



รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน  
ปีการศึกษา 2557

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
คณะวิทยาศาสตร์

17 กรกฎาคม 2558

# รายชื่อกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

ทิพวรรณ อธิ...

ประธานกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทิพวรรณ ดวงปัญญา)

ปวิศ ตรี...

กรรมการ

(อาจารย์ผู้สดี แซ่ลิ้ม)

อ. อมรา...

กรรมการและเลขานุการ

(อาจารย์ ดร. อมรา วิสูตรานุกูล)

วัลย์กร นิตยพัฒน์

ผู้ประสานงาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วัลย์กร นิตยพัฒน์)

## สารบัญ

	หน้า
1. รายชื่อกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน	1
2. บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	3
3. บทนำ	4
4. วิธีการประเมิน	8
5. ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ (ตาราง ป. 1)	9
6. จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา และข้อเสนอแนะ	12
7. ภาคผนวก	16

## บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มีผลการดำเนินงานในปีการศึกษา 2557 ได้ มาตรฐานตามมาตรฐานการศึกษาระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และมีระดับคุณภาพอยู่ในระดับดี (3.46 คะแนน) ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร 6 องค์ประกอบ (13 ตัวบ่งชี้) โดยองค์ประกอบที่ 1 (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ “ผ่าน” ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และมีจำนวน 1 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดีมาก (องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต) มีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดี (องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ประจำหลักสูตร และองค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน) และมีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับปานกลาง (องค์ประกอบที่ 3 นิสิต และองค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้)

โดยมีประเด็นเร่งด่วนที่ควรพัฒนาและปรับปรุง ดังนี้

อัตรากำลังอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อรองรับในการปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นแขนงวิชาให้ชัดเจนเพื่อรองรับความต้องการทางด้านโภชนาการ และสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

### สรุปผลการประเมินตนเองตามองค์ประกอบ

องค์ประกอบ	คะแนนการประเมินเฉลี่ย	ระดับคุณภาพ	หมายเหตุ
		0.01 – 2.00 น้อย 2.01 – 3.00 ปานกลาง 3.01 – 4.00 ดี 4.01 – 5.00 ดีมาก	
องค์ประกอบที่ 1		ผ่าน	
องค์ประกอบที่ 2	4.13	ดีมาก	(2 ตัวบ่งชี้)
องค์ประกอบที่ 3	3.00	ปานกลาง	(3 ตัวบ่งชี้)
องค์ประกอบที่ 4	3.67	ดี	(3 ตัวบ่งชี้)
องค์ประกอบที่ 5	3.50	ดี	(4 ตัวบ่งชี้)
องค์ประกอบที่ 6	3.00	ปานกลาง	(1 ตัวบ่งชี้)
<b>เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้ ของทุกองค์ประกอบ</b>	<b>3.48</b>	<b>ดี</b>	<b>(13 ตัวบ่งชี้)</b>

ข้อมูลพื้นฐานของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ชื่อหลักสูตร

หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2554)

ชื่อย่อ วท.บ. คหกรรมศาสตร์

ชื่อภาษาอังกฤษ Bachelor of Science (Home Economics)

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

Department of Home Economics, Faculty of Science, Srinakharinwirot University (SWU)

รหัสหลักสูตร

20075501

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2554) เป็นหลักสูตรทางด้านวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มีปรัชญาของหลักสูตร ดังนี้

*“คหกรรมศาสตร์สร้างสรรค์คุณภาพชีวิตที่ดีแก่สังคม ด้วยเทคโนโลยีและการประยุกต์อย่างชาญฉลาด จากความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์”*

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2554) เป็นหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอนแบบไม่มีวิชาเอก และ/หรือ แขนงวิชา มีจุดประสงค์ในการผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพตามมาตรฐานการเรียนรู้อยู่ 5 ด้าน ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิการอุดมศึกษา (มคอ.) พ.ศ. 2552 ได้แก่ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีวัตถุประสงค์ในการผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังต่อไปนี้

