

รายงานผลการดำเนินงานตามมติสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๓/๒๕๖๓

วาระที่ ๕.๑๒ (ร่าง) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓	
สภามหาวิทยาลัยมีมติ เห็นชอบ หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมีข้อเสนอแนะ	
ข้อเสนอแนะ ของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย	ผลการดำเนินงาน
<p>หลักสูตรควรปรับกระบวนการจัดการเรียนรู้ ให้สอดคล้องและก้าวทันสถานการณ์โลก นักศึกษาต้องเข้าถึงข้อมูลระบบการขนส่งที่มีอยู่จริง ในปัจจุบัน เพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพต่อไป</p>	<p>หลักสูตรได้ปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนรู้ ดังนี้</p> <p>๑. ปรับรายวิชาใหม่ให้มีเนื้อหาสอดคล้องให้ทันสมัยมากขึ้นต่อสถานการณ์โลกและรวมถึงรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับระบบขนส่ง อาทิเช่น เนื้อหาด้านการขนส่ง การกระจายสินค้า/การขนถ่ายสินค้า ไปผนวกรวมกับรายวิชาใหม่ ได้แก่</p> <p>MLM209 การจัดการคลังสินค้าและกระจายสินค้า ชั้นสูง</p> <p>MLM211 การจัดการบรรจุภัณฑ์และการขนถ่าย</p> <p>MLM306 การขนส่งต่อเนื่องหลายรูปแบบและกระจายสินค้าระดับโลก</p> <p>โดยจะมีรายวิชาสนับสนุนทักษะการแก้ปัญหา การวิเคราะห์และตัดสินใจ เพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพและในยุคปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลขนาดใหญ่ (Big Data) ได้แก่ รายวิชา</p> <p>MLM318 การวิเคราะห์ข้อมูลและตัวแบบการตัดสินใจ</p> <p>MLM212 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับการจัดการโลจิสติกส์</p> <p>๒. ได้จัดกระบวนการเรียนรู้ในลักษณะ WIL (Work Integrated Learning) การเรียนรู้ฝึกทำงานร่วมกับสถานประกอบการจริงในระหว่างช่วงศึกษา ชั้นปีที่ ๑-๓ และเพิ่มการปฏิบัติภาคสนามปรับเน้นเพิ่มกลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพมากขึ้น จาก ๔ เดือน เป็นระยะเวลา ๖ เดือน เพื่อให้เกิดผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา ในทักษะการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ให้มีความสามารถ</p>

ข้อเสนอแนะ ของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย	ผลการดำเนินงาน
	<p>ในการบูรณาการความรู้ที่ได้เรียนมาเพื่อนำไป แก้ปัญหาทางโลจิสติกส์และซัพพลายเชนได้อย่าง เหมาะสม</p> <p>๓. เน้นใช้กระบวนการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productivity-Based-Learning) และ ๓ ทักษะการ เรียนรู้ที่สำคัญแห่งศตวรรษที่ ๒๑ ตลอดหลักสูตร ในการฝึกคิดสร้างสรรค์/พัฒนานวัตกรรม/แก้ปัญหาเป็น /วิเคราะห์ข้อมูลได้/สื่อสารดี/มีความเป็นผู้นำ/รู้จัก ปรับตัว ซึ่งจะนำไปตามลำดับขั้นการเรียนรู้ตั้งแต่ ชั้นปี 1 (ผลลัพธ์ : ให้เกิดองค์ความรู้) ชั้นปี 2 (ผลลัพธ์ : เกิดทักษะ คิด วิเคราะห์ แยกแยะ สร้างสรรค์) ชั้นปี 3 (ผลลัพธ์ : เกิดเป็นความสามารถพัฒนาตนเอง แก้ปัญหาได้) ชั้นปี 4 (ประสบการณ์วิชาชีพ)</p> <p>๔. การเปิดโอกาสให้นักศึกษาทุกชั้นปีได้เข้าร่วม กิจกรรมศึกษาทำงานในสถานประกอบการชั้นนำ และ ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความสามารถนอกชั้นเรียน</p>
วาระที่ ๕.๑๓ (ร่าง) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓	
สภามหาวิทยาลัยมีมติ เห็นชอบ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมีข้อเสนอแนะ	
ข้อเสนอแนะ ของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย	ผลการดำเนินงาน
๑. คณะกรรมการมีข้อสังเกต ชื่อสาขาวิชา ภาษาอังกฤษของหลักสูตร (Hospitality and Hotel Management) เนื่องจากมหาวิทยาลัยอื่นหลายแห่ง จะใช้ Service Industry Management	ทางสาขาวิชาเลือกใช้คำว่า Hospitality and Hotel Management เนื่องจากทางหลักสูตรมีการ จัดการเรียนการสอน และการเลือกรายวิชาที่ เสริมสร้างองค์ความรู้และทักษะด้านการจัดการ ธุรกิจบริการและการโรงแรม มุ่งเน้นบัณฑิตให้ สามารถทำงานด้านงานบริการและการโรงแรม โดยการใช้คำว่า Hospitality จะแสดงออกถึงการ ทำงานบริการด้วยใจ การต้อนรับอย่างจริงใจ ซึ่งทาง หลักสูตรได้ตระหนักถึงการฝึกฝนและปลูกฝังให้ บัณฑิตสามารถทำงานบริการและงานโรงแรม ด้วยใจ จึงเลือกใช้คำว่า

