

รายงานผลการประเมินตนเอง โครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศ ทางการอาชีวศึกษา (EXCELLENT CENTER)



SAR

ประจำปีการศึกษา 2565



วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี
วิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์



สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี
Singburi Vocational College
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

คำนำ

รายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report : SAR) ฉบับนี้เป็นรายงานผลการดำเนินงานตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ ซึ่งเป็นผลมาจากการดำเนินงานทั้งหมดของสถานศึกษาที่ครอบคลุมมาตรฐาน ตัวชี้วัด และเกณฑ์การประเมินสถานศึกษาตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ของสำนักงานมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ลงวันที่ ๑๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕

วัตถุประสงค์การจัดทำรายงานผลการประเมินตนเองเพื่อนำเสนอผลการพัฒนาการจัดการศึกษาของสถานศึกษาในรอบปีที่ผ่านมาต่อคณะกรรมการสถานศึกษา หน่วยงานต้นสังกัด หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และเปิดเผยต่อสาธารณชน และเพื่อเป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาสถานศึกษาในโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษาในปีต่อไป และเป็นฐานข้อมูลสำหรับการรับการประเมินคุณภาพภายนอกต่อไป

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้ดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเองของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่องมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา ที่ได้กำหนดมาตรฐานจำนวน ๔ ด้าน ๑๖ ประเด็นการประเมิน ประกอบด้วย ด้านที่ ๑ มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า ด้านที่ ๒ มาตรฐานด้านกระบวนการ (Process) มาตรฐานที่ ๓ ด้านผลผลิต (Output) และด้านที่ ๔ มาตรฐานด้านผลลัพธ์ (Outcome)

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ในฐานะศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานฉบับนี้จะสามารถแสดงให้เห็นถึงภาพรวมการดำเนินงานตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) และขอขอบคุณ คณะผู้บริหาร ครู บุคลากรทุกท่าน รวมทั้งสถานประกอบการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ให้คำแนะนำและให้ความร่วมมือด้านต่าง ๆ ที่มีส่วนร่วมในการจัดทำรายงานฉบับนี้

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี
สิงหาคม ๒๕๖๖

สารบัญ

หน้า

คำนำ

คำชี้แจง

สารบัญ

ส่วนที่ ๑	บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	๑
ส่วนที่ ๒	ข้อมูลพื้นฐานของสถานศึกษาและของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ	๙
ส่วนที่ ๓	มาตรฐานการบริหารจัดการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center).....	๔๒
ส่วนที่ ๔	ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาของสถานศึกษาตามมาตรฐานการบริหารจัดการฯ	๔๘
ส่วนที่ ๕	แผนพัฒนาการบริหารจัดการของสถานศึกษา.....	๗๘
ภาคผนวก	๘๔
-	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center).....	๘๕
-	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารจัดการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕.....	๘๘

ส่วนที่ ๑

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

การพัฒนาคุณภาพการศึกษาของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ได้จัดทำรายงานการประเมินตนเองของสถานศึกษา ในรอบปีการศึกษา ๒๕๖๕ ประกอบด้วย การสรุปสาระสำคัญ ดังนี้

๑. การพัฒนาคุณภาพการศึกษาของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในรอบปีการศึกษาที่จัดทำรายงานการประเมินตนเอง ประกอบด้วย

๑.๑ ผลสัมฤทธิ์

๑.๑.๑ มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (Input)

- ด้านงบประมาณ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๓
- ด้านหลักสูตร จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๓
- ด้านผู้เรียน จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๒
- ด้านคณาจารย์สอน จำนวน ๓ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔ จำนวน ๒ ตัวบ่งชี้ และระดับ ๐ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้
- ด้านผู้บริหาร จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔
- ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔

๑.๑.๒ มาตรฐานด้านกระบวนการ (Process)

- ด้านการสร้างความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๓
- ด้านการสร้างความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ จำนวน ๓ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔ จำนวน ๒ ตัวบ่งชี้ และระดับ ๓ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้
- ด้านการบริหารโครงการ จำนวน ๓ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ และระดับ ๓ จำนวน ๒ ตัวบ่งชี้
- ด้านการพัฒนา ครูผู้สอนครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ จำนวน ๒ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๒ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ และระดับ ๐ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้
- ด้านนวัตกรรมจัดการเรียนรู้ของผู้เรียน จำนวน ๒ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๓ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ และระดับ ๐ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้
- ด้านการวัดและประเมินผลและการประกันคุณภาพ จำนวน ๒ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔ ทุกตัวบ่งชี้

- ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute) จำนวน ๓ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ และระดับ ๓ จำนวน ๒ ตัวบ่งชี้

๑.๑.๓ มาตรฐานด้านผลผลิต (Output)

- ด้านต้นแบบและการขยายผลการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง จำนวน ๒ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๓ ทุกตัวบ่งชี้

- ด้านผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน ๒ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ และระดับ ๓ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้

๑.๑.๔ มาตรฐานด้านผลลัพธ์(Outcome)

- ด้านแนวทางการยกระดับคุณภาพอาชีวศึกษาแบบองค์รวม จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔

- ด้านผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔

๑.๒ จุดเด่น

๑) สถานศึกษามีการพัฒนาหลักสูตรที่ยึดโยงเทียบเคียงกรอบคุณวุฒิวิชาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย ๔.๐

๒) สถานศึกษามีการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะครูตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

๓) สถานศึกษามีการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์มาให้ความรู้แก่ผู้เรียนในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์อย่างต่อเนื่อง

๔) ผู้บริหารสถานศึกษามีวิสัยทัศน์และแนวนโยบายเพื่อการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) มีโครงสร้างการบริหารงานและการมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีการนิเทศ กำกับ ติดตาม โครงการฯ

๕) สถานศึกษามีโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็น สิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมในการดำเนินงานและการจัดการเรียนรู้ มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเพียงพอ

๖) สถานศึกษามีการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือร่วมกันในการดำเนินงาน และมีการประสานประโยชน์ร่วมกัน

๗) สถานศึกษามีการประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ อาทิ มหาวิทยาลัยพี่เลี้ยงในการสนับสนุนทรัพยากรในการใช้ห้องปฏิบัติการ วิเคราะห์คุณภาพอาหาร

๘) สถานศึกษามีการลงนามบันทึกความร่วมมือ (MOU) หรือข้อตกลงร่วมกันภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการจัดการเรียนรู้ตามมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

๙) สถานศึกษามีการบันทึกความร่วมมือ (MOU) กับภาคีเครือข่ายพันธมิตร อาทิ สถานประกอบการ และมหาวิทยาลัยพี่เลี้ยง ในการประสานประโยชน์ร่วมกัน

๑๐) สถานศึกษามีการดำเนินการสื่อสารองค์กรและเผยแพร่โครงการหลากหลายช่องทาง ทั้งรูปแบบออฟไลน์ (Offline) อาทิ ป้ายประชาสัมพันธ์ แผ่นพับ การประชาสัมพันธ์ในพื้นที่

และรูปออนไลน์ (Online) อาทิ เว็บไซต์วิทยาลัย (www.sivc.ac.th), เพจ Facebook ของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (Singburi Science-based Technology College, OVEC)

๑๑) สถานศึกษามีการจัดทำ ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิตและพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย

๑๒) สถานศึกษามีการดำเนินการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบโดยใช้เครื่องมือและวิธีการที่หลากหลาย สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด

๑๓) ครูผู้สอนมีการจัดทำ งานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง เทคโนโลยีทางวิชาชีพในอนาคต และมีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ

๑๔) สถานศึกษามีการใช้ระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูผู้สอน และผู้เรียน มีการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอน

๑๕) สถานศึกษามีการดำเนินงานในการถ่ายทอดให้คำปรึกษา เผยแพร่ข้อมูล และแบ่งปันประสบการณ์วิชาชีพในสาขาวิชาสู่หน่วยงานภายนอก และชุมชน

๑๖) สถานศึกษามีระบบดูแลผู้เรียนอย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้ไม่มีผู้เรียนออกกลางคัน ทำให้มี จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาคิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๑๗) ผู้เรียนมีเป้าหมายที่ชัดเจน คือ เมื่อสำเร็จการศึกษาในระดับ ปวช. จะศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๑.๓ จุดที่ควรพัฒนา

๑) สถานศึกษาควรมีการพัฒนาหลักสูตรเพื่อพัฒนาผู้เรียนและยกระดับกำลังคนร่วมกับสถานประกอบการ หรือภาคีเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง ให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย ๔.๐

๒) สถานศึกษาควรมีการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมครูผู้สอนร่วมกับสถานประกอบการ ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

๓) สถานศึกษาควรให้สถานประกอบการเข้ามามีส่วนร่วมในการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน ตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน และคัดเลือกผู้เรียน

๔) สถานศึกษาควรมีการนำผลการประเมินมาใช้ในการวางแผนและพัฒนา

๕) สถานศึกษาควรจัดทำข้อมูลการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นของครูฝึกในสถานประกอบการและจัดทำแผนการพัฒนาครูในสถานประกอบการเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียนร่วมกับสถานประกอบการ

๖) สถานศึกษาควรจัดทำแผนงาน/โครงการ โดยมีการกำหนดนโยบายดำเนินงานแบบ Consortium

๗) สถานศึกษาควรมีการประชุมคณะกรรมการร่วมภาคีเครือข่ายพันธมิตรและคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ เพื่อสร้างความเข้าใจให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และประสานประโยชน์ร่วมกัน

๘) สถานศึกษาควรมีการจัดประชุมคณะกรรมการเพื่อร่วมกำหนดวิธีการ และแผนการดำเนินงานการสื่อสารองค์กรและเผยแพร่โครงการ

๙) สถานศึกษาควรมีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาสมรรถนะให้ครูผู้สอน

๑๐) สถานศึกษาควรจัดทำหลักสูตร แผนงาน โครงการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการ โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมการพัฒนาที่เหมาะสม

๑๑) สถานศึกษามีการกำกับ ติดตามครูผู้สอนให้มีการสรุปรายงานผลการพัฒนาและการนำนวัตกรรมไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ภายในสถานศึกษา

๑๒) สถานศึกษาควรจัดทำแผนงาน โครงการ โดยการมีส่วนร่วมกับสถานประกอบการในการพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สื่อเสมือนจริง (Virtual Media) เพื่อเสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง รวมทั้งการมุ่งเน้นการปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับครูฝึกในสถานประกอบการด้วยช่องทางและนวัตกรรมที่หลากหลาย

๑๓) พัฒนาระบบสารสนเทศคลังปัญญาอาชีวศึกษาของสถานศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทางให้มีความครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

๑๔) สถานศึกษาควรพัฒนาจัดตั้งเป็นศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร

๑๕) ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนที่จะสำเร็จการศึกษาเข้ารับการทดสอบหรือประเมินมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

๑.๕ ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

จากผลการประเมินตามมาตรฐานและตัวบ่งชี้ตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) มีทั้งจุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนาส่วนที่จะต้องพัฒนา มีข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา มีดังนี้

๑) สถานศึกษานำนโยบายและผลการประเมินมาเป็นตัวกำหนดบทบาท ทิศทางการจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี กำหนดโครงการและกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษาและยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

๒) สถานศึกษาจัดประชุมครู บุคลากร และเจ้าหน้าที่ เพื่อสร้างความตระหนักในหน้าที่และเล็งเห็นถึงความสำคัญของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) และเตรียมจัดทำข้อมูลอย่างมีระบบและต่อเนื่องเพื่อรองรับการประเมินคุณภาพภายในและภายนอก

๓) พัฒนาระบบการติดตามและรายงานความก้าวหน้าของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent.Center) โดยเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน และให้มีการประเมินผลการดำเนินงานของผู้บริหารเพื่อนำผลไปใช้ในกระบวนการพัฒนาต่อไป

๔) ให้สถานประกอบการมีส่วนร่วมในการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน และการคัดเลือก และตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน

๕) พัฒนากิจกรรมทางด้านวิชาการและวิชาชีพไว้อย่างชัดเจนในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

๖) ส่งเสริมให้ครูมีเทคนิคการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการคิดเชิงสร้างสรรค์ที่หลากหลายให้กับนักเรียน นำไปสู่การพัฒนานวัตกรรม เสริมสร้างนักเรียนให้มีความคิดเชิงระบบและเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆ ในสาขางานอาชีพนั้นๆ ตลอดจนมีความสามารถในการประมวลความรู้สู่การปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

๗) สถานศึกษาควรพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อเสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง เช่น การจัดทำคลิปวิดีโอสาธิตการปฏิบัติการทางอาหาร เผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น YouTube, Facebook, Line เป็นต้น หรือจัดทำใบความรู้ต่าง ๆ ในรูปแบบ E-Book เผยแพร่ผ่านระบบออนไลน์ เช่น Google Class room เป็นต้น

๘) แสวงหาความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐในท้องถิ่น ทั้งครูภัณฑ์และห้องปฏิบัติการ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา แล้วนำมาใช้ในการจัดการเรียนรู้ของนักเรียนให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป รวมถึงการนำนักเรียนไปลงพื้นที่เพื่อพัฒนานวัตกรรมในชุมชนจนนำไปสู่การจดอนุสิทธิบัตรในอนาคตต่อไป

๙) ให้สถานประกอบการมีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนรู้ พัฒนาสื่อการเรียนรู้ หลักสูตรรายวิชา นวัตกรรม และการวัดและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง

๑๐) สถานศึกษาควรมีการนำผลการประเมินมาใช้ในการวางแผนและพัฒนาปรับปรุง

๑๑) สถานศึกษาควรพัฒนาจัดตั้งเป็นศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยประสานความร่วมมือกับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และครูผู้สอนในสาขาวิชาควรต้องผ่านการรับรองมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิทุกคน

๒. การสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

๑) สถานศึกษามีความร่วมมือ (MOU) ในการจัดการอาชีวศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ บุคคล ชุมชน องค์กรต่าง ๆ โดยมีส่วนร่วมกับการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา

๒) ระดมทรัพยากรในการจัดการเรียนการสอน เพื่อยกระดับและพัฒนาคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษา

๓) ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีจิตมีอาสา โดยใช้วิชาชีพสร้างประโยชน์ให้กับชุมชนและสังคม

๔) สถานศึกษามีความเป็นเลิศในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ที่ตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ ตลอดจนเป็นสถานศึกษาแห่งความสุขและมีความปลอดภัยสำหรับนักเรียน นักศึกษา

๕) สถานศึกษาส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาทักษะอาชีพและการเป็นผู้ประกอบการของนักเรียน นักศึกษาให้มีความรู้และทักษะใหม่ที่จำเป็นต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง

๓. การจัดการศึกษาของโครงการฯ ที่บรรลุเป้าประสงค์ของหน่วยงานต้นสังกัด

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้ดำเนินการตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีความรู้ ทักษะและ ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ให้สอดคล้องกับการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย ๔.๐ ตามความเหมาะสมกับยุทธศาสตร์การพัฒนาเชิงพื้นที่ เพิ่มศักยภาพและความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ตลอดจนพัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะ พัฒนาคู่มือ พัฒนานักเรียน นักศึกษา โดยมีความร่วมมือกับสถานประกอบการในการจัดการอาชีวศึกษาสู่ความเป็นเลิศตามวัตถุประสงค์ของหน่วยงานต้นสังกัด ดังนี้

๑) มีแผนงาน โครงการพัฒนาผู้เรียน ยกกระดับคุณภาพผู้เรียน เพิ่มปริมาณสายอาชีพ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมทุกภาคส่วน ให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ทุกด้านที่หลากหลาย

๒) มีปัจจัยและทรัพยากรที่พร้อมใช้ในการพัฒนาผู้เรียน มีสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการศึกษามีวัสดุ อุปกรณ์เพียงพอ

๓) มีคณะกรรมการสถานศึกษาที่เข้มแข็ง และชุมชนให้ความร่วมมือกับสถานศึกษาในการพัฒนาเป็นอย่างดี

๔) ครูผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นการบูรณาการวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี (STEM Education) รูปแบบการสอนแบบโครงงานเป็นฐาน (PjBL) มาใช้ในการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการในรายวิชาชีว เน้นให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติได้ด้วยตนเองผ่านสถานการณ์จริง โดยใช้สื่อ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีที่ทันสมัยอย่างหลากหลาย ใช้เครื่องมือวัดและประเมินผลที่สอดคล้องกับกิจกรรมการจัดการเรียนรู้ และส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะของการเป็นนวัตกรรม สามารถสร้างสรรค์ผลงานนวัตกรรม และสิ่งประดิษฐ์ที่สามารถนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์

๕) ผลิตและพัฒนากำลังคน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ภายใต้หลักสูตรที่ยึดโยงกับกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

๖) มีภาคีเครือข่ายความร่วมมือทั้งภาครัฐ และเอกชน ในการต่อยอดองค์ความรู้สู่การผลิตนวัตกรรมที่จะช่วยสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับสากล

๗) ส่งเสริมและสนับสนุนให้ครูและบุคลากรทางการศึกษาพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน โดยใช้กระบวนการวิจัยปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม และยกระดับองค์ความรู้โดยใช้การวิจัยเป็นฐาน

๘) พัฒนาหลักสูตร พัฒนาการครู พัฒนานักเรียน นักศึกษา และพัฒนาทรัพยากรทางการศึกษา ตลอดจนแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างมีคุณภาพ

๙) พัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้อง ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หรือมาตรฐานอาชีพอื่นๆ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานสากล และสอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย ๔.๐

๔. การพัฒนาคุณภาพการศึกษาของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ที่เป็นแบบอย่างที่ดี (Best Practice) ได้แก่

๔.๑ ความเป็นมาและความสำคัญ

กระทรวงศึกษาธิการ โดยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติได้ร่วมกันจัดทำโครงการจัดตั้งโรงเรียนเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ นำร่อง โดยมี วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี เข้าร่วมโครงการในวันที่ ๑ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ โดยพัฒนาหลักสูตรเพื่อสร้างบุคลากรกลุ่มนี้ให้ประเทศไทยมีฐานกำลังคนที่ครบถ้วนและเพียงพอที่จะเป็นกำลังสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้วยนวัตกรรม

๔.๒ วัตถุประสงค์

เพื่อบ่มเพาะและสร้างนักเทคโนโลยีที่สามารถผสมผสานวิทยาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้เข้ากับทักษะด้านวิชาชีพเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม รวมถึงสิ่งประดิษฐ์ใหม่ ๆ อันจะนำไปสู่การยกระดับความสามารถทางเทคโนโลยีให้กับภาคการผลิตและบริการต่อไปในอนาคต

๔.๓ กรอบแนวคิด (ถ้ามี)

๔.๔ วิธีการดำเนินงาน

โครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ดำเนินงานตามนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จัดประชุมคณะผู้บริหาร ครู และบุคลากรทางการศึกษา เพื่อประชุมชี้แจงนโยบายการจัดการสถานศึกษาภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) โดยออกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานระดับสาขาวิชา คณะกรรมการบริหารและขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา ระดับสถานศึกษา กำหนดวิสัยทัศน์ พันธกิจของสถานศึกษาเพื่อจัดทำแผนการปฏิบัติการประจำปี เพิ่มเติมสมรรถนะที่จำเป็นให้กับครูผู้สอนในหัวข้อที่มีความทันสมัยและจำเป็นต่อการนำไปใช้ในการจัดการเรียนการสอน พัฒนาความสามารถในการผลิตสื่อดิจิทัล (Digital Content) และการจัดการเรียนการสอนด้วยแพลตฟอร์มดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ (Digital Learning Platform) อย่างมีคุณภาพให้กับครูผู้สอน จัดหาครุภัณฑ์ และอุปกรณ์ ทรัพยากรทางการศึกษา ที่เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งโครงสร้างพื้นฐานให้เป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีคุณภาพ จัดหาแพลตฟอร์มดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ (Digital Learning Platform) ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศอย่างมีคุณภาพ ทำความร่วมมือกับสถาบันอุดมศึกษาในประเทศ ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการและวิชาชีพของครูและนักเรียน พัฒนาหลักสูตรร่วมกับสถานประกอบการให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพอย่างต่อเนื่อง สามารถเชื่อมโยงสมรรถนะอาชีพในการทำงานสู่ระบบคุณวุฒิทางการศึกษา ครูผู้สอนดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามแผนการจัดการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นการบูรณาการวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ และเทคโนโลยี จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน (Project-based Learning) บูรณาการในรายวิชาชีพ ส่งเสริมให้ ผู้เรียนมีทักษะในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และสร้างสรรค์ผลงาน ประดิษฐ์คิดค้นนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ โดยมีการกำกับติดตาม นิเทศการจัดการเรียนการสอนโดยผู้บริหารและหัวหน้าแผนกวิชา ครูผู้สอนมีการวัดและประเมินผลที่หลากหลายเหมาะสมสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้ มีการประเมินผลหลักสูตรรายวิชาเพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ มีการดูแลผู้เรียนอย่างใกล้ชิด มีการประชุมผู้ปกครอง เยี่ยมบ้าน ให้คำปรึกษาด้านต่าง ๆ เพื่อลดปัญหาการออกกลางคัน จัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่พึงงาม จัดระบบบริหารและสารสนเทศอย่างเป็นระบบ มีการกำกับติดตามและตรวจสอบการดำเนินงานตามกระบวนการ PDCA มีการใช้ข้อมูลจากผลการประเมินมาพัฒนาการดำเนินงาน และคุณภาพการจัดการศึกษา และมีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง

๔.๕ ผลการดำเนินงาน

โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้รับการคัดเลือกเป็นศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ จากสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ผู้เรียนมีองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สามารถวิเคราะห์ วิจัย ส่งผลให้ผู้เรียนสร้างสรรค์นวัตกรรม

สิ่งประดิษฐ์ มีผลงานวิจัยได้นำเสนอในระดับนานาชาติ และเข้าร่วมการประกวดแข่งขันประเภทต่าง ในระดับจังหวัด ระดับภาค ระดับชาติ และระดับนานาชาติ ได้รับรางวัลดังนี้

๑) ระดับนานาชาติ ได้รับรางวัลชมเชย ประเภท Oral Presentation for Applied Science จำนวน ๑ รางวัล จากงานประชุมวิชาการนานาชาติ โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕

๒) ระดับภาค ได้รับรางวัลชนะเลิศรองชนะเลิศอันดับ ๑ จำนวน ๑ รางวัล จากการแข่งขันโครงงานวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕

๓) ระดับจังหวัด ได้รับรางวัลชนะเลิศ จำนวน ๑ รางวัล จากการประกวด/ประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๑ จำนวน ๑ รางวัล จากการแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะวิชาชีพพื้นฐาน ระดับอาชีวศึกษาจังหวัด ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕

๔.๖ ประโยชน์ที่ได้รับ

๑) โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้บ่มเพาะนักเรียนระดับ ปวช. ที่มีศักยภาพด้านการประดิษฐ์คิดค้นเชิงเทคโนโลยี

๒) โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี มีการส่งเสริมสนับสนุนผลงานวิจัยของผู้เรียนให้มีการต่อยอดในเชิงพาณิชย์และการเป็นผู้ประกอบการ

๓) ผู้เรียนโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้รับการพัฒนาศักยภาพในการเป็นนักนวัตกรรม และได้รับโอกาสทางการศึกษาเฉพาะด้านอย่างมีคุณภาพ

๔) ประเทศชาติได้กำลังคนที่มีทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะทางสอดคล้องกับการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย ๔.๐

ส่วนที่ ๒

ข้อมูลพื้นฐานของสถานศึกษาและสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

ข้อมูลพื้นฐานของสถานศึกษาและสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ประกอบด้วยสาระที่สำคัญ ดังนี้

๒.๑ ข้อมูลเกี่ยวกับสถานศึกษา ได้แก่

๒.๑.๑ ที่ตั้ง : วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ๖๔๓ ถนนนายจันทนวดเขี้ยว ตำบลบางพุทรา อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี ๑๖๐๐๐ โทรศัพท์ ๐ ๓๖๕๑ ๒๕๑๕ โทรสาร ๐ ๓๖๕๑ ๑๒๔๔ E-mail singvc๐๓@hotmail.com Website www.sivc.ac.th

๒.๑.๒ ประวัติสถานศึกษาโดยสังเขป :