1. บัณฑิตมีความรู้ ความสามารถ และทักษะแบบบูรณาการที่สามารถใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ และคหกรรมศาสตร์ ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ ทั้งในภาคราชการ ภาคธุรกิจเอกชน และโรงงานอุตสาหกรรม
2. บัณฑิตมีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถทำการวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ และแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพที่ปฏิบัติได้
3. บัณฑิตมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีทางคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัยได้อย่างต่อเนื่อง
4. บัณฑิตมีความเป็นผู้นำและสามารถทำงานเป็นทีม/ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. บัณฑิตสามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งการพูด การอ่าน และการเขียน ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

6. บัณฑิตมีความสนใจใฝ่รู้ สามารถพัฒนาตนเองในวิชาชีพ และสามารถศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้นได้
7. บัณฑิตมีคุณลักษณะตามอัตลักษณ์บัณฑิต 9 ประการของมหาวิทยาลัย รวมทั้งมีความอดทน มีจิตอาสา และรับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคมส่วนรวม รวมทั้งมีจรรยาบรรณในการประกอบวิชาชีพ

### คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของหลักสูตร

นอกจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2554) มีวัตถุประสงค์ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานการเรียนรู้ 5 ด้าน ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิการอุดมศึกษา (มคอ.) พ.ศ. 2552 แล้ว หลักสูตรฯ ยังมีจุดประสงค์ในการผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์เฉพาะ ดังนี้

1. คุณลักษณะพิเศษตามอัตลักษณ์นิสิต มศว 9 ประการ ได้แก่ ใฝ่รู้ตลอดชีวิต คิดเป็นทำเป็น หนักเอาเบาสุ่ รู้กาลเทศะ เปี่ยมจิตสำนึกสาธารณะ มีทักษะสื่อสาร อ่อนน้อมถ่อมตน งามด้วยบุคลิก พร้อมด้วยศาสตร์และศิลป์

2. คุณลักษณะพิเศษของนิสิต หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามกลุ่มวิชา ดังนี้

- 2.1 กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม : มีคุณลักษณะเป็นผู้มีความรอบรู้และในด้านศาสตร์ของสิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม มีสมรรถนะในการปฏิบัติงานด้านวิทยาศาสตร์สิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม มีทักษะในการคิด สังเคราะห์ วิเคราะห์ วิจัย และสามารถนำความรู้ในด้านวิทยาศาสตร์ไปเป็นพื้นฐาน และประยุกต์ใช้ในการทำงานด้านอาชีพ

- 2.2 กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ : มีคุณลักษณะ เป็นผู้มีความรอบรู้ในศาสตร์ของอาหาร การประกอบอาหาร การบริหารจัดการด้านการบริการอาหาร และด้านโภชนาการ มีสมรรถนะในการปฏิบัติงานด้านอาหาร โภชนาการ และการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ สามารถประกอบอาชีพเป็น “นักโภชนาการ” และ/หรือ “โภชนากร” ตามมาตรฐานกำหนดตำแหน่งงานวิชาชีพ มีทักษะในการคิด สังเคราะห์ วิเคราะห์ วิจัย และสามารถนำความรู้ในด้านวิทยาศาสตร์ไปเป็นพื้นฐาน และประยุกต์ใช้ในการทำงานด้านอาชีพ

- 2.3 กลุ่มวิชาการกำหนดอาหารและโภชนบำบัด : มีคุณลักษณะเป็นผู้มีความรอบรู้ในศาสตร์ของอาหาร โภชนาการ การประกอบอาหาร การบริหารจัดการด้านการบริการอาหาร การกำหนดอาหาร โภชนบำบัด และสุขภาพ มีสมรรถนะในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการ และโภชนบำบัด สามารถประกอบอาชีพเป็น “นักกำหนดอาหาร” และ/หรือ “นักโภชนาการในโรงพยาบาล” ตามมาตรฐานการกำหนดตำแหน่งงานอาชีพ มีทักษะในการคิด สังเคราะห์ วิเคราะห์ วิจัย และสามารถนำความรู้ในด้านวิทยาศาสตร์ไปเป็นพื้นฐาน และประยุกต์ใช้ในการทำงานด้านอาชีพ

## รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร

มคอ.2	ปัจจุบัน	หมายเหตุ
1. ผศ.ดร.ทัศนีวรรณ ภู่อารีย์	1. ผศ.ดร.ทัศนีวรรณ ภู่อารีย์	
2. อ.ดร.วัลย์กร นิตยพัฒน์	2. ผศ.ดร.วัลย์กร นิตยพัฒน์	เลื่อนตำแหน่งทางวิชาการ พ.ศ. 2557
3. อ.ดร.ศิรินันท์ แก่นทอง	3. อ.ดร.ศิรินันท์ แก่นทอง	
4. ผศ.ดร.สิริมนต์ ชายเกตุ	4. ผศ.ดร.สิริมนต์ ชายเกตุ	
5. อ.วีณา ทองรอด	5. อ.ดร.พรเพ็ญ มรกตจินดา	อ.วีณา ทองรอด ลาศึกษาต่อ ปี พ.ศ. 2556 เปลี่ยนเป็น อ.ดร. พรเพ็ญ มรกตจินดา เมื่อปีพ.ศ. 2557

## คุณวุฒิอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ สาขาวิชา
1	*นางทัศนีวรรณ ภู่อารีย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) วท.ม. (โภชนศาสตร์) วท.ด. (โภชนศาสตร์)
2	*นางสาววัลย์กร นิตยพัฒน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ. (พอลิเมอร์และสิ่งทอ) วท.ม. (วิทยาศาสตร์พอลิ- เมอร์ประยุกต์และเทคโนโลยี สิ่งทอ) วท.ด. (วัสดุศาสตร์)
3	*นางสาวพรเพ็ญ มรกตจินดา	อาจารย์	วท.บ. (วิทยาศาสตร์การ อาหารและโภชนาการ) วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร)

4	นางสาวศิรินันท์ แก่นทอง	อาจารย์	วท.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป) วท.ม. (วิทยาศาสตร์พอลิ- เมอร์ประยุกต์และเทคโนโลยี สิ่งทอ) Ph.D. (Textile Chemistry and Coloration Technology)
5	นางสิริมนต์ ชายเกตุ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พย.บ. (พยาบาลศาสตร์) วท.ม. (โภชนศาสตร์) ปร.ด. อายุรศาสตร์เขตร้อน (แขนงวิชาชีวเคมีทาง โภชนาการ)

หมายเหตุ \* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

จำนวนนิสิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ปีการศึกษา 2557

(ข้อมูล ณ วันที่ 31 ตุลาคม 2557)

สาขาวิชา	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ชั้นปีที่ 5	รวม
คหกรรมศาสตร์	81 คน	53 คน	50 คน	59 คน	0 คน	243 คน



## วิธีการประเมิน

### วัตถุประสงค์ในการประเมิน

1. ตรวจสอบและประเมินการดำเนินงานของหลักสูตรตามระบบและกลไกที่สถาบันนั้น ๆ กำหนดขึ้น ทั้งนี้โดยการวิเคราะห์/เปรียบเทียบผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในทุกองค์ประกอบคุณภาพว่าเป็นไปตามเกณฑ์และได้มาตรฐานที่กำหนดไว้
2. ให้หลักสูตรทราบสถานภาพของตนเอง อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางในการพัฒนาคุณภาพไปสู่เกณฑ์และมาตรฐานที่ตั้งไว้
3. ให้หลักสูตรทราบจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา/ปรับปรุง ตลอดจนได้รับข้อเสนอแนะในการพัฒนาการดำเนินงานเพื่อส่งเสริมจุดแข็งและพัฒนาจุดที่ควรปรับปรุงของหลักสูตร เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

