



รายงานการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร
(Self-Assessment Report - SAR)
ประจำปีการศึกษา 2558

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

(4 มิถุนายน 2559)

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2 อาจารย์	8
หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต	13
หมวดที่ 4 ข้อมูลสรุปรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร	20
หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร	37
หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมินอิสระ	38
หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร	39
การประเมินตนเอง รายตัวบ่งชี้	40
สรุปผลการวิเคราะห์คุณภาพหลักสูตร	41



การรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก
ประจำปีการศึกษา 2558 วันที่รายงาน 4 มิถุนายน 2559

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

รหัสหลักสูตร 25531961103134

1. อาจารย์ประจำหลักสูตร

มคอ 2		ปัจจุบัน		หมายเหตุ
1 ผศ.สุพรัตน์	วัชรระนฤมล	1 ผศ.สุพรัตน์	วัชรระนฤมล	นางสาวดลพร ว่องไวเวชได้ลาศึกษาต่อในภาคการศึกษาที่ 1/2557 และ
2 ผศ.อุทิน	คุณาแจ่มจรัส	2 ผศ.อุทิน	คุณาแจ่มจรัส	ได้ทำการปรับเปลี่ยนตามคำสั่งที่ 27/2557 ลงวันที่ 11 กันยายน พ.ศ.
3 นายวรเกียรติ	ทองไทย	3 นายวรเกียรติ	ทองไทย	2557 ซึ่งเป็นคำสั่งแต่งตั้งจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
4 นางชญาภา	บัวน้อย	4 นางชญาภา	บัวน้อย	
5 นางสาวดลพร	ว่องไวเวช	5 ผศ.อำไพ	สงวนแหว	

2.อาจารย์ผู้สอน

1. ผศ.สุพรัตน์ วัชรระนฤมล
2. ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส
3. นายวรเกียรติ ทองไทย
4. นางชญาภา บัวน้อย
5. ผศ.อำไพ สงวนแหว
6. ผศ.ดร.อัจฉรา ดลวิทยาคุณ
7. นางสาวรณีย์ ขยันการนาวี
8. นางสาวดลพร ว่องไวเวช (ลาศึกษาต่อ)
9. อ.มาลา เทพมณี
10. อ.คุณากร สุปน
11. อ.บุญทริก รอดบำรุง
12. อ.อรอนงค์ นิยมธรรม
13. อ.ศีลพร พึงเจริญ
14. อ.ทศวรรษ อินทะสร้อย
15. อ.สุรพงศ์ ขุนคง
16. อ.แจ่มใส จันทร์กลาง



17. อ.สาวิตรี สุวรรณรอน
 18. อ.รัฐพล ภูมรินทร์พงศ์

3. สถานที่จัดการเรียนการสอน อาคารคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

4. การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ตัวบ่งชี้ 1.1)

ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน
1	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	มีอาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดโดยมี อาจารย์ประจำหลักสูตร คุณวุฒิ ระดับปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 4 คน ตรงตามหลักสูตร และมีผู้ดำรงตำแหน่งระดับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขา จำนวน 3 คน



2	คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	<p>อาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน มีคุณวุฒิระดับปริญญาโท สาขาเกษตรศาสตร์ตรงตาม หลักสูตร ดังนี้</p> <p>1 ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนนถมล วุฒิ(คศ.ม.คหกรรมศาสตร์)</p> <p>2 ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส วุฒิ (ศศ.ม.คหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาชุมชน)</p> <p>3 นายวรเกียรติ ทองไทย วุฒิ(คศ.ม.คหกรรมศาสตร์ และ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย)</p> <p>4 นางชญาภา บัวน้อย วุฒิ(คศ.ม.คหกรรมศาสตร์ ศึกษา)</p> <p>5 ผศ.อำไพ สงวนแว วุฒิ (บธ.ม.การเงิน) และมีผู้ดำรงตำแหน่งระดับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขา จำนวน 3 คน</p> <p>1 ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนนถมล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ด้านผ้าและ เครื่องแต่งกาย</p> <p>2 ผศ.อุทิน คุณาแจ่ม จรัส ผู้ช่วยศาสตราจารย์ด้านอาหาร และโภชนาการ</p> <p>3 ผศ.อำไพ สงวนแว ผู้ช่วยศาสตราจารย์ด้านการเงิน</p>
3	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	<p>เป็นไปตามเกณฑ์ขั้นต่ำของ อาจารย์ประจำหลักสูตร</p>
4	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	<p>มีอาจารย์ไม่ต่ำกว่าคุณวุฒิ ปริญญาโท จำนวน 15 คน</p>



5	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	ไม่มีการเรียนการสอนในระดับปริญญาโท
6	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม(ถ้ามี)	ไม่มีการเรียนการสอนในระดับปริญญาโท
7	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	ไม่มีการเรียนการสอนในระดับปริญญาโท
8	การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา	ไม่มีการเรียนการสอนในระดับปริญญาโท
9	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา	ไม่มีการเรียนการสอนในระดับปริญญาโท
10	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ	ไม่มีการเรียนการสอนในระดับปริญญาโท
11	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มีการปรับปรุงตามรอบเวลาไม่เกิน 5 ปี โดยหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ได้รับการปรับปรุงเมื่อปี พ.ศ.2553 และปรับปรุงในปี พ.ศ.2555 โดยได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย ในวันที่ 23 มีนาคม 2555 และ สกอ. รับทราบในวันที่ 31 ตุลาคม 2555 ซึ่งอยู่ในระยะเวลาที่กำหนดโดยจะปรับปรุงอีกครั้งในปีการศึกษา 2559
12	การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ได้กำหนดให้มีมาตรฐาน ผลการเรียนรู้ทั้งหมด 6 ด้านได้แก่ 1.) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2.) ด้านความรู้ 3.) ด้านทักษะความรู้ 4.) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ 5.) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ



		<p>6.) ด้านทักษะพิสัย</p> <p>โดยมีผลการดำเนินงานเพื่อ การประกันคุณภาพหลักสูตร และการเรียนการสอนตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติคือ</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ประจำหลักสูตร ทุกคนได้ร่วมหารือในเรื่องการ วางแผนจัดการเรียนการสอน ภาคการศึกษาที่ 1/2558 และ ทำการติดตามการจัดทำและ รวบรวม มคอ.3 และ มคอ.4 ประจำหลักสูตรทุกรายวิชา และมีการกำหนดส่งในวันที่ 10 กรกฎาคม 2558 - มีการกำหนดส่ง มคอ.5 และ มคอ.6 ของภาคเรียนที่ 1/2558 ในวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2559 -วางแผนจัดการเรียนการ สอนภาคการศึกษาที่ 2/2558 และทำการติดตามการจัดทำ และรวบรวม มคอ.3 และ มคอ.4 ประจำหลักสูตรทุก รายวิชา และมีการกำหนดส่ง ในวันที่ 9 ธันวาคม 2558 ให้ หัวหน้าหลักสูตรทำการ ตรวจสอบและมีการสรุปผล การดำเนินงานทุกรายวิชาได้ ส่งทันตามกำหนดเวลา - มีการกำหนดส่ง มคอ.5 และ มคอ.6 ของภาคเรียนที่ 2/2558 ในวันที่ 5 กรกฎาคม 2559
--	--	---



หมวดที่ 2 อาจารย์ อธิบายผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ต่อไปนี้

การบริหารและพัฒนาอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ 4.1) อธิบายผลการดำเนินงาน

การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ได้กำหนดขั้นตอนกระบวนการรับสมัครอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์แจ้งความประสงค์โดยกำหนดคุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตรพร้อมทั้งแนบเอกสารการคิดภาระงานตามกรอบอัตรากำลังเสนอยังส่วนงานที่รับผิดชอบตามลำดับสายงานพร้อมทั้งกำหนดคุณสมบัติให้ตรงตามหลักสูตรและให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ(TQF)
2. มีการอนุมัติจากผู้บริหาร และส่วนงานที่เกี่ยวข้อง
3. ผู้สมัครต้องผ่านขบวนการสอบข้อเขียน สอบสัมภาษณ์ ดำเนินการรายงานตัวผ่านสายบังคับบัญชาซึ่งดำเนินการตามระเบียบของมหาวิทยาลัย
4. หลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์รับรายงานตัว จัดหาอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อเรียนรู้การจัดการเรียนการสอนกฎระเบียบ ข้อบังคับที่ควรปฏิบัติ ตลอดจนมอบภาระงานสอนและภาระงานในหน้าที่อื่นๆ
5. แจ้งคณะกรรมการประจำคณะเพื่อเสนอพิจารณาให้ความเห็นชอบและเสนอต่อมหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติต่อไป

