

การแจ้งผลการประชุมสภาวิชาการ

ครั้งที่ 10/2568

วันพฤหัสบดีที่ 16 ตุลาคม 2568 เวลา 09.00 น.

การประชุมในรูปแบบผสมผสาน ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting
และห้องประชุมอยุธยา-อาเซียน อาคารศรีอยุธยา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยากำหนดให้มีการประชุมสภาวิชาการ ในคราวประชุม ครั้งที่ 10/2568 เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 16 ตุลาคม 2568 เวลา 09.00 น. การประชุมในรูปแบบผสมผสาน ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting และห้องประชุมอยุธยา-อาเซียน อาคารศรีอยุธยา นั้น กรรมการและเลขานุการ สภาวิชาการ ขอแจ้งผลการประชุมสภาวิชาการมาเพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการตามมติการประชุม ดังนี้

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องนำเสนอเพื่อพิจารณา

ระเบียบวาระที่ 4.1 ขอความเห็นชอบเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ ประจำหลักสูตร ในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาญี่ปุ่น (ฉบับปี พ.ศ. 2564) (สมอ.08) จำนวน 2 ราย

มติที่ประชุม เห็นชอบเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาญี่ปุ่น (ฉบับปี พ.ศ. 2564) (สมอ.08) จำนวน 2 ราย ในรายชื่อ 1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์หทัยรัตน์ ทรรพสุข เป็น นายเชี่ยวชาญ ทรัพย์สุริต และรายชื่อ 3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ บวรศรี มณีพงษ์ เป็น นายพรพรชัย อินทภักดิ์ และให้นำเสนอสภามหาวิทยาลัยต่อไป

ระเบียบวาระที่ 4.2 ขอความเห็นชอบเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ ประจำหลักสูตร ปรับเปลี่ยนตำแหน่งทางวิชาการ และปรับเพิ่มคุณวุฒิการศึกษา ระดับปริญญาเอก ในหลักสูตรรัฐประศาสนศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ รัฐกิจและการปกครองท้องถิ่น (ฉบับปี พ.ศ. 2564) (สมอ.08) จำนวน 3 ราย

มติที่ประชุม เห็นชอบเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ในหลักสูตรรัฐประศาสนศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการรัฐกิจและการปกครองท้องถิ่น (ฉบับปี พ.ศ. 2564) (สมอ.08) จำนวน 3 ราย และให้นำเสนอสภามหาวิทยาลัยต่อไป มีรายละเอียดดังนี้ 1) เปลี่ยนแปลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 1 ราย ในรายชื่อ 1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัศวินท์ ศาสนพิทักษ์ เป็น นายจรัสพล ชนะสิทธิ์ 2) ปรับเปลี่ยนตำแหน่งทางวิชาการ ระดับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 1 รายในรายชื่อ 4 นายสุรศักดิ์ ศรีธรรมกุล เป็น ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรศักดิ์ ศรีธรรมกุล และ 3) ปรับเพิ่มคุณวุฒิการศึกษา ระดับปริญญาเอก จำนวน 1 ราย ในรายชื่อ 5 นางสาวจินดา อังระจรรย์กุล

ระเบียบวาระที่ 4.3 ขอความเห็นชอบเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร (ฉบับปี พ.ศ. 2565) (สมอ.08) จำนวน 1 ราย

มติที่ประชุม เห็นชอบเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร (ฉบับปี พ.ศ. 2565) (สมอ.08) จำนวน 1 ราย ในรายชื่อที่ 4 นางสาวจันทร์เพ็ญ มะลิพันธ์ เป็น **นายธนากร วิชัยยา** และให้นำเสนอ สภามหาวิทยาลัยต่อไป

ระเบียบวาระที่ 4.4 ขอความเห็นชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุงพ.ศ. 2569)

มติที่ประชุม

1. เห็นชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569) โดยให้แก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสภาวิชาการ และให้นำเสนอ สภามหาวิทยาลัยต่อไป ข้อเสนอแนะมีดังนี้

1.1 หน้า 2 หลักสูตรควรเพิ่มการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) กับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ที่มีความหลากหลาย เพื่อช่วยขับเคลื่อนให้นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีศักยภาพ และมีทักษะด้าน (Soft Skills) และ (Hard Skills) เพิ่มมากขึ้น