### การวางแผนการประเมิน

- การเตรียมการและวางแผนก่อนการตรวจเยี่ยม
- ศึกษา SAR วิเคราะห์ดัชนีบ่งชี้ และองค์ประกอบการประกันคุณภาพการศึกษาของ สกอ. ตามเกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร รวบรวมหลักฐานข้อมูลเพิ่มเติมโดย
  - สังเกตจากสภาพจริงด้วยการเยี่ยมชม
  - สัมภาษณ์ และจดบันทึก
    - อาจารย์ประจำหลักสูตร
    - อาจารย์ผู้สอน
    - บุคลากรและเจ้าหน้าที่ในหลักสูตร
    - นิสิต/ศิษย์เก่า
    - ผู้ใช้บัณฑิต
- ศึกษาจากเอกสาร

## ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้

เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน
<b>องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน</b>		
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.		
1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า 5 คนและเป็นอาจารย์ประจำเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น	ผ่าน
2. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	คุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน อย่างน้อย 2 คน	ผ่าน
11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ต้องไม่เกิน 5 ปี (จะต้องปรับปรุงให้เสร็จและอนุมัติ/ให้ความเห็นชอบโดยสภามหาวิทยาลัย/สถาบัน เพื่อให้หลักสูตรใช้งานในปีที่ 6) หมายเหตุ สำหรับหลักสูตร 5 ปี ประกาศใช้ในปีที่ 7 หรือหลักสูตร 6 ปี ประกาศใช้ในปีที่ 8	ผ่าน
12. การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิปริญญาตรีแห่งชาติ	ตัวบ่งชี้ TQF ข้อ 1-5 ต้องดำเนินการ ทุกตัว	ผ่าน
<b>ผลการประเมินตัวบ่งชี้ที่ 1.1 กำหนดไว้เป็น “ผ่าน” และ “ไม่ผ่าน” หากไม่ผ่านเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ถือว่าหลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน (คะแนนเป็น ศูนย์)</b>		

เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน			
	ตัวตั้ง	ตัวหาร	ผลลัพธ์	คะแนน
<b>องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต</b>			<b>4.13</b>	<b>4.13</b>
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	68.16	16	4.26	4.26
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 ร้อยละของบัณฑิตที่ได้ออกงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	28	35	80.00	4.00
<b>องค์ประกอบที่ 3 นิสิต</b>			<b>3.00</b>	<b>3.00</b>
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การรับนิสิต			3 ข้อ	3.00
ตัวบ่งชี้ที่ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นิสิต			3 ข้อ	3.00
ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนิสิต			3 ข้อ	3.00
<b>องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ประจำหลักสูตร</b>			<b>3.67</b>	<b>3.67</b>
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร			3 ข้อ	3.00
ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์ประจำหลักสูตร	15	3	5.00	5.00
ประเด็นที่ 4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5	5	100.00	5.00
ประเด็นที่ 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	3	5	60.00	5.00
ประเด็นที่ 4.2.3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	2	5	40.00	5.00
ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ประจำหลักสูตร			3 ข้อ	3.00
<b>องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน</b>			<b>3.50</b>	<b>3.50</b>
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร			3 ข้อ	3.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน			3 ข้อ	3.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 การประเมินผู้เรียน			3 ข้อ	3.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ				
<b>องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้</b>			<b>3.00</b>	<b>3.00</b>
ตัวบ่งชี้ที่ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้			3 ข้อ	3.00
<b>คะแนนเฉลี่ยตัวบ่งชี้ องค์ประกอบที่ 2 - 6 ( จำนวน 13 ตัวบ่งชี้)</b>			<b>45.26</b>	<b>3.48</b>
			<b>13.00</b>	

ตารางการวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

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	ผ่านการประเมิน						
2	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัวบ่งชี้ในองค์ประกอบที่ 2 - 6	2	-	-	4.26,4.00 (2.1,2.2)	4.13	ดีมาก
3		3	3.00,3.00,3.00 (3.1,3.2,3.3)	-	-	3.00	ปานกลาง
4		3	3.00,5.00,3.00 (4.1,4.2,4.3)	-	-	3.67	ดี
5		4	3.00 (5.1)	3.00,3.00,3.00 (5.2,5.3,5.4)	-	3.50	ดี
6		1	-	3.00 (6.1)	-	3.00	ปานกลาง
รวม		13	7	4	2	17.30	ดี
คะแนนเฉลี่ย			3.29	3.00	4.13	3.48	
ผลการประเมิน			ดี	ปานกลาง	ดีมาก	ดี	

## จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา และข้อเสนอแนะ

### ผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา

คณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ได้ดำเนินการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา 2557 ในวันที่ 17 เดือน กรกฎาคม 2558 ตามรายองค์ประกอบและตัวบ่งชี้ พบว่า ในภาพรวมของหลักสูตร ผลการประเมินอยู่ในระดับ 3.46 ซึ่งจัดอยู่ในเกณฑ์คุณภาพดี โดยองค์ประกอบที่ 1 (ตัวบ่งชี้ที่ 1.1) หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ “ผ่าน” ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และมีจำนวน 1 องค์ประกอบอยู่ในระดับดีมาก ได้แก่ องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต มีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับดี ได้แก่ องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ประจำหลักสูตร และองค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน และมีจำนวน 2 องค์ประกอบ อยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ องค์ประกอบที่ 3 นิสิต และองค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ในการนี้ คณะกรรมการประเมินฯ มีข้อเสนอแนะเร่งด่วนในภาพรวม และข้อสังเกต/ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา ตามรายองค์ประกอบ ดังนี้

### ข้อเสนอแนะเร่งด่วนในภาพรวม

ควรมีอัตรากำลังอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อรองรับในการปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นแขนงวิชาให้ชัดเจนเพื่อรองรับความต้องการทางด้านโภชนาการ และสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

## องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
ภาควิชามีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิ การศึกษาในระดับปริญญาเอกทั้งหมด	ส่งเสริมให้คณาจารย์เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น
จุดอ่อน	จุดที่ควรพัฒนา
-	-

### ข้อเสนอแนะ

ในการปรับปรุงหลักสูตรวท.บ.(คหกรรมศาสตร์)ในรอบปีพ.ศ. 2558 ควรปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับมคอ.1 ของคหกรรมศาสตร์

## องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
2.1 คุณภาพของบัณฑิตอยู่ในระดับดีมากตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	2.1 -
2.2 จำนวนบัณฑิตที่ได้ออกมาหรือประกอบอาชีพ อิสระใน 1 ปีมีระดับคุณภาพดี	2.2 สร้างเครือข่ายระหว่างภาควิชากับหน่วยงานที่ใช้ บัณฑิต
จุดอ่อน	จุดที่ควรพัฒนา
-	-

### ข้อเสนอแนะ

ควรมีกิจกรรมเพื่อสร้างเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์

### องค์ประกอบที่ 3 นิสิต

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
	- ควรเพิ่มการประชาสัมพันธ์หลักสูตรไปสู่กลุ่มเป้าหมายในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา
จุดอ่อน	จุดที่ควรพัฒนา
-	-

#### ข้อเสนอแนะ

ควรเพิ่มช่องทางในการรับนิสิตที่มีความต้องการที่จะเรียนในหลักสูตร เช่น การจัดโครงการรับนิสิตจากทายาทธุรกิจ

### องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ประจำหลักสูตร

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
	- สนับสนุนและส่งเสริมให้คณาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการเพิ่มขึ้น - สนับสนุนและส่งเสริมคณาจารย์เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น
จุดอ่อน	จุดที่ควรพัฒนา
-	-

