนชั่วโมงที่ขาดและลางานโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า |

| ชั้นปี | ประเด็นขอคำปรึกษา (คน) |            | ปัญหาและการให้คำปรึกษา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | ไม่เกินขอบเขต          | เกินขอบเขต |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1      | -                      | 2          | <p>นักศึกษาจำนวน 1 คน ไม่เข้ารับการสอบปลายภาคเรียน เนื่องจากเข้ารับการผ่าตัดข้อเท้าตั้งแต่วันที่ 1 มีนาคม 2567 และแพทย์มีคำสั่งให้พักรักษาตัวอย่างน้อย 30 วัน ซึ่งเป็นช่วงเวลาสอบปลายภาค อาจารย์ที่ปรึกษาได้แนะนำให้ศึกษายื่นเรื่องขอสอบปลายภาคการศึกษาย้อนหลังภายใน 15 วัน หลังเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567</p> <p>นักศึกษาจำนวน 1 คน ไม่ชำระค่าลงทะเบียนเรียน จึงทำให้มีสถานะพ้นสภาพ (ไม่ลงทะเบียน) และไม่เข้ารับการสอบปลายภาคเรียนจำนวน 1 รายวิชา อาจารย์ที่ปรึกษาได้แนะนำให้ยื่นคำร้องขอคืนสภาพนักศึกษา และชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียน พร้อมยื่นคำร้องขอสอบปลายภาคเรียนย้อนหลังภายใน 15 วัน หลังเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567</p> |
| รวม    | -                      | 5          | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ติดตามผลการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 ในวาระที่ 3 ของการประชุมครั้งที่ 3/2566 วันศุกร์ที่ 3 พฤศจิกายน 2566 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทั้ง 3 คน กลับมาฝึกประสบการณ์วิชาชีพอีกครั้ง โดยใช้จำนวนชั่วโมงในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่นานขึ้น และไม่มีปัญหาเรื่องการขาดและลางานโดยไม่แจ้งให้หัวหน้างานทราบล่วงหน้า

- นักศึกษาชั้นปีที่ 1 จำนวน 1 คน ที่ไม่เข้ารับการสอบปลายภาคเรียน นักศึกษาแจ้งอาจารย์ที่ปรึกษาว่า จะยื่นคำร้องขอสอบปลายภาคเรียนย้อนหลังภายใน 15 วัน หลังเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567 สำหรับนักศึกษาอีก 1 คน จะดำเนินการยื่นคำร้องขอคืนสภาพนักศึกษา ชำระค่าลงทะเบียนเรียน และยื่นคำร้องขอสอบปลายภาคเรียนย้อนหลังภายใน 15 วัน หลังเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567

คณะกรรมการหลักสูตรได้ทำแบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษาโดยรวม เพื่อนำผลมาปรับปรุงวิธีการให้คำปรึกษาที่เหมาะสมในปีการศึกษาต่อไป โดยเปรียบเทียบกับปีการศึกษา 2564 และ 2565 ซึ่งสามารถสรุปได้ ดังนี้

| รายการประเมิน                                                                                                  | ปีการศึกษา 2564 |                  | ปีการศึกษา 2565 |                  | ปีการศึกษา 2566 |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|
|                                                                                                                | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ |
| 1. ให้คำแนะนำที่ถูกต้องชัดเจนในด้านหลักสูตรและการเรียน                                                         | 4.10            | มาก              | 4.12            | มาก              | 4.25            | มาก              |
| 2. ให้คำปรึกษาที่มีประโยชน์ในการพัฒนาการเรียนและการติดตามผลการเรียนสม่ำเสมอ                                    | 3.84            | มาก              | 3.86            | มาก              | 3.88            | มาก              |
| 3. ช่วยเหลือแนะนำเพื่อแก้ไขอุปสรรค ปัญหาในการเรียนวิชาทั้งในและนอกสาขาวิชา                                     | 3.70            | มาก              | 3.74            | มาก              | 3.75            | มาก              |
| 4. พิจารณาดูแลการยื่นคำร้องต่าง ๆ ให้คำแนะนำและเสนอแนะแนวทางในการดำเนินการอย่างเป็นขั้นตอนได้ถูกต้องตามระเบียบ | 3.75            | มาก              | 3.77            | มาก              | 3.88            | มาก              |
| 5. จัดสรรเวลาให้นักศึกษาเข้าพบได้ทั้งกรณีทั่วไปและกรณีพิเศษเมื่อนักศึกษาต้องการความช่วยเหลือ                   | 3.72            | มาก              | 3.76            | มาก              | 4.00            | มาก              |
| 6. ให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ งานอาชีพ และการเรียนต่อในระดับสูงได้                                         | 3.73            | มาก              | 3.76            | มาก              | 3.88            | มาก              |
| 7. ปลุกฝังทัศนคติที่ดีต่ออาจารย์ สาขาวิชา คณะ และมหาวิทยาลัย                                                   | 3.63            | มาก              | 3.66            | มาก              | 3.75            | มาก              |
| 8. ส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมในระดับคณะและมหาวิทยาลัย                                          | 4.08            | มาก              | 4.11            | มาก              | 4.25            | มาก              |
| 9. รับฟังปัญหาของนักศึกษาด้วยความจริงใจ                                                                        | 4.18            | มาก              | 4.22            | มาก              | 4.63            | มากที่สุด        |
| 10. ใช้คำพูดเหมาะสมในการให้คำปรึกษา                                                                            | 4.18            | มาก              | 4.21            | มาก              | 4.63            | มากที่สุด        |
| รวม                                                                                                            | 3.89            | มาก              | 3.92            | มาก              | 4.09            | มาก              |

จากผลประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา สรุปได้ว่า ในปีการศึกษา 2566 นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ยที่ 4.09 ซึ่งมีแนวโน้มดีขึ้นในทุกเรื่องและทุกปีการศึกษาเมื่อเปรียบเทียบกับปีการศึกษา 2564 และ 2565 ซึ่งมีคะแนนเฉลี่ยที่ 3.89 และ 3.92 ตามลำดับ

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ประชุมเพื่อสรุปจำนวนนักศึกษาและบัณฑิตที่สำเร็จ เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา 2566 ในวันที่ 5 ของการประชุมครั้งที่ 1/2567 วันพุธที่ 29 พฤษภาคม 2567 สรุปได้ดังนี้

| ปีแรกเข้า | จำนวน<br>แรกเข้า | จำนวนคงเหลือ<br>(สิ้นสุดปีการศึกษา<br>2566) | ร้อยละของ<br>นักศึกษา<br>ที่คงอยู่ใน<br>หลักสูตร | สาเหตุที่ออก                                                | จำนวน<br>(คน) |
|-----------|------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------|
| 2563      | 28               | 21                                          | 75.00                                            | - พันสภาพ<br>• ไม่ลงทะเบียนเรียน<br>• ผลการเรียน            | 6<br>1        |
| 2564      | 36               | 29                                          | 80.56                                            | - พันสภาพ<br>• ไม่ลงทะเบียนเรียน<br>• ลาออก<br>• อื่น ๆ     | 5<br>1<br>1   |
| 2565      | 19               | 13                                          | 68.42                                            | - พันสภาพ<br>• ไม่ลงทะเบียนเรียน<br>• ผลการเรียน<br>• ลาออก | 4<br>1<br>1   |
| 2566      | 19               | 17                                          | 89.47                                            | - พันสภาพ<br>• ไม่ลงทะเบียนเรียน<br>• ลาออก                 | 1<br>1        |

จากการสรุปจำนวนนักศึกษาที่คงเหลืออยู่ในหลักสูตร หลังสิ้นสุดปีการศึกษา 2566 พบว่า มีจำนวนนักศึกษาคงเหลือน้อยกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ 2 ปีการศึกษา คือ นักศึกษาแรกเข้าปีการศึกษา 2563 และปีการศึกษา 2565 คิดเป็นร้อยละ 71.43 และ 68.42 ตามลำดับ

### การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ พบว่า นักศึกษาที่ได้รับคำปรึกษา ร้อยละ 100 ได้รับการแก้ไขปัญหอย่างเหมาะสม ทั้งนี้พบว่าในบางกรณีไม่สามารถแก้ไขปัญหได้ ซึ่งอาจเกิดขึ้นจากตัวของนักศึกษาเอง ส่งผลทำให้จำนวนของนักศึกษาที่คงเหลืออยู่ในหลักสูตรแต่ละชั้นปี ไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด คือ มากกว่าร้อยละ 80

นอกจากนี้จากการบันทึกสาเหตุในการออกกลางคันของนักศึกษา พบว่า นักศึกษาพันสภาพเนื่องจากไม่ลงทะเบียนเรียน เป็นสาเหตุหลัก รองลงมาคือ ผลการเรียน และ ลาออก ดังนั้น หลักสูตรจึงควรวางแผน



บริหารความเสี่ยงในกรณีที่นักศึกษาไม่ลงทะเบียนเรียน ไม่รักษาสภาพนักศึกษา หรือ ลาออก เพื่อรักษาอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาให้อยู่ในเป้าหมายที่กำหนด และ เพิ่มความเชื่อมั่นของหลักสูตร

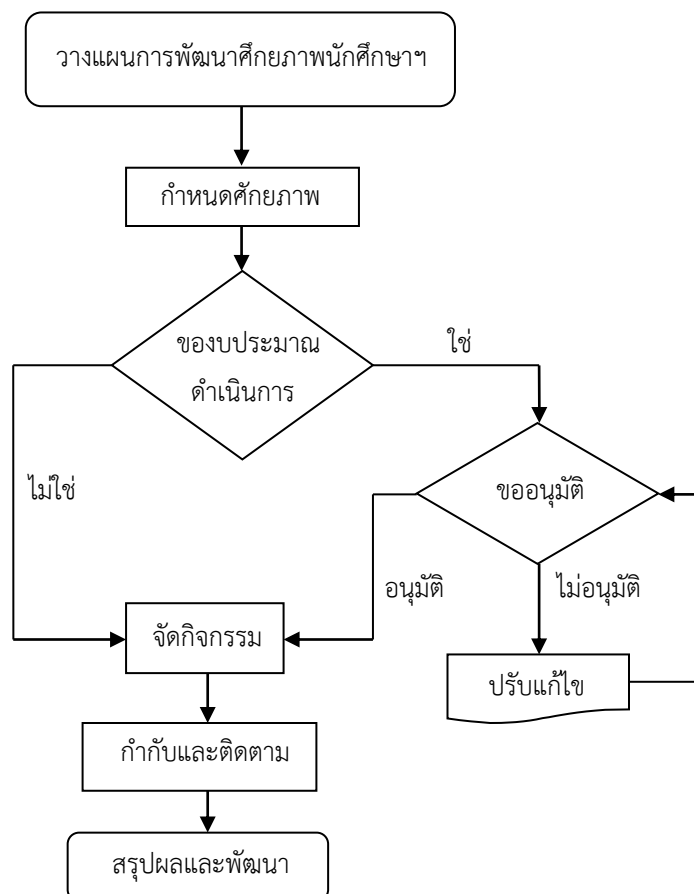
### การปรับปรุงระบบและกลไก

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะปรับปรุงระบบและกลไกการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษา โดยวางแผนบริหารความเสี่ยงด้านการรักษาอัตราการคงอยู่ของนักศึกษา ด้วยการมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามผลการเรียนในระบบเป็นระยะ รวมถึงประสานไปยังผู้ปกครองเพื่อรายงานผลความคืบหน้าในการดำเนินการ ซึ่งจะนำไปใช้ในปีการศึกษา 2567

#### 3.2.2 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                           |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงคุณภาพ | - นักศึกษาในหลักสูตรทุกชั้นปีได้รับการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21                            |
| เชิงปริมาณ | - นักศึกษาที่เข้ารับการพัฒนาศักยภาพการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ทุกคนเกิดทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 |

#### ระบบและกลไกการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21



## การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อวางแผนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ในวาระที่ 5 ของการประชุมครั้งที่ 1/2566 วันศุกร์ที่ 21 เมษายน 2566 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร เล็งเห็นความสำคัญของการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และการเรียนรู้แบบ Soft skill หรือ ทักษะชีวิต รวมถึง ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังนั้นจึงมีการกำหนดศักยภาพในการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา ฯ ซึ่งมีทั้งแบบที่ขอใช้งบประมาณและไม่ขอใช้งบประมาณ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

### - การพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา ฯ แบบไม่ขอใช้งบประมาณ

| ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21  | โครงการ/กิจกรรม                                                                           | ผู้รับผิดชอบ                             |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| ทักษะด้านการเรียนรู้และนวัตกรรม | โครงการสหกิจศึกษา การบูรณาการเรียนรู้งานกับการทำงาน                                       | อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม |
| ทักษะด้านชีวิตและอาชีพ          | การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการของนักศึกษา คหกรรมศาสตร์ชั้นปีที่ 3 รายวิชา สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | อ.นารินทร์ บุญลักษณ์                     |
|                                 | การแข่งขันทักษะทางคหกรรมศาสตร์                                                            | อาจารย์ประจำหลักสูตร                     |

### - การพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา ฯ แบบขอใช้งบประมาณ

| ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21  | โครงการ/กิจกรรม                                                         | ผู้รับผิดชอบ         | งบประมาณ |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|
| ทักษะด้านการเรียนรู้และนวัตกรรม | การบูรณาการเรียนรู้งานกับการทำงานของนักศึกษา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | อาจารย์ประจำหลักสูตร | 5,000    |

อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการ/กิจกรรมที่อยู่ในรูปแบบขอใช้งบประมาณจะต้องดำเนินการเขียนโครงการเพื่อขออนุมัติงบประมาณจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจึงจะสามารถดำเนินการได้

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการประชุมเพื่อกำกับติดตามการดำเนินโครงการ/กิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาทั้งในรูปแบบที่ขอใช้งบประมาณ และไม่มีการขอใช้งบประมาณ ในวาระที่ 5 ของการประชุมครั้งที่ 4/2566 วันจันทร์ที่ 25 มีนาคม 2567 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

- การพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา ฯ แบบไม่ของงบประมาณ

(1) ทักษะด้านการเรียนรู้และนวัตกรรม

| กิจกรรม                                             | วัน เวลา สถานที่                                                             | รายละเอียด                                                                                                            | ผลการดำเนินการ                                                                                                                                   | ผู้รับผิดชอบ                             |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| โครงการสหกิจศึกษา การบูรณาการการเรียนรู้กับการทำงาน | พฤศจิกายน 2566 ถึงมีนาคม 2567 ณ สถานประกอบการที่นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชามอบหมายให้นักศึกษาจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเพื่อแก้ไขปัญหาหรือจัดการระบบการปฏิบัติงานให้ดีขึ้น | นักศึกษาได้เรียนรู้ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงานในสถานประกอบการจนนำมาสู่การคิดโครงการเพื่อแก้ไขปัญหา หรือจัดการการระบบการปฏิบัติงานให้ดีขึ้น | อ.ทศพร โพธิ์เนียม<br>อ.รังสิตา จันทร์หอม |

(2) ทักษะด้านชีวิตและอาชีพ

| กิจกรรม                                                                                     | วัน เวลา สถานที่                                                          | รายละเอียด                                                                                                                                                                          | ผลการดำเนินการ                                                                                                                                                                                      | ผู้รับผิดชอบ          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| การจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการของนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ชั้นปีที่ 3 รายวิชา สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | ตลอดภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566                                         | อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา มอบหมายให้นักศึกษาจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ โดยทำการติดต่อประสานงานวิทยากรจัดเตรียมอาหารว่าง และเครื่องดื่มด้วยตนเอง | นักศึกษาได้เรียนรู้วิธีการติดต่อสื่อสาร การเชิญวิทยากร และการทำงานร่วมกับสมาชิกในห้อง รวมถึงการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าตามสถานการณ์                                                                      | อ.นารีรัตน์ บุญลักษณ์ |
| แข่งขันส้มตำลีลา                                                                            | วันอังคารที่ 30 มกราคม 2567 ณ แหล่งท่องเที่ยวบึงบอระเพ็ด จังหวัดนครสวรรค์ | อาจารย์ประจำหลักสูตรประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการประกวดแข่งขันส้มตำลีลา เพื่อเป็นการพัฒนาทักษะการเข้าสังคม การทำงานร่วมกัน และพัฒนาทักษะทางด้านอาชีพ                   | นักศึกษาได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และมีทักษะการเข้าสังคม กล้าแสดงออก ฝึกฝนเทคนิคการประกอบอาหาร วิธีการเตรียม การปรุง และเรียนรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เบื้องต้น รวมถึงฝึกทักษะด้านการสื่อสาร | อ.รังสิตา จันทร์หอม   |

### การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 พบว่านักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม เกิดการเรียนรู้ตามทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แต่ไม่ตรงตามเป้าหมายที่กำหนด คือ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 และ ชั้นปีที่ 2 ยังไม่ได้รับการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ ดังนั้นจึงควรจัดโครงการ/กิจกรรม ให้กับนักศึกษาทุกชั้นปี

### การปรับปรุงระบบและกลไก

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะปรับปรุงระบบและกลไกการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยกำหนดกิจกรรมสำหรับนักศึกษาทุกชั้นปีตามความเหมาะสมกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ซึ่งจะนำไปใช้ในปีการศึกษา 2567

ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 .....การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา.....