1.2 หน้า 6-7 ให้บทวนข้อ 1 ที่มาของการปรับปรุงหลักสูตรและกระบวนการได้มาซึ่งกรอบแนวคิดภาพรวมของหลักสูตร ให้ปรับแก้เป็น “จากความเปลี่ยนแปลงของโลกดิจิทัลมีการนำเทคโนโลยี” และข้อ 1.1 กระบวนการหาความต้องการจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสำคัญของหลักสูตร ข้อ 1.1.1 การสำรวจความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ไม่พบความต้องการจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับความสำคัญในเรื่องของการต้องใช้ภาษาอังกฤษ หากนักศึกษาไปทำงานที่ร้านอาหารและต้องทำงานร่วมกับเชฟต่างชาติ จะทำให้มีทักษะในการติดต่อสื่อสาร ซึ่งจะทำให้หลักสูตรมีจุดเด่นมากขึ้น และย่อหน้าสุดท้าย ควรเพิ่มเติมเรื่องมรดกโลกอยุธยา เรื่องความเป็นพื้นที่ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย

1.3 หน้า 8 บรรทัดที่ 2 ให้ระบุรายละเอียดชื่อสถานประกอบการ จำนวน 25 สถานประกอบการ สาขาวิชาควรแยกจำนวนกลุ่มตัวอย่างให้ชัดเจน เช่น ผู้บริหารที่คน ผู้จัดการที่คน เชฟในโรงแรมที่คน ฯลฯ ใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลแบบใด เป็นแบบสอบถาม หรือแบบสัมภาษณ์ ควรเขียนในลักษณะการทำวิจัย และข้อ 1.1.2 การสำรวจความต้องการของผู้เรียน หลักสูตรดำเนินการสำรวจความต้องการจากนักศึกษาที่กำลังศึกษา ในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) จำนวน 60 คน ผ่านการสัมภาษณ์และสำรวจโดยใช้แบบสอบถามออนไลน์และการใช้คำถามปลายเปิด (Open-ended Question) เป็นกลุ่มตัวอย่างเดียวกันหรือไม่ หากเป็นกลุ่มเดียวกันให้ระบุว่าเป็นกลุ่มเดียว ซึ่งอาจเกินความจำเป็น เพราะใช้วิธีวิจัยเป็น 2 รูปแบบ

1.3.1 ให้ตรวจสอบ ข้อ 1.1 กระบวนการหาความต้องการจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสำคัญของหลักสูตร ข้อ 1.1.2 การสำรวจความต้องการของผู้เรียนหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569) ดำเนินการสำรวจความต้องการจากนักศึกษาที่กำลังศึกษา ในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) จำนวน 60 คน ซึ่งหน้า 17 ข้อ 1.3 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในของหลักสูตร ข้อ 1.3.1 การวิเคราะห์ผลการดำเนินงานที่ผ่านมาของหลักสูตร ผลของการดำเนินการ จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีทั้งหมด ปีการศึกษา 2563-2567 มีจำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษาน้อยมาก ซึ่งไม่สอดคล้องกัน

1.4 หน้า 9 ให้ตัดคำว่า “ถ้ามี” ในข้อ 1.1.3 การสำรวจความต้องการของนักเรียนที่ต้องการเข้าศึกษาในหลักสูตร ออก การสำรวจความต้องการจากนักเรียนที่สนใจศึกษาต่อในหลักสูตรผ่านแบบสอบถามออนไลน์จากนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน 17 สถานศึกษาในพื้นที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยาและจังหวัดใกล้เคียง สาขาวิชาควรระบุรายละเอียดให้ชัดเจน เช่น แบบสอบถามออนไลน์จากนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย เช่น สัมภาษณ์จากโรงเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 10 โรงเรียน มีจำนวนนักเรียนกี่คน

1.5 หน้า 16 ให้ทบทวนข้อ 1.2.3 ความเสี่ยงผลกระทบจากภายนอก ไม่ปรากฏความเสี่ยงจากผลกระทบจากภายนอกคืออะไร สาขาวิชาควรรยกตัวอย่างความเสี่ยงให้ชัดเจน เช่น ช่วงนี้ภาวะเศรษฐกิจในปัจจุบัน ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้กิจการร้านอาหารปิดตัวเร็วเป็นจำนวนมาก จึงจำเป็นต้องเพิ่มทักษะให้กับนักศึกษาฝึกงานทำได้ และข้อ 1.2.4 การวิเคราะห์โอกาสและอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอก ไม่ปรากฏอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอก

1.6 หน้า 17 ข้อ 1.3 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในของหลักสูตร 1.3.1 การวิเคราะห์ผลการดำเนินงานที่ผ่านมาของหลักสูตร ผลของการดำเนินการ จะพบว่า ร้อยละที่ทำงานตรงสาขา ปีการศึกษา 2563-2567 ลดลง ซึ่งต่อเนื่องจากความเสี่ยงทางด้านเศรษฐกิจ เนื่องจากร้านอาหารปิดตัว ร้านกาแฟปิดตัว นักศึกษาก็จะมีการทำน้อยลง ไม่รวมกิจการโรงแรมต่าง ๆ ที่มีอัตราการจ้างงานที่น้อยลง สาขาวิชาอาจจะต้องสอนให้นักศึกษาเป็นผู้ประกอบการ หรือถ้าเป็นลูกจ้างต้องมีทักษะที่แตกต่างจากคนอื่น

1.7 หน้า 19-20 ให้ทบทวน ข้อ 1.3.4 การวิเคราะห์จุดแข็ง และจุดที่ต้องพัฒนาจากสภาพแวดล้อมภายใน สาขาวิชาวิเคราะห์จุดที่พัฒนา คือการสร้างความเป็นเลิศเชิงวิชาการระดับชาติและนานาชาติ ซึ่งการที่จะไปสู่ระดับชาติและนานาชาติได้ เรื่องภาษาเป็นเรื่องสำคัญ แต่ในผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO) ไม่ปรากฏชื่อวิชาและเนื้อหาวิชาที่เกี่ยวข้องกับภาษาอังกฤษ จึงทำให้ไม่สอดคล้องกัน และข้อ 2.4 จุดเด่นหรือจุดเน้นของหลักสูตรที่สร้างความสามารถในการแข่งขัน ข้อ 4) หลักสูตรได้มีการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) กับโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งเน้นการเรียนการสอน การบริการวิชาการร่วมกัน ผลักดันให้เกิดการขยายตัวของ การเรียนการสอน รวมถึงการแลกเปลี่ยนบุคลากร นิสิต นักศึกษา และองค์ความรู้ เพื่อพัฒนาหลักสูตรและการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

1.8 หน้า 23-25 ข้อ 2.5.3 แผนพัฒนาปรับปรุง - พัฒนาคู่มือการดำเนินการเรียนการสอน การบริการวิชาการของอาจารย์สัมพันธ์กับการพัฒนาบัณฑิตในหลักสูตรและงานวิจัย ให้มีประสิทธิภาพจากการนำความรู้ปฏิบัติงานจริง ให้เพิ่มเติมกลยุทธ์ -สนับสนุนเรื่องการพัฒนาตนเองของอาจารย์ **หลักฐาน/ตัวบ่งชี้** -แผนพัฒนาตนเองรายปี -แผนพัฒนาตนเองรายภาคการศึกษา และให้ทบทวนข้อ 3.1.4 วัตถุประสงค์เนื่องจากมีวัตถุประสงค์จำนวนมาก สาขาวิชาอาจยุบรวมวัตถุประสงค์ที่มีเนื้อหาคล้ายกัน เช่น ข้อ 1 ยุบรวมกับข้อ 2 และข้อ 3 ยุบรวมกับ ข้อ 4

1.9 หน้า 38 ข้อ 3.1.5 รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาเฉพาะ ข้อ 3.1.5.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาเฉพาะ ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO3) ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์เชิงสร้างสรรค์ให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชนและท้องถิ่น และผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO4) บูรณาการความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนานวัตกรรม แก้ไขปัญหา และมีทักษะความเป็นผู้ประกอบการ มีข้อสังเกต เรื่องของการประยุกต์ใช้กับการบูรณาการมีความแตกต่างกัน หากยุบรวมได้ทำให้การทำประกันคุณภาพเป็นเรื่องที่ตึกกับอาจารย์ผู้สอน ไม่ปรากฏเรื่องคุณลักษณะของบัณฑิต การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO) ชัดเจน แต่อยู่ในผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO5) มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และจรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ สาขาวิชาควรรนำวัตถุประสงค์มาเพิ่มเติมเรื่องคุณลักษณะบัณฑิต เช่น การทำงานเป็นทีม การมีทักษะการเป็นผู้ประกอบการ และทบทวน CLOs ให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO5) มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และจรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ทำงานร่วมกับ

