

รายงานการประชุม
คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ครั้งที่ 2/2563

วันจันทร์ที่ 2 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 เวลา 13.00 น. ณ ห้องประชุมชั้น 5
โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี

ผู้มาประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์	ไกรเนตร์	คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ฯ	ประธานกรรมการ
2. ดร.นิกุล	ประทีปพิชัย	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
3. นายสีบพงศ์	เกตุนุติ	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
4. นายบุญยืน	พุลลาภ	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
5. นายศักดิ์สิทธิ์	วิบูลย์ศิลป์โสภณ	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
6. อาจารย์ ดร.นิรุธ	ล้ำเลิศ	ผู้แทนประธานสาขาวิชา	กรรมการ
7. อาจารย์ ดร.เวธกา	เข้าเจริญ	ผู้แทนประธานสาขาวิชา	กรรมการ
8. นางพิทยาภรณ์	พิริยะสุขถาวร	หัวหน้าสำนักงานคณบดี	เลขานุการ
9. นางสาววรรณวิไล	ยกย่อง	นักบริหารงานทั่วไป	ผู้ช่วยเลขานุการ

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุษกร	อู่ยวงษ์	รองคณบดี
2. อาจารย์ ดร.ญาณพัฒน์	พรมประสิทธิ์	รองคณบดี
3. อาจารย์สุธิดา	ทองคำ	อาจารย์ประจำสาขาวิชาเคมี
4. อาจารย์ธนิดา	ชาญชัย	ประธานสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
5. อาจารย์ ดร.สุคนธา	สุคนธ์ธรา	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
6. อาจารย์ ดร.พรอริยา	ฉิรินัง	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
7. อาจารย์ ดร.อัจฉริยะกุล	พวงเพชร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
8. อาจารย์ปณณทัต	สุทธิรักษ์	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์

ผู้ไม่มาประชุม

1. อาจารย์ ดร.กนกรัตน์	จิรสังจานุกูล	ติดภารกิจ
2. อาจารย์ ดร.บุญสนอง	ช่วยแก้ว	เกษียณอายุราชการ
3. อาจารย์ ดร.ไกรฤกษ์	ทวีเชื้อ	ติดภารกิจ

เปิดประชุม เวลา 13.30 น. โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร์ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นประธานในที่ประชุม ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระดังต่อไปนี้

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 แนะนำผู้บริหารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ที่ 027/2563 ลงวันที่ 21 กันยายน 2563 เรื่อง แต่งตั้งคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยแต่งตั้ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร์ ให้ดำรงตำแหน่งคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2567

และตามคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ที่ 1348/2563 ลงวันที่ 20 ตุลาคม 2563 เรื่อง แต่งตั้งผู้ดำรงตำแหน่งรองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประกอบด้วย

- 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. บุษกร อู่ยงษ์ ดำรงตำแหน่งรองคณบดีฝ่ายวิจัย นวัตกรรม และบริการวิชาการ
- 2) อาจารย์ ดร.กนกรัตน์ จิรสังจานุกูล ดำรงตำแหน่งรองคณบดีฝ่ายวิชาการ และประกันคุณภาพการศึกษา
- 3) อาจารย์ ดร.ญาณพัฒน์ พรหมประสิทธิ์ ดำรงตำแหน่งรองคณบดีฝ่ายวางแผน และกิจการนักศึกษา

ทั้งนี้ดำรงตำแหน่งตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2567 จึงขอเรียนให้คณะกรรมการทุกท่าน ทราบ

มติที่ประชุม รับทราบ

1.2 นโยบายการบริหารงานคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตามที่ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร์ ได้รับการแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 เพื่อให้การบริหารจัดการและการดำเนินงานภายใน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นไปด้วยความเรียบร้อยมีประสิทธิภาพ จึงขอแจ้งวิสัยทัศน์และแนวทางการบริหารงานคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานและปฏิบัติต่อไป ดังนี้

