

รายงานผลการประเมินตนเอง

(SELF ASSESSMENT REPORT : SAR)

ประจำปีการศึกษา **2566**



SAR

โครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศ
ทางการอาชีวศึกษา
(**EXCELLENT CENTER**)



วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี
วิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์



สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี
Singburi Vocational College
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

คำนำ

รายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report : SAR) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ ฉบับนี้เป็น รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ ซึ่งเป็นผล มาจากการดำเนินงานทั้งหมดของสถานศึกษาที่ครอบคลุมมาตรฐาน ตัวชี้วัด และเกณฑ์การประเมินสถานศึกษา ตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ของ สำนักงานมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ลงวันที่ ๑๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕

วัตถุประสงค์การจัดทำรายงานผลการประเมินตนเองเพื่อนำเสนอผลการพัฒนาการจัดการศึกษา ของสถานศึกษาในรอบปีที่ผ่านมาต่อคณะกรรมการสถานศึกษา หน่วยงานต้นสังกัด หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และเปิดเผยต่อสาธารณชน และเพื่อเป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาสถานศึกษาในโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศ ทางการอาชีวศึกษาในปีต่อไป และเป็นฐานข้อมูลสำหรับการรับการประเมินคุณภาพภายนอกต่อไป

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้ดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเองของโครงการพัฒนาศูนย์ ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ประจำปี การศึกษา ๒๕๖๖ ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่องมาตรฐานการบริหารโครงการ พัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา 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 รายงานฉบับนี้จะสามารถแสดงให้เห็นถึงภาพรวม การดำเนินตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางอาชีวศึกษา (Excellent Center) และขอขอบคุณ คณะผู้บริหาร ครู บุคลากรทุกท่าน รวมทั้งสถานประกอบการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ให้คำแนะนำและ ให้ความร่วมมือในด้านต่าง ๆ ที่มีส่วนร่วมในการจัดทำรายงานฉบับนี้

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี

ตุลาคม ๒๕๖๗

สารบัญ

หน้า

คำนำ

สารบัญ

ส่วนที่ ๑	บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	๑
ส่วนที่ ๒	ข้อมูลพื้นฐานของสถานศึกษาและของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ.....	๙
ส่วนที่ ๓	มาตรฐานการบริหารจัดการโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)	๔๐
ส่วนที่ ๔	ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาของสถานศึกษาตามมาตรฐานการบริหารจัดการโครงการฯ	๔๕
ส่วนที่ ๕	แผนพัฒนาการบริหารจัดการโครงการของสถานศึกษา	๗๕
ภาคผนวก	๘๑
	- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)	
	- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารจัดการโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖	

ส่วนที่ ๑

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

การพัฒนาคุณภาพการศึกษาของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ได้จัดทำรายงานการประเมินตนเองของสถานศึกษา ในรอบปีการศึกษา ๒๕๖๖ ประกอบด้วยการสรุปสาระสำคัญ 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
- ด้านด้านผู้สอน จำนวน ๓ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔ จำนวน ๒ ตัวบ่งชี้ และระดับ ๐ จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้
- ด้านผู้บริหาร จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔
- ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก จำนวน ๑ ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมิน

อยู่ในระดับ 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 ตำบล มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๓ ทุกตำบล
- ด้านผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน ๒ ตำบล มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔ จำนวน ๑ ตำบล และระดับ ๐ จำนวน ๑ ตำบล

๑.๑.๔ มาตรฐานด้านผลลัพธ์(Outcome)

- ด้านแนวทางการยกระดับคุณภาพอาชีวศึกษาแบบองค์รวม จำนวน ๑ ตำบล มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔
- ด้านผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ จำนวน ๑ ตำบล มีผลการประเมินอยู่ในระดับ ๔

๑.๒ จุดเด่น

- ๑) สถานศึกษาได้รับจัดสรรงบประมาณอย่างเพียงพอ เหมาะสม สอดคล้องกับความจำเป็น
- ๒) สถานศึกษามีการพัฒนาหลักสูตรที่ยึดโยงเทียบเคียงกรอบคุณวุฒิวิชาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย ๔.๐
- ๓) สถานศึกษามีการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะครูตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์
- ๔) สถานศึกษามีการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์มาให้ความรู้แก่ผู้เรียนในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์อย่างต่อเนื่อง
- ๕) ผู้บริหารสถานศึกษามีวิสัยทัศน์และแนวนโยบายเพื่อการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) มีโครงสร้างการบริหารงานและการมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีการนิเทศ กำกับ ติดตาม โครงการฯ
- ๖) สถานศึกษามีโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็น สิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมในการดำเนินงานและการจัดการเรียนรู้ มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเพียงพอ
- ๗) สถานศึกษามีการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือร่วมกันในการดำเนินงานและมีการประสานประโยชน์ร่วมกัน
- ๘) สถานศึกษามีการประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ อาทิ มหาวิทยาลัยพี่เลี้ยงในการสนับสนุนทรัพยากรในการใช้ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
- ๙) สถานศึกษามีการลงนามบันทึกความร่วมมือ (MOU) หรือข้อตกลงร่วมกันภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการจัดการเรียนรู้ตามมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์
- ๑๐) สถานศึกษามีการบันทึกความร่วมมือ (MOU) กับภาคีเครือข่ายพันธมิตร อาทิ สถานประกอบการ และมหาวิทยาลัยพี่เลี้ยง ในการประสานประโยชน์ร่วมกัน
- ๑๐) สถานศึกษามีการดำเนินการสื่อสารองค์กรและเผยแพร่โครงการหลากหลายช่องทาง ทั้งรูปแบบออฟไลน์ (Offline) อาทิ ป้ายประชาสัมพันธ์ แผ่นพับ การประชาสัมพันธ์ในพื้นที่ และรูปแบบออนไลน์ (Online) อาทิ เว็บไซต์วิทยาลัย (www.sivc.ac.th), เพจ Facebook ของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (Singburi Science-based Technology College, OVEC)
- ๑๑) สถานศึกษามีการจัดทำ ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิตและพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย

๑๒) สถานศึกษามีการดำเนินการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบโดยใช้เครื่องมือและวิธีการที่หลากหลาย สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด

๑๓) ครูผู้สอนมีการจัดหา งานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีทางวิชาชีพในอนาคต 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) สถานศึกษาควรมีการพัฒนาหลักสูตรเพื่อพัฒนาผู้เรียนและยกระดับกำลังคน ร่วมกับสถานประกอบการ 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 โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่พัฒนาที่เหมาะสม

๑๑) สถานศึกษามีการกำกับ ติดตามครูผู้สอนให้มีการสรุปรายงานผลการพัฒนาและการนำนวัตกรรมไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ภายในสถานศึกษา

๑๒) สถานศึกษาควรจัดทำแผนงาน โครงการ โดยการมีส่วนร่วมกับสถานประกอบการในการพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สื่อเสมือนจริง (Virtual Media) เพื่อเสริมการ

เรียนรู้ในสถานการณ์จริง รวมทั้งการมุ่งเน้นการปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับครูฝึกในสถานประกอบการ ด้วยช่องทางและนวัตกรรมที่หลากหลาย

๑๓) พัฒนาระบบสารสนเทศคลังปัญญาอาชีวศึกษาของสถานศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทาง ให้มีความครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

๑๔) พัฒนาระบบคลังปัญญาอาชีวศึกษาของสถานศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทางให้มีความครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

๑๕) สถานศึกษาควรพัฒนาจัดตั้งเป็นศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพ ในสาขาวิชาเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร

๑๖) ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนที่จะสำเร็จการศึกษาเข้ารับการทดสอบหรือประเมินมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

๑.๔ ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

จากผลการประเมินตามมาตรฐานและตัวบ่งชี้ตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนา ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) มีทั้งจุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา ส่วนที่จะต้องพัฒนา มีข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา มีดังนี้

๑) สถานศึกษานำนโยบายและผลการประเมินมาเป็นตัวกำหนดบทบาททิศทางการจัดทำ แผนปฏิบัติการประจำปี กำหนดโครงการและกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาให้เป็นไปตาม มาตรฐานโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษาและยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษา คุณภาพสูงในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

๒) สถานศึกษาจัดประชุมครู บุคลากร และเจ้าหน้าที่ เพื่อสร้างความตระหนักในหน้าที่ และเล็งเห็นถึงความสำคัญของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) และเตรียมจัดทำข้อมูลอย่างมีระบบและต่อเนื่องเพื่อรองรับการประเมินคุณภาพภายในและภายนอก

๓) พัฒนาระบบการติดตามและรายงานความก้าวหน้าของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยี ฐานวิทยาศาสตร์ ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent.Center) โดยเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน และให้มีการประเมินผลการดำเนินงานของผู้บริหารเพื่อนำผลไปใช้ใน กระบวนการพัฒนาต่อไป

๔) ให้สถานประกอบการมีส่วนร่วมในการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน และการคัดเลือกและ ตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน

๕) พัฒนากิจกรรมทางด้านวิชาการและวิชาชีพไว้อย่างชัดเจนในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

๖) ส่งเสริมให้ครูมีเทคนิคการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการคิดเชิงสร้างสรรค์ที่หลากหลายให้กับนักเรียน นำไปสู่การพัฒนานวัตกรรม เสริมสร้างนักเรียนให้มีความคิดเชิงระบบและเรียนรู้ เทคโนโลยีใหม่ๆ ในสาขางานอาชีพนั้นๆ ตลอดจนมีความสามารถในการประมวลความรู้สู่ การปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

๗) สถานศึกษาควรพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อเสริมการ เรียนรู้ในสถานการณ์จริง เช่น การจัดทำคลิปวิดีโอสาธิตการปฏิบัติการทางอาหาร เผยแพร่ผ่านช่องทาง ออนไลน์ เช่น YouTube, Facebook, Line เป็นต้น หรือจัดทำใบความรู้ต่าง ๆ ในรูปแบบ E-Book เผยแพร่ผ่านระบบออนไลน์ เช่น Google Class room เป็นต้น

๘) แสวงหาความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐในท้องถิ่น ทั้งครูภัณฑ์และห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา 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 โดยมีส่วนร่วมกับการศึกษาในการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา

๒) ระดมทรัพยากรในการจัดการเรียนการสอน เพื่อยกระดับและพัฒนาคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษา

๓) ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีจิตมีอาสา โดยใช้วิชาชีพสร้างประโยชน์ให้กับชุมชนและสังคม

๔) สถานศึกษามีความเป็นเลิศในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาชีวศึกษาระดับปริญญาตรี ที่ตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ ตลอดจนเป็นสถานศึกษาแห่งความสุขและมีความปลอดภัยสำหรับนักเรียน นักศึกษา

๕) สถานศึกษาส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาทักษะอาชีพและการเป็นผู้ประกอบการของนักเรียน นักศึกษาให้มีความรู้และทักษะใหม่ที่จำเป็นต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง

๓. การจัดการศึกษาของโครงการฯ ที่บรรลุเป้าประสงค์ของหน่วยงานต้นสังกัด

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้ดำเนินการตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาชีวศึกษาระดับปริญญาตรีให้สอดคล้องกับการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย ๔.๐ ตามความเหมาะสมกับยุทธศาสตร์การพัฒนาเชิงพื้นที่ เพิ่มศักยภาพและความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ตลอดจนพัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะ พัฒนาครูพัฒนานักเรียน นักศึกษา โดยมีความร่วมมือกับสถานประกอบการในการจัดการอาชีวศึกษาสู่ความเป็นเลิศตามวัตถุประสงค์ของหน่วยงานต้นสังกัด ดังนี้

๑) มีแผนงาน โครงการพัฒนาผู้เรียน ยกย่องคุณภาพผู้เรียน เพิ่มปริมาณสายอาชีพ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมทุกภาคส่วน ให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ทุกด้านที่หลากหลาย

๒) มีปัจจัยและทรัพยากรที่พร้อมใช้ในการพัฒนาผู้เรียน มีสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการศึกษามีวิสัยทัศน์อุปกรณเพียงพอ

๓) มีคณะกรรมการสถานศึกษาที่เข้มแข็ง และชุมชนให้ความร่วมมือกับสถานศึกษาในการพัฒนาเป็นอย่างดี

๔) ครูผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นการบูรณาการวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี (STEM Education) รูปแบบการสอนแบบโครงงานเป็นฐาน (PjBL) มาใช้ในการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการในรายวิชาชีว เน้นให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติได้ด้วยตนเองผ่านสถานการณ์จริง โดยใช้สื่อ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีที่ทันสมัยอย่างหลากหลาย ใช้เครื่องมือวัด และ

ประเมินผลที่สอดคล้องกับกิจกรรมการจัดการเรียนรู้ และส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะของการเป็น นวัตกรรม สามารถสร้างสรรค์ผลงานนวัตกรรม และสิ่งประดิษฐ์ที่สามารถนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์

๕) ผลิตและพัฒนากำลังคน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ฐานวิทยาศาสตร์ ภายใต้หลักสูตรที่ยึดโยงกับกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

๖) มีภาคีเครือข่ายความร่วมมือทั้งภาครัฐ และเอกชน ในการต่อยอดองค์ความรู้สู่การผลิต นวัตกรรมที่จะช่วยสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับสากล

๗) ส่งเสริมและสนับสนุนให้ครูและบุคลากรทางการศึกษาพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน โดยใช้กระบวนการวิจัยปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม และยกระดับองค์ความรู้โดยใช้ การวิจัยเป็นฐาน

๘) พัฒนาหลักสูตร พัฒนาครู พัฒนานักเรียน นักศึกษา และพัฒนาทรัพยากรทางการศึกษา ตลอดจนแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างมีคุณภาพ

๙) พัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้อง ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หรือ มาตรฐานอาชีพอื่นๆ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานสากล และสอดคล้องกับความต้องการ กำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย ๔.๐

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

๔.๑ ความเป็นมาและความสำคัญ

กระทรวงศึกษาธิการ โดยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติได้ร่วมกัน จัดทำโครงการจัดตั้งโรงเรียนเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์นำร่อง โดยมี วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี จังหวัด สิงห์บุรี เข้าร่วมโครงการในวันที่ ๑ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ โดยพัฒนาหลักสูตรเพื่อสร้างบุคลากร กลุ่มนี้ให้ประเทศไทยมีฐานกำลังคน ที่ครบถ้วนและเพียงพอที่จะเป็นกำลังสำคัญในการเพิ่มขีด ความสามารถในการแข่งขันด้วยนวัตกรรม

๔.๒ วัตถุประสงค์

เพื่อบ่มเพาะและสร้างนักเทคโนโลยีที่สามารถผสมผสานวิทยาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้เข้ากับทักษะด้านวิชาชีพเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม รวมถึงสิ่งประดิษฐ์ใหม่ ๆ อันจะนำไปสู่การ ยกระดับความสามารถทางเทคโนโลยีให้กับภาคการผลิตและบริการต่อไปในอนาคต

๔.๓ กรอบแนวคิด (ถ้ามี)

๔.๔ วิธีการดำเนินงาน

โครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชา เทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ดำเนินงานตามนโยบายของสำนักงาน คณะกรรมการการอาชีวศึกษา จัดประชุมคณะผู้บริหาร ครู และบุคลากรทางการศึกษา เพื่อประชุมชี้แจง นโยบายการจัดการสถานศึกษาภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) โดยออก คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานระดับสาขาวิชา คณะกรรมการบริหารและขับเคลื่อนศูนย์ความเป็น เลิศทางการอาชีวศึกษา ระดับสถานศึกษา กำหนดวิสัยทัศน์ พันธกิจของสถานศึกษาเพื่อจัดทำแผนการ ปฏิบัติการประจำปี เพิ่มเติมสมรรถนะที่จำเป็นให้กับครูผู้สอนในหัวข้อที่มีความทันสมัยและจำเป็นต่อการ นำไปใช้ในการจัดการเรียนการสอน พัฒนาความสามารถในการผลิตสื่อดิจิทัล (Digital Content) และการ จัดการเรียนการสอนด้วยแพลตฟอร์มดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ (Digital Learning Platform) อย่างมีคุณภาพ ให้กับครูผู้สอน จัดหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์ ทรัพยากรทางการศึกษา ที่เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งโครงสร้างพื้นฐานให้เป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีคุณภาพ จัดหาแพลตฟอร์มดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ (Digital