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ปัจจุบันตั้งอยู่เลขที่ ๖๔๓ ถนนนายจันทนวดเขี้ยว ตำบลบางพุทรา อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี เปิดทำการสอนครั้งแรก เมื่อวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๔๘๑ โดยใช้ชื่อว่า “โรงเรียนช่างทอผ้าสิงห์บุรี” มีครู ๑ คน นักเรียน ๓๐ คน ณ สถานที่ปัจจุบันซึ่งเป็นที่ตั้งสำนักงานเทศบาลเมืองสิงห์บุรี

ปี พ.ศ. ๒๔๘๒ ได้ย้ายมาตั้งในที่ซึ่งเป็นที่ตั้งในปัจจุบัน อันเป็นที่ดินของวัดโพธิ์แก้ว นพคุณ ซึ่งมีที่ดินประมาณ ๙ ไร่ ๑ งาน

ปี พ.ศ. ๒๔๘๕ เปลี่ยนชื่อเป็น “โรงเรียนการช่างสตรีสิงห์บุรี” เปิดทำการสอนหลักสูตรการช่างสตรีในระดับอาชีวศึกษาตอนต้น อาชีวศึกษาตอนปลายและอาชีวศึกษาชั้นสูงจนถึง ปี พ.ศ. ๒๕๐๓ ในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (มศ.๑ – มศ.๓) สายอาชีพและระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (มศ.๔ – มศ.๖) สายอาชีพ และสายสามัญ (มศ.๔ – มศ.๕)

ปี พ.ศ. ๒๕๑๖ เปลี่ยนชื่อเป็น “โรงเรียนอาชีวศึกษาสิงห์บุรี” จนกระทั่งได้รับอนุมัติให้เป็น “วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี” เมื่อวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๒๕ ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ ลงวันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕

ปี พ.ศ. ๒๕๑๘ ได้เปลี่ยนการสอนจากหลักสูตร ๒๕๐๓ เป็นหลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลาย พ.ศ. ๒๕๑๘.และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สำหรับชั้น มศ.๖ เดิมสาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกายสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป

ปี พ.ศ. ๒๕๒๑ ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๒๑ ได้อนุมัติให้โรงเรียนเปิดแผนกวิชาพาณิชยกรรมขึ้นอีก ๑ แผนกวิชา ทั้งภาคปกติและภาคนอกเวลาราชการ จำนวน ๒ ห้อง และ ๑ ห้องตามลำดับ ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๒๒ เป็นต้นไป

ปี พ.ศ. ๒๕๒๓ กรมอาชีวศึกษา ได้อนุมัติให้โรงเรียน เปิดแผนกวิชาศิลปหัตถกรรมขึ้นอีก ๑ แผนกวิชา ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๒๔ ตามหนังสือที่ สท ๒๓/๑๐๖๓๕ ลงวันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๓ ประกาศกระทรวงศึกษาธิการลงวันที่ ๒๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ และในปีเดียวกันนี้เอง กรมอาชีวศึกษาได้จัดสรรงบประมาณให้กรมสามัญศึกษา เป็นเงิน ๖๕,๐๐๐ บาท เพื่อรื้อถอนอาคารเรียน และสิ่งก่อสร้างประกอบ (โรงเรียนอนุบาลสิงห์บุรี) นำไปปลูกสร้างในที่แห่งใหม่ โรงเรียนจึงได้ที่ดินเพิ่มขึ้น ๒ ไร่ ๓๙ ตารางวา จึงรวมเป็นที่ดินทั้งหมด ๘ ไร่ ๕๐ ตารางวา ตั้งแต่วันที่ ๕ ตุลาคม ๒๕๒๓

ปี พ.ศ. ๒๕๒๔ ได้เริ่มใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ๒๕๒๔ รับนักเรียนที่สำเร็จ มศ.๓, ม.๓ และเทียบเท่าเข้าเรียน ๓ ปีติดต่อกัน จึงจะได้รับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ซึ่งเป็นรุ่นแรก

ปี พ.ศ. ๒๕๒๕ ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพเทคนิค (ปวท.) ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ ตามประกาศลงวันที่ ๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๒๕ และได้ดำเนินการสอนเมื่อ วันที่ ๑๖ มิถุนายน ๒๕๒๕ (จำนวนนักศึกษา ๑๒๒ คน) ต่อมาได้รับอนุมัติให้เปิดทำการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาการบัญชี ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ ลงวันที่ ๑๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๒๕ และเริ่มดำเนินการสอนเมื่อวันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๒๕

ปี พ.ศ. ๒๕๒๖ ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ทั่วไป สาขาละ ๑ ห้องเรียน ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ ลงวันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๖ และเริ่มเปิดดำเนินการสอน เมื่อวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๒๖

ปี พ.ศ. ๒๕๒๘ ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาเลขานุการ

ปี พ.ศ. ๒๕๓๐ ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาจิตรศิลป์กรรม

ปี พ.ศ. ๒๕๓๔ได้รับคัดเลือกให้เป็นสถานศึกษาดีเด่นระดับชาติ ประเภทวิชาคหกรรม ศิลปหัตถกรรม และพาณิชยกรรม

ปีการศึกษา พ.ศ. ๒๕๓๕ ได้รับอนุมัติให้เปิดทำการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.) สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ

ปี พ.ศ. ๒๕๓๗ ก่อสร้างบ้านพักภารโรงแบบแฟลต ๑๔ หน่วย ๑ หลัง ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี (อินทร์บุรี)

ปี พ.ศ. ๒๕๔๐ ก่อสร้างอาคารเรียนและปฏิบัติการ ๔ ชั้น ๑ หลัง ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี (อินทร์บุรี)

ปีการศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๔ ก่อสร้างโรงอาหารอเนกประสงค์ ๑ หลัง (อินทร์บุรี)

ปี พ.ศ. ๒๕๔๕ ก่อสร้างอาคารประกอบและสาธารณูปการห้องน้ำ ห้องส้วม จำนวน ๑ หลัง (อินทร์บุรี)

ปี พ.ศ. ๒๕๔๖ ดำเนินการ (อินทร์บุรี)

- ก่อสร้างอาคารศูนย์วิทยบริการ

- ก่อสร้างบ่อบำบัดน้ำเสีย

- ก่อสร้างเสาธง

ปี พ.ศ. ๒๕๔๗ ปรับปรุงพื้นที่ถมดิน ปรับปรุงระบบประปา (อินทร์บุรี)

ปี พ.ศ. ๒๕๔๘ เปิดสอนหลักสูตรเทียบโอนประสบการณ์ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาการตลาด สาขาบัญชี สาขาคอมพิวเตอร์

ปี พ.ศ. ๒๕๕๐

- ก่อสร้างอาคาร ๔ ชั้น อาคารเฉลิมพระเกียรติฉลองสิริราชสมบัติ ๖๐ ปี

- ก่อสร้างหลังคา ลานอเนกประสงค์

ปี พ.ศ. ๒๕๕๓

- ก่อสร้างอาคารหอพัก ๔ ชั้น ๑ หลัง ให้กับการดำเนินงานตามโครงการจัดตั้งวิทยาลัยอาชีวศึกษาเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (สิงห์บุรี) (ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (สิงห์บุรี))

- เปิดสอน

* หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมฐานวิทยาศาสตร์ สาขางานแปรรูปอาหาร

* หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม สาขางานการโรงแรม

* หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาพาณิชยกรรม สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีกสาขางานธุรกิจค้าปลีก โดยทำความร่วมมือกับบริษัท CP ALL จำกัด (มหาชน)

ปี พ.ศ. ๒๕๕๖ เปิดสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ประเภทวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ สาขางานเทคโนโลยีสารสนเทศ

ปี พ.ศ. ๒๕๕๗

- ได้รับการอนุมัติให้เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรีสายเทคโนโลยีบัณฑิตหรือสายปฏิบัติการ พุทธศักราช ๒๕๕๗ สาขาวิชาการบัญชี ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เมื่อวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ และได้เริ่มการเรียนการสอนเมื่อวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ มีนักศึกษารุ่นแรก จำนวน ๑๐ คน

- ก่อสร้างอาคารหอพักพร้อมครุภัณฑ์ จำนวน ๑ หลัง (อินทร์บุรี)

๒.๑.๓ การจัดการศึกษา

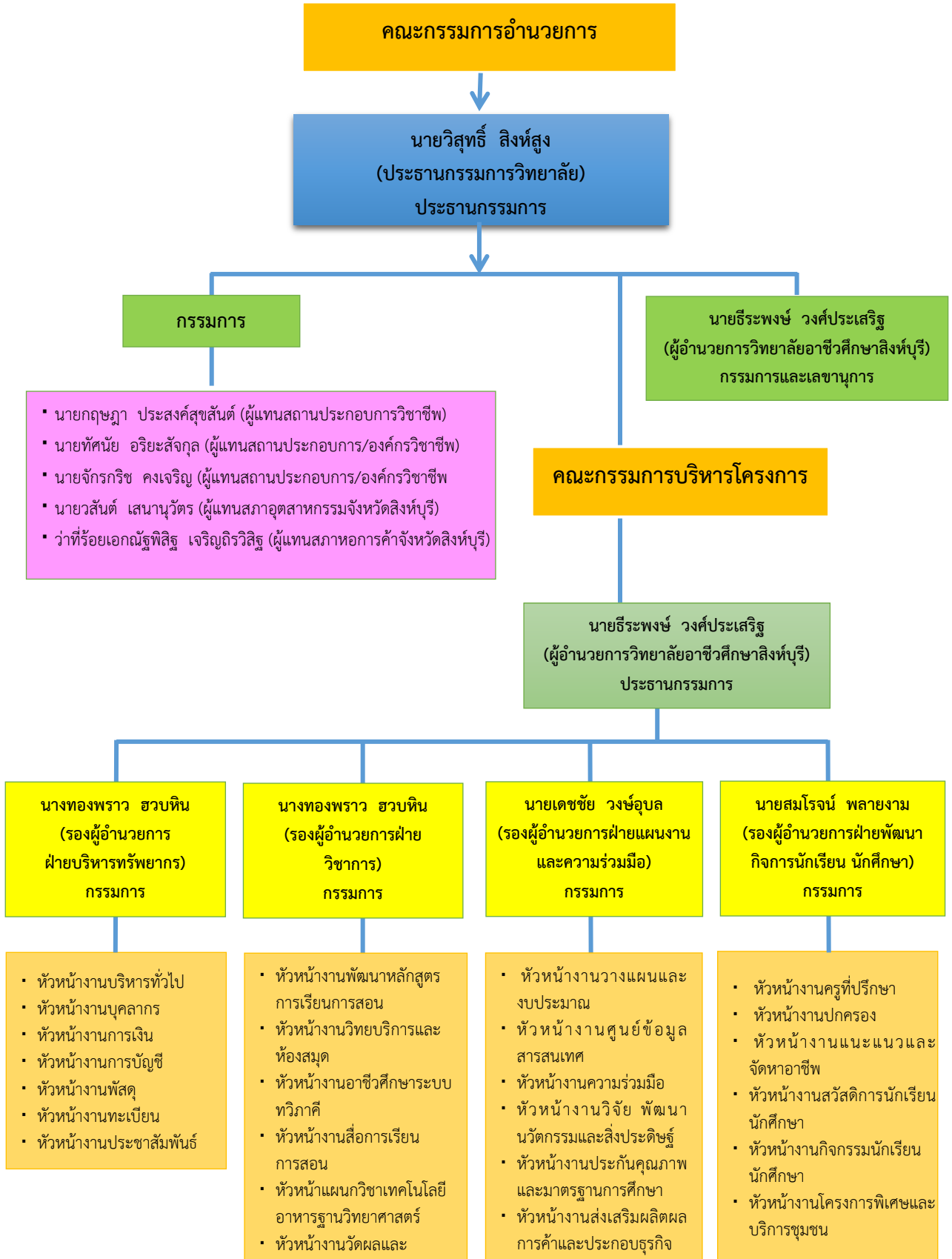
โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี จัดการศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) เป็นลักษณะของโรงเรียนประจำ จัดกิจกรรมการเรียนการสอนทั้งในเวลาเรียนและจัดสอนเสริมนอกเวลา ในการให้คำปรึกษาเพิ่มเติมในรายวิชาต่างๆ มีหลักสูตรครอบคลุมการเรียนวิชาสามัญและสายอาชีพที่รองรับผู้เรียนที่มีความสามารถทางการประดิษฐ์คิดค้นพัฒนาเชิงเทคโนโลยี โดยพัฒนาศักยภาพกระบวนการเรียนรู้ที่จะพัฒนาผู้เรียนไปสู่การเป็นนวัตกรรมที่มีทักษะในศตวรรษที่ ๒๑ ซึ่งถือเป็นจุดเด่นที่แตกต่างจากสายอาชีพแบบเดิม

การจัดการเรียนการสอนเป็นลักษณะของ team teaching โดยครูที่เลี้ยงเป็นตัวกลางในการเชื่อมโยงและทำความเข้าใจกับครูผู้สอนทุกคนทั้งวิชาด้านทฤษฎีและปฏิบัติ ให้ความเข้าใจที่ตรงกัน โดยก่อนเปิดภาคเรียนได้มีการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ (workshop) ที่ผ่านมา เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร เตรียมความพร้อม จัดตารางการเรียนการสอน และกระตุ้นให้นักเรียนนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ไปเชื่อมต่อทักษะด้านวิชาชีพ เพื่อพัฒนาไปเป็นโครงการในภาคเรียนต่อ ๆ ไป และในรายวิชาภาษาต่างประเทศได้จัดหาครูเจ้าของภาษามาทำการสอน เพื่อพัฒนาทักษะการใช้ภาษาต่างประเทศให้กับนักเรียน นักเรียนของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ จะมีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ที่มีความเข้มข้นเท่ากับนักเรียนสายสามัญ (วิทย์-คณิต) และมีทักษะด้านงานเทคโนโลยีเท่ากับนักเรียนสายอาชีพ ภายใต้การเรียนการสอนแบบโครงการเป็นฐาน Project-based learning ที่มุ่งเน้นสร้างทักษะการแก้ปัญหาและสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ เพื่อรองรับการสร้างนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ให้กับภาคการผลิตและบริการในอนาคต นอกจากนี้

๒.๓ แผนภูมิบริหารสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ



๒.๔ แผนภูมิคณะกรรมการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารฐานวิทยาศาสตร์



๒.๕ ข้อมูลพื้นฐานของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ได้แก่

๒.๕.๑ ด้านหลักสูตร

ตอบสนองทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร (Food for the Future)

ตอบสนองทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ สาขางานเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร ตอบสนองทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร มีความสำคัญต่อการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบทางการเกษตรผ่านกระบวนการแปรรูปให้กลายเป็นอาหารที่ผู้บริโภคต้องการโดยกระบวนการดังกล่าวจำเป็นต้องใช้ความรู้ ความสามารถในการวิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบซึ่งในอนาคตประชากรโลกจะมีความต้องการในการบริโภคอาหารเพิ่มขึ้น นอกจากนี้อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารยังเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมหลักของประเทศที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ เนื่องจากมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทั้งในด้านการผลิตและการส่งออกและเป็นกลุ่มอุตสาหกรรมเดิมที่มีศักยภาพ (first - S - curve) นอกจากนี้ยังเป็นหนึ่งในกลุ่มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมเป้าหมายตามแนวทางประเทศไทย ๔.๐ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันในประเด็นด้านการเกษตรสร้างมูลค่า เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและประเทศชาติ

๑. ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ สาขางานเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร
ความเชื่อมโยงสมรรถนะอาชีพกับระบบคุณวุฒิทางการศึกษาระดับประเทศ

- สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

สาขาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

- ๑) อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ระดับ ๑
- ๒) อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ระดับ ๒
- ๓) อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ระดับ ๓
- ๔) อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ ๒
- ๕) อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ ๓

๒.๕.๒ ข้อมูลด้านผู้เรียน ผู้สำเร็จการศึกษา ภาวะการมีงานทำและการศึกษาต่อ (จำแนกตามระดับ)

๑) ข้อมูลจำนวนผู้เรียน

ระดับ	สาขาวิชา	สาขางาน	ชั้นปี			รวม
			ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓	
ปวช.	เทคโนโลยีการอาหารฐานวิทยาศาสตร์	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	๗	๑๗	๑๐	๓๔
		รวม	๗	๑๗	๑๐	๓๔

๒) ข้อมูลผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ จากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือ มาตรฐานฝีมือแรงงานจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ ใบอนุญาตประกอบอาชีพ (License) จากหน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรองมาตรฐานอาชีพ

๒.๑) สรุปจำนวนและร้อยละผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ

ระดับ	สาขาวิชา/สาขางาน	จำนวนผู้เรียน ทั้งสิ้น	จำนวนผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองฯ			รวม
			ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓	
-	-	-	-	-	-	-

๒.๒) รายละเอียดผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ

ชื่อ - สกุล	ระดับ/ชั้นปี	ใบรับรอง/ใบอนุญาต	
		มาตรฐานอาชีพ/มาตรฐานฝีมือ แรงงาน/ใบอนุญาต	ชั้น/ระดับ/ประเภท
-	-	-	-

๓) ข้อมูลผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือ มาตรฐานฝีมือแรงงานจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ ใบอนุญาตประกอบอาชีพ (License) จากหน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรองมาตรฐานอาชีพ

ชื่อ - สกุล	ระดับ/ชั้นปี	ใบรับรอง/ใบอนุญาต	
		มาตรฐานอาชีพ/มาตรฐานฝีมือ แรงงาน/ใบอนุญาต	ชั้น/ระดับ/ประเภท
-	-	-	-

๔) ข้อมูลภาวะการมีงานทำและการศึกษาต่อของผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชา

ระดับ	จำนวน ผู้สำเร็จ การศึกษา	ภาวะการมีงานทำและการศึกษาต่อ					ว่างงาน
		ทำงาน		ประกอบ อาชีพอิสระ	ศึกษาต่อ		
		ตรงสาย	ไม่ตรงสาย		ตรงสาย	ไม่ตรงสาย	
ปวช.๓	๑๐	-	-	-	๙	๑	-
รวม	๑๐	-	-	-	๙	๑	-

๒.๖.๔ ด้านอาคารสถานที่

อาคาร/ห้องปฏิบัติการ	จำนวน รายการ	จำนวนนักเรียนนักศึกษาที่ เข้าใช้บริการต่อครั้ง
๑. อาคารเรียนปฏิบัติการ ๔ ชั้น ๑.๑ ห้องเรียน ๑.๒ ห้องปฏิบัติการ ๑.๓ ห้องประชุม	๑ อาคาร ๖ ห้อง ๖ ห้อง ๑ ห้อง	๑๓ คน/ห้อง ๑๓ คน/ห้อง ๓๙ คน/ห้อง
๒. อาคารหอพักนักเรียน นักศึกษา ๔ ชั้น ๒.๑ ห้องพัก ๒.๒ ห้องประชุม	๒ อาคาร ๒๘ ห้อง ๒ ห้อง	๒ คน/ห้อง ๓๙ คน/ห้อง
๓. อาคารอำนวยการ ๔ ชั้น	๑ อาคาร	๓๙ คน/ห้อง
๔. อาคารศูนย์วิทยบริการ ๒ ชั้น	๑ อาคาร	๑๓ คน/ห้อง
๕. อาคารโรงอาหารอเนกประสงค์	๑ อาคาร	๓๙ คน/ห้อง