ข้อเสนอแนะ ของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย	ผลการดำเนินงาน
<p>๒. หลักสูตรควรตระหนักเรื่องการจัดการเรียนรู้ที่ทันสมัยให้นักศึกษามีงานทำ ควรเพิ่มความรู้เกี่ยวกับการจัดการโรงแรมในหลายระดับ เช่น โรงแรมบนเรือสำราญ โรงแรมระดับ ๒ ดาว รีสอร์ทหรือโฮมสเตย์หรือเรื่องธุรกิจบริการอื่น ๆ เช่น เรื่องการจัดเวดดิ้ง การแต่งงาน ร้านอาหาร ร้านกาแฟ เพื่อให้นักศึกษา นำความรู้สู่การเป็นผู้ประกอบการ</p>	<p>Hospitality and Hotel Management ซึ่งจะรวมถึง ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจสปาธุรกิจการบริการและธุรกิจโรงแรม</p> <p>ทางสาขาวิชาเน้นรายวิชาที่มีการเรียนการสอนทั้งทฤษฎีและการปฏิบัติควบคู่ เพื่อให้มีการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive Learning) ในแต่ละรายวิชา รายวิชาในกลุ่มวิชาเลือก จึงเน้นรายวิชาที่เสริมสร้างอาชีพ โดยมีรายวิชาการจัดการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ซึ่งจะเป็นรายวิชาที่ฝึกให้นักศึกษาจัดงานอีเวนต์ การจัดงานแต่งงาน การจัดประชุมสัมมนา ซึ่งสอนตั้งแต่กระบวนการวางแผน การขายงาน การพรินต์งานแก่ลูกค้า การจัดเตรียมงาน อุปกรณ์ การออกแบบงานเลี้ยง การจัดงาน อีกทั้งมีรายวิชา การจัดการงานไมซ์ ซึ่งเป็นรายวิชาที่สอนให้นักศึกษามีทักษะการออกแบบงานในรูปแบบงานต่าง ๆ มีรายวิชาศิลปะการชงกาแฟ วิชาขนมหวานและขนมอบ รายวิชาการจัดดอกไม้ ซึ่งเป็นรายวิชาที่ส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการและสามารถนำไปประกอบอาชีพของนักศึกษาได้ ในอนาคต และนักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้ตามความสนใจและความถนัดได้ อย่างน้อย ๖ หน่วยกิต ในกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะได้อีกด้วย</p> <p>ในส่วนการเรียนรู้ด้านธุรกิจโรงแรม ที่มีความหลากหลาย ตัวอย่างเช่น รีสอร์ท และโฮมสเตย์ ทางหลักสูตรได้มีรายวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม ซึ่งเนื้อหาจะมีการให้ความรู้เกี่ยวกับโรงแรมประเภทต่าง ๆ เช่น ระดับโรงแรม โรงแรม ในสมัยปัจจุบัน เป็นต้น อีกทั้งมีรายวิชา การจัดการโฮมสเตย์ ซึ่งนักศึกษาจะเรียนกระบวนการจัดโฮมสเตย์ รูปแบบโฮมสเตย์ การจัดเตรียมการวางแผน จนกระทั่งการเป็นผู้ประกอบการโฮมสเตย์</p>