#### ข้อเสนอแนะ

ควรมีโครงการ/กิจกรรมในแผนการดำเนินงานของภาควิชาเพื่อสร้างแรงจูงใจสำหรับคณาจารย์ในการสร้างสรรค์ผลงานทางวิชาการ

องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
- มีระบบการกำกับติดตาม และบริหารหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง	- ควรมีอัตรากำลังอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อรองรับในการปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นแขนงวิชาให้ชัดเจน เพื่อรองรับความต้องการทางด้านโภชนาการ และสิ่งทอและเครื่องนุ่มห่ม
จุดอ่อน	จุดที่ควรพัฒนา
-	-

ข้อเสนอแนะ

-

องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-
จุดอ่อน	จุดที่ควรพัฒนา
-	-

ข้อเสนอแนะ

จัดทำแผนครุภัณฑ์ระยะยาวเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในด้านการฝึกปฏิบัติตามความต้องการของนิสิต



ภาคผนวก Common DataSet

ข้อมูลพื้นฐานของหลักสูตร (เชิงปริมาณ) ปีการศึกษา 2557

ลำดับ	รายการ	ผลการดำเนินงาน	หน่วย	หมายเหตุ
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</b>				
1	จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	37	คน	
2	จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินทั้งหมด	16	คน	
3	ผลรวมของค่าคะแนนที่ได้จากการประเมินบัณฑิต	4.26	คะแนน	
4	ร้อยละของบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	43.24	ร้อยละ	
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 (ระดับปริญญาตรี) ร้อยละของบัณฑิตที่ได้ออกงานหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี</b>				
5	จำนวนบัณฑิตที่ได้ออกงานหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	28	คน	
6	จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจทั้งหมด	37	คน	
7	ร้อยละของบัณฑิตที่ได้ออกงานหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	80	ร้อยละ	
8	ค่าร้อยละของบัณฑิตที่ได้ออกงานหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี เทียบคะแนนเต็ม 5	4.00	คะแนน	
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 (ระดับปริญญาโท) ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่</b>				
9	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโททั้งหมด		คน	
<b>ระดับคุณภาพผลงานวิชาการ (ระดับปริญญาโท)</b>				
10	จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ลักษณะใดลักษณะหนึ่ง (0.10)		ชิ้น	
11	จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (0.20)		ชิ้น	
12	จำนวนบทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (0.40)		ชิ้น	
13	จำนวนวารสารทางวิชาการที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลแต่สถาบันนำเสนอสภาอนุมัติตามประกาศ ก.พ.อ. (0.40)		ชิ้น	
14	จำนวนผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร (0.40)		ชิ้น	
15	จำนวนบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 (0.60)		ชิ้น	
16	จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับชาติตามประกาศ ก.พ.อ.(0.80)		ชิ้น	
17	จำนวนบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (0.80)		ชิ้น	
18	จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏใน		ชิ้น	

ลำดับ	รายการ	ผลการดำเนินงาน	หน่วย	หมายเหตุ
	ฐานข้อมูลระดับชาติ ตามประกาศ ก.พ.อ. (1.00)			
19	จำนวนผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร (1.00)		ชิ้น	
20	ผลรวมค่าน้ำหนักผลงานวิชาการ		น้ำหนัก	
<b>ระดับคุณภาพงานสร้างสรรค์ (ระดับปริญญาโท)</b>				
21	งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือ ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online (0.20)		ชิ้น	
22	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน (0.40)		ชิ้น	
23	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ (0.60.)		ชิ้น	
24	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ (0.80)		ชิ้น	
25	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ (1.00)		ชิ้น	
26	ผลรวมค่าน้ำหนักงานสร้างสรรค์		น้ำหนัก	
27	ผลรวมค่าน้ำหนักผลงานวิชาการและงานสร้างสรรค์		น้ำหนัก	
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 (ระดับปริญญาเอก) ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่</b>				
28	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกทั้งหมด		คน	
<b>ระดับคุณภาพผลงานวิชาการ (ระดับปริญญาเอก)</b>				
29	บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (0.20)		ชิ้น	
30	บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (0.40)		ชิ้น	
31	บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ไม่มีอยู่ในฐานข้อมูล แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันเพื่ออนุมัติวารสารเหล่านี้ ตามประกาศ ก.พ.อ. (0.40)		ชิ้น	
32	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร (0.40)		ชิ้น	
33	บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 (0.60)			
34	บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่อยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับระดับสากลนอกเหนือจากฐานข้อมูลระดับนานาชาติ ตามประกาศ ก.พ.อ.(0.80)		ชิ้น	
35	บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (0.80)		ชิ้น	
36	บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ ตามประกาศ ก.พ.อ. (1.00)		ชิ้น	

