



## รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม

รหัสวิชา HEC ๔๘๐๑ รายวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ( Field Experience)

สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ภาคการศึกษา ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕

### หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

#### ๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา	HEC ๔๘๐๑
ชื่อรายวิชาภาษาไทย	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ	Field Experience

#### ๒. จำนวนหน่วยกิต

๓(๔๕๐)

#### ๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร	วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขา คหกรรมศาสตร์
๓.๒ ประเภทของรายวิชา	วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

#### ๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุกุลตรา คำชู
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุกุลตรา คำชู
(อาจารย์ได้รับมอบหมายนิเทศก์)	อาจารย์นันทิยา เพ็ญขจรพูน อาจารย์นฤมล เป็ยชื้อ อาจารย์กมลวรรณ ตั้งเจริญบำรุงสุข อาจารย์ธิดารัตน์ แสนพรหม อาจารย์จิราพร วิญญูธรรมานนท์ อาจารย์กัญญาพัชร เพ็ชรภรณ์ อาจารย์จุฑามาศ มุลวงค์

#### ๕. สถานที่ติดต่อ อาคาร ๒๕ อาคารปฏิบัติการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

#### ๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่กำหนดให้มีการฝึกประสบการณ์ภาคสนามตามแผนการศึกษาของหลักสูตร

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ ๒/๒๕๖๕ ชั้นปีที่ ๔ กลุ่มเรียน ๐๐๓ หมู่เรียน ๐๓
๖.๒ ชั้นปีที่กำหนดให้มีการฝึกประสบการณ์ภาคสนามตามแผนการศึกษาของหลักสูตร ๔ ปี

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน(Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี

๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน(Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี

๙. สถานที่เรียน สถานประกอบการที่นักศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เช่น โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร โรงพยาบาล เป็นต้น

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง วันที่ ๒๙ เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๖๕

รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

## หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### ๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษาสาขาศึกษาศาสตร์ชั้นปีที่ ๔ ได้ลงทบทเวียนเรียนครบทุกรายวิชาและมีประสบการณ์ทางด้านงานครัว และงานด้านคหกรรมศาสตร์ระดับหนึ่งแล้วนั้น ได้ออกไปฝึกทักษะวิชาชีพ ก่อนจบการศึกษาเป็นบัณฑิตและทำงานในสถานประกอบการต่าง ๆ ต่อไป

### ๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ทางสาขาคหกรรมศาสตร์ ได้มีการปรับปรุงรายวิชา HEF๔๔๐๑ รายวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพนั้น เมื่อทางสาขาคหกรรมศาสตร์ได้ส่งนักศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพยังสถานประกอบการต่าง ๆ เป็นเวลา ๔ เดือน หลังจากนั้นภายในระยะเวลา ๒-๓ เดือนที่นักศึกษาออกฝึกงาน จะมีอาจารย์ในสาขาออกไปนิเทศน์นักศึกษา ณ สถานประกอบการต่าง ๆ เพื่อที่จะเป็นการสอบถามและประเมินผลร่วมกับสถานประกอบการเพื่อเป็นการพัฒนา ปรับปรุงรายวิชาต่อไป

## หมวดที่ ๓ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

### ๑. คุณธรรม จริยธรรม

#### ๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๑) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- (๒) มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (๓) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- (๔) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- (๕) มีจิตสาธารณะพร้อมที่จะช่วยเหลือผู้อื่นเมื่อมีโอกาส

#### ๑.๒ วิธีการสอน

- (๑) ให้นักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการจริง
- (๒) ให้นักศึกษานำเสนอสรุปผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามสถานประกอบการแต่ละแห่ง
- (๓) ให้ส่งรายงานผลสรุปการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คนละ ๑ เล่ม

#### ๑.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินคุณลักษณะและการปฏิบัติงานจากหน่วยงานที่เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- (๒) ประเมินคุณลักษณะและการปฏิบัติงานจากอาจารย์นิเทศ
- (๓) การเข้าร่วมปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- (๔) ระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์ ครบ ๔๕๐ ชั่วโมง ขึ้นไป และ/หรือตามระยะเวลาที่กำหนด
- (๕) การส่งรายงานผลและแบบบันทึกการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

**๒. ความรู้****๒.๑ อธิบายถึงความรู้ที่จะได้รับ / ผลการเรียนรู้ด้านความรู้**

- (๑) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ
- (๒) สามารถวิเคราะห์ปัญหา เข้าใจและอธิบายแนวทางในการแก้ปัญหาในหน่วยงานรัฐบาล เอกชน หรือธุรกิจส่วนตัวที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการเลือกใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่เหมาะสมตามสถานการณ์ปัญหาต่าง ๆ
- (๓) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- (๔) สามารถพัฒนาความรู้ ความชำนาญ ทักษะทางคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการอย่างต่อเนื่อง

**๒.๒ กระบวนการหรือกิจกรรมเพื่อพัฒนาผลการเรียน**

อธิบายรายวิชาของการฝึกประสบการณ์การปฏิบัติงาน การปฐมนิเทศ ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ แนะนำโดยใช้หลักการและทฤษฎีทางด้านคหกรรมศาสตร์ ให้เป็นไปในลักษณะที่มีความถูกต้องเหมาะสม

**๒.๓ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้**

- (๑) นิเทศการฝึกปฏิบัติงาน โดยอาจารย์นิเทศประจำหน่วยงานและอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
- (๒) ประเมินผลการปฏิบัติงาน ในรูปแบบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโดยให้นักศึกษาแสดงผลงานที่ได้รับการเรียนรู้มาจากสถานที่ฝึกประสบการณ์
- (๓) ประเมินจากการนำเสนอผลงาน โดยมีการค้นคว้า การวางแผน และการฝึกปฏิบัติงาน

**๓. ทักษะทางปัญญา****๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่จะได้รับการพัฒนา / ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา**

- (๑) คิดอย่างมีวิจารณญาณและเป็นระบบ
- (๒) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- (๓) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการ
- (๔) สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะการแก้ไขปัญหาทางคหกรรมศาสตร์ได้อย่างเหมาะสม

**๓.๒ กระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่ใช้ในการพัฒนาผลการเรียนรู้**

- (๑) การมอบหมายให้นักศึกษามีการเรียนรู้และมีทักษะระหว่างการฝึกประสบการณ์โดยการปฐมนิเทศ
- (๒) หลังจากการฝึกประสบการณ์ และให้มีการนำเสนอรายงานในการจัดการวางแผนออกแบบการนำเสนอผลงานการฝึกประสบการณ์ พร้อมกับศึกษาและลงมือปฏิบัติเพื่อให้ความชำนาญ โดยมุ่งเน้นให้นักศึกษามีการคิดอย่างเป็นระบบ การค้นคว้า การศึกษาข้อมูล พร้อมทั้งการสรุปผล และการนำเสนอผลงาน

**๓.๓ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้**

- (๑) การเข้าร่วมประชุมของนักศึกษาในการเตรียมการนำเสนอผลงาน โดยนักศึกษาได้มีการใช้หลักการและทฤษฎีที่เรียนและฝึกประสบการณ์มาประยุกต์ใช้ โดยเน้นการจัดการ การวางแผน อย่างมีระบบ
- (๒) วัดผลจากการประเมินโครงการ และการนำเสนอผลงาน
- (๓) สังเกตพฤติกรรมการแก้ไขปัญหา

#### ๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

##### ๔.๑ คำอธิบายเกี่ยวกับทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับภาระความรับผิดชอบที่ควรมีการพัฒนา

- (๑) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่การแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน
- (๒) สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม
- (๓) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่ม
- (๔) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม

##### ๔.๒ กระบวนการ หรือกิจกรรมต่าง ๆ ที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้

- ๑) ให้นักศึกษาได้มีการวางแผนคิดออกแบบและจัดทำรูปแบบการนำเสนอ
- ๒) มอบหมายงานรายกลุ่ม และรายบุคคล เช่น การให้นักศึกษาฝึกออกแบบการทำร้านอาหารหรือภัตตาคาร และการคิดออกแบบอาหารในรูปแบบใหม่ ๆ พร้อมทั้งอภิปรายผล เพื่อให้สอดคล้องกับเนื้อหาที่ต้อง
- ๓) การนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย

##### ๔.๓ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้

- ๑) ประเมินจากรายงานที่นำเสนอ พฤติกรรมการทำงานเป็นกลุ่ม
- ๒) ประเมินจากรายงานการศึกษาด้วยตนเอง
- ๓) ประเมินคุณลักษณะและการปฏิบัติงานจากหน่วยงานที่เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- ๔) ประเมินคุณลักษณะและการปฏิบัติงานจากอาจารย์นิเทศก์

#### ๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### ๕.๑ คำอธิบายเกี่ยวกับทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ควรมีการพัฒนา

- (๑) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์
- (๒) สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานทางคหกรรมศาสตร์อย่างสร้างสรรค์
- (๓) สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม
- (๔) สามารถใช้ความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น เพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

##### ๕.๒ กระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้

- ๑) มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และทำรายงาน ออกแบบงานตามหลักการผสมผสานกับความคิดสร้างสรรค์ โดยสามารถออกแบบการจัดทำตารางอาหารมาตรฐานอาหารไทยโดยใช้สื่อคอมพิวเตอร์กราฟิกร่วมด้วยได้
- ๒) ผู้เรียนนำเสนอแผนการดำเนินงาน และผลการดำเนินงานผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) โดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม

**๕.๓ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้**

- (๑) รายงาน และรูปแบบการนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยี  
 (๒) การมีส่วนร่วมในการอภิปรายและวิธีการอภิปราย  
 (๓) การเผยแพร่ผลงานในเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line)

**หมายเหตุ**

สัญลักษณ์ ● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก

สัญลักษณ์ ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

**หมวดที่ ๔ ลักษณะและการดำเนินการ****๑. คำอธิบายโดยทั่วไปของประสบการณ์ภาคสนามหรือคำอธิบายรายวิชา**

การฝึกปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์ เน้นงานด้านอาหารและโภชนาการ มีการปฐมนิเทศก่อนการฝึกปฏิบัติงาน และต้องได้รับการทดสอบมาตรฐานของผู้ประกอบอาหาร ลำดับที่ 1 จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน มีอาจารย์นิเทศก์ไปตรวจเยี่ยมการฝึก และมีการปัจฉิมนิเทศพร้อมทั้งเสนอผลงานที่ได้จากการฝึกปฏิบัติงาน

**๒. กิจกรรมของนักศึกษา**

การทำงานเพื่อเพิ่มประสบการณ์ภาคสนามในช่วงระยะเวลาต่อเนื่องจนครบจำนวนชั่วโมงที่ระบุตามหลักสูตร และ/หรือตามเวลาการทำงานของสถานประกอบการที่นักศึกษาฝึกงาน โดยนักศึกษาต้องมีการเตรียมตัวก่อนการทำงานดังนี้

๒.๑ เรียนรู้ ทำความเข้าใจในภารกิจ เป้าหมาย วัฒนธรรม กฎ ระเบียบ ขั้นตอนในการทำงานของสถานประกอบการ

๒.๒ เรียนรู้ และฝึกการทำงานร่วมกับผู้อื่นในสถานประกอบการที่ฝึกงาน

๒.๓ นำความรู้ทางทฤษฎีทางเทคโนโลยีสารสนเทศและวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง มาเป็นพื้นฐานในการประยุกต์เพื่อการทำงาน

๒.๔ การฝึกแก้ไขปัญหาในโจทย์ที่ได้รับมอบหมายโดยใช้อุปกรณ์ เครื่องมือที่มีอยู่ในสถานประกอบการ

**๓. รายงานหรืองานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย**

รายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมาย	กำหนดส่ง
นักศึกษาจะต้องเขียนบันทึกรายงาน ในเล่มรายงานตามแบบฟอร์มจากทางมหาวิทยาลัย	วันแรกหลังจากกลับจากรายงานตัวกับทางมหาวิทยาลัย (ตามความเหมาะสม)
นำเสนอสรุปผลรายงานการฝึกประสบการณ์	หลังจากกลับจากการรายงานตัวกับทางมหาวิทยาลัย ภายใน 1 สัปดาห์ (ตามความเหมาะสม)
การแสดงผลงานจากการฝึกประสบการณ์	หลังจากกลับจากการรายงานตัวกับทางมหาวิทยาลัย ภายใน 1 สัปดาห์ (ตามความเหมาะสม)

**๔. การติดตามผลการเรียนรู้การฝึกประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา**

๔.๑ จัดประชุมผู้เกี่ยวข้องในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้นักศึกษานำเสนอการเรียนรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างนักศึกษาที่ไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๔.๒ อาจารย์ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญ และผลกระทบต่อพฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรม ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ที่มีต่อการทำงานในอนาคต

๔.๓ การนำผลการประเมินนักศึกษาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม มานำเสนออภิปราย เพื่อเป็นแนวทางในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพต่อรุ่นต่อไป

**๕. หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานที่เลี้ยงในสถานประกอบการที่ดูแลกิจกรรมในภาคสนาม**

๕.๑ แนะนำนักศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ ข้อปฏิบัติ วัฒนธรรมของหน่วยงาน

๕.๒ แนะนำเครื่องมือ อุปกรณ์ ของหน่วยงาน ที่สามารถนำมาใช้เพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๕.๓ แนะนำบุคคลที่เกี่ยวข้อง หรือที่ต้องทำงานร่วมกัน

๕.๔ ติดตามความก้าวหน้า ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม รายงานผลต่ออาจารย์ที่ปรึกษา

๕.๕ ประสานงานกับอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้ความเห็นในการปรับปรุงการทำงานของนักศึกษา

**๖. หน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศ**

๖.๑ ประสานงาน และเลือกสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้แก่นักศึกษา โดยพิจารณาความพร้อมของสถานประกอบการและศักยภาพของนักศึกษารายบุคคล

๖.๒ ประสานงานกับสถานประกอบการที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อทำความเข้าใจจุดมุ่งหมาย ระยะเวลา วิธีการประเมิน และผลที่คาดหวังจากการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

๖.๓ จัดปฐมนิเทศแนะนำนักศึกษาก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๖.๔ กำหนดวิธีการประเมิน ติดตามความก้าวหน้า การรายงานปัญหาอุปสรรคของนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

**๗. การเตรียมการในการแนะแนวและช่วยเหลือนักศึกษา**

๗.๑ จัดปฐมนิเทศแนะนำนักศึกษาก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ พร้อมแจกคู่มือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๗.๒ จัดช่องทางและเจ้าหน้าที่ประสานงาน รับแจ้งเหตุด่วน กรณีต้องการความช่วยเหลือ เช่น หมายเลขโทรศัพท์ และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์

**๘. สิ่งอำนวยความสะดวกและการสนับสนุน ที่ต้องการจากสถานที่ที่จัดประสบการณ์ภาคสนาม /สถานประกอบการ**

๘.๑ สถานที่ทำงาน หมายเลขโทรศัพท์ที่ติดต่อได้ ตามความจำเป็น

๘.๒ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และคู่มือที่ใช้ประกอบการทำงาน

๘.๓ แหล่งข้อมูลเพื่อการค้นคว้า หรือเรียนรู้ด้วยตนเอง พนักงานที่เลี้ยงที่คอยให้คำแนะนำ

## หมวดที่ ๕ การวางแผนและการเตรียมการ

### ๑. การกำหนดสถานที่ฝึก

อาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คัดเลือกสถานประกอบการที่ยินดีรับนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยคุณลักษณะงานที่เหมาะสมและมีความพร้อมดังนี้

- เข้าใจ และสนับสนุนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามจุดมุ่งหมาย
- มีความปลอดภัยของสถานที่ตั้ง มีความสะดวกในการเดินทาง และสภาพแวดล้อมการทำงานที่ดี
- สามารถจัดพนักงานพี่เลี้ยงดูแลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- มีโจทย์ปัญหาที่มีความยากง่ายเหมาะสม กับศักยภาพของนักศึกษาในระยะเวลาที่กำหนด
- มีความยินดี เต็มใจรับนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- การติดต่อประสานงาน กำหนดล่วงหน้าก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างน้อย ๔ เดือน (หากมีเหตุจำเป็นต้องฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕๐ ชั่วโมง) จัดนักศึกษาลงฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามความสมัครใจ หรือนักศึกษาอาจหาสถานที่ฝึกประสบการณ์ประสบการณ์วิชาชีพด้วยตนเอง แต่ต้องได้รับความเห็นชอบจากผู้รับผิดชอบรายวิชา

