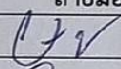
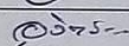
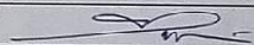


การประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร

ครั้งที่ 3 ประจำปีการศึกษา 2563

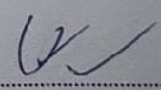
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

วันที่ 1 กันยายน 2563

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร 2563	หน้าที่	ลายมือชื่อ
1. ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม	ประธานหลักสูตร	
2. ผศ.อริยญา พุกสุขสกุล	กรรมการประจำหลักสูตร	
3. ผศ.อุจิตขญา จิตรวิมล	กรรมการประจำหลักสูตร	
4. อ.รัตนภรณ์ มะโนกิจ	กรรมการประจำหลักสูตร	
5. อ.อรอุมา คำแดง	กรรมการประจำหลักสูตร	

สรุป ผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน.....คน

ขาดประชุม จำนวน.....คน


.....
(ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม)

ประธานหลักสูตร

รายงานการประชุมหลักสูตรอาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ 3 ประจำปีการศึกษา 2563

วันที่ 1 กันยายน 2563

เวลา 9:00-12:00 น.

วาระการประชุม

1. เรื่องประธานแจ้งให้ทราบ
 - 1.1 ติดตามการเรียนการสอนรายวิชาสหกิจศึกษา
 - 1.2 การรับนักศึกษาใหม่ประเภทโควตา
 - 1.3 การจัดการเรียนการสอน นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2564
 - 1.4 การเปิดภาคเรียนที่ 2 ประจำปี 2563
 - 1.5 แต่งตั้งอาจารย์พิเศษ ประจำปีการศึกษา 2/2563
 - 1.6 กำหนดรายวิชา และผู้สอน ภาคเรียนที่ 2 ประจำปี 2563
 - 1.7 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ประจำปีการศึกษา 2563
 - 1.8 รายวิชาในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียน 2/2563
2. เรื่องเพื่อพิจารณา
 - 2.1 ติดตามการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ ประจำปีการศึกษา 1/2563
 - 2.2 การจัดทำ มคอ.3 ประจำปีภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563
 - 2.3 ติดตามการวางแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2563 และการวางแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2564
 - 2.4 อาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับอาจารย์ใหม่
3. เรื่องอื่น ๆ (ถ้ามี)
 - 3.1 การบริการวิชาการด้านอาหารจากเนื่อโค จ.สุรินทร์
 - 3.2 การแข่งขันประกอบอาหารจากแป้งกล้วย ณ ม.สวนดุสิต
 - 3.3 การจัดการแข่งขันร่วมกับ บ. Potatoes USA
 - 3.4 ติดตามการแข่งขันประกอบอาหารโครงการ Thai Fin

เริ่มการประชุม เวลา 9:00 น.

วาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งให้ทราบ

1.1 ติดตามการเรียนการสอนรายวิชาสหกิจศึกษา โดยกำชับอาจารย์นิเทศตรวจและนัดการส่งเล่มโครงการสหกิจศึกษาให้ตรงตามเวลาที่กำหนด และให้ น.ศ. ติดตามวัน เวลาสำหรับการนำเสนอจากฝ่ายสหกิจศึกษาให้ดี เพื่อให้สามารถเตรียมเอกสารสำหรับนำเสนอให้เรียบร้อย

1.2 การรับนักศึกษาใหม่ประเภทโควตา ประจำปีการศึกษา 2564 โดยแบ่งช่วงเวลาในการรับ และเงื่อนไขในการรับสมัคร ดังนี้

รอบที่ 1 รับด้วยแฟ้มสะสมผลงานนักเรียน โดยไม่มีการสอบข้อเขียน

รอบที่ 2 รับแบบโควตาที่มีการสอบข้อเขียนหรือข้อสอบปฏิบัติ (นักเรียนในพื้นที่) ส่วนการรับระดับ ปวส. และ ปวช. คณะจัดการสอบเอง

รอบที่ 3 รับตรงร่วมกัน และรับผ่าน ทปอ.

