

การบริหารจัดการหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ด้วยหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาบัณฑิตและท้องถิ่น
THE CURRICULUM MANAGEMENT OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
ON A BASIS OF SUFFICIENCY ECONOMY PHILOSOPHY FOR GRADUATE
AND COMMUNITY DEVELOPMENT

นักสิทธิ์ ปัญโญใหญ่^{1*}, สุพจน์ บุญแรง², วิศนี สุประดิษฐ์อารมณ์³, กัญจน์พัชร บุญธราณุรักษ์⁴,
ภัทธานาวรรณ ฉันทรัตน์โยธิน⁵, อัยริณี เจนเจริญโกโดย⁶, อภิรดา พรปณณวิชญ์⁷, ทิดารัตน์ นน่อสุวรรณ⁸,
และ ปิลันตสุทธิ สุวรรณเลิศ⁹

Naksit Panyoyai^{1*}, Supot Boonraeng², Wissanee Supraditareporn³, Kanjapach Boontranurak⁴,
Phatthanawan Chanrattanyothin⁵, Aiyarin Jencharoenpokai⁶, Apirada Phonpannawit⁷, Tidarat Norsuwan⁸,
and Piluntasoot Suwannalert⁹

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ศูนย์แม่ริม ต.สะลวง อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ 50330¹⁻⁹
Chiang Mai Rajabhat University, Mae-Rim Campus, Saluang Sub-district, Mae-Rim District, Chiang Mai 50330¹⁻⁹

*Corresponding author E-mail: naksit_pan@cmru.ac.th

(Received: Mar 24, 2020; Revised: Aug 23, 2020; Accepted: Aug 26, 2020)

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอกระบวนการบริหารจัดการหลักสูตรอุดมศึกษาโดยใช้แนวทางสมดุลตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 โดยยกตัวอย่างหลักสูตรปริญญาตรี วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ที่มีจุดเน้นในการจัดการศึกษาบัณฑิตและชุมชนในด้านการพัฒนาอาหารท้องถิ่น โดยใช้การบริหารจัดการหลักสูตรตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงกับเครื่องมือบริหารองค์กรตามทางสายกลาง เป็นแนวทางดังนี้ หลักความประมาท คือ การบริหารงานแบบสมดุล 4 ด้าน งบประมาณและทรัพยากร ผู้เรียน กระบวนการภายใน การเรียนรู้และพัฒนา หลักความมีเหตุผล คือ การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อนของหลักสูตร และหลักการจัดการความเสี่ยง ควบคู่กับองค์ความรู้จากการวิจัยและการบริการวิชาการ พร้อมกับคุณธรรมในการบริหารหลักสูตร การจัดการศึกษาตามแนวทางนี้ก่อให้เกิดคุณภาพบัณฑิตและชุมชน สอดคล้องกับปรัชญาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ที่ว่า “การศึกษาเป็นหัวใจของการพัฒนาท้องถิ่น”

คำสำคัญ: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง, บัณฑิต, ชุมชน, การบริหารจัดการหลักสูตร

^{1,2,3}ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

^{4,5} อาจารย์ ดร. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

^{6,7,8} อาจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ABSTRACT

The article aimed to present the process of managing higher education curriculum using a balanced approach in accordance with the sufficiency economy philosophy of The King Rama IX. For example, the curriculum for the bachelor program in Food Science and Technology, Chiang Mai Rajabhat University had been focusing on education management for graduates and communities in a particular local food product development. The philosophy was a guide of action coupled with the middle path management tools. The moderation principle was a balanced management of four aspects, budgets and resources, learners, internal process, learning and development. The reasonableness was the curriculum analysis of strength and weakness. The risk management was coupled with the knowledge of the research and academic services along with the moral course. The education management on this approach contributed to the quality of graduates and communities in accordance with the philosophy of the university, **“Education is the heart of local development.”**

KEYWORDS: Food Science and Technology, Sufficiency Economy Philosophy, Graduate, Community, Curriculum Management

บทนำ

การบริหารหลักสูตร คือ การวางแผน การควบคุมดูแล กำกับติดตาม การจัดระบบข้อมูล เกี่ยวกับการเรียนการสอน (วิชัย วงษ์ใหญ่, 2554) การบริหารหลักสูตรในระดับอุดมศึกษานั้นดำเนินการ ในรูปแบบคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อให้เกิด ความมั่นใจว่าหลักสูตรนั้นมีการนำไปใช้ตามกระบวนการ มาตรฐานและให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร เช่น หลักสูตรอุดมศึกษาของประเทศไทยในปัจจุบันยึดตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิอุดมศึกษาแห่งชาติ ซึ่งกรอบนี้ เกี่ยวข้องกับการออกแบบหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน ตามแผน การรายงานผลการจัดการเรียนการสอน และ การรายงานผลการดำเนินงานตามหลักสูตร การรับ การประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อการปรับปรุงและพัฒนา ซึ่งดำเนินการตามวงจรคุณภาพเดมมิง (Deming's Cycle) การดำเนินการตามวงจรคุณภาพดังกล่าวหากมีการกำกับ ด้วยหลักในการดำเนินงานที่ดี คือ ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการบริหารจัดการ หลักสูตรอย่างมีเหตุผล มีความพอเพียง มีการสร้าง ภูมิคุ้มกันให้กับหลักสูตร บนเงื่อนไขของความรู้และ คุณธรรมกำกับการทำงานด้วย ย่อมทำให้หลักสูตรเกิด

ประสิทธิภาพ ดังที่มีการนำหลักปรัชญานี้ไปประยุกต์ใน การบริหารจัดการเรียนการสอนในชั้นเรียนปริญญาตรี (เพ็ญพรรณ ชูติวิศุทธิ์, 2553) ในบทความวิชาการเรื่องนี้ จึงได้เสนอแนวคิดและกระบวนการบริหารจัดการ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ โดยใช้หลักปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียงที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิ อุดมศึกษาแห่งชาติเพื่อเป็นแนวทางในการนำไปปรับใช้ ในหลักสูตรอุดมศึกษาอื่น ๆ ได้

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตร์ประยุกต์ที่ศึกษาเกี่ยวกับ วัตถุดิบที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร การถนอม การแปรรูป การบรรจุ การกระจายอาหาร โดยผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ต้องเป็นอาหารที่มีความปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และบริสุทธิ์ (Murano, 2003) การจัดการศึกษาทางด้านนี้ ได้มีแนวทางในการศึกษาตามที่สมาคมวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (Food Science and Technology Association of Thailand: FoSTAT) กำหนดไว้ 4 หมวดวิชา ได้แก่

หมวดวิชาที่ 1 เคมีอาหาร ศึกษาองค์ประกอบอาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านเคมีโภชนาการ

หมวดวิชาที่ 2 จุลชีววิทยาทางอาหาร ศึกษาจุลินทรีย์ก่อโรคและจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหาร ความปลอดภัยด้านชีวภาพ

หมวดวิชาที่ 3 การแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร ศึกษาหลักการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหารชนิดต่าง ๆ ให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีอายุการเก็บรักษานานและคงคุณค่าโภชนาการไว้ได้

หมวดวิชาที่ 4 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร ศึกษากระบวนการผลิตอาหารให้มีคุณภาพ ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอตามมาตรฐานอาหารนั้น ๆ กำหนด

การจัดการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในประเทศไทยในระดับปริญญาตรี เน้นสร้างบัณฑิตให้มีทักษะพื้นฐานในการประกอบวิชาชีพ และระดับบัณฑิตศึกษาที่เน้นการพัฒนาและวิจัย ทั้งนี้การจัดโครงสร้างรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และแนวทางการพัฒนาบัณฑิตให้มีคุณภาพตามปรัชญาของหลักสูตรก็สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของสถาบันนั้น ๆ ยกตัวอย่างเช่น เน้นการวิจัยขั้นแนวหน้าของโลก เน้นการสร้างนวัตกรรม หรือเน้นการพัฒนาเชิงพื้นที่และท้องถิ่น

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ มีปรัชญา คือ **“การศึกษาเป็นหัวใจของการพัฒนาท้องถิ่น”** มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพและมาตรฐานวิชาชีพ ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน สนับสนุนการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน น้อมนำแนวพระราชดำริมาใช้ในการจัดการศึกษาแก่บัณฑิตและชุมชนมาอย่างต่อเนื่องนานกว่า 90 ปี เพื่อสร้างกำลังคนที่มีคุณภาพทางวิชาการให้สังคมไทยและสังคมโลก มหาวิทยาลัยให้ความสำคัญกับการศึกษาตามพระบรมราโชวาทของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ที่ว่า **“...งานด้านการศึกษาเป็นงานสำคัญที่สุดอย่างหนึ่งของชาติ เพราะความเจริญและความเสื่อมของชาตินั้นขึ้นอยู่กับการศึกษาของพลเมืองเป็นข้อใหญ่ จึงต้องจัดการศึกษาให้เข้มแข็งยิ่งขึ้น...”** (True ปฐกปัญญา, 2560)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ได้จัดการศึกษามานานกว่า 15 ปี มีบัณฑิตสำเร็จการศึกษามากกว่า 500 คน ประกอบอาชีพหลากหลายทั้งในด้านวิทยาศาสตร์และวิจัยด้านอาหาร เช่น นักวิชาการ นักวิจัย โภชนาการ อาชีพด้านให้คำปรึกษาและรับรองการผลิตอาหาร เช่น นักควบคุมการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร อาชีพและกลุ่มธุรกิจอาหาร ผู้ประกอบการอาหาร ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

ปัจจุบันคณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ปรับปรุงหลักสูตรให้มีความเข้มแข็งในด้านการผลิตกำลังคนที่เป็นผู้ประกอบการมากขึ้น โดยมีปรัชญาของหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 คือ **“ความเชี่ยวชาญสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประกอบด้วย ความรู้ ทักษะปฏิบัติ การวิจัยและนวัตกรรม ความเป็นผู้ประกอบการด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสร้างสรรค์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชน”** (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, 2562) ตามที่กำหนดในยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560–2579) ด้านการพัฒนาท้องถิ่น คือ เพิ่มจำนวนผู้ประกอบการใหม่ด้านนวัตกรรมอาหาร และด้านยกระดับคุณภาพการศึกษา คือ การบ่มเพาะให้บัณฑิตมีทักษะการเป็นผู้ประกอบการใหม่ โดยมีหลักคิดของผู้ประกอบการใหม่ คือ ดำเนินธุรกิจบนหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ทั้งนี้หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้น้อมนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้กับคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อให้เอื้อต่อการพัฒนาคุณลักษณะบัณฑิตให้ตรงกับยุทธศาสตร์และดำรงชีวิตบนสมดุลแห่งความพอเพียง

การดำเนินการนี้ได้วางแผนการบริหารจัดการหลักสูตรให้สอดคล้องกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น โดยมีรูปแบบของการบริหารจัดการควบคู่ระหว่างการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพตามแนวทางการ

ประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร ของกระทรวง การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และ การบริหารจัดการศึกษาตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ดังจะกล่าวลำดับต่อไป

หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงกับการจัดการศึกษา

หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เป็นแนว การดำรงอยู่และการปฏิบัติตนของประชาชนในทุก ระดับ ความพอเพียง หมายถึง ความพอประมาณ ความมีเหตุผล และความจำเป็นที่จะต้องมีระบบภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี พอสมควรต่อการมีผลกระทบใด ๆ ที่เกิดจากการ เปลี่ยนแปลงทั้งภายนอกและภายใน โดยต้องอาศัย ความรอบรู้ ความรอบคอบ และความระมัดระวังใน การนำวิชาการต่าง ๆ มาใช้ในการวางแผนและการดำเนิน การทุกขั้นตอน และเสริมสร้างจิตใจในด้านคุณธรรม ดำเนินชีวิตด้วยความอดทน ความเพียร สติปัญญา รอบคอบ เพื่อใช้ชีวิตสมดุล หลักปฏิบัติของความพอเพียง สรุปได้ 3 หลักการ (อนุชา เสมารัตน์, 2560) ดังนี้

หลักที่ 1 ความประมาณ คือ พอในด้านจิตใจ จิตสำนึกที่ดี นึกถึงประโยชน์ส่วนรวม รู้จักใช้และจัดการ ทรัพยากรอย่างฉลาด ใช้เทคโนโลยีที่สอดคล้องกับ ความต้องการ ไม่ละทิ้งภูมิปัญญาท้องถิ่น

หลักที่ 2 ความมีเหตุผล คือ ยึดความประหยัด สามัคคีในการทำงาน บนพื้นฐานความถูกต้อง สุจริต

หลักที่ 3 การมีภูมิคุ้มกันที่ดี คือ การเตรียม พร้อม รับการเปลี่ยนแปลงจากภายนอกทั้งด้านวัตถุ วัฒนธรรม แนวนโยบายได้เป็นอย่างดี

การยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเป็น แนวทางปฏิบัติโดยนำไปประยุกต์ในการจัดการการศึกษา ให้มีความเข้มแข็ง พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพล อดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ได้ทรงเน้นย้ำว่า “เศรษฐกิจ พอเพียง เป็นเสมือนรากฐานของชีวิต รากฐาน ความมั่นคงของแผ่นดินเปรียบเสมือนเสาเข็มที่ถูก ตอกรองรับบ้านเรือนตัวอาคารไว้นั่นเอง สิ่งก่อสร้าง จะมั่นคงได้ก็อยู่ที่เสาเข็ม แต่คนส่วนมากมองไม่ เห็นเสาเข็มและลืมเสาเข็มเสียด้วยซ้ำไป” (มูลนิธิชัย

พัฒนา, 2542) หากเปรียบบ้านเรือน ตัวอาคารคือผลผลิต ของการศึกษาที่ดีมีคุณภาพ การบริหารจัดการศึกษาที่มี ประสิทธิภาพด้วยหลักเศรษฐกิจพอเพียงเปรียบเป็นการ วางรากฐานการศึกษาที่เข้มแข็ง ดังนั้น การบริหารจัดการ ศึกษาในด้านวิชาการ ด้านงบประมาณ ด้านบุคลากร ด้านการบริหารงานทั่วไปเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และบรรยากาศในการเรียน (ศรประภา พงษ์หัตถาธิลป, 2557) จึงเป็นเรื่องที่ต้องนำมาพิจารณาควบคู่กับหลัก เศรษฐกิจพอเพียงในการบริหารจัดการหลักสูตร

การบริหารจัดการศึกษาในระดับหลักสูตร เป็นหัวใจของการจัดการศึกษาของอุดมศึกษา โดย กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 2555 กำหนดองค์ประกอบของการประกันคุณภาพหลักสูตร 6 องค์ประกอบ ได้แก่ 1. การกำกับมาตรฐาน 2. บัณฑิต 3. นักศึกษา 4. อาจารย์ประจำหลักสูตร 5. การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน และ 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ รายงานการวิจัยของ ภาวนา กิตติวิมลชัย (2561) สรุปว่า การบริหารจัดการหลักสูตรภาพรวมของมหาวิทยาลัย ขอนแก่นให้ความสำคัญแรกสุดกับ นักศึกษา รองลงมา คือ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ การบริหารงบประมาณ การบริหารหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน และการ บริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร ตามลำดับ

พิชามญชุ์ ปฐมศิริกุล, แจ่มนิดา คณานันท์ และ โสริยา คงพิช (2543) ได้วิเคราะห์หลักสูตรอุดมศึกษา ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง พบว่า ด้านโครงสร้าง หลักสูตร มีการสอดแทรกรายวิชาปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง ด้านกิจกรรมการเรียนการสอน เน้นการ ฝึกปฏิบัติงานจริงจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน และด้าน รูปแบบการประเมิน เน้นผลการฝึกปฏิบัติงานในชุมชน การเขียนฝึกปฏิบัติงาน เสนอผลการเรียนรู้ในรูปแบบ นิทรรศการหรือผลงานหน้าชั้นเรียน โดยความสำเร็จ ของการขับเคลื่อนหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในด้าน หลักสูตรเกี่ยวข้องกับการมีจิตสำนึกร่วมกัน

นภวรรณ แยมยุติ และไพรัช วงศ์ศิริตระกูล (2557) ได้วิจัยสอบถามการมีส่วนร่วมของผู้บริหาร และอาจารย์มหาวิทยาลัยธนบุรีในการประยุกต์หลัก ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการศึกษาระดับ อุดมศึกษา พบว่ามีความเกี่ยวข้องกับ 6 ปัจจัย ได้แก่

การจัดระบบบริหารจัดการ การจัดระบบบริหารงบประมาณ การพัฒนาหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน การจัดการบรรยากาศและสภาพแวดล้อม และการนิเทศติดตาม ประเมินผล โดยการจัดการเรียนการสอนกับการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงต้องคำนึงถึงความต้องการของผู้เรียนให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติ ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีประสิทธิภาพ ผู้เรียนรู้จักการสังเกต มีทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดสังเคราะห์ สร้างองค์ความรู้จนเกิดทักษะในการแก้ปัญหา และสามารถนำมาปรับใช้ได้ในชีวิตจริง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่เป็นตัวอย่าง

หลักสูตรที่ได้ร่นอมนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาปรับใช้ในการบริหารจัดการหลักสูตรควบคู่กับเครื่องมือบริหารจัดการองค์กรต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับแนวทางปฏิบัติที่กำหนดใน (1) แผนปฏิบัติงานประจำปีของภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร (2) มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) และ (3) ผลการประเมินคุณภาพและแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษาในปีการศึกษาซ้อนหลัง 3 ปี มาใช้ในการพัฒนาการจัดการศึกษาให้บัณฑิตและชุมชนมีคุณภาพเครื่องมือบริหารจัดการที่สำคัญแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 เครื่องมือหรือแนวปฏิบัติในการบริหารจัดการหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ที่สอดคล้องหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