๒.๖.๕ ด้านครุภัณฑ์และอุปกรณ์

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวน รายการ	จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
๑	คอมพิวเตอร์ Note Book ยี่ห้อ Dell	๕๔ เครื่อง	๑๓ คน
๒	อ่างล้างสแตนเลส ๒ หลุม	๒ ชุด	๑๓ คน
๓	ตู้สแตนเลสสำหรับเก็บอุปกรณ์	๔ ตู้	๑๓ คน
๔	คอมพิวเตอร์ประมวลผลทั่วไป (Note book)	๓๐ เครื่อง	๑๓ คน
๕	ชุดทดลองกฎของเลนส์และหลักการของทัศนูปกรณ์	๑ ชุด	๑๓ คน
๖	ชุดทดลองคลื่นนิ่งในท่อความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐๐ซม.	๑ ชุด	๑๓ คน
๗	ชุดทดลองคลื่นน้ำวัดความถี่แบบดิจิตอล	๑ ชุด	๑๓ คน
๘	ชุดทดลองการตกอย่างอิสระของลูกบอลแสดงผลไม่น้อยกว่า ๔ ตำแหน่ง	๑ ชุด	๑๓ คน
๙	ชุดทดลองสนามแม่เหล็กโลก	๑ ชุด	๑๓ คน
๑๐	ชุดทดลองสมการสถานะของก๊าซอุดมคติโดยใช้ปรอทพร้อมชุดควบคุมอุณหภูมิ	๑ ชุด	๑๓ คน
๑๑	ชุดทดลองแอร์โรไดนามิก	๒ ชุด	๑๓ คน
๑๒	ชุดทดลองหม้อแปลงไฟฟ้า	๑ ชุด	๑๓ คน
๑๓	ชุดทดลองเหนี่ยวนำแม่เหล็ก	๑ ชุด	๑๓ คน
๑๔	ชุดทดลองกลศาสตร์พื้นฐานสำหรับสาธิต	๑ ชุด	๑๓ คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวน รายการ	จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
๑๕	ชุดทดลองการหาความเร็วของแสง	๑ ชุด	๑๓ คน
๑๖	โปรเจคเตอร์ ACER P๑๑๖๓ Projector	๒ เครื่อง	๑๓ คน
๑๗	เตาเผาอุณหภูมิสูง (Analytical)	๑ ตัว	๑๓ คน
๑๘	ชุดเครื่องมือวัดความถ่วงจำเพาะ	๑ ตัว	๑๓ คน
๑๙	สเปคโตรโฟโตมิเตอร์ (Digital)	๑ ตัว	๑๓ คน
๒๐	เครื่องชั่งดิจิตอลความละเอียด ๒ ตำแหน่ง	๒ เครื่อง	๑๓ คน
๒๑	อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ (Thermal Water Bath)	๒ ชุด	๑๓ คน
๒๒	ตู้อบ (Oven)	๑ ตู้	๑๓ คน
๒๓	Heating Mantle	๑ ชุด	๑๓ คน
๒๔	อุปกรณ์และเครื่องแก้วสำหรับห้องเคมี	๑ ชุด	๑๓ คน
๒๕	ชุดทดลองการแยกน้ำด้วยกระแสไฟฟ้า	๑ ชุด	๑๓ คน
๒๖	ชุดไตเตรตชั้นสารแบบอัตโนมัติ	๑ ชุด	๑๓ คน
๒๗	เครื่องวัดความเป็นกรด-เบส ของสารละลายแบบตั้งโต๊ะ	๓ เครื่อง	๑๓ คน
๒๘	ตู้เก็บสารเคมี	๔ หลัง	๑๓ คน
๒๙	โต๊ะปฏิบัติการกลาง	๔ ชุด	๑๓ คน
๓๐	ชุดห้องปฏิบัติการชีววิทยา	๑ ชุด	๑๓ คน
๓๑	ชุดห้องปฏิบัติการฟิสิกส์	๑ ห้อง	๑๓ คน
๓๒	ชุดห้องปฏิบัติการวิชาเคมี	๑ ชุด	๑๓ คน
๓๓	ทฤษฎีและปฏิบัติการวิชาชีววิทยา	๑ ชุด	๑๓ คน
๓๔	ตู้เก็บอุปกรณ์อาหาร	๔ หลัง	๑๓ คน
๓๕	โต๊ะสแตนเลสปฏิบัติงาน	๔ ตัว	๑๓ คน
๓๖	อ่างล้าง ๓ หลุม	๔ อ่าง	๑๓ คน
๓๗	เตาแก๊สสแตนเลส	๔ เต้า	๑๓ คน
๓๘	ถังขยะสแตนเลสมีล้อ	๔ ใบ	๑๓ คน
๓๙	ชั้นวางอุปกรณ์	๔ อ่าง	๑๓ คน
๔๐	ตู้เย็นยีน ๖ ประตู	๒ ตู้	๑๓ คน
๔๑	เตาอบแก๊สระบบอัตโนมัติ	๑ ชุด	๑๓ คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวน รายการ	จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
๔๒	ตู้อบมรร้อน	๑ ตู้	๑๓ คน
๔๓	เครื่องชั่งสุญญากาศ	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๔๔	เครื่องกวนไส้ขนม ๒๐ องศา	๓ เครื่อง	๑๓ คน
๔๕	หม้อนึ่งฆ่าเชื้อแบบใช้แก๊ส	๑ ชุด	๑๓ คน
๔๖	เครื่องบดสับอาหาร	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๔๗	เครื่องชั่งดิจิตอล	๒ เครื่อง	๑๓ คน
๔๘	เครื่องวัดความหวาน	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๔๙	เครื่องวัดความเค็ม	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๕๐	เครื่องปิดฝากระป๋องอัตโนมัติ	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๕๑	เครื่องอัดไส้กรอก	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๕๒	ตู้อบล้างจาน	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๕๓	เครื่องวัดความชื้น	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๕๔	ชุดระบบดูดควัน ดูดอากาศ	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๕๕	ชุดระบบไฟฟ้า ประปา น้ำทิ้ง	๑ ชุด	๑๓ คน
๕๖	อุปกรณ์ประกอบอาหาร	๑ ชุด	๑๓ คน
๕๗	ตู้เก็บอุปกรณ์อาหาร	๕ ตู้	๑๓ คน
๕๘	โต๊ะสแตนเลส ปฏิบัติงาน	๖ ชุด	๑๓ คน
๕๙	อ่างล้าง ๓ หลุม	๔ ชุด	๑๓ คน
๖๐	เตาแก๊สสแตนเลส	๔ ชุด	๑๓ คน
๖๑	ชั้นวางอุปกรณ์	๖ ชุด	๑๓ คน
๖๒	เตาอบไฟฟ้าระบบอัตโนมัติ	๑ ตู้	๑๓ คน
๖๓	เครื่องผสมอาหาร ๕ ลิตร	๔ ชุด	๑๓ คน
๖๔	เครื่องผสมอาหาร ๒๐ ลิตร	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๖๕	เครื่องบดสับอาหาร	๑ ชุด	๑๓ คน
๖๖	เครื่องทำไอศกรีม เครื่องละ ๔,๙๐๐๐ บาท	๓ ชุด	๑๓ คน
๖๗	เครื่องนวดแป้งขนาด ๒ แขน	๒ เครื่อง	๑๓ คน
๖๘	เครื่องวัดค่าความหวาน	๑ เครื่อง	๑๓ คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวนรายการ	จำนวนนักเรียนนักศึกษาที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
๖๙	เครื่องวัดค่าความเค็ม	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๗๐	เครื่องปั่น ร้อนเย็น	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๗๑	อุปกรณ์ประกอบอาหาร (๙๓ รายการ)	๑ ชุด	๑๓ คน
๗๒	ตู้เก็บอุปกรณ์อาหาร	๑ ตู้	๑๓ คน
๗๓	โต๊ะสแตนเลสปฏิบัติงานชั้นล่างเก็บอุปกรณ์	๑ ชุด	๑๓ คน
๗๔	โต๊ะสแตนเลสปฏิบัติงานพร้อมเก้าอี้	๔ ตัว	๑๓ คน
๗๕	อ่างล้าง ๓ หลุม	๒ ชุด	๑๓ คน
๗๖	เตาแก๊สสแตนเลส	๒ ชุด	๑๓ คน
๗๗	ถังขยะมีล้อ	๒ ถัง	๑๓ คน
๗๘	ชั้นวางอุปกรณ์	๔ ชั้น	๑๓ คน
๗๙	ตู้เย็นขนาด ๑๕ คิว	๑ ตู้	๑๓ คน
๘๐	เครื่องผสมอาหารขนาด ๒๐ ลิตร	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๘๑	เครื่องบดสับอาหาร	๑ ชุด	๑๓ คน
๘๒	เครื่องวัดค่าความหวาน	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๘๓	เครื่องวัดค่าความเค็ม	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๘๔	เครื่องคั้นน้ำผลไม้ชนิดแยกกาก	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๘๕	เครื่องวัดความชื้น	๒ เครื่อง	๑๓ คน
๘๖	เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณเยื่อใยผลิตภัณฑ์	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๘๗	เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณไขมัน (Fat Extraction)	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๘๘	เครื่องวิเคราะห์โปรตีน/ไนโตรเจนแบบอัตโนมัติ	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๘๙	เครื่องกลั่นโปรตีน/ไนโตรเจนแบบอัตโนมัติ	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๙๐	เครื่องผลิตน้ำสะอาด	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๙๑	เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก Dell	๑๐ เครื่อง	๑๓ คน
๙๒	เครื่องพิมพ์อิงเจ็ต	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๙๓	เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก	๓๓ เครื่อง	๑๓ คน
๙๔	เครื่องปริ้นเตอร์	๒ เครื่อง	๑๓ คน
๙๕	เครื่องคอมพิวเตอร์ All in one ยี่ห้อ Acer	๒๕ เครื่อง	๑๓ คน
๙๖	เครื่องวัดปริมาณน้ำตาลแบบมือถือ ๕๘-๙๒%	๑ อัน	๑๓ คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวน รายการ	จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
๙๗	เครื่องชั่งน้ำหนัก	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๙๘	เครื่องผสมอาหาร	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๙๙	เครื่องคั้นน้ำผลไม้แยกกาก	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๑๐๐	เตาอบไฟฟ้า	๒ ตัว	๑๓ คน
๑๐๑	เครื่องชั่งอาหาร	๒ ตัว	๑๓ คน
๑๐๒	เครื่องอบอาหารแห้ง	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๑๐๓	เตาไฟฟ้า	๒ ตัว	๑๓ คน
๑๐๔	จอร์รับภาพ ขนาด ๑๐๐ นิ้ว แบบมือดึง	๑ จอ	๑๓ คน
๑๐๕	เตาแก๊สสแตนเลส พร้อมถัง/อุปกรณ์	๑ ชุด	๑๓ คน
๑๐๖	เครื่องรับสัญญาณดาวเทียม	๑ เครื่อง	๑๓ คน
๑๐๗	เตาแก๊สเดี่ยว รินโนพร้อมสาย	๕ ชุด	๑๓ คน
๑๐๘	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ชาร์ป	๑ ใบ	๑๓ คน
๑๐๙	เตาไฟฟ้า(แม่เหล็กไฟฟ้า)	๑ ใบ	๑๓ คน
๑๑๐	กระทะทรงลึกมาราธอนพลัส ๒๘ ซม. สแตนเลส	๑ ใบ	๑๓ คน
๑๑๑	หม้อต้มคลาสสิกพลัส ๒๔ ซม. สแตนเลส	๑ ใบ	๑๓ คน
๑๑๒	ตู้เย็น ๑.๗ คิว AJ RE-๕๐C	๑ ใบ	๑๓ คน
๑๑๓	เก้าอี้บุนวมขาเหล็ก	๔๑ ตัว	๑๓ คน
๑๑๔	โต๊ะสำหรับผู้สอน ยาว ๑๕๐ ซม.	๑ ตัว	๑๓ คน
๑๑๕	โต๊ะสำหรับผู้สอน ยาว ๑๒๐ ซม.	๔๐ ตัว	๑๓ คน
๑๑๖	จอภาพคอมพิวเตอร์ Acer ๑๗ นิ้ว	๔๒ ตัว	๑๓ คน
๑๑๗	ลำโพงติดผนัง	๑ ชุด	๑๓ คน
๑๑๘	เก้าอี้หัวกลมไม้ขาเหล็ก	๔๑ ตัว	๑๓ คน
๑๑๙	ชุดหูฟังพร้อมไมโครโฟน	๒๐ ชุด	๑๓ คน
๑๒๐	ชุดหูฟังพร้อมไมโครโฟน	๒๐ ชุด	๑๓ คน
๑๒๑	โต๊ะวางเครื่องคอมพิวเตอร์สำหรับผู้เรียนพร้อมเก้าอี้	๒๐ ชุด	๑๓ คน
๑๒๒	โต๊ะวางเครื่องคอมพิวเตอร์สำหรับผู้สอนพร้อมเก้าอี้	๑ ชุด	๑๓ คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวน รายการ	จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
๑๒๓	รองเท้าเซฟ (รองเท้ากันลื่น)	๒๖ คู่	๑๓ คน

๒.๕.๕ ด้านงบประมาณตามแผนงาน/โครงการ

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร (ตามโครงการ) ๒๐๐,๐๐๐ บาท

รายจ่าย

๑) กิจกรรมที่ ๑ บริหารจัดการสถานศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ๑๐๐,๐๐๐ บาท

๒) กิจกรรมที่ ๒ บริหารจัดการสถานศึกษาที่เข้าร่วมศูนย์บริหารเครือข่ายการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (Center of Vocational Manpower Networking Management : CVM) ๑๐๐,๐๐๐ บาท

รวม ๒๐๐,๐๐๐ บาท

๒.๕.๖ ข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้อง (ไม่มี)

๒.๖ เกียรติประวัติของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ได้แก่ รางวัลและผลงานของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศในปีการศึกษาที่จัดทำรายงานผลการประเมินตนเอง

๒.๖.๑ รางวัลและผลงานของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

ลำดับ	ชื่อกิจกรรม/ผลงาน	รางวัล	ระดับ
๑.	การประกวด/ประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งมันม่วงเพื่อทดแทนไขมันในลูกชิ้น (Produce development of purple potato starch to replace fat in Meatballs) สิ่งประดิษฐ์ประเภทที่ ๔ สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี	รางวัลชนะเลิศ (ระดับเหรียญทอง)	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒.	การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน (อวท.) : การประกวดผลงานสะเต็มศึกษา (STEM Education) ระดับ ปวช.	รางวัลชนะเลิศ (ระดับเหรียญทอง)	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๓.	การประกวดแข่งขันโครงงานวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ : การใช้ผงหญ้าหวานทดแทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์ขนมสัมปันนี (THE USE OF STEVIA POWDER INSTEAD OF SUGAR IN SAMPANNEE PRODUCT: PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES)	รางวัลชนะเลิศ (ระดับเหรียญทอง)	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี

ลำดับ	ชื่อกิจกรรม/ผลงาน	รางวัล	ระดับ
๔.	การประกวดแข่งขันโครงงานวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ วันที่ ๓ - ๕ สิงหาคม ๒๕๖๕ : การใช้ผงหญ้าหวาน ทดแทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์ขนมส้ม ปันนี่ (THE USE OF STEVIA POWDER INSTEAD OF SUGAR IN SAMPANNEE PRODUCT: PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES)	รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๑ (เหรียญเงิน)	ระดับภาค (ภาคกลาง)
๕.	การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะวิชา พื้นฐาน ระดับอาชีวศึกษาจังหวัด ครั้งที่ ๓๐ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ วันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ : การประกวดในที่สาธารณะเป็น ภาษาอังกฤษ (English Public Speaking Contest)	รองชนะเลิศ อันดับ ๑	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๖.	แข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะวิชา พื้นฐานระดับอาชีวศึกษาจังหวัด ครั้งที่ ๓๐ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ วันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ : การแข่งขันตอบปัญหา วิชาหน้าที่พลเมือง และประวัติศาสตร์ชาติไทย	รองชนะเลิศ อันดับ ๒	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๗.	แข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะวิชา พื้นฐานระดับอาชีวศึกษาจังหวัด ครั้งที่ ๓๐ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ วันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ : การประกวดมารยาทไทย	รางวัลชนะเลิศ (ระดับเหรียญทอง)	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๘.	การประกวด/ประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคน รุ่นใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ วันที่ ๑๕-๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๕ : ข้าวเกรียบผักบั้งเสริมแคลเซียม จากก้าง ปลาช่อน (Morning Glory Crackers with calcium from Snake head fish bones) สิ่งประดิษฐ์ประเภทที่ ๔ สิ่งประดิษฐ์ ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี	รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๒ (ระดับเหรียญทอง)	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี

ลำดับ	ชื่อกิจกรรม/ผลงาน	รางวัล	ระดับ
๙.	งานประชุมวิชาการนานาชาติ โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ วันที่ ๑๕-๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๕ : การใช้ผงหญ้าหวานแทนทดแทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์ขนมส้มป่นนี้ (THE USE OF STEVIA POWDER INSTEAD OF SUGAR IN SAMPANNEE PRODUCT: PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES)	รางวัลชมเชย ประเภท Oral Presentation for Applied Science	ระดับนานาชาติ
๑๐.	การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน(อวท.) ระดับภาคกลาง ครั้งที่ ๓๐ ประจำปี๒๕๖๕ วันที่ ๒๑-๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ : การประกวดผลงานสะเต็มศึกษา (STEM Education) ระดับ ปวช.	มาตรฐานระดับเหรียญเงิน	ระดับภาค

๒.๖.๒ รางวัลและผลงานของครูและบุคลากรทางการศึกษา

	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
๑.	นางฐิติมา วงษ์คำ ครูที่ปรึกษาการประกวดสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร สแน็คหมีกรอบลดพลังงาน	ชนะเลิศ	จังหวัด	อาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๒.	นางสาวนิรมล แก้วม่วง ครูที่ปรึกษาการประกวดสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร สแน็คหมีกรอบลดพลังงาน	ชนะเลิศ	จังหวัด	อาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๓.	นางเบญจทิพย์ เซษฐพันธ์ ครูที่ปรึกษาการประกวดสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร สแน็คหมีกรอบลดพลังงาน	ชนะเลิศ	จังหวัด	อาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๔.	นางสาวกัลยา ชูดีวัตร ครูที่ปรึกษาการประกวดสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร สแน็คหมีกรอบลดพลังงาน	ชนะเลิศ	จังหวัด	อาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี

	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
๕.	นายธีระพงษ์ วงศ์ประเสริฐ รางวัลผู้บริหารสถานศึกษาผู้มีคุณธรรม จริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๖.	นายเดชชัย วงษ์อุบล รางวัลรองผู้บริหารสถานศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๗.	นางทองพราว ฮวบหิน รางวัลรองผู้บริหารสถานศึกษาผู้มีคุณธรรม จริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๘.	นายสมโรจน์ พลายนาม รางวัลรองผู้บริหารสถานศึกษาผู้มีคุณธรรม จริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๙.	นางสาวสุภาวดี ภิรมย์รัตน์ รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๑๐.	นางปราณี แสงไข้ รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๑๑.	นางสาวสินีนานา กิตติกุล รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๑๒.	นางวราภรณ์ บุตตะคาม รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๑๓.	นายณัฐพงศ์ ไยมาก รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๑๔.	นางเบญจทิพย์ เชษฐพันธ์ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๑๕.	นางวารินทร์ธร ยิ่งศิริเกียรติ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๑๖.	นางจัฐติมา วงษ์คำ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๑๗.	นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๑๘.	นางสาวสุพีร์ สุริยะ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี

	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
๑๙.	นางสาวธรากุล บุญประสพ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๐.	นางสาวธัตพร เพ็ชต์ดวง รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๑.	นางสุภาภรณ์ กัลยา รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๒.	นางพัชรีพร อัจฉิน รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๓.	นายอภิเศก สิงห์ศรีธงชัย รางวัลบุคลากรผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๑.	๑) นางสาวสลักจิตร์ มั่นจิตร ๒) นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น ๓) นางสาวรัชชัญญ์ ทองภู ๔) นางสาวช่อหนูช บุญเจริญ ๕) นางสาวธนาภรณ์ เขาว์สุวรรณ ครูที่ปรึกษาการประกวด/ประเมิน สิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประจำปี การศึกษา ๒๕๖๕ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งมันม่วงเพื่อ ทดแทนไขมันในลูกชิ้น (Produce development of purple potato starch to replace fat in Meatballs) สิ่งประดิษฐ์ประเภทที่ ๔ สิ่งประดิษฐ์ด้าน นวัตกรรมและเทคโนโลยี	รางวัล ชนะเลิศ (ระดับ เหรียญทอง)	จังหวัด สิงห์บุรี	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒.	๑. นางสาวสลักจิตร์ มั่นจิตร ๒. นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น ๓. นางสาวรัชชัญญ์ ทองภู ครูที่ปรึกษาการประกวดแข่งขันโครงงาน วิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ : การใช้ผงหญ้าหวานทดแทนน้ำตาลทรายใน ผลิตภัณฑ์ขนมสัมปันนี (THE USE OF STEVIA POWDER INSTEAD OF SUGAR IN SAMPANNEE PRODUCT: PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES)	รางวัล ชนะเลิศ (ระดับ เหรียญทอง)	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี

	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
๓.	<p>๑. นางสาวสลักจิตร์ มั่นจิตร์</p> <p>๒. นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น</p> <p>๓. นางสาวรัชนีย์ ทองภู</p> <p>๔. นางสาวช่ออนุช บุญเจริญ</p> <p>๕. นางสาวธนาภรณ์ เขาว์สุวรรณ</p> <p>ครูที่ปรึกษาการประกวดแข่งขันโครงงานวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ : การใช้ผงหญ้าหวานทดแทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์ขนมสัมปันนี (THE USE OF STEVIA POWDER INSTEAD OF SUGAR IN SAMPANNEE PRODUCT: PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES)</p>	<p>รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ (เหรียญเงิน)</p>	<p>ระดับภาค</p>	<p>สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา</p>
๔.	<p>๑) นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น</p> <p>๒) นางสาวสลักจิตร์ มั่นจิตร์</p> <p>๓) นางสาวรัชนีย์ ทองภู</p> <p>๔) นางสาวช่ออนุช บุญเจริญ</p> <p>ครูที่ปรึกษาการประกวด/ประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ : ข้าวเกรียบผักบั้งเสริมแคลเซียม จากก้างปลาช่อน (Morning Glory Crackers with calcium from Snake head fish bones) สิ่งประดิษฐ์ประเภทที่ ๔ สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี</p>	<p>รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ (ระดับเหรียญทอง)</p>		<p>สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี</p>
๕.	<p>๑. นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น</p> <p>๒. นางสาวสลักจิตร์ มั่นจิตร์</p> <p>๓. นางสาวรัชนีย์ ทองภู</p> <p>ครูที่ปรึกษาการแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน(อวท.) ระดับภาคกลาง ครั้งที่ ๓๐ ประจำปี๒๕๖๕ วันที่ ๒๑-๒๕ พฤศจิกายน๒๕๖๕ : การประกวดผลงานสะเต็มศึกษา (STEM Education) ระดับ ปวช.</p>	<p>มาตรฐานระดับเหรียญเงิน</p>		<p>สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา</p>

๒.๖.๓ รางวัลและผลงานของผู้เรียน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ
๑.	<p>๑. นายณัฐพงศ์ ทาวงศ์ษา ๒. นางสาวบงกช คงพันธ์ ๓. นางสาวแพรวา พลัทธิอินทร์ ๔. นางสาวนิศารัตน์ มีทรัพย์ ๕. นางสาวอันดา ขลิตรัม ๖. นางสาวดวงพร อุ่มบุญ ๗. นายวรงค์ทิตต์ บุญช่วย ๘. นางสาวสุนิสา แซ่ม้า ๙. นางสาวนารีรัตน์ ทาหาร ๑๐. นายนาวิน สุขรมย์</p> <p>การประกวด/ประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งมันม่วงเพื่อทดแทนไขมันในลูกชิ้น (Produce development of purple potato starch to replace fat in Meatballs) สิ่งประดิษฐ์ประเภทที่ ๔ สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี</p>	<p>รางวัลชนะเลิศ (ระดับเหรียญทอง)</p>	<p>ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี</p>
๒.	<p>๑. นายนาวิน สุขรมย์ ๒. นายวัฒนโชค คู่ประสิทธิ์กุล ๓. นายสุรสิทธิ์ ปิ่นประดับ ๔. นายพัฒนนนท์ อัคระมาศ ๕. นายอชิรวิทย์ รุ่งแสง</p> <p>การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน (อวท.) : การประกวดผลงานสะเต็มศึกษา (STEM Education) ระดับ ปวช.</p>	<p>รางวัลชนะเลิศ (ระดับเหรียญทอง)</p>	<p>ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี</p>
๓.	<p>๑. นางสาวบงกช คงพันธ์ ๒. นางสาวแพรวา พลัทธิอินทร์ ๓. นางสาวนิศารัตน์ มีทรัพย์</p> <p>/การประกวดแข่งขันโครงงานวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ : การใช้ผงหญ้าหวานทดแทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์ขนมส้มปั้นนี้ (THE USE OF STEVIA POWDER INSTEAD OF SUGAR IN SAMPANNEE PRODUCT: PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES)</p>	<p>รางวัลชนะเลิศ (ระดับเหรียญทอง)</p>	<p>ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี</p>

ลำดับ	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ
๔.	๑. นางสาวบงกช คงพันธ์ ๒. นางสาวแพรวา พลัฒ์อินทร์ ๓. นางสาวนิศารัตน์ มีทรัพย์ /การประกวดแข่งขันโครงงานวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ วันที่ ๓ - ๕ สิงหาคม ๒๕๖๕ : การใช้ผงหญ้าหวาน ทดแทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์ขนมส้ม ปันนี่ (THE USE OF STEVIA POWDER INSTEAD OF SUGAR IN SAMPANNEE PRODUCT: PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES)	รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๑ (เหรียญเงิน)	สำนักงาน คณะกรรมการการ อาชีวศึกษา
๕.	๑. นางสาวมณฑาทิพย์ ขลิตรัม / การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะวิชา พื้นฐาน ระดับอาชีวศึกษาจังหวัด ครั้งที่ ๓๐ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ วันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ : การประกวดในที่สาธารณะเป็น ภาษาอังกฤษ (English Public Speaking Contest)	รองชนะเลิศ อันดับ ๑	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๖.	๑. นางสาวอันดา ขลิตรัม ๒. นางสาวบงกช คงพันธ์ แข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะวิชา พื้นฐานระดับอาชีวศึกษาจังหวัด ครั้งที่ ๓๐ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ วันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ : การแข่งขันตอบปัญหา วิชาหน้าที่พลเมือง และประวัติศาสตร์ชาติไทย	รองชนะเลิศ อันดับ ๒	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๗.	๑. นางสาวสุกัญญา สีมะณี ๒. นายวรศักดิ์ ทุฒช่วย แข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะวิชา พื้นฐานระดับอาชีวศึกษาจังหวัด ครั้งที่ ๓๐ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ วันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ : การประกวดมารยาทไทย	รางวัลชนะเลิศ (ระดับเหรียญทอง)	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี

ลำดับ	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ
๘.	<p>๑. นางสาววรรณิภา วราโภ</p> <p>๒. นางสาวณัฐนรี ศรีรัง</p> <p>๓. นางสาวบุญญลิตา กลัดอินทร์</p> <p>๔. นายศิริภัสสร โพธิ์เนียม</p> <p>๕. นายพัชชา ภิญโยฤทธิ</p> <p>๖. นางสาวญาดา สักบุ</p> <p>๗. นายอชิรวิทย์ รุ่งแสง</p> <p>๘. นางสาวสุกัญญา สีมะณี</p> <p>๙. นายวัฒนโชค คู่ประสิทธิ์กุล</p> <p>๑๐. นายพนากร ศรีรัง</p> <p>การประกวด/ประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕</p> <p>วันที่ ๑๕-๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๕</p> <p>: ข้าวเกรียบผักบั้งเสริมแคลเซียม จากก้างปลาช่อน (Morning Glory Crackers with calcium from Snake head fish bones)</p> <p>) สิ่งประดิษฐ์ประเภทที่ ๔ สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี</p>	<p>รางวัลรองชนะเลิศ</p> <p>อันดับ ๒</p> <p>(ระดับเหรียญทอง)</p>	<p>ระดับอาชีวศึกษา</p> <p>จังหวัดสิงห์บุรี</p>
๙.	<p>๑. นางสาวแพรวา พลัฒอินทร์</p> <p>๒. นางสาวนิศารัตน์ มีทรัพย์</p> <p>/งานประชุมวิชาการนานาชาติ โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕</p> <p>วันที่ ๑๕-๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๕</p> <p>: การใช้ผงหญ้าหวานแทนทดแทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์ขนมสัมปันนี (THE USE OF STEVIA POWDER INSTEAD OF SUGAR IN SAMPANNEE PRODUCT: PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES)</p>	<p>รางวัลชมเชย</p> <p>ประเภท Oral Presentation for Applied Science</p>	<p>ระดับนานาชาติ</p>
๑๐.	<p>๑. นายนาวิน สุขรมย์</p> <p>๒. นายวัฒนโชค คู่ประสิทธิ์กุล</p> <p>๓. นายสุรสิทธิ์ ปิ่นประดับ</p> <p>๔. นายพัฒนนนท์ อัครคมาศ</p> <p>๕. นายอชิรวิทย์ รุ่งแสง</p> <p>/ การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน(อวท.) ระดับภาคกลาง ครั้งที่ ๓๐</p>	<p>มาตรฐานระดับเหรียญเงิน</p>	<p>ระดับภาค</p>

ลำดับ	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ
	ประจำปี๒๕๖๕ วันที่ ๒๑-๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ : การประกวดผลงานสะเต็มศึกษา (STEM Education) ระดับ ปวช.		