ในปีการศึกษา 2558 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ไม่ได้รับอาจารย์เพิ่ม และยังคงมีอาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน ครบตามจำนวนเท่าเดิมและหลักสูตรได้ดำเนินการประเมินการรับสมัครอาจารย์ประจำหลักสูตรพบว่ากระบวนการยังมีความเหมาะสมสำหรับการดำเนินงานของหลักสูตร

การบริหารอาจารย์

หลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้จัดทำแผนการบริหารอาจารย์ดังนี้
จากปีการศึกษา 2557 ที่ผ่านมาหลักสูตรพบว่าการทำงานปี 2557 ยังไม่สอดคล้องต่อหลักสูตร จึงได้ปรับกระบวนการทำงานและได้นำมาใช้ในปีการศึกษา 2558 ดังนี้

1. จัดทำการวางแผนอัตรากำลังระยะ 5 ปี
2. จัดทำการพิจารณาภาระงานสอนโดยมีเกณฑ์
3. จัดทำตารางภาระการสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร
4. มีการส่งเสริมและมอบหมายงานให้ดำเนินการตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย

- การดำเนินงานบริหารอาจารย์

ในปีการศึกษา 2558 ได้ดำเนินการดังนี้

- 1) แผนพัฒนากำลังระยะ 5 ปี

ชื่อ-สกุล	การเสนอขอ ผศ.	การเสนอขอ รศ.	ศึกษาต่อ ปริญญาเอก
อาจารย์ชญาภา บัวน้อย	/	-	/



อาจารย์วรเกียรติ ทองไทย	/	-	-
ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส	-	/	-
ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนฤมล	-	/	-

	2559	2560	2561	2562
มีการเกษียณอายุ ราชการ ของอาจารย์ประจำ หลักสูตร	-	/	-	/

2) การกำหนดภาระงานสอน

ชื่อ-สกุล	จำนวนคาบสอน 1/2558	จำนวนคาบสอน ภาคเรียนที่ 2/2558
ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส	21	21
ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนฤมล	19	19
ผศ.อำไพ ชันแก้วหล้า	16	12
อาจารย์วรเกียรติ ทองไทย	19	18
อาจารย์ชญาภา บ้วน้อย	12	15

3) มีการส่งเสริมและมอบหมายงานให้ดำเนินการตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย **สีงานที่ดำเนินการในปี 2558**

4) ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนฤมล และ ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส ได้เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการจัดทำผลงานทางวิชาการ ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์รุ่น 2 ระหว่างวันที่ 27-29 กรกฎาคม 2558 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

5) ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนฤมล เข้าฝึกอบรมและศึกษาดูงาน ณ ศูนย์ศิลปาชีพระหว่างไทย จังหวัดอยุธยา และงานแสดงสินค้าของขวัญของที่ระลึกในเทศกาลต้อนรับปีใหม่ ณ อิมแพคอารีน่าเมืองทองธานี ในวันที่ 27 พฤศจิกายน 2558 และ ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส เข้าร่วมโครงการฝึกอบรมคุณธรรมจริยธรรมนักศึกษาเยาวชนดีศรีแผ่นดิน ปีการศึกษา 2558 และ ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนฤมล เข้าฝึกอบรมและศึกษาดูงาน ณ ศูนย์ศิลปาชีพระหว่างไทย จังหวัดอยุธยา และงานแสดงสินค้าของขวัญของที่ระลึกในเทศกาลต้อนรับปีใหม่ ณ อิมแพคอารีน่าเมืองทองธานี ในวันที่ 27 พฤศจิกายน 2558

- ประเมินกระบวนการ



ในปีการศึกษา 2558 หลักสูตรสาขาวิชาได้ประเมินการกระบวนการบริหารอาจารย์พบว่าหลักสูตรขาดคุณวุฒิอาจารย์ระดับปริญญาเอกและมีความเห็นว่า ควรมีขั้นตอนในการสนับสนุนให้อาจารย์ในหลักสูตรมีตำแหน่งทางวิชาการซึ่งมีความจำเป็นและสามารถดำเนินการได้ก่อนหลักสูตรจึงได้ปรับปรุงกระบวนการโดยเพิ่มขั้นตอนสรรหาอาจารย์ที่เลี้ยงที่มีตำแหน่งทางวิชาการโดยปรับกระบวนการบริหารอาจารย์ได้ปี 2559

การส่งเสริมพัฒนาอาจารย์

จากปีการศึกษา 2557 ที่ผ่านมาหลักสูตรพบว่าการทำงานปี 2557 ยังไม่สอดคล้องต่อการส่งเสริมพัฒนาอาจารย์จึงได้ปรับกระบวนการทำงานและได้นำมาใช้ในปีการศึกษา 2558 ดังนี้

- 1) จัดทำแผนสนับสนุนและส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตรที่คุณวุฒิปริญญาโทเพื่อศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก
- 2) สนับสนุนการพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรทำผลงานวิชาการ
- 3) สนับสนุนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าการฝึกอบรมและศึกษาดูงาน

การดำเนินการ

- 1) สนับสนุนให้อาจารย์ให้อาจารย์ชญาภา บัวน้อย ศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก โดยการพูดคุย
- 2) ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรชนกมล และ ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส ได้เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการจัดทำผลงานทางวิชาการ ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์รุ่น 2 ระหว่างวันที่ 27-29 กรกฎาคม 2558 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
- 3) การฝึกอบรมและศึกษาดูงาน มีอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้ารับการฝึกอบรมและศึกษาดูงานดังนี้
 - ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรชนกมล เข้าฝึกอบรมและศึกษาดูงาน ณ ศูนย์ศิลปวิชาชีพบางไทร จังหวัดอยุธยา และงานแสดงสินค้าของขวัญของที่ระลึกในเทศกาลต้อนรับปีใหม่ ณ อิมแพคอารีน่าเมืองทองธานี ในวันที่ 27 พฤศจิกายน 2558
 - ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส เข้าร่วมโครงการฝึกอบรมคุณธรรม จริยธรรมนักศึกษาเยาวชนดีศรีแผ่นดิน ปีการศึกษา 2558

-การฝังตัวในสถานประกอบการ

ทางสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้วางแผนการฝังตัวในสถานประกอบการไว้ในปีการศึกษา 2559

- การประเมินกระบวนการ

ในปีการศึกษา 2558 หลักสูตรสาขาวิชาได้ประเมินการกระบวนการบริหารอาจารย์พบว่าหลักสูตรขาดคุณวุฒิอาจารย์ระดับปริญญาเอกและมีความเห็นว่า ควรมีขั้นตอนในการสนับสนุนให้อาจารย์ในหลักสูตรมีตำแหน่งทางวิชาการซึ่งมีความจำเป็นและสามารถดำเนินการได้ก่อนหลักสูตรจึงได้ปรับปรุงกระบวนการโดยเพิ่มขั้นตอนสรรหาอาจารย์ที่เลี้ยงที่มีตำแหน่งทางวิชาการโดยปรับกระบวนการบริหารอาจารย์ได้ปี 2559

คุณภาพอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ 4.2)

ร้อยละอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีวุฒิปริญญาเอก

มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิการศึกษา ระดับปริญญาเอกที่ตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ จำนวน - คน



ร้อยละอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่งทางวิชาการ

มีอาจารย์ประจำหลักสูตรมีตำแหน่งทางวิชาการจำนวน 3 คน คือ

- 1 ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนฤมล
- 2 ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส
- 3 ผศ.อำไพ สงวนแว

จำนวน($3/5 \times 100$) = คิดเป็นร้อยละ 60 %

ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

- ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนฤมล และนางสาวนิภาพร นันทา ได้นำผลงานทางด้านอาหาร โดยพัฒนาอาหารชาวเขาให้เป็นชาวเรา ในงาน เทศกาลอาหารชนเผ่าพื้นถิ่นและเมียนมา ณ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ในวันที่ 26-29 ธันวาคม 2558

- ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนฤมล ได้นำนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์เข้าแข่งขันทางวิชาการด้านอาหารในหัวข้อเรื่อง จุดหมายปลายทางแห่งมันตราอาหารล้านนา และได้รับรางวัลชนะเลิศ ประเภทเยาวชน และรองชนะเลิศอันดับสอง ประเภทเยาวชน ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ เฉลิมพระเกียรติ 7 รอบ พระชนมพรรษา จังหวัดเชียงใหม่ ในวันที่ 25-27 มีนาคม 2559

- ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนฤมล และนางสาวนิภาพร นันทา ได้จัดโครงการฝึกอบรมการทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมของข้าว่วยเพื่อการประกอบอาชีพ ระหว่างวันที่ 19-20 กันยายน 2558

จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล TCI และ SCOPUS ต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร

.....