เครื่องมือหรือแนวปฏิบัติ บริหารจัดการองค์กร	หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	แนวทางการนำไปปฏิบัติ
การวิเคราะห์สภาพองค์กร (SWOT Analysis)	หลักความมีเหตุผล	การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคเพื่อนำไปปรับปรุงและพัฒนาผู้เรียนให้เป็นบัณฑิตคุณภาพตามปรัชญาหลักสูตร
การบริหารงานแบบสมดุล (Balanced Scorecard)	หลักความพอประมาณ	การวิเคราะห์งบประมาณ ที่นำไปใช้ในการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพ ตอบสนองความต้องการผู้เรียน ผู้ใช้บัณฑิต และยกระดับวิทยาศาสตร์อาหารศึกษาในท้องถิ่น
การบริหารความเสี่ยง (Risk Management)	การมีภูมิคุ้มกันที่ดี	การจัดการความเสี่ยงด้านปริมาณและคุณภาพของผู้เรียน การเตรียมความพร้อมทักษะในวิชาชีพ ทักษะชีวิต พร้อมประกอบอาชีพในหน่วยงานต่าง ๆ และอาชีพอิสระ
การจัดการความรู้ (Knowledge Management)	ความรู้	การจัดการความรู้ของหลักสูตรโดยใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเป็นรากฐานการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในการพัฒนานักศึกษาและท้องถิ่น

ตารางที่ 1 (ต่อ)

เครื่องมือหรือแนวปฏิบัติ บริหารจัดการองค์กร	หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	แนวทางการนำไปปฏิบัติ
การส่งเสริมคุณภาพ การจัดการเรียนการสอน ในระดับอุดมศึกษา (Thailand-Professional Standard Framework)	คุณธรรม	การพัฒนาอาจารย์ใน 3 องค์ประกอบได้แก่ หนึ่ง องค์ความรู้ ด้านสาขาวิชาและศาสตร์ การสอนและการเรียนรู้ สอง สมรรถนะ การออกแบบและวางแผน การจัดการเรียนรู้ ดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ และวัดประเมินผลการเรียนรู้ สาม ค่านิยมที่ดี ในคุณค่าอาจารย์และวิชาชีพ อาจารย์อุดมศึกษา

การบริหารหลักสูตรตามหลักความมีเหตุผล

ความมีเหตุผลในการบริหารหลักสูตรเป็นประเด็นที่สำคัญเพราะต้องบริหารหลักสูตรให้สอดคล้องกับปรัชญาของหลักสูตร รวมทั้งการสร้างโอกาสให้กับผู้เรียนที่มีความต้องการรูปแบบการจัดการเรียนรู้ที่หลากหลายและเพื่อให้ได้บัณฑิตที่มีคุณลักษณะตรงกับตลาดแรงงาน ดังนั้น การเลือกแนวทางในการบริหารจัดการหลักสูตรจึงต้องดำเนินการพิจารณาเหตุปัจจัยที่เกี่ยวข้อง และผลที่เกิดขึ้นกับผู้เรียนอย่างรอบคอบโดยใช้ข้อมูลรอบด้าน

การวิเคราะห์สภาพองค์กร หรือ การวิเคราะห์ SWOT เป็นการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคขององค์กรเพื่อการปรับตัวให้เข้ากับปัจจัยทั้งภายในองค์กรและภายนอกองค์กร เช่น การปกครอง เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนไป (ชยากร จันทะวัน, รุจิรา แหวนนิล และธิปไตย พงษ์ศาสตร์, 2562)

การวิเคราะห์ SWOT หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ได้ดำเนินการวางแผนในการพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้มีคุณลักษณะที่เฉพาะ ดังนี้

จุดแข็ง (Strengths) บัณฑิตจากชุมชนท้องถิ่นสำนึกในคำว่า “ราชภัฏ คนของพระราชเจ้าแผ่นดิน” การจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษาได้ทำงานร่วมกับชุมชนผ่านการวิจัย การบริการวิชาการ สืบสานและต่อยอด

ภูมิปัญญาอาหาร และเป็นนักพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารในท้องถิ่น โดยได้รับการส่งเสริมจากคณาจารย์ที่มีคุณวุฒิและประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับชุมชนเป็นที่รู้จักมานานกว่า 10 ปี รวมทั้งมีโรงงานต้นแบบแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและห้องปฏิบัติการของศูนย์พัฒนาและวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเศรษฐกิจชุมชนให้บริการนักศึกษาและศิษย์เก่าผู้ประกอบการอาหาร

จุดอ่อน (Weaknesses) จำนวนนักศึกษาลดลงต่อเนื่องมาสามปีและหลักสูตรยังขาดความยืดหยุ่นในการรับนักเรียนซึ่งจะรับสายวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์เท่านั้น

โอกาส (Opportunities) แผนพัฒนาราชภัฏระยะ 20 ปีเน้นการพัฒนานักวิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาท้องถิ่น ความเป็นผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์อาหารในเชิงภูมิปัญญาสร้างสรรค์สู่สากล รวมทั้งการสนับสนุนบุคลากรและงบประมาณจากศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

อุปสรรค (Threats) มหาวิทยาลัยในจังหวัดเชียงใหม่ 4 แห่งที่เปิดสอนหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในลักษณะคล้ายคลึงกัน แต่อย่างไรก็ตาม แต่ละแห่งมีความแตกต่างในด้านปรัชญาของหลักสูตรนั้น ๆ ที่เน้นบัณฑิตให้มีความสามารถเฉพาะ เช่น เป็นนักวิชาการ นักวิจัย เป็นนวัตกรรมการผลิตอาหาร เป็นนักอุตสาหกรรมอาหารขนาดกลางและขนาดใหญ่ เป็นนักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและงานบริการอาหาร เป็นต้น

เมื่อหลักสูตรได้วิเคราะห์ถึงสถานการณ์ในบริบทปัจจัยทั้งภายในและภายนอกที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของหลักสูตรในยุคแห่งการเปิดโอกาสทางการศึกษาที่หลากหลาย ผู้เรียนมีสิทธิ์เลือกเรียนได้ตามความสนใจ และหลักสูตรทางด้านอาหารจึงต้องทราบเหตุดังกล่าวที่จะมีผลต่อคุณภาพและโอกาสการได้งานทำของบัณฑิตในอนาคตด้วย

การบริหารหลักสูตรตามหลักความพอประมาณ

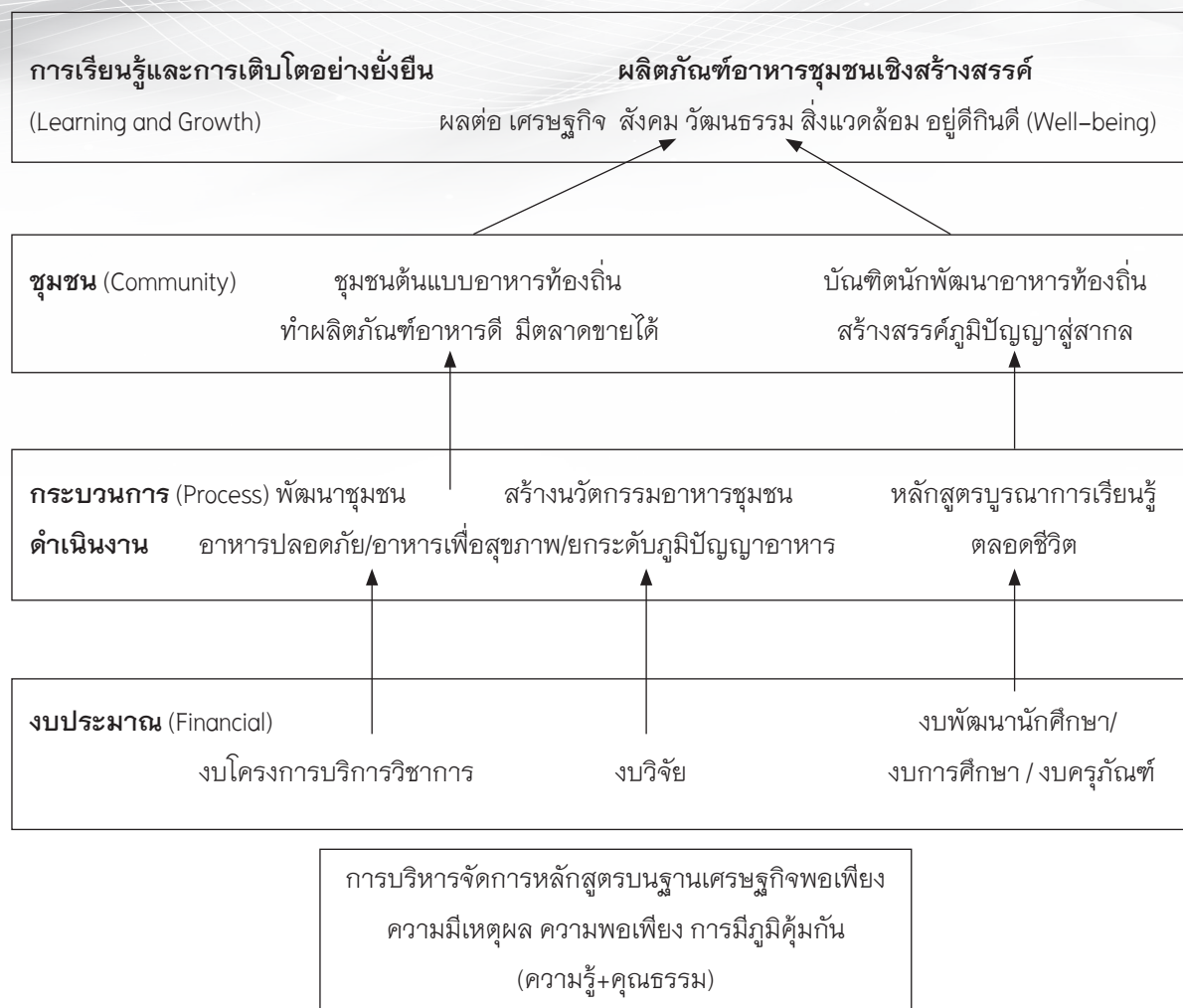
ความพอประมาณ คือ ความพอดี ไม่มากและไม่น้อยจนเกินไป โดยไม่เบียดเบียนตนเองและผู้อื่น การทำงานบนพื้นฐานความพอประมาณนั้นต้องพิจารณาถึงศักยภาพของตนว่ามีขีดความสามารถ ความถนัด มีทรัพยากร มีโอกาสในการพัฒนาที่เป็นไปได้อย่างไรมาประกอบ