อัตลักษณ์

ซื่อสัตย์ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้

เอกลักษณ์

องค์กรแห่งการผลิตบัณฑิตด้านอาหารและการสอนคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์

ปรัชญา

วิทยาศาสตร์ คู่คุณธรรม นำเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อพัฒนาสังคม

วิสัยทัศน์

มุ่งสู่คณะที่มีความโดดเด่นด้านนวัตกรรมอาหาร และสร้างครุคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ที่มีสมรรถนะเป็นเลิศ เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นภายในปี 2567

พันธกิจ

1. สร้างบัณฑิตที่มีสมรรถนะเป็นเลิศ ทางด้านอาหาร คุรุศาสตรและวิทยาศาสตร์มีคุณภาพวิชาการ วิชาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพ
2. วิจัยและบูรณาการความรู้ สร้างนวัตกรรมเพื่อพัฒนาท้องถิ่น
3. เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้และบริการวิชาการ บนฐานความต้องการของชุมชนและท้องถิ่น
4. ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สืบสานต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
5. บริหารองค์กรโดยใช้หลักธรรมาภิบาลและการมีส่วนร่วม พัฒนาบุคลากรด้านวิชาการและคุณธรรมจริยธรรม

เป้าหมาย

1. สร้างบัณฑิตที่มีสมรรถนะเป็นเลิศ ทางด้านอาหาร คุรุศาสตรและวิทยาศาสตร์มีคุณภาพวิชาการ วิชาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพ เน้นการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์มีคุณธรรม จริยธรรม มีระเบียบวินัย ความรับผิดชอบ ความอดทน มีจิตสำนึกสาธารณะ รู้เท่าทัน สามารถปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ การเมือง และสังคม
2. วิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์พื้นฐาน อาหาร การจัดการเรียนรู้ทางด้านคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ พัฒนาบุคลากรให้มีความสามารถในการวิจัย กำหนดทิศทางการวิจัยแสวงหาทุน เพิ่มเครือข่ายระหว่างองค์กรบูรณาการความรู้ สร้างนวัตกรรมเพื่อพัฒนาท้องถิ่น
3. เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้และบริการวิชาการด้านอาหาร การจัดการเรียนรู้ด้านคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ที่บูรณาการความรู้และการบริการวิชาการแบบครบวงจรบนพื้นฐานความต้องการของชุมชนและท้องถิ่น
4. ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สืบสาน ต่อยอด ศิลปะ และวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น
5. สร้างระบบการบริหารที่มีประสิทธิภาพ โปร่งใส ตรวจสอบได้ เน้นการมีส่วนร่วมของบุคลากร และบุคคลภายนอกที่เกี่ยวข้อง ส่งเสริมการเข้าสู่ตำแหน่งที่สูงขึ้น/ตำแหน่งทางวิชาการ และจรรยาบรรณวิชาชีพ

ค่านิยมองค์กร (TEAMSCI PBRU)

T (Transparency)	มีความโปร่งใสตรวจสอบได้
E (Excellence)	มุ่งเน้นความเป็นเลิศ
A (Amicability)	มีความเป็นกัลยาณมิตร
M (Moral Courage)	มีความกล้าหาญทางจริยธรรม
S (Scientific Thinking)	คิดเป็นระบบเชิงวิทยาศาสตร์
C (Community)	ร่วมสร้างโอกาสพัฒนาชุมชน
I (Innovation)	คิดค้นนวัตกรรมสู่สังคม
P (Proactive)	ทำงานเชิงรุก
B (Benefit)	สร้างประโยชน์สุขที่เป็นธรรม
R (Responsibility)	สำนึกความรับผิดชอบ
U (Unity)	กอบปรักเป็นหนึ่งเดียว

แผนพัฒนาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ช่วง 4 ปี (2563-2567)

1. ด้านการจัดการเรียนการสอน

- 1.1 เพิ่มจำนวนนักศึกษาระดับปริญญาตรีให้สูงขึ้น
- 1.2 เน้นการสร้างบัณฑิตที่มีสมรรถนะทางวิชาชีพสูงสามารถบูรณาการความรู้และทักษะด้านการจัดการ
- 1.3 พัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรเชิงบูรณาการระหว่างศาสตร์ในระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษาที่มีความโดดเด่นและสอดคล้องกับความต้องการของประเทศ