ลำดับ	รายการ	ผลการดำเนินงาน	หน่วย	หมายเหตุ
37	ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร (1.00)		ชิ้น	
38	ผลรวมค่าน้ำหนักผลงานวิชาการ		น้ำหนัก	
<b>ระดับคุณภาพงานสร้างสรรค์ (ระดับปริญญาเอก)</b>				
39	งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online (0.20)		ชิ้น	
40	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน (0.40)		ชิ้น	
41	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ระดับชาติ (0.60)		ชิ้น	
42	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ (0.80)		ชิ้น	
43	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน / นานาชาติ (1.00)		ชิ้น	
44	ผลรวมค่าน้ำหนักผลงานวิชาการ		น้ำหนัก	
45	ผลรวมค่าน้ำหนักผลงานวิชาการและงานสร้างสรรค์		น้ำหนัก	
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 คุณภาพอาจารย์</b>				
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก</b>				
46	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5	คน	
47	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	5	คน	
48	ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	100	ร้อยละ	
49	ค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกเทียบ คะแนนเต็ม 5 คะแนน	5.00	คะแนน	
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ</b>				
50	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	3	คน	
51	ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	60.00	ร้อยละ	
52	ค่าร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ คะแนนเต็ม 5 คะแนน	5.00	คะแนน	
<b>ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร</b>				
<b>ระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการ</b>				
53	จำนวนบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (0.20)		ชิ้น	
54	จำนวนบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (0.20)		ชิ้น	
55	จำนวนบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (0.40)		ชิ้น	
56	จำนวนบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการ		ชิ้น	

ลำดับ	รายการ	ผลการดำเนินงาน	หน่วย	หมายเหตุ
	ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (0.40)			
57	จำนวนบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันเพื่ออนุมัติวารสารเหล่านี้ ตามประกาศ ก.พ.อ. (0.40)		ชิ้น	
58	จำนวนบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันเพื่ออนุมัติวารสารเหล่านี้ ตามประกาศ ก.พ.อ. (0.40)		ชิ้น	
61	จำนวนผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร (0.40)		ชิ้น	
59	จำนวนบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 (0.60)		ชิ้น	
60	จำนวนบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 (0.60)		ชิ้น	
62	จำนวนบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ที่อยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากลนอกเหนือจากฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. (0.80)		ชิ้น	
63	จำนวนบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ที่อยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากลนอกเหนือจากฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. (0.80)		ชิ้น	
64	จำนวนบทความวิจัย ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (0.80)		ชิ้น	
65	จำนวนบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (0.80)		ชิ้น	
66	จำนวนบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. (1.00)	2	ชิ้น	
67	จำนวนบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. (1.00)		ชิ้น	
68	จำนวนผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร (1.00)		ชิ้น	
69	จำนวนผลงานวิชาการรับใช้สังคมที่ผ่านการประเมินตำแหน่งทางวิชาการแล้ว (1.00)		ชิ้น	
70	จำนวนผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ (1.00)		ชิ้น	
71	จำนวนผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน (1.00)		ชิ้น	
72	จำนวนตำราที่ผ่านการประเมินตำแหน่งทางวิชาการแล้ว (1.00)		ชิ้น	
73	จำนวนหนังสือที่ผ่านการประเมินตำแหน่งทางวิชาการแล้ว (1.00)		ชิ้น	