การบริหารการศึกษาสามารถประเมินการดำเนินการด้วยเครื่องมือชื่อว่า การประเมินองค์การแบบสมดุล ที่เกี่ยวข้องกับการประเมินใน 4 มิติ ได้แก่ มิติผู้เรียน มิติกระบวนการภายใน มิติการเรียนรู้และพัฒนา และมิติงบประมาณและทรัพยากร (วีณา อ่องแสงคุณ, 2549)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี

การเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ได้นำเสนอแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ที่ทรงกล่าวว่า “การรู้จักประมาณตน ได้แก่ การรู้จักและยอมรับว่าตนเองมีภูมิปัญญาและความสามารถด้านไหน เพียงใด และควรจะทำงานด้านไหน อย่างไร การรู้จักประมาณตนนี้จะทำให้คนเรารู้จักใช้ความรู้ความสามารถที่มีอยู่ได้ถูกต้องเหมาะสมกับงาน และได้ประโยชน์สูงสุดเต็มตามประสิทธิภาพทั้งยังทำให้รู้จักขวนขวายศึกษาหาความรู้ และเพิ่มพูนประสบการณ์อยู่เสมอ เพื่อปรับปรุงส่งเสริมศักยภาพที่มีอยู่ในตนเองให้ยิ่งสูงขึ้น” (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2563) เมื่อนำมาประกอบกับการวิเคราะห์ SWOT ที่นำเสนอไปก่อนหน้านี้พบว่า หลักสูตรนี้มีการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษาได้ทำงานร่วมกับชุมชนผ่านการวิจัย การบริการวิชาการ ทำนุบำรุงภูมิปัญญาอาหาร และพัฒนาศักยภาพให้เป็นผู้ประกอบการอาหารในท้องถิ่น การบริหารหลักสูตรต้องบริหารจัดการมิติทั้งสี่ขององค์การแบบสมดุลให้เป็นระบบโดยใช้ทรัพยากรบุคคล สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ งบประมาณ มาพัฒนากระบวนการจัดการหลักสูตรให้มีคุณภาพพัฒนาคณาจารย์ นักศึกษา คนในชุมชนให้เกิดการพัฒนาอาหารท้องถิ่น ดังสรุปในภาพที่ 1





ภาพที่ 1 แนวทางการบริหารหลักสูตรแบบสมดุล ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

จากภาพที่ 1 เป็นแนวทางในการบริหารหลักสูตรแบบสมดุลโดยพิจารณาองค์ประกอบ 4 มิติ ดังต่อไปนี้

มิติงบประมาณ งบประมาณในการบริหารจัดการศึกษาหลักสูตรนั้นมีจำกัด ดังนั้น การใช้งบประมาณเพียงใช้อย่างคุ้มค่า เกิดประโยชน์ต่อผู้เรียนและชุมชนมากที่สุด โดยมีงบรายได้จากการจัดการศึกษาปกติ การบริการวิชาการตามยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย การวิจัยเชิงพื้นที่ นอกจากนี้ทางหลักสูตรควรมีแนวทางในการจัดหารายได้เสริมจากการเปิดหลักสูตรระยะสั้น การรับบริการวิชาการด้วยการเป็นวิทยากรฝึกอบรม การตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น

หลักสูตรมีหลักปฏิบัติโดยใช้หลักการทรงงานข้อหนึ่งของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 คือ “ขาดทุน คือกำไร หมายความว่า เงินของรัฐบาลหรืออีกนัยหนึ่งคือ

เงินของประชาชน ถ้าอยากให้ประชาชนอยู่ดีกินดีก็ต้องลงทุน ต้องสร้างโครงการซึ่งต้องใช้เงินเป็นร้อย พัน หมื่น ล้าน ถ้าทำไปเป็นการจ่ายเงินของรัฐบาล แต่ไม่เข้าประชาชนจะได้รับผล ราษฎรอยู่ดีกินดี ราษฎรได้กำไรไป” (สำนักงานคณะกรรมการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ, 2563) การปรับหลักทรงงานข้อนี้มาใช้ในบริบทของหลักสูตร คือการลงทุนด้านการศึกษาคควรนึกถึงคุณภาพการศึกษาที่ดีที่บัณฑิตและชุมชนควรได้รับเป็นที่ตั้งเพื่อการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ไปพัฒนาท้องถิ่น คุ้มค่ากับค่าเรียนมากกว่าผลกำไรเป็นตัวเงินเท่านั้น

มิติกระบวนการดำเนินการ การทำงานของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและภาควิชาต้องสอดคล้องในการเชื่อมโยงระหว่างกาณ์ดำเนินกิจกรรม

เชิงพัฒนาของสูตรและพันธกิจของมหาวิทยาลัยในด้าน การวิจัย การบริการวิชาการ การทำนุบำรุงศิลปและ วัฒนธรรม

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี การเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ได้สืบสาน หลักการทรงงานในรูปแบบองค์รวมของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 กล่าวคือ ความเชื่อมโยงของพันธกิจอย่างเป็นระบบ ใช้การวิจัย เพื่อสร้างองค์ความรู้และขยายองค์ความรู้สู่ชุมชน ผ่านการบริการวิชาการ ทั้งนี้ การสร้างองค์ความรู้ นั้นเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ทำวิจัยร่วมกับคนในชุมชน มีงานวิจัย งานสร้างสรรค์ นวัตกรรมที่ชุมชนนำไปใช้ ประโยชน์ได้ มีการเสริมองค์ความรู้ให้กับคนในท้องถิ่น ในรูปแบบที่หลากหลาย เช่น หลักสูตรระยะสั้น การเรียน ออนไลน์ การสะสมหน่วยกิตโดยเรียนร่วมกับนักศึกษา ภาคพิเศษเพื่อขยายโอกาสทางการศึกษาตลอดชีวิต ให้กับคนในชุมชนมากที่สุด

มิติชุมชน การพัฒนาท้องถิ่นเป็นเป้าหมาย ในการทำงานของมหาวิทยาลัยราชภัฏ ดังนั้น การมี ส่วนร่วมของชุมชนในการวางแผน การดำเนินการ และ การต่อยอดพัฒนาด้านอาหารอย่างยั่งยืนจึงเป็นเรื่อง ที่หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ได้ใช้เป็นตัวชี้วัดการพัฒนา คุณภาพ กล่าวคือ หลักสูตรให้ความสำคัญกับการพัฒนา ชุมชนเป้าหมายตามยุทธศาสตร์จังหวัด ยกตัวอย่างเช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกกล้วยของบ้านเมืองกลาง อำเภอจอมทองให้เป็นที่รู้จักของจังหวัด โดยการดำเนิน โครงการอย่างมีส่วนร่วมร่วมกับกลุ่มแปรรูปของชุมชน ร่วมคิด ร่วมวางแผนการทำงานกับคณาจารย์ในหลักสูตร การให้นักศึกษาร่วมเป็นวิทยากรในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การให้ชุมชนได้รับองค์ความรู้ด้านการตลาด การบัญชี การพัฒนาผลผลิตและบรรจุภัณฑ์จากวิทยากรภายนอก และชุมชนปรับรูปแบบให้สอดคล้องกับบริบทของกลุ่ม ผลจากการบริการวิชาการมาอย่างต่อเนื่อง 2 ปี ทำให้ ชุมชนมีผลิตภัณฑ์ที่ดี มีคุณภาพ มีตลาดขายได้จริง สร้างรายได้และความภาคภูมิใจให้กับชุมชน