ผลที่เกิดกับอาจารย์ (ตัวบ่งชี้ 4.3) แสดงผลที่เกิด

อัตราการคงอยู่ของอาจารย์

อัตราการคงอยู่ของอาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน
สิ้นปีการศึกษา 2557 มีอาจารย์ประจำหลักสูตรครบคิดเป็นอัตราการคงอยู่ร้อยละ 100 เมื่อสิ้นปี
การศึกษา 2558 มีอาจารย์ประจำหลักสูตรครบคิดเป็นอัตราการคงอยู่ร้อยละ 100

ความพึงพอใจของอาจารย์

ความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร ในปีการศึกษา 2558 ได้แสดงในตาราง

ที่	รายการ	ระดับความพึงพอใจ	ข้อเสนอแนะ
1	ด้านหลักสูตร	มาก	



2	ด้านการจัดการเรียนการสอน	มาก	
3	ด้านสภาพแวดล้อมเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้	มาก	
4	ด้านการประเมินผลการสอนที่ได้จัดไว้ในหลักสูตร	มาก	
5	ด้านอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	มาก	
6	ด้านผู้เรียนในหลักสูตร	มาก	
	รวมทุกด้าน	มาก	



หมวดที่ 3
นักศึกษาและบัณฑิต

ข้อมูลนักศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า(ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนที่รับเข้า	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา			
		2555	2556	2557	2558
2555	15	11			
2556	13		10		
2557	18			14	
2558	30				29

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา

- 1.) ผลการเรียนของนักศึกษาไม่ถึงเกณฑ์
- 2.) นักศึกษาลาออกเนื่องจากนักศึกษาต้องการเปลี่ยนที่เรียน
- 3.) นักศึกษาลาออกเนื่องจากนักศึกษาได้งานทำระหว่างเรียน
- 4.) นักศึกษาลาออก โดยไม่ทราบสาเหตุ และอื่นๆ
- 5.) นักศึกษาไม่มีเงินทุนในการศึกษา

การรับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.1)

จากปีการศึกษา 2557 ได้ทำตามขั้นตอนการรับนักศึกษาดังนี้

- 1) หลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์แจ้งแผนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2558 กับคณะวิทยาศาสตร์ฯ กลางและหน่วยงานกองการศึกษาเขตพื้นที่ซึ่งจะได้ประสานข้อมูลต่อ สสว. จำนวน 30 คน
- 2) ทางมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการรับสมัครและสอบข้อเขียนตามกระบวนการของทางมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้วและมีการประกาศรายชื่อผู้สอบผ่านข้อเขียนของหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 3) อาจารย์ประจำหลักสูตรหารือร่วมกันเพื่อกำหนดแนวทางในการสอบสัมภาษณ์และหลักเกณฑ์การพิจารณาเพื่อรับนักศึกษาโดยมีหัวข้อในการพิจารณาคือกริยาท่าทางการพูดจาการแต่งกายความรู้-เชาว์ปัญญา และการแสดงความคิดเห็น
- 4) กรรมการสอบสัมภาษณ์ดำเนินการจำนวน 1 คน ที่ได้รับการเสนอชื่อจากทางหลักสูตรและแต่งตั้งจากทางมหาวิทยาลัยดำเนินการสอบสัมภาษณ์และพิจารณาตัดสินผลการสอบสัมภาษณ์ต่อทางมหาวิทยาลัย

ในปีการศึกษา 2558 ได้ดำเนินการปรับเพื่อรัดกุมสอดคล้องและสะท้อนต่อความเป็นจริงมากขึ้นจึงได้ขอปรับแผนการดำเนินการดังนี้

· แผนการรับนักศึกษา

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีขั้นตอนในการรับนักศึกษา มีแผนการรับจำนวน 30 คน ดังนี้

- 1) หลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์แจ้งแผนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2558 ส่งคณะวิทยาศาสตร์ฯ กลางและส่งหน่วยงานกองการศึกษาเขตพื้นที่
- 2) กำหนดอาจารย์คุมสอบข้อเขียน และสอบสัมภาษณ์ นักศึกษาที่จะรับใหม่
- 3) ทางมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการรับสมัคร สอบข้อเขียน และสอบสัมภาษณ์ ตามกระบวนการของทางมหาวิทยาลัยในเขตพื้นที่ และส่งให้ สสว.ดำเนินการ



· การดำเนินการ

1) เดือนกรกฎาคม 2557 หัวหน้าหลักสูตรสาขาวิชาได้ดำเนินการส่งแผนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2558 ส่งคณะวิทยาศาสตร์ฯกลางและส่งหน่วยงานกองการศึกษาเขตพื้นที่ โดยมีแผนรับนักศึกษาจำนวน 30 คน และรับจริง 34 คน

2) อาจารย์ประจำหลักสูตรในสาขาวิชาหารือร่วมกันเพื่อกำหนดอาจารย์คุมสอบข้อเขียน และสอบสัมภาษณ์นักศึกษาที่จะรับใหม่ และแจ้งให้กองการศึกษาในเขตพื้นที่ทราบและดำเนินการต่อไป

3) ทางมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก ที่หลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์สังกัดอยู่ ได้ดำเนินการรับสมัคร โดยผ่านส่วนงานรับนักศึกษา และทางมหาวิทยาลัยแต่งตั้งกรรมการดำเนินการสอบข้อเขียน และกรรมการสัมภาษณ์ ซึ่งการสอบข้อเขียนโดย อ.ว.เกียรติ ทองไทย และอาจารย์ชญาภา บัวน้อย และสอบสัมภาษณ์โดย ผศ.สุพรรณรัตน์ วัชรนฤมล และ ผศ.อุทิน คุณาแจ่มจรัส โดยพิจารณาตามบุคลิก กิริยาท่าทางการพูดจา การแต่งกายความรู้-เข้าใจปัญหาในวิชาชีพและการแสดงความคิดเห็นและส่งผลการคัดเลือกนักศึกษาให้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก และส่งให้ สวท.ดำเนินการ

ในปีการศึกษา 2558 หลังจากที่ได้ใช้แผนกระบวนการรับนักศึกษาเข้าสู่สาขาวิชาตามแผนดังกล่าวมีรายชื่อ นักศึกษาใหม่จำนวน 34 คน

· การประเมินกระบวนการ

ในการดำเนินการทั้งสามขั้นตอนของการรับนักศึกษา มีนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผน เพราะมีการรับ นักศึกษาหลายรอบ ทางอาจารย์ประจำหลักสูตรเห็นว่าควรเพิ่มขึ้นตอนในการรับนักศึกษาเสนอต่อมหาวิทยาลัยคือ การประชาสัมพันธ์และหรือสร้างเครือข่ายโดยมีกิจกรรมร่วมกันกับโรงเรียนระดับมัธยมตอนปลาย(ม.6) และกรม อาชีวศึกษาระดับ ปวช. โดยแก้ไขเพิ่มขึ้นตอนดังนี้

1) หลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์แจ้งแผนการรับนักศึกษาปีการศึกษา 2558 ส่งคณะวิทยาศาสตร์ฯกลางและส่งหน่วยงานกองการศึกษาเขตพื้นที่

2) ประชาสัมพันธ์สร้างเครือข่ายโดยมีกิจกรรมร่วมกันกับโรงเรียนระดับมัธยมตอนปลายและ กรมอาชีวศึกษาระดับ ปวช.