ผู้อื่น เนื่องจากมีจำนวน 2 รายวิชาในหลักสูตรที่สอดคล้องกับ PLO 5 ข้อ 3.1.5.3 รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามคุณวุฒิระดับปริญญาตรี (ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565) มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา มี 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านความรู้ 2) ด้านทักษะ 3) ด้านคุณธรรม และ 4) ด้านคุณลักษณะ ซึ่งทั้ง 4 ด้านขึ้นอยู่กับแต่ละศาสตร์ของรายวิชาว่าจะมีจุดเด่นและจุดเน้นแบบใด หากน้อยเกินไปจะไม่ปรากฏคุณลักษณะของนักศึกษาที่ชัดเจน

1.10 หน้า 39-41 ให้บททวนผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO1) อธิบายหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้ ให้สอดคล้องกับหน้า 39 ข้อ 1 ด้านความรู้ (Knowledge) ผลการเรียนรู้ด้านความรู้ (Knowledge) 1) มีความรู้และความเข้าใจในหลักการ ทฤษฎี และแนวปฏิบัติด้านคหกรรมศาสตร์ 2) สามารถวิเคราะห์แนวโน้มและความก้าวหน้าทางวิชาการในด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ 3) ประยุกต์ใช้ความรู้ในบริบทที่เหมาะสมกับสังคม ชุมชน และท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO3) มีการประยุกต์ใช้ความรู้แล้ว แต่ไม่ปรากฏในมิติการวิเคราะห์แนวโน้มและความก้าวหน้าทางคหกรรมศาสตร์ซึ่งเป็นสิ่งที่น่าสนใจและท้าทายในความเป็นมนุษย์ในปัจจุบัน และข้อ 3.1.5.3 รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามคุณวุฒิระดับปริญญาตรี (ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565) ข้อ 3.1.5.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาเฉพาะ ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO5) มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และจรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ซึ่งผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO) ด้านคุณลักษณะบุคคลมีน้อยมาก ไม่สอดคล้องกับหน้า 41 ข้อ 4. ด้านลักษณะบุคคล (Character) ผลการเรียนรู้ด้านลักษณะบุคคล (Character) ข้อ 1) มีความสามารถในการปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ข้อ 2) มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นในบทบาทผู้นำและสมาชิกที่ดี ข้อ 3) มีความคิดสร้างสรรค์ มีจิตสาธารณะ และตระหนักถึงคุณภาพชีวิตของตนเองและผู้อื่น สาขาวิชาควรทบทวนวิชาที่จัดการเรียนการสอนให้มีจุดเด่นและเป็นอัตลักษณ์หรือเอกลักษณ์ของคหกรรมศาสตร์ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยสอดคล้องกับคุณลักษณะบุคคล และเน้นเรื่องทักษะทั่วไป (Soft Skills) ให้มากขึ้น

1.11 หน้า 48-63 ให้บททวนข้อ 3.1.5.5 ความสัมพันธ์ระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวังกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวังกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย สาขาวิชาควรทบทวนเรื่องการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO) ซึ่งไม่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO) โดยเฉพาะเรื่องคุณธรรมจริยธรรมและคุณลักษณะบัณฑิต และให้ตรวจสอบ