2. ด้านการวิจัย

- 2.1 เน้นการวิจัยเชิงบูรณาการด้านอาหารและการท่องเที่ยว ให้มีความโดดเด่นโดยร่วมมือกับนักวิจัยจากหลายสาขาวิชาให้มีผลงานวิจัยที่ตอบโจทย์ชุมชนและท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น
- 2.2 พัฒนาทีมบริหารงานวิจัยที่มีประสิทธิภาพรวมทั้งจัดระบบทรัพยากรสนับสนุนการวิจัย
- 2.3 สร้างเครือข่ายการวิจัยกับแหล่งทุนภายนอก

3. ด้านการบริการวิชาการ

- 3.1 ประชาสัมพันธ์เชิงรุกด้านงานบริการวิชาการไปถึงชุมชนกลุ่มเป้าหมายเพื่อให้คณะเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อยกระดับและเพิ่มคุณภาพชีวิตที่ดีแก่ชุมชน
- 3.2 ให้บริการวิชาการด้านองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์พื้นฐาน ด้านนวัตกรรมอาหาร และกระบวนการจัดการเรียนรู้คณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์

4. ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

- 4.1 ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทยสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นให้นักศึกษาและอาจารย์
- 4.2 ส่งเสริมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักและสามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชน

5. ด้านการบริหารจัดการ

- 5.1 จัดระบบการบริหารงานและโครงสร้างที่มีประสิทธิภาพ
- 5.2 พัฒนาบุคลากรให้มีสมรรถนะเข้มแข็งและมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงาน
- 5.3 มีช่องทางแลกเปลี่ยน กระจ่ายข่าวสาร และการจัดการความรู้ เพื่อให้บุคลากรทุกฝ่ายเข้าใจและสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 5.4 ยึดถือระบบการประเมินการบริหารที่โปร่งใส ชัดเจนและตรวจสอบได้
- 5.5 สร้างวัฒนธรรมองค์กรที่บุคลากรที่มีทัศนคติที่ดีและรักการทำงาน นักศึกษามีความรักในการเรียนรู้และรับผิดชอบต่อหน้าที่

มติที่ประชุม รับทราบ

1.3 การเปิดให้บริการห้องจัดเลี้ยง โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีแผนการเปิดห้องจัดเลี้ยงโรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี ในวันจันทร์ที่ 9 พฤศจิกายน 2563 เปิดเฉพาะวันจันทร์-วันศุกร์ ช่วงเวลา 11.00 -19.30 น. โดยในสองสัปดาห์แรกจะเปิดให้บริการบุคลากรภายในมหาวิทยาลัยก่อนเพื่อดำเนินการทดสอบระบบ และจะแจ้งกำหนดการเปิดอย่างเป็นทางการให้ทราบอีกครั้ง

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

2.1 รายงานการประชุมครั้งที่ 1/2563

- ☐ ไม่รับรองรายงานการประชุม
- ☒ รับรองรายงานการประชุม โดย
 - ☒ ไม่มีข้อแก้ไข
 - ☐ มีข้อแก้ไข ดังนี้

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุม ครั้งที่ 1/2563

อาจารย์ ดร.กนกรัตน์ จิรสังจานุกูล รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพ

3.1 การปรับปรุงแก้ไขอาจารย์ประจำหลักสูตร/ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562)

อาจารย์สุธิดา ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเคมี นำเสนอ การปรับปรุงแก้ไขอาจารย์ประจำหลักสูตร/ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562) แทนอาจารย์ ดร.กนกรัตน์ จิรสังจานุกูล ดังนี้

ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการประจำคณะ ครั้งที่ 1/2563 เมื่อวันที่ 6 สิงหาคม 2563 มีมติเห็นชอบการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562) โดยมีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็น อาจารย์ ดร.ประดิพันธ์ ทองแถม ณ อยุธยา