Learning Platform) ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศอย่างมีคุณภาพ ทำความร่วมมือกับสถาบันอุดมศึกษา ในประเทศ ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการและวิชาชีพของครูและนักเรียน พัฒนาหลักสูตรร่วมกับ สถานประกอบการให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพอย่างต่อเนื่อง สามารถเชื่อมโยงสมรรถนะอาชีพในการ ทำงานสู่ระบบคุณวุฒิทางการศึกษา ครูผู้สอนดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามแผนการจัดการเรียนรู้ ที่มุ่งเน้นการบูรณาการวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ และเทคโนโลยี จัดกิจกรรมการเรียนรู้ แบบโครงงานเป็นฐาน (Project-based Learning) บูรณาการในรายวิชาชีพ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะใน การคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และสร้างสรรค์ผลงาน ประดิษฐ์คิดค้นนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ โดยมีการ กำกับติดตาม นิเทศการจัดการเรียนการสอนโดยผู้บริหารและหัวหน้าแผนกวิชา ครูผู้สอนมีการวัดและ ประเมินผลที่หลากหลายเหมาะสมสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้ มีการประเมินผลหลักสูตรรายวิชา เพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของ สถานประกอบการ มีการดูแลผู้เรียนอย่างใกล้ชิด มีการประชุมผู้ปกครอง เยี่ยมบ้าน ให้คำปรึกษาด้านต่าง ๆ เพื่อลดปัญหาการออกกลางคัน จัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่พึงงาม จัดระบบบริหารและ สารสนเทศอย่างเป็นระบบ มีการกำกับติดตามและตรวจสอบการดำเนินงานตามกระบวนการ PDCA มีการ ใช้ข้อมูลจากผลการประเมินมาพัฒนาการดำเนินงาน และคุณภาพการจัดการศึกษา และมีการสร้างเครือข่าย ความร่วมมือในการพัฒนาผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง

๔.๕ ผลการดำเนินงาน

โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้รับการคัดเลือก เป็นศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ จากสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ผู้เรียนมีองค์ความรู้ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สามารถ วิเคราะห์ วิจัย ส่งผลให้ผู้เรียนสร้างสรรค์นวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ มีผลงานวิจัยได้นำเสนอในระดับนานาชาติ และเข้าร่วมการแข่งขันประกวดแข่งขันประเภทต่าง ในระดับจังหวัด ระดับภาค ระดับชาติ และระดับนานาชาติ ได้รับรางวัลดังนี้

๑) ระดับนานาชาติ ได้รับรางวัล Honored Award ผลงาน Chicken Breast Meatball Supplement Salmon Fishbone ลูกชิ้นอกไก่เสริมแคลเซียมจากผงก้างปลาแชลมอน ในการประชุม วิชาการนานาชาติ โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ครั้งที่ ๘

๒) ระดับนานาชาติ ได้รับรางวัล Honored Award ผลงาน Crispy Straw Mushroom ผลิตภัณฑ์เห็ดฟางทอดกรอบ ในการประชุมวิชาการนานาชาติ โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐาน วิทยาศาสตร์ ครั้งที่ ๘

๓) ระดับชาติ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๓ โครงการการศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสม ในการทอดผลิตภัณฑ์เห็ดฟางทอดกรอบ ระดับ (ปวช.) ระดับเหรียญทองแดง ในการประกวดโครงการ วิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ระดับชาติ ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖

๔) ระดับภาค ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๔ มาตรฐานระดับเหรียญทอง การประกวด ผลงานสะเต็มศึกษา (STEM Education) ระดับ ปวช. ในการแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน ระดับภาคกลาง ครั้งที่ ๓๑ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖

๕) ระดับภาค ได้รับรางวัลชมเชย ระดับเหรียญเงิน ผลงาน ลูกชิ้นอกไก่แปงฟักทอง ในการประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ระดับภาคกลาง

๔.๖ ประโยชน์ที่ได้รับ

- ๑) โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้บ่มเพาะนักเรียนระดับ ปวช. ที่มีศักยภาพด้านการประดิษฐ์คิดค้นเชิงเทคโนโลยี
- ๒) โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี มีการส่งเสริมสนับสนุนผลงานวิจัยของผู้เรียนให้มีการต่อยอดในเชิงพาณิชย์และการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ
- 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 ตำบลบางพุทราอำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี ๑๖๐๐๐ โทรศัพท์ ๐ ๓๖๕๑ ๒๕๑๕ โทรสาร ๐ ๓๖๕๑ ๑๒๔๔

E-mail singvcom@hotmail.com Website www.sivc.ac.th

๒.๑.๒ ประวัติสถานศึกษาโดยสังเขป :

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

ปี พ.ศ. ๒๔๘๒ ได้ย้ายมาตั้งในที่ซึ่งเป็นที่ตั้งในปัจจุบัน อันเป็นที่ดินของวัดโพธิ์แก้วนพคุณ ซึ่งมีที่ดินประมาณ ๙ ไร่ ๑ งาน

ปี พ.ศ. ๒๔๘๕ เปลี่ยนชื่อเป็น “โรงเรียนการช่างสตรีสิงห์บุรี” เปิดทำการสอนหลักสูตรการช่างสตรีในระดับอาชีวศึกษาตอนต้น อาชีวศึกษาตอนปลายและอาชีวศึกษาขั้นสูงจนถึง ปี พ.ศ. ๒๕๐๓ ในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (มศ.๑ - มศ.๓) สายอาชีพและระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (มศ.๔ - มศ.๖) สายอาชีพและสายสามัญ (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 เดิมสาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ 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. ๒๕ ๒๓ กรมอาชีวศึกษา ได้อนุมัติให้โรงเรียน เปิดแผนกวิชาศิลปหัตถกรรม ขึ้นอีก ๑ แผนกวิชา ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๒๔ ตามหนังสือที่ สห 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) ต่อมาได้รับอนุมัติให้เปิดทำ

การสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาการบัญชี ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ ลงวันที่ ๑๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๒๕ และเริ่มดำเนินการสอนเมื่อวันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๒๕

ปี พ.ศ. ๒๕๒๖ ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป สาขาละ ๑ ห้องเรียน ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ ลงวันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๖ และเริ่มเปิดดำเนินการสอนเมื่อวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๒๖

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

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

ปี พ.ศ. ๒๕๓๔ได้รับคัดเลือกให้เป็นสถานศึกษาดีเด่นระดับชาติ ประเภทวิชาคหกรรมศิลป์หัตถกรรม 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 สาขางาน เทคโนโลยีสารสนเทศ

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 ในการให้คำปรึกษาเพิ่มเติมในรายวิชาต่าง ๆ มีหลักสูตรครอบคลุมการเรียนวิชาสามัญและสายอาชีพที่รองรับผู้เรียนที่มีความสามารถทางการประดิษฐ์คิดค้นพัฒนาเชิงเทคโนโลยี โดยพัฒนาศักยภาพกระบวนการเรียนรู้ที่จะพัฒนาผู้เรียนไปสู่การเป็นนวัตกรรมที่มีทักษะในศตวรรษที่ ๒๑ ซึ่งถือเป็นจุดเด่นที่แตกต่างจากสายอาชีพแบบเดิม

การจัดการเรียนการสอนเป็นลักษณะของ team teaching โดยครูพี่เลี้ยงเป็นตัวกลางในการเชื่อมโยงและทำความเข้าใจกับครูผู้สอนทุกคนทั้งวิชาด้านทฤษฎีและปฏิบัติ ให้ความเข้าใจที่ตรงกัน โดยก่อนเปิดภาคเรียนได้มีการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ (workshop) ที่ผ่านมา เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร เตรียมความพร้อม จัดตารางการเรียนการสอน และกระตุ้นให้นักเรียนนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ไปเชื่อมต่อทักษะด้านวิชาชีพ เพื่อพัฒนาไปเป็นโครงการในภาคเรียนต่อ ๆ ไป และในรายวิชาภาษาต่างประเทศได้จัดหาครูเจ้าของภาษามาทำการสอน เพื่อพัฒนาทักษะการใช้ภาษาต่างประเทศให้กับนักเรียน นักเรียนของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ จะมีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ที่มีความเข้มข้นเท่ากับนักเรียนสายสามัญ (วิทย์-คณิต) และมีทักษะด้านงานเทคโนโลยีเท่ากับนักเรียนสายอาชีพ ภายใต้การเรียนการสอนแบบโครงการเป็นฐาน Project-based learning ที่มุ่งเน้นสร้างทักษะการแก้ปัญหาและสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ เพื่อรองรับการสร้างนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ให้กับภาคการผลิตและบริการในอนาคต นอกจากนี้โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ยังมีความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยพี่เลี้ยง คือ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ซึ่งให้การสนับสนุนด้านการจัดการเรียนการสอน และการพัฒนาหลักสูตร

๒.๑.๔ สภาพชุมชน เศรษฐกิจ และสังคมของสถานศึกษา

สภาพชุมชน : อำเภอบึงสามพันบุรีแบ่งเขตการปกครองย่อยออกเป็น ๑๐ ตำบลท้องที่อำเภอบึงสามพันบุรีประกอบด้วยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๑๑ แห่ง

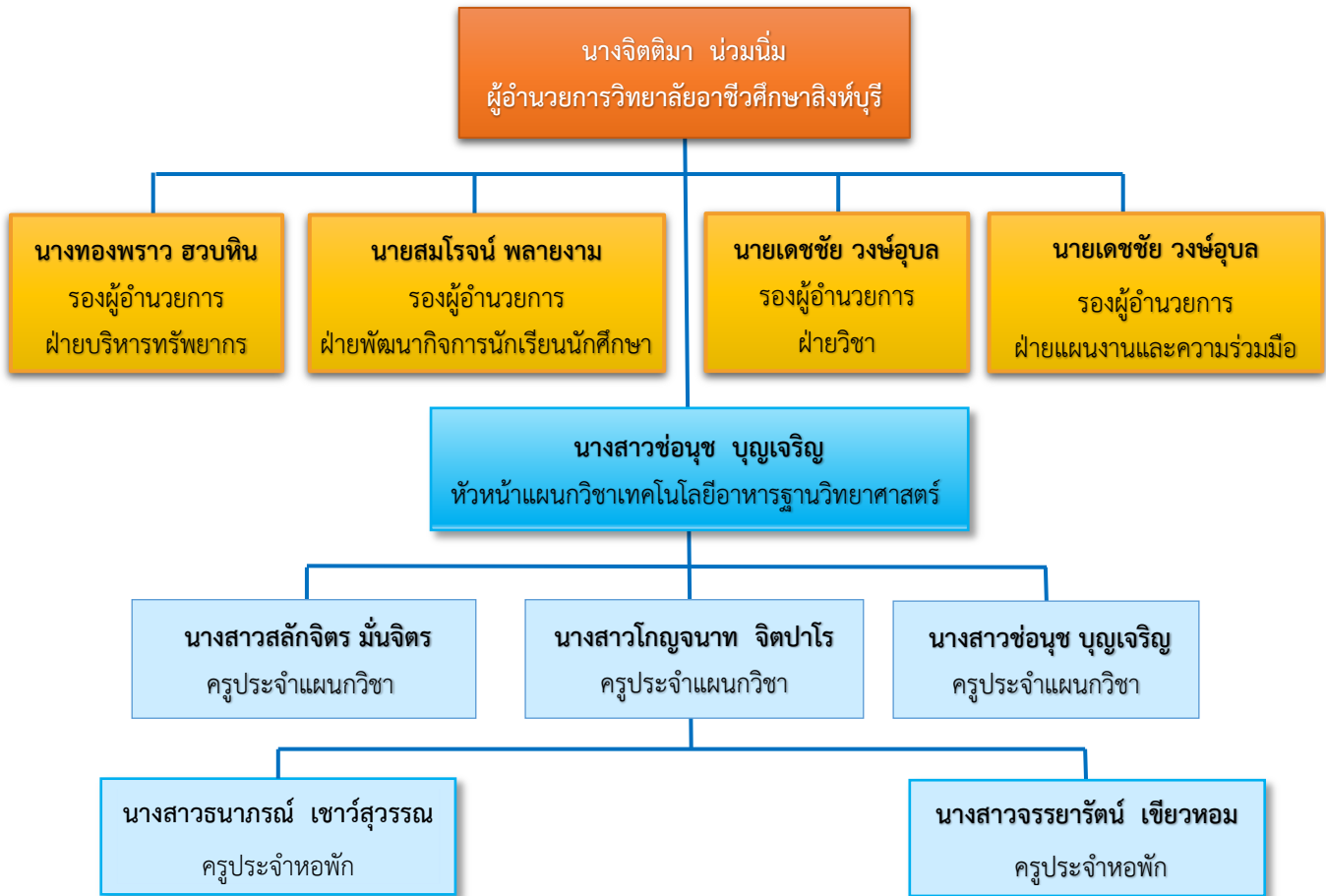
สภาพเศรษฐกิจ : จังหวัดสิงห์บุรี ประกอบด้วยอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้าง ร้อยละ ๒๐ ประกอบด้วยอาชีพอื่น ๆ ได้แก่ รับราชการ ค้าขาย ประกอบธุรกิจส่วนตัว และรัฐวิสาหกิจ

สภาพสังคม : ประชากรส่วนใหญ่มีการศึกษาน้อยเนื่องจากความยากจนเป็นอุปสรรคสำคัญ แต่ให้ความร่วมมือในด้านการศึกษาดี ค่านิยมในการส่งบุตรหลานให้เข้ารับการศึกษายังคงสูงอยู่ แต่ในเขตชุมชนอำเภอบึงสามพันบุรี และอำเภอบึงสามพันบุรี อื่น ๆ นิยมส่งบุตรหลานศึกษาต่อที่กรุงเทพฯ เนื่องจากกระยะทางไม่ไกลเท่าใด การคมนาคมสะดวกและไม่นิยมให้บุตรหลานศึกษาต่อสายอาชีพ