3) กำหนดอาจารย์คุมสอบข้อเขียน และสอบสัมภาษณ์ นักศึกษาที่จะรับใหม่

4) ทางมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการรับสมัคร สอบข้อเขียน และสอบสัมภาษณ์ ตามกระบวนการของทาง มหาวิทยาลัยในเขตพื้นที่ และส่งให้ สวท.ดำเนินการ

การรับนักศึกษา

-หลักสูตร คศบ.คหกรรมศาสตร์ มีระบบกลไกรับนักศึกษาโดย การรับสมัครโควตา และสมัครรอบรับตรง หลักสูตร ทำการหารือและกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษา โดยกำหนดแผนรับนักศึกษา

-มีการส่งนักศึกษาโควตาให้กับวิทยาลัยอาชีวะ และโรงเรียนที่เป็นเครือข่ายกับทางมหาวิทยาลัยฯ

-มหาวิทยาลัยฯกำหนดให้รับนักศึกษาตามขบวนการของมหาวิทยาลัยฯจากนั้นดำเนินการแต่งตั้ง คณะกรรมการรับสมัครและคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาต่อในหลักสูตร ประจำปี 2558 และงานรับนักศึกษาได้มีการ ประชุมชี้แจงรายละเอียดก่อนดำเนินการให้เป็นไปตามระบบ และในปีการศึกษา 2558 มีนักศึกษาที่สอบเข้าโดย ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษาต่อ โดยรับนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 30 คน จากแผนรับนักศึกษา จำนวน 30 คน



การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

จากการคัดเลือกนักศึกษาที่มีการประกาศรายชื่อนักศึกษาใหม่ จำนวน 30 คน และในวันที่ 6 กรกฎาคม 2558 - 7 สิงหาคม 2558 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก มีการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาของนักศึกษาใหม่โดยทำการ

1. นักศึกษาเรียนปรับพื้นฐานทางด้านภาษาอังกฤษ

2. นักศึกษาเรียนปรับพื้นฐานทางด้านคณิตศาสตร์

3. นักศึกษาเรียนปรับพื้นฐานในด้านวิชาชีพ

4. ในวันที่ 14 สิงหาคม 2559 ได้มีการปฐมนิเทศของหลักสูตร เพื่อทำการปรับทัศนคติของนักศึกษาต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.2)

กระบวนการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา มีดังนี้

- 1) การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี มีดังนี้
- 2) ส่งเสริมทักษะการเรียนรู้และสร้างนวัตกรรมของนักศึกษา
- 3) ส่งเสริมให้นักศึกษามีคุณลักษณะความเป็นผู้นำ สามารถปรับตัวตามสภาพแวดล้อมในการทำงานได้ ไม่ปิดกั้นตนเองและพร้อมที่จะได้รับการเรียนรู้สิ่งใหม่ และมีคุณธรรม จริยธรรม

การดำเนินงาน

- 1) หลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้เสนอชื่อให้ทางคณะฯ ดำเนินการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาของแต่ละชั้นปี

1. ผศ.อำไพ สงวนแวว ที่ปรึกษา นศ. รหัสที่ขึ้นต้นด้วย 55

2. นางชญาภา บัวน้อย ที่ปรึกษา นศ. รหัสที่ขึ้นต้นด้วย 56

3. ผศ.สุพรัตน์ วัชรนถมล ที่ปรึกษานศ. รหัสที่ขึ้นต้นด้วย 57

4. นายวรเกียรติ ทองไทย ที่ปรึกษากลุ่มนักศึกษาเทียบโอน นศ. รหัสที่ขึ้นต้นด้วย 57

5. ผศ.อุทิน คุณมาแจ่มจรัส ที่ปรึกษานศ. รหัสที่ขึ้นต้นด้วย 58

โดยมีหน้าที่ให้คำแนะนำแนวทางแก่นักศึกษาในเรื่องการเลือกลงวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับแผนการเรียน และเรื่องของการเลือกสถานประกอบการเพื่อทำการฝึกงานในรอบปีการศึกษา 2558 ทางหลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ที่ปรึกษาทำการประชุมกับนักศึกษาอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง

การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี ในปีการศึกษา 2558 หลักสูตรมีการดำเนินงานให้คำปรึกษาในการเลือกรายวิชาลักษณะรายวิชา การลงทะเบียนเรียน วิธีการเรียน เพื่อให้นักศึกษาได้เลือกศึกษาตามความสามารถความถนัดและความสนใจของตนเองได้ ตลอดจนแนะแนวการใช้ชีวิตแก่นักศึกษา และมีการพบปะนักศึกษอย่างสม่ำเสมอ และแนะนำงานให้นักศึกษาที่ขาดแคลนทุนในการเรียน

การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

2) ส่งเสริมทักษะการเรียนรู้และสร้างนวัตกรรมของนักศึกษาโดยนักศึกษาจัดทำโครงการในรายวิชาแผนงานพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ เรื่อง ขนมชั้นจากแป้งมันม่วง เยื่อมะกรูดกวน ข้าวเกรียบรสลาบน้ำตก การทำน้ำพริกเผาจากเห็ดหอม และการศึกษาชุดไทยพระราชนิยมของสตรีไทย

3) ส่งเสริมให้นักศึกษามีคุณลักษณะความเป็นผู้นำ สามารถปรับตัวตามสภาพแวดล้อมในการทำงานได้ ไม่ปิดกั้นตนเองและพร้อมที่จะได้รับการเรียนรู้สิ่งใหม่ และมีคุณธรรม จริยธรรม ผ่านกิจกรรมดังนี้



- 1.กิจกรรมสืบชะตามหาวิทยาลัย ณ วิหารหลวงพ่อมงคล
- 2.กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทักษะในการแข่งขันวิชาการระหว่างนักศึกษาและอาจารย์
- 3.กิจกรรมวิ่งเทิดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ
- 4.กิจกรรม MOCK TOEIC

5. นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์จัดกิจกรรมบริการวิชาการทางด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับชุมชน ดังนี้ งานตากสินมหาราชานุสรณ์ ในวันที่ 28-30 ธันวาคม 2558 ฝึกสอนอาชีพด้านอาหารให้กับโรงเรียนวิวัฒน์พลเมือง ค่ายวชิระปราการ อำเภอเมือง จังหวัดตาก ในวันที่ 19 พฤศจิกายน 2558 โครงการฝึกอบรมอาชีพด้านอาหารให้โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 55 จังหวัดตาก ในวันที่ 3 ธันวาคม 2558 และโครงการฝึกอบรมการทำตุ๋กตาพวงกุญแจ ณ อบต.ป่ามะม่วง ในวันที่ 26 พฤศจิกายน 2558

โดยในปีการศึกษา 2558 มีการส่งเสริมจัดกิจกรรมเข้าฝึกอบรมและศึกษาดูงาน ณ ศูนย์ศิลปปราชีพบางไทร จังหวัดอยุธยา และงานแสดงสินค้าของขวัญของที่ระลึกในเทศกาลต้อนรับปีใหม่ ณ อิมแพคอารีนาเมืองทองธานี ในวันที่ 27 พฤศจิกายน 2558 และในวันที่ 9 พฤศจิกายน 2558 นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ได้เข้าฝึกอบรมและศึกษาดูงานเกี่ยวกับจักรสาน ณ หมู่บ้านลานตาเกลี้ยง อำเภอเมือง จังหวัดตาก โดยเกี่ยวข้องกับกระบวนการทางด้านการเรียนการสอนเพื่อเป็นการเปิดโลกทัศน์และเป็นการเสริมสร้างการเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆ ให้กับนักศึกษาได้นำมาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนในหลักสูตรต่อไป

-นักศึกษาศิลปคหกรรมศาสตร์เข้าแข่งขันทางวิชาการด้านอาหารในหัวข้อเรื่อง จุดหมายปลายทางแห่งมันตราอาหารล้านนา และได้รับรางวัลชนะเลิศ การทำอาหารพิวซัน ประเภทเยาวชน และรองชนะเลิศอันดับสอง การทำอาหารพื้นเมือง ประเภทเยาวชน ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ เฉลิมพระเกียรติ 7 รอบ พระชนมพรรษา จังหวัดเชียงใหม่ ในวันที่ 25-27 มีนาคม 2559

ผลที่เกิดกับนักศึกษา (ตัวบ่งชี้ 3.3) แสดงผลที่เกิด

อัตราการคงอยู่

ปีการศึกษาที่รับเข้า	จำนวนที่รับเข้า	จำนวนที่คงอยู่	จำนวนที่หายไป
2555	18	11	7
2556	15	10	5
2557	22	14	8
2558	30	29	1
รวม	85	65	33

การสำเร็จการศึกษา

นักศึกษารหัส 55 จะสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษาที่ 2/2558 จำนวน 11 คน

ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา



ที่	รายการ	ระดับความพึงพอใจ	ข้อเสนอแนะ
1	ด้านหลักสูตร	5	
2	ด้านการจัดการเรียนการสอน	5	
3	ด้านสื่อการสอนที่ได้จัดไว้ในหลักสูตร	4	
4	ด้านสภาพแวดล้อมเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้	4	
5	ด้านการประเมินผลการเรียน	4	
6	ด้านอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	5	
7	ด้านอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรทั้งหมด	4	
	รวมทุกด้าน	4.42	

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า	ปีการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	2554	2555	2556	2557	2558
2556	จำนวน	น.ศ.ยังไม่จบ				
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น	21				
2557	จำนวน	น.ศ.ยังไม่จบ				
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น	22				
2558	จำนวน	น.ศ.ยังไม่จบ				
	ร้อยละของจำนวนที่รับเข้าในรุ่น	30				

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา

วัสดุครุภัณฑ์ และ รายได้ผู้ปกครอง

ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตภายในเวลา 1 ปี (ตัวบ่งชี้ 2.2 สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี)