1.12 หน้า 57 ให้บททวนข้อ 3.1.5.7 ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะและผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะและผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ มีบางวิชาที่ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO) มีหัวข้อย่อยจำนวนมาก เช่น วิชา 4573321 การประกอบอาหารยุโรป CLO 1 อธิบายหลักการประกอบอาหารยุโรปได้ CLO 2 เตรียม จัดเก็บวัตถุดิบและเสิร์ฟอาหารอาหารยุโรปได้ CLO 3 ประกอบอาหารยุโรปตามสูตรมาตรฐานได้ CLO 4 นำเสนอ ตกแต่งอาหาร และให้บริการอาหารยุโรปได้ และวิชา 4573322 การประกอบอาหารเอเชีย CLO 1 อธิบายหลักการประกอบอาหารเอเชียตามวัฒนธรรมได้ CLO 2 เตรียม จัดเก็บวัตถุดิบและเสิร์ฟอาหารตามรายการที่กำหนดได้ CLO 3 ประกอบอาหารเอเชียตามสูตรมาตรฐานได้ CLO 4 นำเสนอ ตกแต่งจาน และให้บริการอาหารเอเชียได้ สาขาวิชาได้จัดกิจกรรม จำนวน 1 ครั้ง ให้กับนักศึกษาได้ทำอาหาร จึงตรวจและให้คะแนนตามผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO) จะไม่สามารถวัดผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO) ตัวอื่นได้ เพราะวัดเรื่องความรู้และความคิดสร้างสรรค์เท่านั้น ก็จะทำให้ CLO ไม่ครบถ้วนตามผลลัพธ์การ

เรียนรู้ (PLO) ซึ่งการกรอกคะแนนแบบใหม่หากประเมินนักศึกษาแล้ว นักศึกษาได้คะแนนต่ำกว่า 60% ก็แสดงว่าผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO) ไม่บรรลุวัตถุประสงค์

1.13 หน้า 73-74 ข้อ 2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ควรบูรณาการรายวิชาเข้าด้วยกันเพราะเป็นรายวิชาที่เรียนแล้วสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง เช่น วิชา 4571103 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น และวิชา 4572101 การจัดการคหกรรมศาสตร์ยุคใหม่ วิชา 4572102 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์ และวิชา 4573101 ธุรกิจและการตลาดดิจิทัลทางคหกรรมศาสตร์ วิชา 4573607 ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ และวิชา 4574602 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ซึ่งหากบูรณาการรายวิชาเข้าด้วยกันจะทำให้หลักสูตรดูดีและนักศึกษามีทักษะเพิ่มมากขึ้น ข้อสังเกตวิชา 4573606 การสัมมนาคหกรรมศาสตร์ มีจุดมุ่งหมายใด เพราะเหตุใดจึงต้องสัมมนา การที่จะสัมมนาได้ต่อเมื่อวิชาหรือศาสตร์ต่าง ๆ ที่นักศึกษาได้เรียนรู้มากมาย แล้วจึงมีวิชาสัมมนาเพิ่มเติม หากนักศึกษาต้องการทำงานเรื่องใดแต่ไม่เคยทำ ใ้ต้องเลยก็จะทำการสัมมนาไม่ได้ และข้อ 2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนวิชาจากกลุ่มวิชาใดกลุ่มวิชาหนึ่ง ประกอบด้วย 3 กลุ่ม ได้แก่ 2.3.1) กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ 2.3.2) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ 2.3.3) กลุ่มวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย ซึ่งทุกกลุ่มมีรายวิชาที่น่าสนใจมาก หากนักศึกษามีความสนใจที่จะศึกษาในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง ในกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งก็จะเป็นเรื่องที่น่าเสียดายมาก

1.14 หน้า 79-86 ให้ทบทวนข้อ 5. แผนการศึกษาและแสดงความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้จำแนกตามภาคการศึกษาและปีการศึกษา มีบางวิชาไม่สอดคล้องกับหน้า 48-63 ข้อ 3.1.5.5 ความสัมพันธ์ระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวังกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวังกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1.15 หน้า 98 ให้ทบทวนคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์ วิชา 4011311 ฟิสิกส์เบื้องต้น Introductory Physics 3(2-2-5) คณิตศาสตร์ที่ใช้ในวิชาฟิสิกส์ กลศาสตร์ การสั่น และคลื่น อุณหพลศาสตร์ ของไหล สนามไฟฟ้า สนามแม่เหล็ก แสง เสียง ฟิสิกส์ยุคใหม่และปฏิบัติการ คำอธิบายรายวิชามีเนื้อหาวิชาที่นักศึกษาจำเป็นต้องเรียนมีจำนวนมาก ซึ่งนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์จะเรียนหนักมาก ควรมีการปรับปรุงเนื้อหาในคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมกับนักศึกษา

1.16 หน้า 101 ให้ทบทวน วิชา 1553618 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ กำหนดเป็น A=Applying /Analyzing ควรเพิ่มเป็นตัว U = Remembering/Understanding