ขณะนี้การดำเนินการ สมอ.08 ปรับปรุงแก้ไขอาจารย์ประจำหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562) ผ่านมติที่ประชุมสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัยเป็นที่เรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างการนำส่งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา(สกอ.) พิจารณา จึงเรียนให้คณะกรรมการทุกท่านทราบ

มติที่ประชุม รับทราบ

3.2 รายงานความก้าวหน้าของการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร

โภชนาการและธุรกิจอาหาร

อาจารย์สุธิดา ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเคมี นำเสนอ รายงานความก้าวหน้าของการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการและธุรกิจอาหาร แทน อาจารย์ ดร. กนกรัตน์ จิรสังจานุกูล ดังนี้

ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการประจำคณะ ครั้งที่ 1/2563 เมื่อวันที่ 6 สิงหาคม 2563 มีมติเห็นควรให้มีการแต่งตั้งอนุกรรมการในการตรวจสอบเอกสารการจัดทำ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และธุรกิจอาหาร เมื่อดำเนินการจัดทำเสร็จแล้วให้มีการนำเข้าสู่ที่ประชุมคณะกรรมการประจำคณะอีกครั้ง นั้น

ขณะนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ ได้ดำเนินการจัดทำคำสั่งแต่งตั้งอนุกรรมการในการช่วยตรวจสอบการจัดทำ (ร่าง) หลักสูตร ดังกล่าวเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และหลักสูตรอยู่ระหว่างการดำเนินการแก้ไข

ประธาน ขอย้ายวาระพิจารณาการปรับปรุง หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการและธุรกิจอาหารในวาระเพื่อพิจารณาที่ 4.1

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร์ คณบดี

4.1 (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร์ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) ดังนี้

ตามที่คณะได้แต่งตั้งคณะอนุกรรมการในการตรวจสอบเอกสารการจัดทำ (ร่าง) หลักสูตร คณะกรรมการได้ประชุมตรวจสอบเอกสารการจัดทำหลักสูตรเมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2563 คณะกรรมการมีมติให้เปลี่ยนชื่อหลักสูตรจากเดิมใช้ชื่อหลักสูตร “หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการและธุรกิจอาหาร” แก้ไขเป็น “หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)” เพื่อแก้ปัญหาเรื่องอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร การใช้คำว่าธุรกิจต้องหาอาจารย์ประจำหลักสูตรด้านธุรกิจ แต่จะแก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยการเสริมวิชาทางการจัดการและธุรกิจเพิ่มเข้าไปในหลักสูตร และมอบให้อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์นำเสนอหลักสูตร

อาจารย์ ดร.สุคนธา สุคนธ์ธारा อาจารย์ประจำอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ เป็นตัวแทนในการนำเสนอรายละเอียดการปรับปรุงหลักสูตร ดังนี้

- 1.ปรับโครงสร้างหลักสูตรเดิม 135 หน่วยกิต ลดลงเหลือ 128 หน่วยกิต
- 2.หมวดวิชาศึกษาทั่วไปปรับปรุงตามหมวดวิชาศึกษาทั่วไปพ.ศ.2562 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี และหมวดวิชาแกน เฉพาะด้าน และวิชาเอก ปรับปรุงให้เหมาะสมกับสภาพการเปลี่ยนแปลงของสังคม

และสิ่งแวดล้อม เพื่อให้สามารถทำงานในด้านธุรกิจอาหาร โรงพยาบาล และ/หรือสถานประกอบการเอกชนด้านอาหารและโภชนาการได้

3.ลดจำนวนหน่วยกิตรวม ตลอดหลักสูตรลงโดยบูรณาการเนื้อหาที่มีความซ้ำซ้อน และเพื่อให้นักศึกษามีเวลาในการฝึกปฏิบัติตามนโยบายการจัดการเรียนรู้แบบ Action Learning ของมหาวิทยาลัย