ลำดับ	รายการ	ผลการดำเนินงาน	หน่วย	หมายเหตุ
74	จำนวนตำราที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ไม่นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ (1.00)		ชิ้น	
75	จำนวนหนังสือที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ไม่นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ (1.00)		ชิ้น	
76	ผลรวมค่าน้ำหนักผลงานวิชาการ	2.00	น้ำหนัก	
<b>ระดับคุณภาพงานสร้างสรรค์</b>				
77	งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online (0.20)		ชิ้น	
78	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน (0.40)		ชิ้น	
79	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ (0.60.)		ชิ้น	
80	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ (0.80)		ชิ้น	
81	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ (1.00)		ชิ้น	
82	ผลรวมค่าน้ำหนักงานสร้างสรรค์		น้ำหนัก	
83	ผลรวมค่าน้ำหนักผลงานวิชาการและงานสร้างสรรค์		น้ำหนัก	
<b>4.2.4 จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร</b>				
84	จำนวนบทความของอาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาเอกที่ได้รับการอ้างอิงในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติ		ชิ้น	
85	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร		คน	
86	จำนวนบทความที่ได้รับการอ้างอิงต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร		ชิ้น/คน	

**กำหนดการการประเมินคุณภาพภายใน**  
**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์**  
**มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ**  
**ประจำปีการศึกษา 2557**  
**วันที่ 17 เดือนกรกฎาคม 2558**

เวลา	กิจกรรม	สถานที่	ผู้รับผิดชอบ/ผู้เข้าร่วมกิจกรรม
08.30 – 09.00 น.	- ลงทะเบียน	ห้อง 19-1413 อาคาร 19	คณะกรรมการฝ่ายประกันคุณภาพ การศึกษา ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณาจารย์ และบุคลากรของภาควิชาฯ
09.00 – 09.15 น.	- ต้อนรับคณะกรรมการประเมิน คุณภาพการศึกษาภายใน - บรรยายสรุปภาพรวมของการ ดำเนินงานของภาควิชาคหกรรม ศาสตร์ ปีการศึกษา 2557	ห้อง 19-1413 อาคาร 19	หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะกรรมการฝ่ายประกันคุณภาพ การศึกษา ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณาจารย์ และบุคลากรของภาควิชาฯ
09.15 – 09.30 น.	- คณะกรรมการประเมินคุณภาพ การศึกษาภายในประชุมกำหนด แบ่งภาระหน้าที่การตรวจข้อมูล เพื่อประเมินคุณภาพ	ห้อง 19-1413 อาคาร 19	คณะกรรมการประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน
09.30 – 09.45 น.	พักอาหารว่าง		
09.45 – 12.00 น.	- คณะกรรมการประเมินฯ ตรวจสอบข้อมูลเพื่อประเมิน คุณภาพฯ	ห้อง 19-1413 อาคาร 19	คณะกรรมการประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน
12.00 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		
13.00 – 13.30 น.	- สัมภาษณ์นิสิต และคณาจารย์เพื่อ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม	ห้อง 19-1413 อาคาร 19	คณะกรรมการประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน นิสิต และคณาจารย์
13.30 – 15.00 น.	- ตรวจสอบประเมินคุณภาพฯ - สรุปผลการประเมินและ เตรียมการรายงานผล		คณะกรรมการประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน
15.00 – 15.15 น.	พักอาหารว่าง		
15.15 – 15.30 น.	- รายงานผลการตรวจประเมิน และ อภิปรายผล สรุปผลการประเมิน		หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะกรรมการฝ่ายประกันคุณภาพ การศึกษา ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณาจารย์ และบุคลากรของภาควิชาฯ