1.17 หน้า 105 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก มีวิชาที่ให้นักศึกษาเลือกเรียนจำนวนมากและมีความสำคัญ เช่น วิชา 4572204 ทัศนกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น 3(2-2-5) สาขาวิชาอาจปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีจุดเด่น เช่น ทักษะทั่วไป (Soft Skills) ให้กับนักศึกษา การตกแต่งจานอาหาร การแกะสลักผัก-ผลไม้ เป็นต้น ซึ่งจะทำให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาแล้วมีงานทำ หรือควรสร้างกลุ่มวิชาคหกรรมศาสตร์สมัยอยุธยาให้นักศึกษาได้เลือกเรียน โดยบรรจุรายวิชาในหลักสูตรหรืออาจเพิ่มเนื้อหาไว้ในคำอธิบายรายวิชา เช่น การประกอบอาหารไทยในสมัยอยุธยา ขนมไทยในสมัยอยุธยา อาหารวิจิตร อาหารโบราณในสมัยอยุธยา การแกะสลักผลไม้สด เครื่องหอม เครื่องแขวน ดอกไม้ใบตอง พวงมาลัย ดอกไม้สด ฯลฯ

1.18 หน้า 123-124 ข้อ 7. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม ข้อ 7.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม ให้ทบทวน ข้อ 4) มีทักษะการสื่อสารทั้งการพูด การเขียน และการนำเสนอ เพื่อการทำงานในองค์กร เนื่องจากรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับภาษาในหลักสูตรมีจำนวนน้อย จึงไม่สอดคล้องกัน และให้ตัดคำว่า (ถ้ามี) ในข้อ 8 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย ออก

1.19 หน้า 128 ข้อ 3.2.4 ข้อมูลความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา ตารางแสดงข้อมูลความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา **ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาชั้นปีที่ 3** กำหนดเรื่อง - ใช้ภาษาอังกฤษฟัง พูด อ่าน เขียน และสื่อสารตามหลักวิชาชีพได้

(PLO1, PLO2) ซึ่งความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียไม่ปรากฏเรื่องความต้องการด้านภาษา และผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO) ที่กำหนดมาไม่สอดคล้องกัน สาขาวิชาจึงควรระบุเนื้อหาเพิ่มเติม เช่น ได้มีสัมภาษณ์อาจารย์ในหลักสูตรด้วยกัน หากจะให้นักศึกษามีงานทำเพิ่มมากขึ้นนักศึกษาจะต้องมีความรู้เรื่องภาษาที่ 2 และภาษาที่ 3 โดยนำมากำหนดไว้ในผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO) ที่เกี่ยวข้องกับด้านเทคโนโลยี

1.20 หน้า 130 หมวดที่ 3 การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ และการบริหารสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ข้อ 1 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล ข้อ 1.1 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา ให้ทบทวนคุณลักษณะพิเศษ -มีความสามารถในการใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีได้ดี และกลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา -มีระบบเพื่อสื่อสารแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในหมู่นักศึกษาหรือบุคคลภายนอกที่ส่งเสริมให้เกิดการแสวงหาความรู้ที่ทันสมัย การเผยแพร่ การถามตอบ และการแลกเปลี่ยน ความรู้

1.21 หน้า 131 ข้อ 1.2 การพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO 1) อธิบายหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้ **แนวทางที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน** 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย ให้สอดคล้องกับเนื้อหา ได้แก่ การบรรยาย การบรรยายเชิงปฏิบัติการ การสอนโดยกรณีศึกษาการจัดทำรายงานอภิปรายในชั้นเรียน การศึกษาดูงาน หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง **การศึกษาดูงาน** ควรนำไปอยู่ในผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO) เรื่องการประยุกต์ใช้ความรู้ และผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO) เรื่องการบูรณาการความรู้ ซึ่งมีความสอดคล้องกัน

1.22 หน้า 133 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO 3) ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์เชิงสร้างสรรค์ให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชนและท้องถิ่น **แนวทางที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน** ควรเพิ่มเติมเรื่องการจัดกิจกรรมลงชุมชนให้กับนักเรียน โดยทำเป็นโครงการพัฒนาชุมชนด้านคหกรรมศาสตร์ การจัดนิทรรศการ โครงการที่ช่วยแก้ไขปัญหาในชุมชน ซึ่งจะสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO 3) และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO4) บูรณาการความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนานวัตกรรม แก้ไขปัญหา และมีทักษะความเป็นผู้ประกอบการ **แนวทางที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน** ให้เพิ่มเติมเรื่อง เชิญผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์มาบรรยายเพื่อเพิ่มพูนความรู้ก่อนที่นักศึกษาจะออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