4.ปรับจำนวนหน่วยกิต ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับโครงสร้างหลักสูตร และลดความซ้ำ ซ้อนของคำอธิบายรายวิชา

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังจบการศึกษา

1.งานด้านโภชนาการบริการในโรงพยาบาล และผู้ให้คำแนะนำด้านโภชนาการในสถานประกอบการเอกชน

2.บุคลากรของภาครัฐ เช่น อาจารย์ นักวิชาการ

3.สถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

4.โรงงานอุตสาหกรรมด้านอาหาร

5.ธุรกิจส่วนตัว และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1.เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

2.ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์และ/หรือเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เรื่องการรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

แผนการรับนักศึกษา

เปิดรับนักศึกษาตั้งแต่ ปีการศึกษา 2564 โดยมีแผนการรับนักศึกษาปีละ 30 คน

ขอให้คณะกรรมการประจำคณะพิจารณาให้ข้อสังเกต ข้อเสนอแนะ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) เพื่อที่จะได้นำข้อเสนอแนะไปปรับปรุงแก้ไขต่อไป

คณะกรรมการพิจารณาแผนบริการวิชาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ 2563 มีข้อเสนอแนะและข้อสังเกต ดังนี้

อาจารย์ ดร.นิรุธ ล้ำเลิศ ผู้แทนประธานสาขา ให้ข้อเสนอแนะและข้อสังเกตว่า เราจะสามารถแยกหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) ออกจาก หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารได้อย่างไร เพราะดูจากรายวิชาที่สอนมีความซ้ำซ้อนกัน หลักสูตรควรหาเอกลักษณ์ที่เป็นของหลักสูตรและสามารถแยกออกจาก หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารได้อย่างชัดเจนและด้วยค่าบำรุงการศึกษาที่ต่างกันด้วย

นายบุญยืน พูลลาภ ผู้ทรงคุณวุฒิ ให้ข้อเสนอแนะและข้อสังเกตว่า รายวิชาที่มีความซ้ำซ้อนกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ต้องดูว่านักศึกษาที่จบไปแล้วประกอบอาชีพอะไร การประกอบอาหารมีหลายอย่างทั้งอาหารนานาชาติ โภชนาการทางอาหาร อาหารเพื่อ

สุขภาพ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)
ควรเน้นไปทางอาหารเพื่อสุขภาพ (Vegan)

นายสืบพงศ์ เกตุนุติ ผู้ทรงคุณวุฒิ ให้ข้อเสนอแนะและข้อสังเกตว่า คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีจุดเด่นด้านอาหาร จะทำอย่างไรให้ก้าวไปถึงจุดนั้นได้ ทำอย่างไรให้คนอยากทำธุรกิจด้านอาหาร คณะมีทรัพยากรที่เป็นโรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี จะทำอย่างไรให้คนสามารถเข้าถึง และผลักดันให้เป็นผู้นำด้านอาหาร เราสามารถที่จะตั้งค่าบำรุงการศึกษาเท่าไรก็ได้ถ้ามีคนมาเรียนและรู้ต้นทุน สำหรับการคำนวณแคลอรีในอาหารปัจจุบันมีแอปพลิเคชันต่างๆ มากมายที่สามารถคำนวณหาแคลอรีได้ ปัจจุบันธุรกิจต่างๆหลายธุรกิจก็หันมาสนใจธุรกิจร้านอาหาร

นายศักดิ์สิทธิ์ วิบูลศิลป์โสภณ ผู้ทรงคุณวุฒิ ให้ข้อเสนอแนะและข้อสังเกตว่า ปัจจุบันไม่มีธุรกิจไหนดีเท่ากับการมุ่งเน้นไปทางธุรกิจด้านอาหาร แต่สิ่งที่มองเห็นคือมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรียังขาดการประชาสัมพันธ์ ควรมีการประชาสัมพันธ์โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรีให้เป็นที่รู้จัก อาหารฮาลาลก็เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ อีกทางเลือกสำหรับโรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรีเป้าหมายอาจจะไม่ใช่แค่นักศึกษาอย่างเดียว ประชาชนทั่วไปก็สนใจในการเรียนประกอบอาหารเพื่อต่อยอดเป็นธุรกิจของตนเอง