ค่าเป้าหมาย .....3.....ผลการดำเนินงาน .....3.....บรรลุเป้าหมาย .....3.....คณะกรรมการประเมิน.....

### ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

- อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

| ปีการศึกษา | จำนวน<br>รับเข้า (1) | จำนวนการสำเร็จ<br>การศึกษาตามหลักสูตร<br>(2) |      |      | จำนวนที่ลาออกและ<br>คัดชื่อออกสะสม<br>จนถึงสิ้นปีการศึกษา<br>2566 (3) | อัตราการคงอยู่<br>$(1) - (3) \times 100$<br>(1) | หมายเหตุ                           |
|------------|----------------------|----------------------------------------------|------|------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------|
|            |                      | 2564                                         | 2565 | 2566 |                                                                       |                                                 |                                    |
| 2561       | 0                    | 0                                            |      |      | 0                                                                     | 0                                               | อยู่ระหว่างการ<br>ปรับปรุงหลักสูตร |
| 2562       | 0                    |                                              | 0    |      | 0                                                                     | 0                                               |                                    |
| 2563       | 28                   |                                              |      | 20   | 6                                                                     | 78.57                                           | รักษาสภาพ<br>1 คน                  |
| 2564       | 36                   |                                              |      |      | 7                                                                     | 80.56                                           |                                    |

- อัตราการสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

| ปีการศึกษา | จำนวนรับเข้า<br>(1) | จำนวนการสำเร็จการศึกษา<br>ตามหลักสูตร (2) |      |      | อัตราการสำเร็จการศึกษา<br>(2) × 100<br>(1) | หมายเหตุ                       |
|------------|---------------------|-------------------------------------------|------|------|--------------------------------------------|--------------------------------|
|            |                     | 2564                                      | 2565 | 2566 |                                            |                                |
| 2561       | 0                   | 0                                         |      |      | 0                                          | อยู่ระหว่างการปรับปรุงหลักสูตร |
| 2562       | 0                   |                                           | 0    |      | 0                                          |                                |
| 2563       | 28                  |                                           |      | 20   | 71.42                                      | รักษาสภาพ 1 คน                 |
| 2564       | 36                  |                                           |      |      | 0                                          | อยู่ระหว่างศึกษา               |

จากการวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อการลาออกและถูกคัดชื่อออกสะสม พบว่า มีสาเหตุ 4 ประการ ได้แก่ 1) นักศึกษาพ้นสภาพเนื่องจากไม่ลงทะเบียนเรียน 2) นักศึกษาพ้นสภาพเนื่องจากผลการเรียน 3) นักศึกษาลาออก และ 4) อื่น ๆ

สำหรับปัจจัยที่ส่งผลต่อจำนวนการสำเร็จการศึกษาไม่ตรงตามหลักสูตร พบว่ามีสาเหตุจากการติดค้างผลการเรียนไม่สมบูรณ์ เช่น I (รอผล) หรือ ตก (E) แล้วไม่สามารถแก้ไขได้ในภาคการศึกษาถัดไป เนื่องจาก ขาดการติดต่อกับอาจารย์ผู้สอนเพื่อแก้ไขผลการเรียน และ บางรายวิชาเปิดสอน 1 ภาคการศึกษา จึงไม่สามารถลงทะเบียนในภาคการศึกษาอื่นได้ ต้องรอเรียนปีการศึกษาถัดไป รวมถึง สอบไม่ผ่านตามเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาด้านภาษาอังกฤษ

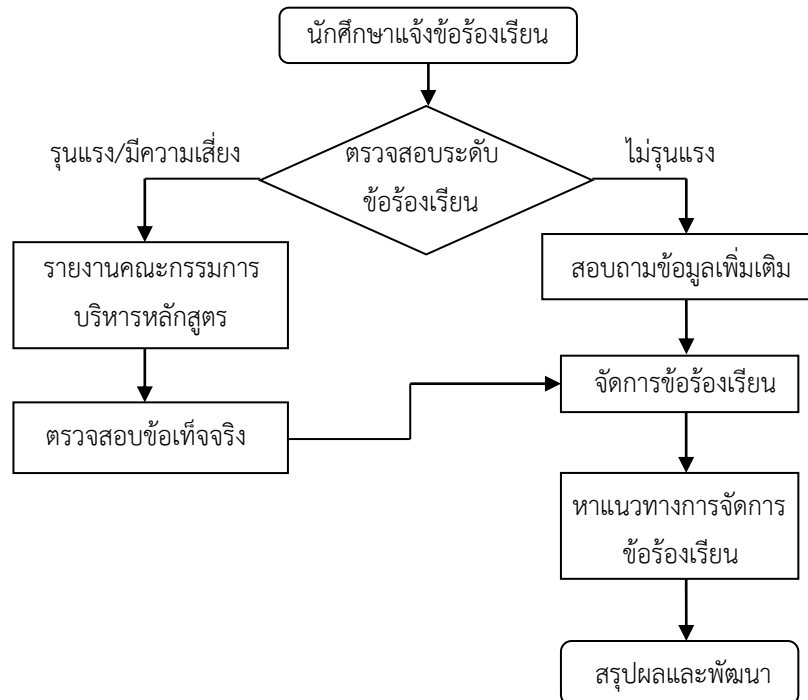
### 3.3.2 ความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อหลักสูตรและการจัดการข้อร้องเรียน

ในปีการศึกษา 2566 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้สอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาจำนวน 80 คน (ชั้นปีที่ 1-4) ที่มีต่อหลักสูตรและการจัดการข้อร้องเรียน ทั้งหมด 4 ด้าน ได้แก่ การรับเข้า การให้คำปรึกษา การพัฒนาศักยภาพนักศึกษา และการจัดการข้อร้องเรียน มีความพึงพอใจในระดับมาก มีคะแนนเฉลี่ย 4.19 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

| รายการประเมิน                            | ปีการศึกษา 2565 |                  | ปีการศึกษา 2566 |                  |
|------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|
|                                          | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ |
| <b>การรับเข้า</b>                        |                 |                  |                 |                  |
| การกำหนดคุณสมบัติผู้สมัครมีความเหมาะสม   | 4.89            | มาก              | 4.90            | มากที่สุด        |
| กระบวนการรับสมัครมีความชัดเจน ตรวจสอบได้ | 4.36            | มาก              | 4.43            | มาก              |
| กระบวนการคัดเลือกเข้าศึกษา มีความเหมาะสม | 4.40            | มาก              | 4.76            | มากที่สุด        |

| รายการประเมิน                                                                                                    | ปีการศึกษา 2565 |                  | ปีการศึกษา 2566 |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|
|                                                                                                                  | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ |
| การประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษามีความชัดเจน รวดเร็ว และตรวจสอบได้                                           | 3.78            | มาก              | 4.05            | มาก              |
| สรุป                                                                                                             | 4.36            | มาก              | 4.53            | มากที่สุด        |
| <b>การให้คำปรึกษา</b>                                                                                            |                 |                  |                 |                  |
| อาจารย์ที่ปรึกษามีการแจ้งวัน เวลา ที่สามารถเข้าพบได้ชัดเจน                                                       | 4.44            | มาก              | 4.46            | มาก              |
| อาจารย์ที่ปรึกษารับฟังปัญหาอย่างเต็มใจและแก้ไขปัญหาอย่างรวดเร็ว                                                  | 3.63            | มาก              | 4.04            | มาก              |
| ช่องทางการติดต่อกับอาจารย์ที่ปรึกษามีความหลากหลาย                                                                | 4.31            | มาก              | 4.33            | มาก              |
| อาจารย์ที่ปรึกษาใช้คำพูดเหมาะสมในการให้คำปรึกษา                                                                  | 4.65            | มากที่สุด        | 4.68            | มากที่สุด        |
| สรุป                                                                                                             | 4.26            | มาก              | 4.38            | มาก              |
| <b>การพัฒนาศักยภาพนักศึกษา</b>                                                                                   |                 |                  |                 |                  |
| มีการจัดกิจกรรมสำหรับการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาอย่างต่อเนื่องและเหมาะสม                                             | 3.90            | มาก              | 3.94            | มาก              |
| สนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการการแข่งขันทักษะทางวิชาชีพเพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง | 4.48            | มาก              | 4.53            | มาก              |
| สรุป                                                                                                             | 4.19            | มาก              | 4.24            | มาก              |
| <b>การจัดการข้อร้องเรียน</b>                                                                                     |                 |                  |                 |                  |
| มีช่องทางที่หลากหลายในการร้องเรียน                                                                               | 3.83            | มาก              | 3.83            | มาก              |
| มีการสอบถามข้อมูล และ ตรวจสอบข้อเท็จจริงเพิ่มเติม ภายหลังจากการร้องเรียน                                         | 3.88            | มาก              | 3.90            | มาก              |
| การจัดการข้อร้องเรียนมีความรวดเร็ว สามารถแก้ไขปัญหาหรือจัดการข้อร้องเรียนได้ดี                                   | 3.79            | มาก              | 3.81            | มาก              |
| รวม                                                                                                              | 3.83            | มาก              | 3.85            | มาก              |
| สรุป                                                                                                             | 4.16            | มาก              | 4.25            | มาก              |

สำหรับการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีระบบและกลไก ดังนี้



#### การดำเนินการตามระบบและกลไก

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ได้กำหนดช่องทางในการรับข้อร้องเรียนของนักศึกษาเพื่อให้นักศึกษาสามารถนำมาร้องเรียนต่ออาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ประจำหลักสูตร หรือ ประธานหลักสูตรได้รับทราบ โดยกำหนดไว้ 4 ได้แก่ 1) เข้าพบโดยตรง 2) กล้องข้อความ 3) Line และ 4) google form นอกจากนี้ยังกำหนดระดับข้อร้องเรียน เพื่อประเมินระดับความรุนแรงและระยะเวลาในการดำเนินการจัดการข้อร้องเรียน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

| ประเภทของข้อร้องเรียน                               | ผลลัพธ์                                        |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| แจ้งให้ทราบ เสนอแนะ หรือ บ่น                        | ไม่รุนแรง                                      |
| ตำหนิ ต่อว่า ร้องทุกข์ ระบุพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์ | ไม่รุนแรง                                      |
|                                                     | ไม่รุนแรงแต่มีความเสี่ยงสูงในการเกิดความรุนแรง |
| ด่า ฟ้องร้อง การทำร้ายร่างกาย หรือ อ้างอิงข้อกฎหมาย | รุนแรง                                         |

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรไม่ได้รับแจ้งข้อเรียนจากนักศึกษาทั้ง 2 ภาคการศึกษา

### การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการจัดการซื้อร้องเรียนของนักศึกษา หลักสูตรมีระบบและกลไกที่ชัดเจน ในกรณีที่นักศึกษามีปัญหาร้องเรียนสามารถดำเนินการแก้ไขตามขั้นตอนของระบบและกลไก ทั้งนี้จะนำไปใช้อย่างต่อเนื่องในปีการศึกษา 2567

ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 .....ผลที่เกิดกับนักศึกษา.....

ค่าเป้าหมาย .....2...ผลการดำเนินงาน .....2....บรรลุเป้าหมาย .....2....คณะกรรมการประเมิน.....



คุณภาพของบัณฑิตปริญญาตรี รุ่นปีที่จบการศึกษา 2566

ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

| ลำดับที่                                       | ข้อมูลพื้นฐานประกอบตัวบ่งชี้                                                                                                                                                                                      | ค่าเฉลี่ย                            | หมายเหตุ                                   |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1                                              | ผลการประเมินจากความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต<br>(คะแนนเต็ม 5 คะแนน)                                                                                                                                                  | 0.00                                 |                                            |
|                                                | 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม                                                                                                                                                                                            | 0.00                                 | ไม่มีการเปิดรับนักศึกษา<br>ปีการศึกษา 2562 |
|                                                | 2) ด้านความรู้                                                                                                                                                                                                    | 0.00                                 | ไม่มีการเปิดรับนักศึกษา<br>ปีการศึกษา 2562 |
|                                                | 3) ด้านทักษะทางปัญญา                                                                                                                                                                                              | 0.00                                 | ไม่มีการเปิดรับนักศึกษา<br>ปีการศึกษา 2562 |
|                                                | 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล                                                                                                                                                                              | 0.00                                 | ไม่มีการเปิดรับนักศึกษา<br>ปีการศึกษา 2562 |
|                                                | 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข<br>การสื่อสาร และด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ                                                                                                                                         | 0.00                                 | ไม่มีการเปิดรับนักศึกษา<br>ปีการศึกษา 2562 |
| 2                                              | จำนวนสถานประกอบการที่ประเมินผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร<br>ทั้งหมด (คน)                                                                                                                                           | 0.00                                 | ไม่มีการเปิดรับนักศึกษา<br>ปีการศึกษา 2562 |
| 3                                              | จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรที่ได้รับการประเมินคุณภาพ<br>ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (คน)                                                                                                     | 0.00                                 | ไม่มีการเปิดรับนักศึกษา<br>ปีการศึกษา 2562 |
| 4                                              | ผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จ<br>การศึกษาในหลักสูตร (ร้อยละ)<br>(อย่างน้อยร้อยละ 20)<br>ผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด 0 คน และนายจ้าง ประเมินผู้สำเร็จ<br>การศึกษา 0 คน คิดเป็น [(0/0) * 100] | 0.00                                 | ไม่มีการเปิดรับนักศึกษา<br>ปีการศึกษา 2562 |
| กระบวนการประเมิน                               |                                                                                                                                                                                                                   |                                      |                                            |
| -                                              |                                                                                                                                                                                                                   |                                      |                                            |
| ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน              |                                                                                                                                                                                                                   | ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน |                                            |
| -                                              |                                                                                                                                                                                                                   | -                                    |                                            |
| ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน |                                                                                                                                                                                                                   |                                      |                                            |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                      |                                            |

## ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตภายในระยะเวลา 1 ปี

| ข้อมูลพื้นฐาน                                                                                                                                                                 | จำนวน              |                    |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
|                                                                                                                                                                               | ปีการศึกษา<br>2564 | ปีการศึกษา<br>2565 | ปีการศึกษา<br>2566 |
| จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีทั้งหมด                                                                                                                                              | 31                 | 0                  | 0                  |
| จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ตอบแบบ<br>สำรวจเรื่องการมีงานทำ                                                                                                                   | 29                 | 0                  | 0                  |
| จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำ<br>หลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบ<br>อาชีพอิสระ)                                                                                 | 14                 | 0                  | 0                  |
| จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ประกอบ<br>อาชีพอิสระ                                                                                                                              | 15                 | 0                  | 0                  |
| จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มี<br>งานทำก่อนเข้าศึกษา                                                                                                               | 0                  | 0                  | 0                  |
| จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ศึกษาต่อ<br>ระดับบัณฑิตศึกษา                                                                                                                      | 0                  | 0                  | 0                  |
| จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท                                                                                                                                                         | 0                  | 0                  | 0                  |
| จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร                                                                                                                                                       | 0                  | 0                  | 0                  |
| จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจทั้งหมด                                                                                                                                              | 29                 | 0                  | 0                  |
| จำนวนบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือ<br>ประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี<br>(ไม่นับรวมบัณฑิตที่ศึกษาต่อ เกณฑ์ทหาร<br>อุปสมบทและบัณฑิตที่มีงานทำแล้วแต่ไม่ได้<br>เปลี่ยนงานมาพิจารณา) | 29                 | 0                  | 0                  |
| ค่าร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำ<br>หรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี                                                                                                      | 100.00             | 0.00               | 0.00               |
| คะแนนที่ได้                                                                                                                                                                   | 5.00               | 0.00               | 0.00               |

หมายเหตุ ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรไม่มีการเปิดรับนักศึกษาใหม่ เนื่องจาก อยู่ในช่วงพัฒนาและปรับปรุง  
หลักสูตรและได้ทำการยกเลิกตัวบ่งชี้ที่ 2.1 และ 2.2 ซึ่งไม่มีการดำเนินการในระบบประกันคุณภาพ  
การศึกษา

**หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร**  
**ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร**

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุงปี พ.ศ. 2563) มีรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดจำนวน 25 วิชา แบ่งเป็น 2 หมวดวิชา ได้แก่ 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 7 วิชา และ 2) หมวดวิชาแกน เฉพาะด้านบังคับ เฉพาะด้านเลือก จำนวน 18 วิชา โดยมีผลการเรียน ดังนี้

| รหัส ชื่อวิชา                                               | การกระจายของเกรด (%) |              |              |               |              |               |              |             |        |              | จำนวนนักศึกษา |         |
|-------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|-------------|--------|--------------|---------------|---------|
|                                                             | A                    | B+           | B            | C+            | C            | D+            | D            | E           | I (ขส) | I            | ลงทะเบียน     | สอบผ่าน |
| <b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>                                  |                      |              |              |               |              |               |              |             |        |              |               |         |
| 1. 0010312 ธุรกิจและความเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่            | 8<br>(53.33)         | 4<br>(26.67) | 2<br>(13.33) |               |              |               | 1<br>(6.67)  |             |        |              | 15            | 14      |
| 2. 0040203 การพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อสุขภาวะที่ดี             | 5<br>(26.32)         | 1<br>(5.26)  | 4<br>(21.05) | 2<br>(10.53)  | 3<br>(15.79) | 1<br>(5.26)   |              | 1<br>(5.26) |        | 2<br>(10.53) | 19            | 16      |
| 3. 0040405 การเกษตรยั่งยืนและตลาดบริโภค                     |                      |              |              | 1<br>(100.00) |              |               |              |             |        |              | 1             | 1       |
| 4. 0050402 การคิดและการแก้ปัญหา                             |                      |              |              |               | 1<br>(20.00) | 3<br>(60.00)  | 1<br>(20.00) |             |        |              | 5             | 5       |
| 5. 0080101 ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในยุคเทคโนโลยีสารสนเทศ      |                      |              | 1<br>(5.26)  |               | 4<br>(21.05) | 11<br>(57.89) | 2<br>(10.53) |             |        | 1<br>(5.26)  | 19            | 18      |
| 6. 0080102 ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่องานราชการและเชิงธุรกิจ | 3<br>(20.00)         | 2<br>(13.33) | 3<br>(20.00) | 2<br>(13.33)  | 2<br>(13.33) | 1<br>(6.67)   | 1<br>(6.67)  | 1<br>(6.67) |        |              | 15            | 14      |
| 7. 0080104 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร                           | 2<br>(10.53)         | 1<br>(5.26)  | 7<br>(36.84) | 1<br>(5.26)   | 7<br>(36.84) |               |              | 1<br>(5.26) |        |              | 19            | 18      |

| รหัส ชื่อวิชา                                                 | การกระจายของเกรด (%) |               |              |              |              |             |   |             |        |              | จำนวนนักศึกษา |         |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|-------------|---|-------------|--------|--------------|---------------|---------|
|                                                               | A                    | B+            | B            | C+           | C            | D+          | D | E           | I (ขส) | I            | ลงทะเบียน     | สอบผ่าน |
| หมวดวิชาแกน เฉพาะด้านบังคับ เฉพาะด้านเลือก                    |                      |               |              |              |              |             |   |             |        |              |               |         |
| 8. 4601101 หลักการและทฤษฎีทาง<br>คหกรรมศาสตร์                 | 5<br>(26.32)         | 5<br>(26.32)  | 5<br>(26.32) | 1<br>(5.26)  | 2<br>(10.53) |             |   | 1<br>(5.26) |        |              | 19            | 18      |
| 9. 4602101 บริโภคนศาสตร์และการจัดการ<br>ธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ | 9<br>(60.00)         | 4<br>(26.67)  | 1<br>(6.67)  |              |              |             |   | 1<br>(6.67) |        |              | 15            | 14      |
| 10. 4602401 ภาษาอังกฤษเพื่อการงาน<br>คหกรรมศาสตร์             | 11<br>(73.33)        | 3<br>(20.00)  |              |              |              |             |   | 1<br>(6.67) |        |              | 15            | 14      |
| 11. 4603901 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์                             | 20<br>(90.91)        | 1<br>(4.55)   |              |              |              |             |   |             |        | 1<br>(4.55)  | 22            | 21      |
| 12. 4604803 การเตรียมสหกิจศึกษาด้าน<br>คหกรรมศาสตร์           | 20<br>(90.91)        | 1<br>(4.55)   |              |              |              |             |   |             |        | 1<br>(4.55)  | 22            | 21      |
| 13. 4611101 อาหารและโภชนาการ                                  | 4<br>(21.05)         | 6<br>(31.58)  | 8<br>(42.11) |              |              | 1<br>(5.26) |   |             |        |              | 19            | 19      |
| 14. 4612102 โภชนศาสตร์ครอบครัว                                | 17<br>(77.27)        | 2<br>(9.09)   | 2<br>(9.09)  |              |              |             |   |             |        | 1<br>(4.55)  | 22            | 21      |
| 15. 4612206 การแปรรูปและการถนอม<br>อาหาร                      | 11<br>(36.67)        | 16<br>(53.33) | 1<br>(3.33)  | 1<br>(3.33)  |              | 1<br>(3.33) |   |             |        |              | 31            | 30      |
| 17. 4612208 อาหารไทยและขนมไทย                                 | 14<br>(63.64)        | 6<br>(27.27)  | 1<br>(4.55)  |              |              |             |   | 1<br>(4.55) |        |              | 22            | 21      |
| 18. 4612210 อาหารนานาชาติ                                     | 15<br>(68.18)        | 2<br>(9.09)   | 4<br>(18.88) |              |              |             |   |             |        | 1<br>(4.55)  | 22            | 21      |
| 19. 4613201 หลักการจัดอาหารและโภชน<br>บำบัด                   | 21<br>(70.00)        | 1<br>(33.33)  | 3<br>(10.00) | 3<br>(10.00) | 1<br>(33.33) |             |   |             |        | 1<br>(33.33) | 31            | 29      |

| รหัส ชื่อวิชา                                                          | การกระจายของเกรด (%) |              |               |             |              |    |   |             |        |             | จำนวนนักศึกษา |         |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|---------------|-------------|--------------|----|---|-------------|--------|-------------|---------------|---------|
|                                                                        | A                    | B+           | B             | C+          | C            | D+ | D | E           | I (ขส) | I           | ลงทะเบียน     | สอบผ่าน |
| 20. 4613202 อาหารว่างและอาหาร<br>จานหวาน                               | 16<br>(53.33)        | 7<br>(23.33) | 5<br>(16.67)  | 1<br>(3.33) |              |    |   |             |        | 1<br>(3.33) | 31            | 29      |
| 21. เครื่องดื่มและไอศกรีม                                              | 14<br>(63.64)        | 2<br>(9.09)  | 5<br>(22.73)  |             |              |    |   |             |        | 1<br>(4.55) | 22            | 21      |
| 22. 4614701 การพัฒนาตำรับอาหาร<br>มาตรฐานและการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ | 18<br>(60.00)        | 9<br>(30.00) | 2<br>(6.67)   |             |              |    |   |             |        | 1<br>(3.33) | 31            | 29      |
| 23. 4632401 การบริหารจัดการงานบ้าน                                     | 6<br>(40.00)         | 4<br>(26.67) | 4<br>(26.67)  |             |              |    |   | 1<br>(6.67) |        |             | 15            | 14      |
| 24. 4643101 การดูแลผู้สูงอายุและการจัด<br>สถานบริการ                   | 10<br>(33.33)        | 6<br>(20.00) | 13<br>(43.33) |             |              |    |   |             |        | 1<br>(3.33) | 31            | 29      |
| 25. 4651101 การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย                                   | 10<br>(52.63)        | 1<br>(5.26)  | 5<br>(26.32)  |             | 2<br>(10.53) |    |   | 1<br>(5.26) |        |             | 19            | 18      |
| 26. 4652401 การแกะสลักผักและผลไม้                                      | 10<br>(66.67)        | 2<br>(13.33) | 2<br>(13.33)  |             |              |    |   | 1<br>(6.67) |        |             | 15            | 14      |

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุงปี พ.ศ. 2563) มีรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดจำนวน 19 วิชา แบ่งเป็น 2 หมวดวิชา ได้แก่ 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 5 วิชา และ 2) หมวดวิชาแกน เฉพาะด้านบังคับ เฉพาะด้านเลือก จำนวน 14 วิชา โดยมีผลการเรียน ดังนี้

| รหัส ชื่อวิชา                                            | การกระจายของเกรด (%) |              |              |               |              |              |              |              |        |             | จำนวนนักศึกษา |         |
|----------------------------------------------------------|----------------------|--------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------|-------------|---------------|---------|
|                                                          | A                    | B+           | B            | C+            | C            | D+           | D            | E            | I (ขส) | I           | ลงทะเบียน     | สอบผ่าน |
| <b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>                               |                      |              |              |               |              |              |              |              |        |             |               |         |
| 1. 0030204 ชีวิตกับภาพถ่าย                               | 4<br>(23.53)         | 3<br>(17.65) | 3<br>(17.65) | 1<br>(5.88)   | 6<br>(35.29) |              |              |              |        |             | 17            | 17      |
| 2. 0030401 ศาสตร์พระราชาส่งเสริมการพัฒนาที่ยั่งยืน       | 4<br>(25.00)         | 2<br>(12.50) | 7<br>(43.75) | 1<br>(6.25)   | 2<br>(12.50) |              |              |              |        |             | 17            | 16      |
| 3. 0040405 การเกษตรยั่งยืนและตลาดบริโภค                  |                      |              |              | 1<br>(100.00) |              |              |              |              |        |             | 1             | 1       |
| 4. 0050402 การคิดและการแก้ปัญหา                          | 6<br>(46.15)         | 1<br>(7.69)  | 2<br>(15.38) | 2<br>(15.38)  |              | 2<br>(15.38) |              |              |        |             | 13            | 13      |
| 5. 0080103 ทักษะการเรียนรู้ภาษาอังกฤษผ่านสื่อออนไลน์     | 1<br>(6.67)          |              |              | 1<br>(6.67)   | 3<br>(20.00) | 5<br>(33.33) | 3<br>(20.00) | 2<br>(13.33) |        |             | 17            | 13      |
| <b>หมวดวิชาแกน เฉพาะด้านบังคับ เฉพาะด้านเลือก</b>        |                      |              |              |               |              |              |              |              |        |             |               |         |
| 6. 4601102 คหเศรษฐศาสตร์                                 | 7<br>(43.75)         | 1<br>(6.25)  | 3<br>(18.75) | 4<br>(25.00)  |              |              |              |              |        | 1<br>(6.25) | 17            | 15      |
| 7. 4602402 ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์                  | 10<br>(76.92)        | 1<br>(7.69)  | 2<br>(15.38) |               |              |              |              |              |        |             | 13            | 13      |
| 8. 4602501 การพัฒนาบุคลากรภาพและการบริหารจัดการงานคหกรรม | 13<br>(100.00)       |              |              |               |              |              |              |              |        |             | 13            | 13      |

| รหัส ชื่อวิชา                                                   | การกระจายของเกรด (%) |              |              |             |   |    |   |   |        |               | จำนวนนักศึกษา |         |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|--------------|-------------|---|----|---|---|--------|---------------|---------------|---------|
|                                                                 | A                    | B+           | B            | C+          | C | D+ | D | E | I (ขส) | I             | ลงทะเบียน     | สอบผ่าน |
| 9. 4602701 โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์<br>เพื่องานคหกรรมศาสตร์   | 9<br>(69.23)         | 4<br>(30.77) |              |             |   |    |   |   |        |               | 13            | 13      |
| 10. 4603901 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์                               | 17<br>(58.62)        | 9<br>(31.03) | 3<br>(10.34) |             |   |    |   |   |        |               | 29            | 29      |
| 11. 4604804 สหกิจศึกษาด้านคหกรรม<br>ศาสตร์                      | 20<br>(100.00)       |              |              |             |   |    |   |   |        |               | 20            | 20      |
| 12. 4611201 หลักการเตรียมและการ<br>ประกอบอาหาร                  | 5<br>(31.25)         | 7<br>(43.75) | 4<br>(25.00) |             |   |    |   |   |        |               | 17            | 16      |
| 13. 4612203 ศิลปะการจัดบริการอาหาร<br>และเครื่องดื่ม            | 24<br>(82.76)        | 2<br>(6.90)  |              |             |   |    |   |   |        | 3<br>(10.34)  | 29            | 26      |
| 14. 4612204 การสุขาภิบาลอาหารและ<br>การควบคุมคุณภาพอาหาร        | 21<br>(72.41)        | 3<br>(10.34) | 2<br>(6.90)  | 1<br>(3.45) |   |    |   |   |        | 2<br>(6.90)   | 29            | 27      |
| 15. 4613203 วิทยาการขนมอบและ<br>การตกแต่ง                       | 5<br>(17.24)         | 4<br>(13.79) | 4<br>(13.79) |             |   |    |   |   |        | 16<br>(55.17) | 29            | 13      |
| 16. 4614201 อาหารเพื่อสุขภาพ                                    | 26<br>(89.66)        |              | 3<br>(10.34) |             |   |    |   |   |        |               | 29            | 29      |
| 17. 4621101 ความรู้เรื่องเส้นใย การผลิตผ้า<br>และเครื่องแต่งกาย | 11<br>(68.75)        | 5<br>(31.25) |              |             |   |    |   |   |        |               | 17            | 16      |
| 18. 4622301 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น                             | 13<br>(100.00)       |              |              |             |   |    |   |   |        |               | 13            | 13      |
| 19. 4642101 พัฒนาการครอบครัวและ<br>การอบรมเลี้ยงดูเด็ก          | 4<br>(30.77)         | 5<br>(38.46) | 4<br>(30.77) |             |   |    |   |   |        |               | 13            | 13      |

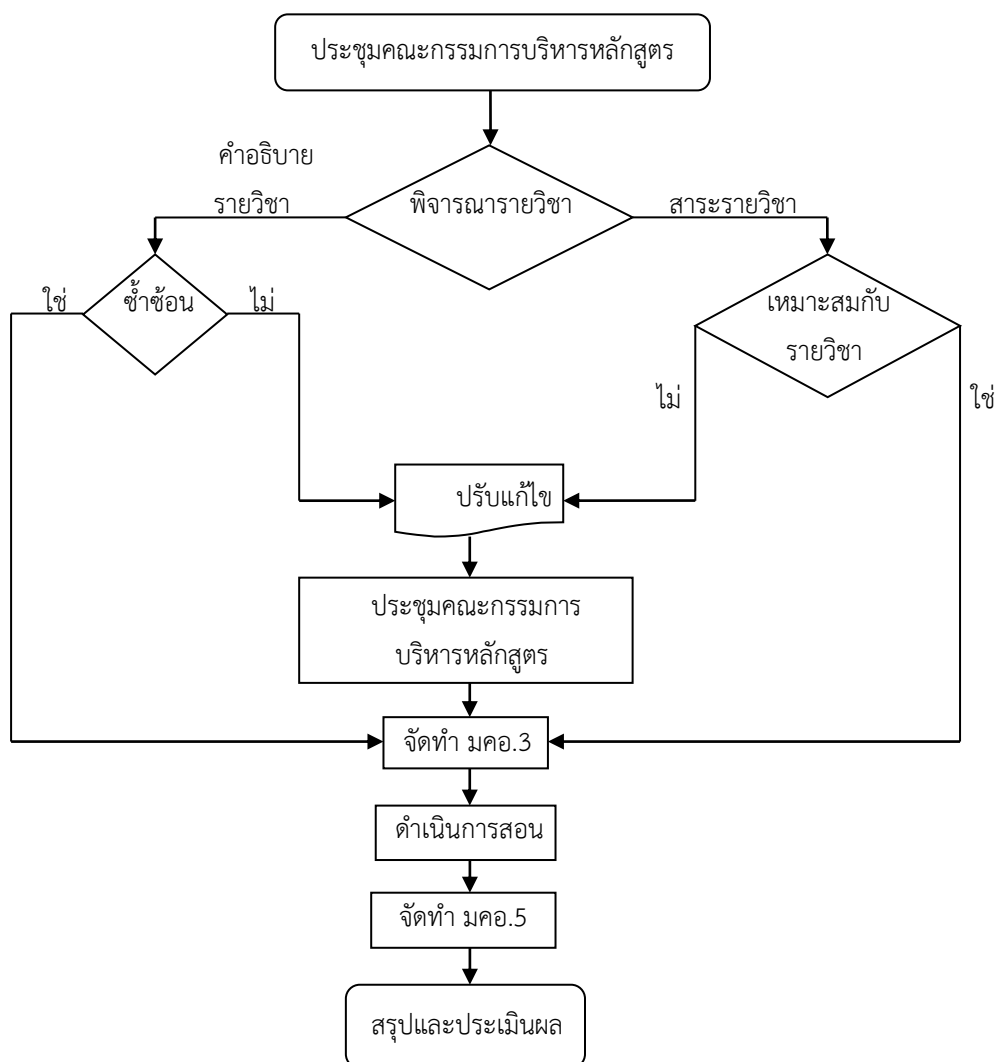
## องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

### ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร

#### 5.1.1 การออกแบบหลักสูตร

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                        |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงคุณภาพ | - รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรไม่มีความซ้ำซ้อนของคำอธิบายรายวิชา มีสาระรายวิชาที่เหมาะสมกับรายวิชา |
| เชิงปริมาณ | - ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรมีความเหมาะสมทั้งคำคำอธิบายรายวิชาและสาระรายวิชา                  |

#### ระบบและกลไกในการออกแบบหลักสูตร





### การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อออกแบบหลักสูตรให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียนโดยพิจารณาคำอธิบายรายวิชาที่มีความซ้ำซ้อนและสาระรายวิชาทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ ในวาระที่ 3 ของการประชุมครั้งที่ 1/2566 วันศุกร์ที่ 21 เมษายน 2566 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้มีการทบทวนคำอธิบายรายวิชาทุกรายวิชาที่บรรจุอยู่ในหลักสูตรเพื่อตรวจสอบความซ้ำซ้อน/คล้ายคลึงกันของคำอธิบายรายวิชา ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

| รายวิชา                                                                                                                                       | คำอธิบายรายวิชาที่มีความซ้ำซ้อน                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 4601102 คหเศรษฐศาสตร์<br>4602101 บริโภคนศาสตร์และการจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์<br>4604902 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด | การตลาด อุปสงค์ อุปทาน                         |
| 4611101 อาหารและโภชนาการ<br>4612204 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร                                                                  | หลักสุขาภิบาลอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร    |
| 4611101 อาหารและโภชนาการ                                                                                                                      | สารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับ          |
| 4612102 โภชนศาสตร์ครอบครัว                                                                                                                    | ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่าง ๆ |
| 4604902 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด<br>4614701 การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานและการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ                  | พฤติกรรมผู้บริโภค                              |
| 4601101 หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์<br>4602501 การพัฒนาบุคลากรและการบริหารจัดการงานคหกรรม                                                  | การบริหารจัดการงานคหกรรม                       |