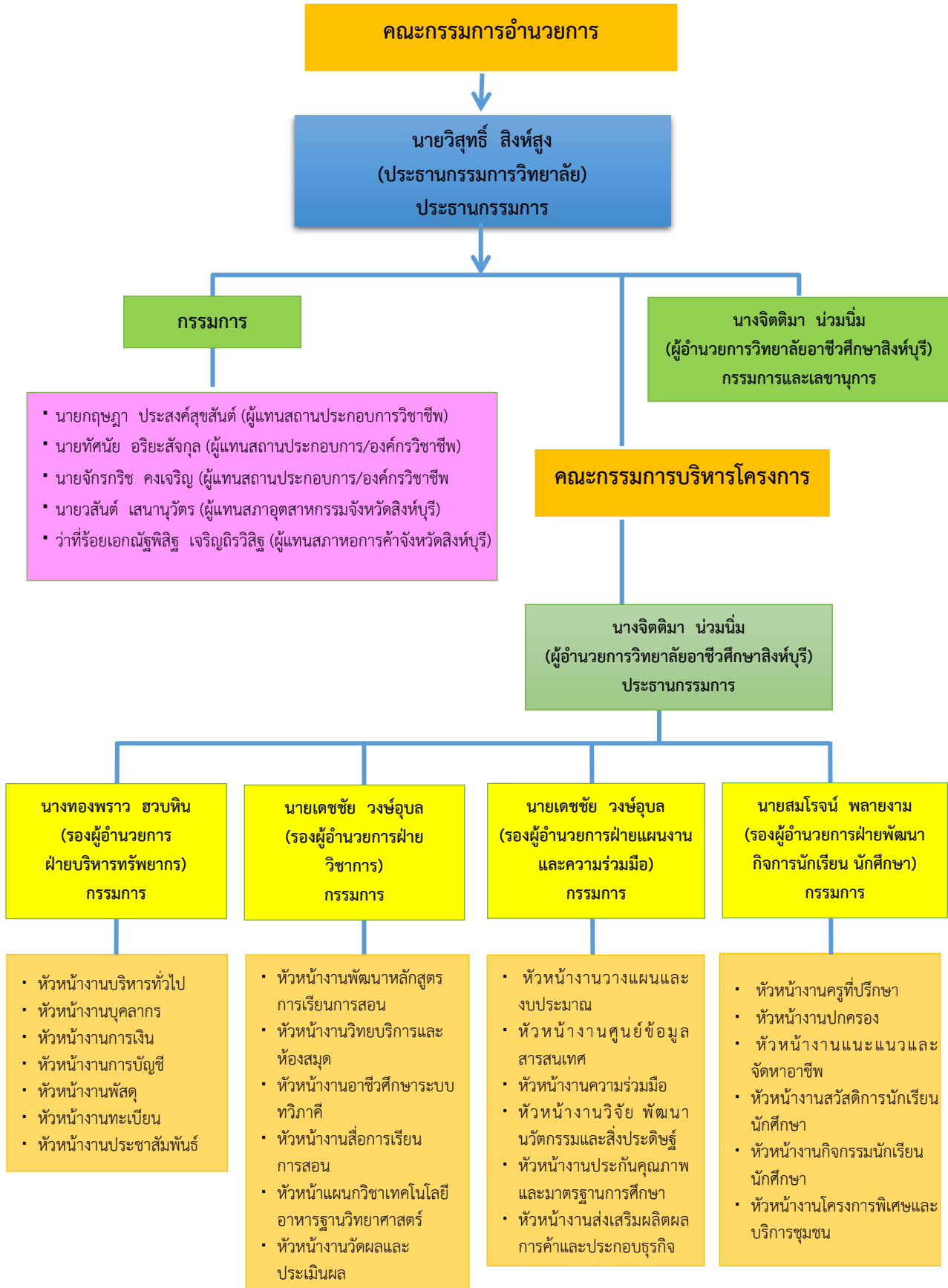
๒.๒ แผนภูมิบริหารสถานศึกษา



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 สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบจากการเกษตรผ่านกระบวนการแปรรูปให้กลายเป็นอาหารที่ผู้บริโภคต้องการโดยกระบวนการดังกล่าวจำเป็นต้องใช้ความรู้ 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) ข้อมูลผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือ มาตรฐานฝีมือแรงงานจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ ใบอนุญาตประกอบอาชีพ (License) จากหน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรองมาตรฐานอาชีพ

๒.๑) สรุปจำนวนและร้อยละผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ

ระดับ	สาขาวิชา/สาขางาน	จำนวนผู้เรียนทั้งสิ้น	จำนวนผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองฯ			รวม
			ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓	
-	-	-	-	-	-	-

๒.๒) รายละเอียดผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ

ชื่อ - สกุล	ระดับ/ชั้นปี	ใบรับรอง/ใบอนุญาต	
		มาตรฐานอาชีพ/มาตรฐานฝีมือแรงงาน/ใบอนุญาต	ชั้น/ระดับ/ประเภท
-	-	-	-

๓) ข้อมูลผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือ มาตรฐานฝีมือแรงงานจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ ใบอนุญาตประกอบอาชีพ (License) จากหน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรองมาตรฐานอาชีพ

ชื่อ - สกุล	ระดับ/ชั้นปี	ใบรับรอง/ใบอนุญาต	
		มาตรฐานอาชีพ/มาตรฐานฝีมือแรงงาน/ใบอนุญาต	ชั้น/ระดับ/ประเภท
-	-	-	-

๔) ข้อมูลภาวะการมีงานทำและการศึกษาต่อของผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชา

ระดับ	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	ภาวะการมีงานทำและการศึกษาต่อ					ว่างงาน
		ทำงาน		ประกอบอาชีพอิสระ	ศึกษาต่อ		
		ตรงสาย	ไม่ตรงสาย		ตรงสาย	ไม่ตรงสาย	
ปวช.๓	๑๗	-	-	๒	๑๓	๒	-
รวม	๑๗	-	-	๒	๑๓	๒	-

๒.๖.๓ ด้านครู บุคลากร และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

๑) ข้อมูลครู

ชื่อ - สกุล	การศึกษา สูงสุด	วุฒิการศึกษา/สาขาวิชา	ประสบการณ์ การสอน (ปี)
๑. นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น	ครู คศ.๑	วท.บ. สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	๗
๒. นางสาวสลักจิตร์ มั่นจิตร	ครูผู้ช่วย	วท.บ. สาขาเคมี	๒
๓. นางสาวรัชชัญญ์ ทองภู	ครูผู้ช่วย	ค.บ. สาขาฟิสิกส์	๒
๔. นางสาวช่อนุช บุญเจริญ	ครูผู้ช่วย	วท.บ. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร	๑

๒) ข้อมูลครูที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือ มาตรฐานฝีมือแรงงานจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ ใบอนุญาตประกอบอาชีพ (License) จากหน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรองมาตรฐานอาชีพ

ชื่อ - สกุล	ใบรับรอง/ใบอนุญาต	
	มาตรฐานอาชีพ/มาตรฐานฝีมือแรงงาน/ ใบอนุญาต	ชั้น/ระดับ/ ประเภท
-	-	-

๓) อัตราส่วนครูต่อนักเรียน

ผู้เรียน จำนวน ๓๙ คน /ปีการศึกษา
 ครูผู้สอน จำนวน ๔ คน
 อัตราส่วนครู : ผู้เรียน คือ ๑ : ๑๐

๔) ข้อมูลครูฝึกในสถานประกอบการ

ชื่อ - สกุล	ความเชี่ยวชาญ	
	ด้านที่มีความเชี่ยวชาญ	สถานประกอบการ
-	-	-

๕) ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ

ชื่อ - สกุล	ความเชี่ยวชาญ	
	ด้านที่มีความเชี่ยวชาญ	หน่วยงาน
๑. ผศ.ดร.ศิริลดา ศรีกอก	ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก	มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
๒. ดร.ศศธร ศรีวีเชียร	การแปรรูปอาหาร/วิเคราะห์คุณภาพอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
๓. อาจารย์เพ็ญศิริ คงสิทธิ์	การแปรรูปอาหาร	มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

๒.๖.๔ ด้านอาคารสถานที่

อาคาร/ห้องปฏิบัติการ	จำนวนรายการ	จำนวนนักเรียนนักศึกษาที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
๑. อาคารเรียนปฏิบัติการ ๔ ชั้น	๑ อาคาร	
๑.๑ ห้องเรียน	๖ ห้อง	๑๓ คน/ห้อง
๑.๒ ห้องปฏิบัติการ	๖ ห้อง	๑๓ คน/ห้อง
๑.๓ ห้องประชุม	๑ ห้อง	๓๙ คน/ห้อง
๒. อาคารหอพักนักเรียน นักศึกษา ๔ ชั้น	๒ อาคาร	
๒.๑ ห้องพัก	๒๘ ห้อง	๒ คน/ห้อง
๒.๒ ห้องประชุม	๒ 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	จำนวนรายการ	จำนวนนักเรียนนักศึกษาที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
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	ชุดทดลองคลื่นน้ำวัดความถี่แบบดิจิทัล	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
๑๕	ชุดทดลองการหาความเร็วของแสง	๑ ชุด	๑๓ คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวนรายการ		จำนวนนักเรียนนักศึกษาที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
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	เครื่องซิงดิจิตอลความละเอียด 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	ชุดไตเตรชันสารแบบอัตโนมัติ	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	อัน	๑๓ คน
๓๗	เตาแก๊สสแตนเลส	๔	เตา	๑๓ คน
๓๘	ถังขยะสแตนเลสมีล้อ	๔	ใบ	๑๓ คน
๓๙	ชั้นวางอุปกรณ์	๔	อัน	๑๓ คน
๔๐	ตู้เย็นยีน ๖ ประตู	๒	ตู้	๑๓ คน
๔๑	เตาอบแก๊สระบบอัตโนมัติ	๑	ชุด	๑๓ คน
๔๒	ตู้อบรมร้อน	๑	ตู้	๑๓ คน
๔๓	เครื่องซีลสุญญากาศ	๑	เครื่อง	๑๓ คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวนรายการ		จำนวนนักเรียนนักศึกษาที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
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
๖๙	เครื่องวัดค่าความเค็ม	๑	เครื่อง	๑๓ คน
๗๐	เครื่องปั่น ร้อนเย็น	๑	เครื่อง	๑๓ คน
๗๑	อุปกรณ์ประกอบอาหาร (๙๓ รายการ)	๑	ชุด	๑๓ คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวนรายการ		จำนวนนักเรียนนักศึกษาที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
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
๙๗	เครื่องชั่งน้ำหนัก	๑	เครื่อง	๑๓ คน
๙๘	เครื่องผสมอาหาร	๑	เครื่อง	๑๓ คน
๙๙	เครื่องคั้นน้ำผลไม้แยกกาก	๑	เครื่อง	๑๓ คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวนรายการ		จำนวนนักเรียนนักศึกษาที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
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 แบบมอดิ่ง	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	เก้าอี้บุ้นวมขาเหล็ก	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
๑๒๓	รองเท้าเซฟ (รองเท้ากันลื่น)	๒๖	คู่	๑๓ คน

๒.๕.๕ ด้านงบประมาณตามแผนงาน/โครงการ

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	กิจกรรม/ชื่อผลงาน	รางวัล	ระดับ
๑.	ได้รับรางวัล Honored Award จากผลงาน ลูกชิ้นอกไก่เสริมแคลเซียมจากผงก้างปลา แซลมอน (Chicken Breast Meatball Supplement Salmon Fishbone) ในการประชุมวิชาการนานาชาติ โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ครั้งที่ ๘	Honored Award	ระดับนานาชาติ
๒.	ได้รับรางวัล Honored Award จากผลงาน ผลิตภัณฑ์เห็ดฟางทอดกรอบ (Crispy Straw Mushroom) ในการประชุมวิชาการนานาชาติ โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ครั้งที่ ๘	Honored Award	ระดับนานาชาติ
๓.	ได้รับรางวัล Honored Award จากผลงาน ลูกชิ้นอกไก่เสริมแคลเซียมจากผงก้างปลา แซลมอน (Chicken Breast Meatball Supplement Salmon Fishbone) ในการประชุมวิชาการนานาชาติ โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ครั้งที่ ๘	Honored Award	ระดับนานาชาติ
๔.	ได้รับรางวัล Honored Award จากผลงาน ผลิตภัณฑ์เห็ดฟางทอดกรอบ (Crispy Straw Mushroom) ในการประชุมวิชาการนานาชาติ โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ครั้งที่ ๘	Honored Award	ระดับนานาชาติ

ลำดับ	กิจกรรม/ชื่อผลงาน	รางวัล	ระดับ
๕.	การประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ระดับชาติ ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ รางวัล รองชนะเลิศอันดับ ๓ โครงการการศึกษา ระยะเวลาที่เหมาะสมในการทอดผลิตภัณฑ์เห็น ฟางทอดกรอบ ระดับ (ปวช.) ระดับเหรียญ ทองแดง	รองชนะเลิศ อันดับ ๓	ระดับชาติ
๕.	การประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ระดับ ภาค ภาคกลาง ผลงานลูกชิ้นอกไก่แบ่งฟักทอง	รางวัลชมเชย (เหรียญเงิน)	ระดับภาค (ภาคกลาง)
๖.	ผลิตภัณฑ์ปลาปังปัง ได้รับรางวัล ระดับ ๔ ดาว จากการประเมินศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา ระดับภาค ภาค กลาง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖	รางวัลระดับ ๔ ดาว	ระดับภาค
๗.	ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๔ มาตรฐาน เหรียญทอง การประกวดผลงานสะเต็มศึกษา (STEM Education) ระดับ ปวช. ในการ แข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน ระดับภาค ภาคกลาง	รองชนะเลิศ	ระดับภาค

๒.๖.๒ รางวัลและผลงานของครูและบุคลากรทางการศึกษา

ที่	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
๑.	นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๓ ระดับเหรียญ ทองแดง โครงการการศึกษาระยะเวลาที่ เหมาะสมในการทอดผลิตภัณฑ์เห็นฟางทอด กรอบ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) การ ประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ระดับชาติ ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖	รองชนะเลิศ	ชาติ	สำนักงาน คณะกรรมการการ อาชีวศึกษา
๒.	นางสาวช่อนุช บุญเจริญ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๓ ระดับเหรียญ ทองแดง โครงการการศึกษาระยะเวลาที่ เหมาะสมในการทอดผลิตภัณฑ์เห็นฟางทอด กรอบ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) การ ประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ระดับชาติ ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖	รองชนะเลิศ	ชาติ	สำนักงาน คณะกรรมการการ อาชีวศึกษา

ที่	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
๓.	นางสาวสลักจิตร์ มั่นจิตร รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๓ ระดับเหรียญทองแดง โครงการการศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสมในการทอดผลิตภัณฑ์เห็ดฟางทอดกรอบ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) การประกวดโครงการวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ระดับชาติ ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖	รองชนะเลิศ	ชาติ	สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
๔.	นางสาวธนาภรณ์ เข้าวสุวรรณ ครูที่ปรึกษาการประกวดสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร ลูกชิ้นอกไก่แบ่งฟักทอง	ชนะเลิศ	จังหวัด	อาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๖.	นางสาวจรรยารัตน์ เขียวหอม ครูที่ปรึกษาการประกวดสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร ลูกชิ้นอกไก่แบ่งฟักทอง	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๗.	นางจิตติมา น่วมนิ่ม รางวัลรองผู้บริหารสถานศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๘.	นางทองพรพร ฮวบหิน รางวัลรองผู้บริหารสถานศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๙.	นายเดชชัย วงษ์อุบล รางวัลรองผู้บริหารสถานศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๑๐.	นายสมโรจน์ พลายงาม รางวัลรองผู้บริหารสถานศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๑๑.	นางสาวสินีนานฎ กิตติกุล รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๑๒.	นางอุศนา ชูชัยมงคล รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๑๓.	นางวราภรณ์ บุตตะคาม รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๑๔.	นางมกรา ทรัพย์เจริญ รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๑๕.	นายชินตะวัน บรรรโล รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๑๖.	นางสายพิน จำเดิม รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี
๑๗.	นางสาวสุวารี ยี่งนอก รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี

ที่	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
๑๘.	นางสุกัญญา บุญเยี่ยม รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๑๙.	นางสาวสลักจิตร มั่นจิตร รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๐.	นางกัญยารัตน์ ผิวผ่อง รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๑.	นางอนงค์ลักษณ์ เจตีย์ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๒.	นางวารินทร์ธร ยิ่งศิริเกียรติ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๓.	นางยุพิน บุญบันดล รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๔.	นางศรีฟ้า งามสกุล รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๕.	นางสาวกัลยา ชูติวัตร รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๖.	นางสาวสุพีร์ สุริยะ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๗.	นางสาวนภาพร กลิ่นน้ำหอม รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๘.	นางฐิติมา วงษ์คำ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒๙.	นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๓๐.	นางสาวสายฝน แซ่จู้ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๓๑.	นางเกษร เปรมทอง รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๓๒.	นางพัชรินทร์ อ่ำจิ้น รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๓๓.	นางสาวธนาภรณ์ เขาว์สุวรรณ รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๓๔.	นางสาวศรียรรณม์ พิมพ์หอม รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๓๕.	นางสาวสุภาณี ธรรมเกษร รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี

ที่	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
๓๖.	นางพัชรพรรณ จันทร์อินทร์ รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๓๗.	นางสาวชฎาพร แม้นพวก รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๓๘.	นางสาวสุนันทา โค้วสุวรรณ รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี

๒.๖.๓ รางวัลและผลงานของผู้เรียน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ
๑.	๑. นางสาวอักษรภักดิ์ เชิญศิริ ๒. นางสาวกীরติ จำปาวงษ์ ๓. นางสาวแก้วมณี แซ่หั่ว ๔. นางสาวนภาพิมล เสือเล็ก ๕. นางสาวพรธิตา แซ่ย่าง ๖. นางสาวจิระวดี พิพิธนิชการ ๗. นายพนกร ศรีรัง ๘. นางสาวสารีรัตน์ ทาทาร ๙. นางสาวนฤมล เรียงพร ๑๐. นางสาวดารารวโร โสมนัส การประกวด/ประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ ลูกชั้นนอกไก่อแปงฟักทอง สิ่งประดิษฐ์ประเภทที่ ๔ สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี	รางวัลชนะเลิศ (ระดับเหรียญทอง)	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
๒.	๑. นางสาวอักษรภักดิ์ เชิญศิริ ๒. นางสาวกীরติ จำปาวงษ์ ๓. นางสาวแก้วมณี แซ่หั่ว ๔. นางสาวนภาพิมล เสือเล็ก ๕. นางสาวพรธิตา แซ่ย่าง ๖. นางสาวจิระวดี พิพิธนิชการ ๗. นายพนกร ศรีรัง ๘. นางสาวสารีรัตน์ ทาทาร ๙. นางสาวนฤมล เรียงพร ๑๐. นางสาวดารารวโร โสมนัส การประกวด/ประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ ลูกชั้นนอกไก่อแปงฟักทอง สิ่งประดิษฐ์ประเภทที่ ๔ สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี	รางวัลชมเชย	ระดับภาค

๒.๗ ข้อมูลความร่วมมือในการจัดการอาชีวศึกษาตามแนวทางการจัดการสถานศึกษา ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

๒.๗.๑ ข้อมูลความร่วมมือกับสถานประกอบการ (แสดงข้อมูลสถานประกอบการที่ลงนามความร่วมมือ (MOU) กับสถานประกอบการเพื่อจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา)

- ในพื้นที่บริการ
 - ๑) ร้านเกษรา เบเกอรี่
 - ๒) โรงพยาบาลสิงห์บุรี
- นอกพื้นที่บริการ/นอกจังหวัด
 - ๑) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
 - ๒) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
 - ๓) สหกรณ์โคนมพัฒนานาคคม 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 มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรบุรี

- ๑) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา จำนวน๒..... หลักสูตร/รายวิชา
- ๒) การพัฒนาครู จำนวน-..... คน
- ๓) พัฒนานักเรียนนักศึกษา จำนวน๓๙..... 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

๔. 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
	เครื่องดื่มและเครื่องดื่มสมุนไพร	E-Document เรื่อง “ประเภทของเครื่องดื่มและเครื่องดื่มสมุนไพร”
	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 “เทคโนโลยีเกี่ยวกับสมบัติของแข็งของเหลว แก๊ส”
	การประยุกต์ใช้ชีววิทยาเพื่อเทคโนโลยีอาหาร	Presentation เรื่อง “จุลินทรีย์”
นางสาวรัชชัญญ์ ทองภู	โครงการแปรรูปอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ๓	E-Document เรื่อง “ขั้นตอนการทำโครงการ”
	ฟิสิกส์เพื่อเทคโนโลยีอาหาร	Presentation เรื่อง “ฟิสิกส์การประกอบอาหาร”
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 และจบแล้วต้องมีงานทำ

๑) โครงการเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน

๑. ชื่อโครงการพัฒนาศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อพัฒนาเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ ในการสร้างอาชีพ สาขาเทคโนโลยีอาหาร สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

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

๒. ชื่อโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ การเป็นผู้ประกอบการใหม่และการเขียนแผนธุรกิจ

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อพัฒนาเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ ในการสร้างอาชีพ สาขาเทคโนโลยีอาหาร สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

๑) ร้านเกษรา เบเกอร์รี่

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 มีความมั่นใจและภาคภูมิใจในวิชาชีพที่เรียนรักงาน 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 ความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างอาชีพ 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 กับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อพัฒนาเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างอาชีพ 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” ซึ่งไม่ใช่เพียงแค่มีทักษะฝีมือหรือเก่งทางด้านช่างเท่านั้น แต่ต้องเป็นผู้ที่เก่งด้านวิทยาศาสตร์ด้วย กล่าวคือ สามารถนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์หลายสาขามาผสมผสานกับความรู้ความชำนาญด้านการประดิษฐ์เพื่อสร้างสรรค์เป็นนวัตกรรมทางเทคโนโลยีในแขนงต่าง ๆ อาทิ การพัฒนากระบวนการผลิตใหม่ การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ การให้บริการในรูปแบบใหม่ เป็นต้น ดังนั้น จึงจำเป็นต้องเร่งขยายฐานการศึกษาเพื่อบ่มเพาะและสร้างนักเทคโนโลยีที่สามารถผสมผสานวิทยาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้เข้ากับทักษะด้านวิชาชีพเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม รวมถึงสิ่งประดิษฐ์ใหม่ๆ อันจะนำไปสู่การยกระดับความสามารถทางเทคโนโลยีให้กับภาคการผลิตและบริการต่อไปในอนาคต โดยเร่งพัฒนาหลักสูตรเพื่อสร้างบุคลากรกลุ่มนี้ให้ประเทศไทยมีฐานกำลังคนที่ครบถ้วนและเพียงพอที่จะเป็นกำลังสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้วยนวัตกรรม

กระทรวงศึกษาธิการ โดยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ ได้ร่วมกันจัดทำ โครงการจัดตั้งโรงเรียนเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์นำร่อง โดยมีวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี เข้าร่วมโครงการในวันที่ ๑ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ (มติ รัฐมนตรีเห็นชอบ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๕๐)

๒.๘ ศูนย์ฝึกอบรม แหล่งเรียนรู้ ศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพ

๒.๘.๑ ศูนย์ฝึกอบรม แหล่งเรียนรู้ ให้คำปรึกษา ในสาขาวิชา

โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ โดยมีเป้าหมายเพื่อผลิตกำลังคน ที่มีความสามารถในการประดิษฐ์คิดค้นเชิงเทคโนโลยี ซึ่งเปรียบเสมือนเป็นหัวใจของการอาชีวศึกษาในการสร้างสรรค์นวัตกรรมทางเทคโนโลยีที่เป็นประโยชน์ต่อการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในระยะยาว ให้กับภาคการผลิตและบริการ

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 และได้รวบรวมอาชีพต่างๆ ที่สอดคล้องกับสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี www.sivc.ac.th นอกจากนี้ยังได้มีการประชาสัมพันธ์โครงการฯ และเผยแพร่ภาพกิจกรรม ผลการดำเนินงานต่างๆ ของโครงการฯ ผ่านเพจ Facebook ของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (Singburi Science-based Technology College, OVEC)

๒.๙.๒ ผลการวิจัยและองค์ความรู้ใหม่ด้านอาชีพ (Digital Content)

๑) งานวิจัย เรื่อง ลูกชิ้นนอกไก่เสริมแคลเซียมจากผงก้างปลาแชลมอน

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์วัตถุประสงค์เพื่อเสริมก้างปลาแชลมอนผงในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นนอกไก่ โดยใช้ก้างปลาแชลมอนผงในปริมาณที่แตกต่างกัน คือ ร้อยละ ๐ (T๑; สูตรควบคุม), ๕ (T๒) และ ๑๐ (T๓) ของน้ำหนักอกไก่สด ในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นนอกไก่เสริมก้างปลาแชลมอนทั้ง ๓ Treatment มาทดสอบคุณภาพ

ด้วยเครื่องมือ (ค่าสี, เนื้อสัมผัส และ Aw) ทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยใช้ผู้ทดสอบ จำนวน ๒๐ คน ด้วยแบบทดสอบแบบ ๕ – Point hedonic scale และ การทดสอบค่าสี พบว่า ค่าสี L* (ค่าความสว่าง) Treatment ทั้ง ๓ ไม่มีความแตกต่างกัน ค่า a* (ค่าความเป็นสีแดง) และ ค่า b* (ค่าความเป็นสีเหลือง) Treatment ที่ ๓ มีค่ามากที่สุดด้านในลูกชิ้น ค่า AW (water activity) treatment ที่ ๒ และ ๓ มีค่า Aw มากกว่า treatment ที่ ๑ ค่า cohesiveness (ค่าความยืดเกาะ) และค่า gumminess (ค่าความเหนียว) treatment ที่ ๓ มีค่ามากที่สุด มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามปริมาณก้างปลาที่เพิ่มขึ้น การทดสอบทางประสาทสัมผัสผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับ treatment ที่ ๑ มากที่สุด และ treatment ที่ ๓ ได้รับการยอมรับน้อยที่สุด

๒) งานวิจัย เรื่อง ปลาช่อนแผ่นรสแกงส้ม

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณพริกแกงส้มที่เหมาะสมในการหมักเนื้อปลาช่อนในผลิตภัณฑ์ปลาช่อนแผ่นรสแกงส้ม โดยใช้พริกแกงส้มในปริมาณที่แตกต่างกัน คือ ๕๐ (T๑), ๑๐๐ (T๒) และ ๑๕๐ (T๓) กรัม ต่อเนื้อปลาช่อนสด ๒๙๐ กรัม จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ปลาช่อนแผ่นรสแกงส้มทั้ง ๓ T มาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ ด้วยเครื่องวัดเนื้อสัมผัส เครื่องวัดค่าสี และเครื่องวัดค่า Aw และทำการทดสอบทางประสาทสัมผัส โดยใช้ผู้ทดสอบชิม จำนวน ๒๐ คน ด้วยแบบทดสอบ ๕ – Point hedonic scale พบว่า T๑ และ T๒ มีผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส (สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม) ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) ทุกปัจจัย และ ในการทำปลาช่อนแผ่นรสแกงส้ม เมื่อใช้พริกแกงส้มในปริมาณที่มากขึ้นจะทำให้ค่า L* มีค่าลดลง มีค่า a* เพิ่มขึ้น แต่ไม่ส่งผลต่อค่า b* และค่า Aw จากผลการทดสอบสรุปได้ว่า การใช้พริกแกงส้มในปริมาณ ๑๐๐ กรัมต่อเนื้อปลาช่อนสด ๒๙๐ กรัม เป็นอัตราส่วนที่เหมาะสมในการทำปลาช่อนแผ่นรสแกงส้ม

๓) งานวิจัย เรื่อง ลูกกึ่งเสริมก้างปลาแซลมอน

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมผงก้างปลาแซลมอนในผลิตภัณฑ์ลูกกึ่ง โดยใช้ผงก้างปลาแซลมอนในอัตราส่วนที่ แตกต่างกัน คือร้อยละ ๐, ๕, และ ๑๐ นำผลิตภัณฑ์ลูกกึ่งเสริมก้างปลาแซลมอนทั้ง ๓ สิ่งทดลอง มาเปรียบเทียบค่าสี L* (ค่าความสว่าง) ค่าสี a* (ค่าความเป็นสีแดง) ค่า b* (ค่าความเป็นสีเหลือง) ค่า Aw (Water activity) และประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน ๒๐ คน ด้วยแบบทดสอบ ๕ – Point hedonic scale พบว่า ผู้ทดสอบชิมมีความพึงพอใจในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ลูกกึ่งที่มีอัตราส่วนของผงก้างปลาแซลมอนร้อยละ ๕ โดยมีคะแนนค่าเฉลี่ยต่อการยอมรับของผู้ทดสอบชิมมากที่สุด คือด้านสี ๓.๖๐ ด้านกลิ่น ๓.๔๕ ด้านรสชาติ ๓.๕๕ ด้านเนื้อสัมผัส ๓.๓๐ และด้านความชอบโดยรวม ๓.๔๕ ตามลำดับ

๔) งานวิจัย เรื่อง คัพเค้กแป้งข้าวเหนียวทดแทนแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่บางส่วน

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราส่วนและศึกษาคุณภาพของการใช้แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ทดแทนแป้งข้าวเหนียวในคัพเค้กแป้งข้าวเหนียว ที่ส่งผลต่อคุณภาพของคัพเค้กแป้งข้าวเหนียวผสมแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยวัดเนื้อสัมผัสวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพด้านเนื้อสัมผัส การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส ปริมาตรค่าสี และค่า A_w จากผลการศึกษาพบว่า การเติมปริมาณแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ร้อยละ ๐ ๒๕ และ ๕๐ ทดแทนแป้งข้าวเหนียว ส่งผลต่อคุณภาพด้านเนื้อสัมผัส ปริมาตร และสีของคัพเค้ก โดยพบว่าเนื้อสัมผัสของคัพเค้กมีความเหนียว ร่วน ยิ่งผสมแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ในปริมาณที่มากขึ้น ทำให้คัพเค้กมีสีเข้มขึ้น ปริมาตรของคัพเค้กลดลง จากการทดสอบด้านประสาทสัมผัสพบว่า ผู้ทดสอบชิมชอบสิ่งทดลองที่ ๑ มากที่สุด ต่อมาเป็นสิ่งทดลองที่ ๒ และ ๓ ตามลำดับ

๕) งานวิจัย เรื่อง การใช้แป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวทับทิมชุมแพทดแทนแป้งสาลีในเส้นพาสต้า

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวทับทิมชุมแพในอัตราส่วนที่แตกต่างกัน คืออัตราส่วนแป้งสาลีต่อแป้งข้าวทับทิมชุมแพ ๕๐:๕๐ อัตราส่วนแป้งสาลีต่อแป้งข้าวเหนียว ๕๐:๕๐ และอัตราส่วนแป้งสาลีต่อแป้งข้าวทับทิมชุมแพต่อแป้งข้าวเหนียว ๕๐:๒๕:๒๕ ตามลำดับ นำผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้า ๔ สิ่งทดลองมาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ พบว่าค่า

สี เมื่อใช้แป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวทับทิมชุมแพทดแทนแป้งสาลีทำให้ค่าความสว่าง (L^*) และค่าความเป็นสีเหลือง (b^*) ในเส้นพาสต้าก่อน และ หลังสุกมีค่าลดลง และ มีค่าความเป็นสีแดง (a^*) มีค่าเพิ่มขึ้น ($p < 0.05$) และค่าตัดแรงขาด พบว่า เมื่อใช้แป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวทับทิมชุมแพทดแทนแป้งสาลีทำให้ค่าตัดแรงขาดของเส้นพาสต้าก่อน และ หลังสุกมีค่าเพิ่มขึ้น ($p < 0.05$)

๖) งานวิจัย เรื่อง การศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์เห็ดฟางทอดกรอบ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาผลของระยะเวลาที่เหมาะสมในการทอดผลิตภัณฑ์เห็ดฟางทอดกรอบ เพื่อเป็นทางเลือกในการใช้ประโยชน์จากเห็ดฟาง โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้ ๑) เพื่อศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสมในการทอดผลิตภัณฑ์เห็ดฟางทอดกรอบ ๒) เพื่อศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์เห็ดฟางทอดกรอบ ๓) เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์เห็ดฟางทอดกรอบ โดยทำการศึกษาเวลาที่ใช้ในการทอด ๓ ระดับ คือ ๖๐ ๙๐ และ ๑๒๐ วินาที ทำการทอดเห็ดฟางสไลด์หนา ๒ มิลลิเมตร ด้วยวิธีการทอดแบบน้ำมันท่วม ที่อุณหภูมิ ๑๖๐ องศาเซลเซียส วิเคราะห์คุณภาพด้าน สี เนื้อสัมผัส และการทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัส ผลการศึกษาพบว่า การทอดผลิตภัณฑ์เห็ดฟางทอดกรอบ แบบน้ำมันท่วมที่อุณหภูมิ ๑๖๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๖๐ วินาที เห็ดฟางทอดกรอบ มีลักษณะปรากฏขอบนอกเป็นสีน้ำตาลเข้ม แต่ตรงกลางยังเป็นสีขาวเหลืองคล้ายยังไม่สุก และเมื่อสัมผัสมีน้ำมันมาก ในส่วนของการทอดเป็นเวลา ๑๒๐ วินาที เห็ดฟางทอดกรอบ สีน้ำตาลเข้ม เมื่อสัมผัสเกิดการแตกหักง่าย และการทอดเป็นเวลา ๙๐ วินาที เห็ดทอดทั้งชิ้นมีสีเหลืองทอง ให้คุณภาพของเห็ดฟางทอดกรอบที่ดีที่สุด และการเพิ่มระยะเวลาที่ใช้ในการทอดเห็ดฟางทอดกรอบ ส่งผลต่อการเพิ่มขึ้นของค่าความเป็นสีแดง ค่าความแข็ง และส่งผลต่อการลดลงของความชื้น และ ค่าปริมาณอิสระ (A_w) ที่เป็นปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพและการเน่าเสียของอาหาร