ดร.นิกุล ประทีปพิชัย ผู้ทรงคุณวุฒิ ให้ข้อเสนอแนะและข้อสังเกตว่า จากหลักสูตรมีแผนการรับนักศึกษาปีการศึกษาละ 30 คน เนื่องจากปัจจุบันจำนวนนักศึกษาลดลง คณะมีแผนสำรองในการแก้ไขปัญหานี้อย่างไร

อาจารย์สุธิดา ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเคมี ให้ข้อมูลเกี่ยวกับจำนวนนักศึกษาที่เป็นปัจจัยภายนอกคณะไม่สามารถควบคุมได้ แต่อีกมุมมองหนึ่งสำหรับการขับเคลื่อนหลักสูตรที่เปิดสอนภายใต้โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยในอนาคตเป้าหมายอาจจะไม่ใช่เฉพาะนักศึกษาอย่างเดียวแต่จะรวมไปถึงประชาชนที่สนใจเรียนทางด้านอาหาร โดยการเปิดหลักสูตรระยะสั้น การเปิดศูนย์ทดสอบฝีมือแรงงาน เป็นอีกทางเลือกในการเพิ่มรายได้ให้กับคณะและมหาวิทยาลัย

ประธาน รับข้อเสนอแนะและข้อสังเกตจากคณะกรรมการประจำคณะไว้พิจารณาผลักดันเรื่องอาหารให้มีความโดดเด่นและอนาคตโรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรีมีแผนการทำข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) กับโรงแรมริเจนท์ชะอำ อาจจะทำหลักสูตรร่วมกัน

มติที่ประชุม คณะกรรมการพิจารณามีมติเห็นชอบ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) และให้มีการแก้ไขตามข้อเสนอแนะและข้อสังเกตของคณะกรรมการ

อาจารย์สุธิดา ทองคำ

4.1 รายงานผลการดำเนินงานตามแผนผลิตบัณฑิตและวิชาการ ปีการศึกษา 2562

อาจารย์สุธิดา ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเคมี นำเสนอรายงานผลการดำเนินงานตามแผนผลิตบัณฑิตและวิชาการ ปีการศึกษา 2562 ดังนี้

จากรายงานผลการดำเนินงานตามแผนผลิตบัณฑิตและวิชาการ ปีการศึกษา 2562 มีทั้งหมด 30 กิจกรรม แต่คณะสามารถดำเนินการจัดกิจกรรมได้ทั้งหมด 18 กิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 60 ของกิจกรรมทั้งหมด เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) แต่ทั้ง 18 กิจกรรมมีผลการดำเนินงานที่เป็นไปตามตัวชี้วัดของกิจกรรมทุกกิจกรรม ซึ่งประกอบด้วยตัวชี้วัดตามแผน 3 ตัวชี้วัด และตัวชี้วัดตามยุทธศาสตร์ 1 ตัวชี้วัด (ตัวชี้วัดที่ 3) ดังนี้

ตัวชี้วัดที่ 1 รางวัลจากการแข่งขันระดับชาติหรือนานาชาติด้านอาหาร 3 รางวัล

ตัวชี้วัดที่ 2 บัณฑิตมีสมรรถนะเป็นที่พึงพอใจของสถานประกอบการอาหารระดับตั้งแต่ 3.51 ขึ้นไปร้อยละ 82 ของบัณฑิตทั้งหมดที่สถานประกอบการได้ประเมินสมรรถนะ

ตัวชี้วัดที่ 3 บัณฑิตครูได้รับใบประกอบวิชาชีพครูร้อยละ 100 ของจำนวนบัณฑิตครูทั้งหมดที่ยื่นขอใบประกอบวิชาชีพ

ตัวชี้วัดที่ 4 กิจกรรมบรรลุผลตามตัวชี้วัดไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ขอให้คณะกรรมการประจำคณะช่วยพิจารณาผลการดำเนินงานตามแผนผลิตบัณฑิตและวิชาการ ปีการศึกษา 2562 และประเมินความสำเร็จของแผน

มติที่ประชุม คณะกรรมการประจำคณะพิจารณารายงานผลการดำเนินงานตามแผนผลิตบัณฑิตและวิชาการ ปีการศึกษา 2562 มีมติเห็นชอบตามที่คณะนำเสนอ

4.2 (ร่าง) แผนพัฒนาคุณภาพ ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2563

คณะวิทยาศาสตร์ฯ ได้รับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2562 ระหว่างวันที่ 24 สิงหาคม - 23 กันยายน 2563 โดยพิจารณา 6 องค์ประกอบ ดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต

องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา

องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์

องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้สอน

องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

และทุกหลักสูตรมีผลการประเมิน ดังนี้

หลักสูตร	วัน เดือน ปี ที่รับการตรวจ	ผลการประเมิน ปีการศึกษา 2562	ผลการประเมิน ปีการศึกษา 2561	แนวโน้มผล การประเมิน
หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต				
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	24 สิงหาคม 2563	3.62	3.68	ลดลง
สาขาวิชาคณิตศาสตร์	2 กันยายน 2563	3.64	3.54	ดีขึ้น
สาขาวิชาเคมี	16 กันยายน 2563	3.63	3.72	ลดลง
สาขาวิชาชีววิทยา	23 กันยายน 2563	3.67	3.51	ดีขึ้น
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต				
สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะ การประกอบอาหาร	16 กันยายน 2563	3.54	3.47	ดีขึ้น
* สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการประยุกต์	17 กันยายน 2563	3.31	3.38	ลดลง

หมายเหตุ : * หมายถึง รับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในแบบ IQA และ AUN-QA

จากผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2562 พบว่า ทุกหลักสูตรมีผลการประเมินมากกว่า 3.01 อยู่ในระดับดี หลักสูตรที่มีผลการประเมินดีขึ้น จำนวน 3 หลักสูตร คิดเป็นร้อยละ 50 ของหลักสูตรทั้งหมด และหลักสูตรที่มีผลการประเมินลดลง จำนวน 3 หลักสูตร คิดเป็นร้อยละ 50 ของหลักสูตรทั้งหมด ดังรายละเอียดข้างต้น

จากการวิเคราะห์ข้อมูลผลการดำเนินงานของหลักสูตรในปีการศึกษา 2562 ที่มีผลการดำเนินงานลดลงเมื่อเทียบกับปีการศึกษา 2561 ที่ผ่านมา พบว่า องค์ประกอบสำคัญของการดำเนินงานของหลักสูตร 3 ประเด็น ที่ทำให้ผลการประเมินลดลง คือ

1. การรับนักศึกษาหรือจำนวนนักศึกษาที่ยังไม่เป็นไปตามแผนรับนักศึกษา (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แผนการรับนักศึกษา 30 คน สาขาวิชาเคมี แผนการรับนักศึกษา 25 คน) ซึ่งเป็นปัจจัยนำเข้า (Input) เชิงปริมาณ ที่สำคัญ
2. องค์ประกอบด้านอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 - 2.1 บางหลักสูตรอาจารย์ไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ
 - 2.2 ด้านผลงานทางวิชาการจำนวนผลงานไม่เป็นไปตามเกณฑ์
3. กระบวนการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผู้เรียน ควรปรับการเรียนการสอนที่แสดงจุดเน้นและอัตลักษณ์ของนักศึกษาให้ชัดเจนยิ่งขึ้น และปรับวิธีการประเมินผู้เรียนให้หลากหลายและสะท้อนให้เห็นถึงผลการเรียนรู้ที่ต้องการให้เกิดขึ้นกับผู้เรียน