๒. การเตรียมนักศึกษา

### ๒. การเตรียมนักศึกษา

จัดปฐมนิเทศการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มอบคู่มือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อย่างน้อย ๑ สัปดาห์ ชี้แจงวัตถุประสงค์ สิ่งที่คาดหวัง จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิธีการประเมินผล ช่องทางการติดต่อประสานงาน จัดฝึกอบรมบุคลิกภาพ การแต่งกาย หรือเทคนิคเพิ่มเติมหากต้องการความสามารถเฉพาะด้าน เพื่อการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

### ๓. การเตรียมอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศ

การเตรียมอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศนั้น คณาจารย์ในสาขาคหกรรมศาสตร์จะทำการประชุมกันเป็นการภายในของสาขา เพื่อหาแนวทางและพูดคุยถึงปัญหา ความพร้อมถึงวัน เวลา ที่อาจารย์ในสาขาจะได้ออกไปนิเทศน์และกลับมาประชุมกันอีกครั้ง เพื่อให้คณาจารย์ท่านอื่นได้ทราบ

### ๔. การเตรียมพนักงานพี่เลี้ยงในสถานที่ฝึก

การจัดเตรียมพนักงานพี่เลี้ยงให้เป็นไปตามระบบของสถานประกอบการนั้น ๆ กำหนด แต่จะมีการประสานงานถึงแนวทางและวัตถุประสงค์ของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รับทราบถึงวิธีการบันทึกผลการทำงานของนักศึกษา มอบเอกสารคู่มือการดูแล และประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ บอกรายละเอียดโทรศัพท์ หรือช่องทางติดต่ออาจารย์นิเทศก์

### ๕. การจัดการความเสี่ยง

อาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมร่วมกันเพื่อประเมินความเสี่ยง ที่จะเกิดต่อนักศึกษา และก่อให้เกิดความเสียหายต่อสถานประกอบการ เช่น

- ความเสี่ยงจากสถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อมในการทำงาน การเดินทาง ป้องกันโดยคัดเลือกสถานประกอบการที่มีการคมนาคมสะดวก ไม่มี หรือมีความเสี่ยงน้อยที่สุด

- ความเสี่ยงจากอุบัติเหตุจากการทำงาน จากการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในห้องอาหาร ป้องกันโดยจัดปฐมนิเทศ แนะนำการใช้อุปกรณ์ การป้องกัน อันก่อให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สินสถานประกอบการ เน้นจรรยาบรรณการไม่เปิดเผยข้อมูลสถานประกอบการอันเป็นความลับและกำหนดให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎระเบียบสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด

## หมวดที่ ๖ การประเมินนักศึกษา

### ๑. หลักเกณฑ์การประเมิน

ประเมินการปฏิบัติงานร่วมกับสถานประกอบการ โดยใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

อักษร	ผลการศึกษา	ช่วงคะแนน	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	๑๐๐ - ๘๖	๔.๐๐
A-	ดีเยี่ยม	๘๖ - ๘๕	๓.๗๕
B+	ดีมาก	๘๕ - ๘๑	๓.๕๐
B	ดี	๘๑ - ๗๗	๓.๐๐
B-	ค่อนข้างดี	๗๗ - ๗๓	๒.๗๕
C+	ปานกลางค่อนข้างดี	๗๓ - ๖๙	๒.๕๐
C	ปานกลาง	๖๙ - ๖๕	๒.๐๐
C-	ปานกลางค่อนข้างอ่อน	๖๕ - ๖๑	๑.๗๕
D+	ค่อนข้างอ่อน	๖๑ - ๕๗	๑.๕๐
D	อ่อน	๕๗ - ๕๓	๑.๐๐
D-	อ่อนมาก	๕๓ - ๔๙	๐.๗๕
F	ตก	๐ - ๔๕	๐