1.1) ในรายวิชาที่ไม่พบความซ้ำซ้อนของคำอธิบายรายวิชา คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 เพื่อส่งเข้าระบบของมหาวิทยาลัยตามปฏิทินวิชาการที่กำหนด

1.2) ในรายวิชาที่มีความซ้ำซ้อนของคำอธิบายรายวิชา คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนพิจารณาปรับแก้ไข เพื่อนำรายงานต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดยมีกำหนดให้แก้ไขให้เสร็จสิ้นภายใน 14 วัน หลังจากการประชุม

2) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้มีการทบทวนความเหมาะสม สอดคล้องของสาระรายวิชาทั้งทฤษฎีและปฏิบัติของรายวิชาที่บรรจุอยู่ในหลักสูตร โดยพบรายวิชาที่ควรปรับแก้ไขสาระรายวิชา ดังรายละเอียด

| รายวิชา                                                     | สาระรายวิชาที่ไม่เหมาะสมกับรายวิชา                                                                                                             | เหตุผล                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4604902 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คหกรรมศาสตร์และการตลาด | บทบาทของผู้บริหารการตลาด โดยใช้ผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์ เป็นกรณีศึกษา                                                                             | เนื้อหามีความลึกซึ้งมากเกินไปกว่าที่นักศึกษาต้องศึกษาและมีความเกี่ยวข้องหรือนำไปใช้หลังจบการศึกษาได้น้อย                            |
| 4611101 อาหารและโภชนาการ                                    | เศรษฐศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ                                                                                                                 | สามารถบูรณาการเข้ากับรายวิชา 4601102 คหเศรษฐศาสตร์ ได้                                                                              |
| 4621101 ความรู้เรื่องเส้นใย การผลิตผ้าและเครื่องแต่งกาย     | อิทธิพลของการผลิตที่มีผลต่อประโยชน์ใช้สอย                                                                                                      | รายวิชา 4621101 เป็นรายวิชาบังคับสำหรับนักศึกษาปีที่ 1 ดังนั้นเนื้อหาที่มีความลึกซึ้งมากเกินไปกว่าที่นักศึกษาต้องศึกษา              |
| 4632401 การบริหารจัดการงานบ้าน                              | - การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน<br>- คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน                                                                          | เนื้อหาไม่มีความเกี่ยวข้องกับรายวิชา                                                                                                |
| 4643101 การดูแลผู้สูงอายุและการจัดสถานบริการ                | - ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง<br>- วัสดุครุภัณฑ์<br>- การจัดสรรบุคลากรสำหรับการดูแลผู้สูงอายุ<br>- การทำโครงการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ภายในสถานบริการ | - เป็นรายวิชาที่ไม่จำเป็นต้องพัฒนาต่อยอด<br>- วัสดุครุภัณฑ์ การจัดสรรบุคลากร เป็นเรื่องภายใน<br>- การจัดโครงการในสถานบริการไม่สะดวก |

| รายวิชา                                               | สาระรายวิชาที่ไม่เหมาะสมกับรายวิชา                               | เหตุผล                                                     |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 4614601 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการร้านอาหาร | หลักการและคุณลักษณะของผู้บริการอาหารประเภทต่าง ๆ ตำแหน่ง หน้าที่ | เนื้อหาเหมาะสมสำหรับรายวิชา/สาขาวิชาท่องเที่ยวและการโรงแรม |

3) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจัดประชุมเพื่อติดตามการแก้ไขรายละเอียดตามมติที่ประชุมในวันที่ 11 พฤษภาคม 2566 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

| รายวิชา                                                                                                                                      | คำอธิบายรายวิชาที่มีความซ้ำซ้อน                 | ผลการปรับแก้ไข                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4601102 คหเศรษฐศาสตร์<br>4602101 บริโภคศาสตร์และการจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์<br>4604902 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด | การตลาด อุปสงค์ อุปทาน                          | คงเนื้อหาไว้ในรายวิชา 4604902 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาดเพียงวิชาเดียว |
| 4611101 อาหารและโภชนาการ<br>4612204 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร                                                                 | หลักสุขาภิบาลอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร     | คงเนื้อหาไว้ในรายวิชา 4612204 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหารเพียงวิชาเดียว           |
| 4611101 อาหารและโภชนาการ                                                                                                                     | สารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับ           | คงเนื้อหาไว้ในรายวิชา 4612102 โภชนศาสตร์ครอบครัวเพียงวิชาเดียว                                 |
| 4612102 โภชนศาสตร์ครอบครัว                                                                                                                   | ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัย ต่าง ๆ |                                                                                                |

### การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการออกแบบหลักสูตร พบว่า หลักสูตรมีการปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาที่มีความซ้ำซ้อน/คล้ายคลึงกัน รวมถึงสาระรายวิชาให้มีความสอดคล้องกับผู้เรียน ทั้งนี้จากทบทวนเพิ่มเติม พบว่า รายชื่อวิชาในบางรายวิชาที่มีชื่อค่อนข้างยาวและตามเนื้อหาสามารถแยกเป็นรายวิชาได้ รวมถึงอาจเพิ่มเติมเนื้อหาที่ทันสมัย ทันต่อเหตุการณ์เพิ่มเติมเข้าไปในรายวิชาดังกล่าวได้ด้วยเช่นกัน

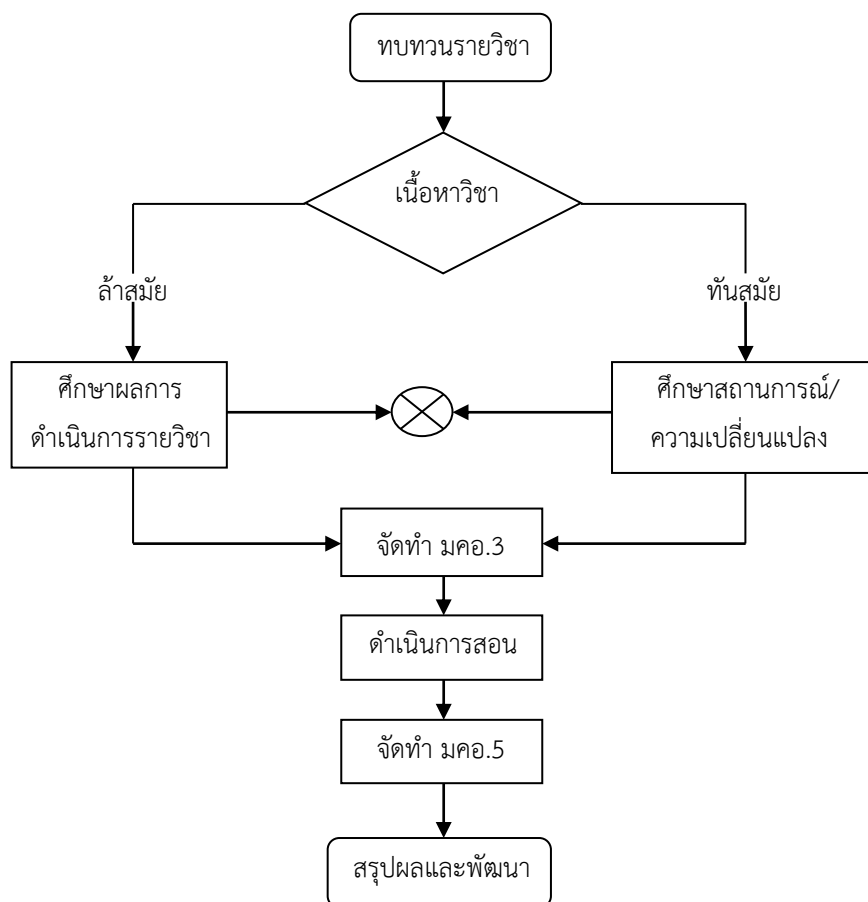
## การปรับปรุงระบบและกลไก

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะปรับปรุงระบบและกลไกการออกแบบหลักสูตรโดยพิจารณาข้อ  
รายวิชาที่สามารถแยกเป็นอีกหนึ่งรายวิชาได้ และเพิ่มเติมสาระของรายวิชาให้มีความเหมาะสม ซึ่งจะนำไปใช้  
ในปีการศึกษา 2567

### 5.1.2 การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้น ๆ

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                             |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงคุณภาพ | - มีรายวิชาที่มีปรับปรุงสาระการเรียนรู้/กิจกรรมหรือตามความต้องการ/<br>ข้อวิพากษ์ของนักศึกษา/ความทันสมัยตามสถานการณ์    |
| เชิงปริมาณ | - ทุกรายวิชาที่มีการปรับปรุงมีการปรับปรุงสาระรายวิชา/กิจกรรมมีความ<br>ทันสมัย และ/หรือ ความก้าวหน้าทางวิทยาการปัจจุบัน |

ระบบและกลไกในการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้น ๆ



## การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อทบทวนรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรถึงความทันสมัยของรายวิชา ในวาระที่ 3 ของการประชุมครั้งที่ ของการประชุมครั้งที่ 1/2566 วันศุกร์ที่ 21 เมษายน 2566 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

- รายวิชาที่มีเนื้อหาวิชาล้าสมัย คือ รายวิชาที่ไม่มีการเปลี่ยนแปลงสาระการเรียนรู้เป็นระยะเวลานานเกินกว่า 5-10 ปี จะมีการปรับปรุงสาระรายวิชาโดยการศึกษาผลการดำเนินการรายวิชา ในส่วนของการวิพากษ์/ข้อเสนอแนะจากนักศึกษา เพื่อตอบสนองความต้องการของนักศึกษา หรือ ศึกษาสถานการณ์/ความเปลี่ยนแปลง ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับการสอนได้

- รายวิชาที่มีเนื้อหาวิชาทันสมัย คือ รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรเป็นระยะเวลาไม่เกิน 2 ปีการศึกษา จะมีการปรับปรุงสาระรายวิชาโดยศึกษาสถานการณ์/ความเปลี่ยนแปลง ในปัจจุบันเพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานได้มากที่สุด

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร มอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนทั้งที่มีเนื้อหาวิชาที่ล้าสมัยและทันสมัย จัดทำ มคอ.3 เพื่อดำเนินการสอน โดยระบุสาระรายวิชา/กิจกรรมที่ปรับปรุงตามข้อวิพากษ์/ข้อเสนอแนะของนักศึกษา หรือ ศึกษาสถานการณ์/ความเปลี่ยนแปลง ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับการสอนได้

เมื่อสิ้นสุดภาคเรียนอาจารย์ผู้สอนจะดำเนินการจัดทำ มคอ.5 เสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ซึ่งจะมีการระบุแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป เพื่อพัฒนาด้านสาระการเรียนรู้หรือ กิจกรรมเพื่อให้เกิดความทันสมัย ทันต่อเหตุการณ์ สำหรับปีการศึกษา 2566 ในวาระที่ 5 ของการประชุมครั้งที่ 1/2566 วันศุกร์ที่ 21 เมษายน 2566 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

| ชื่อวิชา                                           | แผนการปรับปรุง                                                                                         | หมายเหตุ / เหตุผล                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| อาหารเพื่อสุขภาพ                                   | เพิ่มเติมเนื้อหาเรื่อง อาหารโปรตีนจากพืช การลดคาร์โบไฮเดรต ผลดีกับอาหารเสริม                           | เนื้อหารายวิชาบางส่วนมีความล้าสมัยและมีความเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมของผู้บริโภคมากขึ้น รวมถึงกระแสนิยมในการบริโภคอาหารที่มาจากพืช อาหารจากแมลง เป็นต้น |
| โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์<br>เพื่องานคหกรรมศาสตร์ | เพิ่มเติม เรื่อง การใช้เทคโนโลยี AI (โปรแกรมมอรรถประโยชน์) เพื่อนำมาสร้างสรรค์เป็นผลงานทางคหกรรมศาสตร์ | เทคโนโลยี AI กำลังเป็นที่นิยมและเป็นกระแสในปัจจุบัน และสามารถนำมาปรับใช้ได้กับสาขาวิชาชีพได้ทุกวิชาชีพ รวมถึงคหกรรมศาสตร์                            |

## การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้น ๆ พบว่า หลักสูตรมีการปรับปรุงสาระการเรียนรู้/กิจกรรมหรือตามความต้องการ/ข้อวิพากษ์ของนักศึกษา/ความทันสมัยตามสถานการณ์/ความเปลี่ยนแปลงทั้งหมด 2 รายวิชา

จากการประเมินระบบและกลไกเพิ่มเติม พบว่า ในปีการศึกษา 2568 หลักสูตรจะครบรอบกำหนดการปรับปรุงหลักสูตรระยะเวลา 5 ปี จากหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563 ดังนั้นควรมีการเตรียมประชุมเพื่อวางแผนระยะสั้นในการปรับปรุง พัฒนา รายวิชาให้มีความก้าวหน้า ทุกรายวิชาที่บรรจุอยู่ในหลักสูตร

นอกจากนี้ควรมีการสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในหลากหลายรูปแบบ รวมถึงสอบถามความต้องการของศิษย์เก่าเพื่อนำข้อมูลที่ได้มาปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียให้มากที่สุด

รวมถึงรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรควรตรวจสอบความสอดคล้องของมาตรฐานคุณวุฒิเพื่อพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาให้สอดคล้องหรือตรงกับมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพภายหลังจบการศึกษาและสามารถสามารถวัดมาตรฐานฝีมือแรงงานจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานได้

## การปรับปรุงระบบและกลไก

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะปรับปรุงระบบและกลไกการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้น ๆ โดยวางแผนระยะสั้นเรื่องการปรับปรุงหลักสูตรตามระยะเวลาครบรอบ รวมถึงสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และ ศิษย์เก่า อีกทั้งตรวจสอบความสอดคล้องของมาตรฐานคุณวุฒิกับรายวิชาที่บรรจุอยู่ในหลักสูตรทุกรายวิชา ซึ่งจะนำไปใช้ในปีการศึกษา 2567

ตัวบ่งชี้ที่ 5.1.....สาระของรายวิชาในหลักสูตร.....

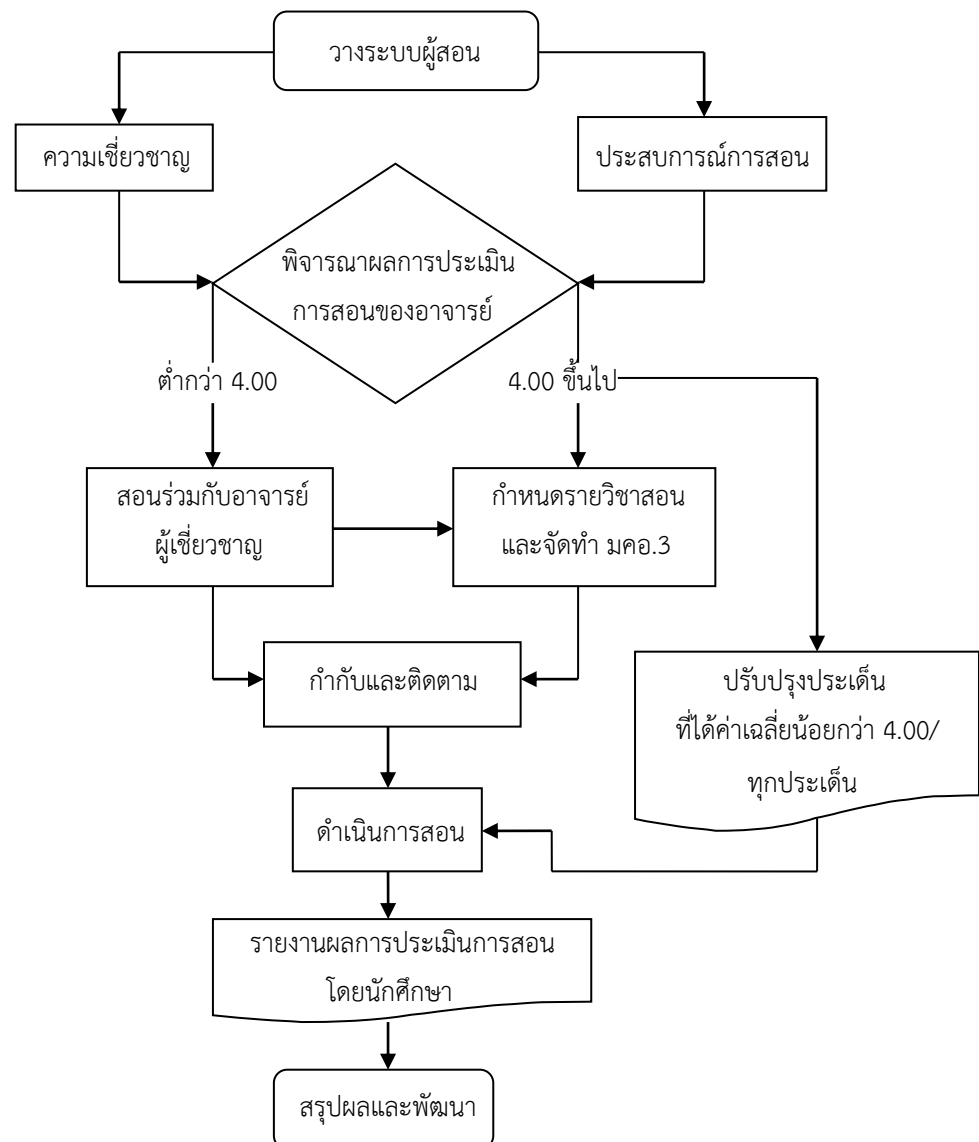
ค่าเป้าหมาย .....3.....ผลการดำเนินงาน .....3.....บรรลุเป้าหมาย .....3.....คณะกรรมการประเมิน.....

## ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

### 5.2.1 การพิจารณากำหนดผู้สอน

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                                                                                                                        |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทุกรายวิชามีผลประเมินความพึงพอใจต่อรายวิชาในระดับ 4.00 ขึ้นไป</li> <li>- ทุกรายวิชาที่หลักสูตรเปิดสอนในปีการศึกษา 2565 จัดอาจารย์ผู้สอนได้ตรงตามความเชี่ยวชาญ</li> </ul> |
| เชิงคุณภาพ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลประเมินความพึงพอใจต่อรายวิชาในระดับมากกว่า 4.00</li> <li>- หลักสูตรจัดอาจารย์ผู้สอนได้ตรงตามความเชี่ยวชาญในทุกรายวิชาที่เปิดสอน</li> </ul>                             |

### ระบบและกลไกในการพิจารณากำหนดผู้สอน



### การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อวางระบบผู้สอนโดยพิจารณาจากความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ในการสอน รวมถึงผลการประเมินการสอนจากนักศึกษาในปีการศึกษาที่ผ่านมา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

#### - ความเชี่ยวชาญ

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ทำการสำรวจความเชี่ยวชาญของอาจารย์ประจำหลักสูตร ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

| ชื่อ-สกุล             | ความเชี่ยวชาญ                                                          |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|
| ผศ.สิรภัทร สิริบรรสพ  | อาหารและโภชนาการ งานประดิษฐ์ เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย และวิชาพื้นฐาน  |
| ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิพิณ | อาหารและโภชนาการ งานประดิษฐ์ และ วิชาพื้นฐาน                           |
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม     | อาหารและโภชนาการ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม และ งานประดิษฐ์               |
| อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์ | อาหารและโภชนาการ และ วิชาพื้นฐาน                                       |
| อ.รังสิตา จันทร์หอม   | อาหารและโภชนาการ งานประดิษฐ์ เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย และ วิชาพื้นฐาน |

#### - ประสบการณ์ในการสอน

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ทำการสำรวจประสบการณ์ในการสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

| ชื่อ-สกุล             | ประสบการณ์ในการสอน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผศ.สิรภัทร สิริบรรสพ  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์</li> <li>- พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก</li> <li>- อาหารและโภชนาการ</li> <li>- การแปรรูปและการถนอมอาหาร</li> <li>- อาหารเพื่อสุขภาพ</li> <li>- หลักการตัดเย็บเบื้องต้น</li> <li>- ความรู้เรื่องเส้นใย การผลิตผ้าและเครื่องแต่งกาย</li> <li>- ศิลปะการปั้น</li> </ul> |
| ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิพิณ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์</li> <li>- พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก</li> <li>- บริโภคนศาสตร์และการจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์</li> <li>- การบริหารจัดการงานบ้าน</li> <li>- การดูแลผู้สูงอายุและการจัดสถานบริการ</li> </ul>                                                                       |



| ชื่อ-สกุล             | ประสบการณ์ในการสอน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารและโภชนาการ</li> <li>- หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร</li> <li>- งานประดิษฐ์ทั่วไป</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| อ.นาริรัตน์ บุญลักษณ์ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์</li> <li>- ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์</li> <li>- การบริหารจัดการงานบ้าน</li> <li>- หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร</li> <li>- หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด</li> <li>- อาหารว่างและอาหารจานหวาน</li> <li>- ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม</li> <li>- วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง</li> <li>- อาหารนานาชาติ</li> <li>- สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์</li> </ul> |
| อ.ทศพร โพธิ์เนียม     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- คหเศรษฐศาสตร์</li> <li>- การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ</li> <li>- การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติเพื่ออุตสาหกรรม</li> <li>- การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย</li> <li>- การแกะสลักผักและผลไม้</li> <li>- เครื่องหอมและของชำร่วย</li> <li>- การพัฒนาบุคลิกภาพและการบริหารจัดการงานคหกรรม</li> <li>- โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์เพื่องานคหกรรมศาสตร์</li> </ul>                                        |
| อ.รังสิตา จันท์หอม    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานและการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ</li> <li>- เครื่องดื่มและไอศกรีม</li> <li>- การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด</li> <li>- การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร</li> <li>- ความรู้เรื่องเส้นใย การผลิตผ้าและเครื่องแต่งกาย</li> <li>- หัตถกรรมท้องถิ่น</li> </ul>                                                                             |

### - ผลการประเมินการสอนจากนักศึกษา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้พิจารณาผลการประเมินการสอนจากนักศึกษา ในปีการศึกษา 2565 ของรายวิชาที่หลักสูตร ฯ เปิดสอนทั้งปีการศึกษา เพื่อกำหนดอาจารย์ผู้สอน ซึ่งพิจารณาจากค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจในการสอนของอาจารย์ผู้สอนของนักศึกษา ที่ 4.00 คะแนน

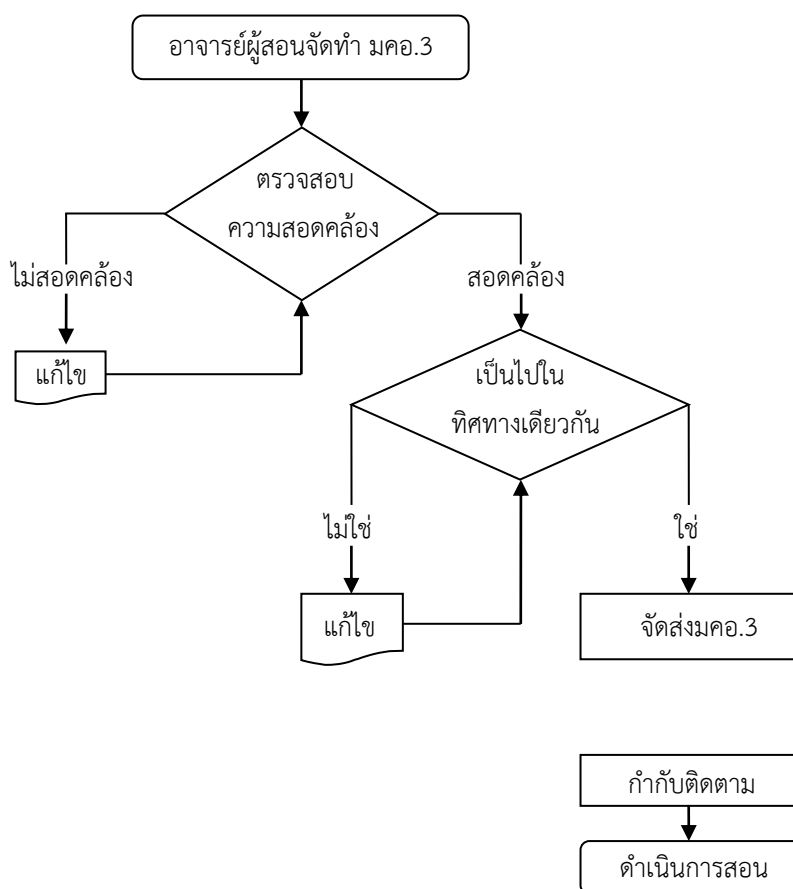
### การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการพิจารณากำหนดผู้สอน พบว่า ทุกรายวิชาที่หลักสูตรเปิดสอน ในปีการศึกษา 2566 จัดอาจารย์ผู้สอนได้ตรงตามความเชี่ยวชาญ และ ทุกรายวิชามีผลประเมินความพึงพอใจ ต่อรายวิชาในระดับ 4.00 ขึ้นไป ดังนั้นจึงจะนำระบบและกลไกดังกล่าวนี้ไปใช้ซ้ำอีกครั้งในปีการศึกษา 2567

5.2.2 การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และการ จัดการเรียนการสอน

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | - ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรมีการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และจัดส่งตรงตามปฏิทินที่มหาวิทยาลัยกำหนด |
| เชิงคุณภาพ | - แผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) มีความถูกต้องและสอดคล้องกับมาตรฐาน TQF                                           |

ระบบและกลไกการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และการจัดการเรียนการสอน



### การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3, มคอ.4) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

#### - การตรวจสอบความสอดคล้อง

ภายหลังจากที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้จัดผู้สอน โดยพิจารณาจากความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ในการสอน รวมถึงผลการประเมินการสอนจากนักศึกษาในปีการศึกษาที่ผ่านมาเสร็จสิ้น อาจารย์ผู้สอนจะดำเนินการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3, มคอ.4) โดยให้มีสาระการเรียนรู้ หรือ กิจกรรมที่สอดคล้องกับรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5, มคอ.6)

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ดำเนินการตรวจสอบความสอดคล้องของ มคอ.3 ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร โดยเปรียบเทียบกับ มคอ.5 ปีการศึกษา 2565 ในส่วนของแผนการปรับปรุงสำหรับปีการศึกษา 2566 ในวันจันทร์ที่ 12 มิถุนายน 2566 สำหรับภาคเรียนที่ 1 และวันจันทร์ที่

29 มิถุนายน 2567 สำหรับภาคเรียนที่ 2 ซึ่งจากตรวจสอบ พบว่า ในรายวิชาที่เคยเปิดสอนในปีการศึกษาที่ผ่านมา อาจารย์ผู้สอนได้ระบุสาระการเรียนรู้ หรือ กิจกรรม ตามแผนการปรับปรุง ฯ ทุกรายวิชา

#### - ตรวจสอบรูปแบบและวิธีการเขียน

ภายหลังจากที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรตรวจสอบความสอดคล้องของ มคอ.3 กับแผนการปรับปรุงสำหรับปีการศึกษาถัดไปใน มคอ.5 ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบการสอนทุกรายวิชาแล้ว จะดำเนินการตรวจสอบรูปแบบและวิธีการเขียน มคอ.3 ต่อเนื่องในคราวเดียวกัน เพื่อให้ถูกต้องตามรูปแบบการเขียนที่มหาวิทยาลัยกำหนด และจัดส่ง มคอ.3 ตามปฏิทินที่มหาวิทยาลัยกำหนด

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ได้มีการกำหนดปฏิทินสำหรับการจัดส่ง มคอ.3 และ มคอ.4 ในทุกภาคการศึกษา โดยให้อาจารย์แนบไฟล์ มคอ.3 และ มคอ.4 ที่เว็บไซต์สำนักวิชาการและงานทะเบียน <https://regis.nsruc.ac.th>

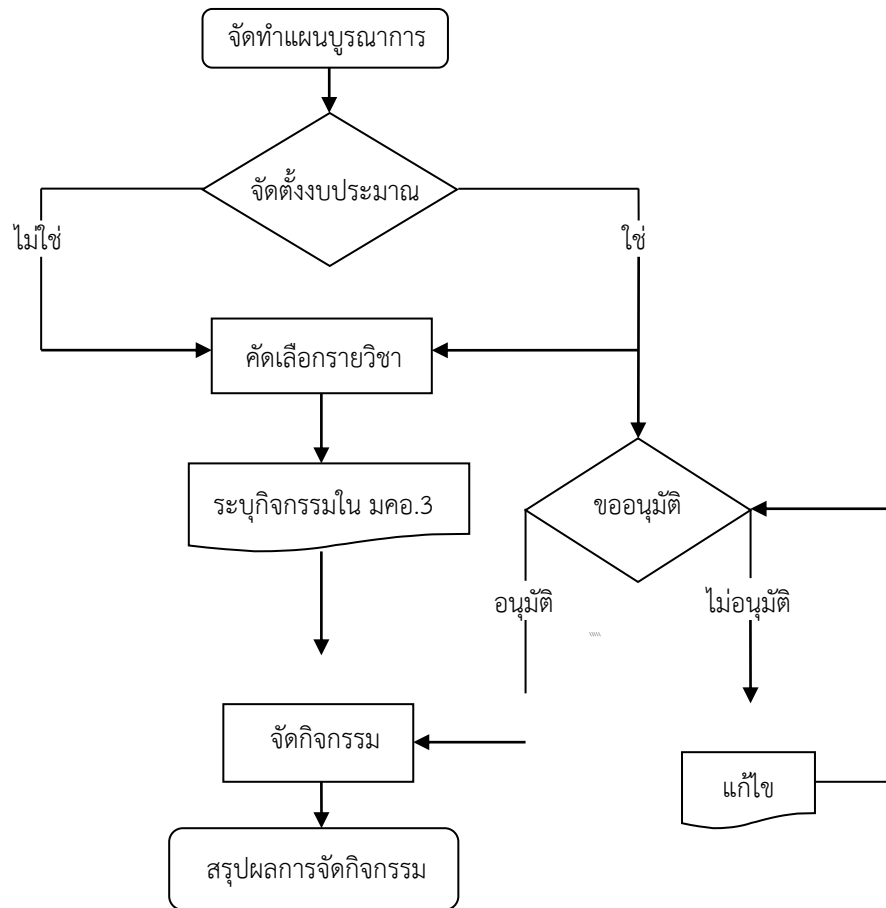
#### การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการ กำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) พบว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการจัดส่ง มคอ.3 และ มคอ.4 ทุกรายวิชาในระบบ ดังนั้นจึงนำกระบวนการนี้ไปใช้ซ้ำอีกครั้งในปีการศึกษา 2567

5.2.3 การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีรายวิชาที่มีการบูรณาการกับงานวิจัยอย่างน้อย 1 วิชาต่อปีการศึกษา</li> <li>- มีรายวิชาที่มีการบูรณาการอย่างน้อย 2 รายวิชาต่อปีการศึกษาและสามารถนำไปบริการวิชาการทางสังคมสู่ชุมชนได้</li> <li>- มีรายวิชาที่มีการบูรณาการกับการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรมอย่างน้อย 1 วิชา ต่อปีการศึกษา</li> </ul> |
| เชิงคุณภาพ | - รายวิชาที่นำไปบูรณาการได้รับความสนใจจากผู้สนใจทั่วไปและสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง                                                                                                                                                                                                                                                        |

ระบบและกลไกการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการ วิชาการ ทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม



#### การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อจัดทำแผนบูรณาการ การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม โดยมีรายละเอียด ดังนี้

การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการ ฯ แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบได้แก่ การขอจัดตั้งงบประมาณในการดำเนินการ และ ไม่มีการขอจัดตั้งงบประมาณในการดำเนินการ โดยในรูปแบบ ที่มีการจัดตั้งงบประมาณจะมีการจัดทำโครงการเพื่อเสนอต่อหัวหน้าสาขาเพื่อขออนุมัติจากคณะบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จนถึงอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ตามลำดับ

สำหรับกิจกรรมที่ไม่มีการขอจัดตั้งงบประมาณในการดำเนินการสามารถดำเนินการได้ทันที โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบกิจกรรมต้องมีการระบุกิจกรรมดังกล่าวไว้ใน มคอ.3 เพื่อให้สามารถตรวจสอบความถูกต้องและความเหมาะสมในการดำเนินการ อีกทั้งการประเมินผลภายหลังการดำเนินการแล้วเสร็จ

#### - กิจกรรมที่ขอจัดตั้งงบประมาณ

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรได้คัดเลือกรายวิชาที่เหมาะสมทั้งหมด 3 รายวิชา ได้แก่ อาหารว่างและอาหารจานหวาน ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม และ วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง โดยมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอน ระบุกิจกรรมที่ให้นักศึกษาดำเนินการ รวมถึงวิธีการประเมินผลไว้ใน มคอ.3 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

| รายวิชา                              | การบูรณาการกับการจัดการเรียนการสอน |               |                          | ลักษณะกิจกรรม                                                                                                                                   | วิธีการประเมินผล                                                                                                     |
|--------------------------------------|------------------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      | วิจัย                              | บริการวิชาการ | ทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม |                                                                                                                                                 |                                                                                                                      |
| อาหารว่างและอาหารจานหวาน             |                                    | ✓             |                          | รับจัดบริการอาหารกลางวัน และ/หรือ อาหารว่างพร้อม                                                                                                | สังเกตจากพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม ได้แก่ มีภาวะความเป็นผู้นำ มีปฏิสัมพันธ์กับสมาชิกภายในกลุ่ม และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า |
| ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม |                                    | ✓             |                          | เครื่องดื่ม โดยจัดทำชุดเมนูประกอบอาหาร และบรรจุ                                                                                                 |                                                                                                                      |
| วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง            |                                    | ✓             |                          | ด้วยตนเองทุกขั้นตอน ซึ่งอาจเป็นได้ทั้งขนมอบ อาหารว่าง หรือ อาหารหวาน ที่มีการตกแต่งให้เกิดความสวยงาม ในงานอบรม หรือ สัมมนา ให้กับหน่วยงานภายนอก |                                                                                                                      |

อาจารย์ผู้รับผิดชอบกิจกรรมได้ทำการสรุปและประเมินผลการจัดกิจกรรมต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

| รายวิชา                              | นักศึกษาที่มีส่วนร่วมในการบูรณาการการจัดการเรียนการสอน | วัน เวลา สถานที่ | ผลการบูรณาการ                                                                                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| อาหารว่างและอาหารจานหวาน             | นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ทุกคน                              | ตลอดภาคเรียนที่  | นักศึกษาสามารถทำงานกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ ร่วมกันจัดชุดเมนูให้ผู้รับบริการได้เลือกรวมถึง แบ่งหน้าที่ในการทำงาน |
| ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม |                                                        |                  |                                                                                                                    |

|                           |  |        |                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|--|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง |  | 2/2566 | อย่างชัดเจนในการประกอบอาหารว่าง อาหารหวาน หรือขนมอบ เพื่อให้บริการให้กับหน่วยงานภายนอกที่ติดต่อเข้ามาขอรับบริการ นอกจากนี้ นักศึกษายังสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นในระหว่างการปฏิบัติงานได้ |
|---------------------------|--|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม พบว่า หลักสูตรมีรายวิชาที่มีการบูรณาการจำนวนทั้งหมด 3 รายวิชา โดยทุกกิจกรรมได้รับความสนใจจากผู้สนใจทั่วไปและสามารถนำไปปฏิบัติได้จริงจึงจะนำระบบและกลไกดังกล่าวนี้ไปใช้ซ้ำอีกครั้งในปีการศึกษา 2567

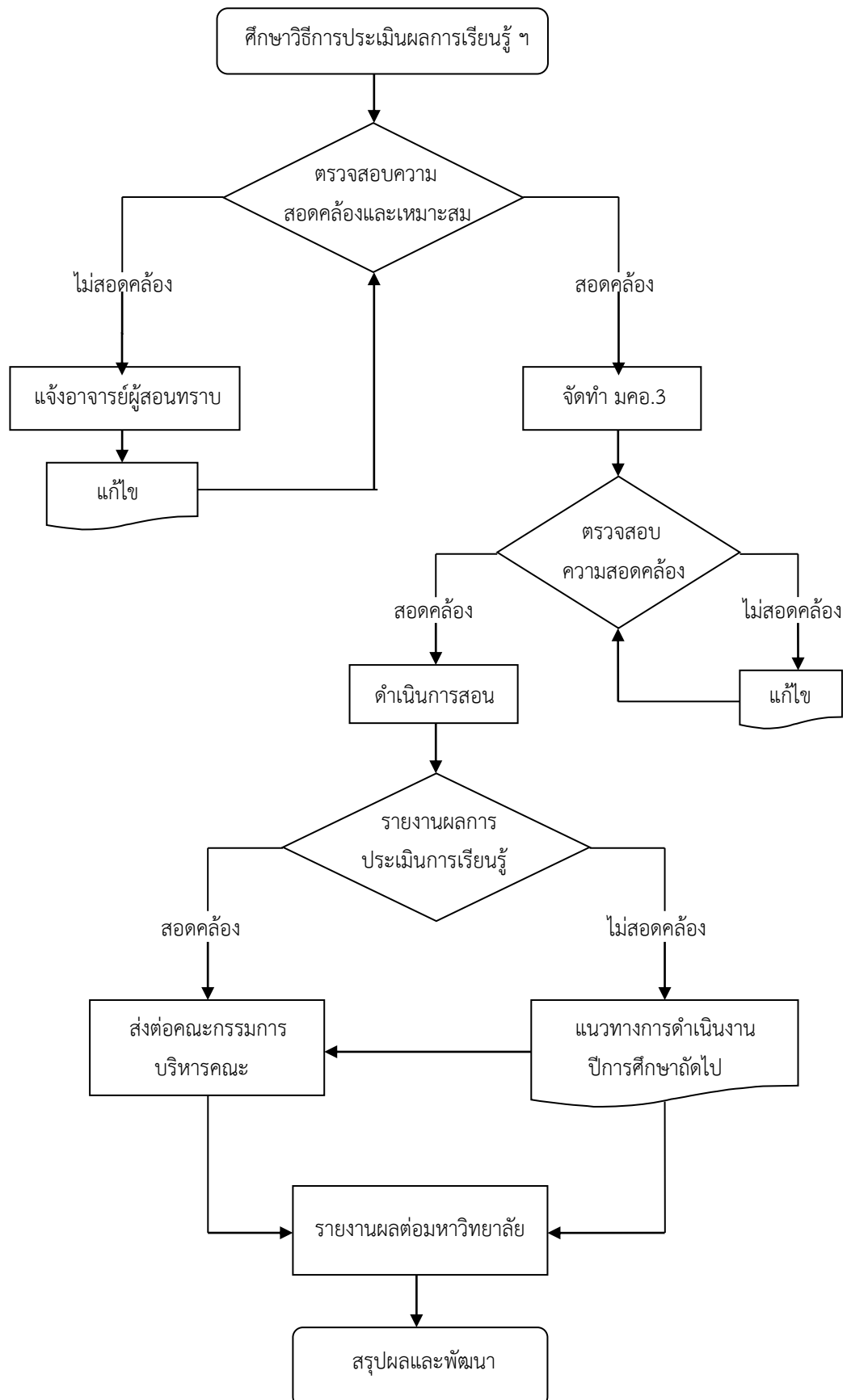
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 .....การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน.....  
ค่าเป้าหมาย .....3.....ผลการดำเนินงาน .....3.....บรรลุเป้าหมาย .....3.....คณะกรรมการประเมิน.....

### ตัวบ่งชี้ 5.3 : การประเมินผู้เรียน

#### 5.3.1 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                               |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | - ทุกรายวิชาในหลักสูตรมีการประเมินผลการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การประเมินในรายละเอียดหลักสูตร (มคอ. 2) |
| เชิงคุณภาพ | - หลักสูตรมีการประเมินผลการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การประเมินในรายละเอียดหลักสูตร (มคอ. 2)             |

# ระบบและกลไกการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ





### การดำเนินการตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณาความสอดคล้องและเหมาะสมในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ที่ระบุใน มคอ.2 ก่อนนำมากำหนดวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ใน มคอ.3 ของทุกรายวิชาที่เปิดสอนแต่ละภาคการศึกษาประกอบไปด้วย 5 ด้าน ได้แก่ 1) คุณธรรมจริยธรรม 2) ความรู้ 3) ทักษะทางปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ทักษะการวิเคราะห์ ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีประเด็นการพิจารณาและรายละเอียด ดังนี้

| ประเด็นการพิจารณา              | รายละเอียดการพิจารณา                                                                                                                         |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| กิจกรรม/วิธีการสอน             | ต้องสอดคล้องและสามารถพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านรวมถึงสอดคล้องกับผลการเรียนรู้หลักของรายวิชา                                          |
| วิธีการประเมินผลการเรียนรู้    | ต้องเหมาะสมและสอดคล้องกับกิจกรรม/วิธีการสอนรวมถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน                                                               |
| เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผล | ต้องสอดคล้องกับวิธีการประเมินผลการเรียนรู้และสามารถตรวจสอบความเที่ยงได้                                                                      |
| สัดส่วนน้ำหนักคะแนน            | ต้องมีการกระจายในสัดส่วนที่เหมาะสม ไม่เน้นหนักไปที่ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านใดด้านหนึ่ง                                                         |
| เกณฑ์การให้คะแนน               | หากใช้คะแนนแบบอิงเกณฑ์ ต้องมีความชัดเจนโดยแบ่งออกเป็นระดับตามความเหมาะสมของช่วงคะแนน<br>หากใช้คะแนนแบบอิงกลุ่ม ต้องมีความเหมาะสมของช่วงคะแนน |

ภายหลังจากการตรวจสอบความสอดคล้องและเหมาะสมในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ของทุกรายวิชาแล้วหากพบว่าไม่สอดคล้อง หรือไม่เหมาะสม กรรมการบริหารหลักสูตร จะทำการแจ้งอาจารย์ผู้สอนเพื่อให้ปรับปรุงแก้ไข ก่อนดำเนินการจัดทำ มคอ.3, มคอ.4 สำหรับรายวิชาที่มีความสอดคล้องและเหมาะสมในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ จะมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3, มคอ.4 เพื่อนำส่งมหาวิทยาลัย

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ทำการตรวจสอบรูปแบบและวิธีการเขียน มคอ.3, มคอ.4 เพื่อให้ถูกต้องตามรูปแบบการเขียนที่มหาวิทยาลัยกำหนด ก่อนส่งเข้าระบบ <https://regis.nsruc.ac.th>

เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา คณะกรรมการหลักสูตรประชุมพิจารณาการรายงานผลการประเมินการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ เพื่อพิจารณาผลการดำเนินงาน และปรับปรุงแนวทางการดำเนินงานต่อไป ซึ่งจากการรายงาน พบว่าทุกรายวิชามีการกำหนดผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในรายละเอียดหลักสูตร ดังนั้นคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจึงส่งต่อคณะกรรมการบริหารคณะ เพื่อรายงานต่อมหาวิทยาลัยตามลำดับ

### การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ พบว่า หลักสูตรมีการตรวจสอบความสอดคล้องและเหมาะสม ในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่ระบุใน มคอ.2 ก่อนนำมากำหนดวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ใน มคอ.3 ของทุกรายวิชาซึ่งทุกรายวิชาในหลักสูตรมีการประเมินผลการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การประเมินที่ระบุไว้ในมคอ. 2

ทั้งนี้จากการประเมินและกลไกเพิ่มเติม พบว่า การพิจารณาความสอดคล้องและเหมาะสมในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่ระบุใน มคอ.2 เป็นเพียงการพิจารณาจากอาจารย์ประจำหลักสูตรเพียงเท่านั้น ดังนั้นหลักสูตร ควรเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ หรือ สาขาวิชาที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์ จากภายนอกมหาวิทยาลัย มาดำเนินการตรวจสอบด้านต่าง ๆ ได้แก่ 1) กิจกรรม/วิธีการสอน 2) วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ 3) เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผล 4) สัดส่วนน้ำหนักคะแนน และ 5) เกณฑ์การให้คะแนน เพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาที่สามารถประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิอย่างเหมาะสม โดยกำหนดเป้าหมายที่ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดในแต่ละภาคเรียน

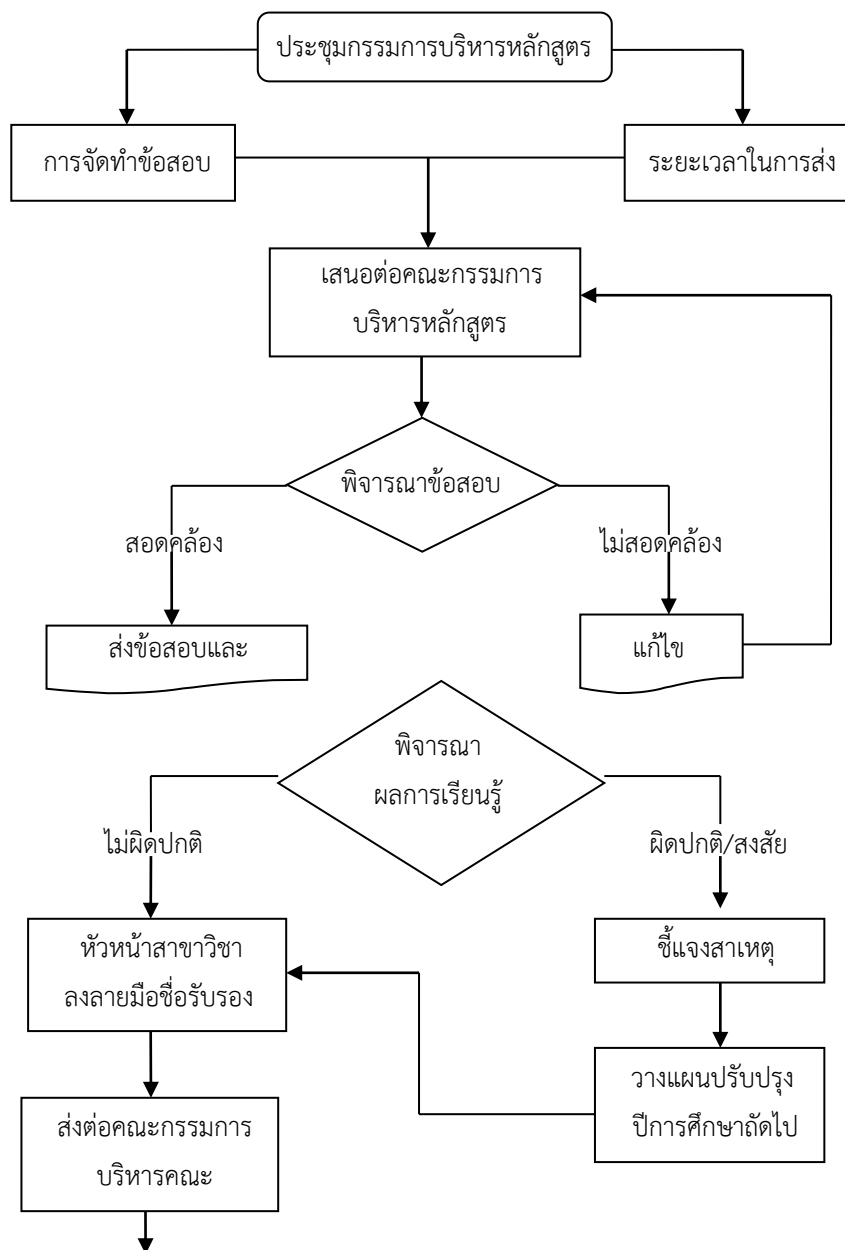
### การปรับปรุงระบบและกลไก

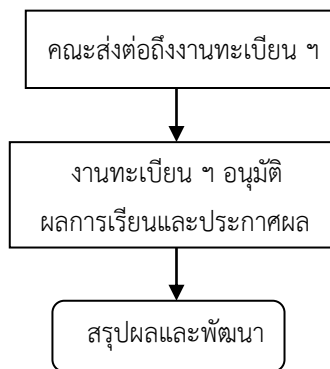
คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะปรับปรุงระบบและกลไกโดยการเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ หรือ สาขาวิชาที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์ จากภายนอกมหาวิทยาลัย มาตรวจสอบความสอดคล้องและเหมาะสมในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่ระบุใน มคอ.2 เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และปรับปรุงแก้ไขการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิให้เหมาะสมตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ และกำหนดเป้าหมายที่ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดในแต่ละภาคเรียน ซึ่งจะนำไปใช้ในปีการศึกษา 2567

### 5.3.2 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                                  |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | - ทุกรายวิชามีการดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้จริงตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.3<br>- ทุกรายวิชามีการทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษา |
| เชิงคุณภาพ | - ผลการเรียนรู้ของนักศึกษาสอดคล้องกับผลการประเมินตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่ระบุไว้ใน มคอ.2                                    |

#### ระบบและกลไกในการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา





### การดำเนินงานตามระบบและกลไก

ในปีการศึกษา 2566 ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อชี้แจงแนวทางการจัดทำข้อสอบปลายภาค เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา อีกทั้งแจ้งระยะเวลาในการจัดส่งข้อสอบปลายภาคตามที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกำหนด ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

#### - การจัดทำข้อสอบ

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำข้อสอบปลายภาคการศึกษา ซึ่งต้องสอดคล้องกับการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ระบุไว้ใน มคอ.3 วัตถุประสงค์และสาระการเรียนรู้ของรายวิชา โดยไม่จำกัดประเภทของข้อสอบ ซึ่งขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของระดับชั้นปี

#### - ระยะเวลาในการจัดส่ง

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้แจ้งวัน เวลา ในการสอบปลายภาคการศึกษาตามปฏิทินกิจกรรมวิชาการของมหาวิทยาลัย รวมถึงกำหนดการในการจัดส่งข้อสอบปลายภาคตามบันทึกข้อความของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

| ภาคการศึกษา | วันสอบปลายภาคการศึกษา | วันจัดส่งข้อสอบตามบันทึก ฯ |
|-------------|-----------------------|----------------------------|
| 1           | 17-27 ตุลาคม 2566     | 10-17 ตุลาคม 2566          |
| 2           | 4-13 มีนาคม 2567      | 19-29 มีนาคม 2567          |

อาจารย์ผู้สอนจัดทำข้อสอบปลายภาคเพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ซึ่งได้มีการประชุมเพื่อพิจารณาข้อสอบปลายภาคการศึกษาทั้งภาคเรียนที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2566 ข้อสอบปลายภาคการศึกษาของทุกรายวิชามีความสอดคล้องกับการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ระบุไว้ในมคอ.3 และวัตถุประสงค์ของรายวิชา ดังนั้นจึงมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนจัดส่งข้อสอบต่อคณะ ฯ เพื่อดำเนินการสอบตามปฏิทินที่มหาวิทยาลัยกำหนด

เมื่อสิ้นสุดภาคเรียนอาจารย์ผู้สอนจะดำเนินการสรุปผลการเรียนรู้ของนักศึกษา แล้วนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณาอนุมัติผลการเรียนรู้และส่งต่อตามลำดับขั้นถึงกลุ่มงานทะเบียนและประมวลผล ตามปฏิทินที่มหาวิทยาลัยกำหนด

### การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา พบว่าทุกรายวิชาที่หลักสูตรเปิดสอน มีการดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้จริงตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.3 และทุกรายวิชามีการทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยสอดคล้องกับผลการประเมินตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่ระบุไว้ใน มคอ.2

ทั้งนี้จากการประเมินและกลไกเพิ่มเติม พบว่า การทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นเพียงการทวนสอบโดยการพิจารณาความผิดปกติจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพียงอย่างเดียว ซึ่งอาจทำให้เกิดความไม่โปร่งใสได้ ดังนั้นจึงควรเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ หรือ สาขาวิชาที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์ และ/หรือ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษา และตรวจสอบจากหลักฐานอื่น ๆ เพื่อประกอบการพิจารณา เช่น กระดาษคำตอบของนักศึกษา การให้คะแนนของอาจารย์ผู้สอน การตรวจสอบจากงานที่ได้รับมอบหมาย เป็นต้น โดยกำหนดเป้าหมายของการทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดในแต่ละภาคเรียน

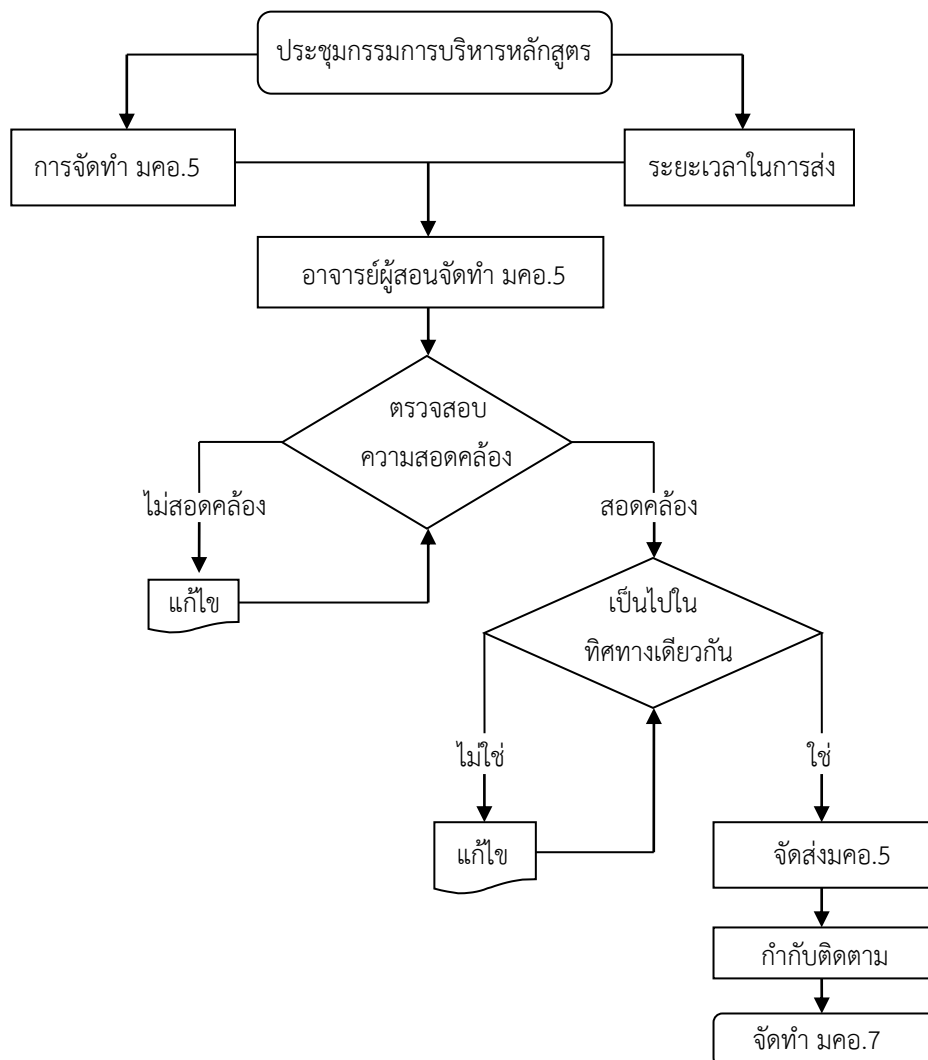
### การปรับปรุงระบบและกลไก

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะปรับปรุงระบบและกลไกโดยการเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ หรือ สาขาวิชาที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์ และ/หรือ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จากภายนอกมหาวิทยาลัย มาทำการทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษา เพื่อทวนสอบตามวิธีการที่เหมาะสม รวมถึงตรวจสอบจากหลักฐานอื่น ๆ และกำหนดเป้าหมายที่ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดในแต่ละภาคเรียน ซึ่งจะนำไปใช้ในปีการศึกษา 2567

5.3.3 การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร(มคอ. 5 มคอ.6 และ มคอ.7)

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                                                                                         |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | - ทุกรายวิชามีการจัดทำ มคอ. 5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน นับจากวันสิ้นสุดภาคเรียน<br>- มีการรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา |
| เชิงคุณภาพ | - มคอ.5 และ มคอ.6 ทุกรายวิชามีความสอดคล้องกับ มคอ.3<br>- ข้อมูลที่รายงานในมคอ.7 มีความถูกต้องสมบูรณ์                                                               |

ระบบและกลไกการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร(มคอ. 5 มคอ.6 และ มคอ.7)



## การดำเนินการตามระบบและกลไก

### - การจัดทำ มคอ.5, มคอ.6

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.5, มคอ.6 ซึ่งต้องสอดคล้องกับรายละเอียดที่ระบุไว้ใน มคอ.3 โดยให้เป็นไปตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด และจัดทำให้แล้วเสร็จภายใน 30 วัน นับจากวันสิ้นสุดภาคเรียน

### - ระยะเวลาในการจัดส่ง

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้แจ้งวัน เวลา ในการจัดส่ง มคอ.5 ตามปฏิทิน กิจกรรมวิชาการของมหาวิทยาลัย

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ดำเนินการตรวจสอบความสอดคล้องของ มคอ.5 ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร พบว่า ทุกรายวิชามีความสอดคล้องกับรายละเอียดที่ระบุไว้ใน มคอ.3 ดังนั้นจึงมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนจัดส่ง มคอ.5 ในระบบที่ <https://regis.nsruc.ac.th> และจากการกำกับติดตามการจัดส่ง พบว่า อาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชาส่ง มคอ.5 เข้าสู่ระบบตรงตามปฏิทินที่มหาวิทยาลัยกำหนด

สำหรับการจัดทำ มคอ.7 ของหลักสูตร ประธานหลักสูตร ได้มอบหมายให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนรายงานผลการดำเนินการตามองค์ประกอบและตัวบ่งชี้ทั้ง 13 ตัวบ่งชี้ และหาหลักฐานประกอบเพื่อให้ข้อมูลมีความถูกต้อง โดยต้องจัดทำให้แล้วเสร็จภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

## การประเมินระบบและกลไก

จากการประเมินระบบและกลไกในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7) พบว่า อาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชามีการจัดทำ มคอ.5 ภายใน 30 วัน นับจากวันสิ้นสุดภาคเรียนและเข้าสู่ระบบตรงตามปฏิทินที่มหาวิทยาลัยกำหนด ซึ่งทุกรายวิชามีความสอดคล้องกับ มคอ.3 จึงจะนำระบบและกลไกดังกล่าวมาใช้ซ้ำอีกครั้งในปีการศึกษา 2567

ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 .....การประเมินผู้เรียน.....

ค่าเป้าหมาย .....3.....ผลการดำเนินงาน .....3.....บรรลุเป้าหมาย .....3.....คณะกรรมการประเมิน.....

ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติตามที่ระบุ  
ใน

มคอ. 2 ของหลักสูตร

| ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                |                       |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|
|                                     | ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน<br>(Key Performance Indicators)                                                                                                                | การดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                             | เป็นไปตามเกณฑ์ | ไม่เป็นไปตาม<br>เกณฑ์ |
| 1)                                  | อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผนติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                          | ✓              |                       |
| 2)                                  | มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบมคอ.2ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)                                                        | 2. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) ได้มีการพัฒนาหลักสูตรเมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม 2562 วิพากษ์หลักสูตรเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2562 และสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ให้ความเห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 4/2562 วันที่ 18 เมษายน 2562 | ✓              |                       |
| 3)                                  | มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม(ถ้ามี) ตามแบบมคอ.3 และมคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา                            | 3. หลักสูตรมีรายละเอียดของรายวิชาตามแบบมคอ.3 และมคอ.4 ที่เปิดสอนทุกรายวิชาทั้งในภาคเรียนที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2566                                                                                                                                                      | ✓              |                       |
| 4)                                  | จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม(ถ้ามี) ตามแบบมคอ.5 และมคอ.6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | 4. มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา มคอ.5 และ มคอ.6 ที่เปิดสอนทุกรายวิชาทั้งในภาคเรียนที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2566                                                                                                                                                | ✓              |                       |
| 5)                                  | จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบมคอ.7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา                                                                                        | มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบมคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา 2566                                                                                                                                                                             | ✓              |                       |
| 6)                                  | มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนแต่ละปีการศึกษา                           | ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมคอ.3 ร้อยละ 100                                                                                                                                                              | ✓              |                       |
| 7)                                  | มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอนหรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่ผ่านมา                                 | มีการพัฒนาการรูปแบบการจัดการเรียนการสอน และเพิ่มเติม ปรับปรุง เนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมถึงกิจกรรม ให้สอดคล้องกับ มคอ.7 ปีการศึกษา 2565                                                                                                                                  | ✓              |                       |



| ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ                     |                                                                                                                        |                                                                                             |                |                       |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|
|                                                         | ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน<br>(Key Performance Indicators)                                                              | การดำเนินงาน                                                                                | เป็นไปตามเกณฑ์ | ไม่เป็นไปตาม<br>เกณฑ์ |
|                                                         |                                                                                                                        |                                                                                             |                |                       |
| 8)                                                      | อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการ<br>ปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการ<br>จัดการเรียนการสอน                                  | ไม่มีการเปิดรับอาจารย์ใหม่                                                                  | -              |                       |
| 9)                                                      | อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับ<br>การพัฒนาทางวิชาการและ/หรือ<br>วิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง                        | อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ<br>และ/หรือวิชาชีพ                        | ✓              |                       |
| 10)                                                     | จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการ<br>สอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ<br>และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ<br>50 ต่อปี  | ไม่มีบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน                                                          | -              |                       |
| 11)                                                     | ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปี<br>สุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพ<br>หลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5<br>จากคะแนนเต็ม 5.0 | นักศึกษาชั้นปีที่ 4 มีความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตร<br>ระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.25               | ✓              |                       |
| 12)                                                     | ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มี<br>ต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5<br>จากคะแนนเต็ม 5.0                         | ไม่มีความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต เนื่องจากหลักสูตรไม่ได้<br>เปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2562 | -              |                       |
| รวมตัวบ่งชี้ในปีนี้                                     |                                                                                                                        |                                                                                             | 9              |                       |
| จำนวนตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านเฉพาะ<br>ตัวบ่งชี้ที่ 1-5 |                                                                                                                        |                                                                                             | 5              |                       |
| ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ 1-5                               |                                                                                                                        |                                                                                             | 100            |                       |
| จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ดำเนินการผ่าน                      |                                                                                                                        |                                                                                             | 9              |                       |
| ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี                           |                                                                                                                        |                                                                                             | 100            |                       |

### การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

| รหัส ชื่อวิชา | ภาค<br>การศึกษา | ความผิดปกติ | การตรวจสอบ | เหตุที่ทำให้ผิดปกติ | มาตรการแก้ไข |
|---------------|-----------------|-------------|------------|---------------------|--------------|
| -             | -               | -           | -          | -                   | -            |

## รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา

| รหัส ชื่อวิชา | ภาคการศึกษา | เหตุผลที่ไม่ได้สอน | มาตรการที่ดำเนินการ |
|---------------|-------------|--------------------|---------------------|
| -             | -           | -                  | -                   |

## รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา

| รหัส ชื่อวิชา | ภาคการศึกษา | หัวข้อที่ขาด | สาเหตุที่ไม่ได้สอน | วิธีแก้ไข |
|---------------|-------------|--------------|--------------------|-----------|
| -             | -           | -            | -                  | -         |

## คุณภาพของการสอน

## การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

## รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอนทุกคนมีผลการประเมินโดยผู้เรียน สูงกว่า 4.00 คะแนน

## การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร ☐ มี ☒ ไม่มี ไม่มีการเปิดรับอาจารย์ใหม่ตั้งแต่ปีการศึกษา 2563 เป็นต้นมา ทั้งนี้อาจารย์ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศจากสำนักวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ทุกคนภายหลังจากรายงานตัวและหลังจากเปิดภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษาที่อาจารย์เข้ามาปฏิบัติงาน

## ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

| มาตรฐานผลการเรียนรู้ | สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ          | แนวทางแก้ไขปรับปรุง                                        |
|----------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| คุณธรรมจริยธรรม      | นักศึกษาส่วนใหญ่ไม่ระบุแหล่งอ้างอิง เมื่อมีการมอบหมายให้ทำรายงาน | ทำตัวอย่างการเขียนรายงานฉบับสมบูรณ์ให้นักศึกษาซึ่งมีรูปแบบ |

| มาตรฐานผลการเรียนรู้                                             | สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และ<br>ข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ                                                                                                              | แนวทางแก้ไขปรับปรุง                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                  | ฉบับสมบูรณ์                                                                                                                                                              | ของการเขียนแหล่งอ้างอิงข้อมูล                                                                                                                                                           |
| ความรู้                                                          | นักศึกษาขาดความกระตือรือร้นในการแสวงหาข้อมูลใหม่ รวมถึงการตอบคำถามโดยส่วนใหญ่จะมีเพียง 2-3 ที่ตอบคำถามเป็นประจำ                                                          | มอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ โดยกำหนดระยะเวลาของข้อมูลไม่เกิน 5 ปี ทั้งนี้ในการถามตอบจะเน้นการเจาะจงรายชื่อเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาตอบคำถาม |
| ทักษะทางปัญญา                                                    | นักศึกษาขาดทักษะการวิเคราะห์ข้อมูล หรือ สรุปข้อมูล รวมถึงมีทักษะการบูรณาการน้อยทำให้ขาดความเชื่อมโยงในการตอบคำถาม                                                        | เพิ่มรูปแบบการบูรณาการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน (WIL) และฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์กรณีศึกษาเพื่อบูรณาการความรู้                                                                              |
| ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ                    | การทำงานกลุ่มของนักศึกษาไม่มีการกระจายงาน และมีคนทำงานหลักเพียง 1-2 คน จากสมาชิกทั้งหมด                                                                                  | เน้นประเด็นการค้นคว้าข้อมูลที่สามารถกระจายงานให้สมาชิกในกลุ่มได้อย่างทั่วถึง                                                                                                            |
| ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | นักศึกษาทักษะการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยในการรายงานหน้าชั้นเรียนจะมีคนนำเสนอเพียง 1-2 คน จากสมาชิกทั้งหมด ซึ่งเป็นคนเดิมทุกครั้งที่มีการรายงานหน้าชั้นเรียน | เน้นให้นักศึกษากระจายข้อมูลให้สมาชิกในกลุ่มได้มีบทบาทในการรายงานหน้าชั้นเรียนเท่ากัน                                                                                                    |

## หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

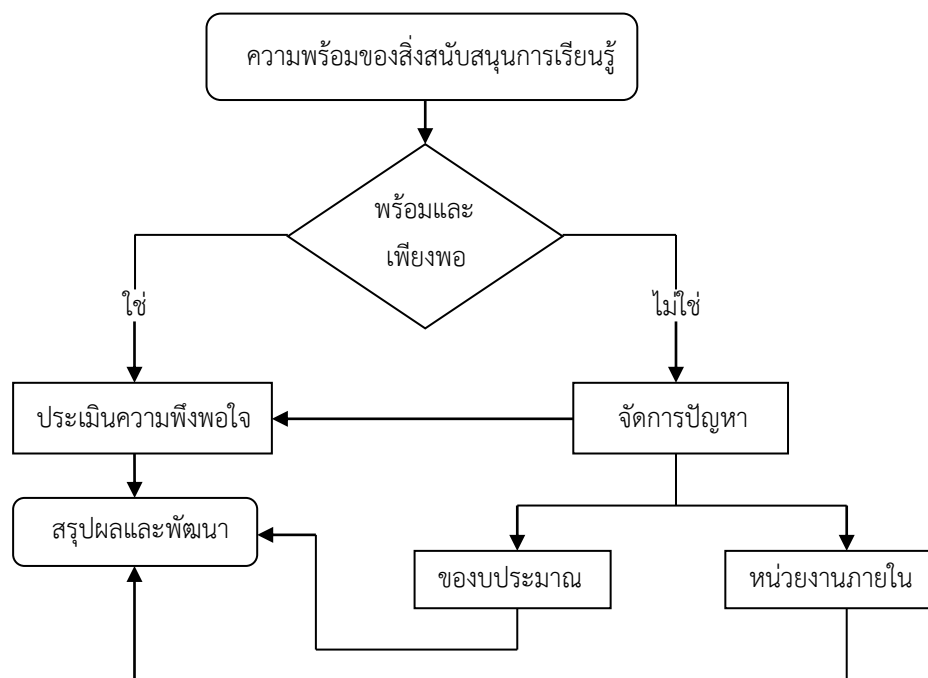
### การบริหารหลักสูตร

| ปัญหาในการบริหารหลักสูตร                                                                        | ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร                                                       | แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ครุภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการบางส่วนที่มีอยู่เสียหายจากอายุการใช้งาน และสภาพห้องปฏิบัติการไม่สมบูรณ์ | ทำให้นักศึกษาไม่สามารถใช้อุปกรณ์ครุภัณฑ์สำหรับการประกอบอาหารและอาจส่งผลกระทบในระหว่างการศึกษาฝึกปฏิบัติอาหาร | - จัดงบประมาณในการซ่อมแซมรวมถึงซื้อวัสดุ และ/หรือ อุปกรณ์ อีกทั้งปรับปรุงห้องปฏิบัติการให้เอื้อต่อสภาพแวดล้อมในการเรียน |

### 5.1 ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

| เป้าหมาย   | รายละเอียด                                                                                              |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เชิงปริมาณ | - อาจารย์ประจำหลักสูตร นักศึกษา และเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการมีส่วนร่วมในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ |
| เชิงคุณภาพ | - มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีจำนวนเพียงพอและมีความพร้อมใช้งาน                                        |

1) ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้



คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านกายภาพ ก่อนเปิดปีการศึกษา 2566 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

**- สํารวจความพร้อมและเพียงพอ**

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้มอบหมายให้อาจารย์ประจำหลักสูตรสำรวจความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านกายภาพ ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์การศึกษา และเทคโนโลยีที่ใช้ในการเรียนการสอน โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรได้รายงานผลการสำรวจต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

| ห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการ     | ความพร้อมทางกายภาพ |               |
|------------------------------|--------------------|---------------|
|                              | จำนวน              | สภาพการใช้งาน |
| ห้องเรียน 621                | ✓                  | ✓             |
| ห้องเรียน 622                | ✓                  | ✓             |
| ห้องเรียน 623                | ✓                  | ✓             |
| ห้องปฏิบัติการอาหาร (612)    | ✓                  | ✓             |
| ห้องปฏิบัติการประดิษฐ์ (613) | ✓                  | ✓             |
| ห้องปฏิบัติการขนมอบ (614)    | ✓                  | ✓             |

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ทำการประเมินความพึงพอใจเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่อการจัดการเรียนการสอน จากอาจารย์ประจำหลักสูตร นักศึกษา และ เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ เพื่อนำผลการประเมินไปปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น โดยมีผลการประเมิน ดังนี้

| รายการประเมิน                                               | ปีการศึกษา 2566 |                  |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
|                                                             | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ |
| <b>ด้านห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการ</b>                         |                 |                  |
| 1. ห้องเรียน/ห้องปฏิบัติการสะอาดเรียบร้อย                   | 3.62            | มาก              |
| 2. ห้องเรียนมีจำนวนเก้าอี้เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา           | 4.35            | มาก              |
| 3. ห้องเรียนมีเก้าอี้ที่มีสภาพพร้อมใช้งาน                   | 4.35            | มาก              |
| 4. ห้องปฏิบัติการมีเครื่องมืออุปกรณ์เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา | 3.27            | ปานกลาง          |
| 5. อุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการมีสภาพพร้อมใช้งาน                 | 3.25            | ปานกลาง          |
| <b>รวม</b>                                                  | <b>3.77</b>     | <b>มาก</b>       |

| อุปกรณ์การศึกษา                                                                              |      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|
| 1. มีอุปกรณ์ทางการศึกษาพื้นฐานประจำห้องเรียน เช่น เครื่องฉายภาพ<br>ไมโครโฟน เครื่องขยายเสียง | 3.80 | มาก     |
| 2. ประสิทธิภาพการใช้งานของอุปกรณ์ทางการศึกษา                                                 | 3.71 | มาก     |
| รวม                                                                                          | 3.76 | มาก     |
| เทคโนโลยีที่ใช้ในการเรียนการสอน                                                              |      |         |
| 1. จุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตมีความทั่วถึง                                                     | 3.68 | มาก     |
| 2. ความสะดวกและรวดเร็วในการเชื่อมต่อ                                                         | 2.48 | น้อย    |
| รวม                                                                                          | 3.08 | ปานกลาง |
| เฉลี่ยรวม                                                                                    | 3.54 | ปานกลาง |

จากผลประเมินความพึงพอใจเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่อการจัดการเรียนการสอน จากอาจารย์ประจำหลักสูตร นักศึกษา และ เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ พบว่ามีความพึงพอใจในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยที่ 3.54 โดยหากวิเคราะห์รายประเด็นพบว่า

- เทคโนโลยีที่ใช้ในการเรียนการสอน ประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยน้อย ได้แก่ ความสะดวกและรวดเร็วในการเชื่อมต่อ เนื่องจาก ในการเข้าระบบอินเทอร์เน็ตของมหาวิทยาลัย มีหลายขั้นตอน หลุดการเชื่อมต่อบ่อย และ อินเทอร์เน็ตไม่เสถียร

#### การปรับปรุงเพื่อให้ความพร้อมทางกายภาพ

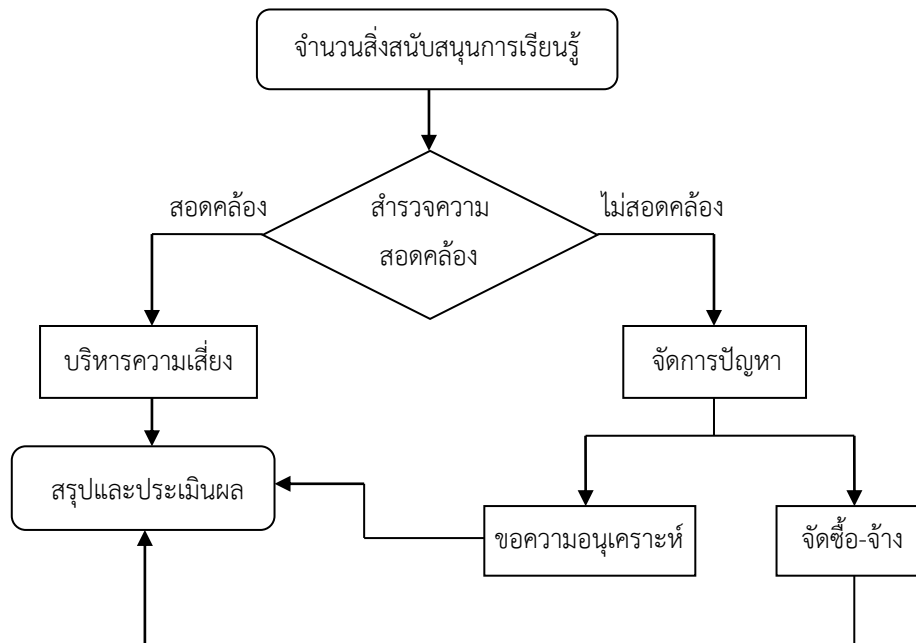
คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะนำผลการประเมินความพึงพอใจเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่อการจัดการเรียนการสอน จากอาจารย์ประจำหลักสูตร นักศึกษา และ เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ มาปรับปรุงดังต่อไปนี้

- สำรวจจำนวนและความพร้อมของเครื่องมือ/อุปกรณ์ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการและดำเนินการสำรวจความต้องการก่อนปีงบประมาณ 2566 พร้อมทั้งส่งแบบสำรวจความต้องการซื้อ-จ้าง และ/หรือซ่อมแซมอุปกรณ์ให้มีสภาพพร้อมใช้งานทันทีเมื่องบประมาณได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เพื่อไม่ให้เกิดความล่าช้าในการดำเนินการ

- ส่งแบบสำรวจความต้องการซื้อ-จ้างอุปกรณ์การศึกษาพื้นฐานประจำห้องเรียน และตรวจสอบประสิทธิภาพการใช้งานก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

- ขอความอนุเคราะห์จากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศให้เขามาตรวจสอบความเสถียรของอินเทอร์เน็ต เพื่อให้สามารถเชื่อมต่อได้รวดเร็ว

2) จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน



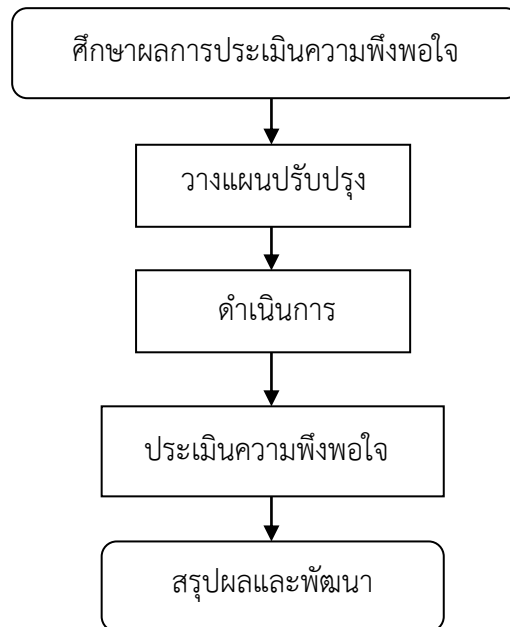
ในปีการศึกษา 2566 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร มอบหมายให้อาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการสำรวจความสอดคล้องของจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้กับเนื้อหารายวิชาที่เปิดสอน ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

| ห้องเรียน | จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ |            |              |          |               |
|-----------|------------------------------|------------|--------------|----------|---------------|
|           | เก้าอี้<br>(ตัว)             | White bord | เครื่องเสียง | ไมโครโฟน | เครื่องฉายภาพ |
| 621       | 40                           | 1          | 1            | 1        | 1             |
| 622       | 40                           | 1          | -            | -        | 1             |
| 623       | 40                           | 1          | -            | -        | -             |

จากผลการสำรวจความสอดคล้องของจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้กับเนื้อหารายวิชาที่เปิดสอนพบว่า ในรายวิชา การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด ยังไม่มีอุปกรณ์ที่เอื้ออำนวยทั้งนี้งบประมาณที่ได้รับการจัดสรรในการซื้อครุภัณฑ์ของหลักสูตรมีจำนวนไม่เพียงพอต่อการจัดซื้อครุภัณฑ์ขนาดใหญ่ แต่สำหรับวัสดุการจัดการเรียนการสอนจะมีการสำรวจความต้องการพัสดุเพื่อจัดซื้อ-จ้าง ตามระบบต่อไป

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะดำเนินการขอความอนุเคราะห์ในการใช้สถานที่หรือใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ในสาขาวิชาที่มีความใกล้เคียงกัน เช่น สาขาวิชาชีววิทยา สาขาวิชาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร ซึ่งจะนำไปใช้ในปีการศึกษา 2566

3) กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้



คณะกรรมการบริหารหลักสูตรศึกษาผลการประเมินความพึงพอใจของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากนักศึกษา และอาจารย์ประจำหลักสูตรในปีการศึกษา 2564-2565 เพื่อวางแผนปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีผลการประเมินความพึงพอใจต่ำ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

ในปีการศึกษา 2566 คณะกรรมการได้ทำการประเมินความพึงพอใจของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากนักศึกษา ซึ่งมีผลการประเมินความพึงพอใจ ดังนี้

| รายการประเมิน                                                       | ปีการศึกษา 2564 |                  | ปีการศึกษา 2565 |                  | ปีการศึกษา 2566 |                  |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|
|                                                                     | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ | เฉลี่ย          | ระดับความพึงพอใจ |
| มีตำราและเอกสารเฉพาะสาขาวิชาในห้องสมุดเพียงพอและทันสมัย             | 3.86            | มาก              | 3.89            | มาก              | 3.92            | มาก              |
| มีแหล่งการเรียนรู้และสืบค้นผ่านเครือข่ายจำนวนเพียงพอ                | 3.68            | มาก              | 3.70            | มาก              | 3.71            | มาก              |
| มีเอกสารประกอบการสอนสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชาที่อาจารย์ผู้สอนจัดให้ | 3.76            | มาก              | 3.79            | มาก              | 3.81            | มาก              |
| ห้องเรียนมีครุภัณฑ์โสตทัศนูปกรณ์เพียงพอต่อการเรียนการสอน            | 3.82            | มาก              | 3.83            | มาก              | 3.85            | มาก              |



|                                                                       |             |            |             |            |             |            |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|------------|
| สื่อการเรียนการสอนเพียงพอและสอดคล้องกับ<br>เนื้อหารายวิชา             | 3.66        | มาก        | 3.69        | มาก        | 3.72        | มาก        |
| คุณภาพของอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ในการเรียนการ<br>สอนมีคุณภาพสามารถใช้งานได้ | 4.18        | มาก        | 4.21        | มาก        | 4.23        | มาก        |
| เอกสารประกอบการสอนและปฏิบัติการเพียงพอ                                | 4.24        | มาก        | 4.27        | มาก        | 4.32        | มาก        |
| คอมพิวเตอร์และระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต<br>เพียงพอ                    | 3.68        | มาก        | 3.68        | มาก        | 3.70        | มาก        |
| <b>รวม</b>                                                            | <b>3.86</b> | <b>มาก</b> | <b>3.88</b> | <b>มาก</b> | <b>3.90</b> | <b>มาก</b> |

ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 .....สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้.....  
 ค่าเป้าหมาย .....3.....ผลการดำเนินงาน .....3.....บรรลุเป้าหมาย .....3.....คณะกรรมการประเมิน.....

## หมวดที่ 6

ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมินอิสระ

## สรุปการประเมินหลักสูตร

## การประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตร ไม่มีการประเมินผู้ใช้นักศึกษาจากสถานประกอบการ เนื่องจากหลักสูตรเปิดรับนักศึกษาปี 2563 เป็นปีแรก จึงทำให้ยังไม่มีบัณฑิตที่จบการศึกษาตามระยะเวลาในการศึกษาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2563)

## หมวดที่ 7

## แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

| แผนดำเนินการ                                                                                                                                                                        | กำหนดเวลา<br>ที่แล้วเสร็จ | ผู้รับผิดชอบ   | ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่<br>สามารถดำเนินการได้สำเร็จ                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| สนับสนุนให้อาจารย์<br>ประจำหลักสูตรทำผลงาน<br>ทางวิชาการ งานวิจัยและ<br>เผยแพร่ผลงานวิจัย รวมถึง<br>การยื่นขอกำหนด<br>ตำแหน่งทางวิชาการและ<br>ศึกษาต่อในระดับปริญญา<br>เอกเพิ่มเติม | ภายในปีการศึกษา 2566      | ประธานหลักสูตร | ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์กัลยา ฤทธิ์เพ็ญ<br>ดำเนินการสอบคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาต่อใน<br>ระดับปริญญาเอกและรายงานการสอบต่อ<br>คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พร้อมขอ<br>อนุญาตลาศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก<br>ในปีการศึกษา 2567 |

## แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2567

| แผนดำเนินการ                                                                                     | กำหนดเวลา<br>ที่แล้วเสร็จ | ผู้รับผิดชอบ   | ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่<br>สามารถดำเนินการได้สำเร็จ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------|
| กำกับติดตามการเผยแพร่<br>ผลงานทางวิชาการของ<br>อาจารย์ประจำหลักสูตร<br>ให้เป็นไปตามเกณฑ์<br>กพอ. | ภายในปีการศึกษา 2567      | ประธานหลักสูตร | ยังไม่มีดำเนินการ                                         |

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 1 : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์กัลยา ฤทธิเพ็ญ

ลายเซ็น : \_\_\_\_\_ วันที่รายงาน 1 กรกฎาคม 2567

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 2 : ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิรภัทร สิริบรรสพ

ลายเซ็น : \_\_\_\_\_ วันที่รายงาน 1 กรกฎาคม 2567

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 3 : อาจารย์นารีรัตน์ บุญลักษณ์

ลายเซ็น : \_\_\_\_\_ วันที่รายงาน 1 กรกฎาคม 2567

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 4 : อาจารย์ทศพร โพธิ์เนียม

ลายเซ็น : \_\_\_\_\_ วันที่รายงาน 1 กรกฎาคม 2567

อาจารย์ประจำหลักสูตรคนที่ 5 : อาจารย์รังสิตา จันทร์หอม

ลายเซ็น : \_\_\_\_\_ วันที่รายงาน 1 กรกฎาคม 2567

เห็นชอบโดย : รองศาสตราจารย์ทินพันธุ์ เนตรแพ

ลายเซ็น : \_\_\_\_\_ วันที่รายงาน 1 กรกฎาคม 2567