สาขาวิชาจึงนำเอาข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการตรวจประเมินฯ มาจัดทำแผนพัฒนาคุณภาพ ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2563 จึงขอให้คณะกรรมการพิจารณาแผนการดำเนินงานตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการตรวจประเมิน ประกอบด้วย เป้าหมาย ระยะเวลาการดำเนินงานและผู้รับผิดชอบ

**คณะกรรมการพิจารณาแผนบริการวิชาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ
2563 มีข้อเสนอแนะและข้อสังเกตดังนี้**

ดร.นิกุล ประทีปพิชัย ผู้ทรงคุณวุฒิ ให้ข้อเสนอแนะและข้อสังเกตดังนี้

1. การจัดการปัญหาในช่วงที่มีการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์
2. การลดลงของจำนวนนักศึกษา คณะควรมีการวางแผนการเพิ่มจำนวนนักศึกษา เช่น การประชาสัมพันธ์ การจัดกิจกรรมสัปดาห์วิทยาศาสตร์ การจัดค่ายวิทยาศาสตร์ ซึ่งควรประชาสัมพันธ์ไปยังโรงเรียนมัธยมศึกษาในเขตพื้นที่การศึกษา เขต 10 ไม่ใช่เฉพาะในจังหวัดเพชรบุรี และการเปิดหลักสูตรระยะสั้นเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับคณะ
3. คณะควหาแนวทางการบริหารจัดการในการพัฒนาอาจารย์ให้มีตำแหน่งทางวิชาการ ผลงานทางวิชาการ

นายสืบพงษ์ เกตุนุติ ผู้ทรงคุณวุฒิ ให้ข้อเสนอแนะและข้อสังเกต เรื่องตัวชี้วัดที่เป็นระดับนานาชาติ ในประเทศไทยมีสถานประกอบการที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ และการสร้างเครือข่ายทางด้านอาหาร เช่น ธุรกิจบริการจัดส่งอาหาร (Food Delivery)

อาจารย์สุริดา ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาเคมี ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการศึกษาในรูปแบบออนไลน์ ดังนี้ คณะมีการจัดการเรียนการสอนรูปแบบออนไลน์ตั้งแต่ช่วงปลายภาคการศึกษาที่ 2/2562 จนถึงต้นภาคการศึกษาที่ 1/2563 (มีนาคม-สิงหาคม 2563) คณะได้ทำการสำรวจปัญหาของการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ จัดอบรมและจัดหาวัสดุอุปกรณ์เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนรูปแบบออนไลน์ ในรายวิชาที่เป็นปฏิบัติ หรือรายวิชาที่ไม่สามารถวัดผลการศึกษาในรูปแบบออนไลน์ได้ อาจารย์จะมีการมอบงานให้นักศึกษาจัดทำเป็นชิ้นงานส่ง

ในส่วนของนักศึกษามหาวิทยาลัยได้สำรวจจากนักศึกษาถึงกระบวนการจัดการเรียนการสอนรูปแบบออนไลน์ พบปัญหา นักศึกษาบางคนไม่มีสื่อที่จะใช้สำหรับการเรียนการสอนออนไลน์ได้ เช่น อินเทอร์เน็ต คอมพิวเตอร์ และนักศึกษาไม่มีสมาธิในการเรียน

ประธาน รับข้อเสนอแนะและข้อสังเกตจากคณะกรรมการไว้พิจารณาดำเนินแก้ไขปัญหาดังต่อไปนี้

มติที่ประชุม คณะกรรมการประจำคณะพิจารณาเป้าหมาย ระยะเวลาการดำเนินงานและผู้รับผิดชอบของแผนพัฒนาคุณภาพ ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2563 มีมติเห็นชอบตามที่คณะนำเสนอ

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ

ไม่มี

ประธาน ขอขอบคุณคณะกรรมการทุกท่านที่เข้าร่วมประชุม
ปิดประชุม เวลา 16.00 น.



(นางสาววรรณวิไล ยกย่อง)
ผู้ช่วยเลขานุการ

ผู้บันทึกรายงานการประชุม



(นางพิทยาภรณ์ พิริยะสุขถาวร) ผู้ตรวจรายงานการประชุม
เลขานุการ