๗) งานวิจัย เรื่อง การใช้แป้งข้าวทับทิมชุมแพทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปังหวาน

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาปริมาณการใช้แป้งข้าวทับทิมชุมแพทดแทนแป้งสาลีบางส่วน ในขนมปังหวาน, ศึกษาผลของการใช้แป้งข้าวทับทิมชุมแพทดแทนแป้งสาลีบางส่วน ที่มีผลต่อเนื้อสัมผัสของขนมปังหวาน โดยวิเคราะห์คุณภาพของขนมปังด้วยเครื่องวัดเนื้อสัมผัส เครื่องวัดค่า A_w ปริมาตรจำเพาะ ความหนาแน่น การทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า การใช้แป้งข้าวทับทิมชุมแพทดแทนแป้งสาลีร้อยละ ๒๕ ไม่มีผลต่อความแข็งของขนมปังหวาน แต่มีผลต่อค่า L^* a^* และ b^* เมื่อเปรียบเทียบกับขนมปังหวานที่ทำจากแป้งสาลีร้อยละ ๑๐๐ ในขณะที่การใช้แป้งข้าวทับทิมชุมแพทดแทนแป้งสาลีร้อยละ ๕๐ มีผลทำให้ขนมปังหวานได้ มีค่าความแข็งค่า L^* a^* และ b^* แตกต่างจากขนมปังหวานที่ทำจากแป้งสาลีร้อยละ ๑๐๐ ค่า A_w พบว่า เมื่อใช้ข้าวทับทิมชุมแพร้อยละ ๕๐ ทำให้ค่า A_w ลดลง ปริมาตรและความหนาแน่นพบว่า การใช้แป้งข้าวทับทิมชุมแพร้อยละ ๒๕, ๕๐ ทำให้ปริมาตรขนมปังลดลง และทำให้ความหนาแน่นเพิ่มขึ้น การทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้ความชอบรวมของขนมปังหวานที่ใช้แป้งข้าวทับทิมชุมแพทดแทนแป้งสาลีร้อยละ ๒๕ ไม่แตกต่างจากขนมปังหวานที่ทำจากแป้งสาลีร้อยละ ๑๐๐

๘) งานวิจัย เรื่อง กัมมีแป้งข้าวลิ้มผิว

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของปริมาณแป้งข้าวเหนียวลิ้มผิวที่มีต่อเนื้อสัมผัสในการทำกัมมีแป้งข้าวเหนียวลิ้มผิวโดยศึกษาปริมาณแป้งข้าวเหนียวลิ้มผิวต่อปริมาณเจลาติน ในอัตราส่วน ๑:๑ ๒:๑ ๓:๑ วิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพด้วยเครื่องมือ (ค่าสี และเนื้อสัมผัส) และทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส ของผลิตภัณฑ์กัมมีแป้งข้าวเหนียวลิ้มผิวทั้ง ๓ Treatment (T) พบว่า T ๑ มีผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส (สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม) มากที่สุด เมื่อใช้แป้งข้าวเหนียวลิ้มผิวในปริมาณเพิ่มขึ้นจะทำให้ค่าความสว่างลดลง และ ค่าความเป็นสีแดงและสีเหลืองมีค่าลดลง ผลการทดสอบพบว่า ผลิตภัณฑ์กัมมีแป้งข้าวเหนียวลิ้มผิวยังไม่เป็นที่พอใจในด้าน สี รสชาติ และกลิ่น

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

สถานศึกษามีแผนปฏิบัติการประจำปีจัดสรรงบประมาณตามแผนงานโครงการมีการดำเนินงานโครงการฯ 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 แต่ยังขาดหลักเกณฑ์และกระบวนการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

๑.๔.๒ สมรรถนะของครูฝึกในสถานประกอบการในการจัดการเรียนรู้และสร้าง

ประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน

สถานศึกษามีการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียนของครูฝึกในสถานประกอบการหรือผู้เชี่ยวชาญทางด้านวิชาชีพ โดยมี

การพัฒนาและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ร่วมกันระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการ เพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน

๑.๔.๓ คุณสมบัตินี้หรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

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 ในการกำหนดแนวทางบริหารจัดการโครงการ

สถานศึกษามีคณะกรรมการจากทุกภาคส่วน มีการประชุมวางแผนการดำเนินงาน มีการจัดทำบันทึกความร่วมมือหรือข้อตกลงร่วมกันในการดำเนินงานและมีการประสานประโยชน์ร่วมกัน

๒.๑.๒ การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้อย่างเข้มแข็งและสอดคล้องกับความต้องการ

สถานศึกษามีสถานศึกษาร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการกำหนดแผนงาน การสนับสนุนทรัพยากรที่เหมาะสม การดำเนินงาน การติดตามและประเมินผล การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้ร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรที่ชัดเจนและต่อเนื่อง

๒.๑.๓ ความเข้มแข็งของภาคีเครือข่ายพันธมิตร

สถานศึกษามีภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการจัดการเรียนรู้ที่กว้างขวาง มีความร่วมมือระหว่างสถานศึกษากับภาครัฐหรือเอกชนที่ได้มาตรฐาน ในการจัดการเรียนรู้ การฝึกอบรม ฝึกประสบการณ์ของครูและผู้เรียนให้เป็นไปตามมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ 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 การเสริมสร้างสมรรถนะครูฝึกในการจัดการเรียนรู้ในสถานการณจริง

สถานศึกษามีแผนงาน โครงการ พัฒนาสมรรถนะ ครูผู้สอนโดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมการพัฒนาที่เหมาะสม

๒.๔ ด้านนวัตกรรมการจัดการเรียนรู้ของผู้เรียน

๒.๔.๑ นวัตกรรมการจัดการเรียนรู้ในสถานศึกษา

สถานศึกษาจัดหา ส่งเสริม สนับสนุน ให้ครูผู้สอนและผู้เรียนสร้างองค์ความรู้ร่วมกันผลิตและพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย ทันสมัย เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะอาชีพและสมรรถนะข้ามสายงานหรือคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามความต้องการกำลังคนของประเทศ

๒.๔.๒ นวัตกรรมการจัดการเรียนรู้ในสถานประกอบการ

สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง รวมทั้งการมุ่งเน้นการปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เชี่ยวชาญในอาชีพด้วยช่องทางและนวัตกรรมที่หลากหลาย โดยเฉพาะในสภาวะปกติใหม่ (New Normal)

๒.๕ ด้านการวัดและประเมินผลและการประกันคุณภาพ

๒.๕.๑ การวัดและประเมินผล

สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการดำเนินการกำหนดมาตรฐาน เพื่อการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบโดยใช้เครื่องมือและวิธีการที่หลากหลาย ได้แก่ แบบทดสอบภาคทฤษฎี แบบทดสอบภาคปฏิบัติ แบบประเมินทักษะ บันทึกพฤติกรรมผู้เรียนในการปฏิบัติงานจริง

สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพศึกษาแห่งชาติ และระดับสมรรถนะ อาชีพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพหรือมาตรฐานอาชีพที่เกี่ยวข้อง

๒.๕.๒ การประกันคุณภาพ

สถานศึกษามีแผนการกำกับดูแล ประเมินผลและประกันคุณภาพการจัดการ การศึกษาตามหลักเกณฑ์การใช้หลักสูตรตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพศึกษาแห่งชาติ ๔ องค์ประกอบ คือ

๑) หลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มีการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตร ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (NQF)

๒) ครู ทรัพยากร และการสนับสนุนวิธีการจัดการเรียนรู้ มีการฝึกอบรมพัฒนา ครูเพื่อพัฒนาสมรรถนะที่ทันสมัยตามมาตรฐานอาชีพ

๓) การวัดและประเมินผลผู้เรียน

๔) ผู้สำเร็จการศึกษา มีงานทำ ประกอบอาชีพอิสระ หรือศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

๒.๖ ด้านคลังปัญญาอาชีพศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)

๒.๖.๑ สารสนเทศด้านอาชีพ

สถานศึกษามีข้อมูลเทคโนโลยีระบบสารสนเทศของสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ มาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้อง มีแหล่งเรียนรู้อิเล็กทรอนิกส์ที่เชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ ในสาขาอาชีพ และส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย

๒.๖.๒ การวิจัยและองค์ความรู้ใหม่ด้านอาชีพ (Digital Content)

สถานศึกษามีการจัดทำ/จัดหา งานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพให้ทัน ต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีในอนาคต มีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอน สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ได้แก่ สื่อออนไลน์ผ่านในการจัดการเรียนการสอนผ่าน แอปพลิเคชัน LINE, FACEBOOK ติดต่อเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ทั้งในชั้นเรียนและนอก ชั้นเรียนที่ทันสมัย

๒.๖.๓ ระบบการสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูฝึก ครูผู้สอน และผู้เรียน

สถานศึกษามีการติดตามการนิเทศ การระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่าง ครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน มีเว็บไซต์ และ Facebook เพจของสถานศึกษา เผยแพร่ข้อมูลผลงาน ของผู้เรียนที่มีความเป็นเลิศเฉพาะทางสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ มีการผลิตและใช้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลาย

ด้านที่ ๓ มาตรฐานด้านผลผลิต (Output)

๓.๑ ด้านความเป็นต้นแบบและการขยายผลการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง

๓.๑.๑ การถอดบทเรียนความสำเร็จและเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษา คุณภาพสูง

สถานศึกษามีเอกสารการถอดบทเรียนการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง สู่ความสำเร็จ ในด้านความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร การพัฒนาหลักสูตร การพัฒนาครู การจัดสรรทรัพยากรทางการศึกษาและการสร้างสมรรถนะความรู้ด้วยรูปแบบคลังปัญญาอาชีพศึกษา เป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligence Center) รวมทั้งการเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษา สู่สถานศึกษาอื่นและสาธารณชน

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

สถานศึกษามีการดำเนินการประเมินมาตรฐานวิชาชีพกับนักเรียนที่จะสำเร็จการศึกษาโดยใช้เครื่องมือประเมินมาตรฐานวิชาชีพและเกณฑ์การตัดสินที่สำนักสำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพกำหนด พร้อมทั้งจัดดำเนินการประเมินภายใต้เงื่อนไขที่เป็นมาตรฐาน แต่เนื่องจากจังหวัดสิงห์บุรีไม่หน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

ด้านที่ ๔ มาตรฐานด้านผลลัพธ์ (Outcome)

๔.๑ ด้านแนวทางการยกระดับคุณภาพอาชีวศึกษาแบบองค์รวม

๔.๑.๑ ข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชา เพื่อการพัฒนา

สถานศึกษามีการประชุมและจัดทำข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ในระดับสาขาวิชาและระดับสถานศึกษาเพื่อการพัฒนาและเป็นสารสนเทศให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในการกำหนดแนวนโยบายการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาในภาพรวม

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

มาตรฐานที่ ๑ มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ ๑.๑ ด้านงบประมาณ	ตัวชี้วัดที่ ๑.๑.๑ แผนการใช้จ่ายงบประมาณ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีการจัดสรรงบประมาณและแผนการใช้จ่ายงบประมาณอย่างเหมาะสม สอดคล้องกับความจำเป็น โดยการมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่าย	
รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน ๑. มีการจัดสรรงบประมาณอย่างเพียงพอเหมาะสม สอดคล้องกับความจำเป็นและมีประสิทธิภาพ ๒. มีแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการโดยการมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่าย ๓. มีการดำเนินงานโครงการฯ ตามแผนปฏิบัติการประจำปี ๔. มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุงพัฒนาแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง	หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน ๑. แผนปฏิบัติการประจำปีของสถานศึกษาและแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ ๒. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ ๓. รายงานการประชุมคณะกรรมการดำเนินงานจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ ๔. รายงานการใช้จ่ายงบประมาณตามโครงการฯ ๕. รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการฯ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา

สถานศึกษามีการจัดสรรงบประมาณอย่างเหมาะสม มีการดำเนินงานโครงการฯ ตามแผนปฏิบัติการประจำปี

จุดที่ควรพัฒนา

สถานศึกษาควรมีการกำกับติดตามและประเมินผล ปรับปรุงพัฒนาแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

<p>มาตรฐานที่ ๑ มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (input) องค์ประกอบ ๑.๒ ด้านหลักสูตร</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๑.๒.๑ หลักสูตรฐานสมรรถนะอาชีพ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีหลักสูตรยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หรือมาตรฐานอาชีพอื่น ๆ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานสากล สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย ๔.๐</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. มีการพัฒนาหลักสูตร ที่มีคุณภาพ และยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ</p> <p>๒. มีการจัดทำหรือพัฒนาหลักสูตรเพื่อพัฒนาผู้เรียน และยกระดับกำลังคน ร่วมกับสถานประกอบการ หรือภาคีเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะสอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย ๔.๐</p> <p>๓. มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการใช้หลักสูตร และปรับปรุง พัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง</p>	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. หลักฐานบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)</p> <p>๒. หลักฐานในการจัดทำหรือพัฒนาหลักสูตรร่วมกับสถานประกอบการหรือภาคีเครือข่าย</p> <p>๓. โครงการพัฒนาหลักสูตร</p> <p>๔. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร</p> <p>๕. หลักสูตรพัฒนาผู้เรียนที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ</p> <p>๖. หลักสูตรพัฒนาระดับกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย ๔.๐</p> <p>๗. หลักสูตรอบรมครูผู้สอน</p>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

๑. สถานศึกษามีการพัฒนาหลักสูตรที่มีคุณภาพยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

๒. มีการจัดทำและพัฒนาหลักสูตรร่วมกับสถานประกอบการ

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

๑. สถานศึกษาควรมีการพัฒนาหลักสูตรอบรมครูผู้สอนร่วมกับสถานประกอบการหรือภาคีเครือข่ายอย่างต่อเนื่องในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

<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"> 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)

สถานศึกษาควรมีการแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียนและควรให้สถานประกอบการเข้ามามีส่วนร่วมในการคัดเลือกและตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน

<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)

สถานศึกษามีการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะครู มีแผนการพัฒนาครูตามสมรรถนะเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ มีคำสั่งแต่งตั้งมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบและมีฐานข้อมูลครูและประวัติการพัฒนาสมรรถนะของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

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)

สถานศึกษาควรจัดทำข้อมูลการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นของครูฝึกในสถานประกอบการและจัดทำแผนการพัฒนาครูในสถานประกอบการเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียนร่วมกับสถานประกอบการ