วันที่สำรวจ 11 กรกฎาคม 2559

ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	6	100
จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ	6	100



จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษา (ไม่นับรวมผู้ประกอบอาชีพอิสระ)	3	75
- ตรงสาขาที่เรียน	1	25
- ไม่ตรงสาขาที่เรียน		
จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพอิสระ	1	25
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำก่อนเข้าศึกษา	-	-
จำนวนบัณฑิตที่ศึกษาต่อ	-	-
จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	-	-
จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	-	-

สูตรการคำนวณ

1. คำนวณค่าร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

4	· 100 = 66.66
6	

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ใน ข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

66.66	· 5
100	

คะแนนที่ได้ =

=3.3..... คะแนน

การวิเคราะห์ผลที่ได้

เนื่องจากในปีการศึกษา 2558 นักศึกษาจะจบการศึกษาในภาคเรียนที่ 2/2558 จึงยังไม่มีข้อมูลสำรวจภาวะการมีงานทำ

(วิเคราะห์ผลการเปลี่ยนแปลงหรือแนวโน้มของการได้งานทำ โดยใช้ข้อมูลภาวะตลาดแรงงาน ภาวะเศรษฐกิจ และการเปรียบเทียบกับข้อมูลที่ผ่านมาและสถาบันอื่นที่เปิดสอนสาขา/สาขาวิชาเดียวกัน เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร)

ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (ตัวบ่งชี้ 2.2)

ชื่อนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา	ชื่อผลงาน แหล่งและวันที่ตีพิมพ์หรือเผยแพร่	ค่าน้ำหนัก
-	-	-

สูตรการคำนวณ



1. คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา

$\frac{\text{ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์หรือเผยแพร่ของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท}}{\text{จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโททั้งหมด}} \cdot 100 =$
--

2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ใน ข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5

$\frac{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์หรือเผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา}}{40} \cdot 5$
--

คะแนนที่ได้ =

= คะแนน

คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (ตัวบ่งชี้ 2.2)

หลักสูตรมีบัณฑิตที่จบการศึกษาในปีการศึกษา 2558 จำนวน11..... คน มีบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตจำนวน11..... คน คิดเป็นร้อยละ80..... ของจำนวนผู้สำเร็จการศึกษา โดยมีผลการประเมินในด้านต่างๆ ดังนี้

หัวข้อประเมิน	คะแนนรวม	คะแนนเฉลี่ย
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	80	8.0
2. ด้านความรู้	80	8.0
3. ด้านทักษะทางปัญญา	80	8.0
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	90	9.0
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี	70	7.0
ผลรวมคะแนนที่ได้จากการประเมิน	201	8.0



หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปี การศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด								จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
13031203ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	1/2558	13.34	20	23.33	20	13.34	3.33	3.33	3.33	30	29
13063001 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน	1/2558	3.33	23.33	26.66	26.66	10	6.69			30	29
24053101 สิ่งทอเบื้องต้น	1/2558	16.62	13.34	20	10	23.33	6.69	3.33	6.69	30	28
24054101 โภชนาการเบื้องต้น	1/2558	6.69	13.34	20	10	26.63	13.34		10	30	27
24054102 อาหารครอบครัว	1/2558	20	26.67	20	26.67	3.33			3.33	30	29
24059101 วิชาชีพอคทหรรมศาสตร์	1/2558	23.33	30.03	16.62	13.34	3.33	6.69	3.33	3.33	30	29
24059103 หลักศิลป์	1/2558	6.69	13.34	39.95	23.33	10			6.69	30	28
13043005 ภาษาจีนพื้นฐาน	1/2558	57.18	7.14	7.14	21.4				7.14	14	13
13063003 ภูมิปัญญาท้องถิ่น	1/2558	28.6	50	21.4						14	14
22000008 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	1/2558	50	7.14	35.72		7.14				14	14
24051103 ศิลปะการจัดดอกไม้	1/2558	33.33	66.67			1				3	3
24051204 ศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น	1/2558	66.67	33.33							3	3
24051207 การออกแบบงานประดิษฐ์	1/2558	33.33	33.33							3	3
24051215 ศิลปะงานใบตอง	1/2558	100								3	3
24054206 อาหารไทย	1/2558	45.45	36.36	18.19						11	11
24054207 การถนอมอาหาร	1/2558	27.27	63.63	9.1						11	11
24054214 การปฏิบัติการห้องอาหาร	1/2558	9	9	27.27	27.27	9	18.46			11	11
24059101 วิชาชีพอคทหรรมศาสตร์	1/2558		100							1	1



24059204การจัดทรัพยากร ครอบครัว	1/2558	35.7	28. 6	7.14	14. 28	7.1 4		7.1 4		14	14
13043005ภาษาจีนพื้นฐาน	1/2558				100					1	1
13063003ภูมิปัญญาท้องถิ่น	1/2558			100						1	1
22000008วิทยาศาสตร์เพื่อ สุขภาพ	1/2558					100				1	1
24051206ดอกไม้ประดิษฐ์	1/2558	100								1	1
24051208การพัฒนาปรับแต่ง ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	1/2558	100								1	1
24057201การแกะสลักเพื่อ การตกแต่ง	1/2558	100								1	1
24057304เทคนิคการตัดเย็บ เครื่องแต่งกาย	1/2558	100								1	1
24059204การจัดทรัพยากร ครอบครัว	1/2558				100					1	1
13031005ภาษาอังกฤษ เทคนิค	1/2558			0.09	18. 18	27. 27	18. 18	18. 18	9.1	11	10
24054311โภชนบำบัด	1/2558	18.1 8	9.0 9	18.1 8	9.0 9	18. 18			27.1 8	11	8
24054323กระบวนการแปรรูป อาหาร	1/2558	9.09		9.09	18. 17	9.0 9	27. 28		27.2 8	11	8
24057201การแกะสลักเพื่อ การตกแต่ง	1/2558	27.2 8	9.0 8	27.2 8	27. 28				9.08	11	10
24059308การดำเนินธุรกิจ ขนาดย่อม	1/2558	18.1 8	18. 18	27.2 8	27. 28				9.08	11	10
24059309การวิจัยคหกรรม ศาสตร์	1/2558			9.09		9.0 9	27. 28	45. 45	9.09	11	10
24054312การสาธิตอาหาร	1/2558	45.4 5	9.0 9	27.2 8		9.0 9			9.09	11	10
13043005ภาษาจีนพื้นฐาน	1/2558	54.5 5	9.0 9	18.1 8			18. 18			11	11
24054302อาหารนานาชาติ	1/2558	36.3 6	45. 46	18.1 8						11	11
24054302เทคโนโลยีขนม หวาน	1/2558	27.2 7	27. 27	45.4 6						11	11
24059410สัมมนาคหกรรม ศาสตร์	1/2558	54.5 5	27. 27	18.1 8						11	11



24059411คหกรรมศาสตร์กับชุมชน	1/2558	45.4 6	9.0 9	18.1 8	18. 18	9.0 9					11	11
24059415ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	1/2558										11	11 (ติด 1)

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด								จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
13044001 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	2/2558	0	0	2	5	4	3	7	5	26	21
22000002คณิตศาสตร์และสถิติกับชีวิตประจำวัน	2/2558	2	2	3	0	1	3	10	2	23	21
24051101ศิลปประดิษฐ์	2/2558	0	8	5	9	0	2	0	2	26	24
24052101พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2/2558	4	5	3	3	3	2	0	2	22	20
24059206คอมพิวเตอร์กับงานคหกรรมศาสตร์	2/2558	0	13	10	0	0	2	2	0	27	27
24059205วัฒนธรรมและประเพณีไทย	2/2558	2	4	2	4	4	3	2	2	23	21
24054203หลักการประกอบอาหาร	2/2558	3	4	6	1	4	3	1	1	23	22
13022001นันทนาการ	2/2558	7	2	5	0	0	0	0	0	14	14
13031004ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	2/2558	1	1	0	0	0	0	0	0	2	2
13065004วัฒนธรรมและสังคมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้	2/2558	4	4	6	0	0	0	0	0	14	14
24059207บรรจุภัณฑ์	2/2558	4	4	2	2	1	1	0	0	14	14
24053102หลักการตัดเย็บ	2/2558	5	4	2	2	0	0	1	0	14	14
24051208การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	2/2558	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1
24059207บรรจุภัณฑ์	2/2558	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1
24054304สุขาภิบาลอาหาร	2/2558	1	1	3	4	2	0	0	0	11	11
24054310อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	2/2558	8	3	0	0	0	0	0	0	11	11



