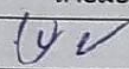
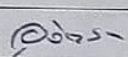
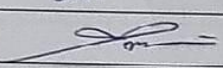


การประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร

ครั้งที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2563

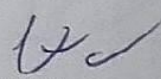
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

วันที่ 29 กรกฎาคม 2563

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

สรุป ผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน.....คน

ขาดประชุม จำนวน.....คน


.....
(ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม)

ประธานหลักสูตร

รายงานการประชุมหลักสูตรอาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2563

วันที่ 29 กรกฎาคม 2563

เวลา 13:00-16:00 น.

วาระการประชุม

1. เรื่องประธานแจ้งให้ทราบ
 - 1.1 ผลการตรวจประเมิน มคอ. 7 ประจำปีการศึกษา 2562
 - 1.2 ติดตามการเทียบโอนผลการศึกษานักศึกษาเทียบโอน
 - 1.3 กำหนดวันพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปีการศึกษา 2561
 - 1.4 อาจารย์ใหม่ประจำสาขาวิชาฯ
2. เรื่องเพื่อพิจารณา
 - 2.1 ติดตาม มคอ. 5 และการทวนสอบตามมาตรฐานการเรียนรู้ ภาคฤดูร้อนประจำปีการศึกษา 2562
3. เรื่องอื่นๆ
 - 3.1 การจัดการข้อร้องเรียนจากนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2563
 - 3.2 ครุภัณฑ์ประจำปีการศึกษา 2563
 - 3.3 แผนการพัฒนาวิชาชีพด้านบุคลากร ประจำปีการศึกษา 2563
 - 3.4 การเข้าร่วมอบรมสำหรับ อาจารย์ที่อยู่ในโครงการ Thai-Meister
 - 3.5 การจัดการแข่งขันประกอบอาหารโครงการ Thai Fin

เริ่มการประชุม เวลา 13:00 น.

วาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งให้ทราบ

1.1 ผลการตรวจประเมิน มคอ. 7 ประจำปีการศึกษา 2562 ได้คะแนน 4.03 ระดับดีมาก และมีข้อวิพากษ์จากผู้ประเมิน คือ รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและโอกาสในการพัฒนาในภาพรวมของหลักสูตรดังนี้

จุดเด่นและแนวทางเสริม

1. บัณฑิตมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
2. กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนานักศึกษามีส่วนทำให้นักศึกษาได้รับรางวัลในระดับชาติ
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำงานเป็นทีมและมีจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรมาก
4. หลักสูตรมีรายวิชาที่มีความทันสมัยกับสถานการณ์ปัจจุบันของโลก
5. หลักสูตรมีเครือข่ายกับสถานประกอบการที่เข้มแข็ง
6. หลักสูตรจัดการฝึกสหกิจศึกษาเชื่อมต่อกับรายวิชา TM-15 ทำให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง ทำให้มีโอกาสในการได้งานทำ
7. มีความพร้อมความเป็นเลิศด้านคหกรรมศาสตร์ (COE) นักศึกษาได้นำความรู้ไปปฏิบัติ

จริง

โอกาสในการพัฒนาและแนวทางปรับปรุง

1. พัฒนาภาวะการมีงานทำของบัณฑิตให้สูงขึ้น
2. นักศึกษาควรได้รับการพัฒนาด้านภาษาต่างประเทศ เช่น ภาษาจีน ภาษาอังกฤษ
3. อัตราการสำเร็จการศึกษาตามกำหนด มีความล่าช้าเฉพาะในกลุ่มนักศึกษาที่ไปฝึกสหกิจต่างประเทศ
4. หลักสูตรควรส่งเสริมการขอตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น
5. หลักสูตรส่งเสริมและสนับสนุนการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการที่อยู่ในฐาน TCI

หรือสูงกว่า

6. จัดให้มีอุปกรณ์การเรียนการสอนให้มีความทันสมัยกับโลกในยุคอนาคต
- 1.2 การเทียบโอนผลการศึกษานักศึกษาเทียบโอนนั้น นักศึกษาได้จัดเตรียมและส่งเอกสารทั้งหมดตามขั้นตอนของฝ่ายทะเบียนเรียบร้อยแล้ว

1.3 ตามนโยบายของมหาวิทยาลัย แจ้งเลื่อนวันพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปีการศึกษา 2561 เนื่องจากตามสถานการณ์โควิด 19

1.4 อาจารย์ใหม่ประจำสาขาวิชา ด้านการประกอบอาหาร คือ อ.ดุสิต บุหลัน จะเริ่มปฏิบัติหน้าที่ในวันที่ 3 สิงหาคม 2563 โดยมี อ.อรอุมา คำแดง เป็นอาจารย์พี่เลี้ยง และ อ.ณัฐรัฐ แพกุล ดูแลด้านการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาพร้อม

มติที่ประชุม รับทราบ และร่วมกันดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงตามวาระแจ้งให้ทราบโดยประธานหลักสูตร

วาระที่ 2 เรื่องเพื่อพิจารณา

2.1 ติดตาม มคอ. 5 รายวิชาสามารถดำเนินการได้เรียบร้อยและครบกำหนดเวลา และการทวนสอบตามมาตรฐานการเรียนรู้ ภาคฤดูร้อนประจำปีการศึกษา 2562 พบว่า รายวิชาที่เปิดสอนมีจำนวน 2 รายวิชา ดังนี้ อาหารอาเซียน และเนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ทำการทวนสอบ 100% เป็นจำนวน 2 รายวิชา