๒.๗ ข้อมูลความร่วมมือในการจัดการอาชีวศึกษาตามแนวทางการจัดการสถานศึกษา ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

๒.๗.๑ ข้อมูลความร่วมมือกับสถานประกอบการ (แสดงข้อมูลสถานประกอบการที่ลงนามความร่วมมือ (MOU) กับสถานประกอบการเพื่อจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา)

- ในพื้นที่บริการ
 - ๑) ร้านเกษรา เบเกอร์รี่
 - ๒) โรงพยาบาลสิงห์บุรี
- นอกพื้นที่บริการ/นอกจังหวัด
 - ๑) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
 - ๒) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
 - ๓) สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด
 - ๔) สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด
 - ๕) โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช
- ต่างประเทศ

๒.๗.๒ ความร่วมมือกับสถานประกอบการในการจัดการศึกษาระบบทวิภาคีแบบเข้มข้น (แสดงข้อมูลสถานประกอบการที่ลงนามความร่วมมือ (MOU) กับสถานประกอบการเพื่อจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษาระบบทวิภาคีแบบเข้มข้น)

๑. ชื่อสถานประกอบการ.....
- ประเภทกิจการ.....
- จำนวนนักเรียนนักศึกษาในระบบทวิภาคี จำนวน คน
- ๑.๑ การพัฒนาหลักสูตร** มีจำนวน ครั้ง รายละเอียดดังนี้
- ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)**
- ชื่อหลักสูตรรายวิชา.....
- ชื่อหลักสูตรรายวิชา.....
- ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)**
- ชื่อหลักสูตรรายวิชา.....
- ชื่อหลักสูตรรายวิชา.....

๑.๒ การพัฒนาครู มีจำนวนรวมทั้งสิ้น คน รายละเอียดดังนี้

๑) การฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ จำนวน.....คน

ชื่อ-สกุล	รายละเอียดการฝึก	ห้วงเวลาการฝึก	รวมชั่วโมง	หมายเหตุ
-	-	-	-	-

๒) การฝึกอบรม จำนวน.....คน

ชื่อ-สกุล	โครงการฝึกอบรม	ห้วงเวลา	รวมชั่วโมง	หมายเหตุ
-	-	-	-	-

๑.๓ การพัฒนานักเรียนนักศึกษา มีจำนวนรวมทั้งสิ้น คน รายละเอียดดังนี้

๑) การฝึกงาน/ฝึกอาชีพ จำนวน.....คน

ชื่อ-สกุล	รายละเอียดการฝึก	ห้วงเวลาการฝึก	รวมชั่วโมง	หมายเหตุ
-	-	-	-	-

๒) การฝึกอบรม จำนวน.....คน

ชื่อ-สกุล	โครงการฝึกอบรม	ห้วงเวลา	รวมชั่วโมง	หมายเหตุ
-	-	-	-	-

(สถานศึกษาสามารถเพิ่มเติมความร่วมมือได้)

๒.๗.๓ ความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาอาชีวศึกษา/อุดมศึกษาในประเทศ

๑. ชื่อหน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

- ๑) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา จำนวน๒..... หลักสูตร/รายวิชา
- ๒) การพัฒนาครู จำนวน-..... คน
- ๓) พัฒนานักเรียนนักศึกษา จำนวน๓๔..... คน

๒. ชื่อหน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏสุพรรณภูมิ วิทยาเขตหันตรา

- ๑) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา จำนวน-..... หลักสูตร/รายวิชา
- ๒) การพัฒนาครู จำนวน-..... คน
- ๓) พัฒนานักเรียนนักศึกษา จำนวน-..... คน

๓. ชื่อหน่วยงาน สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

- ๑) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา จำนวน-..... หลักสูตร/รายวิชา
- ๒) การพัฒนาครู จำนวน-..... คน
- ๓) พัฒนานักเรียนนักศึกษา จำนวน-..... คน

๔. ชื่อหน่วยงาน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- ๑) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา จำนวน-..... หลักสูตร/รายวิชา
- ๒) การพัฒนาครู จำนวน-..... คน
- ๓) พัฒนานักเรียนนักศึกษา จำนวน-..... คน

๕. ชื่อหน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

- ๑) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา จำนวน-..... หลักสูตร/รายวิชา
- ๒) การพัฒนาครู จำนวน-..... คน
- ๓) พัฒนานักเรียนนักศึกษา จำนวน๓๔..... คน

๒.๗.๔ ความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาอาชีวศึกษา/อุดมศึกษาต่างประเทศ

๑. ชื่อหน่วยงาน

- ๑) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา จำนวน-..... หลักสูตร/รายวิชา
 ๒) การพัฒนาครู จำนวน-..... คน
 ๓) พัฒนานักเรียนนักศึกษา จำนวน-..... คน

๒.๗.๕ ข้อมูลการผลิตสื่อดิจิทัล (Digital Content) ของครู

ชื่อ - สกุล	รายวิชา	ประเภทของสื่อ
นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น	การแปรรูปอาหาร	Presentation
	เครื่องต้มและเครื่องต้มสมุนไพร	E-Document เรื่อง “ประเภทของเครื่องต้มและเครื่องต้มสมุนไพร”
	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเบื้องต้น	Presentation เรื่อง “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”
	อาหารจานเดียว	Presentation เรื่อง “คุณลักษณะของอาหารจานเดียว” Presentation เรื่อง “ประเภทของอาหารจานเดียว”
นางสาวสลักจิตร มั่นจิตร	การประยุกต์ใช้ชีวเคมีเพื่อเทคโนโลยีอาหาร	Presentation เรื่อง “Polymer” Presentation เรื่อง “Petroleum”
	ชีววิทยาเพื่อเทคโนโลยีอาหาร ๑	Presentation เรื่อง “การถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม” E-Document เรื่อง “องค์ประกอบของเซลล์”
	เคมีเพื่อเทคโนโลยีอาหาร ๑	Presentation เรื่อง “เทคโนโลยีเกี่ยวกับสมบัติของแข็ง ของเหลว แก๊ส”
	การประยุกต์ใช้ชีววิทยาเพื่อเทคโนโลยีอาหาร	Presentation เรื่อง “จุลินทรีย์”
นางสาวรัชนี ทองภู	โครงการแปรรูปอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ๓	E-Document เรื่อง “ขั้นตอนการทำโครงการ”
	ฟิลิกส์เพื่อเทคโนโลยีอาหาร	Presentation เรื่อง “ฟิลิกส์การประกอบอาหาร”
นางสาวxonux บุญเจริญ	การสุขาภิบาลอาหาร	Presentation เรื่อง “สุขาภิบาลอาหาร”
	โภชนาการเบื้องต้น	Presentation เรื่อง “อาหารหลัก ๕ หมู่”

๒.๗.๖ ข้อมูลแพลตฟอร์มดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ (Digital Learning Platform)

- ๑) Facebook
- ๒) Google Classroom
- ๓) Google Form
- ๔) Google Meet
- ๕) Line
- ๖) YouTube
- ๗) Zoom

๒.๗.๗ ข้อมูลระบบเครือข่ายอัจฉริยะและเทคโนโลยีดิจิทัลในสถานศึกษา (SMART College)

๑. วิทยาลัยฯ มีระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตแบบไร้สายความเร็วสูงมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการสื่อสาร การปฏิบัติงาน การจัดการเรียนการสอน และการทำงานร่วมกันหรือใช้เพื่อพัฒนากระบวนการทำงานในองค์กรให้มีความทันสมัยและมีประสิทธิภาพ

๒. ครูผู้สอน และผู้เรียนมีการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ทั้งในสถานศึกษา และนอกสถานศึกษา ในการสื่อสาร การจัดการเรียนการสอนในยุคปัจจุบันที่มีความทันสมัย เช่น คอมพิวเตอร์ โทรศัพท์มือถือ แอปพลิเคชัน และสื่อออนไลน์ต่าง ๆ ให้เลือกใช้บริการ โดยขึ้นอยู่กับความถนัดและความพึงพอใจในการใช้เทคโนโลยีของครูผู้สอนและผู้เรียน

๒.๗.๘ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้

- ๑) การจัดการเรียนการสอนแบบ Project Base Learning (PjBL)
- ๒) การจัดการเรียนการสอนรูปแบบ Module
- ๓) การจัดการเรียนการสอนรูปแบบ STEAM
- ๔) การจัดการเรียนการสอนแบบ Active Learning
- ๕) เครื่องมือวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
- ๖) เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้

๒.๗.๙ การเสริมสร้างให้ผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษามีสมรรถนะและคุณลักษณะตามความต้องการของสถานประกอบการ และจบแล้วต้องมียานทำ

๑) โครงการเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน

๑. ชื่อโครงการพัฒนาศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ
สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อพัฒนาเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างอาชีพ สาขาเทคโนโลยีอาหาร

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

- ๑) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- ๒) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)

๒. ชื่อโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ การเป็นผู้ประกอบการใหม่ และการเขียนแผนธุรกิจ

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อพัฒนาเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างอาชีพ สาขาเทคโนโลยีอาหาร

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

๑) ร้านเกษรา เบเกอรี่

๓. ชื่อโครงการเสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรมและคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของนักเรียน

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อให้มีบุคลิกภาพที่ดีมีมนุษยสัมพันธ์ มีคุณธรรม จริยธรรม มีวินัยในตนเอง และจิตใจเหมาะสมกับงานอาชีพ

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

๑) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

๒) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)

๓) ร้านเกษรา เบเกอรี่

๔) โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช

๕) สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด

๖) สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด

๗) โรงพยาบาลสิงห์บุรี

๔. ชื่อโครงการจิตอาสาพัฒนาวิทยาลัยร่วมกันใส่ใจสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อให้ผู้เรียนมีจิตสาธารณะและจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสร้างสิ่งแวดล้อม

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

๑) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

๒) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)

๓) ร้านเกษรา เบเกอรี่

๔) โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช

๕) สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด

๖) สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด

๗) โรงพยาบาลสิงห์บุรี

๕. ชื่อโครงการสานสัมพันธ์พี่น้อง (Food science my family)

สมรรถนะที่เสริมสร้าง

๑) เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ มีความมั่นใจและภาคภูมิใจในวิชาชีพ ที่เรียนรักงาน รักหน่วยงาน สามารถทำงานเป็นหมู่คณะได้ดีโดยมีความเคารพในสิทธิและหน้าที่ของตนเองและผู้อื่น ยอมรับความแตกต่างและเป็นพลโลกที่ดี

- ๒) มีพฤติกรรมทางสังคมที่ดีงาม ทั้งในการทำงาน การอยู่ร่วมกัน การต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด มีความรับผิดชอบต่อครอบครัว หน่วยงาน ท้องถิ่นและประเทศชาติ

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

- ๑) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- ๒) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
- ๓) ร้านเกษรา เบเกอรี่
- ๔) โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช
- ๕) สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด
- ๖) สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด
- ๗) โรงพยาบาลสิงห์บุรี

๖. ชื่อโครงการฝึกทักษะปฏิบัติการทางวิชาการกับมหาวิทยาลัยเครือข่าย
สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อพัฒนาเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ใน

การสร้างอาชีพ สาขาเทคโนโลยีอาหาร

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

- ๑) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- ๒) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
- ๓) ร้านเกษรา เบเกอรี่
- ๔) โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช
- ๕) สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด
- ๖) สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด
- ๗) โรงพยาบาลสิงห์บุรี

๗. ชื่อโครงการความร่วมมือในการฝึกปฏิบัติด้านเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร กับ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อพัฒนาเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ใน
การสร้างอาชีพ สาขาเทคโนโลยีอาหาร

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

- ๑) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- ๒) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
- ๓) ร้านเกษรา เบเกอรี่
- ๔) โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช
- ๕) สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด
- ๖) สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด
- ๗) โรงพยาบาลสิงห์บุรี

๒.๗.๑๐ บริบททางการศึกษาและบริบทเชิงพื้นที่ ที่เอื้อต่อการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชา (โปรดอธิบายโดยละเอียด)

ปัจจุบันผู้ประกอบการไทยเริ่มตระหนักถึงความจำเป็นของการผลิตสินค้าและบริการที่ใช้องค์ความรู้จากการวิจัยและพัฒนา รวมทั้งการพัฒนาความสามารถทางเทคโนโลยี เพื่อยกระดับของธุรกิจให้สามารถรับมือกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันระยะยาว อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการไทยส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ ความพร้อมในการลงทุนด้านการวิจัยและพัฒนา โดยยังมีข้อจำกัดหลายด้านไม่ว่าจะเป็นด้านศักยภาพในการทำวิจัยและพัฒนา แหล่งเงินทุนสนับสนุน และบุคลากรที่มีทักษะด้านการวิจัยและพัฒนา โดยเฉพาะในกลุ่มของ “นักเทคโนโลยี” หรือ “นักประดิษฐ์คิดค้น” ซึ่งไม่ใช่เพียงแค่มืออาชีพหรือเก่งทางด้านช่างเท่านั้น แต่ต้องเป็นผู้ที่เก่งด้านวิทยาศาสตร์ด้วย กล่าวคือ สามารถนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์หลายสาขามาผสมผสานกับความรู้ความชำนาญด้านการประดิษฐ์เพื่อสร้างสรรค์เป็นนวัตกรรมทางเทคโนโลยีในแขนงต่าง ๆ อาทิ การพัฒนากระบวนการผลิตใหม่ การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ การให้บริการในรูปแบบใหม่ เป็นต้น ดังนั้น จึงจำเป็นต้องเร่งขยายฐานการศึกษาเพื่อบ่มเพาะและสร้างนักเทคโนโลยีที่สามารถผสมผสานวิทยาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้เข้ากับทักษะด้านวิชาชีพเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม รวมถึงสิ่งประดิษฐ์ใหม่ๆ อันจะนำไปสู่การยกระดับความสามารถทางเทคโนโลยีให้กับภาคการผลิตและบริการต่อไปในอนาคต โดยเร่งพัฒนาหลักสูตรเพื่อสร้างบุคลากรกลุ่มนี้ให้ประเทศไทยมีฐานกำลังคนที่ครบถ้วนและเพียงพอที่จะเป็นกำลังสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้วยนวัตกรรม

กระทรวงศึกษาธิการ โดยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ ได้ร่วมกันจัดทำ โครงการจัดตั้งโรงเรียนเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ นำร่อง โดยมี วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี เข้าร่วมโครงการในวันที่ ๑ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ (มติรัฐมนตรีเห็นชอบ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๕๐)

๒.๘ ศูนย์ฝึกอบรม แหล่งเรียนรู้ ศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพ

๒.๘.๑ ศูนย์ฝึกอบรม แหล่งเรียนรู้ ให้คำปรึกษา ในสาขาวิชา

โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ โดยมีเป้าหมายเพื่อผลิตกำลังคนที่มีความสามารถในการประดิษฐ์คิดค้นเชิงเทคโนโลยี ซึ่งเปรียบเสมือนเป็นหัวใจของการอาชีวศึกษา ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมทางเทคโนโลยีที่เป็นประโยชน์ต่อการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในระยะยาวให้กับภาคการผลิตและบริการ

๒.๘.๒ ศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชา

๑) ศูนย์ประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ (สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ)

มาตรฐานอาชีพ	ชั้น/ระดับ/ประเภท	หมายเหตุ
-	-	-

๒) ศูนย์ประเมินมาตรฐานฝีมือแรงงาน (กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน)

มาตรฐานฝีมือแรงงาน	ชั้น/ระดับ/ประเภท	หมายเหตุ
-	-	-

๓) ศูนย์ประเมิน..... (ระบุหน่วยงาน.....)

มาตรฐาน.....	ชั้น/ระดับ/ประเภท	หมายเหตุ
-	-	-

๒.๙ คลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)

๒.๙.๑ ผลการดำเนินการจัดทำสารสนเทศด้านอาชีพ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้ดำเนินการจัดทำสารสนเทศด้านอาชีพ ซึ่งประกอบด้วย รายละเอียดสาขาวิชาที่เปิดสอน กิจกรรมผลการดำเนินงานต่างๆ ของโครงการฯ และได้รับรวบรวม อาชีพต่าง ๆ ที่สอดคล้องกับสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี www.sivc.ac.th นอกจากนี้ยังได้มีการประชาสัมพันธ์โครงการฯ และเผยแพร่ภาพกิจกรรม ผลการดำเนินงานต่างๆ ของโครงการฯ ผ่านเพจ Facebook ของโครงการ วิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (Singburi Science-based Technology College, OVEC)

๒.๙.๒ ผลการวิจัยและองค์ความรู้ใหม่ด้านอาชีพ (Digital Content)

๑) งานวิจัย เรื่อง การใช้ผงหญาหวานแทนทดแทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์ขนมสัมปันนี: คุณสมบัติทางกายภาพและเคมี

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมสัมปันนีที่ดีต่อสุขภาพ โดยการใช้ผงหญาหวานและมอลโตเด็กซ์ทรินทดแทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์ขนมสัมปันนี โดยสิ่งทดลองที่ ๑ (T๑; ชุดควบคุม) ไม่มีการเติมผงหญาหวาน สิ่งทดลองที่ ๒ (T๒) ใส่ผงหญาหวานทดแทนน้ำตาล สิ่งทดลองที่ ๓ (T๓) ใส่ผงหญาหวาน และ มอลโตเด็กซ์ทรินทดแทนน้ำตาล จากนั้นนำสิ่งทดลองไปทดสอบคุณภาพโดยการวัดค่าสี $L^* C^* h^*$ เนื้อสัมผัส ค่า A_w ผลการศึกษา พบว่า การเติมผงหญาหวานเพิ่มค่า A_w ให้กับขนม และทำให้เฉดสีของขนมสัมปันนีเปลี่ยนไป นอกจากนี้การเติมมอลโตเด็กซ์ทรินส่งผลให้ขนมสัมปันนีมีความแข็งมากขึ้น

๒) งานวิจัย เรื่อง ผลิตภัณฑ์ขนมลิ่มกลืนแป้งมันม่วง

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการใช้แป้งมันม่วงที่มีต่อคุณสมบัติทางกายภาพ ($L^*, a^*, b^*, \text{Hardness and Springiness}$) ทางเคมี (A_w and pH) และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ขนมลิ่มกลืน ในอัตราส่วนที่แตกต่างกัน โดยการเติมแป้งมันม่วงที่แตกต่างกันลงในส่วนผสมของขนมลิ่มกลืนส่งผลต่อผลการยอมรับทางประสาทสัมผัส พบว่าเมื่อใส่แป้งมันม่วงที่แตกต่างกันลงในส่วนผสมมีผลต่อค่าคะแนน ความชอบด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ขนมลิ่มกลืนแป้งมันม่วง โดยสิ่งทดลองที่ ๒ ได้รับการยอมรับมากที่สุด และมีความแข็งของเจลแป้งเหมือนสิ่งทดลองที่ ๑ แต่มีความยืดหยุ่น เหมือนสิ่งทดลองที่ ๓ ดังนั้น แป้งมันม่วงที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ คือ การผสมแป้งมันม่วงในอัตราส่วนร้อยละ ๓๐ หรือใช้ปริมาณแป้งมันม่วง ๒๘ กรัม ต่อ ๑ สูตรการผลิต

๓) งานวิจัย เรื่อง ผลผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบผักบั้ง

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำใบผักบั้งที่เหลือจากการคัดออกเพื่อความสวยงามในการเตรียมจำหน่ายของเกษตรกร มาผสมในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ เพื่อเพิ่มความหลากหลายของข้าวเกรียบ ทำการทดลองทั้งหมด ๓ สิ่งทดลอง โดยสิ่งทดลองที่ ๑ (T๑; ควบคุม) ไม่มีการเติมใบผักบั้ง สิ่งทดลองที่ ๒ (T๒) ใส่ใบผักบั้งป่น ๕๐ กรัม สิ่งทดลองที่ ๓ (T๓) ใส่ใบผักบั้งป่น ๑๐๐ กรัม จากนั้นนำไปทดสอบคุณภาพโดยการวัดค่าสี L^* a^* b^* เนื้อสัมผัส การขยายตัว และ ค่า Aw ผลการศึกษาพบว่า การเติมใบผักบั้งในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ ไม่ส่งผลต่อเนื้อสัมผัส การขยายตัว และ ค่า Aw แต่ส่งผลต่อค่าสี โดยมีความเป็นสีเขียวเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p=0.05$) ในขณะที่การยอมรับทางประสาทสัมผัสของข้าวเกรียบ ที่ ๓ สิ่งทดลอง ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$)

๔) งานวิจัย เรื่อง การใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีอ่อนในขนมสาลี่บางส่วน

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมแป้งกล้วยในผลิตภัณฑ์ขนมสาลี่ โดยใช้แป้งกล้วยในอัตราส่วนที่แตกต่างกัน คือร้อยละ ๐, ๓๐, และ ๕๐ ตามลำดับ นำผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยในขนมสาลี่ทั้ง ๓ สิ่งทดลองมาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพและเคมี พบว่าค่าสี L^* (ค่าความสว่าง) ค่าสี c^* (ค่าความเข้มของสี) ค่า h^* (ค่ามุมของสี) แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ผลการประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส จำนวน ๓๐ คน โดยใช้แบบทดสอบ ๙ - Point hedonic scale พบว่าผู้ทดสอบชิมมีความพึงพอใจในด้านสี กลิ่น และเนื้อสัมผัส รสชาติและความชอบโดยรวม ผู้ทดสอบชิมยังไม่มี ความพึงพอใจ ค่า hardness มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ค่า springiness ปริมาตรของขนม ปริมาตรจำเพาะ ความหนาแน่น และการขยายตัว ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \geq 0.05$) ค่า Aw ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \geq 0.05$)

๕) งานวิจัย เรื่อง ขนมผิงจากแป้งกล้วย

แป้งกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกล้วยดิบมาแปรรูปเป็นแป้ง เพื่อเป็นการถนอมอาหารและสามารถนำไปเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ผู้วิจัยได้นำแป้งกล้วยมาทดแทนในแป้งมันสำปะหลังเพื่อพัฒนาขนมผิงให้แตกต่างกว่าเดิมโดยการเติมแป้งกล้วยทดแทนแป้งมันสำปะหลังบางส่วนเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ และหาปริมาณของแป้งกล้วยที่เหมาะสมในการทำขนมผิง การผลิตขนมผิงจากแป้งกล้วย มี ๓ ทริทเมนต์ โดยศึกษาผลิตภัณฑ์ขนมผิงที่มีอัตราส่วนของแป้งมันสำปะหลัง : แป้งกล้วยเท่ากับ ๑๐๐:๐, ๗๕:๒๕, และ ๕๐:๕๐ ตามลำดับ จากผลการทดลอง พบว่า การใส่แป้งกล้วยลงในขนมผิงไม่ส่งผลต่อความหนาแน่นและปริมาตร แต่ส่งผลกับ ค่า Hardness การขยายตัว และค่า Aw

๒.๙.๓ ผลการพัฒนากระบวนการสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูฝึก ครูผู้สอน และผู้เรียน

สถานศึกษาได้มีการพัฒนาระบบการสื่อสารระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียนโดยนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการติดต่อสื่อสารกับผู้เรียน จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์ ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ ได้แก่ จัดการเรียนการสอนออนไลน์ผ่านโปรแกรม Google Classroom, Google Meet, โปรแกรม Line, Facebook เป็นต้น ซึ่งผลจากการพัฒนาระบบการสื่อสารดังกล่าว ทำให้ครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียนได้รับประโยชน์ดังนี้

๑) การติดต่อสื่อสารระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน ในเรื่องต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการพูดคุยเรื่องงาน ส่งไฟล์งาน รูปภาพ วีดีโอ สื่อต่างๆ มีความสะดวก รวดเร็ว ทำให้ประสิทธิภาพในการจัดการเรียนการสอนเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ยังช่วยลดข้อจำกัดในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในช่วงที่มีการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙

๒) ช่วยอำนวยความสะดวก เกิดการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารระหว่างครูผู้สอนกับผู้เรียน ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ ฝึกปฏิบัติทักษะต่าง ๆ เกิดการเรียนรู้ได้ตลอดเวลาอย่างไร้ขีดจำกัดทั้งในเรื่องเวลาและสถานที่

๓) ทำให้ทุกคนสามารถรับรู้ข่าวสาร ความเคลื่อนไหว หรือการประชาสัมพันธ์ต่างๆ ได้อย่างรวดเร็วมากขึ้น