ข้อเสนอแนะ ของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย	ผลการดำเนินงาน
๓. ควรร่วมมือกับวิทยาลัยชุมชน สระแก้ว ในการพัฒนาหลักสูตรและจัดการศึกษาร่วมกัน เพื่อผลิตบัณฑิตรองรับเขตการค้าชายแดนในอนาคตได้	ทางสาขาวิชาจะนำข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย ไปร่วมประชุมของกรรมการหลักสูตร เพื่อหาแนวทางความร่วมมือด้านการศึกษาเพื่อรองรับเขตการค้าชายแดน
วาระที่ ๕.๑๔ (ร่าง) หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓	
สภามหาวิทยาลัยมีมติ เห็นชอบ หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมีข้อเสนอแนะ	
ข้อเสนอแนะ ของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย	ผลการดำเนินงาน
๑. หลักสูตรควรทำข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) กับสาธารณสุขจังหวัด และองค์การบริหารส่วนจังหวัด เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกงานในศูนย์บริการสุขภาพ หรือโรงพยาบาลของท้องถิ่น	<p>๑.๑. การดำเนินการของหลักสูตรที่ผ่านมาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๘ หลักสูตรส่งนักศึกษาสาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ไปฝึกสหกิจศึกษาสาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ ที่หน่วยบริการทางสุขภาพระดับท้องถิ่น ที่อำเภอเมือง อำเภอวัฒนานคร อำเภอวังสมบูรณ์ อำเภอเขาฉกรรจ์ และอำเภอวังน้ำเย็น จังหวัดสระแก้ว และมีแผนในการส่งนักศึกษาฝึกสหกิจศึกษาสาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์อย่างต่อเนื่อง</p> <p>๑.๒ หลักสูตรทำบันทึกความร่วมมือ (MOU) กับสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานีเป็นที่เรียบร้อยแล้ว เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกงานในศูนย์บริการสุขภาพหรือโรงพยาบาลของท้องถิ่นในจังหวัดปทุมธานี และเป็นการประชาสัมพันธ์สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาของคณะ</p> <p>๑.๓. หลักสูตรอยู่ระหว่างการประสานเพื่อทำบันทึกความร่วมมือ (MOU) กับสาธารณสุขจังหวัดและองค์การบริหารส่วนจังหวัดสระแก้ว เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกงานในศูนย์บริการสุขภาพหรือโรงพยาบาลของท้องถิ่น และเป็นการประชาสัมพันธ์สำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาของคณะ</p>

ข้อเสนอแนะ ของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย	ผลการดำเนินงาน
<p>๒. ควรมีการจัดการเรียนการสอนหลักสูตร สาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์ สระแก้ว และคณะกรรมการวางแผนพัฒนา หลักสูตรสาธารณสุขศาสตร์ ในระดับปริญญาโท</p>	<p>๒.๑. คณะมีแผนการเปิดหลักสูตรสาธารณสุข- ศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์ สระแก้ว สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๓ โดยเป็นการสานต่อการ ดำเนินการตามการบันทึกความร่วมมือ (MOU) กับ หลักสูตรอนุปริญญา สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว กับมหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ซึ่งขณะนี้อยู่ ระหว่างการรับสมัครนักศึกษา โดยได้รับความ อนุเคราะห์จากทางวิทยาลัยชุมชนสระแก้ว ในการรวบรวมและประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษา ที่สำเร็จการศึกษาหลักสูตรอนุปริญญา สาขาวิชา สาธารณสุขชุมชน วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว เข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี คณะสาธารณสุขศาสตร์ ของมหาวิทยาลัย</p> <p>๒.๒. คณะมีจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร ปริญญาโท หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการระบบสุขภาพ ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๑ โดยรับนักศึกษามาแล้วจำนวน ๒ รุ่นและ มีแผนในการขยายการจัดการเรียนการสอนหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษาที่มหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว เพื่อเป็นการเพิ่มความสะดวกสำหรับนักศึกษา ในพื้นที่และประยุกต์การจัดการเรียนการสอน ออนไลน์</p> <p>๒.๓ คณะมีแผนในการพัฒนาหลักสูตร ปริญญาเอก หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรดุษฎีบัณฑิต ซึ่งสาขามีการเตรียมความพร้อม คือ การส่งเสริม อาจารย์ให้ศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก จำนวน ๕ ราย โดยจะเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษา ที่ ๑/๒๕๖๔</p>