24054308วิทยาศาสตร์การ อาหาร	2/2558	4	4	1	1	1	0	0	0	11	11
22000002คณิตศาสตร์และ สถิติกับชีวิตประจำวัน	2/2558	0	1	0	1	2	0	3	1	10	9
24054203หลักการประกอบ อาหาร	2/2558	3	4	6	1	4	3	1	1	22	21
24054215อาหารจำนวนมาก	2/2558	5	4	0	1	0	0	0	0	10	10
24054309การทดลองอาหาร	2/2558	1	2	1	3	1	0	2	0	10	10
24057210ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2/2558	5	2	3	0	0	0	0	0	10	10
24054324การควบคุมคุณภาพ อาหาร	2/2558	2	2	2	1	0	2	1	0	10	10
13065004วัฒนธรรมและ สังคมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้	2/2558	4	4	6	0	0	0	0	0	14	14
24054217อาหารท้องถิ่น	2/2558	1	2	2	3	0	1	1	0	10	10
13031004ภาษาอังกฤษเพื่อ อาชีพ	2/2558	1	0	3	5	5	0	0	0	14	14
13065004วัฒนธรรมและ สังคมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้	2/2558	2	1	7	0	0	0	0	0	10	10
24059207บรรจุภัณฑ์	2/2558	4	4	2	2	1	1	0	0	14	14
24059410สัมมนาคุณกรรม ศาสตร์	2/2558	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1
24059415ปัญหาพิเศษทางค หกรรมศาสตร์	2/2558	12	0	0	0	0	0	0	0	12	12
24051213เทคนิคการจัด ดอกไม้	2/2558	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1
24051225การประดิษฐ์ตุ๊กตา	2/2558	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1
24051214ดอกไม้สร้างสรรค์	2/2558	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1
24059414การฝึกงานคุณกรรม ศาสตร์	2/2558									12 (S)	12 (S)
24054214การปฏิบัติการ ห้องอาหาร	2/2558	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2



คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล

สาระของรายวิชาในหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 5.1) อธิบายผลการดำเนินงาน

หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มีวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ดังนี้

- เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการและความชำนาญในสาขาวิชาชีพ
- เพื่อให้มีทักษะในการศึกษา ค้นคว้าวิจัยพัฒนางานทางด้านคหกรรมศาสตร์
- เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการได้
- เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคม สามารถนำความรู้กลับไปใช้พัฒนาชุมชนได้

การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ

ในการปรับปรุงหลักสูตร ได้มีกระบวนการวิพากษ์หลักสูตร โดยมีตัวแทนจากผู้ใช้บัณฑิต ภาควิชาการ และภาควิชาชีพมาร่วมแสดงความคิดเห็นและให้ข้อเสนอแนะเพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของตลาด เช่น ฝึกทักษะการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย การให้นักศึกษาได้เรียนรู้ประสบการณ์จริงจากสถานประกอบการ โดยการฝึกงาน

การพิจารณาอนุมัติหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา.....-.....

การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน (ตัวบ่งชี้ 5.2) อธิบายผลการดำเนินงาน

การพิจารณากำหนดผู้สอน

หลักสูตร แจ้งรายวิชาที่อาจารย์ผู้สอน ผ่านงานทะเบียน และแจ้งอาจารย์ศึกษาทั่วไป และอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรทราบรายวิชาที่จะเปิดสอน

การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ.4 และการจัดการเรียนการสอน

เมื่อเปิดภาคเรียนอาจารย์ผู้สอนได้ทราบรายวิชาที่ทำการสอนจากตารางสอนรายบุคคลแล้วว่าสอนวิชาใดบ้าง และจัดทำมคอ.3 และ มคอ.4 ส่งก่อนเปิดภาคเรียนอย่างน้อย 3 สัปดาห์ และทางสาขาวิชาได้ดำเนินการแจกปฏิทินวิชาการ ซึ่งมีกำหนดการส่งมคอ.ในปฏิทินเรียบร้อยแล้ว

การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ.3 และมคอ.4 มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1.คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรได้กำหนดช่วงเวลาในการส่ง มคอ.3 และ มคอ.4 ก่อนวันเปิดภาคการศึกษา

2.กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับ ติดตาม ให้ผู้สอนในรายวิชานั้นๆจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 และแจ้งให้ส่งตามที่กำหนด

3.หัวหน้าหลักสูตรคหกรรมศาสตร์และคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำการตรวจสอบความถูกต้องของ มคอ. 3 และมคอ.4

4.หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ดำเนินการรวบรวม มคอ.3 และมคอ.4 และดำเนินการจัดส่งไปยังสาขาฯ/คณะ/สำนักงานส่งเสริมวิชาการต่อไป



การกำกับกระบวนการเรียนการสอน

ประชุมวางแผนร่วมกัน กำหนดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 ของแต่ละภาคเรียน แจ้งรายวิชาที่งานทะเบียน
ร่วมจัดตารางสอน เปิดภาคเรียน ทำการสอน สอบ กลางภาคเรียน ก่อนทำการสอบงานทะเบียนทำการตรวจสอบ
นักศึกษาที่หมดสิทธิ์สอบ รายงาน และทำการสอบปลายภาค และดำเนินการจัดทำ มคอ.5 และ มคอ.7 ต่อไป

การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี ที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการทางวิชาการแก่
สังคมและการทำงานบำรู้งศิลปะและวัฒนธรรม

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ได้มีการ บูรณาการในรายวิชาอาหารครอบครัว อาหารไทย และวิชาการประดิษฐ์
ตุ๊กตา ไว้ในหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ได้จัดรายวิชาคหกรรมศาสตร์กับชุมชนไว้ในหลักสูตรเพื่อบริการวิชาการแก่สังคม
โดยจัดกิจกรรมบริการวิชาการทางด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับชุมชน ดังนี้ งานตากสินมหาราชานุสรณ์ ในวันที่ 28-30
ธันวาคม 2558 ฝึกสอนอาชีพด้านอาหารให้กับโรงเรียนวิวัฒน์ผลเมือง ค่ายวชิระปราการ อำเภอเมือง จังหวัดตาก
ในวันที่ 19 พฤศจิกายน 2558 โครงการฝึกอบรมอาชีพด้านอาหารให้โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 55 จังหวัดตาก
ในวันที่ 3 ธันวาคม 2558 และโครงการฝึกอบรมการทำตุ๊กตาพวงกุญแจ ณ อบต.ป่ามะม่วง ในวันที่ 15 ธันวาคม
2558

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ได้มีการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม โดยการจัดบุคลากร เจ้าหน้าที่ และ
นักศึกษาในหลักสูตรเป็นวิทยากรฝึกอบรมและสาธิตการทำกระทงประดิษฐ์จากใบตอง ณ อาคารเอนกประสงค์
ชุมชนรวมพลวังเจ้า อำเภอวังเจ้า จังหวัดตาก ในวันที่ 24 พฤศจิกายน 2558

การควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

การช่วยเหลือ กำกับ ติดตาม ในการทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระและการตีพิมพ์ผลงาน.....



การประเมินผู้เรียน (ตัวบ่งชี้ 5.3) อธิบายผลการดำเนินงาน

การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต มีการกำหนดการประเมินผลการเรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒินั้น ประกอบด้วย 6 ด้าน ได้แก่

- 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม
- 2) ด้านความรู้
- 3) ด้านทักษะทางปัญญา
- 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ
- 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 6) ทักษะพิสัย

การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

สาขาวิชาครุศาสตรบัณฑิตได้ประเมินผลการเรียนรู้ จากรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียน โดยเข้าโปรแกรมระบบทะเบียนกลาง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

การกำกับประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7)

สาขาวิชาได้แจ้งอาจารย์ผู้สอนปฏิบัติตามปฏิทินของ กองการศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยวิธีการผ่านระบบกลาง

การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

.....