ส่วนที่ ๓

มาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

ให้สถานศึกษาเขียนบรรยายถึงการดำเนินการของสาขาวิชาตามมาตรฐานการบริหารจัดการของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ที่เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาประกาศกำหนด และสถานศึกษาในโครงการฯ สามารถกำหนดมาตรฐานการศึกษาหรือประเด็นการประเมินเพิ่มเติมตามบริบทของสถานศึกษาในโครงการฯ

มาตรฐานการบริหารโครงการฯ ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ประกอบด้วย ๔ ด้าน ๑๖ ประเด็นการประเมิน ดังนี้

ด้านที่ ๑ มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (Input)

๑.๑ ด้านงบประมาณ

๑.๑.๑ แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

สถานศึกษามีแผนปฏิบัติการประจำปีจัดสรรงบประมาณตามแผนงานโครงการ มีการดำเนินงานโครงการฯ และใช้จ่ายงบประมาณอย่างเหมาะสม สอดคล้องกับความจำเป็น โดยการมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่าย รวมทั้งมีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุงพัฒนาแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ อย่างต่อเนื่อง

๑.๒ ด้านหลักสูตร

๑.๒.๑ หลักสูตรฐานสมรรถนะอาชีพ

สถานศึกษามีการพัฒนาหลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (NQF) เพื่อพัฒนาผู้เรียนและยกระดับกำลังคนร่วมกับสถานประกอบการหรือภาคีเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง ด้านความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ และสอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย

๔.๐

๑.๓ ด้านผู้เรียน

๑.๓.๑ คุณสมบัติ ความรู้พื้นฐาน และระบบการคัดเลือกผู้เรียน

สถานศึกษามีการกำหนดคุณสมบัติ ความรู้พื้นฐานและระบบการคัดเลือกผู้เรียน แต่ยังคงขาดการมีส่วนร่วมระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการ

๑.๔ ด้านผู้สอน

๑.๔.๑ สมรรถนะของครูในการจัดการเรียนรู้

สถานศึกษามีข้อมูลการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นของครูและแผนการพัฒนาครูเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ มีฐานข้อมูลวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ แต่ยังคงขาดหลักเกณฑ์และกระบวนการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

๑.๔.๒ สมรรถนะของครูฝึกในสถานประกอบการในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน

สถานศึกษามีการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียนของครูฝึกในสถานประกอบการหรือผู้เชี่ยวชาญทางด้านวิชาชีพ โดยมีการพัฒนาและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ร่วมกันระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการ เพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน

๑.๔.๓ คุณสมบัติหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

สถานศึกษามีการจัดทำรายละเอียดคุณสมบัติหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญตามสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ รวมทั้งข้อมูลกระบวนการสรรหาและดำเนินการ

๑.๕ ด้านผู้บริหาร

๑.๕.๑ วิสัยทัศน์และภาวะผู้นำ

ผู้บริหารสถานศึกษามีวิสัยและแผนการขับเคลื่อนมีการนิเทศ กำกับ ติดตาม โครงการฯ โดยมีการประชุมวางแผนการดำเนินงานและมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานตามโครงการฯ มีการสร้างระบบงานแบบมีส่วนร่วม มีการสร้างระบบแบบจูงใจ และมีระบบการสื่อสารภายในและภายนอกสถานศึกษาอย่างชัดเจน

๑.๖ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก

๑.๖.๑ โครงสร้างพื้นฐาน สิ่งอำนวยความสะดวก และระบบบริหารจัดการ

สถานศึกษามีโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็น ได้แก่ อาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ แหล่งเรียนรู้ ศูนย์ฝึกอบรมและพัฒนาทางการด้านวิชาชีพเพียงพอเหมาะสม สิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอเหมาะสม และมีระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่มีประสิทธิภาพ ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตครอบคลุมในพื้นที่ของสถานศึกษา มีแผนการดำเนินการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานได้อย่างต่อเนื่อง รวมทั้งมีกระบวนการจัดการและการใช้ประโยชน์สูงสุดของทรัพยากร ในการดำเนินงานและการเรียนรู้ตามโครงการที่สอดคล้องกับมาตรฐานสาขาวิชาชีพและบริบทเชิงพื้นที่

ด้านที่ ๒ มาตรฐานด้านกระบวนการ (Process)

๒.๑ ด้านการสร้างความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ

๒.๑.๑ กลไกการขับเคลื่อนภาคีเครือข่ายพันธมิตร ในการกำหนดแนวทางบริหารจัดการโรงการ

สถานศึกษามีคณะกรรมการจากทุกภาคส่วน มีการประชุมวางแผนการดำเนินงาน มีการจัดทำบันทึกความร่วมมือหรือข้อตกลงร่วมกันในการดำเนินงานและมีการประสานประโยชน์ร่วมกัน

๒.๑.๒ การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้อย่างเข้มแข็งและสอดคล้องกับความต้องการ

สถานศึกษามีสถานศึกษาร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการกำหนดแผนงาน การสนับสนุนทรัพยากรที่เหมาะสม การดำเนินงาน การติดตามและประเมินผล การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้ร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรที่ชัดเจนและต่อเนื่อง

๒.๑.๓ ความเข้มแข็งของภาคีเครือข่ายพันธมิตร

สถานศึกษามีภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการจัดการเรียนรู้ที่กว้างขวาง มีความร่วมมือระหว่างสถานศึกษากับภาครัฐหรือเอกชนที่ได้มาตรฐาน ในการจัดการเรียนรู้ การฝึกอบรม ฝึก

ประสบการณ์ของครูและนักเรียนให้เป็นไปตามมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ ของสาขาวิชา และบริบทเชิงพื้นที่ ทั้งในระดับชาติหรือระดับสากล

๒.๒ ด้านการบริหารโครงการ

๒.๒.๑ แผนปฏิบัติการ และการดำเนินงานตามแผน

สถานศึกษา มีการกำหนดแผนปฏิบัติการ การดำเนินงานตามแผน การนิเทศติดตาม ประเมินผลโครงการให้เป็นไปตามมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง โดยการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน

๒.๒.๒ การสร้างพลังร่วมในการขับเคลื่อนโครงการ

สถานศึกษามีคณะกรรมการร่วมจากภาคีเครือข่ายพันธมิตร และคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการของสถานศึกษา ในการกำหนดแผนปฏิบัติการ การดำเนินงานตามแผน การนิเทศติดตาม ประเมินผล และปรับปรุงพัฒนาโครงการให้เป็นไปตามมาตรฐาน อย่างต่อเนื่อง โดยการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน

๒.๒.๓ การสื่อสารองค์กร และเผยแพร่โครงการ

สถานศึกษามีการดำเนินการสื่อสารองค์กรและเผยแพร่โครงการผ่านช่องทางรูปแบบออฟไลน์ (Offline) และออนไลน์ (Online) เพื่อสร้างความเข้าใจไปสู่กลุ่มเป้าหมายทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงมีการดำเนินงานร่วมกับสถานประกอบการในสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา

๒.๓ ด้านการพัฒนาครูผู้สอน และครูฝึกในสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ

๒.๓.๑ การพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ

สถานศึกษามีแผนงาน โครงการพัฒนาสมรรถนะ ครูผู้สอนและครูฝึกของสถานประกอบการโดยให้ความสำคัญกับการสร้างประสบการณ์ครูผู้สอนในสถานประกอบการและกลไกการสร้างปฏิสัมพันธ์ เพื่อแลกเปลี่ยน ถ่ายทอดและถอดองค์ความรู้ร่วมกัน

๒.๓.๒ การเสริมสร้างสมรรถนะครูฝึกในการจัดการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง

สถานศึกษามีแผนงาน โครงการ พัฒนาสมรรถนะ ครูผู้สอนโดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมการพัฒนาที่เหมาะสม

๒.๔ ด้านนวัตกรรมจัดการเรียนรู้ของผู้เรียน

๒.๔.๑ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในสถานศึกษา

สถานศึกษาจัดหา ส่งเสริม สนับสนุน ให้ครูผู้สอนและนักเรียนสร้างองค์ความรู้ร่วมกันผลิตและพัฒนา นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย ทันสมัย เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะอาชีพและสมรรถนะข้ามสายงานหรือคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามความต้องการกำลังคนของประเทศ

๒.๔.๒ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในสถานประกอบการ

สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง รวมทั้งการมุ่งเน้นการปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เชี่ยวชาญในอาชีพด้วยช่องทางและนวัตกรรมที่หลากหลาย โดยเฉพาะในสภาวะปกติใหม่ (New Normal)

๒.๕ ด้านการวัดและประเมินผลและการประกันคุณภาพ

๒.๕.๑ การวัดและประเมินผล

สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการดำเนินการกำหนดมาตรฐาน เพื่อการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบโดยใช้เครื่องมือและวิธีการที่หลากหลาย ได้แก่ แบบทดสอบภาคทฤษฎี แบบทดสอบภาคปฏิบัติ แบบประเมินทักษะ บันทึกรพฤติกรรมการเรียนรู้ในการปฏิบัติงานจริง สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ และระดับสมรรถนะอาชีพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพหรือมาตรฐานอาชีพที่เกี่ยวข้อง

๒.๕.๒ การประกันคุณภาพ

สถานศึกษามีแผนการกำกับดูแล ประเมินผลและประกันคุณภาพการจัดการศึกษาตามหลักเกณฑ์การใช้หลักสูตรตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ ๔ องค์ประกอบ คือ

๑) หลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มีการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (NQF)

๒) ครู ทรัพยากร และการสนับสนุนวิธีการจัดการเรียนรู้ มีการฝึกอบรมพัฒนาครูเพื่อพัฒนาสมรรถนะที่ทันสมัยตามมาตรฐานอาชีพ

๓) การวัดและประเมินผลผู้เรียน

๔) ผู้สำเร็จการศึกษา มีงานทำ ประกอบอาชีพอิสระ หรือศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

๒.๖ ด้านคลังปัญญาอาชีพศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)

๒.๖.๑ สารสนเทศด้านอาชีพ

สถานศึกษามีข้อมูลเทคโนโลยีระบบสารสนเทศของสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ มาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้อง มีแหล่งเรียนรู้อิเล็กทรอนิกส์ที่เชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ในสาขาอาชีพ และส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย

๒.๖.๒ การวิจัยและองค์ความรู้ใหม่ด้านอาชีพ (Digital Content)

สถานศึกษามีการจัดทำ/จัดหา งานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีในอนาคต มีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอน สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ได้แก่ สื่อออนไลน์ผ่านในการจัดการเรียนการสอนผ่านแอปพลิเคชัน LINE, FACEBOOK ติดต่อเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่ทันสมัย

๒.๖.๓ ระบบการสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูฝึก ครูผู้สอน และผู้เรียน

สถานศึกษามีการติดตามการนิเทศ การระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน มีเว็บไซต์ และ Facebook เพจของสถานศึกษา เผยแพร่ข้อมูลผลงานของผู้เรียนที่มีความเป็นเลิศเฉพาะทางสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ มีการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลาย

ด้านที่ ๓ มาตรฐานด้านผลผลิต (Output)

๓.๑ ด้านความเป็นต้นแบบและการขยายผลการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง

๓.๑.๑ การถอดบทเรียนความสำเร็จและเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง

สถานศึกษามีเอกสารการถอดบทเรียนการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงสู่ความสำเร็จ ในด้านความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร การพัฒนาหลักสูตร การพัฒนาครู การจัดสรรทรัพยากรทางการศึกษาและการสร้างสมรรถนะความรู้ด้วยรูปแบบคลังปัญญาอาชีวศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligence Center) รวมทั้งการเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาสู่สถานศึกษาอื่นและสาธารณชน

๓.๑.๒ การยกระดับบทบาทหน้าที่เพื่อขยายผลการจัดอาชีวศึกษาสู่คุณภาพสูง

สถานศึกษามีกระบวนการถ่ายทอด และแบ่งปันประสบการณ์ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง โดยเป็นศูนย์ฝึกอบรม แหล่งเรียนรู้ ให้คำปรึกษา ในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

๓.๒ ด้านคุณภาพผู้สำเร็จการศึกษา

๓.๒.๑ ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษา

สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของสาขาวิชา เทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร เมื่อเทียบกับผู้เรียนแรกเข้า คิดเป็นร้อยละ ๘๖

๓.๒.๒ ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

สถานศึกษามีการดำเนินการประเมินมาตรฐานวิชาชีพกับนักเรียนที่จะสำเร็จศึกษาโดยใช้เครื่องมือประเมินมาตรฐานวิชาชีพและเกณฑ์การตัดสินที่สำนักรับรองมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพกำหนด พร้อมทั้งจัดดำเนินการประเมินภายใต้เงื่อนไขที่เป็นมาตรฐาน แต่ยังไม่เนื่องจากจังหวัดสิงห์บุรีไม่หน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

ด้านที่ ๔ มาตรฐานด้านผลลัพธ์ (Outcome)

๔.๑ ด้านแนวทางการยกระดับคุณภาพอาชีวศึกษาแบบองค์รวม

๔.๑.๑ ข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชาเพื่อการพัฒนา

สถานศึกษามีการประชุมและจัดทำข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ในระดับสาขาวิชาและระดับสถานศึกษาเพื่อการพัฒนาและเป็นสารสนเทศให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาในการกำหนดนโยบายการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาในภาพรวม

๔.๒ ด้านผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ

๔.๒.๑ ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อ

ผู้สำเร็จการศึกษาศึกษาต่อ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ จึงไม่มีผู้สำเร็จการศึกษามีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ

๔.๒.๒ ระดับความพึงพอใจของสถานประกอบการต่อผู้สำเร็จการศึกษา

สถานศึกษา มีการจัดทำแบบสำรวจความพึงพอใจของสถานประกอบการ/ชุมชน/ผู้รับบริการโดยความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน ด้านความรู้ทางวิชาชีพ ด้านสมรรถนะทางเทคนิค และด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (สมรรถนะที่เป็น soft skills) ของผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชา สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ จัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ภายในระยะเวลา ๑ ปี โดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวม อยู่ในระดับ มาก

ส่วนที่ ๔

ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาของสถานศึกษาตามมาตรฐานการบริหารโครงการ
พัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

ให้สถานศึกษารายงานผลการประเมินคุณภาพการบริหารของสถานศึกษาตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) จำนวน ๔ มาตรฐาน ดังนี้

<p>มาตรฐานที่ ๑ มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ ๑.๑ ด้านงบประมาณ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๑.๑.๑ แผนการใช้จ่ายงบประมาณ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษา มีการจัดสรรงบประมาณและแผนการใช้จ่ายงบประมาณอย่างเหมาะสม สอดคล้องกับความจำเป็น โดยการมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่าย</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีการจัดสรรงบประมาณอย่างเพียงพอ เหมาะสม สอดคล้องกับความจำเป็นและมีประสิทธิภาพ ๒. มีการดำเนินงานโครงการฯ ตามแผนปฏิบัติการประจำปี ๓. มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุงพัฒนาแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แผนปฏิบัติการประจำปีของสถานศึกษาและแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ ๒. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ ๓. รายงานการประชุมคณะกรรมการดำเนินงานจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ ๔. รายงานการใช้จ่ายงบประมาณตามโครงการฯ ๕. รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการฯ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา

- สถานศึกษาได้รับจัดสรรงบประมาณอย่างเพียงพอ เหมาะสม สอดคล้องกับความจำเป็น

จุดที่ควรพัฒนา

-

<p>มาตรฐานที่ ๑ มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (input) องค์ประกอบ ๑.๒ ด้านหลักสูตร</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๑.๒.๑ หลักสูตรฐานสมรรถนะอาชีพ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษามีหลักสูตรยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หรือมาตรฐานอาชีพอื่น ๆ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานสากล สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย ๔.๐</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. มีการพัฒนาหลักสูตร ที่มีคุณภาพ และยึดโยงกับ มาตรฐานอาชีพ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพตาม กรอบคุณวุฒิแห่งชาติ</p> <p>๒. มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการใช้หลักสูตร และปรับปรุง พัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง</p>	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการ ดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. หลักฐานบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)</p> <p>๒. โครงการพัฒนาหลักสูตร</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการพัฒนาหลักสูตรที่ยึดโยงเทียบเคียงกรอบคุณวุฒิวิชาชีพตามกรอบคุณวุฒิ แห่งชาติ สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย ๔.๐

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

- ๑ สถานศึกษาควรมีการพัฒนาหลักสูตรเพื่อพัฒนาผู้เรียนและยกระดับกำลังคน ร่วมกับสถาน ประกอบการ หรือภาคีเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง ให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการ พัฒนาประเทศไทย ๔.๐
- ๒ สถานศึกษาควรมีการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมครูผู้สอนร่วมกับสถานประกอบการ ใน สาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

<p>มาตรฐานที่ ๑ ด้านปัจจัยนำเข้า (input) องค์ประกอบ ๑.๓ ด้านผู้เรียน</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๑.๓.๑ คุณสมบัติ ความรู้พื้นฐาน และวิธีการคัดเลือกผู้เรียน</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีการกำหนดคุณสมบัติ ความรู้พื้นฐาน และระบบการคัดเลือกผู้เรียน โดยการมีส่วนร่วมระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการ</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> มีคณะกรรมการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน ความรู้พื้นฐานเป็นไปตามสาขาวิชา มีคณะกรรมการคัดเลือกและตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน มีเครื่องมือและวิธีการในการคัดเลือกผู้เรียน มีกระบวนการตรวจสอบคุณสมบัติ การวัดความรู้พื้นฐานของผู้เรียน และประกาศผลการคัดเลือกผู้เรียน 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการคัดเลือกและตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน รายงานการประชุมคณะกรรมการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน รายงานการประชุมคณะกรรมการคัดเลือกและตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน คู่มือการคัดเลือกผู้เรียน ที่มีรายละเอียด เช่น คุณสมบัติ ความรู้พื้นฐานผู้เรียน กระบวนการคัดเลือกผู้เรียน แผนการเรียน มาตรฐานการจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี เกณฑ์การคัดเลือก เป็นต้น เอกสาร หลักฐานการคัดเลือกผู้เรียน รายงานผลการตรวจสอบคุณสมบัติ ผลการวัดความรู้พื้นฐานของผู้เรียน และประกาศผลการคัดเลือกผู้เรียน

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรให้สถานประกอบการเข้ามามีส่วนร่วมในการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน ตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน และคัดเลือกผู้เรียน

<p>มาตรฐานที่ ๑ ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ ๑.๔ ด้านผู้สอน</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๑.๔.๑ สมรรถนะของครูในการจัดการเรียนรู้</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีข้อมูลการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นของครูและแผนการพัฒนาครูเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีข้อมูลการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะครูตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ และเชี่ยวชาญเฉพาะ ๒. มีแผนการพัฒนาครูตามสมรรถนะเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ตามโครงการฯ ๓. มีคำสั่งแต่งตั้งมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบตามโครงการฯ ๔. มีฐานข้อมูลครูและประวัติการพัฒนาสมรรถนะของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ตามโครงการฯ 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. เอกสารข้อมูลกระบวนการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะครูตามโครงการฯ ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ และเชี่ยวชาญเฉพาะ ๒. แผนการพัฒนาสมรรถนะครูเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ตามโครงการฯ ๓. คำสั่งสถานศึกษาในการแต่งตั้งมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบตามโครงการฯ ๔. ฐานข้อมูลครูและประวัติการพัฒนาสมรรถนะตามสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ และเชี่ยวชาญเฉพาะ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะครูตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๑ ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ ๑.๔ ด้านผู้สอน</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๑.๔.๒ สมรรถนะของครูฝึกในสถานประกอบการในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีข้อมูลการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นของครูฝึกในสถานประกอบการและมีแผนการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน ร่วมกับสถานประกอบการ</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p>	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรจัดทำข้อมูลการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นของครูฝึกในสถานประกอบการ และจัดทำแผนการพัฒนาครูในสถานประกอบการเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียนร่วมกับสถานประกอบการ

<p>มาตรฐานที่ ๑ ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ ๑.๔ ด้านผู้สอน</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๑.๔.๓ คุณสมบัตินหรือประสบการณ์ของ วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษามีรายละเอียดคุณสมบัตินหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญตามสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ รวมทั้งข้อมูลกระบวนการสรรหาและดำเนินการ</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. มีรายละเอียดคุณสมบัตินหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)</p> <p>๒. มีหลักเกณฑ์และกระบวนการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ</p> <p>๓. มีการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ</p> <p>๔. มีฐานข้อมูลวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ</p>	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. เอกสารรายละเอียดคุณสมบัตินหรือประสบการณ์วิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ตามโครงการฯ</p> <p>๒. เอกสารหลักเกณฑ์และกระบวนการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ</p> <p>๓. หนังสือเชิญหรือหนังสือขอความอนุเคราะห์หรือหนังสือแต่งตั้งวิทยากรผู้เชี่ยวชาญและแบบตอบรับ</p> <p>๔. ฐานข้อมูลวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มีการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์มาให้ความรู้แก่ผู้เรียนในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์อย่างต่อเนื่อง

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๑ ด้านปัจจัยนำเข้า องค์ประกอบที่ ๑.๕ ด้านผู้บริหาร</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๑.๕.๑ วิสัยทัศน์และภาวะผู้นำ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>ผู้บริหารสถานศึกษามีวิสัยทัศน์และแผนการขับเคลื่อน นิเทศ กำกับ ติดตาม โครงการฯ มีการสร้างระบบงานแบบมีส่วนร่วม มีการสร้างระบบแรงจูงใจ และมีระบบการสื่อสารภายในและภายนอกสถานศึกษาอย่างชัดเจน</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> มีการกำหนดแนวนโยบายการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent center) มีการจัดระบบการปฏิบัติงานตามโครงการฯ โดยมุ่งผลสัมฤทธิ์แบบมีส่วนร่วม มีการสร้างระบบแรงจูงใจ ในการดำเนินงานตามโครงการฯ มีระบบการสื่อสาร สร้างความเข้าใจ ในการดำเนินงานตามโครงการฯ ทั้งภายในและภายนอกสถานศึกษาอย่างชัดเจน มีการนิเทศ กำกับ และติดตาม การดำเนินงานตามโครงการฯ อย่างต่อเนื่อง 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> แนวนโยบายการขับเคลื่อนโครงการฯ แผนพัฒนาคุณภาพสถานศึกษา และแผนปฏิบัติการประจำปี รายงานการประชุมที่เกี่ยวข้อง โครงสร้างการบริหารงานและการมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีการสื่อสารผ่านหลายช่อง ได้แก่ ระบบบริหารจัดการงานวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี (RMS) Line กลุ่มงานต่าง ๆ ของวิทยาลัย, Facebook โทรศัพท์ จากการสัมภาษณ์เพื่อนร่วมงานและภาคีเครือข่ายหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง การประกาศเกียรติคุณ เชิดชูเกียรติ หรือให้รางวัล ฯลฯ ภาพถ่ายการประชุม และกิจกรรมต่าง ๆ ของวิทยาลัย รายงานผลการนิเทศ กำกับ และติดตาม การดำเนินงานตามโครงการฯ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

ผู้บริหารสถานศึกษามีวิสัยทัศน์และแนวนโยบายเพื่อการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) มีโครงสร้างการบริหารงานและการมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีการนิเทศ กำกับ ติดตาม โครงการฯ

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

<p>มาตรฐานที่ ๑ ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ ๑.๖ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๑.๖.๑ โครงสร้างพื้นฐาน สิ่งอำนวยความสะดวก และระบบบริหารจัดการ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษามีโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็น สิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอ เหมาะสม และมีระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่มีประสิทธิภาพ รวมทั้งมีกระบวนการจัดการและการใช้ประโยชน์สูงสุดของทรัพยากร ในการดำเนินงาน และการเรียนรู้ตามโครงการที่สอดคล้องกับมาตรฐานสาขาวิชาชีพและบริบทเชิงพื้นที่</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีอาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ แหล่งเรียนรู้ โรงฝึกงาน หรืองานฟาร์ม เพียงพอเหมาะสม ๒. มีวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือและครุภัณฑ์เพียงพอและเป็นไปตามมาตรฐานสาขาวิชาชีพ ๓. มีระบบบริหารจัดการอาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ แหล่งเรียนรู้ โรงฝึกงาน หรืองานฟาร์ม วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือและครุภัณฑ์ เป็นไปตามมาตรฐานสาขาวิชาชีพ ๔. มีระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่มีประสิทธิภาพ ๕. มีคู่มือหรือแนวปฏิบัติการใช้อาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ แหล่งเรียนรู้ เครื่องมือ และครุภัณฑ์ ๖. มีการส่งเสริม สนับสนุน ในการบริหารจัดการ โครงสร้างพื้นฐาน สิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อประโยชน์สูงสุดในการดำเนินงานโครงการฯ 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. รายการจำนวน และรายละเอียดอาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ แหล่งเรียนรู้ ๒. รายการวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือและครุภัณฑ์ตามมาตรฐานสาขาวิชาชีพ ๓. คู่มือหรือแนวปฏิบัติการใช้อาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ แหล่งเรียนรู้ เครื่องมือและครุภัณฑ์ ๔. ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตความเร็วสูงเพื่อการใช้งานด้านสารสนเทศภายในสถานศึกษา และเพื่อการจัดการเรียนการสอน ๕. แหล่งเรียนรู้ด้านดิจิทัล ๖. รายการสิ่งสนับสนุน คลังความรู้ (KM) ที่เชื่อมโยงองค์ความรู้จากภายนอกสู่ห้องเรียน ๗. รายงานการใช้ห้องปฏิบัติการและแหล่งเรียนรู้ด้านดิจิทัล

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็น สิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมในการดำเนินงาน และการจัดการเรียนรู้ มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเพียงพอ

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๑ ด้านการสร้างความเข้มแข็งของ ระบบความร่วมมือ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๑.๑ กลไกการขับเคลื่อนภาคีเครือข่าย พันธมิตร ในการกำหนดแนวทางบริหารจัดการโครงการ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีคณะกรรมการร่วมจากทุกภาคส่วน และสถานศึกษาที่เปิดสอนในสาขาวิชาเดียวกัน ดำเนินการ แบบ Consortium มีการประชุม มีแผนการดำเนินงาน และมีการประสานประโยชน์ร่วมกัน</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน ๑. ศึกษาบริบทความเข้มแข็งด้านสมรรถนะอาชีพ และสาขาวิชาชีพในพื้นที่ ๒. มีคณะกรรมการร่วมกันระหว่างสถานศึกษา สถานประกอบการ สถานศึกษาที่เปิดสอนใน สาขาวิชาเดียวกัน หน่วยงาน องค์กรภาครัฐและ เอกชน ทั้งภายในประเทศและ/หรือต่างประเทศ ๓. จัดประชุมคณะกรรมการที่ได้รับแต่งตั้ง ๔. จัดทำบันทึกความร่วมมือหรือข้อตกลงร่วมกันใน การดำเนินงานและมีการประสานประโยชน์ ร่วมกัน</p>	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการ ดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน ๑. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานสร้าง ความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ ๒. หนังสือเชิญประชุม รายงานการประชุม ๓. แผนงาน/โครงการที่เป็นไปตามมติที่ประชุม ๔. บันทึกความร่วมมือหรือข้อตกลงร่วมกันกับ หน่วยงานต่างๆที่ร่วมเป็นคณะกรรมการ ๕. รายงานผลการดำเนินงาน</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือร่วมกันในการดำเนินงานและมีการ
ประสานประโยชน์ร่วมกัน

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรจัดทำแผนงาน/โครงการ โดยมีการกำหนดนโยบายดำเนินงานแบบ
Consortium

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๑ ด้านการสร้างความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๑.๒ การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้อย่างเข้มแข็งและสอดคล้องกับความต้องการ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษาร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการกำหนดแผน การสนับสนุนทรัพยากรที่เหมาะสม การดำเนินงาน การติดตามและประเมินผล การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้ร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรที่ชัดเจนและต่อเนื่อง</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ประชุมชี้แจงสร้างความเข้าใจและกำหนดเป้าหมายร่วมกับครูและบุคลากรภายในสถานศึกษา ๒. แต่งตั้งและจัดประชุมคณะกรรมการขับเคลื่อนการสร้างภาคีเครือข่ายพันธมิตรทั้งภายในประเทศ ๓. สำรวจความพร้อม ติดต่อประสานงานกับสถานประกอบการ หน่วยงาน องค์กรภาครัฐและเอกชน ทั้งภายในประเทศ ที่มีความสอดคล้องเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ ๔. จัดประชุมคณะกรรมการร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรเพื่อสร้างความเข้าใจและกำหนดเป้าหมาย แลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ การวัดและประเมินผล รวมทั้งการใช้ทรัพยากรร่วมกัน ๕. บันทึกลงนามความร่วมมือและ/หรือข้อตกลงร่วมกันในการดำเนินการ ๖. กำหนดแผนงานร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร และดำเนินการตามแผนงานที่กำหนด ๗. สรุปและรายงานผลการดำเนินงานตามแผนงาน 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. รายงานการประชุมของสถานศึกษา เรื่อง การชี้แจงเพื่อสร้างความเข้าใจ ๒. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนการสร้างภาคีเครือข่ายพันธมิตรความร่วมมือทั้งภายในประเทศและ/หรือต่างประเทศ ๓. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงาน เช่น หนังสือขอความร่วมมือ หนังสือตอบรับ รายงานการประชุม เป็นต้น ๔. รายงานการประชุมภาคีเครือข่ายพันธมิตร ๕. บันทึกลงนามความร่วมมือและ/หรือข้อตกลงร่วมกัน ๖. แผนงาน/โครงการ ร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร ๗. รายงานผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มีการประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ อาทิ มหาวิทยาลัยพี่เลี้ยงในการสนับสนุนทรัพยากรในการใช้ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๑ ด้านการสร้างความเข้มแข็งของ ระบบความร่วมมือ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๑.๓ ความเข้มแข็งของภาคีเครือข่าย พันธมิตร</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษามีภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการจัดการเรียนรู้ ที่กว้างขวาง เป็นไปตามมาตรฐานสมรรถนะ อาชีพ ของสาขาวิชา และบริบทเชิงพื้นที่ ทั้งในระดับชาติหรือระดับสากล</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีความร่วมมือระหว่างสถานศึกษากับภาครัฐหรือ เอกชนที่ได้มาตรฐานทั้งภายในประเทศ ๒. มีแผนงาน โครงการ ดำเนินงาน การจัดการเรียนรู้ การฝึกอบรม ฝึกประสบการณ์ของครูและนักเรียน ตรงตามสมรรถนะอาชีพของสาขาวิชาสอดคล้อง กับบริบทเชิงพื้นที่ในการพัฒนาประเทศ ๓. มีการดำเนินงานตามแผน การพัฒนาการจัดการ เรียนรู้ การฝึกอบรม ฝึกประสบการณ์ ร่วมกับ ผู้เชี่ยวชาญวิชาชีพ ให้สอดคล้องกับสมรรถนะ อาชีพตามสาขาวิชา ให้เหมาะสมกับครูผู้สอนและ ผู้เรียน ๔. มีการกำกับ ติดตาม และประเมินผลการ ดำเนินงานความร่วมมือระหว่างสถานศึกษากับ ภาคีเครือข่ายพันธมิตร ๕. สรุปและรายงานผลการดำเนินงานตามแผนงาน/ โครงการที่กำหนด 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการ ดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. หลักฐานการ MOU/ข้อตกลงความร่วมมือ ๒. แผนงาน/โครงการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาครูและ ผู้เรียนที่ตรงตามสมรรถนะอาชีพของสาขาวิชา ๓. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยดำเนินงาน เช่น ภาพถ่าย รายงานการประชุม เป็นต้น ๔. สรุปผลการกำกับติดตาม เช่น รายงานการกำกับ ติดตาม หลักฐานการกำกับติดตาม การประชุม ข้อเสนอแนะการประชุม ๕. รายงานผลการดำเนินงานโครงการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการลงนามบันทึกความร่วมมือ (MOU) หรือข้อตกลงร่วมกันภาคีเครือข่าย
พันธมิตรในการจัดการเรียนรู้ตามมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐาน
วิทยาศาสตร์

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๒ ด้านการบริหารโครงการ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๒.๑ แผนปฏิบัติการ และการดำเนินงาน ตามแผน</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีการกำหนดแผนปฏิบัติการ การดำเนินงานตามแผน การนิเทศ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุงพัฒนาโครงการให้เป็นไปตามมาตรฐาน อย่างต่อเนื่อง โดยการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีการจัดทำแผนปฏิบัติการสอดคล้องกับการยกระดับคุณภาพสู่ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ๒. มีคณะกรรมการดำเนินงาน นิเทศ กำกับ ติดตาม ตามแผนงาน โครงการ โดยการมีส่วนร่วมจากภาคีเครือข่ายพันธมิตร ๓. ดำเนินงานตามแผนงาน และโครงการ ๔. นิเทศ กำกับ ติดตาม และประเมินผล ๕. รายงานผลการดำเนินงาน 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แผนยุทธศาสตร์ หรือแผนปฏิบัติการประจำปี แผนงานและโครงการ ๒. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ ๓. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงาน การนิเทศ กำกับ ติดตาม และประเมินผล ๔. รายงานผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรมีการนำผลการประเมินมาใช้ในการวางแผนและพัฒนา

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๒ ด้านการบริหารโครงการ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๒.๒ การสร้างพลังร่วมในการขับเคลื่อนโครงการ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีคณะกรรมการร่วมจากภาคีเครือข่ายพันธมิตร และคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการของสถานศึกษา มีระบบการจูงใจ การประสานประโยชน์ และร่วมรับผิดชอบ ผลสัมฤทธิ์ของโครงการ</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> มีคณะกรรมการร่วมภาคีเครือข่ายพันธมิตร และคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ มีการจัดทำแผนปฏิบัติการ โครงการและกิจกรรมร่วมกันที่เป็นพลังแห่งความร่วมมือจากภาคีเครือข่ายพันธมิตร มีบันทึกความร่วมมือ (MOU) หรือข้อตกลงร่วมกัน มีการดำเนินงานตามแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม มีระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ เทคโนโลยีที่ทันสมัย เชื่อมโยงข้อมูลของสถานศึกษาและภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการดำเนินงาน มีระบบการจูงใจ และประสานประโยชน์ร่วมกันเพื่อให้เกิดความต่อเนื่องและยั่งยืน มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน รายงานผลการดำเนินงาน นำผลการประเมินวางแผนปรับปรุงและพัฒนาต่อไป 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการร่วมภาคีเครือข่ายพันธมิตร และคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ แผนปฏิบัติการโครงการและกิจกรรมที่เป็นพลังแห่งความร่วมมือ บันทึกความร่วมมือ (MOU) หรือข้อตกลง รายงานผลการดำเนินงานและการกำกับ ติดตาม ประเมินผล ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ เทคโนโลยีที่ทันสมัย เชื่อมโยงข้อมูลของสถานศึกษาและภาคีเครือข่ายพันธมิตร ร่องรอยหลักฐานการยกย่องเชิดชูเกียรติ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการบันทึกความร่วมมือ (MOU) กับภาคีเครือข่ายพันธมิตร อาทิ สถานประกอบการ และมหาวิทยาลัยพี่เลี้ยง ในการประสานประโยชน์ร่วมกัน

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรมีการประชุมคณะกรรมการร่วมภาคีเครือข่ายพันธมิตรและคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ เพื่อสร้างความเข้าใจให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และประสานประโยชน์ร่วมกัน

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๒ ด้านการบริหารโครงการ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๒.๓ การสื่อสารองค์กร และเผยแพร่โครงการ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษาดำเนินการสื่อสารองค์กรและเผยแพร่โครงการผ่านช่องทางรูปแบบออฟไลน์ (Offline) และออนไลน์ (Online) เพื่อสร้างความเข้าใจไปสู่กลุ่มเป้าหมายทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงมีการดำเนินงานร่วมกับภาคประกอบการในสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้อง หรืออนุกรรมการร่วมภาครัฐและเอกชนเพื่อพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (อ.กรอ.อศ.) ของแต่ละกลุ่มอาชีพ</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ประสานความร่วมมือจากภาครัฐและเอกชน เพื่อคัดเลือกคณะกรรมการดำเนินงาน ๒. มีคณะกรรมการดำเนินงาน ทั้งจากภาครัฐและเอกชน ๓. มีการดำเนินงาน ตามแผนที่กำหนด ๔. มีการติดตาม ประเมินผล ๕. สรุป รายงานผล 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. หนังสือเชิญร่วมเป็นกรรมการ ๒. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน ๓. มีปฏิทินหรือแผนการปฏิบัติงาน ๔. รายงานผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการดำเนินการสื่อสารองค์กรและเผยแพร่โครงการหลากหลายช่องทางทั้งรูปแบบออฟไลน์ (Offline) อาทิ ป้ายประชาสัมพันธ์ แผ่นพับ การประชาสัมพันธ์ในพื้นที่ และรูปออนไลน์ (Online) อาทิ เว็บไซต์วิทยาลัย (www.sivc.ac.th), เพจ Facebook ของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (Singburi Science-based Technology College, OVEC)

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

- สถานศึกษาควรมีการจัดประชุมคณะกรรมการเพื่อร่วมกำหนดวิธีการ และแผนการดำเนินงานการสื่อสารองค์กรและเผยแพร่โครงการ

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๓ ด้านการพัฒนา ครูผู้สอนครูฝึกใน สถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๓.๑ การพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอน ครูฝึกใน สถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีแผนงาน โครงการ พัฒนาสมรรถนะ ครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญใน อาชีพ โดยให้ความสำคัญกับการสร้างประสบการณ์ และกลไกการสร้างปฏิสัมพันธ์ เพื่อแลกเปลี่ยน ถ่ายทอด และ ถอด บทเรียน องค์ความรู้ร่วมกัน</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน ๑. มีแผนงาน โครงการ ส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะ ให้ครูผู้สอน และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ๒. ดำเนินการพัฒนาสมรรถนะให้ครูผู้สอน และ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ด้านประสบการณ์อาชีพ ๓. ดำเนินการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ให้กับ ครูผู้สอน</p>	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการ ดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน ๑. แผนงาน โครงการ ส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะให้ ครูผู้สอน ๒. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงาน เช่น หนังสือขออนุญาต ดำเนินโครงการ รูปภาพการ ดำเนิน โครงการ เป็นต้น ๓. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการจัดกิจกรรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เช่น คำสั่ง หนังสือขออนุญาตดำเนิน กิจกรรม รายงานการจัดกิจกรรม รูปภาพการ ดำเนิน กิจกรรม เป็นต้น</p> <p>เกณฑ์การให้คะแนน ๐ – ไม่มีการดำเนินงาน ๑ – มีการดำเนินงาน ๑-๒ รายการ ๒ – มีการดำเนินงาน ๓ รายการ ๓ – มีการดำเนินงาน ๔ รายการ ๔ – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

- สถานศึกษาควรมีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาสมรรถนะให้ครูผู้สอน

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๓ ด้านการพัฒนา ครูผู้สอน ครูฝึกใน สถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๓.๒ การเสริมสร้างสมรรถนะครูฝึกในการ จัดการเรียนรู้ในสถานการณจริง</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีหลักสูตร แผนงาน โครงการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการ โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและ นวัตกรรมการพัฒนาที่เหมาะสม</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p>	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการ ดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรจัดทำหลักสูตร แผนงาน โครงการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการ โดย
ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมการพัฒนาที่เหมาะสม

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๔ ด้านนวัตกรรมจัดการเรียนรู้ ของผู้เรียน</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๔.๑ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ใน สถานศึกษา</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษาจัดหา ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิตและพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย ทันสมัยเพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะอาชีพ สมรรถนะข้ามสายงาน และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามความต้องการกำลังคนของประเทศ</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> มีการกำหนดและจัดทำแผนงาน โครงการ การจัดหา ส่งเสริมสนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิต และพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย และทันสมัย จัดหาสื่อ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย และทันสมัยเพื่อส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอน และผู้เรียนสร้างองค์ความรู้ พัฒนาครูผู้สอนเพื่อผลิตนวัตกรรมจัดการเรียนรู้ ที่เกิดจากการเรียนรู้ร่วมกับผู้เรียนที่หลากหลาย และทันสมัย ครูผู้สอนนำนวัตกรรมไปประยุกต์/บูรณาการใช้ในการจัดการเรียนรู้กับผู้เรียน เพื่อให้เกิดสมรรถนะอาชีพ สมรรถนะข้ามสายงาน และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ มีการกำกับ ติดตาม การวัดและประเมินผล เผยแพร่นวัตกรรมที่เกิดจากการเรียนรู้ 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> แผนงาน โครงการ การจัดหา ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิต และพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย และทันสมัย เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการจัดหาสื่อ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย และทันสมัยเพื่อส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอน และผู้เรียนสร้างองค์ความรู้ เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการพัฒนาครูผู้สอนเพื่อผลิตนวัตกรรม การเรียนรู้ที่เกิดจากการเรียนรู้ร่วมกับผู้เรียนที่หลากหลายและทันสมัย เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการนำนวัตกรรมไปประยุกต์ใช้/บูรณาการ เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการนิเทศ ติดตาม เช่น รายงานการนิเทศ ติดตาม การประเมินผล รูปภาพกิจกรรม เป็นต้น เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการเผยแพร่นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ เช่น หนังสือขอเผยแพร่ เกียรติบัตร รูปภาพการเผยแพร่ เป็นต้น

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการจัดหา ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิตและพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการกำกับ ติดตามครูผู้สอนให้มีการสรุปรายงานผลการพัฒนาและการนำนวัตกรรมไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ภายในสถานศึกษา

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๔ ด้านนวัตกรรมจัดการเรียนรู้ของผู้เรียน</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๔.๒ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในสถานประกอบการ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และสื่อเสมือนจริง (Virtual Media) เพื่อเสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง รวมทั้งการมุ่งเน้นการปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับครูฝึกในสถานประกอบการด้วยช่องทางและนวัตกรรมที่หลากหลาย โดยเฉพาะในสภาวะปกติใหม่ (New Normal)</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p>	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรจัดทำแผนงาน โครงการ โดยการมีส่วนร่วมกับสถานประกอบการในการพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สื่อเสมือนจริง (Virtual Media) เพื่อเสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง รวมทั้งการมุ่งเน้นการปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับครูฝึกในสถานประกอบการด้วยช่องทางและนวัตกรรมที่หลากหลาย

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๕ ด้านการวัดและประเมินผล และการประกันคุณภาพ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๕.๑ การวัดและประเมินผล</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการดำเนินการกำหนดมาตรฐานเพื่อการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบโดยใช้เครื่องมือและวิธีการที่หลากหลาย สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติและระดับสมรรถนะอาชีพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพหรือมาตรฐานอาชีพที่เกี่ยวข้อง</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> มีคณะกรรมการร่วมกันระหว่างสถานศึกษาและสถานประกอบการ กำหนดเกณฑ์มาตรฐานการวัดและประเมินผล และวางแผนการสร้างเครื่องมือวัด จัดทำเครื่องมือวัดและวิธีการวัดประเมินผลที่หลากหลาย สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติและระดับสมรรถนะอาชีพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพหรือมาตรฐานอาชีพที่เกี่ยวข้อง นำเครื่องมือวัดมาใช้ในการวัดและประเมินผล ปรับปรุงพัฒนาเครื่องมือวัดและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> คำสั่งแต่งตั้ง คณะกรรมการร่วมกันของสถานศึกษาและสถานประกอบการกำหนดมาตรฐานเพื่อการวัดและประเมินผล เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินการ เช่น หนังสือเชิญร่วมเป็นคณะกรรมการวัดและประเมินผล เป็นต้น แผนการจัดการเรียนรู้ เครื่องมือวัดและประเมินผลเช่น แบบทดสอบ แบบประเมินทักษะ แบบสังเกต แบบบันทึกพฤติกรรมผู้เรียน แบบสัมภาษณ์ เป็นต้น รายงานผลการจัดการเรียนรู้ แผนงาน/โครงการ/รายงาน การปรับปรุงพัฒนาเครื่องมือวัดและประเมินผล

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการดำเนินการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบโดยใช้เครื่องมือและวิธีการที่หลากหลาย สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๕ ด้านการวัดและประเมินผล และการประกันคุณภาพ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๕.๒ การประกันคุณภาพ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษามีแผนการกำกับ ดูแล ประเมินผลและประกันคุณภาพการจัดการศึกษาตามหลักเกณฑ์การใช้หลักสูตร ตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ ๔ องค์ประกอบ คือ ๑) หลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ ๒) ครู ทรัพยากร และการสนับสนุนวิธีการจัดการเรียนรู้ ๓) การวัดและประเมินผล ๔) ผู้สำเร็จการศึกษา</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีคณะกรรมการดำเนินงานการประกันคุณภาพ ๒. จัดทำแผนการกำกับดูแลประเมินผลการประกันคุณภาพของสถานศึกษา ๓. กำกับ ดูแล ติดตามและประเมินผลการจัดการอาชีวศึกษาด้านหลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ ๔. กำกับ ดูแล ติดตามและประเมินผลการจัดการอาชีวศึกษาด้านครู ทรัพยากร และการสนับสนุนวิธีการจัดการเรียนรู้ ๕. กำกับ ดูแล ติดตามและประเมินผลการจัดการอาชีวศึกษาด้านการวัดและประเมินผล ๖. กำกับ ดูแล ติดตามและประเมินผลการจัดการอาชีวศึกษาด้านผู้สำเร็จการศึกษา ๗. มีการดำเนินการปรับปรุงคุณภาพและมาตรฐานให้เป็นไปตามเกณฑ์การใช้หลักสูตร เพื่อยกระดับการพัฒนาการจัดการอาชีวศึกษา 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานการประกันคุณภาพและมีการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ ๒. แผนการกำกับดูแลประเมินผลการประกันคุณภาพของสถานศึกษา ๓. รายงานผลการประเมินการจัดการอาชีวศึกษาด้านผู้สำเร็จการศึกษา ๔. แผนพัฒนาและผลการดำเนินการปรับปรุงคุณภาพและมาตรฐานให้เป็นไปตามเกณฑ์การใช้หลักสูตร เพื่อยกระดับการพัฒนาการจัดการอาชีวศึกษา

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๖ ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๖.๑ สารสนเทศด้านอาชีพ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีข้อมูลเทคโนโลยีระบบสารสนเทศของสถาน ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ มาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้อง มีแหล่งเรียนรู้อิเล็กทรอนิกส์ที่เชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ในสาขาอาชีพ และส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> มีข้อมูลเทคโนโลยีระบบสารสนเทศ รายชื่อสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ และมาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้องเป็นปัจจุบัน จัดทำฐานข้อมูลแหล่งเรียนรู้อิเล็กทรอนิกส์หรือเชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ในสาขาอาชีพ ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> แผนปฏิบัติการสู่ความเป็นเลิศเฉพาะทางของสถานศึกษา มีระบบเทคโนโลยีสารสนเทศของสถานศึกษา รายงานการประชุมเพื่อสรุปผลการดำเนินโครงการ เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการนิเทศติดตามโครงการ เช่น แผนการนิเทศติดตาม เครื่องมือการประเมิน บันทึกการประเมิน

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

พัฒนาระบบสารสนเทศคลังปัญญาอาชีวศึกษาของสถานศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทางให้มีความครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๖ ด้านคลังปัญญาอาชีพศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๖.๒ การวิจัยและองค์ความรู้ใหม่ด้านอาชีพ (Digital Content)</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษาจัดทำ/จัดหา งานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง เทคโนโลยีทางวิชาชีพในอนาคต มีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนด้วยสื่อการเรียนรู้เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา เช่น E-book E-learning E-content และโปรแกรมจำลอง</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. จัดทำ/จัดหา งานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีทางวิชาชีพในอนาคต ๒. มีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนด้วยสื่อการเรียนรู้เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา เช่น E-book ให้มีคุณภาพ ๓. มีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์การจัดการเรียนการสอนด้วย E-learning อย่างมีประสิทธิภาพ ๔. มีการเชื่อมโยงหรือประสานการบริหารทรัพยากรร่วมกันระหว่างหน่วยงานในภาคีเครือข่าย พันธมิตรอย่างคุ้มค่า สูงสุด 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แผนปฏิบัติการอาชีพศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง ๒. ฐานข้อมูลงานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพ ๓. ร่องรอยหลักฐานการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนที่หลากหลาย ๔. ร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรร่วมกันระหว่างหน่วยงานในภาคีเครือข่าย พันธมิตร เช่น หลักฐานความร่วมมือ (MOU) แผนการใช้ทรัพยากรร่วมกัน เป็นต้น