โดยมีแผนการรับสมัคร ประจำปีการศึกษา 2563

ปวช. อาหารและโภชนาการ โควตา จำนวน 10 คน สอบตรง จำนวน 5 คน รวมทั้งหมด 15 คน

ปวส. อาหารและโภชนาการ โควตา จำนวน 30 คน สอบตรง จำนวน 20 คน รวมทั้งหมด 50 คน

ม.6 TCAS-1 รับ รอบ1 จำนวน 70 คน

รอบ2 จำนวน 10 คน

รอบ3 จำนวน 5 คน รวมทั้งหมด 85 คน

ดังนั้น นักศึกษา อาหารและโภชนาการ หลักสูตร 4 ปี จำนวนทั้งหมด 100 คน

นักศึกษา อาหารและโภชนาการ หลักสูตรเทียบโอน จำนวนทั้งหมด 50 คน

1.3 การจัดการเรียนการสอน นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2564 และวิชาเรียนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ให้แบ่งห้องการจัดการเรียนการสอน และสลับวิชาด้วย โดยให้ อาจารย์ที่ปรึกษา ประจำชั้นปีที่ 1 ประชุม และตกลงรายวิชาสำหรับภาคเรียนที่ 1 และ 2

1.4 การเปิดภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2563 คือ วันจันทร์ที่ 30 พฤศจิกายน 2563

1.5 แต่งตั้งอาจารย์พิเศษ ประจำปีการศึกษา 2/2563 จำนวน 2 คน และมอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาสังเกตการณ์ร่วม ดังนี้

รายวิชา	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก/อาจารย์พิเศษ	อาจารย์ผู้เข้าสอน/สังเกตการณ์ร่วม
1. ภาษาอังกฤษด้านอาหารและโภชนาการ	ผศ.ดร.พรพิมล ฮาตตะวัง	อาจารย์ปพนพัชร ภัทรจิตวิสัย
2. ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและโต๊ะอาหาร	เชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์	อาจารย์เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว

1.6 กำหนดรายวิชา และผู้สอน ภาคเรียนที่ 2 ประจำปี 2563 ดังนี้

1.5.1 นักศึกษาหลักสูตร 4 ปี

ชั้นปีที่	ลำดับ	รายวิชา	อ.ผู้รับผิดชอบ	อ.ผู้สอน
1	1	การจัดการอาหารครอบครัว ร่วมสมัย	อ.พรพาสัน ชูเชิด	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ดร.เมทนี นพคุณ อ.พรพาสัน ชูเชิด ผศ.อาภัสรา กวีวังโส
	2	สุขาภิบาลอาหาร จุลชีววิทยา และความปลอดภัยในอาหาร	ผศ.ดร.ชมภู ยิ้มโต	ผศ.ดร.ชมภู ยิ้มโต ดร.เมทนี นพคุณ
2	3	ศิลปะการชงกาแฟ-ชา	อ.อรรณพ พึ่งคำ	อ.อรรณพ พึ่งคำ
	4	อาหารจีนร่วมสมัย	ผศ.อาภัสรา กวีวังโส	ผศ.อาภัสรา กวีวังโส
	5	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	ผศ.อาภัสรา กวีวังโส	อ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนจินดา ผศ.อาภัสรา กวีวังโส
	6	โภชนบำบัด	อ.พรพาสัน ชูเชิด	อ.พรพาสัน ชูเชิด
	7	วิทยาศาสตร์การอาหาร	ดร.ปพนพัชร ภัทรจิตติวิสัย	ดร.ปพนพัชร ภัทรจิตติวิสัย ดร.เมทนี นพคุณ
	8	การปฏิบัติการห้องอาหาร	ผศ.อภิญา พุกสุขสกุล	ผศ.อภิญา พุกสุขสกุล อ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์ ผศ.กฤติน ชุมแก้ว
3	9	การควบคุมคุณภาพอาหาร อุตสาหกรรม	อ.รัตนกรณ์ มะโนกิจ	อ.รัตนกรณ์ มะโนกิจ
	10	สัมมนาอาหารและ โภชนาการ	อ.ณัฐรัฐ แผลกุล	ผศ.อุจิตชญา จิตรวิมล
	11	แผนงานพิเศษด้านอาหารและ โภชนาการ	อ.เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว	ผศ.อุจิตชญา จิตรวิมล ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ ผศ.มาริน สาลี อ.อรุณวรรณ อรรถธรรม อ.รัตนกรณ์ มะโนกิจ อ.อรอุมา คำแดง ผศ.กฤติน ชุมแก้ว ดร.ปพนพัชร ภัทรจิตติวิสัย อ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์ อ.ดุสิต บุหลัน
	12	การจัดการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	อ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนจินดา	อ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนจินดา
	13	ขนมไทย	ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม	ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม
	14	อาหารเพื่อการโฆษณา	อ.อรุณวรรณ อรรถธรรม	อ.อรุณวรรณ อรรถธรรม

	15	อาหารอาเซียน	อ.อรอุมา คำแดง	อ.อรอุมา คำแดง
เรียนรวม	16	การเตรียมความพร้อมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ	อ.อรรณพ พึ่งคำ	อ.อรรณพ พึ่งคำ และวิทยากร
	17	การเตรียมความพร้อมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ (เทียบโอน)	อ.อรรณพ พึ่งคำ	อ.อรรณพ พึ่งคำ และวิทยากร

ชั้นปีที่	ลำดับ	รายวิชา	อ.ผู้รับผิดชอบ	อ.ผู้สอน
	18	ไอศกรีมและเครื่องดื่ม	อ.ณัฐชรัฐ แพกุล	อ.ณัฐชรัฐ แพกุล อ.ดุสิต บุหลัน
	19	ศิลปะการออกแบบการจัด อาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	อ.เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว	อ.เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว เชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์
	20	อาหารภัตตาคารและการจัด เลี้ยง	ผศ.มาริน สาลี	ผศ.มาริน สาลี
	21	จุลชีววิทยาทางอาหาร	ผศ.ดร.ชมภู ยิ้มโต	ผศ.ดร.ชมภู ยิ้มโต

และรายวิชาสำหรับ TM15 สำหรับ น.ศ. ชั้นปีที่ 4 โดยแยกรายวิชาสำหรับสถานประกอบการ ดังนี้
ตารางที่ 1 รายวิชาสำหรับ TM15 สำหรับโรงพยาบาล

ลำดับที่	รายวิชา	ผู้รับผิดชอบรายวิชา
1	โภชนบำบัดทางการแพทย์	อ.พรพาชื่น ชูเชิด
2	โภชนาการและการจัดการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ	ผศ.อภิญญา พุกสุขสกุล
3	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	ผศ.อภิญญา พุกสุขสกุล
4	การประเมินภาวะโภชนาการ	อ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์
5	การบริการอาหารในสถานประกอบการ	ผศ.อภิญญา พุกสุขสกุล
6	ความปลอดภัยในการบริการอาหาร	อ.อรรณพ พึ่งคำ

ตารางที่ 2 รายวิชาสำหรับ TM15 สำหรับโรงแรม ภัตตาคาร ฯลฯ

ลำดับที่	รายวิชา	ผู้รับผิดชอบรายวิชา
1	สต็อก ชูบ และซอส	ผศ.มาริน สาลี
2	การจัดการอาหารจำนวนมาก	ผศ.อุจิตชญา จิตรวิมล
3	เทคนิคการนำเสนอจานอาหาร	อ.อรอุมา คำแดง
4	การบริการอาหารในสถานประกอบการ	ผศ.อภิญญา พุกสุขสกุล
5	ระบบมาตรฐานในการผลิตอาหาร	ผศ.ชมภู ยิ้มโต
6	ความปลอดภัยในการบริการอาหาร	อ.อรรณพ พึ่งคำ
7	อาหารเพื่อการค้า	อ.อรรณพ อรรถธรรม

1.5.2. นักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน

ชั้นปีที่	ลำดับ	รายวิชา	อ.ผู้รับผิดชอบ	อ.ผู้สอน
1	1	โภชนศาสตร์มนุษย์	อ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์	อ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์
	2	อาหารอบ	อ.อรอุมา คำแดง	อ.อรอุมา คำแดง
	3	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพ อาหารและโภชนาการ	ดร.ปพนพัชร ภัทรธิตวิสัย	ผศ.ดร.พรพิมล ฮาตตะระวัง
	4	นวัตกรรมอาหารและบริการ	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว	ผศ.กฤติน ชุมแก้ว
	5	การวางแผนการตลาดและการ ประเมินคุณภาพทางประสาท สัมผัส	ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์	ผศ.ดร.อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์
2	6	ฝึกปฏิบัติด้านวิชาชีพ	อ.อรรธรณ พึ่งคำ	อ.อรรธรณ พึ่งคำ

1.7 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ประจำปีการศึกษา 2563 โดย ผศ.พงษ์ศักดิ์
ทรงพระนาม ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว

1.8 รายวิชาในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2563 โดย
รายวิชาที่เปิดทั้งหมด 37 วิชาทวนสอบทั้งหมด 10 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 27.02 ดังนี้

ชั้นปีของ นักศึกษา ที่เรียน	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	อาจารย์ผู้สอน
1	06211101	การจัดการอาหารครอบครัวร่วมสมัย	อ.พรพาชื่น ชูเชิด
1	06213102	สุขาภิบาล จุลชีววิทยาและความปลอดภัยในอาหาร	ผศ.ดร.ชมภู ยิ้มโต
2	06211214	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	ผศ.ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนจินดา
2	06212203	โภชนบำบัด	อ.พรพาชื่น ชูเชิด
2	06213211	วิทยาศาสตร์การอาหาร	ดร.ปพนพัชร ภัทรธิตวิสัย
3	06211207	อาหารอบ	อ.อรอุมา คำแดง
3	06213313	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม	อ.รัตนภรณ์ มะโนกิจ
3	06211313	อาหารภัตตาหารและการจัดเลี้ยง	ผศ.มาริน สาลี
4	06211036	ไอศกรีมและเครื่องดื่ม	อ.ณัฐรัฐ แพบูล
4	06211213	ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	อ.เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องเพื่อพิจารณา

2.1 ติดตามการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ ประจำปีการศึกษา 1/2563 ตามรายวิชาที่กำหนด ดำเนินการโดย อ.อภิเดช พงษ์ประจักษ์ จัดเตรียมเอกสาร ดำเนินการ และสรุปการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

มติที่ประชุม รับทราบ และให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จในช่วงวันหลังสอบปลายภาค

2.2 การจัดทำ มคอ.3 ประจำปีภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) เพื่อพิจารณา มคอ. 2, 3 และ 5 เพื่อให้สอดคล้องกัน ให้ นักศึกษาได้มีความรู้และประสบการณ์ตรงตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ซึ่งแต่ละรายวิชาจะประเมินผู้เรียนมี ทั้งการทดสอบภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ตามความเหมาะสม และสอดคล้องกับ Curriculum mapping โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรมีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา จากการสุ่มสัมภาษณ์ นักศึกษา และแบบทวนสอบ หลังจากสอบปลายภาคเรียน ควรแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบ มคอ. 2, 3 และ 5

มติที่ประชุม รับทราบ โดยประธานหลักสูตร ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม แต่งตั้งกรรมการ หลักสูตร 2 คน คือ ผศ.อุจิตชญา จิตวิมล และ อ.อรอุมา คำแดง ติดตามผลการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตาม มคอ.3

2.3 รายงานผลการวางแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2563 (จากผลการตรวจ ประเมินปีการศึกษา 2562 วันที่ 13 กรกฎาคม 2563) มีการกำหนดกิจกรรม ตัวบ่งชี้และเป้าหมายวัด ความสำเร็จ ผู้รับผิดชอบ และกำหนดเวลาแล้วเสร็จ ดังนี้

จุดที่ควรพัฒนา และแนวทางการ ปรับปรุง (1)	แผนงาน/โครงการ/กิจกรรม เพื่อพัฒนาคุณภาพการศึกษา จากข้อเสนอแนะ (2)	ตัวบ่งชี้และเป้าหมายวัด ความสำเร็จ		ผู้รับผิดชอบ (5)	กำหนดเวลา แล้วเสร็จ (6)	ผลการดำเนินงาน (7)
		ตัวบ่งชี้ (3)	เป้าหมาย (4)			
1. หลักสูตรควร ส่งเสริมให้ นักศึกษาได้รับการ พัฒนาทักษะด้าน ภาษาต่างประเทศ ภาษาอังกฤษ และ ภาษาที่สาม เช่น ภาษาจีน เพื่อ สร้างโอกาสใน ประกอบวิชาชีพ การทำงานใน อนาคต	แจ้งอาจารย์ที่ปรึกษานำเสนอ แผนการเรียนเพื่อเลือกวิชา เลือกเสรีเป็นภาษาที่สาม	อาจารย์ที่ ปรึกษา รับทราบ และแจ้ง นักศึกษา	นักศึกษาทุก คน	อาจารย์ที่ ปรึกษา	30 มิ.ย. 63	หลักสูตรให้ น.ศ. ลงทะเบียนเรียนรายวิชา ที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมจาก ภาษาอังกฤษพื้นฐาน คือ รายวิชา ภาษาอังกฤษด้าน อาหารและโภชนาการ เพิ่มเติม

จุดที่ควรพัฒนา และแนวทางการ ปรับปรุง (1)	แผนงาน/โครงการ/กิจกรรม เพื่อพัฒนาคุณภาพการศึกษา จากข้อเสนอแนะ (2)	ตัวบ่งชี้และเป้าหมายวัด ความสำเร็จ		ผู้รับผิดชอบ (5)	กำหนดเวลา แล้วเสร็จ (6)	ผลการดำเนินงาน (7)
		ตัวบ่งชี้ (3)	เป้าหมาย (4)			
2. หลักสูตรควร ส่งเสริมการขอ ตำแหน่งทาง วิชาการที่สูงขึ้น และสนับสนุนการ ตีพิมพ์เผยแพร่ ผลงานทาง วิชาการที่อยู่ใน ฐาน TCI หรือสูง กว่า รวมถึงการ กำหนดแผนการ ศึกษาต่อระดับ ปริญญาเอกของ อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร	-จัดพี่เลี้ยงให้อาจารย์ที่ทำ ตำแหน่งทางวิชาการ มีการติดตามผลเป็นระยะ -มีการอบรมการเขียนตีพิมพ์ ผลงานทางวิชาการ -จัดตารางสอนของอาจารย์ กลุ่มเป้าหมายให้มีเวลาทำ ผลงานของอาจารย์ -จัดทำแผนความประสงค์ใน การศึกษาต่อในระดับ ปริญญาเอก	-อาจารย์ที่ ยังไม่มี ผลงานทาง วิชาการ -อาจารย์ทุก ท่าน -อาจารย์ที่ จะขอ ผลงานทาง วิชาการ -อาจารย์ทุก ท่าน	1 คน	-อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร -อาจารย์ ประจำ หลักสูตร	30 มิ.ย. 63	- สาขาวิชาส่งเสริมการ โครงการของคณะฯ คือ คลินิกวิชาการ - สาขาวิชากำหนดให้ อ. ในสาขาวิชาเข้าร่วม กิจกรรมการเขียน ผลงานเพื่อตีพิมพ์ในฐาน สูงขึ้น - สาขาวิชากำหนดให้ ตารางการสอน เหมาะสมกับ อ.ที่มีแผน ในการส่งผลงานทาง วิชาการ - สาขาวิชาจัดทำแผน บุคลากรเพื่อจัด อ. ที่ ประสงค์ศึกษาให้อยู่ใน แผนของคณะฯ อย่าง ต่อเนื่อง - อ. 1 คน คือ ผศ. กฤติน ชุมแก้ว
3. หลักสูตรควร ส่งเสริมจัดให้มี อุปกรณ์การเรียน การสอนให้มีความ ทันสมัยกับโลกใน ยุคอนาคต	มีการสำรวจความต้องการ ครุภัณฑ์มาใช้ในการเรียนการ สอนและจัดซื้อครุภัณฑ์ที่ ทันสมัยจากอาจารย์ผู้สอน และทำแผนความต้องการ ครุภัณฑ์เพื่อเสนอคณะฯ ใน งบประมาณประจำปี 2563	เครื่องมือ ครุภัณฑ์	ร้อยละ 50	อาจารย์ ผู้สอน	ปีการศึกษา 2564	(อยู่ระหว่างดำเนินการ)

มติที่ประชุม เห็นด้วย และร่วมดำเนินการ ติดตามผลของการดำเนินการของแต่ละหัวข้อ

2.4 แต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับอาจารย์ใหม่ประจำสาขาวิชาฯ ด้านวิทยาศาสตร์ 1 คน

มติที่ประชุม มอบหมายให้ ผศ.อุจิตขญา จิตรวิมล เป็นอาจารย์พี่เลี้ยง

วาระที่ 3 เรื่องอื่นๆ

3.1 การบริการวิชาการด้านอาหารจากเนื้อโค ในวันที่ 23-27 กันยายน 2563 จ.สุรินทร์ มอบหมายให้ อ.เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว อ.รัตนภรณ์ มะโนกิจ อ.อรอุมา คำแดง และ อ.อรรณพ พึ่งคำ เป็นผู้รับผิดชอบ

มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.2 การแข่งขันประกอบอาหารจากแป้งกล้วย ในวันที่ 18 พฤศจิกายน 2563 ณ ม.สวนดุสิต มอบหมายให้ อ.อรอุมา คำแดง และ ทีมงาน เป็นผู้รับผิดชอบ

มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.3 การจัดการแข่งขันร่วมกับ บ. Potatoes USA ระดับภายในมหาวิทยาลัยฯ ในวันพฤหัสบดี ที่ 22 ตุลาคม 2564 มอบหมายให้ อ.อรอุมา คำแดง และ ทีมงาน เป็นผู้รับผิดชอบ

มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.4 ติดตามการจัดการแข่งขันประกอบอาหารโครงการ Thai Fin ในวันศุกร์ที่ 28-30 สิงหาคม 2564 ที่ลานอเนกประสงค์ข้างโรงเรียนสาธิตนวัตกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี พบว่า นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เทียบโอน ได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 รองชนะเลิศ อันดับ 2 และรางวัลชมเชย 2 รางวัล และอาจารย์กรรมการตัดสินสามารถปฏิบัติหน้าที่ได้เรียบร้อย

มติที่ประชุม รับทราบ

ปิดประชุม 12:00 น.