<p>มาตรฐานที่ ๑ ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ ๑.๔ ด้านผู้สอน</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๑.๔.๓ คุณสมบัตินหรือประสบการณ์ ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีรายละเอียดคุณสมบัตินหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญตามสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ รวมทั้งข้อมูลกระบวนการสรรหาและดำเนินการ</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> มีรายละเอียดคุณสมบัตินหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) มีหลักเกณฑ์และกระบวนการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ มีการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ มีฐานข้อมูลวิทยากรผู้เชี่ยวชาญโดยสถานศึกษา 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> เอกสารรายละเอียดคุณสมบัตินหรือประสบการณ์วิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ตามโครงการฯ เอกสารหลักเกณฑ์และกระบวนการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ เอกสารหลักฐานการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ หนังสือเชิญหรือหนังสือขอความอนุเคราะห์หรือหนังสือแต่งตั้งวิทยากรผู้เชี่ยวชาญและแบบตอบรับ ฐานข้อมูลวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์มาให้ความรู้แก่ผู้เรียนในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์อย่างต่อเนื่อง

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๑ ด้านปัจจัยนำเข้า องค์ประกอบที่ ๑.๕ ด้านผู้บริหาร</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๑.๕.๑ วิสัยทัศน์และภาวะผู้นำ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด 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. ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตความเร็วสูงเพื่อการใช้งาน ด้านสารสนเทศภายในสถานศึกษา และเพื่อการจัดการเรียนการสอน ๕. แหล่งเรียนรู้ด้านดิจิทัล ๖. รายการสิ่งสนับสนุน คลังความรู้ (KM) ที่เชื่อมโยงองค์ความรู้จากภายนอกสู่ห้องเรียน ๗. รายงานการใช้ห้องปฏิบัติการและแหล่งเรียนรู้ด้านดิจิทัล ๘. สัมภาษณ์ สังเกตและประเมินสภาพจริง

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็น สิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมในการดำเนินงาน และการจัดการเรียนรู้ มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเพียงพอ และเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพ

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๒. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๑ ด้านการสร้างความเข้มแข็ง ของ ระบบความร่วมมือ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๑.๑ กลไกการขับเคลื่อนภาคีเครือข่าย พันธมิตร ในการกำหนดแนวทางบริหารจัดการ โครงการ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีคณะกรรมการร่วมจากทุกภาคส่วน และสถานศึกษาที่เปิดสอนในสาขาวิชาเดียวกัน ดำเนินการ แบบ Consortium มีการประชุม มีแผนการดำเนินงาน และมีการประสานประโยชน์ร่วมกัน</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน ๑. ศึกษาบริบทความเข้มแข็งด้านสมรรถนะอาชีพ และสาขาวิชาชีพในพื้นที่ ๒. มีคณะกรรมการร่วมกันระหว่างสถานศึกษา สถานประกอบการ สถานศึกษาที่เปิดสอนใน สาขาวิชาเดียวกัน หน่วยงาน องค์การภาครัฐและ 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
ประสานประโยชน์ร่วมกันกับมหาวิทยาลัยพี่เลี้ยงและสถานประกอบการ

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรจัดทำแผนงาน/โครงการ โดยมีการกำหนดนโยบายดำเนินงานตามแผนและ
กำกับติดตามการดำเนินงานแบบ Consortium

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๑ ด้านการสร้างความเข้มแข็ง ของระบบความร่วมมือ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๑.๒ การพัฒนาครูและการจัดการ เรียนรู้อย่างเข้มแข็งและสอดคล้องกับ ความต้องการ</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. กำหนดแผนงานร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรและดำเนินการตามแผนงานที่กำหนด 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)

สถานศึกษามีการประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ที่มีความสอดคล้องเชี่ยวชาญในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ มีมหาวิทยาลัยพี่เลี้ยงในการสนับสนุนทรัพยากรในการใช้ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๑ ด้านการสร้างความเข้มแข็งของ ระบบความร่วมมือ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๑.๓ ความเข้มแข็งของภาคีเครือข่าย พันธมิตร</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด 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 ฝึกประสบการณ์ของครูและผู้เรียน 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) หรือข้อตกลงร่วมกันภาคีเครือข่ายพันธมิตร
ในการจัดการเรียนรู้ตามมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

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 ๖. นำผลการประเมินวางแผนปรับปรุงและพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐาน 	<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)

สถานศึกษามีการจัดทำแผนปฏิบัติการ ดำเนินงานตามแผน มีการนิเทศ กำกับ ติดตาม ประเมินผลและปรับปรุงพัฒนาโครงการให้เป็นไปตามมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

<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"> ๑. มีคณะกรรมการร่วมภาคีเครือข่ายพันธมิตร และคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ ๒. มีการจัดทำแผนปฏิบัติการ โครงการและกิจกรรมร่วมกันที่เป็นพลังแห่งความร่วมมือจากภาคีเครือข่ายพันธมิตร ๓. มีบันทึกความร่วมมือ (MOU) หรือข้อตกลงร่วมกัน ๔. มีการดำเนินงานตามแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม ๕. มีระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ เทคโนโลยีที่ทันสมัย เชื่อมโยงข้อมูลของสถานศึกษาและภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการดำเนินงาน มีระบบการจูงใจ และประสานประโยชน์ร่วมกันเพื่อให้เกิดความต่อเนื่องและยั่งยืน ๖. มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน ๗. รายงานผลการดำเนินงาน นำผลการประเมินวางแผนปรับปรุงและพัฒนาต่อไป 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการร่วมภาคีเครือข่ายพันธมิตร และคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ ๒. แผนปฏิบัติการโครงการและกิจกรรมที่เป็นพลังแห่งความร่วมมือ ๓. บันทึกความร่วมมือ (MOU) หรือข้อตกลง ๔. รายงานผลการดำเนินงานและการกำกับ ติดตาม ประเมินผล ๕. ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ เทคโนโลยีที่ทันสมัย เชื่อมโยงข้อมูลของสถานศึกษาและภาคีเครือข่ายพันธมิตร ๖. 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 ครูฝึก ในสถานประกอบการ 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>

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรมีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาสมรรถนะให้ครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการ
และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพเพื่อการแลกเปลี่ยนถ่ายทอดและถอดบทเรียนองค์ความรู้ร่วมกัน

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๓ ด้านการพัฒนา ครูผู้สอน ครูฝึกใน สถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๓.๒ การเสริมสร้างสมรรถนะครูฝึกในการ จัดการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง</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 โดยประยุกต์ใช้
เทคโนโลยีและนวัตกรรมการพัฒนาที่เหมาะสม เพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๔ ด้านนวัตกรรมจัดการเรียนรู้ ของผู้เรียน</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๔.๑ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ใน สถานศึกษา</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานศึกษาจัดทำ ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิตและพัฒนา นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ใน รูปแบบที่หลากหลาย ทันสมัยเพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะอาชีพ สมรรถนะข้ามสายงาน และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตาม ความต้องการกำลังคนของประเทศ</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> มีการกำหนดและจัดทำแผนงาน โครงการ การ จัดทำ ส่งเสริมสนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียน ร่วมกันผลิต และพัฒนา นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ใน รูปแบบที่ หลากหลาย และทันสมัย จัดหาสื่อ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่ หลากหลาย และทันสมัยเพื่อส่งเสริม สนับสนุนให้ ครูผู้สอน และผู้เรียนสร้างองค์ความรู้ พัฒนาครูผู้สอนเพื่อผลิตนวัตกรรมจัดการเรียนรู้ ที่เกิด จากการเรียนรู้ร่วมกับผู้เรียนที่หลากหลาย และ ทันสมัย ครูผู้สอนนำนวัตกรรมไปประยุกต์/บูรณาการใ้ใน การจัดการเรียนรู้กับผู้เรียน เพื่อให้เกิดสมรรถนะ อาชีพ สมรรถนะข้ามสายงาน และคุณลักษณะที่พึง ประสงค์ มีการกำกับ ติดตาม การวัดและประเมินผล เผยแพร่ นวัตกรรมที่เกิดจากการเรียนรู้ 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการ ดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> แผนงาน โครงการ การจัดทำ ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันผลิต และพัฒนา นวัตกรรมจัดการ เรียนรู้ใน รูปแบบที่ หลากหลาย และทันสมัย เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการจัดทำสื่อ นวัตกรรม การ เรียนรู้ใน รูปแบบที่ หลากหลาย และทันสมัยเพื่อส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอน และผู้เรียนสร้างองค์ความรู้ เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการพัฒนาครูผู้สอนเพื่อผลิต นวัตกรรม การเรียนรู้ที่เกิดจากการเรียนรู้ร่วมกับผู้เรียนที่ หลากหลายและทันสมัย เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการนำนวัตกรรมไป ประยุกต์ใช้/บูรณาการ เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการนิเทศ ติดตาม เช่น รายงานการนิเทศ ติดตาม การประเมินผล รูปภาพกิจกรรม เป็นต้น เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการเผยแพร่ นวัตกรรม การ เรียนรู้ เช่น หนังสือขอเผยแพร่ เกียรติบัตร รูปภาพการ เผยแพร่ เป็นต้น

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔
จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการจัดทำ ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิตและพัฒนา นวัตกรรม การเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการกำกับ ติดตามครูผู้สอนให้มีการสรุปรายงานผลการพัฒนาและการนำนวัตกรรมไป ใช้ในการจัดการเรียนรู้ภายในสถานศึกษา

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๔ ด้านนวัตกรรมจัดการเรียนรู้ ของผู้เรียน</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๔.๒ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในสถาน ประกอบการ</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด 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) เพื่อเสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริงให้สอดคล้องกับสภาวะปกติใหม่ (New Normal)

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๕ ด้านการวัดและประเมินผล และการประกันคุณภาพ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๕.๑ การวัดและประเมินผล</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการดำเนินการกำหนดมาตรฐานเพื่อการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบโดยใช้เครื่องมือและวิธีการที่หลากหลาย สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติและระดับสมรรถนะอาชีพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพหรือมาตรฐานอาชีพที่เกี่ยวข้อง</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> จัดทำเครื่องมือวัดและวิธีการวัดประเมินผลที่หลากหลาย สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติและระดับสมรรถนะอาชีพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพหรือมาตรฐานอาชีพที่เกี่ยวข้อง นำเครื่องมือวัดมาใช้ในการวัดและประเมินผล ปรับปรุงพัฒนาเครื่องมือวัดและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินการ เช่น หนังสือเชิญร่วมเป็นคณะกรรมการวัดและประเมินผล เป็นต้น แผนการจัดการเรียนรู้ เครื่องมือวัดและประเมินผลเช่น แบบทดสอบ แบบประเมินทักษะ แบบสังเกต แบบบันทึกพฤติกรรม ผู้เรียน 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 สถานศึกษามีแผนการกำกับ ดูแล ประเมินผลและประกันคุณภาพการจัดการศึกษาตามหลักเกณฑ์การใช้หลักสูตรตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ 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)

สถานศึกษามีแผนกำกับดูแล ประเมินผลและประกันคุณภาพการจัดการศึกษาตามหลักเกณฑ์การใช้หลักสูตรตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ

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"> ๑. มีข้อมูลเทคโนโลยีระบบสารสนเทศ รายชื่อสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ และมาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้องเป็นปัจจุบัน ๒. จัดทำฐานข้อมูลแหล่งเรียนรู้อิเล็กทรอนิกส์หรือเชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ในสาขาอาชีพ ๓. ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แผนปฏิบัติการสู่ความเป็นเลิศเฉพาะทางของสถานศึกษา ๒. มีระบบเทคโนโลยีสารสนเทศของสถานศึกษา ๓. รายงานการประชุมเพื่อสรุปผลการดำเนินโครงการ ๔. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการนิเทศติดตามโครงการ เช่น แผนการนิเทศติดตาม เครื่องมือการประเมิน บันทึกการประเมิน

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีข้อมูลสารสนเทศของสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญและมาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้องเป็นปัจจุบันและมีการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรมีการพัฒนาาระบบสารสนเทศคลังปัญญาอาชีวศึกษาของสถานศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทางให้มีความครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๖ ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๖.๒ การวิจัยและองค์ความรู้ใหม่ด้าน อาชีพ (Digital Content)</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษาจัดทำ/จัดหา งานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง เทคโนโลยีทาง วิชาชีพในอนาคต มีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนด้วยสื่อการเรียนรู้เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา เช่น E-book E-learning E-content และโปรแกรมจำลอง</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. จัดทำ/จัดหา งานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยี วิชาชีพ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีทาง วิชาชีพในอนาคต ๒. มีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการ สอนด้วยสื่อการเรียนรู้เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา เช่น E-book ให้มีคุณภาพ ๓. มีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์การจัดการเรียนการ สอนด้วย E-learning อย่างมีประสิทธิภาพ ๔. มีการเชื่อมโยงหรือประสานการบริหารทรัพยากร ร่วมกันระหว่างหน่วยงานในภาคีเครือข่าย พันธมิตรอย่างค้ำค่า สูงสุด 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการ ดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แผนปฏิบัติการอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศ เฉพาะทาง ๒. ฐานข้อมูลงานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพ ๓. ร่องรอยหลักฐานการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการ จัดการเรียนการสอนที่หลากหลาย ๔. ร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับการบริหาร ทรัพยากรร่วมกันระหว่างหน่วยงานในภาคีเครือข่าย พันธมิตร เช่น หลักฐานความร่วมมือ (MOU) แผนการใช้ทรัพยากรร่วมกัน เป็นต้น

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

ครูผู้สอนมีการจัดทำงานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง
เทคโนโลยีทางวิชาชีพในอนาคต มีการจัดการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนด้วยสื่อ
การเรียนรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาอย่างมีประสิทธิภาพและมีการเชื่อมโยงประสานการบริหารทรัพยากรร่วมกับ
ภาคีเครือข่ายอย่างค้ำค่าสูงสุด

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<p>มาตรฐานที่ ๒ ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ ๒.๖ ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๒.๖.๓ ระบบการสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ ระหว่างครูฝึก ครูผู้สอน และผู้เรียน</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีระบบติดตามการนิเทศ การใช้ระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน มีเว็บไซต์สาขาวิชา คลังปัญญาอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง มีการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลาย</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีระบบติดตามการนิเทศ ระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ ๒. มีการส่งเสริมการใช้ระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ หรือแพลตฟอร์มการเรียนรู้ ระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน ๓. มีเว็บไซต์สาขาวิชาเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ กิจกรรมการเรียนการสอนระหว่างครูฝึก ครูผู้สอน และผู้เรียน มีกิจกรรมการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลายของครูผู้สอน และผู้เรียน ๔. มีกิจกรรมการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลายของครูผู้สอนและผู้เรียน 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แผนพัฒนาโครงการอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง ๒. คำสั่ง/เอกสารประกอบการรายงานการนิเทศของครูผู้สอน ครูฝึกและผู้เรียน ๓. ร่องรอยหลักฐานการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลายของครูผู้สอน และผู้เรียน ๔. เว็บไซต์สาขาวิชาเผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจกรรมการเรียนการสอนระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน ๕. ร่องรอยหลักฐานการผลิตสื่ออิเล็กทรอนิกส์ของครูผู้สอน ครูฝึกและผู้เรียน ๖. สารสนเทศและข้อมูลการจัดการเรียนรู้ที่หลากหลาย

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการใช้ระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูผู้สอน และผู้เรียน มีเว็บไซต์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ และมีการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลาย

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรพัฒนาระบบสนับสนุนคลังปัญญาอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง รวบรวมข้อมูลการจัดการเรียนรู้ที่หลากหลายให้มีความครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

<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. สถานศึกษามีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรภาคีประกอบการและภาครัฐ 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 บันทึกข้อตกลงความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรภาคีประกอบการและภาครัฐ 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)

สถานศึกษามีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร มีหลักสูตร มีการพัฒนาครูมีการจัดสรรทรัพยากรทางการศึกษารวมทั้งโครงสร้างพื้นฐานที่เหมาะสม