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

ครูผู้สอนมีการจัดหา งานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีทางวิชาชีพในอนาคต และมีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๖ ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๖.๓ ระบบการสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่าง ครูฝึก ครูผู้สอน และผู้เรียน</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษามีระบบติดตามการนิเทศ การใช้ระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน มีเว็บไซต์สาขาวิชา คลังปัญญาอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง มีการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลาย</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> มีระบบติดตามการนิเทศ ระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ มีการส่งเสริมการใช้ระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ หรือแพลตฟอร์มการเรียนรู้ ระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน มีเว็บไซต์สาขาวิชาเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ กิจกรรมการเรียนการสอนระหว่างครูฝึก ครูผู้สอน และผู้เรียน มีกิจกรรมการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลายของครูผู้สอน และผู้เรียน 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> แผนพัฒนาโครงการอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง คำสั่ง/เอกสารประกอบการรายงานการนิเทศของครูผู้สอน ครูฝึกและผู้เรียน ร่องรอยหลักฐานการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนอย่างหลากหลายของครูผู้สอน และผู้เรียน เว็บไซต์สาขาวิชาเผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจกรรมการเรียนการสอนระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน ร่องรอยหลักฐานการผลิตสื่ออิเล็กทรอนิกส์ของครูผู้สอน ครูฝึกและผู้เรียน สารสนเทศและข้อมูลการจัดการเรียนรู้ที่หลากหลาย

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการใช้ระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูผู้สอน และผู้เรียน มีการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอน

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

<p>มาตรฐานที่ ๓ ด้านผลผลิต องค์ประกอบ ๓.๑ ต้นแบบและการขยายผลการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๓.๑.๑ การถอดบทเรียนความสำเร็จและเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษามีเอกสารการถอดบทเรียนการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงสู่ความสำเร็จ ในด้านความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร มีหลักสูตร มีการพัฒนาครู มีการจัดสรรทรัพยากรทางการศึกษา และมีการสร้างสมองค์ความรู้ด้วยรูปแบบคลังปัญญาอาชีวศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (intelligence Center) รวมทั้งการเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาสู่สถานศึกษาอื่นและสาธารณชน</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สถานศึกษามีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร ภาคประกอบการและภาครัฐ ๒. สถานศึกษามีหลักสูตรที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ ๓. สถานศึกษามีการพัฒนาครูในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ๔. สถานศึกษามีครุภัณฑ์และอุปกรณ์ ทรัพยากรทางการศึกษารวมทั้งโครงสร้างพื้นฐานที่เหมาะสม ๕. สถานศึกษามีคลังปัญญาอาชีวศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligence Center) ๖. สถานศึกษามีการเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาสู่สถานศึกษาอื่นและสาธารณชนผ่านเว็บไซต์ของวิทยาลัย 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. เอกสารการถอดบทเรียนการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงสู่ความสำเร็จ และการเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาสู่สถานศึกษาอื่นหรือสาธารณชน โดยมีองค์ประกอบ ๕ มิติ ดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> ๑.๑ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรภาคประกอบการและภาครัฐ ๑.๒ การพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ ๑.๓ การพัฒนาครูในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ๑.๔ บัญชีครุภัณฑ์ บันทึกการจัดซื้อ/จัดจ้าง ซ่อมแซมครุภัณฑ์และโครงสร้างพื้นฐาน ๑.๕ เว็บไซต์ของวิทยาลัย www.sivc.ac.th <p>เกณฑ์การให้คะแนน</p> <p>๐ - ไม่มีการดำเนินงาน</p> <p>๑ - มีการดำเนินงาน ๑-๒ รายการ</p> <p>๒ - มีการดำเนินงาน ๓-๔ รายการ</p> <p>๓ - มีการดำเนินงาน ๕-๖ รายการ</p> <p>๔ - มีการดำเนินงานครบทุกรายการ</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

พัฒนาระบบคลังปัญญาอาชีวศึกษาของสถานศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทางให้มีความครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

<p>มาตรฐานที่ ๓ ด้านผลผลิต องค์ประกอบ ๓.๑ ต้นแบบและการขยายผลการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๓.๑.๒ การยกระดับบทบาทหน้าที่เพื่อขยายผลการจัดอาชีวศึกษาสู่คุณภาพสูง</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีกระบวนการถ่ายทอด และแบ่งปันประสบการณ์ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง โดยเป็นศูนย์ฝึกอบรม แหล่งเรียนรู้ ให้คำปรึกษา ศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชา</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สถานศึกษามีกระบวนการถ่ายทอด ให้คำปรึกษา และ แบ่งปัน ประสบการณ์ ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ๒. สถานศึกษาเป็นศูนย์ฝึกอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ในสาขาวิชาที่เป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ๓. สถานศึกษาเป็นแหล่งเรียนรู้ ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แบบรายงานผลการดำเนินงานถ่ายทอดและแบ่งปันประสบการณ์ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ๒. แบบรายงานผลการดำเนินงานของศูนย์ฝึกอบรมถ่ายทอดองค์ ความรู้ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ในสาขาวิชาที่เป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ๓. แบบรายงานการศึกษาดูงานในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการดำเนินงานในการถ่ายทอดให้คำปรึกษา เผยแพร่ข้อมูล และแบ่งปันประสบการณ์วิชาชีพในสาขาวิชาสู่หน่วยงานภายนอก และชุมชน

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรพัฒนาจัดตั้งเป็นศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร

<p>มาตรฐานที่ ๓ ด้านผลผลิต องค์ประกอบ ๓.๒ ผู้สำเร็จการศึกษา</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๓.๒.๑ ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษา</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของแต่ละสาขาวิชาในการจัดการอาชีวศึกษาคคุณภาพสูง ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรเมื่อเทียบกับผู้เรียนแรกเข้า</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. จำนวนผู้เรียนแรกเข้าในสาขาวิชาเทคโนโลยี อาหารฐานวิทยาศาสตร์ จำนวน ๑๐ คน</p> <p>๒. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตรในสาขาวิชาเทคโนโลยี อาหารฐานวิทยาศาสตร์ จำนวน ๑๐ คน</p>	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. แบบรายงานจำนวนผู้เรียนแรกเข้า</p> <p>๒. แบบรายงานผู้สำเร็จการศึกษา</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีระบบดูแลผู้เรียนอย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้ไม่มีผู้เรียนออกกลางคัน ทำให้มีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาคิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

<p>มาตรฐานที่ ๓ ด้านผลผลิต องค์ประกอบ ๓.๒ ผู้สำเร็จการศึกษา</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๓.๒.๒ ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษา ที่ผ่านเกณฑ์การทดสอบหรือประเมินมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. จำนวนผู้เรียนแรกเข้าในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ จำนวน ๑๐ คน</p> <p>๒. ผู้สำเร็จการศึกษาไม่ได้เข้ารับการทดสอบหรือประเมินมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. แบบรายงานผู้สำเร็จการศึกษา</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาเข้ารับการทดสอบหรือประเมินมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

<p>มาตรฐานที่ ๔ ด้านผลลัพธ์ องค์ประกอบ ๔.๑ แนวทางการยกระดับคุณภาพ อาชีวศึกษาแบบองค์รวม</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๔.๑.๑ ข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพ การจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชาเพื่อการ พัฒนา</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษาจัดทำข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชาเพื่อการ พัฒนาและเป็นสารสนเทศให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาในการกำหนดแนวนโยบายเพื่อการ ยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในภาพรวม</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สถานศึกษามีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาระดับ คุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงใน ระดับสาขาวิชา ๒. สถานศึกษามีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาระดับ คุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงใน ระดับสถานศึกษา ๓. สถานศึกษามีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาระดับ คุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงใน สถานศึกษาเครือข่าย ๔. สถานศึกษานำเสนอสารสนเทศให้สำนักงาน คณะกรรมการการอาชีวศึกษาในการกำหนด แนวนโยบายการยกระดับคุณภาพการจัดการ อาชีวศึกษาคุณภาพสูงในภาพรวม 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการ ดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. รายงานผลการดำเนินโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยี ฐานวิทยาศาสตร์ ๒. หลักฐานการประชุมการจัดทำข้อเสนอแนะ เพื่อ ยกระดับคุณภาพการบริหารจัดการ โดย คณะกรรมการบริหารสถานศึกษาหรือ คณะกรรมการวิทยาลัยฯ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๔ ด้านผลลัพธ์ องค์ประกอบ ๔.๒ ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๔.๒.๑ ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อในปีการศึกษาที่ผ่านมา</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน ๑๐ คน</p> <p>๒. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่ศึกษาต่อภายในระยะเวลา 1 ปี จำนวน ๑๐ คน</p>	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. แบบรายงานผู้สำเร็จการศึกษา</p> <p>๒. แบบรายงานการติดตามผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือศึกษาต่อในปีการศึกษาที่ผ่านมา</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

ผู้เรียนมีเป้าหมายที่ชัดเจน คือ เมื่อสำเร็จการศึกษาในระดับ ปวช. จะศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ) -

<p>มาตรฐานที่ ๔ ด้านผลลัพธ์ องค์ประกอบ ๔.๒ ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๔.๒.๒ ระดับความพึงพอใจของสถาน ประกอบการต่อผู้สำเร็จการศึกษา</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานประกอบการ/ชุมชน/ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน ด้านความรู้ทางวิชาชีพ ด้านสมรรถนะทางเทคนิค และด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (สมรรถนะที่เป็น Soft skills) ของผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาที่จัดการอาชีวศึกษาคคุณภาพสูง ภายในระยะเวลา ๑ ปี</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน ประเมินความพึงพอใจของสถานประกอบการ/ชุมชน/ผู้รับบริการต่อผู้สำเร็จการศึกษาในการปฏิบัติงาน ด้านความรู้ทางวิชาชีพ ด้านสมรรถนะและด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ในระดับสาขาวิชา ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ ระบุปัญหาและแก้ปัญหาได้ ๒. ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยถูกต้องตามหลักการอาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม ๓. มีทักษะการใช้เครื่องมือ/เครื่องมือ/เครื่องจักร/วัสดุ/อุปกรณ์ และสามารถประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๔. มีทักษะการวางแผนในการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายและความพร้อมในการทำงาน ๕. มีทักษะการสื่อสารทางภาษา ในสาขาอาชีพที่ปฏิบัติงาน ๖. มีทักษะด้านดิจิทัล (Digital Literacy) และสามารถนำเสนอนวัตกรรมในการทำงาน ๗. มีทักษะการทำงานเป็นทีม ๘. ยอมรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ ๙. สามารถปฏิบัติงานสำเร็จตามที่ได้รับมอบหมายอย่างมีคุณภาพ ๑๐. มีทักษะในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง (Learning Skills/Learning to Learn) 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แบบรายงานสรุปผลการประเมินความพึงพอใจจากสถานประกอบการ/ชุมชน/ผู้รับบริการ ต่อผู้สำเร็จการศึกษา ๒. อื่น ๆ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

หมายเหตุ : ผู้สำเร็จการศึกษาไม่ได้ทำงาน เนื่องจากศึกษาต่อ ร้อยละ ๑๐๐

ส่วนที่ ๕

แผนพัฒนาการจัดการศึกษาของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

๕.๑ แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (Input)		
๑.๑ ด้านงบประมาณ	๑.๑.๑ แผนการใช้จ่ายงบประมาณ	<ul style="list-style-type: none"> แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ โครงการประชุมเชิงปฏิบัติการจัดทำแผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ
๑.๒ ด้านหลักสูตร	๑.๒.๑ หลักสูตรที่เป็นมาตรฐานสากล	<ul style="list-style-type: none"> โครงการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนด้านสมรรถนะอาชีพร่วมกับสถานประกอบการ หน่วยงาน และชุมชน
๑.๓ ด้านผู้เรียน	๑.๓.๑ คุณสมบัติ ความรู้พื้นฐาน และวิธีการคัดเลือกผู้เรียน	<ul style="list-style-type: none"> โครงการรับสมัครนักเรียน นักศึกษา โครงการทดสอบความรู้ความถนัดทางวิชาชีพเพื่อศึกษาต่อในระดับ ปวช. และ ปวส.
๑.๔ ด้านผู้สอน	๑.๔.๑ สมรรถนะของครูในสถานศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> โครงการพัฒนาบุคลากร
	๑.๔.๒ สมรรถนะของครูฝึกในสถานประกอบการในการจัดการเรียนรู้ และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน	<ul style="list-style-type: none"> สรรหาผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ จัดทำฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ
	๑.๔.๓ คุณสมบัติหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ	<ul style="list-style-type: none"> จัดทำฐานข้อมูลครูฝึกในสถานประกอบการ





มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
๑.๕ ด้านผู้บริหาร	๑.๕.๑ วิสัยทัศน์และภาวะผู้นำ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ แผนปฏิบัติการราชการ ประจำปีงบประมาณ ▪ โครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์
๑.๖ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	๑.๖.๑ โครงสร้างพื้นฐาน สิ่งอำนวยความสะดวกและระบบบริหารจัดการ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการพัฒนาสภาพแวดล้อมวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ▪ โครงการจ้างเหมาयरักษาความปลอดภัย ▪ โครงการบริการอินเทอร์เน็ต ▪ โครงการซ่อมแซมครุภัณฑ์ ▪ โครงการจัดซื้อวัสดุเพื่อการศึกษา ▪ โครงการซ่อมแซมระบบประปาวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์
▪ มาตรฐานด้านกระบวนการ (Process)		
๒.๑ ด้านการสร้างเสริมความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ	๒.๑.๑ กลไกการขับเคลื่อนภาคีเครือข่ายพันธมิตร ในการกำหนดแนวทางการบริหารจัดการโครงการ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการลงนามความร่วมมือและเชิดชูเกียรติสถานประกอบการ
	๒.๑.๒ การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้อย่างเข้มแข็งและสอดคล้องกับความต้องการ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการความร่วมมือในการฝึกปฏิบัติด้านเทคโนโลยีแปรรูปอาหารกับมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี ▪ โครงการฝึกทักษะปฏิบัติการทางวิชาการกับมหาวิทยาลัยเครือข่าย
	๒.๑.๓ ความเข้มแข็งของภาคีเครือข่ายพันธมิตร	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการความร่วมมือในการศึกษาดูงานด้านการแปรรูปอาหารกับ ITE ประเทศสิงคโปร์



มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
๒.๒ ด้านการบริหารโครงการ	๒.๒.๑ แผนปฏิบัติการ และการดำเนินงานตามแผน	<ul style="list-style-type: none"> ▪ แผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ▪ แผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์
	๒.๒.๒ การสร้างพลังงานร่วมในการขับเคลื่อนโครงการ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการลงนามความร่วมมือและเชิดชูเกียรติสถานประกอบการ
	๒.๒.๓ การสื่อสารองค์กร และเผยแพร่โครงการ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการความร่วมมือในการฝึกปฏิบัติด้านเทคโนโลยีแปรรูปอาหารกับมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรญาณบุรี
๒.๓ ด้านการพัฒนาครูผู้สอน ครูนิเทศ และครูฝึกในสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ	๒.๓.๑ การพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอน ครูฝึก	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการพัฒนาบุคลากร
	๒.๓.๒ การเสริมสร้างสมรรถนะครูฝึกในการจัดการเรียนรู้	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาทักษะการสร้างสื่อดิจิทัลแบบออนไลน์
๒.๔ ด้านนวัตกรรมจัดการเรียนรู้	๒.๔.๑ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในสถานศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาทักษะการสร้างสื่อดิจิทัลแบบออนไลน์
	๒.๔.๒ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในสถานประกอบการ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการพัฒนาระบบบริหารจัดการเรียนการสอน (G Suite For Education)
๒.๕ ด้านการวัดและประเมินผล และการประกันคุณภาพ	๒.๕.๑ การวัดและประเมินผล	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการนำเสนอผลงานวิชาโครงการงาน ▪ โครงการเตรียมความพร้อมและประเมินมาตรฐานวิชาชีพของนักเรียน นักศึกษา ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖



มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
	๒.๕.๒ การประกันคุณภาพ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการบริหารและจัดการงานประกันคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา
๒.๖ ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะ ทาง (Intelligent Center of Excellent TVET Institute)	๒.๖.๑ สารสนเทศด้านอาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ จัดทำข้อมูลสารสนเทศรายชื่อสถานประกอบการ / ผู้เชี่ยวชาญ ▪ จัดทำสารสนเทศมาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้อง ▪ จัดทำฐานข้อมูลแหล่งเรียนอิเล็กทรอนิกส์/เชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ในสาขาอาชีพ
	๒.๖.๒ การวิจัยและองค์ความรู้ใหม่ด้านอาชีพ (Digital Content)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการวิจัยพัฒนานวัตกรรมเทคโนโลยีสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่
	๒.๖.๓ ระบบการสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูฝึก ครูผู้สอน และนักศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> ▪ นิเทศติดตามนักเรียน นักศึกษาฝึกงานผ่านระบบการสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์
มาตรฐานด้านผลผลิต (Output)		
๓.๑ ต้นแบบและการขยายผล การจัดการอาชีวศึกษา คุณภาพสูง	๓.๑.๑ การถอดบทเรียนความสำเร็จและเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการความร่วมมือในการศึกษาดูงานด้านการแปรรูปอาหารกับ ITE ประเทศสิงคโปร์
	๓.๑.๒ การยกระดับบทบาทหน้าที่เพื่อขยายผลการจัดอาชีวศึกษาสู่คุณภาพสูง	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการเพิ่มศักยภาพและยกระดับการจัดการศึกษาภาษาต่างประเทศ
๓.๒ ผู้สำเร็จการศึกษา	๓.๒.๑ ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการลดปัญหาการออกกลางคัน ▪ รายงานผู้สำเร็จการศึกษา
	๓.๒.๒ ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการเตรียมความพร้อมและประเมินมาตรฐานวิชาชีพของนักเรียน นักศึกษา ประจำปีการศึกษา

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
มาตรฐานด้านผลลัพธ์(Outcome)		
๔.๑ แนวทางการยกระดับ คุณภาพอาชีวศึกษาแบบ องค์รวม	๔.๑.๑ ข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาใน สาขาวิชาเพื่อการพัฒนา	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการบริหารและจัดการงานประกันคุณภาพและ มาตรฐานการศึกษา โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยี ฐานวิทยาศาสตร์
๔.๒ ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ	๔.๒.๑ ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำหรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้สร้างนวัตกรรมและมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือ ศึกษาต่อ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการติดตามผู้สำเร็จการศึกษาและสำรวจความ พึงพอใจของสถานประกอบการที่มีต่อผู้สำเร็จ การศึกษาระดับ ปวช., ปวส.
	๔.๒.๒ ระดับความพึงพอใจของสถานประกอบการต่อผู้สำเร็จการศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> ▪ รายงานผลการติดตามผู้สำเร็จการศึกษาและผลการ สำรวจความพึงพอใจของสถานประกอบการ/ ผู้รับบริการที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษา



๕.๒ ข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชา

เป็นการจัดทำข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชา เพื่อการพัฒนาและเป็นสารสนเทศให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในการกำหนดแนวนโยบายเพื่อการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในภาพรวม

๕.๒.๑ จัดสรรงบประมาณให้กับสถานศึกษา ในด้านต่าง ๆ ดังนี้

๑) การพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการ ตามสมรรถนะที่จำเป็นเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน ร่วมกับสถานประกอบการ

๒) การจัดหาครุภัณฑ์เทคโนโลยีสมัยใหม่ ประจำห้องปฏิบัติการทางอาหาร เพื่อใช้ในการจัดตั้งเป็นศูนย์และทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

๕.๒.๒ จัดสรรบุคลากรประจำศูนย์บริหารเครือข่ายการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (CVM) ในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ และ จัดสรรอัตรากำลังข้าราชการครู ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ได้แก่ สาขาวิชาชีววิทยา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

๕.๒.๓ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาจัดฝึกอบรมในการพัฒนาสื่อนวัตกรรมการเรียนรู้ เทคโนโลยีดิจิทัล และสื่อเสมือนจริง ให้กับครูผู้สอน และครูฝึกในสถานประกอบการ

๕.๒.๔ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาประสานงานกับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดแนวทางการดำเนินงานสำหรับสถานศึกษาในการจัดตั้งเป็นศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพ

๕.๒.๕ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาควรนำรูปแบบการร่วมลงทุนระหว่างภาครัฐและเอกชน (Public Private Partnership: PPP) มาใช้กับสถานศึกษาภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เพื่อให้เกิดการพัฒนาในเชิงนวัตกรรม และตอบโจทย์ในการพัฒนาประเทศ

๕.๒.๖ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาควรมีระบบที่ใช้จัดทำฐานข้อมูลคลังปัญญา อาชีวศึกษา ข้อมูลสารสนเทศ ด้านอาชีพ ข้อมูลสารสนเทศด้านงานวิจัย (Research) รวมถึงระบบการสื่อสาร อิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ ที่ให้ทุกสถานศึกษาสามารถเข้าใช้งานได้อย่างสะดวก รวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

ภาคผนวก

- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕
- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนา ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕



คำสั่งวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี

ที่ ๕๖๘ /๒๕๖๕

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕

ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ลงวันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๕ เพื่อดำเนินงานนโยบายการจัดการศึกษาให้มีการจัดการศึกษาเพื่ออาชีพและสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ โดยการปรับปรุงหลักสูตรและกระบวนการเรียนรู้ให้ทันสมัย สอดคล้องกับการอบคุณวุฒิแห่งชาติ (NQF) และกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน (AQRF) การจัดการเรียนการสอนด้วยเครื่องมือที่ทันสมัยและสอดคล้องกับเทคโนโลยีปัจจุบันและเทคโนโลยีดิจิทัล การพัฒนาครูให้มีคุณภาพและประสิทธิภาพ ตลอดจนการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เพื่อให้สถานศึกษาจัดการอาชีวศึกษาให้สอดคล้องตามบริบทเชิงพื้นที่ และตรงกับความต้องการของประเทศ นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี บรรลุตามวัตถุประสงค์และเกิดประโยชน์สูงสุดจึงแต่งตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา ดังต่อไปนี้

๒. คณะกรรมการอำนวยการ

๑. นายวิสิทธิ์	สิงห์สูง	ประธานกรรมการวิทยาลัย	ประธานกรรมการ
๒. นายกฤษฎา	ประสงค์สุขสันต์	ผู้แทนสถานประกอบการ	กรรมการ
๓. นายทัศนัย	อริยะสังกุล	ผู้แทนสถานประกอบการ	กรรมการ
๔. นายจักรกริช	คงเจริญ	ผู้แทนสถานประกอบการ	กรรมการ
๕. นายสันต์	เสนาภูวิตร	ผู้แทนสภาอุตสาหกรรมจังหวัดสิงห์บุรี	กรรมการ
๖. ว่าที่ร้อยเอก ณัฐพิสิฐ เจริญฉวีวิสิฐ		ผู้แทนสภาหอการค้าจังหวัดสิงห์บุรี	กรรมการ
๗. ผู้อำนวยการหรือผู้แทนสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน		ผู้แทนสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน	กรรมการ
๘. นายธีระพงษ์	วงศ์ประเสริฐ	ผู้อำนวยการสถานศึกษา	กรรมการและเลขานุการ

๒. คณะกรรมการบริหารโครงการ

๑. นายธีระพงษ์	วงศ์ประเสริฐ	ผู้อำนวยการสถานศึกษา	ประธานกรรมการ
๒. นางทองพราว	ฮวบหิน	รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ และรองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร	กรรมการ
๓. นายสมโรจน์	พลายงาม	รองผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนากิจการนักเรียนนักศึกษา และรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ	กรรมการ
๔. นายเดชชัย	วงศ์อุบล	รองผู้อำนวยการฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ และรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ	กรรมการ

/ส. นางเกษร...