### ๒. กระบวนการประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา

๒.๑ ประเมินโดยพนักงานที่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (อาจารย์ได้รับมอบหมายนิเทศก์)

๒.๒ อาจารย์ที่ปรึกษาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม (อาจารย์ได้รับมอบหมายนิเทศก์) สรุปผลการประเมิน ตามหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย

### ๓. ความรับผิดชอบของพนักงานที่เลี้ยงต่อการประเมินนักศึกษา

ให้การดูแลนักศึกษาที่ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพและทำการดูแล ฝ้าดูการทำงานของนักศึกษาตลอดระยะเวลา ทั้ง ๔ เดือน จากนั้นหลังจากสิ้นสุดการนิเทศน์ พนักงานที่เลี้ยงจะเป็นผู้ประเมินนักศึกษาตามแบบฟอร์มที่ทางมหาลัยกำหนด พร้อมทั้งปิดผนึกแล้วส่งให้นักศึกษาส่งกลับมายังอาจารย์ที่ปรึกษา (อาจารย์ได้รับมอบหมายนิเทศก์) ต่อไป

### ๔. ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบประสบการณ์ภาคสนามต่อการประเมินนักศึกษา

ประเมินผลนักศึกษาหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ตามแบบประเมิน โดยพิจารณาจากรายงานผลการประเมินตนเองของนักศึกษา บันทึกผลการนิเทศน์ และรายงานผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของพี่เลี้ยง

### ๕. การสรุปผลการประเมินที่แตกต่าง

ประธานหลักสูตรหรือหัวหน้าสาขา ประสานงานกับสถานประกอบการ เพื่อทำความเข้าใจในการประเมิน หากเกิดความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ มีการประชุมร่วมกัน ระหว่างผู้เกี่ยวข้อง เพื่อพิจารณาหาข้อสรุป



## หมวดที่ ๓/ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

### ๑. กระบวนการประเมินการฝึกประสบการณ์ภาคสนามโดยผู้เกี่ยวข้องต่อไปนี้

#### ๑.๑ นักศึกษา

- นักศึกษาทุกคนต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพออกจากสถานประกอบการต่าง ๆ
- จัดแสดงผลงาน ภา งานจัดแสดงผลงานนิทรรศการ
- ตอบแบบสอบถามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

#### ๑.๒ พนักงานพี่เลี้ยงหรือผู้ประกอบการ

พนักงานพี่เลี้ยงจากสถานประกอบการ เลี้ยงจะเป็นผู้ประเมินนักศึกษาตามแบบฟอร์มที่ทางมหาลัยกำหนด พร้อมทั้งปิดฝึกแล้วส่งให้นักศึกษาส่งกลับมายังอาจารย์ที่ปรึกษา แล้วควณาจารย์ในสาขาที่จะนำเข้าสู่ที่ประชุมต่อไป

#### ๑.๓ อาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมภาคสนาม

อาจารย์ที่ได้รับมอบหมายออกนิเทศก์นักศึกษา จะทราบถึงความเป็นมา ปัญหา ที่มาที่ไประหว่างการออกไปนิเทศก์นักศึกษา ซึ่งในระหว่างการประชุมของสาขานั้น อาจารย์นิเทศก์จะสามารถบอกถึงรายละเอียดกับอาจารย์ท่านอื่น ๆ ได้

#### ๑.๔ อื่น ๆ เช่น บัณฑิตจบใหม่

บัณฑิตที่จบไปแล้ว จะสามารถแนะนำหรือชี้แนะสถานประกอบการที่ตนเคยฝึกให้กับรุ่นน้องต่อไปได้ เพื่อให้ นักศึกษารุ่นหลัง ใช้เป็นเกณฑ์การพิจารณาสถานประกอบการที่ต้องการออกฝึกในสถานประกอบการต่อไป

### ๒. กระบวนการทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง

ปรับปรุงตามคำแนะนำของสถานประกอบการที่อาจารย์นิเทศน์ได้รับข้อมูลมา เพื่อใช้เป็นการปรับปรุง และพัฒนา นักศึกษาที่ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ต่อไป