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

<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 แบ่ง ปัน ประ สบ การ ณ์ ใน การ จัด การ อาชีวศึกษาคุณภาพสูง 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 สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของแต่ละสาขาวิชาในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรเมื่อเทียบกับผู้เรียนแรกเข้า</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>๑. จำนวนผู้เรียนแรกเข้าในสาขาวิชาเทคโนโลยี อาหารฐานวิทยาศาสตร์ จำนวน ๑๗ คน</p> <p>๒. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์การสำเร็จ การศึกษาของหลักสูตรในสาขาวิชาเทคโนโลยี อาหารฐานวิทยาศาสตร์ จำนวน ๑๗ 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)

สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตรในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 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. จำนวนผู้เรียนแรกเข้าในสาขาวิชาเทคโนโลยี อาหารฐานวิทยาศาสตร์ จำนวน ๑๗ 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)

ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนที่จะสำเร็จการศึกษาเข้ารับการทดสอบหรือประเมินมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

<p>มาตรฐานที่ ๔ ด้านผลลัพธ์ องค์ประกอบ ๔.๑ แนวทางการยกระดับคุณภาพ อาชีวศึกษาแบบองค์รวม</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๔.๑.๑ ข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพ การจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชาเพื่อ การพัฒนา</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษาจัดทำข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชาเพื่อการพัฒนาและเป็นสารสนเทศให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาในการกำหนดแนวนโยบายเพื่อการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในภาพรวม</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สถานศึกษามีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนายกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในระดับสาขาวิชา ๒. สถานศึกษามีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนายกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในระดับสถานศึกษา ๓. สถานศึกษามีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนายกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสถานศึกษาเครือข่าย ๔. สถานศึกษานำเสนอสารสนเทศให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาในการกำหนดแนวนโยบายการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในภาพรวม 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. รายงานผลการดำเนินโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ๒. หลักฐานการประชุมการจัดทำข้อเสนอแนะ เพื่อยกระดับคุณภาพการบริหารจัดการ โดยคณะกรรมการบริหารสถานศึกษาหรือคณะกรรมการวิทยาลัยฯ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการจัดทำข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนายกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง

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> <ol style="list-style-type: none"> จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน ๑๗ คน จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่ศึกษาที่มีงานทำหรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อภายในระยะเวลา ๑ ปี จำนวน ๑๗ คน 	<p>หลักฐานอ้างอิงเชิงประจักษ์ตามรายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> แบบรายงานผู้สำเร็จการศึกษา แบบรายงานการติดตามผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำหรือเป็นผู้ประกอบการ หรือศึกษาต่อในปีการศึกษาที่ผ่านมา

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ระดับ ๐ ระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน ๑๗ คน เป็นผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ จำนวน ๒ คน และศึกษาต่อภายในระยะเวลา ๑ ปี จำนวน ๑๕ คน

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

<p>มาตรฐานที่ ๔ ด้านผลลัพธ์ องค์ประกอบ ๔.๒ ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ</p>	<p>ตัวชี้วัดที่ ๔.๒.๒ ระดับความพึงพอใจของสถาน ประกอบการต่อผู้สำเร็จการศึกษา</p>
<p>คำอธิบายตัวชี้วัด</p> <p>สถานประกอบการ/ชุมชน/ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน ด้านความรู้ทางวิชาชีพ ด้านสมรรถนะทางเทคนิค และด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (สมรรถนะที่เป็น Soft skills) ของผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาที่จัดการอาชีวศึกษาคคุณภาพสูง ภายในระยะเวลา ๑ ปี</p>	
<p>รายงานการดำเนินงาน/การปฏิบัติงาน</p> <p>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. สามารถปฏิบัติงานสำเร็จตามที่รับมอบหมายอย่างมีคุณภาพ 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)

-

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"> ▪ แผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ▪ โครงการประชุมเชิงปฏิบัติการจัดทำแผนปฏิบัติราชการ 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

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
	๑.๔.๓ คุณสมบัติหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ จัดทำฐานข้อมูลครูฝึกในสถานประกอบการ
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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ มาตรฐานด้านกระบวนการ (Process) 		
๒.๑ ด้านการสร้างเสริมความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ	๒.๑.๑ กลไกการขับเคลื่อนภาคีเครือข่ายพันธมิตร ในการกำหนดแนวทางบริหารจัดการโครงการ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการลงนามความร่วมมือและเชิดชูเกียรติสถานประกอบการ
	๒.๑.๒ การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้อย่างเข้มแข็งและสอดคล้องกับความต้องการ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการความร่วมมือในการฝึกปฏิบัติด้านเทคโนโลยีแปรรูปอาหารกับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ▪ โครงการฝึกทักษะปฏิบัติการทางวิชาการกับมหาวิทยาลัยเครือข่าย
	๒.๑.๓ ความเข้มแข็งของภาคีเครือข่ายพันธมิตร	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการความร่วมมือในการศึกษาดูงานด้านการ

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

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
	๒.๕.๒ การประกันคุณภาพ	๒๕๖๖ ▪ โครงการบริหารและจัดการงานประกันคุณภาพและ มาตรฐานการศึกษา
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)	▪ โครงการวิจัยพัฒนานวัตกรรมเทคโนโลยีสิ่งประดิษฐ์ ของคนรุ่นใหม่
	๒.๖.๓ ระบบการสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูฝึก ครูผู้สอน และนักศึกษา	▪ นิเทศติดตามนักเรียน นักศึกษาฝึกงานผ่านระบบการ สื่อสารอิเล็กทรอนิกส์
มาตรฐานด้านผลผลิต (Output)		
๓.๑ ต้นแบบและการขยายผล การจัดการอาชีวศึกษา คุณภาพสูง	๓.๑.๑ การถอดบทเรียนความสำเร็จและเผยแพร่แนวทางการจัดการ อาชีวศึกษาคุณภาพสูง	▪ โครงการความร่วมมือในการศึกษาดูงานด้านการ แปรรูปอาหารกับ ITE ประเทศสิงคโปร์
	๓.๑.๒ การยกระดับบทบาทหน้าที่เพื่อขยายผลการจัดอาชีวศึกษาสู่ คุณภาพสูง	▪ โครงการเพิ่มศักยภาพและยกระดับการจัดการศึกษา ภาษาต่างประเทศ
๓.๒ ผู้สำเร็จการศึกษา	๓.๒.๑ ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการลดปัญหาการออกกลางคัน ▪ รายงานผู้สำเร็จการศึกษา
	๓.๒.๒ ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน	▪ โครงการเตรียมความพร้อมและประเมินมาตรฐาน

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
	อาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง	วิชาชีพของนักเรียน นักศึกษา ประจำปีการศึกษา
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 ในด้านการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการ ตามสมรรถนะที่จำเป็นเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน ร่วมกับสถานประกอบการ

๕.๒.๒ จัดสรรงบประมาณในการจัดหาครุภัณฑ์เทคโนโลยีสมัยใหม่ ประจำห้องปฏิบัติการทางอาหาร เพื่อใช้ในการจัดตั้งเป็นศูนย์และทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

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

๕.๒.๔ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาจัดฝึกอบรมในการพัฒนาสื่อวัตกรรมการเรียนรู้เทคโนโลยีดิจิทัล และสื่อเสมือนจริง ให้กับครูผู้สอน และครูฝึกในสถานประกอบการ


๕.๒.๕ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาประสานงานกับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดแนวทางการดำเนินงานสำหรับสถานศึกษาในการจัดตั้งเป็นศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพ

๕.๒.๖ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ควรมีการดำเนินการจัดทำแผนการดำเนินงานของศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในภาพรวมของสถานศึกษา เพื่อให้สถานศึกษาภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ปฏิบัติในทิศทางเดียวกัน และชุมชนเกิดความเชื่อมั่นต่อภาพลักษณ์ของสถานศึกษา

๕.๒.๗ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาควรรูปแบบการร่วมลงทุนระหว่างภาครัฐและเอกชน (Public Private Partnership: PPP) มาใช้กับสถานศึกษาภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เพื่อให้เกิดการพัฒนาในเชิงนวัตกรรม และตอบโจทย์ในการพัฒนาประเทศ

ภาคผนวก

- แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)
- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖



คำสั่งวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี
ที่ ๑๒๐/๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๔ เพื่อดำเนินงานนโยบายการจัดการศึกษาให้มีการจัดการศึกษาเพื่ออาชีพและสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ โดยการปรับปรุงหลักสูตรและกระบวนการเรียนรู้ให้ทันสมัย สอดคล้องกับกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (NQF) และกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน (AQRF) การจัดการเรียนการสอนด้วยเครื่องมือที่ทันสมัยและสอดคล้องกับเทคโนโลยีปัจจุบันและเทคโนโลยีดิจิทัล การพัฒนาครูให้มีคุณภาพและประสิทธิภาพ ตลอดจนการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เพื่อให้สถานศึกษาจัดการอาชีวศึกษาให้สอดคล้องตามบริบทเชิงพื้นที่ และตรงกับความต้องการของประเทศ นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี บรรลุตามวัตถุประสงค์และเกิดประโยชน์สูงสุดจึงแต่งตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑. นายวิสุทธิ์	สิงห์สูง	ประธานกรรมการวิทยาลัย	ประธานกรรมการ
๒. นายกฤษฎา	ประสงค์สุขสันต์	ผู้แทนสถานประกอบการ	กรรมการ
๓. นายทัศนัย	อริยะสัจกุล	ผู้แทนสถานประกอบการ	กรรมการ
๔. นายจักรกริช	คงเจริญ	ผู้แทนสถานประกอบการ	กรรมการ
๕. นายวสันต์	เสนานูวัตร	ผู้แทนสภาอุตสาหกรรมจังหวัดสิงห์บุรี	กรรมการ
๖. ว่าที่ร้อยเอก ณัฐพิสิฐ เจริญถิรวิสิฐ		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
๕. นางเกษร	เปรมทอง	หัวหน้างานบริหารทั่วไป	กรรมการ
๖. นางสาวสุพรี	สุริยะ	หัวหน้างานบุคลากร	กรรมการ
๗. นางมกรา	ทรัพย์เจริญ	หัวหน้างานการเงิน	กรรมการ
๘. นางสาวชนิษฐา	สุวรรณวัฒน์กุล	หัวหน้างานการบัญชี	กรรมการ
๙. นางศรีฟ้า	จำงสกุล	หัวหน้างานพัสดุ	กรรมการ

/๑๐.นายวรุฒิ...

สแกนด้วย CamScanner

- ๒ -

๑๐. นายวรุฒิ	สีมี	หัวหน้างานอาคารสถานที่	กรรมการ
๑๑. นางจรียา	เครือสินธุ์	หัวหน้างานทะเบียน	กรรมการ
๑๒. นางสาวนฤมล	สมหารวงศ์	หัวหน้างานประชาสัมพันธ์	กรรมการ
๑๓. นางสาวสุพัตรา	ทิพโรจน์	หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล	กรรมการ
๑๔. นางสาวพิณ	จำเต็ม	หัวหน้างานวิทยบริการและห้องสมุด	กรรมการ
๑๕. นางสาวอรพรรณ	คงมัน	หัวหน้างานศูนย์ประสานงานอนุรักษ์พันธุกรรมพืช	กรรมการ
๑๖. นางยุพิน	บุญบันดาล	หัวหน้างานศูนย์ประสานงานครูชาวต่างประเทศ	กรรมการ
๑๗. นางสาวอัจฉรา	ธูปบุชากร	หัวหน้างานวางแผนและงบประมาณ	กรรมการ
๑๘. นายรินทร์	บำเพ็ญ	หัวหน้างานศูนย์ข้อมูลสารสนเทศ	กรรมการ
๑๙. นางสาวสินีนาง	กิตติกุล	หัวหน้างานความร่วมมือ	กรรมการ
๒๐. นางสาวกัลยา	ชุติวัตร	หัวหน้างานวิจัย พัฒนานวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์	กรรมการ
๒๑. นางวารภรณ์	บุตตะคาม	หัวหน้างานประกันคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา	กรรมการ
๒๒. นางสาวสายฝน	แจ่ง	หัวหน้างานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ	กรรมการ
๒๓. นางสาวพันทิwa	ต้นประเสริฐ	หัวหน้างานหลักสูตรการเรียนการสอน	กรรมการ
๒๔. นางสาวอัจฉรา	ธูปบุชากร	หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ	กรรมการ
๒๕. นางจรียา	เครือสินธุ์	หัวหน้างานศูนย์ประสานงานธนาคารโรงเรียน	กรรมการ
๒๖. นางสาวเดชนิ	เลิศเมือง	หัวหน้างานกิจกรรมนักเรียนนักศึกษา	กรรมการ
๑๘. นางอุศนา	ชูชัยมงคล	หัวหน้างานครูที่ปรึกษา	กรรมการ
๑๙. นายวิวรรณชัย	ฉันทะนิตย์	หัวหน้างานปกครอง	กรรมการ
๒๐. นางเบญจทิพย์	เชษฐพันธ์	หัวหน้างานแนะแนวอาชีพและจัดหางาน	กรรมการ
๒๑. นางสาวชลธิชา	กลิ่นหวล	หัวหน้างานสวัสดิการนักเรียนนักศึกษา	กรรมการ
๒๒. นางสาวสมฤทัย	ทรัพย์สม	หัวหน้างานโครงการพิเศษและการบริการชุมชนและงานคลินิกเทคโนโลยี	กรรมการ
๒๓. นางสาวสุวาริ	ยิ่งนอก	หัวหน้างานอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี	กรรมการ
๒๔. นางสาวอรพรรณ	คงมัน	หัวหน้างานสื่อการเรียนการสอน	กรรมการ
๒๕. นายวิวรรณชัย	ฉันทะนิตย์	หัวหน้างานศูนย์ประสานงานสถานศึกษาปลอดภัย	กรรมการ
๒๖. นางปราณี	แสงไข	หัวหน้างานศูนย์ประสานงานสถานศึกษาคุณธรรมและเศรษฐกิจพอเพียง	กรรมการ
๒๗. นายวิวรรณชัย	ฉันทะนิตย์	หัวหน้างานศูนย์ประสานงาน TO BE NUMBER ONE	กรรมการ
๒๘. นางสาวแก้วพรพรษา	มีใจเย็น	หัวหน้าแผนกวิชาเทคโนโลยีอาหาร ฐานวิทยาศาสตร์และหัวหน้าศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา	กรรมการและเลขานุการ

ให้คณะกรรมการ มีหน้าที่

๑. บริหารจัดการศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา ในสาขาวิชาให้ตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ ตลอดจนเป็นสถานศึกษาแห่งความสุข (Happiness College) และมีความปลอดภัยสำหรับนักเรียนนักศึกษาอาชีวศึกษา ตามมาตรฐานและตัวชี้วัดการบริหารจัดการสถานศึกษา ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

๒. จัดทำแผนพัฒนาสถานศึกษา ระยะ ๓ ปี (พ.ศ.๒๕๖๔ - ๒๕๖๖) และแผนปฏิบัติการประจำปี ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เพื่อเป็นกรอบและแนวทางในการดำเนินการ /พัฒนาสถานศึกษา...