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ตัวบ่งชี้ 5.4)

ข้อ	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)	ผลการดำเนินงาน	เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์
1)	อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	ในปีการศึกษา 2558 หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต อาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีส่วนร่วมในการวางแผนการดำเนินงานของหลักสูตรก่อนการเปิดภาคเรียนโดยมีหัวข้อในการประชุมได้แก่ 1) การจัดทำ มคอ.3-5 ทุกรายวิชา 2) แนวทางในการจัดเตรียมวัสดุฝึก	/	



		<p>3) เตรียมการปรับพื้นฐานนักศึกษาใหม่</p> <p>4)การวางมาตรการสำหรับป้องกันในกิจกรรมรับน้องนอกระบบ</p> <p>และก่อนเปิดภาคเรียนมีการประชุมโดยมีหัวข้อการประชุมดังนี้</p> <p>1.พิจารณาผลการจัดการเรียนการสอนประจำภาคเรียนที่1/2558</p> <p>2.การเตรียมการจัดทำ มคอ.5 ให้ถูกต้องและกำหนดส่งโดยไม่ให้เกิน 30 วัน</p> <p>3.พิจารณาผลการตัดเกรดแต่ละรายวิชา</p> <p>4.แนวทางการจัดการเรียนการสอน ภาคเรียนที่ 2/2558</p> <p>ในการประชุมผู้เข้าร่วมประชุมครบองค์ประชุมจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ทุกครั้ง</p>		
2)	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ โดยผ่านการรับทราบการให้ความเห็นชอบจากและได้รับอนุมัติจากสกอ.เมื่อวันที่ 31ตุลาคม 2555	/	
3)	มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิด	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มีการเตรียมความพร้อมและจัดทำรายละเอียดของรายวิชาตามแบบ มคอ.3และ มคอ.4ก่อนเปิดภาค	/	



	สอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบ ทุกรายวิชา	เรียนทุกภาคเรียนครบทุก รายวิชา		
4)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของ รายวิชา และรายงานผลการ ดำเนินการของประสบการณ์ ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลัง สิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ ครบทุกรายวิชา	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มีการ เตรียมความพร้อมและจัดทำ รายละเอียดของรายวิชาตามแบบ มคอ.5และ มคอ.6หลังสิ้นสุด ภาคเรียนทุกภาคเรียนครบทุก รายวิชาภายในระยะเวลาที่ กำหนด	/	
5)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของ หลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มีการ จัดทำรายงานของผลการ ดำเนินการของหลักสูตร ตาม แบบ มคอ.7 (รอผลการ ประเมิน)	/	
6)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของ นักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้า มี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชา ที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มีการ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ มีการวัดและ ประเมินผลสอบตามที่ระบุไว้ใน มคอ.3 เท่านั้น	/	
7)	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการ เรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผล การประเมินการดำเนินงานที่รายงาน ใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มีการจัดทำ มคอ.7 และจัดส่ง ตามกำหนดเวลา แต่ยังไม่ได้มี การพัฒนาปรับปรุงการจัดการ เรียนการสอนตามที่ได้ระบุไว้	/	
8)	อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการ ปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการ จัดการเรียนการสอน	ไม่มีอาจารย์ใหม่		/
9)	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับ การพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	มีการพัฒนาทางวิชาการและ วิชาชีพ จำนวน 4 คน จาก อาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด 5 คน	/	
10)	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียน การสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อย กว่าร้อยละ 50 ต่อปี	มีสายสนับสนุนด้านการเรียนการ สอน ได้รับการพัฒนาด้าน กิจกรรมเสริมหลักสูตร		/



11)	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	5	/	
12)	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	4	/	
รวมตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี				
จำนวนตัวบ่งชี้ที่ 1-5 ที่ดำเนินการเป็นไปตามเกณฑ์				
จำนวนตัวบ่งชี้ในปี ที่ดำเนินการเป็นไปตามเกณฑ์				
ร้อยละของตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปีที่ดำเนินการเป็นไปตามเกณฑ์				



การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

รหัสชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา (ไม่มี)

รหัสชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	เหตุผลที่ไม่ได้สอน	มาตรการที่ดำเนินการ

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา (ไม่มี)

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	หัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีแก้ไข

คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
13031203 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	1/2558		/	
13063001 ปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียงเพื่อ การพัฒนาที่ยั่งยืน	1/2558		/	
24053101 สิ่งทอ เบื้องต้น	1/2558		/	
24054101 โภชนาการเบื้องต้น	1/2558		/	
24054102 อาหาร ครอบครัว	1/2558		/	



24059101 วิชาชีพอคทอ รรมศาสตร์	1/2558		/	
24059103หลักศิลป์	1/2558		/	
13043005 ภาษาจีน พื้นฐาน	1/2558		/	
13063003ภูมิปัญญา ท้องถิ่น	1/2558		/	
22000008 วิทยาศาสตร์เพื่อ สุขภาพ	1/2558		/	
24051103ศิลปะการ จัดดอกไม้	1/2558		/	
24051204 ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น	1/2558		/	
24051207การ ออกแบบงานประดิษฐ์	1/2558		/	
24051215ศิลปะงาน ใบตอง	1/2558		/	
24054206อาหารไทย	1/2558		/	
24054207การถนอม อาหาร	1/2558		/	
24054214การ ปฏิบัติการห้องอาหาร	1/2558		/	
24059101วิชาชีพอค ทอรรรมศาสตร์	1/2558		/	
24059204การจัด ทรัพยากรครอบครัว	1/2558		/	
13043005ภาษาจีน พื้นฐาน	1/2558		/	
13063003ภูมิปัญญา ท้องถิ่น	1/2558		/	
22000008 วิทยาศาสตร์เพื่อ สุขภาพ	1/2558		/	
24051206ดอกไม้ ประดิษฐ์	1/2558		/	



24051208การพัฒนา ปรับแต่งผลิตภัณฑ์งาน ประดิษฐ์	1/2558		/	
24057201การ แกะสลักเพื่อการ ตกแต่ง	1/2558		/	
24057304เทคนิคการ ตัดเย็บเครื่องแต่งกาย	1/2558		/	
24059204การจัด ทรัพยากรครอบครัว	1/2558		/	
13031005 ภาษาอังกฤษเทคนิค	1/2558		/	
24054311โภชน บำบัด	1/2558		/	
24054323 กระบวนการแปรรูป อาหาร	1/2558		/	
24057201การ แกะสลักเพื่อการ ตกแต่ง	1/2558		/	
24059308การดำเนิน ธุรกิจขนาดย่อม	1/2558		/	
24059309การวิจัยคห กรรมศาสตร์	1/2558		/	
24054312การสาธิต อาหาร	1/2558		/	
13043005ภาษาจีน พื้นฐาน	1/2558		/	
24054302อาหาร นานาชาติ	1/2558		/	
24054302เทคโนโลยี ขนมหวาน	1/2558		/	
24059410สัมมนา คหกรรมศาสตร์	1/2558		/	
24059411คหกรรม ศาสตร์กับชุมชน	1/2558		/	



24059415ปัญหาพิเศษ ทางคหกรรมศาสตร์	1/2558		/	
---------------------------------------	--------	--	---	--

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

ระดับค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์อยู่ในระดับดีมาก (4.25)

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
13044001 ภาษาไทย เพื่อการสื่อสาร	2/2558		/	
22000002 คณิตศาสตร์และสถิติ กับชีวิตประจำวัน	2/2558		/	
24051101ศิลป์ ประดิษฐ์	2/2558		/	
24052101พัฒนาการ ครอบครัวและเด็ก	2/2558		/	
24059206 คอมพิวเตอร์กับ งานคหกรรมศาสตร์	2/2558		/	
24059205วัฒนธรรม และประเพณีไทย	2/2558		/	
24054203หลักการ ประกอบอาหาร	2/2558		/	
13022001 นันทนาการ	2/2558		/	
13031004 ภาษาอังกฤษเพื่อ อาชีพ	2/2558		/	
13065004วัฒนธรรม และสังคมเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้	2/2558		/	
24059207บรรจุภัณฑ์	2/2558		/	
24053102หลักการ ตัดเย็บ	2/2558		/	



24051206ดอกไม้ ประดิษฐ์	2/2558		/	
24051208การพัฒนา ปรับแต่งผลิตภัณฑ์งาน ประดิษฐ์	2/2558		/	
24059207บรรจุภัณฑ์	2/2558		/	
24054304สาขาภิบาล อาหาร	2/2558		/	
24054310อาหาร ภัตตาคารและการจัด เลี้ยง	2/2558		/	
24054308 วิทยาศาสตร์การ อาหาร	2/2558		/	
22000002 คณิตศาสตร์และสถิติ กับชีวิตประจำวัน	2/2558		/	
24054203หลักการ ประกอบอาหาร	2/2558		/	
24054215อาหาร จำนวนมาก	2/2558		/	
24054217อาหาร ท้องถิ่น	2/2558		/	
24054309การทดลอง อาหาร	2/2558		/	
24057210 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2/2558		/	
24054324การ ควบคุมคุณภาพอาหาร	2/2558		/	
13065004วัฒนธรรม และสังคมเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้	2/2558		/	
24054217อาหาร ท้องถิ่น	2/2558		/	