หลักสูตรวางแนวทางให้นักศึกษาในสาขา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้เรียนรายวิชา AGI 2103 ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเศรษฐกิจชุมชน โดยใช้ แหล่งเรียนรู้จากชุมชนต้นแบบเป็นสถานปฏิบัติการจริง เพื่อสร้างนักพัฒนาอาหารท้องถิ่น โดยนักศึกษาจะได้ ทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน และการใช้ องค์ความรู้ตามศาสตร์สาขาวิชามาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารท้องถิ่นให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และต่อยอดเป็นผู้ประกอบการ

มิติการเรียนรู้และการเติบโตอย่างยั่งยืน มิติดังนี้เป็นหัวใจสำคัญของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ การเรียนรู้ในชุมชนซึ่งเป็นแหล่งพัฒนานักศึกษาและ อาจารย์ ในการสืบสานปรัชญาการพัฒนาท้องถิ่นของ ราชภัฏและการเปิดโอกาสให้คนในชุมชนได้เข้ามาเรียนรู้ ในมหาวิทยาลัยโดยผ่านหลักสูตรหลากหลายรูปแบบ ทั้งนี้ หลักสูตรมีจุดเด่นในการนำหลักปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการบริหารหลักสูตร การวิจัย และบริการวิชาการร่วมกับชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม โดย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนบนฐานการเรียนรู้ อยู่อย่างพอเพียงของชุมชน และสถาบันอุดมศึกษาควบคู่กัน

การจัดการศึกษาโดยการบูรณาการเชื่อมโยง ชุมชนกับหลักสูตรอุดมศึกษาส่งผลต่อเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม กล่าวคือ ผลิตภัณฑ์อาหาร ชุมชนที่มีกระบวนการพัฒนาจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ อย่างเป็นระบบ เกิดสังคมแห่งการเรียนรู้ระหว่าง อุดมศึกษากับชุมชน และภายในชุมชนเกิดการสืบสาน ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น โดยผสมผสานความรู้ด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและศิลป วัฒนธรรมอาหารภาคเหนือ รวมทั้งความสัมพันธ์อาหาร กับสิ่งแวดล้อมในด้านปัจจัยการผลิตอาหารจากวัตถุดิบ ในท้องถิ่นเพื่อการพึ่งพาตนเอง การพัฒนาหลักสูตร จึงมีความเกี่ยวเนื่องกันระหว่างอุดมศึกษา ชุมชน และ สิ่งแวดล้อมในการพัฒนาสร้างองค์ความรู้จนเกิดระบบ นิเวศการเรียนรู้ในชุมชน มีทิศทางตามความถนัดของ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่และมีโอกาสพัฒนาชุมชน เป้าหมายอย่างยั่งยืน

การบริหารหลักสูตรตามหลักภูมิคุ้มกันที่ดี

ในปัจจุบัน สังคมมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ผู้เรียนมีความต้องการเนื้อหาที่หลากหลาย และเฉพาะเจาะจง รวมทั้งเทคโนโลยีการศึกษาเร่งให้สถาบันอุดมศึกษาต้องปรับวิธีการจัดการศึกษาเพื่อให้อุดมศึกษายังคงดำรงสภาพเป็นการศึกษาชั้นสูง เพื่ออาชีพที่พึงทางปัญญาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต แต่หลักสูตรที่เปิดสอนในอุดมศึกษามีความเสี่ยงอย่างน้อย 2 ประการที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการศึกษาผู้เรียน คือ จำนวนและคุณภาพของผู้เข้าศึกษาต่อในอุดมศึกษาลดลง ดังนั้น หลักสูตรต้องมีการประเมินความเสี่ยง การจัดการความเสี่ยงและการสรุปและรายงานผล (สุภาวดี ดวงจันทร์, 2559)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ วิเคราะห์สถานการณ์ความเสี่ยงดังกล่าวแล้วดังตารางที่ 3 กล่าวคือ การรับนักศึกษามีจำนวนไม่ตรงเป้าหมายในแผนการ

รับนักศึกษาและการสำเร็จการศึกษาช้ากว่ากำหนด นักเรียนที่เข้ามาศึกษาต่อในหลักสูตรมีความแตกต่างในด้านพื้นฐานความรู้ด้านคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และภาษาต่างประเทศ รวมทั้งยังขาดเป้าหมายในการทำอาชีพ หลักสูตรจึงต้องจัดการความเสี่ยงต่อความล้มเหลวดังกล่าว

ประเด็นนี้จึงสำคัญยิ่งที่หลักสูตรจะได้รื้อฟื้นนำหลักการภูมิคุ้มกันที่ดีมาปรับใช้ โดยปรับแนวทางการจัดการศึกษาใหม่ และหลักสูตรได้ผลิตบัณฑิตคุณภาพออกไปพัฒนาท้องถิ่นได้ ตามพระบรมราโชวาทพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ที่ว่า “ผู้มีหน้าที่จัดการศึกษาทุก ๆ คนจะต้องถือว่า ตัวของท่านมีความรับผิดชอบต่อชาติบ้านเมืองอยู่อย่างเต็มที่ ในอันที่จะต้องปฏิบัติหน้าที่ให้เที่ยงตรง ถูกต้อง สมบูรณ์โดยเต็มกำลัง จะประมาทหรือละเลยมิได้ เพราะถ้าปฏิบัติให้ผิดพลาดบกพร่องไปด้วยประการใด ๆ ผลร้ายอาจเกิดขึ้นแก่ส่วนรวมและประเทศชาติได้มากมาย” (กองทัพเรือ, 2557)

ตารางที่ 2 ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

เหตุการณ์เสี่ยง	ปัจจัยเสี่ยง	การจัดการความเสี่ยง
1. การรับนักศึกษามีจำนวนไม่ตรงเป้าหมายและการสำเร็จการศึกษาไม่ตรงตามแผน	1. การประชาสัมพันธ์ไม่มีประสิทธิภาพ 2. นักศึกษาที่ได้รับการคัดเลือกมาเรียนแล้วสละสิทธิ์ย้ายไปเรียนสาขาวิชาหรือมหาวิทยาลัยอื่น 3. นักศึกษามีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทำให้ไม่สำเร็จการศึกษา 4. นักศึกษาไม่ผ่านรายวิชาวิจัยจึงไม่ได้ไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจตามแผนการเรียน 5. การเกิดภาวะระบาดของเชื้อโคโรนาสายพันธุ์ใหม่	1. ประชาสัมพันธ์ทางสื่อไปที่โรงเรียนที่มีศิษย์เก่าศึกษาในหลักสูตร 2. จัดกิจกรรมให้ศิษย์เก่ามาสร้างแรงบันดาลใจและโอกาสในการทำงาน เพิ่มรายวิชาใหม่ในหลักสูตรที่น่าสนใจ 3. การวางแผนการเรียนเป็นรายบุคคล ปรับโครงสร้างหลักสูตรให้ยืดหยุ่น ลดเงื่อนไขรายวิชาที่ต้องเรียนก่อน 4. ปรับแผนการทำวิจัยให้ทำล่วงหน้าก่อนไปฝึกประสบการณ์อย่างน้อย 2 ภาคเรียน 5. การประชาสัมพันธ์ การรับสมัคร การส่งเอกสารการสมัคร การเตรียมความพร้อม และจัดการเรียนการสอนออนไลน์

ตารางที่ 2 (ต่อ)

เหตุการณ์เสี่ยง	ปัจจัยเสี่ยง	การจัดการความเสี่ยง
2. นักเรียนที่เข้ามาศึกษาต่อในหลักสูตรมีความแตกต่างในด้านพื้นฐานความรู้ด้านคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และภาษาต่างประเทศ	1. กลุ่มเป้าหมายมีตัวเลือกสาขาวิชา สถานศึกษาหลากหลาย ต้องเปิดรับนักศึกษาโดยลดเกณฑ์การรับนักศึกษา เช่น ผลการเรียนเฉลี่ย และจำนวนหน่วยกิตวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ 2. กลุ่มเป้าหมายมีพื้นฐานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ภาษาอังกฤษ ดิจิทัล ไม่เพียงพอต่อการเรียนในหลักสูตร	1. จัดกิจกรรมทบทวนผู้เรียนทั้งออนไลน์ และการจัดสอนเป็นรายกรณี จัดทำสรุปเนื้อหาบทเรียนให้นักศึกษาติดตามผลการเรียนวิชาต่างๆ ทุกชั้นปี ทวนสอบผลการเรียนรู้เป็นรายบุคคล 2. การปรับพื้นฐานด้วยการเตรียมสรุปเนื้อหาให้นักศึกษาไปทบทวน เน้นหัวข้อเนื้อหาที่เป็นสมรรถนะสำคัญในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรในชั้นปีที่สูงขึ้น