วาระที่ ๕.๑๕ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓	
สภามหาวิทยาลัยมีมติ เห็นชอบ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมีข้อเสนอแนะ	
ข้อเสนอแนะ ของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย	ผลการดำเนินงาน
<p>๑. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา ควรเพิ่มผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร</p> <p>๒. รายวิชาธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการใหม่ ควรให้นักศึกษามีความรู้ในเรื่องห่วงโซ่แห่งคุณค่า (Value Chain) ตั้งแต่ขนส่งและจัดเก็บวัตถุดิบ การผลิตสินค้าหรือบริการ การขนส่งและจัดเก็บสินค้า การตลาดและการขาย ตลอดจน การบริหาร ทั้งก่อนและหลังการขาย</p> <p>๓. ควรเพิ่มการจัดฝึกประสบการณ์วิชาชีพในปี ๓ ภาคการศึกษาที่ ๒ เพื่อเป็นการเตรียมนักศึกษาให้มีความพร้อมก่อนแล้วจึงให้ฝึกประสบการณ์ในปี ๔</p>	<p>หลักสูตรฯ ได้ทำตามข้อเสนอแนะเรียบร้อยแล้ว โดยเพิ่มอาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา คือ ผู้ประกอบการธุรกิจด้านโภชนาการหรืออาหารเพื่อสุขภาพ</p> <p>หลักสูตรฯ ได้พิจารณาพบว่า เมื่อนักศึกษาเรียนรายวิชานี้แล้ว จะมีความรู้ในเรื่องห่วงโซ่แห่งคุณค่า (Value Chain) ตามข้อเสนอแนะของกรรมการ เช่น</p> <p>๑) การขนส่งและจัดเก็บวัตถุดิบ ในคำอธิบายรายวิชา คือ การจัดการวัตถุดิบและการจัดซื้อ</p> <p>๒) การผลิตสินค้าหรือบริการ ในคำอธิบายรายวิชา คือ การจัดการอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ วิธีการให้บริการ การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจอาหาร</p> <p>๓) การขนส่งและจัดเก็บสินค้า ในคำอธิบายรายวิชา คือ ระบบสารสนเทศ ระบบโลจิสติกส์</p> <p>๔) การตลาดและการขาย ในคำอธิบายรายวิชา คือ การตลาดการและส่งเสริมการขาย</p> <p>๕) การบริหารทั้งก่อนและหลังการขาย ในคำอธิบายรายวิชา คือ อาหาร เทคนิคการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจอาหาร</p> <p>หลักสูตรฯ ได้ทำตามข้อเสนอแนะเรียบร้อยแล้ว โดยในรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โภชนาการและการกำหนดอาหาร จัดให้เรียนในชั้นปีที่ ๓ ภาคการศึกษาที่ ๒ ซึ่งในรายวิชานี้จัดให้นักศึกษาฝึกทักษะขั้นพื้นฐานภาคปฏิบัติในงานและกิจกรรมทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร เพื่อเตรียมนักศึกษามีความพร้อมก่อนฝึกจริงในชั้นปีที่ ๔</p>

ข้อเสนอแนะ ของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย	ผลการดำเนินงาน
๔. มหาวิทยาลัยควรนำผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นเป็นที่ยอมรับต่อยอดให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัย เช่น ไม้กรอกเวียนนา ของคณะเทคโนโลยี การเกษตร	หลักสูตรฯ ได้มีวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ และวิชาธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่ ซึ่งเป็นวิชาที่นักศึกษาสามารถนำความรู้จากที่เรียนไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและต่อยอดให้เป็นเชิงธุรกิจ เพื่อสร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัย
วาระที่ ๕.๑๖ (ร่าง) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓	
สภามหาวิทยาลัยมีมติ เห็นชอบ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมีข้อเสนอแนะ	
ข้อเสนอแนะ ของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย	ผลการดำเนินงาน
<p>๑. มหาวิทยาลัยควรสนับสนุนงบประมาณในการดูแลห้องปฏิบัติการของหลักสูตร และเรื่องเครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้มีความทันสมัย</p> <p>๒. หลักสูตรควรประสานงานกับสภาอุตสาหกรรมจังหวัดปทุมธานี เพื่อดำเนินการทำข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) กับสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรม ร่วมมือกันจัดการศึกษา โดยส่งนักศึกษาเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ จะได้มีโอกาสฝึกใช้เครื่องมือ เครื่องจักร ที่มีความทันสมัย</p> <p>๓. เพื่อเพิ่มโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้การทำงานกับเครื่องมือ เครื่องจักรที่ทันสมัย หลักสูตรควรปรับกระบวนการจัดการเรียนรู้โดยให้นักศึกษาไปเรียนที่สถานประกอบการในบางวัน</p>	<p>๑. ประสานงานไปยังสภาอุตสาหกรรมจังหวัดปทุมธานี เพื่อปรึกษาหารือการทำข้อตกลงความร่วมมือกับสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรม หลังจากมหาวิทยาลัย และ ศบค. ประกาศปลดล็อค โควิด-๑๙</p> <p>๒. ได้ดำเนินการขอให้มหาวิทยาลัยออกหนังสือถึงสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรม เพื่อทำข้อตกลงความร่วมมือกับสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรม</p> <p>๓. หลักสูตรจะเพิ่มโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้โดยปรับกระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่อไปเรียนที่สถานประกอบการมากขึ้นเมื่อมีการทำข้อตกลงความร่วมมือกับสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรม เรียบร้อยแล้ว</p>