๕. นางเกษร	เปรมทอง	หัวหน้างานบริหารทั่วไป	กรรมการ
๖. นางสาวสุพิร์	สุริยะ	หัวหน้างานบุคลากร	กรรมการ
๗. นางมกรา	ทรัพย์เจริญ	หัวหน้างานการเงิน	กรรมการ
๘. นางสาวชนิษฐา	สุวรรณวัฒน์กุล	หัวหน้างานการบัญชี	กรรมการ
๙. นางศรีฟ้า	จ่างสกุล	หัวหน้างานพัสดุ	กรรมการ
๑๐. นางจวิธา	เครือสินธุ์	หัวหน้างานทะเบียน	กรรมการ
๑๑. นางสาวอพรพรรณ	คงมัน	หัวหน้างานประชาสัมพันธ์	กรรมการ
๑๒. นางสาวอัจฉรา	ชูบุษาก	หัวหน้างานวางแผนและงบประมาณ	กรรมการ
๑๓. นายรินทร์	บำเพ็ญ	หัวหน้างานศูนย์ข้อมูลสารสนเทศ	กรรมการ
๑๔. นางสาวสินีนาง	กิตติกุล	หัวหน้างานความร่วมมือ	กรรมการ
๑๕. นางสาวไอลยา	ชูวิตร	หัวหน้างานจัด พัฒนาวัดกรรมและสิ่งประดิษฐ์	กรรมการ
๑๖. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	หัวหน้างานประกันคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา	กรรมการ
๑๗. นางสาวสายฝน	ชาญ	หัวหน้างานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ	กรรมการ
๑๘. นางอุศนา	ชูชัยมงคล	หัวหน้างานครูที่ปรึกษา	กรรมการ
๑๙. นายวีรธรธนี	ฉันทะนิศย์	หัวหน้างานปกครอง	กรรมการ
๒๐. นางเบญจทิพย์	เชษฐพันธ์	หัวหน้างานแนะแนวอาชีพและจัดหางาน	กรรมการ
๒๑. นางสาวชลธิชา	กลิ่นหวล	หัวหน้างานสวัสดิการนักเรียนนักศึกษา	กรรมการ
๒๒. นางสาวพันพิภา	ตันประเสริฐ	หัวหน้างานหลักสูตรการเรียนการสอน	กรรมการ
๒๓. นางสาวสุพัตรา	ทิพโรจน์	หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล	กรรมการ
๒๔. นางสาวทิณ	จำเดิม	หัวหน้างานวิทยบริการและห้องสมุด	กรรมการ
๒๕. นางสาวสุวารี	อึ้งนอก	หัวหน้างานอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี	กรรมการ
๒๖. นายปกาน	ภูจอมเพชร	หัวหน้างานสื่อการเรียนการสอน	กรรมการ
๒๗. นางสาวเดชนิ	เลิศเมือง	หัวหน้างานกิจกรรมนักเรียนนักศึกษา	กรรมการ
๒๘. นางสาวสมฤทัย	ทรัพย์สม	หัวหน้างานโครงการพิเศษและการบริการชุมชน รวมทั้งงานคลินิกเทคโนโลยี	กรรมการ
๒๙. นางสาวแก้วพรษา	มีใจเย็น	หัวหน้าแผนกวิชาเทคโนโลยีฯ และหัวหน้าศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา	กรรมการและเลขานุการ

ให้คณะกรรมการ มีหน้าที่

๑. บริหารจัดการศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา ในสาขาวิชาที่มีความเป็นให้ ให้ตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ ตลอดจนเป็นสถานศึกษาแห่งความสุข (Happiness College) และมีความปลอดภัยสำหรับนักเรียนนักศึกษาอาชีวศึกษา ตามมาตรฐานและตัวชี้วัดการบริหารจัดการสถานศึกษาภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

๒. จัดทำแผนพัฒนาสถานศึกษาระยะ ๓ ปี (พ.ศ.๒๕๖๔ - ๒๕๖๖) และแผนปฏิบัติการประจำปีภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เพื่อเป็นกรอบและแนวทางในการดำเนินการพัฒนาสถานศึกษา /จัดทำครุภัณฑ์...

จัดทำครุภัณฑ์และอุปกรณ์ ทรัพยากรทางการศึกษา รวมทั้งโครงสร้างพื้นฐาน ที่เพียงพอต่อการจัดการเรียน การสอน จนสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีคุณภาพต่อไป

๓. สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการ สถาบันอุดมศึกษา หรือ สถาบันการศึกษาอาชีวศึกษา ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการและวิชาชีพของครูและผู้เรียนภาครัฐ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตลอดจนการต่อยอดองค์ความรู้สู่การผลิตเป็นนวัตกรรมที่จะช่วยสร้างขีดความสามารถในการ แข่งขันระดับประเทศและระดับนานาชาติ

๔. ดำเนินการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๓ (ปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔) ให้สอดคล้องกับสมรรถนะที่สถานประกอบการต้องการและสมรรถนะอาชีพ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

๕. พัฒนาคู่มือให้มีสมรรถนะและประสบการณ์วิชาชีพที่ตรงกับความต้องการของภาคประกอบการ มีความสามารถในการผลิตสื่อดิจิทัล (Digital Content) และจัดการเรียนการสอนด้วยแพลตฟอร์มดิจิทัล เพื่อการเรียนรู้ (Digital Learning Platform) อย่างมีคุณภาพ รวมทั้งได้รับการรับรองมาตรฐานอาชีพจาก หน่วยงานที่ได้รับการยอมรับ

๖. พัฒนานักเรียนนักศึกษาให้มีสมรรถนะและประสบการณ์วิชาชีพที่ตรงกับความต้องการของ ภาคประกอบการ รวมทั้งได้รับการรับรองมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับ

๗. พัฒนาทักษะอาชีพและการเป็นผู้ประกอบการ ของนักเรียนนักศึกษาและประชาชน ให้มีองค์ความรู้และ ทักษะใหม่ที่จำเป็นต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง รวมถึงมี คุณลักษณะ ที่พึงประสงค์และประสบการณ์วิชาชีพ ตรงกับความต้องการของภาคประกอบการ รวมทั้งได้รับการรับรอง มาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับ

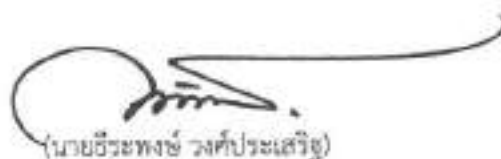
๘. จัดตั้งศูนย์ประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ตามสาขาอาชีพที่สอดคล้องกับสาขาวิชา ที่มีความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในสถานศึกษา

๙. ประสานงานกับสถานศึกษาที่ทำหน้าเป็นศูนย์บริหารเครือข่ายการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (Center of Vocational Manpower Networking Management : CVM) หรือ ศูนย์ความเป็นเลิศทางการ อาชีวศึกษา (Excellent Center) ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ในการดำเนินงานร่วมกันอย่างเข้มแข็ง ในลักษณะเครือข่ายแบบ Consortium

๑๐. กำกับติดตามการดำเนินงานภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ตลอดจนให้ข้อเสนอแนะแนวทางที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาการจัดการอาชีวศึกษาในสาขาวิชาเทคโนโลยี อาหารฐานวิทยาศาสตร์ อย่างต่อเนื่อง

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕



(นายธีระพงษ์ วงศ์ประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี



คำสั่งวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี
ที่ ๐๒๖๙ / ๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศ
ทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้ประกาศเรื่องมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เมื่อวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๕ เพื่อให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมโครงการฯ ดำเนินการตามมาตรฐานตัวชี้วัดและเกณฑ์การประเมินที่กำหนดและเป็นมาตรฐานเดียวกัน ซึ่งประกอบด้วยมาตรฐาน จำนวน ๔ ด้าน ๓๐ ตัวบ่งชี้ โดยให้สถานศึกษาจัดทำรายงานผลการประเมินตนเอง ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ (๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๖) นั้น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ ดังต่อไปนี้

๑) คณะกรรมการอำนวยการ

๑. นายธีระพงษ์	วงศ์ประเสริฐ	ประธานกรรมการ
๒. นางทองทราว	ฮวบหิน	กรรมการ
๓. นายสมโรจน์	พลายงาม	กรรมการ
๔. นายเดชชัย	วงศ์อุบล	กรรมการและเลขานุการ

มีหน้าที่ ให้คำปรึกษา แนะนำ และอำนวยความสะดวกในการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยตามวัตถุประสงค์

๒) คณะกรรมการรวบรวมข้อมูลพื้นฐาน (Common Data set)

๑. นายเดชชัย	วงศ์อุบล	ที่ปรึกษา
๒. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	ประธานกรรมการ
๓. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๔. นางสาววิชนีย์	ทองภู	กรรมการ
๕. นางสาวช่อหนูช	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางสาวธนาภรณ์	เขาว์สุวรรณ	กรรมการ
๗. นางสาวแก้วพรรษา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๘. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๙. นางสาววรรณิตา	สายสุน	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ ๑. จัดทำคู่มือและเครื่องมือจัดเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

๒. จัดทำปฏิทินจัดเก็บข้อมูลตามมาตรฐาน

๓. รวบรวมข้อมูลและสรุปผลการประเมินคุณภาพตามมาตรฐาน

/๔. จัดทำรายงานผลการประเมินตนเอง...

~ ๒ ~

๕. จัดทำรายงานผลการประเมินตนเองโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ เพื่อพิจารณาและเผยแพร่ต่อสาธารณชน

๕. ประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๖. ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่ได้รับมอบหมาย

๒) คณะกรรมการดำเนินงานมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

มาตรฐานที่ ๑ มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า

๑.๑ ด้านงบประมาณ

๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ที่ปรึกษา
๓. นางสาวอัจฉรา	ฐปฐุชากร	ประธานกรรมการ
๔. นางณภรา	ทรัพย์เจริญ	กรรมการ
๕. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๖. นางสาวช่ออนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๗. นางสาวชนิษฐา	สุวรรณวัฒน์กุล	กรรมการ
๘. นางพัชรีพร	อ่ำจิ้น	กรรมการ
๙. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๐. นางสาวกมลลักษณ์	ทรัพย์ทวี	กรรมการ
๑๑. นางสาวแก้วพรชยา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางสาวสลักจิตร	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑.๒ ด้านหลักสูตร

๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวพันทิวา	ต้นประเสริฐ	ประธานกรรมการ
๓. นางสาวสินีนางุ	กิตติกุล	กรรมการ
๔. นางสาวสุธีร์	สุริยะ	กรรมการ
๕. นางสาวพัชรีญาภรณ์	ปิ่นตาคำ	กรรมการ
๖. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๗. นางสาวช่ออนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวนิธิพร	สว่างบุญรอด	กรรมการ
๑๐. นางสาวแก้วพรชยา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวสลักจิตร	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑.๓ ด้านผู้เรียน

๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวสุพัศตรา	ทิพโรจน์	ประธานกรรมการ
๓. นางจริยา	เครือสินธุ์	กรรมการ
๔. นางสาวสุวารี	ยิ่งนอก	กรรมการ

/๕. นางสาวสุธีร์...

~ ๓ ~

๕. นางสาวสุพรี	สุริยะ	กรรมการ
๖. นางสาวสลักจิตร	มันจิตร	กรรมการ
๗. นางสาวรัชนิย์	ทองภู	กรรมการ
๘. นางสาวสิริกัญญา	นาคชุ่ม	กรรมการ
๙. นางสาวนุชนาด	ปานน่วม	กรรมการ
๑๐. นางสาวสุนันทา	ไคว้สุวรรณ	กรรมการ
๑๑. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นางสาวแก้วพรรษา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๑๓. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑.๔ ด้านผู้สอน		
๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวสุพรี	สุริยะ	ประธานกรรมการ
๓. นางสาวสลักจิตร	มันจิตร	กรรมการ
๔. นางสาวรัชนิย์	ทองภู	กรรมการ
๕. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางสาวจุฑารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๗. นางสาวนุชนาด	ปานน่วม	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวสุวารี	ยิ่งนอก	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นางสาวแก้วพรรษา	มีใจเย็น	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑.๕ ด้านผู้บริหาร		
๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นายเคชชัย	วงษ์อุบล	ที่ปรึกษา
๓. นางสาวอัจฉรา	ชูบุษากกร	ประธานกรรมการ
๔. นางวรรณภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการ
๕. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๖. นางสาวสุพรี	สุริยะ	กรรมการ
๗. นางสาวอรพรรณ	คณัน	กรรมการ
๘. นางสาวรัชนิย์	ทองภู	กรรมการ
๙. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๑๐. นางเกษร	เปรมทอง	กรรมการ
๑๑. นางพัชรีพร	อ่ำจิ้น	กรรมการ
๑๒. นางสาวจุฑารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๑๓. นางสาวแก้วพรรษา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๑๔. นางสาวสลักจิตร	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑.๖ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก		
๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นางศรีฟ้า	จ้างสกุล	ประธานกรรมการ
		/๓. นายนรินทร์...

- ๔ -

๓. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๔. นางสาวพิณ	จำเคิม	กรรมการ
๕. นางสาวแก้วพรรษา	มีใจเย็น	กรรมการ
๖. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๗. นางสาวรัชนี้อย์	ทองงู	กรรมการ
๘. นางสาวช่อหนูช	บุญเจริญ	กรรมการ
๙. นายปภาณ	ภูจอมเพชร	กรรมการ
๑๐. นางสาวจุฑารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๑๑. นางสาวสุนันทา	ไคว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๓. นางสาวสุภัทสรธา	บ้านสร้าง	กรรมการ
๑๔. นางสาวพรนภา	มาพร	กรรมการ
๑๕. นายวรวุฒิ	สิม	กรรมการและเลขานุการ
๑๖. นายณัฐพงศ์	โยมมาก	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ด้านที่ ๒ มาตรฐานด้านกระบวนการ

๒.๑ ด้านการสร้างเสริมความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ

๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ที่ปรึกษา
๓. นางสาวสินีนางู	กิตติกุล	ประธานกรรมการ
๔. นางสาวรัชนี้อย์	ทองงู	กรรมการ
๕. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๖. นางสาวช่อหนูช	บุญเจริญ	กรรมการ
๗. นางเกษร	เปรมทอง	กรรมการ
๘. นางพัชรีพร	อ่ำจิ้น	กรรมการ
๙. นางสาวแก้วพรรษา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นางสาวสุวารี	ยิ่งนอก	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒.๒ ด้านการบริหารโครงการ

๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ที่ปรึกษา
๓. นางสาวอังฉรา	ธูปบุษกร	ประธานกรรมการ
๔. นางสาวสินีนางู	กิตติกุล	กรรมการ
๕. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๖. นางสาวรัชนี้อย์	ทองงู	กรรมการ
๗. นางสาวช่อหนูช	บุญเจริญ	กรรมการ
๘. นางพัชรีพร	อ่ำจิ้น	กรรมการ
๙. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๐. นางสาวแก้วพรรษา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

/๒.๓ ด้านพัฒนาครูผู้สอน...

- ๕ -

๒.๓ ด้านการพัฒนาครูผู้สอน และครูฝึกในสถานประกอบการผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ

๑. นางทองพราว	ฮาบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ที่ปรึกษา
๓. นางสาวสุทীর	สุริยะ	ประธานกรรมการ
๔. นางสาวสินีนาง	กิตติกุล	กรรมการ
๕. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๖. นางสาวรัชนีย์	ทองอุ	กรรมการ
๗. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๘. นางพัชรีพร	อำจัน	กรรมการ
๙. นางสาวจุฑารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๑๐. นางสาวนุชนาถ	ปาน่วม	กรรมการ
๑๑. นางสาวธนาภรณ์	เขว้สุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นางสาวสุวารี	ยิ่งนอก	กรรมการและเลขานุการ
๑๓. นางสาวแก้วพรรชา	มีใจเย็น	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒.๔ ด้านนวัตกรรมกรรมการจัดการเรียนรู้

๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวกัลยา	ชูดีวัตร	ประธานกรรมการ
๓. นางสาวอัจฉรา	ชูปุษากกร	กรรมการ
๔. นางสาวพันทิวา	ต้นประเสริฐ	กรรมการ
๕. นางสาวสุวารี	ยิ่งนอก	กรรมการ
๖. นางสาวแก้วพรรชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๗. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๘. นางสาวนฤมล	สมทาววงศ์	กรรมการ
๙. นางสาวรัชนีย์	ทองอุ	กรรมการ
๑๐. นางสาวพัชรภรณ์	เครือหัต	กรรมการ
๑๑. นางสาวธนาภรณ์	เขว้สุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นายปภาณ	ภูจอมเพชร	กรรมการและเลขานุการ
๑๓. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒.๕ ด้านการวัดและประเมินผลและการประกันคุณภาพ

ตัวชี้วัดที่ ๒.๕.๑ การวัดและประเมินผล

๑. นางทองพราว	ฮาบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวสุพัตรา	ทิพโรจน์	ประธานกรรมการ
๓. นางสาวแก้วพรรชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๔. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๕. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางสาวนุชนาถ	ปาน่วม	กรรมการ
๗. นางสาวสุนันทา	ไคว้สุวรรณ	กรรมการ

/๘. นางสาวพันทิวา...

- ๖ -

๘. นางสาวพันทิวา	ต้นประเสริฐ	กรรมการและเลขานุการ
๙. นางสาวรัชนิย์	ทองภู	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
ตัวชี้วัดที่ ๒.๕.๒ การประกันคุณภาพ		
๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ที่ปรึกษา
๒. นางวรรณภรณ์	บุตตะคาม	ประธานกรรมการ
๓. นางสาวพยอม	จำเต็ม	กรรมการ
๔. นางสาวรัชนิย์	ทองภู	กรรมการ
๕. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางสาววรรณิศา	สายสุ่ม	กรรมการ
๗. นางสาวอนภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๘. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและเลขานุการ
๙. นางสาวแก้วพรชชา	มีใจเย็น	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๒.๖ ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)		
๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ที่ปรึกษา
๒. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	ประธานกรรมการ
๓. นางสาวกัลยา	ชูดีวัตร	กรรมการ
๔. นางสาวอัจฉรา	ธูปบุษการ	กรรมการ
๕. นางสาวสุวารี	ยิงนอก	กรรมการ
๖. นางสาวพันทิวา	ต้นประเสริฐ	กรรมการ
๗. นางสาวแก้วพรชชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๘. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๙. นางสาวรัชนิย์	ทองภู	กรรมการ
๑๐. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๑๑. นางสาวสุภาณี	ธรรมเกษร	กรรมการ
๑๒. นางสาวอนภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๓. นายวรุฒิ	สีมี	กรรมการและเลขานุการ
๑๔. นายปภาณ	ภูจอมเพชร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
ด้านที่ ๓ มาตรฐานด้านผลผลิต (Output)		
๓.๑ ด้านต้นแบบและการขยายผลการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง		
๑. นางทองพราว	ฮวนหิน	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวพันทิวา	ต้นประเสริฐ	ประธานกรรมการ
๓. นางสาวสินีนาง	กิตติกุล	กรรมการ
๔. นางศรีฟ้า	จำงสฤต	กรรมการ
๕. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๖. นางสาวสุพิร์	สุริยช	กรรมการ
๗. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ

/๘. นางสาวรัชนิย์...

~ ๗ ~

๘. นางสาวรัชนี้อย์	ทองภู	กรรมการ
๙. นางสาวช่อบุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๑๐. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๑. นางสาวแก้วพรพชา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางสาวพัชรวิญญานรณ์	ปิ่นตาต้า	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๓.๒ ด้านผู้สำเร็จการศึกษา		
๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นางจริยา	เหนือสินธุ์	ประธานกรรมการ
๓. นางปราณี	แสงไข	กรรมการ
๔. นางสาวแก้วพรพชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๕. นางสาวรัชนี้อย์	ทองภู	กรรมการ
๖. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๗. นางสาวสิริกัญญา	นาคชุ่ม	กรรมการ
๘. นางสุภาภรณ์	กัลยา	กรรมการ
๙. นางสาวสุนันทา	ไคว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๐. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๑. นางสาวสุพิตรา	ทิพโรจน์	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางสาวช่อบุช	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ด้านที่ ๔ มาตรฐานด้านผลลัพธ์ (Outcome)

๔.๑ ด้านแนวทางการยกระดับคุณภาพอาชีวศึกษาแบบองค์รวม

๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ที่ปรึกษา
๒. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ที่ปรึกษา
๓. นางสาวพันทิวา	ตันประเสริฐ	ประธานกรรมการ
๔. นายนรินทร์	บัวเพ็ญ	กรรมการ
๕. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการ
๖. นางสาวสุพิร์	สุริยะ	กรรมการ
๗. นายวรวิทย์	สีมี	กรรมการ
๘. นางเกษร	เปรมทอง	กรรมการ
๙. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๑๐. นางสาวช่อบุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๑๑. นางพัชรีพร	อ่ำจิ้น	กรรมการ
๑๒. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๓. นางสาวแก้วพรพชา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๑๔. นางสาวรัชนี้อย์	ทองภู	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๔.๒ ด้านผู้สำเร็จการศึกษามีงานทำ

๑. นายสมโรจน์	หลายงาม	ที่ปรึกษา
๒. นางเบญจทิพย์	เชษฐพันธ์	ประธานกรรมการ

/๓. นางสาวกัลยา...

๔. นางสาวรัชฉิณี	ทองภู	กรรมการ
๕. นางสาวช่อบุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางสาวภาภรณ์	กัลยา	กรรมการ
๗. นางสาวสุนันทา	ไคว์สุวรรณ	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวแก้วพรพชา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๔.๒ หลักสูตร		
๑. นางทองพราว	ชวบทิน	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวพันทิวา	ต้นประเสริฐ	ประธานกรรมการ
๓. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๔. นางสาวรัชฉิณี	ทองภู	กรรมการ
๕. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๖. นางสาวนิติพร	สว่างบุญรอด	กรรมการ
๗. นางสาวแก้วพรพชา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๘. นางสาวช่อบุช	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๔.๓ การจัดการเรียนรู้		
๑. นางทองพราว	ชวบทิน	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวแก้วพรพชา	มีใจเย็น	ประธานกรรมการ
๓. นางสาวพันทิวา	ต้นประเสริฐ	กรรมการ
๔. นางฐิติมา	วงษ์คำ	กรรมการ
๕. นางสาวสุพัตรา	ทิพโรจน์	กรรมการ
๖. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๗. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๘. นางสาวนิติพร	สว่างบุญรอด	กรรมการ
๙. นางสาวรัชฉิณี	ทองภู	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นางสาวช่อบุช	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๔.๔ กิจกรรมเสริมหลักสูตร		
๑. นางทองพราว	ชวบทิน	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวพันทิวา	ต้นประเสริฐ	ประธานกรรมการ
๓. นางเบญจทิพย์	เชษฐพันธ์	กรรมการ
๔. นางยุพิน	บุญบัณฑิต	กรรมการ
๕. นางฐิติมา	วงษ์คำ	กรรมการ
๖. นางสาวสุพัตรา	ทิพโรจน์	กรรมการ
๗. นางสาวพิณ	จำเต็ม	กรรมการ
๘. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๙. นางสาวรัชฉิณี	ทองภู	กรรมการ
๑๐. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ

- ๙ -

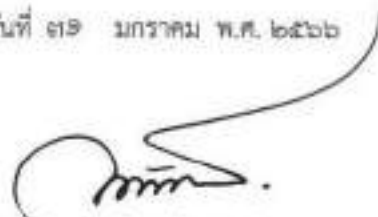
๑๑. นางสาวนิตพร	สว่างบุญรอด	กรรมการ
๑๒. นางสาวแก้วพรพรษา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๑๓. นางสาวช่อหนูช	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๔.๕ คุณภาพผู้เรียน		
๑. นางทองพราว	ชวบทิน	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวสุทัตตรา	ทิพโรจน์	ประธานกรรมการ
๓. นางสาวรัชนี้อย์	ทองฤ	กรรมการ
๔. นางสาวช่อหนูช	บุญเจริญ	กรรมการ
๕. นางสาวสุนันทา	ไคว์สุวรรณ	กรรมการ
๖. นางสาวแก้วพรพรษา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๗. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๔.๖ การสร้างเครือข่ายทางวิชาการ		
๑. นางทองพราว	ชวบทิน	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวสินีนางฎ	กิตติกุล	ประธานกรรมการ
๓. นางสาวสุวารี	ยั้งนอก	กรรมการ
๔. นางสาวสายฝน	แจ่งจู	กรรมการ
๕. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๖. นางสาวรัชนี้อย์	ทองฤ	กรรมการ
๗. นางพัชรีพร	อำจัน	กรรมการ
๘. นางสาวบุชนาด	ปานบ่ม	กรรมการ
๙. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๐. นางสาวแก้วพรพรษา	มีใจเย็น	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวช่อหนูช	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่

๑. วางแผนการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์
๒. รวบรวมข้อมูล หลักฐานตามตัวชี้วัดให้ครบถ้วนสมบูรณ์
๓. ประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการที่ได้รับคำสั่งแต่งตั้งตามคำสั่งนี้ ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยเคร่งครัด เพื่อเกิดประโยชน์สูงสุดแก่ทางราชการ

สั่ง ณ วันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายธีระพงษ์ วงศ์ประเสริฐ)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี



โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี

Singburi Vocational College