1.23 หน้า 134-135 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO5) มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และจรรยาบรรณวิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ **แนวทางที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน** ข้อ 1) การบรรยาย ให้แก้ไขเป็น “มีการสอดแทรกด้านคุณธรรมเข้าไปในรายวิชาต่าง ๆ” ให้ทบทวน ข้อ 2.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้นักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา และการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้นักศึกษาสำเร็จการศึกษา สาขาวิชาเขียนเป็นกระบวนการของมหาวิทยาลัย ควรมีการเปรียบเทียบผลลัพธ์การเรียนรู้ การประเมินความสอดคล้องระหว่างการสอนและการวัดผล วิธีการสอน และวิธีการประเมินสอดคล้องกัน หรือมีการสุ่มตรวจชิ้นงานของนักศึกษาหรือผลสอบ หรืออาจใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์ และประเมินผล ซึ่งเป็นวิธีการทวนสอบที่มีความถูกต้อง สามารถศึกษาตัวอย่างได้ที่คณะครุศาสตร์

1.24 หน้า 140-142 หมวดที่ 4 กลไกการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร เพื่อการประกันคุณภาพของหลักสูตรให้ทบทวนการเขียน ข้อ 1. กระบวนการประกันคุณภาพหลักสูตร เนื่องจากไม่พบความสอดคล้องของหลักสูตร มีการนำระบบ ASEAN University Network-Quality Assurance (AUN-QA) ฉบับภาษาอังกฤษมาแปลเป็นภาษาไทย ซึ่งจะเห็นได้ไม่มีความสอดคล้องกับหลักสูตร หลักการต้องแปลเป็นภาษาไทยก่อนจึงนำมาเขียนผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO) ให้สอดคล้องกับ YLO เขียนให้เหมือนหลักสูตร กับ (AUN-QA) ผสมกันได้ เขียนในลักษณะการทำวิจัย ในส่วนของการอภิปรายผลสอดคล้องกับเรื่อง

โต มีการเขียนกระบวนการประกันคุณภาพหลักสูตรในลักษณะนี้เป็นจำนวนมากของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา มีการระบุรายละเอียด บางแห่งเขียนเฉพาะหัวข้อไม่มีรายละเอียด ควรสอดแทรกหลักสูตรเข้าไปว่าต้องการอะไร เช่น ผลผลิต ผลลัพธ์ หลักสูตรมีระบบการกำกับติดตามเรื่องอัตราการสำเร็จการศึกษา หากติดตามแล้วพบว่านักศึกษาไม่มีงานทำก็ต้องมีระบบที่พัฒนานักศึกษาให้ดีขึ้น

1.25 หน้า 143 ข้อ 2.2 การจัดการข้อร้องเรียน ข้อ 5 กำหนดระยะเวลาการแก้ปัญหาและระยะเวลาในการแจ้งผลการจัดการข้อร้องเรียน ควรระบุระยะเวลาการแก้ปัญหาและระยะเวลาในการแจ้งผลการจัดการข้อร้องเรียนให้ชัดเจน เช่น จำนวน 15 วัน จำนวน 30 วัน จำนวน 60 วัน จำนวน 1 ภาคการศึกษา เป็นต้น

1.26 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ควรมีการบูรณาการเรื่องการเป็นผู้ประกอบการเพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับนักศึกษาและมหาวิทยาลัย เช่น ร้านดอกไม้ใบตอง ร้านตัดเย็บเสื้อผ้า ร้านอาหาร ซึ่งสามารถใช้เป็น LAB เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติได้จริง และเป็นผู้ประกอบการได้ เพื่อเป็นการส่งเสริมการขาย และเป็นการสร้างรายได้กับนักศึกษา หากเชื่อมโยงกับหลักสูตรได้ก็เป็นเรื่องที่ดี ซึ่งอาจารย์ที่ปรึกษาต้องให้คำแนะนำกับนักศึกษาในการเลือกวิชาเรียน