13031004 ภาษาอังกฤษเพื่อ อาชีพ	2/2558		/	
13065004วัฒนธรรม และสังคมเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้	2/2558		/	
24059207บรรณารักษ์	2/2558		/	
24059410สัมมนา คหกรรมศาสตร์	2/2558		/	
24059415ปัญหา พิเศษทางคหกรรม ศาสตร์	2/2558		/	
24051213เทคนิคการ จัดดอกไม้	2/2558		/	
24051225การ ประดิษฐ์ตุ๊กตา	2/2558		/	
24051214ดอกไม้ สร้างสรรค์	2/2558		/	
24059414การ ฝึกงานคหกรรมศาสตร์	2/2558		/	
24054214การ ปฏิบัติการห้องอาหาร	2/2558		/	

ผลการประเมินคุณภาพการสอนโดยรวม

คุณภาพการสอนอยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ย 4.25

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูล ป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
คุณธรรมจริยธรรม	นักศึกษามีคุณธรรมและจริยธรรมในการทำงาน	-
ความรู้	นักศึกษามีความรู้ทางด้านวิชาชีพดี มาก	-
ทักษะทางปัญญา	นักศึกษามีการวิเคราะห์ในวิชาชีพได้ดี มาก	-



ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษามีความรับผิดชอบในงานดีมาก	-
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาสามารถวิเคราะห์เชิงตัวเลขได้น้อย	แจ้งอาจารย์ผู้สอนให้ปรับปรุงการสอน

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี ไม่มี

จำนวนอาจารย์ใหม่ จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็นและประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
	อาจารย์	บุคลากรสายสนับสนุน	
การฝึกอบรมและศึกษาดูงานในสถานประกอบการ	4	1	ได้รับการฝึกทักษะวิชาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยการใช้ภูมิปัญญาและวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการเรียนการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับงานทางคหกรรมศาสตร์
การแข่งขันทักษะทางวิชาชีพ	2	1	ได้รับการฝึกทักษะวิชาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยการใช้ภูมิปัญญาและวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการเรียนการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับงานทางคหกรรมศาสตร์ ได้รับรางวัลชนะเลิศประเภทอาหารพื้นเมืองพิวชนัน และรางวัลที่ 3 ประเภทอาหารดั้งเดิมของภาคเหนือ



หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต
1.การวางแผนการจัดการเรียนการสอนที่ยังขาดความชัดเจนและต่อเนื่อง ด้านวัสดุฝึก	ทำให้การเตรียมทรัพยากรต่างๆและวัสดุฝึกที่ใช้ในการเรียนการสอนไม่เพียงพอและทันต่อการใช้งาน	นำเสนอข้อมูลแผนงานต่อสาขาและคณะฯเพื่อให้รับทราบข้อมูลและสอดคล้องกับ มคอ.3 มคอ.4 ที่กำหนดไว้

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (ตัวบ่งชี้ 6.1) อธิบายผลการดำเนินงาน

ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1.หลักสูตรมีการประชุมหารือเพื่อกำหนดแนวทางสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาในด้านวัสดุฝึกด้วยการกำหนดให้อาจารย์ในหลักสูตรสั่งซื้อวัสดุฝึกให้สอดคล้องกับสภาพรายวิชาและตามกำหนดเวลา

นอกจากนี้ทางหลักสูตรมีการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ดังต่อไปนี้

- 1) จัดมีระบบ Wifi ความเร็วสูงเพื่อบริการแก่นักศึกษาให้เพียงพอ และไม่เกิดปัญหาในการการใช้งาน
- 2) มีห้องเรียนทฤษฎี จำนวน 3 ห้อง
- 3) มีห้องปฏิบัติการผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน 1 ห้อง
- 4) ห้องปฏิบัติการอาหารและโภชนาการ จำนวน 2 ห้อง
- 5) ห้องปฏิบัติการศิลปะประดิษฐ์ จำนวน 3 ห้อง
- 6) ศูนย์ฝึกอบรมอาหารและโภชนาการ จำนวน 1 ศูนย์

อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการติดตามผลการใช้ทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากนักศึกษา และประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หากเกิดปัญหาต้องรีบจัดหาและแก้ไขให้พร้อมใช้งานได้ อีกทั้งประชุมวางแผนในแต่ละปีเพื่อผลประโยชน์การใช้ทรัพยากรรองรับการใช้งานของนักศึกษาต่อไป และมีกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้วยโดยทำแผนการปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางด้านศิลปะประดิษฐ์และห้องเรียนภาคทฤษฎี ในปีการศึกษา 2558

จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

จัดปรับปรุงห้องให้สอดคล้องกับการเรียนการสอน จำนวน 2 ห้อง

กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- 1) แต่งตั้งคณะกรรมการสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์และนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
- 2) ออกแบบสำรวจความพึงพอใจให้ครอบคลุมทุกด้าน
- 3) สำรวจความพึงพอใจของอาจารย์และนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
- 4) เก็บข้อมูลแบบสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์และนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้



หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน	ความเห็นของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร
-	-	-

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่ผ่านมา) วันที่สำรวจ

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	
.....	
.....	
.....	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

กระบวนการประเมิน	
ประเมินจากการฝึกงานคหกรรมศาสตร์ ซึ่งต้องดูแลและประเมินนักศึกษา พบว่า มีนักศึกษาได้รับการประเมินระดับ ดีมาก 4.25	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
-	-
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	
.....	
.....	
.....	
.....	



หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
กำหนดส่ง มคอ.3	ก่อนเปิดภาคการศึกษา	อาจารย์ประจำวิชา	- ความสำเร็จของแผน มีจำนวน มคอ. 3 ครบทุกรายวิชา
กำหนดส่ง มคอ. 5	ภายใน 30 วันหลังปิดภาคการศึกษา	อาจารย์ประจำวิชา	- ความสำเร็จของแผน มีจำนวน มคอ. 5 ยังไม่ครบทุกรายวิชา - เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ ยังไม่สิ้นสุดภาคเรียนที่ 2 จึงไม่มีมคอ. 5 ของรายวิชาในภาคเรียนที่ 2
กำหนดส่ง มคอ. 7	ภายใน 60 วันหลังปิดภาคการศึกษา	อาจารย์ประจำหลักสูตร	- ความสำเร็จของแผน ยังไม่ได้ดำเนินการ - เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ ยังไม่สิ้นสุดภาคการศึกษา

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

1. ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)

ไม่มี เนื่องจากไม่ได้รับการปรับปรุง จากนโยบายของคณะฯ

2. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชา).....

.....
.....
.....

3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

ควรจัดให้มีการศึกษาดูงาน

แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปี2559.....

การประชาสัมพันธ์จุดเด่นของหลักสูตร ตลอดปีการศึกษา โดยมี หัวหน้าสาขาวิชาเป็นผู้รับผิดชอบ



ตารางการประเมินตนเอง รายตัวบ่งชี้ รอบ 12 เดือน

องค์ประกอบ	ตัวบ่งชี้	คะแนน
1. การกำกับมาตรฐาน	1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	5
2. บัณฑิต	2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	6
	2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	4
	เฉลี่ยองค์ประกอบที่ 2	5
3. นักศึกษา	3.1 การรับนักศึกษา	5
	3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	3
	3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	3
	เฉลี่ยองค์ประกอบที่ 3	3.67
4. อาจารย์	4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	3
	4.2 คุณภาพอาจารย์	3.50
	4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4
	เฉลี่ยองค์ประกอบที่ 4	3.50
5. หลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผู้เรียน	5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร	4
	5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	3
	5.3 การประเมินผู้เรียน	3
	5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5
	เฉลี่ยองค์ประกอบที่ 5	3.75
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	3
	เฉลี่ยองค์ประกอบที่ 6	3
	เฉลี่ยรวมทุกองค์ประกอบ	4.82



ตารางสรุปผลและวิเคราะห์คุณภาพหลักสูตร รอบ 12 เดือน

องค์ประกอบที่	คะแนนผ่าน	จำนวนตัวบ่งชี้	I	P	O	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน
							0.01 – 2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01 – 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง 3.01 – 4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01 – 5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
1							
2	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2 - 6	2				3	
3		3				3	
4		3				3	
5		4				3	
6		1				3	
รวม		13				3	
ผลการประเมิน			ดี				

รายงานฉบับนี้ได้จัดทำขึ้นตามระยะเวลาที่กำหนดและตรวจสอบความถูกต้องแล้ว

ลงชื่อ..... ประธานหลักสูตร วันที่

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพรรณรัตน์ วัชรนฤมล)

ลงชื่อ..... หัวหน้าสาขา วันที่

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุทิน คุณาแจ่มจรัส)

ลงชื่อ..... คณบดี วันที่

(.....)