หลักสูตรได้วิเคราะห์และจัดทำความเสี่ยงของผู้เรียนที่ลดลงและผู้เรียนไม่สำเร็จการศึกษาโดยวางแผนงานในการปรับแก้ไขให้ผู้เรียนมีปริมาณและคุณภาพ ดังนั้น ด้านปริมาณ หลักสูตรได้ปรับเปลี่ยนให้ผู้เรียนในปัจจุบันได้มีโอกาสเลือกเรียนในรายวิชาที่น่าสนใจ เช่น ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจอาหารและการท่องเที่ยว ธุรกิจการบริการส่งอาหาร ธุรกิจอาหารฮาลาล นวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน อาหารอินทรีย์และผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ วิทยาศาสตร์และศิลปะการประกอบอาหาร เพื่อให้นักศึกษาได้ประสบการณ์ทางด้านธุรกิจ และสร้างแนวทางการเป็นผู้ประกอบการซึ่งตรงกับความต้องการของผู้เรียนในปัจจุบัน การสร้างทางเลือกในการทำวิจัยและโครงงาน โดยจัดให้ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะการเป็นนักพัฒนาอาหารท้องถิ่นในรายวิชา โครงงานสร้างสรรค์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และโครงงานบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหาร และได้คัดเลือกศิษย์ปัจจุบันที่มีประสบการณ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสร้างสรรค์มาจัดทำวิทัศน์และนำเสนอหลักสูตร และนำเสนอผลิตภัณฑ์และแนวทางการศึกษาต่อให้นักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย และนักศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

นอกจากนี้หลักสูตรได้จัดทำแนวทางในการพัฒนานักศึกษาผู้ประกอบการด้วย “นวัตกรรม การเรียนการสอนสู่ผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นรุ่นใหม่” ให้นักศึกษาทุกชั้นปี และทุกภาคการศึกษา ดังนี้

ชั้นปีที่ 1 มีโครงการเตรียมความพร้อม

ผู้ประกอบการ และรายวิชา โลกธุรกิจ

ชั้นปีที่ 2 เรียนนวัตกรรมอาหารสำหรับ

ผู้ประกอบการ และหลักการประกอบธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อมประเภทอาหารแปรรูป

ชั้นปีที่ 3 เรียนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สำหรับผู้ประกอบการ และการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับผู้ประกอบการอาหารแปรรูป

ชั้นปีที่ 4 เรียนเทคนิคการสื่อสารผลิตภัณฑ์

อาหารสำหรับผู้ประกอบการออนไลน์

หลักสูตรได้วางแผนให้นักศึกษาทุกภาคเรียนได้เรียนรายวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ควบคู่กับรายวิชาธุรกิจเพื่อจะได้ปูพื้นฐานธุรกิจและผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง ก่อนทำโครงงานและการฝึกสหกิจศึกษาในชั้นปีสุดท้าย นอกจากนี้อาจารย์ทุกท่านในหลักสูตรจะได้ให้ คำปรึกษาและปรับพื้นฐานในรายวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์อย่างทั่วถึงในรายวิชาในหลักสูตรที่จัดให้เรียนทุกภาคเรียน

ความรู้และคุณธรรมเพื่อส่งเสริมการบริหารหลักสูตรตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ความรู้และคุณธรรม เป็นเงื่อนไขสำคัญในการบริหารจัดการหลักสูตรให้มีคุณภาพ ผู้เรียนและชุมชนมีคุณภาพได้ก็เกิดจากการที่หลักสูตรมีระบบการจัดการ และมีคณาจารย์ผู้บริหารหลักสูตรที่ขับเคลื่อนไปได้ ดังนั้น คณะผู้บริหารหลักสูตรจึงต้องให้ความสำคัญ

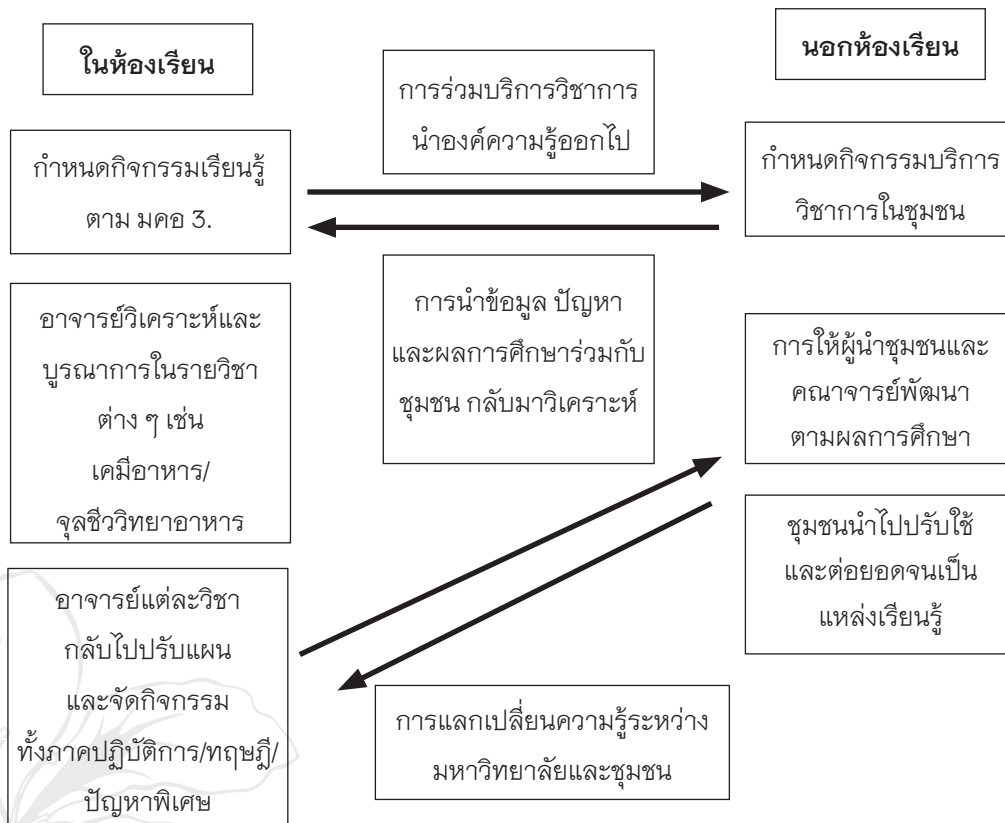
กับการพัฒนาตนเองให้มีความรู้ ความสามารถและความชำนาญในวิชาชีพ และคุณธรรมในการจัดการศึกษาดังนี้

ความรู้ ตามหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และการเพิ่มพูนความรู้ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรที่ให้ความสำคัญกับการพัฒนานักศึกษาผู้ประกอบการ เช่น ธุรกิจอาหาร นวัตกรรมอาหาร โดยหลักสูตรเปิดโอกาสให้คณาจารย์ได้ไปศึกษาเพิ่มเติมโดยใช้เวลานานอกนราชการ การฝึกอบรมระยะสั้นการทำงานร่วมกับผู้ประกอบการเพื่อนำประสบการณ์ไปใช้ในการจัดการเรียนรู้

การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันระหว่างคณาจารย์ในระหว่างการสนทนาหลังประชุมหลักสูตร โดยใช้หลักการจัดการความรู้ คือ (1) เปิดโอกาสให้คณาจารย์ในหลักสูตรที่มีความเชี่ยวชาญหลากหลายทักษะหลากหลายวิธีคิด ประสบการณ์มาทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์ (2) การนำเข้าความรู้จากการศึกษาเพิ่มเติมผ่านการฝึกอบรมต่าง ๆ มาปรับให้สอดคล้องกับระบบบริหารจัดการหลักสูตรปัจจุบันให้ทันสมัย หรือการวิจัย

บริการวิชาการในโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย (3) มีการร่วมกันพัฒนาวิธีทำงานรูปแบบใหม่ ๆ ในการจัดการหลักสูตรให้มีคุณภาพ และ (4) มีการทดลองและเรียนรู้จนเกิดแนวทางปฏิบัติที่หลักสูตรนำไปใช้ประโยชน์ได้

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ได้จัดการความรู้ด้วย กิจกรรม Mini KM โดยใช้เวลาล้าน ๆ หลังประชุมหลักสูตรทุกครั้งเวลา 20 นาที ในการถอดบทเรียนจากการปฏิบัติตามพันธกิจของคณาจารย์ คือ การจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ตัวอย่างเช่น ปีการศึกษา 2562 หลักสูตรได้แนวปฏิบัติในด้านการเสริมทักษะการเรียนรู้ให้แก่ศึกษานอกชั้นเรียนโดยการบูรณาการบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมจากกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกสำเร็จให้ชุมชนบ้านเมืองกลาง อำเภอจอมทอง (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ คณะเทคโนโลยีการเกษตร, 2662)



ภาพที่ 2 การจัดการความรู้เพื่อสร้างแนวปฏิบัติในการเสริมทักษะการเรียนรู้ให้แก่ศึกษานอกชั้นเรียนโดยการบูรณาการบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กรณี น้ำพริกสำเร็จ บ้านเมืองกลาง อำเภอจอมทอง

จากภาพที่ 2 การสร้างแนวปฏิบัติในการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในชุมชนให้นักศึกษาในหลักสูตรนั้น เริ่มต้นจากการกำหนดกิจกรรมการเรียนรู้ชุมชนในแผนการจัดการเรียนรู้ หรือ มคอ.3 จากนั้นคณะกรรมการประจำหลักสูตรวางแผนให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการบริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ด้วยการไปศึกษาดูงาน หรือการไปเป็นผู้ช่วยวิทยากรในการสาธิตการแปรรูปน้ำพริกตำโงให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร โดยฝึกให้ผู้เรียนวิเคราะห์ขั้นตอนการสาธิต การใช้ภาษาในการบรรยาย การเปิดโอกาสให้กลุ่มแม่บ้านได้ลงมือปฏิบัติ และการตรวจสอบความรู้ ความเข้าใจ ของแม่บ้าน เพื่อนำไปถ่ายทอดให้กับสมาชิกในกลุ่มชุมชนต่อไป

คณาจารย์และนักศึกษานำข้อมูลและผลการประเมินความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมมาพิจารณา รวมทั้งประเด็นปัญหาการวิจัยที่จะนำไปดำเนินการต่อไปในรูปแบบต่าง ๆ ได้แก่ (1) บูรณาการกับรายวิชาปฏิบัติการ เช่น หลักการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์จุลินทรีย์ การทำฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ (2) การทำวิจัยปัญหาพิเศษของนักศึกษาและอาจารย์ โดยเป็นลักษณะการทำวิจัยควบคู่กันในห้องปฏิบัติการ โรงงานต้นแบบแปรรูปผลิตภัณฑ์ ในคณะเทคโนโลยีการเกษตร และนำองค์ความรู้กลับไปถ่ายทอดเทคโนโลยีใหม่ให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้นำไปพัฒนาต่อยอดจนเกิดเป็นผลงานที่ชุมชนได้ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ซึ่งหลักสูตรนี้ได้ดำเนินการร่วมกับชุมชนต้นแบบอีกหลายแห่งทั้งในพื้นที่บ้านเมืองกลาง อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ พื้นที่สะลอง อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ และพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน อย่างต่อเนื่อง

นอกจากนี้ผลการจัดกิจกรรมการสอนนอกห้องเรียนได้ องค์ความรู้ที่ใช้เป็นกรณีศึกษาให้กับผู้เรียน ใช้ต่อยอดสร้างแนวทางการประกอบอาชีพทางด้านการพัฒนาอาหารท้องถิ่น อีกทั้งเป็นแนวทางให้กับอาจารย์ในรายวิชาอื่น ๆ ทั้งในและนอกหลักสูตรได้นำไปพัฒนาการจัดการเรียนรู้หลักสูตรอุดมศึกษา ร่วมกับชุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาแหล่งเรียนรู้ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นต้นแบบและบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษามีทักษะการบริการ

วิชาการ การวิจัยและพัฒนาในท้องถิ่นตนเองได้ ซึ่งการจัดการศึกษาลักษณะนี้สอดคล้องกับ พระบรมราโชวาทของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ที่ว่า “ลักษณะของการศึกษาหรือการเรียนรู้ นั้น มีอยู่สามลักษณะ ได้แก่ เรียนรู้ตามความรู้ ความคิด ของผู้อื่นอย่างหนึ่ง เรียนรู้ด้วยการขบคิด พิจารณาของตนเองให้เห็นเหตุผลอย่างหนึ่ง กับเรียนรู้จากการปฏิบัติฝึกฝนจนประจักษ์ผล และเกิดความคล่องแคล่วชำนาญอีกอย่างหนึ่ง” (เชียงใหม่วิสัย, 2563)

คุณธรรม การบริหารหลักสูตรตามคุณธรรม นั้นเป็นเรื่องที่ต้องให้ความสำคัญเช่นเดียวกับความรู้ โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรยึดถือตามจรรยาบรรณของบุคลากร มหาวิทยาลัยราชภัฏ ในด้านการปฏิบัติงานอย่างเต็มกำลังความสามารถ รอบคอบ รวดเร็ว ซื่อสัตย์สุจริต มุ่งผลสัมฤทธิ์ของงาน รักษาคุณภาพของการจัดการศึกษาตามปรัชญาหลักสูตรและผลิตบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของท้องถิ่น การบริหารหลักสูตรมีความโปร่งใส สุจริต ตรวจสอบได้ ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการส่งเสริมคุณภาพการจัดการเรียนการสอนในสถาบันอุดมศึกษา (สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา, 2561) ในด้านค่านิยม คุณค่าในการพัฒนาวิชาชีพอาจารย์ และดำรงไว้ซึ่งจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพอาจารย์ และการทำงานร่วมกันของคณาจารย์ในหลักสูตรใช้หลักของสติและปัญญาควบคู่กันในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่นำไปใช้บริหารหลักสูตรได้ ดังพระบรมราโชวาทของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 “การทำงานร่วมกับผู้อื่นนั้น ที่จะเป็นไปโดยราบรื่น ปราศจากปัญหาข้อขัดแย้ง ย่อมเป็นไปได้ยาก เพราะคนจำนวนมากย่อมมีความคิดความต้องการที่แตกต่างกันไป มากบ้างน้อยบ้าง ท่านจะต้องรู้จักอดทนและอดกลั้น ใช้ปัญญา ไม่ใช้อารมณ์ ประกันกัน และโอนอ่อนผ่อนตามกันด้วยเหตุผล โดยถือว่าความคิดที่แตกต่างกันนั้น มิใช่เหตุที่จะทำให้เป็นข้อขัดแย้ง ได้เถียง เพื่อเอาแพ้ เอาชนะกัน แต่เป็นเหตุสำคัญที่จะช่วยให้เกิดความกระจ่างแจ้ง ทั้งในวิถีทางและวิธีการปฏิบัติงาน” (ข่าวช่อง 7, 2563)

การพัฒนาคุณภาพบัณฑิตและชุมชน

การพัฒนาบัณฑิตเป็นเป้าหมายของหลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ให้สำเร็จการศึกษาและได้คุณภาพตามมาตรฐานการอุดมศึกษา พ.ศ. 2561 (กระทรวงศึกษาธิการ, 2561) โดยหลักสูตรได้ดำเนินการตามมาตรฐาน 5 ด้านดังนี้

มาตรฐานที่ 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

หลักสูตรได้พัฒนาผู้เรียนได้ตรงกับมาตรฐานหลักสูตรปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ครบ 6 องค์ประกอบ ได้แก่ (1) การบริหารจัดการหลักสูตร (2) คุณภาพบัณฑิตและการได้งานทำ (3) นักศึกษา การรับนักศึกษา การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา และการสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและการจัดการข้อร้องเรียนนักศึกษา (4) อาจารย์ การพัฒนาอาจารย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณสมบัติปริญญาเอกและตำแหน่งทางวิชาการ (5) การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาให้ทันสมัยตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานและผู้เรียนปัจจุบัน และ (6) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เช่น หนังสือ ตำรา คอมพิวเตอร์ ห้องปฏิบัติการ ห้องเรียน โรงงานต้นแบบ แหล่งเรียนรู้วิสาหกิจชุมชน โรงงานอุตสาหกรรม หลักสูตรได้ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการสร้างนวัตกรรมในด้านการวิจัย การเข้าร่วมแข่งขัน นวัตกรรมอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมสมรรถนะการใช้ภาษาอังกฤษและดิจิทัล การจัดการเรียนรู้บูรณาการกับการทำงานในอุตสาหกรรมอาหารทั้งในและต่างประเทศ

มาตรฐานที่ 2 การวิจัยและนวัตกรรม

หลักสูตรมีการสร้างระบบนิเวศการวิจัย มีการประชาสัมพันธ์แหล่งทุนวิจัย และการร่วมพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย การไปศึกษาดูงานกับทีมวิจัย เพื่อสร้างแนวคิดการวิจัยเชิงพื้นที่ การสร้างความร่วมมือการวิจัยกับมหาวิทยาลัยอื่น ๆ และต่างประเทศ

มาตรฐานที่ 3 การบริการวิชาการ

หลักสูตรร่วมกับคณะกำหนดพื้นที่เป้าหมายในการพัฒนาท้องถิ่น จัดทำแผนบริการวิชาการโดยเน้นการประยุกต์หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเศรษฐกิจชุมชน โดยบูรณาการกับ

การจัดการเรียนการสอน และดำเนินการพัฒนามาอย่างต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี

มาตรฐานที่ 4 ศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย

หลักสูตรส่งเสริมให้มีการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เช่น ข้าวแต่นี้อั่วเน่า ผักเชียงดา น้ำหนั่งควาย น้ำพริก ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นให้ชุมชนพัฒนาด้านกระบวนการผลิต การรักษาคุณภาพและมาตรฐาน การพัฒนาสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร การรับรองมาตรฐาน การฝึกอบรมและยกย่องภูมิปัญญาท้องถิ่น สนับสนุนการดำเนินการวิสาหกิจชุมชนอาหาร

มาตรฐานที่ 5 การบริหารจัดการ

หลักสูตรบริหารงานตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงพัฒนาแผนปฏิบัติการด้วยการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค มีข้อมูลการวิเคราะห์ทางการเงิน มีการบริหารความเสี่ยง ใช้หลักธรรมาภิบาล มีแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตบัณฑิต มีการกำกับติดตามแผนการบริหารและพัฒนาอาจารย์ในหลักสูตรและนักวิชาการ รวมทั้งมีการดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษา นอกจากนี้หลักสูตรได้นำเสนอหลักสูตรทรวงงาน 23 ข้อ และพระบรมราโชวาท ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 มาประยุกต์ใช้ในการบริหารจัดการหลักสูตรได้อย่างเหมาะสมกับบริบทดังกล่าวมาแล้ว

บทสรุป

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเป็นวิทยาศาสตร์ประยุกต์ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น หัวใจสำคัญคือการพัฒนาบัณฑิตให้มีคุณภาพออกไปประกอบอาชีพและร่วมขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนได้ ดังนั้น หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ จึงเป็นตัวอย่างหลักสูตรอุดมศึกษาที่ได้บริหารจัดการหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพโดยยึดแนวทางสายกลางของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง 3 ห่วง 2 เงื่อนไข โดยใช้เครื่องมือดังนี้

(1) หลักความมีเหตุผล ใช้วิธีการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค

(2) หลักความพอประมาณ ใช้หลักสมดุลบริหาร งบประมาณและทรัพยากร การจัดการระบบคุณภาพ การมีส่วนร่วมกับชุมชน และการเน้นการจัดการความรู้ และเรียนรู้ระหว่างนักศึกษา กับชุมชน

(3) หลักการสร้างภูมิคุ้มกัน ใช้การจัดการ ความเสี่ยงจากจำนวนและคุณภาพบัณฑิต และแสวงหา โอกาสในการพัฒนาความเป็นผู้ประกอบการอาหาร ท้องถิ่นให้นักศึกษาหลังสำเร็จการศึกษาพร้อมกับ ส่งเสริมอาจารย์ในหลักสูตรให้สร้างองค์ความรู้ผ่าน การวิจัย การส่งเสริมการบริหารจัดการหลักสูตร

ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ที่เปรียบเสมือน เสาเข็มกำกับการดำเนินงานตามปรัชญาหลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและมหาวิทยาลัย ราชภัฏเชียงใหม่เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น การบริหารจัดการ หลักสูตรบนทางสายกลางในรูปแบบแนวพระราชดำริ ของไทยนี้ควรจะนำไปปรับใช้ในหลักสูตรอุดมศึกษา ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อเกิดประโยชน์ต่อบัณฑิต และชุมชน สืบสานความเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏ ที่ได้ รับพระราชทานนามจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ได้อย่างเป็นระบบและเป็น รูปธรรม

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงศึกษาธิการ. (2561). ประกาศกฎกระทรวงเรื่อง มาตรฐานการอุดมศึกษา พ.ศ. 2561 ลงวันที่ 20 กรกฎาคม พ.ศ. 2561. *ราชกิจจานุเบกษา*, ปีที่ 162 เล่มที่ 135 ตอนพิเศษ เลขที่ 199 ง, 19-21.
- กองทัพเรือ. (2557). *พระบรมราโชวาท พระราชทานแก่ครูและนักเรียน ที่ได้รับพระราชทานรางวัล วันจันทร์ที่ 27 กรกฎาคม 2524*. สืบค้นจาก http://rtnpr.blogspot.com/2014/12/blog-post_52.html
- ข่าวช่อง 7. (2563). *พระบรมราโชวาท ในพิธีพระราชทานปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัยขอนแก่น วันพฤหัสบดีที่ 17 ธันวาคม 2541*. สืบค้นจาก <https://news.ch7.com/speech/22/70>
- จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2563). *พระบรมราโชวาทในพิธีพระราชทานปริญญาบัตรของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วันเสาร์ที่ 18 กรกฎาคม 2541*. สืบค้นจาก <http://www.kingrama9.chula.ac.th/kings-guidance/172/>
- ชยางกูร จันทะวัน, รุจิรา แหวนนิล และธิปไตย พงษ์ศาสตร์. (2562). *การระบุความเสี่ยงด้วย SWOT analysis*. สืบค้น http://sc2.kku.ac.th/stat/statweb/images/Eventpic/60/Seminar/02_02_-SWOT-Analysis.pdf
- เชียงใหม่นิวส์. (2563). *พระบรมราโชวาทในพิธีพระราชทานปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ วันพฤหัสบดีที่ 25 มิถุนายน 2524*. สืบค้นจาก <https://www.chiangmainews.co.th/page/archives/1144700/>
- นาวรรณ แยมยุดิ และไพรัช วงศ์ศรีตระกูล. (2557). การประยุกต์หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการศึกษา ระดับอุดมศึกษาของมหาวิทยาลัยธนบุรี. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยธนบุรี*, 8(17), 15-24.
- พิชามญชุ์ ปฐมศิริกุล, แจ่มนิดา คณานันท์ และโสธยา คงพิช. (2543). *การประยุกต์ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงสู่หลักสูตร ระดับอุดมศึกษา. บทความวิชาการ วป884 สัมมนาเชิงปฏิบัติการกรมสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 1-5*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- เพ็ญพรรณ ชูติวิศุทธิ์. (2553). การประยุกต์ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรี. *วารสารร่มพญักษ์*, 28(2), 145-166.
- ภาวนา กิตติวิมลชัย. (2561). การศึกษาสภาพปัจจุบันและปัญหาการบริหารหลักสูตรตามระบบประกันคุณภาพการ ศึกษาและแนวทางการพัฒนาหลักสูตรให้มีคุณภาพ: กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยขอนแก่น. *วารสารวิจัยทางการ ศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มศว*, 13(2), 109-124.

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ คณะเทคโนโลยีการเกษตร. (2662). *แนวปฏิบัติที่ดีในการเสริมสร้างการเรียนรู้ให้นักศึกษานอกชั้นเรียนผ่านการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการทางวิชาการ ทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และการนำนักศึกษาไปเรียนรู้นอกสถานที่*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ คณะเทคโนโลยีการเกษตร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2562). *หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.

มูลนิธิชัยพัฒนา. (2542). เศรษฐกิจพอเพียง. *วารสารมูลนิธิชัยพัฒนา*, 22(9), 46-53.

วิชัย วงษ์ใหญ่. (2554). *การพัฒนาหลักสูตรระดับอุดมศึกษา*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์บริษัท อาร์ แอนด์ ปริ้นท์ จำกัด.

วีณา ช่างแสงคุณ. (2549). *การพัฒนารูปแบบการประเมินองค์การแบบสมดุลสำหรับโรงเรียนคาทอลิกอัครสังฆมณฑล กรุงเทพมหานคร*. (วิทยานิพนธ์ดุษฎีบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารการศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย).

ศรประภา พงษ์หัตถาธิปไตย. (2557). *การบริหารสถานศึกษาตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสมุทรสาคร*. (วิทยานิพนธ์ดุษฎีบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ).

สุภาวดี ดวงจันทร์. (2559). *รูปแบบการบริหารความเสี่ยงของงานวิชาการของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานในภาคใต้*. (วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์).

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา. (2561). *แนวทางการส่งเสริมคุณภาพการจัดการเรียนการสอนในสถาบันอุดมศึกษา*. กรุงเทพฯ: ภาพพิมพ์.

สำนักงานคณะกรรมการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ. (2563). *พระราชดำรัสที่ได้พระราชทานแก่ตัวแทนของปวงชนชาวไทยที่ได้เข้าเฝ้าฯ ถวายพระพร เนื่องในโอกาสเฉลิมพระชนมพรรษา เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2534 ณ ศาลาดุสิดาลัย พระตำหนักจิตรลดารโหฐาน*. สืบค้นจาก <http://www.rdpb.go.th/th/King/หลักการทรงงาน-c24/๑๓-ขาดทุนคือกำไร-v9179>

อนุชา เสมาร์ตน์. (2560). ศาสตร์พระราชา. *วารสารรัฐสารอักษร*, 59(1), 112-126.

Murano, P. S. (2003). *Understanding food science and technology*. California, USA: Thomson Learning, Inc.

True ปลุณปัญญา. (2560). *พระบรมราโชวาทในพิธีพระราชทานปริญญาบัตร ณ วิทยาลัยวิชาการศึกษา ประสานมิตร วันศุกร์ที่ 12 ธันวาคม 2512*. สืบค้นจาก <https://www.trueplookpanya.com/education/content/62858/-teaartedu-teaar>