1.27 อุตสาหกรรมความเป็นอยู่อาศัยต้องยกให้สาขาวิชาประวัติศาสตร์เป็นอันดับหนึ่ง หากเป็นเรื่องการบูรณาการสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์สามารถปรึกษาสภาวิชาประวัติศาสตร์ได้ เช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรมการปรุงอาหารในสมัยกรุงศรีอยุธยา หรือในสมัยช่วงต้นกรุงรัตนโกสินทร์ การรักษาอัตลักษณ์ในเรื่องอาหารการกินซึ่งเป็นทุนจากอดีตมาจนถึงปัจจุบัน อยุธยามีทุนเรื่องอาหาร ของฝาก หลักสูตรอาจนำอัตลักษณ์ที่ทำให้ความเป็นพื้นถิ่นของอยุธยา สาขาวิชาอาจปรับรายวิชา เนื้อหา คำอธิบายรายวิชา เช่น อาหารพื้นถิ่น จะทำให้หลักสูตรน่าสนใจมากขึ้น ภาพรวมของการทำหลักสูตรของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ไม่ได้เน้นถึงความเป็นอยู่อาศัยซึ่งเป็นอัตลักษณ์ที่โดดเด่นและหาได้ยากยิ่งของประเทศ เป็นหลักสูตรที่น่าสนใจ มีความเป็นอยู่อาศัยดั้งเดิม มีการดีไซน์และการบูรณาการไปสู่การทำผลิตภัณฑ์ หรือกระบวนการอื่น ๆ การนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัยต้องนำเสนอที่มาและความสำคัญของหลักสูตร โดยนำอัตลักษณ์มานำเสนอจะทำให้หลักสูตรมีคุณค่าและมีความหมายต่อมหาวิทยาลัยมาก ส่วนศาสตร์อื่น ๆ ในเรื่องของวิทยาศาสตร์ หากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์สังกัดคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วิชาเลือกจะไม่ใช้กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์ เช่น ฟิสิกส์ เคมี ฯลฯ แต่จะเป็นวิชาที่เกี่ยวข้องกับการดีไซน์ การสร้างสรรค์ ศิลปะ ความสุนทรีย์ ความรื่นรมย์ในการเสพ กิน ดื่ม เป็นต้น

2. มอบหมายคณบดี รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการแก้ไขหลักสูตรตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสภาวิชาการ พร้อมทั้งตรวจสอบความถูกต้องของการพิมพ์ รูปแบบการพิมพ์ตลอดเล่มหลักสูตร เช่น การเรียงลำดับรหัสวิชาภาษาอังกฤษ และให้ตรวจสอบความถูกต้องทั้งเล่มหลักสูตร

3. มอบหมายประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดำเนินการจัดทำตารางเปรียบเทียบการแก้ไขหลักสูตรตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสภาวิชาการ เพื่อให้รองอธิการบดีฝ่ายบริหารงานวิชาการตรวจสอบการแก้ไขหลักสูตร

4. มอบหมายให้รองอธิการบดีฝ่ายบริหารงานวิชาการตรวจสอบการแก้ไขหลักสูตรตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสภาวิชาการ และให้นำเสนอหลักสูตรต่อที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยต่อไป

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องนำเสนอจากสภาวิชาการ

ระเบียบวาระที่ 6.1 การคัดเลือกผู้แทนสภาวิชาการจากคณาจารย์ประจำที่ไม่สังกัด
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ จำนวน 1 คน เพื่อเป็นกรรมการในการสรรหา
หัวหน้าภาควิชาสังคมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มติที่ประชุม คัดเลือกให้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิเชษฐ เนตรสว่าง ผู้แทนสภาวิชาการจาก
คณาจารย์ประจำที่ไม่สังกัดคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เพื่อทำหน้าที่เป็นกรรมการในการสรรหา
หัวหน้าภาควิชาสังคมศาสตร์ โดยมอบหมายรองอธิการบดีฝ่ายบริหารงานวิชาการทำบันทึกแจ้งคณบดี
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ทราบและจัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสรรหาหัวหน้าภาควิชา
สังคมศาสตร์ต่อไป



นางสาวนิตยา แสงมะฮะหมัด

ผู้พิมพ์/ผู้บันทึกการประชุม



นางสาวกาญจนา เงินอ่อน

ผู้ตรวจ



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรองทิพย์ เนียมถนอม

ผู้ตรวจ/ทาน