มติที่ประชุม เห็นด้วย และทวนสอบตามมาตรฐานการเรียนรู้ จำนวน 2 รายวิชา คือ รายวิชาอาหารอาเซียน และเนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ พบว่า มีการจัดการเรียนการสอนและได้ผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานที่กำหนดใน มคอ.3 และมีคะแนนประเมินอาจารย์ผู้สอน ไม่ต่ำกว่า 3.51

วาระที่ 3 เรื่องอื่นๆ

3.1 การชี้แจงข้อร้องเรียนต่างๆ การจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา เรื่อง ปัญหาข้อบกพร่องต่าง ๆ ในห้องเรียน และเครื่องมือภายในห้องปฏิบัติการ

มติที่ประชุม ของบประมาณสำหรับการจัดการซ่อมแซมและปรับปรุงห้องเรียนปฏิบัติการในบริเวณชั้น 1 และ 2 อีกครั้ง และกำชับเจ้าหน้าที่ดูแลเครื่องมือปฏิบัติการให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานเสมอ

3.2 หลักสูตรอาหารและโภชนาการ ได้วางแผนเพื่อขอจัดสรรงบประมาณ และได้รับอนุมัติการปรับปรุงบริเวณชั้น 1 อาคาร 4 เป็นพื้นที่ให้นักศึกษาพักผ่อนตามอัธยาศัยของนักศึกษาระหว่างรอเข้าห้องเรียนโดยจัดโต๊ะและเก้าอี้ไว้ให้และกันห้องเป็นห้องคอมพิวเตอร์ให้นักศึกษาได้ใช้นอกเหนือจากการใช้บริการที่ห้องสมุดคณะฯ และสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อเป็นการสนับสนุนการเรียนรู้ให้นักศึกษามากขึ้นในช่วงที่นักศึกษาต้องมีการเรียนระบบออนไลน์ ในสถานการณ์โควิด 19 แต่ยังไม่มีการปรับเป็นห้องเรียนบรรยายเนื่องจากไม่ได้รับงบประมาณ ส่วนด้านอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ทางปีการศึกษา 2563 ทางหลักสูตรได้รับงบประมาณรายได้ในการจัดซื้อชุดอุปกรณ์งานอาหาร ดังนี้

1. เครื่องชงกาแฟและอุปกรณ์

2. ชุดอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า เช่น เตาทองม้วน/เตาไฟฟ้าเซรามิค

กระทะไฟฟ้าอเนกประสงค์/เครื่องปั่น บด หั่น สับซอย

เครื่องชิลลสุญญากาศ/ถังต้มน้ำร้อน

เครื่องชั่ง/ตุ้มน้ำ 2 ประตูและเครื่องทำน้ำแข็งเพิ่มอีก 1 เครื่อง

บริเวณชั้น 3

มติที่ประชุม รับทราบ และแจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบครุภัณฑ์ดังกล่าว

3.3 แผนการพัฒนาวิชาชีพด้านบุคลากร ประจำปีการศึกษา 2563 ดังนี้

3.3.1 กำหนดให้เข้าร่วมการอบรมการจัดทำเครื่องมือทดสอบสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ 3 ระยะ ซึ่งการอบรมดังกล่าว คณะฯ มีกำหนดการในการจัด จึงกำหนดให้อาจารย์ในสาขาวิชาเข้าร่วมทุกคน

มติที่ประชุม รับทราบ และเคร่งครัดเพื่อให้เข้าร่วมอบรมทุกคน

3.3.2 การเข้าร่วมอบรมที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน หรือกิจกรรมเสริมการเรียนการสอน เพื่อนำมาใช้สำหรับการใช้หลักสูตรปรับปรุง 2563 นี้

มติที่ประชุม เห็นด้วย และหากอาจารย์ท่านใด พบการประชาสัมพันธ์ที่เกี่ยวข้องให้แจ้ง อาจารย์ท่านอื่นด้วย

3.4 แจ้งอาจารย์ในโครงการ Thai-Meister ให้เข้าร่วมการจัดทำเครื่องมือการเรียนการสอนสำหรับ Thai-Meister ที่รัตนชล จ.ชลบุรี

มติที่ประชุม อาจารย์ในโครงการจำนวน 10 คน รับทราบ และปฏิบัติหน้าที่ตามมหาวิทยาลัย กำหนด

3.5 การจัดการแข่งขันกวยเตี๋ยวเรือโครงการ Thai Fin ในวันศุกร์ที่ 28-30 สิงหาคม 2564 ณ ลาน อเนกประสงค์ข้างโรงเรียนสาธิตนวัตกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และโครงการขอให้จัด อาจารย์ในสาขาวิชา เป็นกรรมการตัดสินจำนวน 2 คน

มติที่ประชุม มอบหมายให้ อ.อรอุมา คำแดงและทีมงาน เป็นผู้รับผิดชอบ และมอบหมายให้ ผศ. พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม และ อ.เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว เป็นกรรมการตัดสิน

ปิดประชุม 16:00 น.