- ๓ -

พัฒนาสถานศึกษา จัดทำครุภัณฑ์และอุปกรณ์ ทรัพยากรทางการศึกษา รวมทั้งโครงสร้างพื้นฐาน ที่เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน จนสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีคุณภาพต่อไป

๓. สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการ สถาบันอุดมศึกษา หรือ สถาบันการศึกษาอาชีวศึกษา ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการและวิชาชีพของครูและผู้เรียนภาครัฐ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตลอดจนการต่อยอดองค์ความรู้สู่การผลิตเป็นนวัตกรรมที่จะช่วยสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันระดับประเทศและระดับนานาชาติ

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

๕. พัฒนาครูให้มีสมรรถนะและประสบการณ์วิชาชีพที่ตรงกับความต้องการของภาคประกอบการ มีความสามารถในการผลิตสื่อดิจิทัล (Digital Content) และจัดการเรียนการสอนด้วยแพลตฟอร์มดิจิทัล เพื่อการเรียนรู้ (Digital Learning Platform) อย่างมีคุณภาพ รวมทั้งได้รับการรับรองมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับ

๖. พัฒนานักเรียนนักศึกษาให้มีสมรรถนะและประสบการณ์วิชาชีพที่ตรงกับความต้องการของภาคประกอบการ รวมทั้งได้รับการรับรองมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับ

๗. พัฒนาทักษะอาชีพและการเป็นผู้ประกอบการ ของนักเรียนนักศึกษาและประชาชน ให้มีองค์ความรู้และทักษะใหม่ที่เป็นต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง รวมถึงมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์และประสบการณ์วิชาชีพ ตรงกับความต้องการของภาคประกอบการ รวมทั้งได้รับการรับรองมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับ

๘. จัดตั้งศูนย์ประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ตามสาขาอาชีพที่สอดคล้องกับสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในสถานศึกษา

๙. ประสานงานกับสถานศึกษาที่ทำหน้าเป็นศูนย์บริหารเครือข่ายการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (Center of Vocational Manpower Networking Management : CVM) หรือ ศูนย์ความเป็นเลิศทางอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ในการดำเนินงานร่วมกันอย่างเข้มแข็งในลักษณะเครือข่ายแบบ Consortium

๑๐. กำกับติดตามการดำเนินงานภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ตลอดจนให้ข้อเสนอแนะแนวทางที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาการจัดการอาชีวศึกษา ในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ อย่างต่อเนื่อง

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการที่ได้รับแต่งตั้งตามคำสั่งนี้ ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายโดยเคร่งครัด เพื่อเกิดประโยชน์สูงสุดแก่ทางราชการ

สั่ง ณ วันที่ ๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายธีระพงษ์ วงศ์ประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี



คำสั่งวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี
ที่ ๑๒๑ /๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศ
ทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖

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 ๒๕๖๖ ดังต่อไปนี้

๑) คณะกรรมการอำนวยการ

๑. นางจิตติมา	น่วมน้อม	ประธานกรรมการ
๒. นางทองพราว	ฮวบหิน	กรรมการ
๓. นายสมโรจน์	พลายงาม	กรรมการ
๔. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	กรรมการและเลขานุการ

มีหน้าที่ ให้คำปรึกษา แนะนำ และอำนวยความสะดวกในการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยตามวัตถุประสงค์

๒) คณะกรรมการรวบรวมข้อมูลพื้นฐาน (Common Data set)

๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการ
๓. นายรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๔. นางสาวพิน	จำเคิม	กรรมการ
๕. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๖. นางรัตดา	บุญแทน	กรรมการ
๗. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เขาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวจรรยารัตน์	เชี่ยวชาญ	กรรมการ
๑๐. นางสาววิรัชกษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๑. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางสาวแก้วพรธชา	มีใจเย็น	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑๓. นางสาววรรณิศา	สายสุ่ม	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ ๑. จัดทำคู่มือและเครื่องมือจัดเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

๒. จัดทำปฏิทินจัดเก็บข้อมูลตามมาตรฐาน

/๓. รวบรวมข้อมูลและสรุปผลการประเมิน...

~ ๒ ~

๓. รวบรวมข้อมูลและสรุปผลการประเมินคุณภาพตามมาตรฐาน
๔. จัดทำรายงานผลการประเมินตนเองโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ เพื่อพิจารณาและเผยแพร่ต่อสาธารณชน
๕. ประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง
๖. ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่ได้รับมอบหมาย

๒) คณะกรรมการดำเนินงานมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

มาตรฐานที่ ๑ มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า

๑.๑ ด้านงบประมาณ

๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางมกรรา	ทรัพย์เจริญ	กรรมการ
๓.นางสาวแก้วพรรษา	มีใจเย็น	กรรมการ
๔. นางสาวรัชชัญญ์	ทองภู	กรรมการ
๕. นางสาวช่อหนูช	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางสาวชนิษฐา	สุวรรณวัฒน์กุล	กรรมการ
๗. นางพัชรินทร์	อำจัน	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เขวาสวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวอโรชา	บุญคำพงษ์	กรรมการ
๑๐. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๑. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๒. นางวารภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการและเลขานุการ
๑๓. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑.๒ ด้านหลักกฐิตร์

๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวสินีนานฎ	กิตติกุล	กรรมการ
๓. นางสาวสุพีร์	สุริยะ	กรรมการ
๔. นางสาวแก้วพรรษา	มีใจเย็น	กรรมการ
๕. นางสาวพัชรีย์ภรณ์	ปิ่นดาคำ	กรรมการ
๖. นางสาวรัชชัญญ์	ทองภู	กรรมการ
๗. นางสาวช่อหนูช	บุญเจริญ	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เขวาสวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๐. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๑. นางสาวนิติพร	สว่างบุญรอด	กรรมการ
๑๒. นางสาวพันทิวา	ตันประเสริฐ	กรรมการและเลขานุการ
๑๓. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑.๓ ด้านผู้เรียน

๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ประธานกรรมการ
๒. นางจริยา	เครือสินธุ์	กรรมการ
๓. นางสาวสุวารีย์	ยิ่งนอก	กรรมการ

/๔. นางสาวสุพีร์...

~ ๓ ~

๔. นางสาวสุพ็ร์	สุริยะ	กรรมการ
๕. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๖. นางสาวแก้วพรธชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๗. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๘. นางสาวสิริกัญญา	นาคชุ่ม	กรรมการ
๙. นางสาวนุชนาถ	ปานน่วม	กรรมการ
๑๐. นางสาวสุนันทา	ไคว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๑. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๓. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๔. นางสาวสุพัตรา	ทิพย์โรจน์	กรรมการและเลขานุการ
๑๕. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑.๔ ด้านผู้สอน		
๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวสุวารี	ยิ่งนอก	กรรมการ
๓. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๔. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๕. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางสาวจุฑารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๗. นางสาวนุชนาถ	ปานน่วม	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๐. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๑. นางสาวสุพ็ร์	สุริยะ	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางสาวแก้วพรธชา	มีใจเย็น	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑.๕ ด้านผู้บริหาร		
๑. นายเดชชัย	วงศ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวอัจฉรา	ธูปบูชากร	กรรมการ
๓. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๔. นางสาวสุพ็ร์	สุริยะ	กรรมการ
๕. นางสาวอรพรรณ	คงมัน	กรรมการ
๖. นางสาวแก้วพรธชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๗. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๘. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๙. นางเกษร	เปรมทอง	กรรมการ
๑๐. นางพัชรีพร	อำจัน	กรรมการ
๑๑. นางสาวจุฑารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๑๒. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๓. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๔. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ

/๑๕. นางวราภรณ์...

~ ๔ ~

๑๕. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการและเลขานุการ
๑๖. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑.๖ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก		
๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ประธานกรรมการ
๒. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๓. นางสาวพิณ	จำเดิม	กรรมการ
๔. นางสาวแก้วพรธชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๕. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๖. นายวรวุฒิ	สีมี	กรรมการ
๗. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๘. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๙. นางดวงฤทัย	พลพุ่ม	กรรมการ
๑๐. นางสาวจุฑารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๑๑. นางสาวสุนันทา	ไควสุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นางสาวธนาภรณ์	เขาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๓. นางสาวสุภัทสรดา	บ้านสร้าง	กรรมการ
๑๔. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๕. นางสาววิรัชกษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๖. นางศรีฟ้า	จำสกุล	กรรมการและเลขานุการ
๑๗. นางสาวศิริกมล	มณีฉาย	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
ด้านที่ ๒ มาตรฐานด้านกระบวนการ		
๒.๑ ด้านการสร้างเสริมความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ		
๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวแก้วพรธชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๓. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๔. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๕. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางเกษร	เปรมทอง	กรรมการ
๗. นางสาววรรณิศา	สายสุ่ม	กรรมการ
๘. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๙. นางสาววิรัชกษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๐. นางสาวสินีนาง	กิตติกุล	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวนิรมล	แก้วม่วง	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๒.๒ ด้านการบริหารโครงการ		
๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวสินีนาง	กิตติกุล	กรรมการ
๓. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๔. นางสาวแก้วพรธชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๕. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๖. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ

/๗. นางพัชรีพร...

~ ๕ ~

๗. นางพัชรินทร์	อ่าจิ้น	กรรมการ
๘. นางสาวนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวจรรยารัตน์	เขี้ยวหอม	กรรมการ
๑๐. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๑. นางวารภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๒.๓ ด้านการพัฒนาครูผู้สอน และครูฝึกในสถานประกอบการผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ		
๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวสินีนาง	กิตติกุล	กรรมการ
๓. นางสาวสุวารี	ยิ่งนอก	กรรมการ
๔. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๕. นางสาวนิรมล	แก้วม่วง	กรรมการ
๖. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๗. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๘. นางพัชรินทร์	อ่าจิ้น	กรรมการ
๙. นางสาวจุฑารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๑๐. นางสาวนุชนาถ	ปานน่วม	กรรมการ
๑๑. นางสาวนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นางสาวจรรยารัตน์	เขี้ยวหอม	กรรมการ
๑๓. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๔. นางสาวสุพรี	สุริยะ	กรรมการและเลขานุการ
๑๕. นางสาวแก้วพรชชา	มีใจเย็น	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๒.๔ ด้านนวัตกรรมการจัดการเรียนรู้		
๑. นายเดชชัย	วงศ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวอัจฉรา	ธูปบูชากร	กรรมการ
๓. นางสาวพันทิวา	ตันประเสริฐ	กรรมการ
๔. นางสาวสุวารี	ยิ่งนอก	กรรมการ
๕. นางสาวอรพรรณ	คังมัน	กรรมการ
๖. นางสาวแก้วพรชชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๗. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๘. นางสาวนฤมล	สมหารวงศ์	กรรมการ
๙. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๑๐. นางสาวพัชราภรณ์	เครือทัด	กรรมการ
๑๑. นางสาวนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นางสาวจรรยารัตน์	เขี้ยวหอม	กรรมการ
๑๓. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๔. นางสาวกัลยา	ชูติวัตร	กรรมการและเลขานุการ
๑๕. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

/๒.๕ ด้านการวัดและประเมินผล...

~ ๖ ~

๒.๕ ด้านการวัดและประเมินผลและการประกันคุณภาพ

ตัวชี้วัดที่ ๒.๕.๑ การวัดและประเมินผล

๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวพันทิวา	ต้นประเสริฐ	กรรมการ
๓. นางสาวแก้วพรธษา	มีใจเย็น	กรรมการ
๔. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๕. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางสาวนุชนาถ	ปานน่วม	กรรมการ
๗. นางสาวสุนันทา	ไคว้สุวรรณ	กรรมการ
๘. นางสาวจรรยารัตน์	เชียวหอม	กรรมการ
๙. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๐. นางสาวสุพัตรา	ทิพโรจน์	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ตัวชี้วัดที่ ๒.๕.๒ การประกันคุณภาพ

๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการ
๓. นางสาวพิณ	จำเดิม	กรรมการ
๔. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๕. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางสาววรรณิศา	สายสุ่ม	กรรมการ
๗. นางสาวธนาภรณ์	เขาว์สุวรรณ	กรรมการ
๘. นางสาวจรรยารัตน์	เชียวหอม	กรรมการ
๙. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๐. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวแก้วพรธษา	มีใจเย็น	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒.๖ ด้านคลังปัญญาอาชีพศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)

๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวกัลยา	ชูติวัตร	กรรมการ
๓. นางสาวอัจฉรา	ธูปบุชากร	กรรมการ
๔. นางสาวสุวารี	ยิ่งนอก	กรรมการ
๕. นางสาวพันทิวา	ต้นประเสริฐ	กรรมการ
๖. นางสาวแก้วพรธษา	มีใจเย็น	กรรมการ
๗. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๘. นายวรุดิ	สีมี	กรรมการ
๙. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๑๐. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	กรรมการ
๑๑. นางสาวสุภาณี	ธรรมเกษร	กรรมการ
๑๒. นางสาวธนาภรณ์	เขาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๓. นางสาวจรรยารัตน์	เชียวหอม	กรรมการ

/๑๔. นางสาววีรลักษณ์...

~ ๗ ~

๑๔. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๕. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการและเลขานุการ
๑๖. นายวรวิทย์	สีมี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ด้านที่ ๓ มาตรฐานด้านผลผลิต (Output)

๓.๑ ด้านต้นแบบและการขยายผลการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง

๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวสินีนาง	กิตติกุล	กรรมการ
๓. นางศรีฟ้า	จำสกุล	กรรมการ
๔. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๕. นางสาวสุพีร์	สุริยะ	กรรมการ
๖. นางสาวแก้วพรชชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๗. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๘. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๙. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๑๐. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๑. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๒. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๓. นางสาวพันทิวา	ตันประเสริฐ	กรรมการและเลขานุการ
๑๔. นางสาวพัชรีภรณ์	ปิ่นตาคำ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๓.๒ ด้านผู้สำเร็จการศึกษา

๑. นางทองพราว	ฮวบหิน	ประธานกรรมการ
๒. นางปราณี	แสงไข	กรรมการ
๓. นางสาวสุพัตรา	ทิพโรจน์	กรรมการ
๔. นางสาวแก้วพรชชา	มีใจเย็น	กรรมการ
๕. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๖. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๗. นางสาวสิริกัญญา	นาคชุ่ม	กรรมการ
๘. นางสุภาภรณ์	กัลยา	กรรมการ
๙. นางสาวสุนันทา	โค้วสุวรรณ	กรรมการ
๑๐. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๑. นางสาวพลอยชมพู	พลับอินทร์	กรรมการ
๑๒. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๓. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๔. นางจรรยา	เครือสินธุ์	กรรมการและเลขานุการ
๑๕. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ด้านที่ ๔ มาตรฐานด้านผลลัพธ์ (Outcome)

๔.๑ ด้านแนวทางการยกระดับคุณภาพอาชีวศึกษาแบบองค์รวม

๑. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการ
๓. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๔. นางสาวสุพีร์	สุริยะ	กรรมการ

/๕. นางสาวแก้วพรชชา...

~ ๘ ~

๕. นางสาวแก้วพรรษา	มีใจเย็น	กรรมการ
๖. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๗. นายวรวุฒิ	สีมี	กรรมการ
๘. นางสาวช่อหนูช	บุญเจริญ	กรรมการ
๙. นางเกษร	เปรมทอง	กรรมการ
๑๐. นางพัชรินทร์	อ่าจิ้น	กรรมการ
๑๑. นางสาวธนาภรณ์	เขาวสุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นางสาวจรรยารัตน์	เขี้ยวหอม	กรรมการ
๑๓. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๔. นางสาวนิตพร	สว่างบุญรอด	กรรมการ
๑๕. นางสาวพันทิวา	ตันประเสริฐ	กรรมการและเลขานุการ
๑๖. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๔.๒ ด้านผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ

๑. นายสมโรจน์	พลายงาม	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวกัลยา	ชูติวัตร	กรรมการ
๓. นางสาวแก้วพรรษา	มีใจเย็น	กรรมการ
๔. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๕. นางสุกัญญา	บุญเยี่ยม	กรรมการ
๖. นางสาวรัชนี	ทองภู	กรรมการ
๗. นายพิตตินันท์	เค้าร้าเครือ	กรรมการ
๘. นางพัชรพรรณ	จันทร์อินทร์	กรรมการ
๙. นางสาวจรรยารัตน์	เขี้ยวหอม	กรรมการ
๑๐. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๑. นางสาวชลธิชา	กลิ่นหวล	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางสาวช่อหนูช	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ ๑. วางแผนการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา

๒. รวบรวมข้อมูล หลักฐานตามตัวชี้วัดให้ครบถ้วนสมบูรณ์
๓. ประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการที่ได้รับคำสั่งแต่งตั้งตามคำสั่งนี้ ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยเคร่งครัด เพื่อเกิดประโยชน์สูงสุดแก่ทางราชการ

สั่ง ณ วันที่ ๓๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(นางจิตติมา น่วมนึ่ง)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี