

รายงานผลการประเมินตนเอง



โครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

ปีการศึกษา 2567

SAR : 2567



สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
สารบัญ	
ส่วนที่ 1 บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	1
ส่วนที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานของสถานศึกษาและของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ	10
ส่วนที่ 3 มาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)	42
ส่วนที่ 4 ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาของสถานศึกษาตามมาตรฐานการบริหารโครงการ	49
ส่วนที่ 5 แผนพัฒนาการบริหารโครงการของสถานศึกษา	80
ภาคผนวก	
- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)	
- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา 2567	

คำนำ

รายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report : SAR) ประจำปีการศึกษา 2567 ฉบับนี้เป็นรายงานผลการดำเนินงานตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ประจำปีการศึกษา 2567 ซึ่งเป็นผล มาจากการดำเนินงานทั้งหมดของสถานศึกษาที่ครอบคลุม มาตรฐาน ตัวชี้วัด และเกณฑ์การประเมินสถานศึกษาตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ของสำนักงานมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ลงวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2565

วัตถุประสงค์การจัดทำรายงานผลการประเมินตนเองเพื่อนำเสนอผลการพัฒนาการจัดการศึกษาของสถานศึกษาในรอบปีที่ผ่านมาต่อคณะกรรมการสถานศึกษา หน่วยงานต้นสังกัด หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและเปิดเผยต่อสาธารณชน และเพื่อเป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาสถานศึกษา ในโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษาในปีต่อไป และเป็นฐานข้อมูลสำหรับการรับการประเมินคุณภาพภายนอกต่อไป

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้ดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเองของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ประจำปีการศึกษา 2567 ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่องมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา ที่ได้กำหนดมาตรฐาน จำนวน 4 ด้าน 16 ประเด็นการประเมิน ประกอบด้วย ด้านที่ 1 มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า ด้านที่ 2 มาตรฐานด้านกระบวนการ (Process) มาตรฐานที่ 3 ด้านผลผลิต (Output) และด้านที่ 4 มาตรฐานด้านผลลัพธ์ (Outcome)

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ในฐานะศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานฉบับนี้ จะสามารถแสดงให้เห็นถึงภาพรวมการดำเนินงานตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) และขอขอบคุณคณะผู้บริหาร ครู บุคลากรทุกท่าน รวมทั้งสถานประกอบการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ให้คำแนะนำและให้ความร่วมมือด้านต่าง ๆ ที่มีส่วนร่วมในการจัดทำรายงาน ฉบับนี้

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี

พฤศจิกายน 2568

ส่วนที่ 1

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

การพัฒนาคุณภาพการศึกษาของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ได้จัดทำรายงานการประเมินตนเองของสถานศึกษา ในรอบปีการศึกษา 2567 ประกอบด้วยการสรุปสาระสำคัญ ดังนี้

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

1.1 ผลสัมฤทธิ์

1.1.1 มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (Input)

- ด้านงบประมาณ จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4
- ด้านหลักสูตร จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 3
- ด้านผู้เรียน จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 3
- ด้านด้านผู้สอน จำนวน 3 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4

จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ และระดับ 1 จำนวน 1 ตัวบ่งชี้

- ด้านผู้บริหาร จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4
- ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4

1.1.2 มาตรฐานด้านกระบวนการ (Process)

▪ ด้านการสร้างความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ จำนวน 3 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4 จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ และระดับ 3 จำนวน 1 ตัวบ่งชี้

▪ ด้านการบริหารโครงการ จำนวน 3 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4 จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ และระดับ 3 จำนวน 2 ตัวบ่งชี้

▪ ด้านการพัฒนา ครูผู้สอนครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 3 จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ และระดับ 1 จำนวน 1 ตัวบ่งชี้

▪ ด้านนวัตกรรมการจัดการเรียนรู้ของผู้เรียน จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4 จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ และระดับ 0 จำนวน 1 ตัวบ่งชี้

▪ ด้านการวัดและประเมินผลและการประกันคุณภาพ จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4

- ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษาศานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง.(Intelligent Center.of.Excellence.TVET Institute) จำนวน 3 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4

1.1.3 มาตรฐานด้านผลผลิต (Output)

- ด้านต้นแบบและการขยายผลการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4 จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ และระดับ 3 จำนวน 1 ตัวบ่งชี้

- ด้านผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4 จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ และระดับ 0 จำนวน 1 ตัวบ่งชี้

1.1.4 มาตรฐานด้านผลลัพธ์ (Outcome)

- ด้านแนวทางการยกระดับคุณภาพอาชีวศึกษาแบบองค์รวม จำนวน 1 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4

- ด้านผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ จำนวน 2 ตัวบ่งชี้ มีผลการประเมินอยู่ในระดับ 4

1.2 จุดเด่น

1. สถานศึกษามีการจัดสรรงบประมาณอย่างเหมาะสม มีการดำเนินงานโครงการฯ ตามแผนปฏิบัติการประจำปี

2. สถานศึกษามีการพัฒนาหลักสูตรที่มีคุณภาพยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

3. สถานศึกษามีการจัดทำและพัฒนาหลักสูตรร่วมกับสถานประกอบการ

4. สถานศึกษามีการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์มาให้ความรู้แก่ผู้เรียนในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์อย่างต่อเนื่อง

5. สถานศึกษามีการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะครู มีแผนการพัฒนาครูตามสมรรถนะ เพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ มีคำสั่งแต่งตั้งมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบและมีฐานข้อมูลครูและประวัติการพัฒนาสมรรถนะของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

6. สถานศึกษามีการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์มาให้ความรู้แก่ผู้เรียนในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์อย่างต่อเนื่อง

7. ผู้บริหารสถานศึกษามีวิสัยทัศน์และแนวนโยบายเพื่อการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) มีโครงสร้างการบริหารงานและการมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีการนิเทศ กำกับ ติดตาม โครงการฯ และมีการประสานความร่วมมือกับสถานศึกษาในเครือข่าย

8. สถานศึกษามีโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็น สิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมในการดำเนินงานและการจัดการเรียนรู้ มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเพียงพอเหมาะสม มีระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตและระบบรักษาความปลอดภัยของสถานศึกษา

9. สถานศึกษามีการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือร่วมกันในการดำเนินงานและมีการประสานประโยชน์ร่วมกันกับมหาวิทยาลัยพี่เลี้ยงและสถานประกอบการ สถานศึกษาทำแผน/โครงการ โดยมีการกำหนดนโยบายดำเนินงานตามแผนและกำกับติดตามการดำเนินงานแบบ Consotium

10. สถานศึกษามีการประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ ที่มีความสอดคล้องเชี่ยวชาญในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ มีมหาวิทยาลัยพี่เลี้ยงและมหาวิทยาลัยเครือข่าย ในการสนับสนุนทรัพยากรในการใช้ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

11. กำกับ ติดตามประเมินผลและปรับปรุงพัฒนาโครงการให้เป็นไปตามมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

12. สถานศึกษามีการลงนามบันทึกความร่วมมือ (MOU) หรือข้อตกลงร่วมกันภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการจัดการเรียนรู้ตามมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

13. สถานศึกษามีการจัดทำแผนปฏิบัติการดำเนินงานตามแผน มีการนิเทศ กำกับ ติดตาม ประเมินผลและปรับปรุงพัฒนาโครงการให้เป็นไปตามมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

14. สถานศึกษามีการบันทึกความเข้าใจความร่วมมือ (MOU) กับภาคีเครือข่ายพันธมิตร อาทิ สถานประกอบการ มหาวิทยาลัยพี่เลี้ยง มหาวิทยาลัยเครือข่าย และสถานศึกษาในเครือข่ายสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

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

16. สถานศึกษามีการจัดหา ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิตและพัฒนาวัตกรรมการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย และเข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเวทีต่าง ๆ

17. สถานศึกษามีการกำกับ ติดตามครูผู้สอนให้มีการสรุปรายงานผลการพัฒนาและการนำนวัตกรรมไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ภายในสถานศึกษา

18. สถานศึกษามีการดำเนินการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบโดยใช้เครื่องมือและวิธีการที่หลากหลาย สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด

19. สถานศึกษามีแผนกำกับดูแล ประเมินผลและประกันคุณภาพการจัดการศึกษาตามหลักเกณฑ์การใช้หลักสูตรตามกรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ

20. สถานศึกษามีข้อมูลสารสนเทศของสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญและมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ ที่เกี่ยวข้องปัจจุบันและมีการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย และกำลังดำเนินการพัฒนาระบบสารสนเทศคลังปัญญาอาชีวศึกษาของสถานศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทางให้มีความครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

21. ครูผู้สอนมีการจัดทำงานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง เทคโนโลยีทางวิชาชีพในอนาคต มีการจัดการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนด้วยสื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาอย่างมีประสิทธิภาพและมีการเชื่อมโยงประสานการบริหารทรัพยากรร่วมกับภาคีเครือข่ายอย่างคุ้มค่าสูงสุด

22. สถานศึกษามีการใช้ระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูผู้สอน และผู้เรียน มีเว็บไซต์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ และมีการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลาย และมีการพัฒนาระบบสนับสนุนคลังปัญญาอาชีวศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง รวบรวมข้อมูลการจัดการเรียนรู้อย่างหลากหลายให้มีความครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

23. สถานศึกษามีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร มีหลักสูตร มีการพัฒนาครู มีการจัดสรรทรัพยากรทางการศึกษารวมทั้งโครงสร้างพื้นฐานที่เหมาะสม

24. สถานศึกษามีการดำเนินงานในการถ่ายทอดให้คำปรึกษา เผยแพร่ข้อมูล และแบ่งปันประสบการณ์วิชาชีพในสาขาวิชาสู่หน่วยงานภายนอก และชุมชน

25. สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตรในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 100

26. สถานศึกษามีการจัดทำข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง

27. สถานศึกษามีผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน 5 คน และศึกษาต่อภายในระยะเวลา 1 ปี จำนวน 5 คน

1.3 จุดที่ควรพัฒนา

1. สถานศึกษาควรมีการพัฒนาหลักสูตรอบรมครูผู้สอนร่วมกับสถานประกอบการ หรือภาคีเครือข่ายอย่างต่อเนื่องในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

2. สถานศึกษาควรมีการแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียนและควรให้สถานประกอบการเข้ามามีส่วนร่วมในการคัดเลือกและตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน

3. สถานศึกษาควรจัดทำข้อมูลการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นของครูฝึกในสถานประกอบการและจัดทำแผนการพัฒนาครูในสถานประกอบการ เพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียนกับสถานประกอบการ

4. สถานศึกษาควรมีการประชุมคณะกรรมการร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรและคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ เพื่อสร้างความเข้าใจให้เป็นไปตามทิศทางเดียวกัน และประสานประโยชน์ร่วมกัน

5. สถานศึกษาควรมีการจัดประชุมคณะกรรมการเพื่อร่วมกำหนดวิธีการ และแผนการดำเนินการสื่อสารองค์กรและเผยแพร่โครงการ

6. สถานศึกษาควรมีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาสมรรถนะให้ครูผู้สอน ครูฝึก ในสถานประกอบการและเชี่ยวชาญในอาชีพเพื่อการแลกเปลี่ยนถ่ายทอดและถอดบทเรียนองค์ความรู้ร่วมกัน

7. สถานศึกษาควรดำเนินการตามโครงการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการ

8. สถานศึกษาควรจัดทำแผนงาน โครงการ โดยมีส่วนร่วมร่วมกับสถานประกอบการ ในการพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สื่อเสมือนจริง (Virtual Media) เพื่อเสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริงให้สอดคล้องกับสภาวะปกติใหม่ (New Normal)

9. สถานศึกษาควรพัฒนาจัดตั้งศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร

10. ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนที่จะสำเร็จการศึกษาเข้ารับการทดสอบหรือประเมินมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1.4 ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

จากผลการประเมินตามมาตรฐานและตัวบ่งชี้ตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) มีทั้งจุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา ส่วนที่จะต้องพัฒนา มีข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา ดังนี้

1. สถานศึกษานำนโยบายและผลการประเมินมาเป็นตัวกำหนดบทบาททิศทางการจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปี กำหนดโครงการและกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษาและยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคณาจารย์ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

2. พัฒนาระบบการติดตามและรายงานความก้าวหน้าของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) โดยเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน และให้มีการประเมินผลการดำเนินงานของผู้บริหาร เพื่อนำผลไปใช้ในกระบวนการพัฒนาต่อไป

3. ให้สถานประกอบการมีส่วนร่วมในการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน และการคัดเลือก และตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน

4. พัฒนากิจกรรมทางด้านวิชาการและวิชาชีพไว้อย่างชัดเจนในบันทึกความเข้าใจความร่วมมือ (MOU) ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

5. ส่งเสริมให้ครูมีเทคนิคการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการคิดเชิงสร้างสรรค์ที่หลากหลายให้กับนักเรียน นำไปสู่การพัฒนานวัตกรรม เสริมสร้างนักเรียนให้มีความคิดเชิงระบบ และเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆ ในสาขางานอาชีพนั้นๆ ตลอดจนมีความสามารถในการประมวลความรู้สู่การปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

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

7. แสวงหาความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐในท้องถิ่น ทั้งครู ภัณฑ์และห้องปฏิบัติการ ที่เกี่ยวข้อง กับสาขาวิชา แล้วนำมาใช้ในการจัดการเรียนรู้นักเรียนให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป รวมถึงการนำนักเรียนไปลงพื้นที่เพื่อพัฒนานวัตกรรมในชุมชนจนนำไปสู่การจดอนุสิทธิบัตรในอนาคตต่อไป

8. ให้สถานประกอบการมีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนรู้ พัฒนาสื่อการเรียนรู้ หลักสูตรรายวิชา นวัตกรรม และการวัดและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง

9. สถานศึกษาควรมีการนำผลการประเมินมาใช้ในการวางแผนและพัฒนาปรับปรุง

10. สถานศึกษาควรพัฒนาจัดตั้งเป็นศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยประสานความร่วมมือกับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และครูผู้สอนในสาขาวิชาควรต้องผ่านการรับรองมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิทุกคน

2. การสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

1. สถานศึกษามีความร่วมมือ (MOU) ในการจัดการอาชีวศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ บุคคล ชุมชน องค์กรต่าง ๆ โดยมีส่วนร่วม กับสถานศึกษาในการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา

2. ระดมทรัพยากรในการจัดการเรียนการสอน เพื่อยกระดับและพัฒนาคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษา

3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีจิตมีอาสา โดยใช้วิชาชีพสร้างประโยชน์ให้กับชุมชนและสังคม

4. สถานศึกษามีความเป็นเลิศในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ที่ตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ ตลอดจนเป็นสถานศึกษาแห่งความสุขและมีความปลอดภัยสำหรับนักเรียน นักศึกษา

5. สถานศึกษาส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาทักษะอาชีพและการเป็นผู้ประกอบการของนักเรียน นักศึกษาให้มีความรู้และทักษะใหม่ ๆ ที่จำเป็นต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง

3. การจัดการศึกษาของโครงการฯ ที่บรรลุเป้าประสงค์ของหน่วยงานต้นสังกัด

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้ดำเนินการตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ให้สอดคล้องกับการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0 ตามความเหมาะสมกับยุทธศาสตร์การพัฒนาเชิงพื้นที่ เพิ่มศักยภาพและความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ตลอดจนพัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะ พัฒนาครู พัฒนานักเรียน นักศึกษา โดยมีความร่วมมือกับสถานประกอบการ ในการจัดการอาชีวศึกษาสู่ความเป็นเลิศตามวัตถุประสงค์ของหน่วยงานต้นสังกัด ดังนี้

1. มีแผนงาน โครงการพัฒนาผู้เรียน ยกย่องคุณภาพผู้เรียน เพิ่มปริมาณสายอาชีพ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมทุกภาคส่วน ให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ทุกด้านที่หลากหลาย
2. มีปัจจัยและทรัพยากรที่พร้อมใช้ในการพัฒนาผู้เรียน มีสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการศึกษามีวัสดุ อุปกรณ์เพียงพอ
3. มีคณะกรรมการสถานศึกษาที่เข้มแข็ง และชุมชนให้ความร่วมมือกับสถานศึกษาในการพัฒนาเป็นอย่างดี
4. ครูผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นการบูรณาการวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี (STEM Education) รูปแบบการสอนแบบโครงงานเป็นฐาน (PjBL) มาใช้ในการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการในรายวิชาชีพ เน้นให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติได้ด้วยตนเอง ผ่านสถานการณ์จริง โดยใช้สื่อ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีที่ทันสมัยอย่างหลากหลาย ใช้เครื่องมือวัด และประเมินผลที่สอดคล้องกับกิจกรรมการจัดการเรียนรู้ และส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะของการเป็นนวัตกรรม สามารถสร้างสรรค์ผลงานนวัตกรรม และสิ่งประดิษฐ์ที่สามารถนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์
5. ผลิตและพัฒนากำลังคน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ฐานวิทยาศาสตร์ ภายใต้หลักสูตรที่ยึดโยงกับกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ
6. มีภาคีเครือข่ายความร่วมมือทั้งภาครัฐ และเอกชน ในการต่อยอดองค์ความรู้สู่การผลิต นวัตกรรมที่จะช่วยสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับสากล
7. ส่งเสริมและสนับสนุนให้ครูและบุคลากรทางการศึกษาพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน โดยใช้กระบวนการวิจัยปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม และยกระดับองค์ความรู้โดยใช้การวิจัยเป็นฐาน
8. พัฒนาหลักสูตร พัฒนาครู พัฒนานักเรียน นักศึกษา และพัฒนาทรัพยากรทางการศึกษา ตลอดจนแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างมีคุณภาพ
9. พัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้อง ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หรือ มาตรฐานอาชีพอื่นๆ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานสากล และสอดคล้องกับความต้องการ กำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย 4.0

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

4.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

กระทรวงศึกษาธิการ โดยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ ได้ร่วมกันจัดทำโครงการจัดตั้งโรงเรียนเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์นาร่อง โดยมี วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี เข้าร่วมโครงการในวันที่ ๑ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ โดยพัฒนาหลักสูตร เพื่อสร้างบุคลากรกลุ่มนี้ให้ประเทศไทยมีฐานกำลังคน ที่ครบถ้วนและเพียงพอที่จะเป็นกำลังสำคัญ ในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้วยนวัตกรรม

4.2 วัตถุประสงค์

เพื่อบ่มเพาะและสร้างนักเทคโนโลยีที่สามารถผสมผสานวิทยาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้เข้ากับทักษะด้านวิชาชีพเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม รวมถึงสิ่งประดิษฐ์ใหม่ ๆ อันจะนำไปสู่การยกระดับความสามารถทางเทคโนโลยีให้กับภาคการผลิตและบริการต่อไปในอนาคต

4.3 กรอบแนวคิด (ถ้ามี)

4.4 วิธีการดำเนินงาน

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

4.5 ผลการดำเนินงาน

โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้รับการคัดเลือกเป็นศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ฐานวิทยาศาสตร์ จากสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ผู้เรียนมีองค์ความรู้ ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี สามารถวิเคราะห์ วิจัย ส่งผลให้ผู้เรียนสร้างสรรค์นวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ มีผลงานวิจัย ได้นำเสนอในระดับนานาชาติ และเข้าร่วมการประกวดแข่งขันประเภทต่าง ๆ ในระดับจังหวัด ระดับภาค ระดับชาติ และระดับนานาชาติ ได้รับรางวัลดังนี้

1. ระดับชาติ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ เหรียญเงิน การเป็นนวัตกร ผู้สร้างนวัตกรรม ที่แก้ปัญหาให้กับผู้คนในสังคม ในรายการ TEENNOVATOR วัยรุ่นกู้โลกออกอากาศทางช่อง ALTV
2. ระดับภาค ได้รับรางวัลชมเชย การประกวดสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่ ระดับภาค ภาคกลาง ผลงานมาร์ชเมลโล่มะม่วงหาวมะนาวโห่
3. ระดับภาค ได้รับรางวัลชมเชย ระดับเหรียญเงิน ผลงาน โครงการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการทำมาร์ชเมลโล่จากมะม่วงหาวมะนาวโห่ ในการประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์ อาชีวศึกษา ระดับภาค ประจำปีพุทธศักราช 2567

4.6 ประโยชน์ที่ได้รับ

1. โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้บ่มเพาะ นักเรียนระดับ ปวช. ที่มีศักยภาพด้านการประดิษฐ์คิดค้นเชิงเทคโนโลยี
2. โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี มีการส่งเสริม สนับสนุนผลงานวิจัยของผู้เรียนให้มีการต่อยอดในเชิงพาณิชย์และการเป็นผู้ประกอบการ
3. ผู้เรียนโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้รับการพัฒนาศักยภาพในการเป็นนวัตกร และได้รับโอกาสทางการศึกษาเฉพาะด้านอย่างมีคุณภาพ
4. ประเทศชาติได้กำลังคนที่มีทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะทางสอดคล้องกับการ พัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ ตามนโยบายประเทศไทย 4.0

ส่วนที่ 2

ข้อมูลพื้นฐานของสถานศึกษาและสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

ข้อมูลพื้นฐานของสถานศึกษาและสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ประกอบด้วยสาระที่สำคัญ ดังนี้

2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานศึกษา ได้แก่

2.1.1 ที่ตั้ง : วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี 643 ถนนนายจันทนวดเขียว ตำบลบางพุทรา
อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี 16000 โทรศัพท์ 036512515 โทรสาร 036511244

E-mail singvc03@hotmail.com Website www.sivc.ac.th

2.1.2 ประวัติสถานศึกษาโดยสังเขป :

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ปัจจุบันตั้งอยู่เลขที่ 643 ถนนนายจันทนวดเขียว ตำบลบางพุทรา
อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี เปิดทำการสอนครั้งแรก เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2481 โดยใช้ชื่อว่า
“โรงเรียนช่างทอผ้าสิงห์บุรี” มีครู 1 คน นักเรียน 30 คน ณ สถานที่ปัจจุบันซึ่งเป็นที่ตั้งสำนักงานเทศบาล
เมืองสิงห์บุรี

ปี พ.ศ. 2482 ได้ย้ายมาตั้งในที่ซึ่งเป็นที่ตั้งในปัจจุบัน อันเป็นที่ดินของวัดโพธิ์แก้ว
นพคุณ ซึ่งมีที่ดินประมาณ 9 ไร่ 1 งาน

ปี พ.ศ. 2485 เปลี่ยนชื่อเป็น “โรงเรียนการช่างสตรีสิงห์บุรี” เปิดทำการสอนหลักสูตร
การช่างสตรีในระดับอาชีวศึกษาตอนต้น อาชีวศึกษาตอนปลายและอาชีวศึกษาชั้นสูงจนถึง ปี พ.ศ. 2503
ในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (มศ.1 – มศ.3) สายอาชีพและระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (มศ.4 – มศ.6)
สายอาชีพ และสายสามัญ (มศ.4 – มศ.5)

ปี พ.ศ. 2516 เปลี่ยนชื่อเป็น “โรงเรียนอาชีวศึกษาสิงห์บุรี” จนกระทั่งได้รับอนุมัติให้เป็น
“วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี” เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2525 ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ ลงวันที่ 21
เมษายน พ.ศ. 2525

ปี พ.ศ. 2518 ได้เปลี่ยนการสอนจากหลักสูตร 2503 เป็นหลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลาย
พ.ศ. 2518 และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สำหรับชั้น มศ.6 เดิมสาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป

ปี พ.ศ. 2521 ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการลงวันที่ 28 ธันวาคม พ.ศ.2521
ได้อนุมัติให้โรงเรียนเปิดแผนกวิชาพาณิชยกรรมขึ้นอีก 1 แผนกวิชา ทั้งภาคปกติและภาคนอกเวลา
ราชการ จำนวน 2 ห้อง และ 1 ห้องตามลำดับ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2522 เป็นต้นไป

ปี พ.ศ. 2523 กรมอาชีวศึกษา ได้อนุมัติให้โรงเรียน เปิดแผนกวิชาศิลปหัตถกรรม ขึ้นอีก 1
แผนกวิชา ตั้งแต่ปีการศึกษา 2524 ตามหนังสือที่ สท 23/10635 ลงวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2523
ประกาศกระทรวงศึกษาธิการลงวันที่ 23 มกราคม พ.ศ. 2524 และในปีเดียวกันนี้เอง กรมอาชีวศึกษา
ได้จัดสรรงบประมาณให้กรมสามัญศึกษา เป็นเงิน 65,000 บาท เพื่อรื้อถอนอาคารเรียน และสิ่งก่อสร้าง

ประกอบ (โรงเรียนอนุบาลสิงห์บุรี) นำไปปลูกสร้างในที่แห่งใหม่ โรงเรียนจึงได้ที่ดินเพิ่มขึ้น 2 ไร่ 39 ตารางวา จึงรวมเป็นที่ดินทั้งหมด 8 ไร่ 50 ตารางวา ตั้งแต่วันที่ 5 ตุลาคม 2523

ปี พ.ศ. 2524 ได้เริ่มใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ 2524 รับนักเรียนที่สำเร็จ มศ.3, ม.3 และเทียบเท่าเข้าเรียน 3 ปีติดต่อกัน จึงจะได้รับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ซึ่งเป็นรุ่นแรก

ปี พ.ศ. 2525 ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพเทคนิค (ปวท.) ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ ตามประกาศลงวันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2525 และได้ดำเนินการสอนเมื่อ วันที่ 16 มิถุนายน 2525 (จำนวนนักศึกษา 122 คน) ต่อมาได้รับอนุมัติให้เปิดทำการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาการบัญชี ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ ลงวันที่ 18 มิถุนายน พ.ศ. 2525 และเริ่มดำเนินการสอนเมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2525

ปี พ.ศ. 2526 ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป สาขาละ 1 ห้องเรียน ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ ลงวันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2526 และเริ่มเปิดดำเนินการสอน เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2526

ปี พ.ศ. 2528 ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาเลขานุการ

ปี พ.ศ. 2530 ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาจิตรศิลป์

ปี พ.ศ. 2534 ได้รับคัดเลือกให้เป็นสถานศึกษาดีเด่นระดับชาติ ประเภทวิชาคหกรรม ศิลปหัตถกรรม และพาณิชยกรรม

ปีการศึกษา พ.ศ. 2535 ได้รับอนุมัติให้เปิดทำการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.) สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ

ปี พ.ศ. 2537 ก่อสร้างบ้านพักภารโรงแบบแฟลต 14 หน่วย 1 หลัง ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี (อินทร์บุรี)

ปี พ.ศ. 2540 ก่อสร้างอาคารเรียนและปฏิบัติการ 4 ชั้น 1 หลัง ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี (อินทร์บุรี)

ปีการศึกษา พ.ศ. 2544 ก่อสร้างโรงอาหารอเนกประสงค์ 1 หลัง (อินทร์บุรี)

ปี พ.ศ. 2545 ก่อสร้างอาคารประกอบและสาธารณูปการห้องน้ำ ห้องส้วม จำนวน 1 หลัง (อินทร์บุรี)

ปี พ.ศ. 2546 ดำเนินการ (อินทร์บุรี)

- ก่อสร้างอาคารศูนย์วิทยบริการ
- ก่อสร้างบ่อบำบัดน้ำเสีย
- ก่อสร้างเสาธง

ปี พ.ศ. 2547 ปรับปรุงพื้นที่ถมดิน ปรับปรุงระบบประปา (อินทร์บุรี)

ปี พ.ศ. 2548 เปิดสอนหลักสูตรเทียบโอนประสบการณ์ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาการตลาด สาขาบัญชี สาขาคอมพิวเตอร์

ปี พ.ศ. 2550

- ก่อสร้างอาคาร 4 ชั้น อาคารเฉลิมพระเกียรติฉลองสิริราชสมบัติ 60 ปี
- ก่อสร้างหลังคา ลานอเนกประสงค์

ปี พ.ศ. 2553

- ก่อสร้างอาคารหอพัก 4 ชั้น 1 หลัง ให้กับการดำเนินงานตามโครงการจัดตั้งวิทยาลัยอาชีวศึกษาเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (สิงห์บุรี) ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (สิงห์บุรี)

- เปิดสอน

* หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมฐานวิทยาศาสตร์ สาขางานแปรรูปอาหาร

* หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม สาขางานการโรงแรม

* หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาพาณิชยกรรม สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก สาขางานธุรกิจค้าปลีก โดยความร่วมมือกับบริษัท CP All จำกัด (มหาชน)

ปี พ.ศ. 2556 เปิดสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ประเภทวิชาเทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสาร สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ สาขางาน เทคโนโลยีสารสนเทศ

ปี พ.ศ. 2557

- ได้รับการอนุมัติให้เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรีสายเทคโนโลยีบัณฑิตหรือสายปฏิบัติการ พุทธศักราช 2557 สาขาวิชาการบัญชี ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2557 และได้เริ่มการเรียนการสอนเมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม พ.ศ. 2557 มีนักศึกษารุ่นแรก จำนวน 10 คน

- ก่อสร้างอาคารหอพักพร้อมครุภัณฑ์ จำนวน 1 หลัง (อินทร์บุรี)

2.1.3 การจัดการศึกษา

โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี จัดการศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) เป็นลักษณะของโรงเรียนประจำ จัดกิจกรรมการเรียนการสอน ทั้งในเวลาเรียนและจัดสอนเสริมนอกเวลา ในการให้คำปรึกษาเพิ่มเติมในรายวิชาต่าง ๆ มีหลักสูตรครอบคลุมการเรียนวิชาสามัญและสายอาชีพที่รองรับผู้เรียนที่มีความสามารถทางการประดิษฐ์คิดค้นพัฒนาเชิงเทคโนโลยี โดยพัฒนาศักยภาพกระบวนการเรียนรู้ที่จะพัฒนาผู้เรียนไปสู่การเป็นนวัตกรรมที่มีทักษะในศตวรรษที่ 21 ซึ่งถือเป็นจุดเด่นที่แตกต่างจากสายอาชีพแบบเดิม

การจัดการเรียนการสอนเป็นลักษณะของ team teaching โดยครูพี่เลี้ยงเป็นตัวกลาง ในการเชื่อมโยงและทำความเข้าใจกับครูผู้สอนทุกคนทั้งวิชาด้านทฤษฎีและปฏิบัติ ให้ความเข้าใจที่ตรงกัน โดยก่อนเปิดภาคเรียนได้มีการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ (workshop) ที่ผ่านมา เพื่อทำความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักสูตร เตรียมความพร้อม จัดตารางการเรียนการสอน และกระตุ้นให้นักเรียนนำความรู้ ด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ไปเชื่อมโยงทักษะด้านวิชาชีพ เพื่อพัฒนาไปเป็นโครงการในภาคเรียน ต่อ ๆ ไป นักเรียนของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ จะมีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์ที่มีความเข้มข้นเท่ากับนักเรียนสายสามัญ (วิทย์-คณิต) และมีทักษะด้านงานเทคโนโลยีเท่ากับ นักเรียนสายอาชีพ ภายใต้การเรียนการสอนแบบโครงการเป็นฐาน Project-based learning ที่มุ่งเน้นสร้าง ทักษะการแก้ปัญหาและสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ เพื่อรองรับการสร้างนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ให้กับภาค การผลิตและบริการในอนาคต นอกจากนี้โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ยังมีความร่วมมือกับ มหาวิทยาลัยพี่เลี้ยง คือ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ซึ่งให้การสนับสนุนด้านการจัดการเรียน การสอน และการพัฒนาหลักสูตร

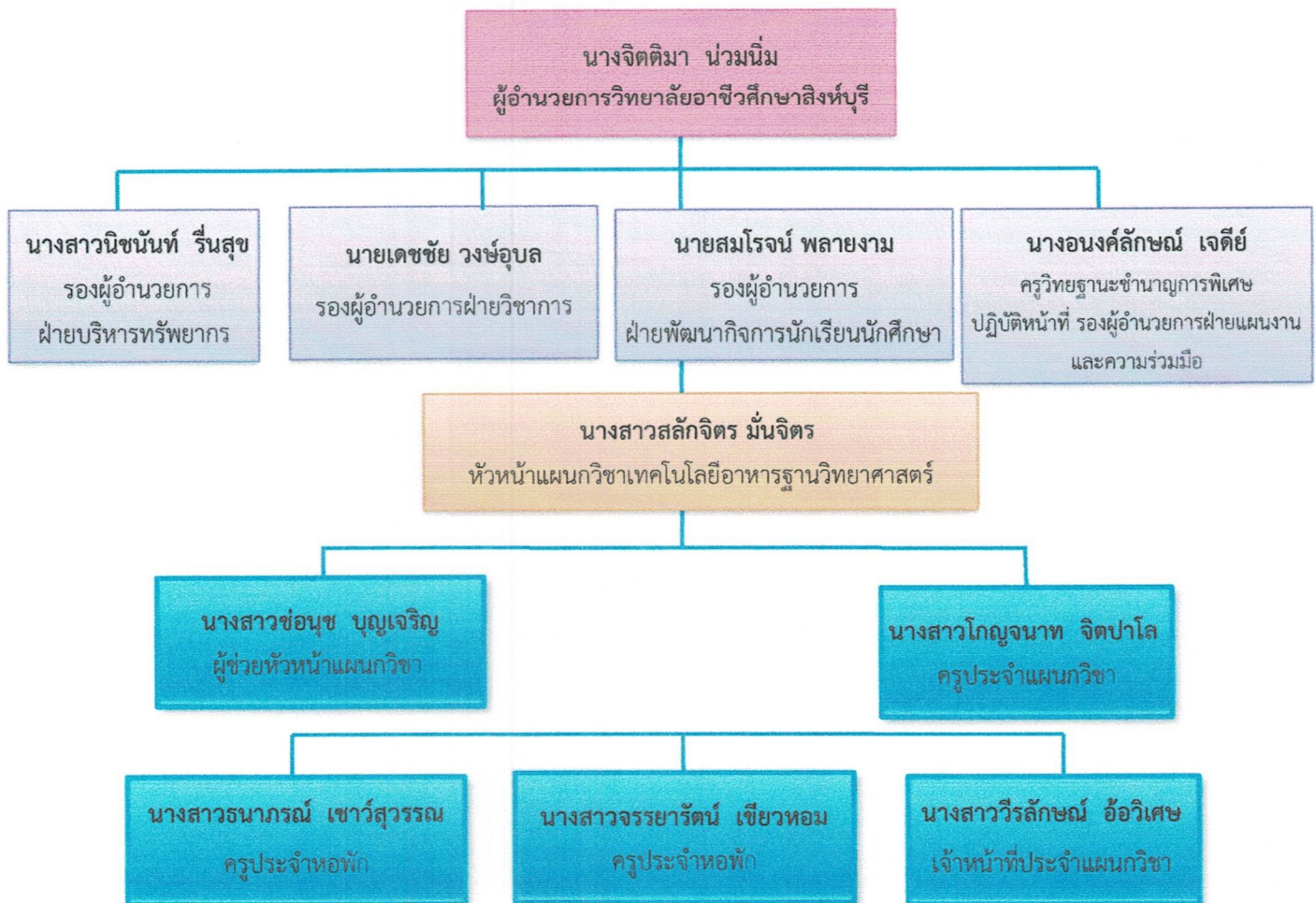
2.1.4 สภาพชุมชน เศรษฐกิจ และสังคมของสถานศึกษา

สภาพชุมชน : อำเภออินทร์บุรี แบ่งเขตการปกครองย่อยออกเป็น 10 ตำบลท้องที่ อำเภอ อินทร์บุรี ประกอบด้วยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 11 แห่ง

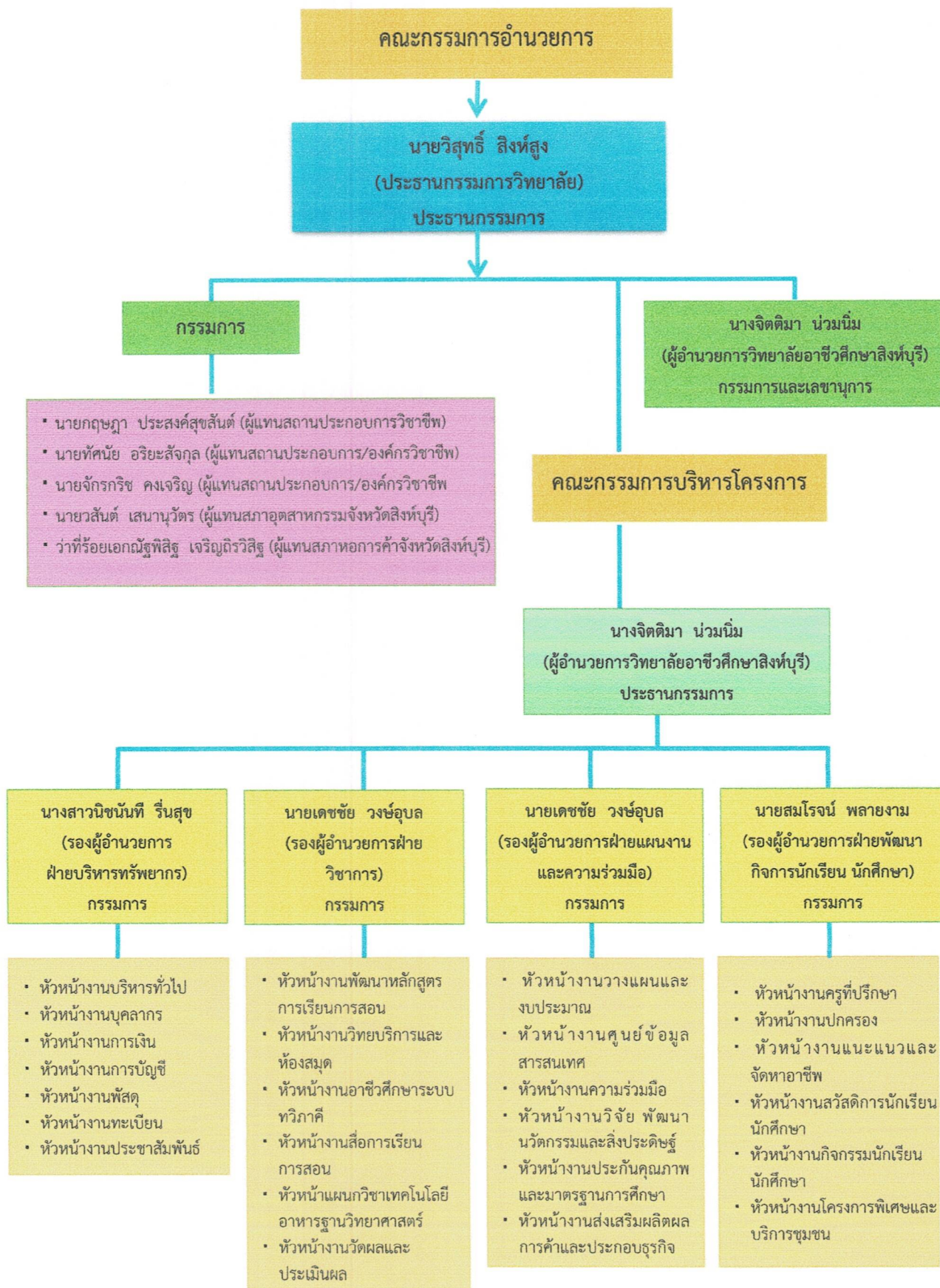
สภาพเศรษฐกิจ : จังหวัดสิงห์บุรี ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้าง ร้อยละ 20 ประกอบอาชีพอื่น ๆ ได้แก่ รับราชการ ค้าขาย ประกอบธุรกิจส่วนตัว และรัฐวิสาหกิจ

สภาพสังคม : ประชากรส่วนใหญ่มีการศึกษาน้อยเนื่องจากความยากจนเป็นอุปสรรคสำคัญ แต่ให้ความร่วมมือในด้านการศึกษาดี ค่านิยมในการส่งบุตรหลานให้เข้ารับการศึกษาจึงยังสูงอยู่ แต่ในเขต ชุมชนอำเภอเมือง และอำเภออื่น ๆ นิยมส่งบุตรหลานศึกษาต่อที่กรุงเทพฯ เนื่องจากระยะทางไม่ไกล เท่าใด การคมนาคมสะดวกและไม่นิยมให้บุตรหลานศึกษาต่อสายอาชีพ

2.2 แผนภูมิบริหารสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ



2.3 แผนภูมิคณะกรรมการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารฐานวิทยาศาสตร์



2.4 ข้อมูลพื้นฐานของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ได้แก่

2.4.1 ด้านหลักสูตร

ตอบสนองทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร (Food for the Future)

ตอบสนองทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราชการ 2562 (ปรับปรุง 2565) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ สาขางานเทคโนโลยีแปรรูปอาหารและหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพแปรรูปอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมแปรรูปอาหาร ตอบสนองทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร มีความสำคัญต่อการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบจากการเกษตร ผ่านกระบวนการแปรรูปให้กลายเป็นอาหารที่ผู้บริโภคต้องการโดยกระบวนการดังกล่าวจำเป็นต้องใช้ความรู้ ความสามารถในการวิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบซึ่งในอนาคตประชากรโลก จะมีความต้องการในการบริโภคอาหารเพิ่มขึ้น นอกจากนี้อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารยังเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมหลักของประเทศที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ เนื่องจากมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทั้งในด้านการผลิตและการส่งออกและเป็นกลุ่มอุตสาหกรรมเดิมที่มีศักยภาพ (first – S – curve) นอกจากนี้ยังเป็นหนึ่งในกลุ่มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมเป้าหมายตามแนวทางประเทศไทย 4.0 สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันในประเด็นด้านการเกษตรสร้างมูลค่า เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและประเทศชาติ

1. ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

1) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2562 (ปรับปรุง พ.ศ.2565) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ สาขางานเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร

2) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพแปรรูปอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมแปรรูปอาหาร

ความเชื่อมโยงสมรรถนะอาชีพกับระบบคุณวุฒิทางการศึกษาระดับประเทศ

- สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) สาขาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

- 1) อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ระดับ 1
- 2) อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ระดับ 2
- 3) อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ระดับ 3
- 4) อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 2
- 5) อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 3
- 6) อาชีพนักผลิตผลิตภัณฑ์นม ระดับ 3

2.4.2 ข้อมูลด้านผู้เรียน ผู้สำเร็จการศึกษา ภาวะการมีงานทำและการศึกษาต่อ (จำแนกตามระดับ)

1) ข้อมูลจำนวนผู้เรียน

ระดับ	สาขาวิชา	สาขางาน/กลุ่มอาชีพ	ชั้นปี			รวม
			ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	
ปวช.	เทคโนโลยีการอาหารฐานวิทยาศาสตร์	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	-	15	5	20
	เทคโนโลยีและนวัตกรรมแปรรูปอาหาร	แปรรูปอาหาร	15	-	-	15
รวม			15	15	5	35

2) ข้อมูลผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือ มาตรฐานฝีมือแรงงานจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ ใบอนุญาตประกอบอาชีพ (License) จากหน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรองมาตรฐานอาชีพ

2.1) สรุปจำนวนและร้อยละผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ

ระดับ	สาขาวิชา/สาขางาน	จำนวนผู้เรียน ทั้งสิ้น	จำนวนผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองฯ			รวม
			ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	
-	-	-	-	-	-	-

2.2) รายละเอียดผู้เรียนที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ

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

3) ข้อมูลผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือ มาตรฐานฝีมือแรงงานจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ ใบอนุญาตประกอบอาชีพ (License) จากหน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรองมาตรฐานอาชีพ

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

4) ข้อมูลภาวะการณ์มีงานทำและการศึกษาต่อของผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชา

ระดับ	จำนวน ผู้สำเร็จ การศึกษา	ภาวะการมีงานทำและการศึกษาต่อ					
		ทำงาน		ประกอบ อาชีพอิสระ	ศึกษาต่อ		ว่างงาน
		ตรงสาย	ไม่ตรงสาย		ตรงสาย	ไม่ตรงสาย	
ปวช.3	5	-	-	-	3	2	-
รวม	5	-	-	-	3	2	-

2.4.3 ด้านครู บุคลากร และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

1) ข้อมูลครู

ชื่อ - สกุล	การศึกษา สูงสุด	วุฒิการศึกษา/สาขาวิชา	ประสบการณ์ การสอน (ปี)
๑. นางสาวสลักจิตร์ มั่นจิตร์	ครู คศ.1	วท.บ. สาขาเคมี	3
๒. นางสาวรัชนิยา ทองภู (ไปช่วยราชการ)	ครู คศ.1	ค.บ. สาขาฟิสิกส์	3
๓. นางสาวช่อหนู บุญเจริญ	ครูผู้ช่วย	วท.บ. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร	2
๔. นางสาวโกญจนนาถ จิตปาโล	ครูผู้ช่วย	กศ.บ.ชีววิทยา	1

2) ข้อมูลครูที่ได้รับใบรับรองผลการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือ มาตรฐานฝีมือแรงงานจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ ใบอนุญาตประกอบอาชีพ (License) จากหน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรองมาตรฐานอาชีพ

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

3) อัตราส่วนครูต่อนักเรียน

ผู้เรียน จำนวน 35 คน /ปีการศึกษา

ครูผู้สอน	จำนวน	3	คน
-----------	-------	---	----

อัตราส่วนครู : ผู้เรียน คือ 1 : 12

4) ข้อมูลครูฝึกในสถานประกอบการ

ชื่อ - สกุล	ความเชี่ยวชาญ	
	ด้านที่มีความเชี่ยวชาญ	สถานประกอบการ
-	-	-

5) ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ

ชื่อ - สกุล	ความเชี่ยวชาญ	
	ด้านที่มีความเชี่ยวชาญ	หน่วยงาน
1. ดร.ศศธร ศรีวิเชียร	การแปรรูปอาหาร/วิเคราะห์คุณภาพอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
2. ผศ.ดร.ศิริลดา ศรีกอก	ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก	มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
3. อาจารย์เพ็ญศิริ คงสิทธิ์	การแปรรูปอาหาร	มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

2.4.4 ด้านอาคารสถานที่

อาคาร/ห้องปฏิบัติการ	จำนวน รายการ	จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
1. อาคารเรียนปฏิบัติการ 4 ชั้น	1 อาคาร	
1.1 ห้องเรียน	6 ห้อง	12 คน/ห้อง
1.2 ห้องปฏิบัติการ	6 ห้อง	12 คน/ห้อง
1.3 ห้องประชุม	1 ห้อง	35 คน/ห้อง
2. อาคารหอพักนักเรียน นักศึกษา 4 ชั้น	1 อาคาร	
2.1 ห้องพัก	28 ห้อง	2 คน/ห้อง
2.2 ห้องประชุม	2 ห้อง	35 คน/ห้อง
3. อาคารอำนวยการ 4 ชั้น	1 อาคาร	35 คน/ห้อง
4. อาคารศูนย์วิทยบริการ 2 ชั้น	1 อาคาร	12 คน/ห้อง
5. อาคารโรงอาหารอเนกประสงค์	1 อาคาร	35 คน/ห้อง

2.4.5 ด้านครุภัณฑ์และอุปกรณ์

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวน รายการ	จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
1	คอมพิวเตอร์ Note Book ยี่ห้อ Dell	54 เครื่อง	12 คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวน รายการ		จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
2	อ่างล้างสแตนเลส 2 หลุม	2	ชุด	12 คน
3	ตู้สแตนเลสสำหรับเก็บอุปกรณ์	4	ตู้	12 คน
4	คอมพิวเตอร์ประมวลผลทั่วไป (Note book)	30	เครื่อง	12 คน
5	ชุดทดลองกฎของเลนส์และหลักการของ ทัศนูปกรณ์	1	ชุด	12 คน
6	ชุดทดลองคลื่นนิ่งในท่อความยาวไม่น้อยกว่า 100 ซม.	1	ชุด	12 คน
7	ชุดทดลองคลื่นน้ำวัดความถี่แบบดิจิตอล	1	ชุด	12 คน
8	ชุดทดลองการตกอย่างอิสระของลูกบอลแสดงผล ไม่น้อยกว่า 4 ตำแหน่ง	1	ชุด	12 คน
9	ชุดทดลองสนามแม่เหล็กโลก	1	ชุด	12 คน
10	ชุดทดลองสมการสถานะของก๊าซอุดมคติโดยใช้ ปรอทพร้อมชุดควบคุมอุณหภูมิ	1	ชุด	12 คน
11	ชุดทดลองแอร์โรไดนามิก	2	ชุด	12 คน
12	ชุดทดลองหม้อแปลงไฟฟ้า	1	ชุด	12 คน
13	ชุดทดลองเหนี่ยวนำแม่เหล็ก	1	ชุด	12 คน
14	ชุดทดลองกลศาสตร์พื้นฐานสำหรับสาธิต	1	ชุด	12 คน
15	ชุดทดลองการหาความเร็วของแสง	1	ชุด	12 คน
16	โปรเจคเตอร์ ACER P1163 Projector	2	เครื่อง	12 คน
17	เตาเผาอุณหภูมิสูง (Analytical)	1	ตัว	12 คน
18	ชุดเครื่องมือวัดความถี่จำเพาะ	1	ตัว	12 คน
19	สเปกโตรโฟโตมิเตอร์ (Digital)	1	ตัว	12 คน
20	เครื่องซังดิจิตอลความละเอียด 2 ตำแหน่ง	2	เครื่อง	12 คน
21	อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ (Thermal Water Bath)	2	ชุด	12 คน
22	ตู้อบ (Oven)	1	ตู้	12 คน
23	Heating Mantle	1	ชุด	12 คน
24	อุปกรณ์และเครื่องแก้วสำหรับห้องเคมี	1	ชุด	12 คน
25	ชุดทดลองการแยกน้ำด้วยกระแสไฟฟ้า	1	ชุด	12 คน
26	ชุดไตรเตอร์ชั้นสารแบบอัตโนมัติ	1	ชุด	12 คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวน รายการ		จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
27	เครื่องวัดความเป็นกรด-เบส ของสารละลายแบบ ตั้งโต๊ะ	3	เครื่อง	12 คน
28	ตู้เก็บสารเคมี	4	หลัง	12 คน
29	โต๊ะปฏิบัติการกลาง	4	ชุด	12 คน
30	ชุดห้องปฏิบัติการชีววิทยา	1	ชุด	12 คน
31	ชุดห้องปฏิบัติการฟิสิกส์	1	ห้อง	12 คน
32	ชุดห้องปฏิบัติการวิชาเคมี	1	ชุด	12 คน
33	ทฤษฎีและปฏิบัติการวิชาชีววิทยา	1	ชุด	12 คน
34	ตู้เก็บอุปกรณ์อาหาร	4	หลัง	12 คน
35	โต๊ะสแตนเลสปฏิบัติงาน	4	ตัว	12 คน
36	อ่างล้าง 3 หลุม	4	อัน	12 คน
37	เตาแก๊สสแตนเลส	4	เตา	12 คน
38	ถังขยะสแตนเลสมีล้อ	4	ใบ	12 คน
39	ชั้นวางอุปกรณ์	4	อัน	12 คน
40	ตู้เย็นยี่น 6 ประตู	2	ตู้	12 คน
41	เตาอบแก๊สระบบอัตโนมัติ	1	ชุด	12 คน
42	ตู้อบรมร้อน	1	ตู้	12 คน
43	เครื่องซีลสุญญากาศ	1	เครื่อง	12 คน
44	เครื่องกวนไส้ขนม 20 องศา	3	เครื่อง	12 คน
45	หม้อนึ่งฆ่าเชื้อแบบใช้แก๊ส	1	ชุด	12 คน
46	เครื่องบดสับอาหาร	1	เครื่อง	12 คน
47	เครื่องชั่งดิจิตอล	2	เครื่อง	12 คน
48	เครื่องวัดความหวาน	1	เครื่อง	12 คน
49	เครื่องวัดความเค็ม	1	เครื่อง	12 คน
50	เครื่องปิดฝากระป๋องอัตโนมัติ	1	เครื่อง	12 คน
51	เครื่องอัดไส้กรอก	1	เครื่อง	12 คน
52	ตูรม้วนอาหาร	1	เครื่อง	12 คน
53	เครื่องวัดความชื้น	1	เครื่อง	12 คน
54	ชุดระบบดูดควัน ดูดอากาศ	1	เครื่อง	12 คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวน รายการ		จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
55	ชุดระบบไฟฟ้า ประปา น้ำทิ้ง	1	ชุด	12 คน
56	อุปกรณ์ประกอบอาหาร	1	ชุด	12 คน
57	ตู้เก็บอุปกรณ์อาหาร	5	ตู้	12 คน
58	โต๊ะสแตนเลส ปฏิบัติงาน	6	ชุด	12 คน
59	อ่างล้าง 3 หลุม	4	ชุด	12 คน
60	เตาแก๊สสแตนเลส	4	ชุด	12 คน
61	ชั้นวางอุปกรณ์	6	ชุด	12 คน
62	เตาอบไฟฟ้าระบบอัตโนมัติ	1	ตู้	12 คน
63	เครื่องผสมอาหาร 5 ลิตร	4	ชุด	12 คน
64	เครื่องผสมอาหาร 20 ลิตร	1	เครื่อง	12 คน
65	เครื่องบดสับอาหาร	1	ชุด	12 คน
66	เครื่องทำไอศกรีม เครื่องละ 4,9000 บาท	3	ชุด	12 คน
67	เครื่องนวดแป้งขนมปัง 2 แขน	2	เครื่อง	12 คน
68	เครื่องวัดค่าความหวาน	1	เครื่อง	12 คน
69	เครื่องวัดค่าความเค็ม	1	เครื่อง	12 คน
70	เครื่องปั่น ร้อนเย็น	1	เครื่อง	12 คน
71	อุปกรณ์ประกอบอาหาร (93 รายการ)	1	ชุด	12 คน
72	ตู้เก็บอุปกรณ์อาหาร	1	ตู้	12 คน
73	โต๊ะสแตนเลสปฏิบัติงานชั้นล่างเก็บอุปกรณ์	1	ชุด	12 คน
74	โต๊ะสแตนเลสปฏิบัติงานพร้อมเก้าอี้	4	ตัว	12 คน
75	อ่างล้าง 3 หลุม	2	ชุด	12 คน
76	เตาแก๊สสแตนเลส	2	ชุด	12 คน
77	ถังขยะมีล้อ	2	ถัง	12 คน
78	ชั้นวางอุปกรณ์	4	ชั้น	12 คน
79	ตู้เย็นขนาด 15 คิว	1	ตู้	12 คน
80	เครื่องผสมอาหารขนาด 20 ลิตร	1	เครื่อง	12 คน
81	เครื่องบดสับอาหาร	1	ชุด	12 คน
82	เครื่องวัดค่าความหวาน	1	เครื่อง	12 คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวน รายการ		จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
83	เครื่องวัดค่าความเค็ม	1	เครื่อง	12 คน
84	เครื่องคั้นน้ำผลไม้ชนิดแยกกาก	1	เครื่อง	12 คน
85	เครื่องวัดความชื้น	2	เครื่อง	12 คน
86	เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณเยื่อใยผลิตภัณฑ์	1	เครื่อง	12 คน
87	เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณไขมัน (Fat Extraction)	1	เครื่อง	12 คน
88	เครื่องวิเคราะห์โปรตีน/ไนโตรเจนแบบอัตโนมัติ	1	เครื่อง	12 คน
89	เครื่องกลั่นโปรตีน/ไนโตรเจนแบบอัตโนมัติ	1	เครื่อง	12 คน
90	เครื่องผลิตน้ำสะอาด	1	เครื่อง	12 คน
91	เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก Dell	10	เครื่อง	12 คน
92	เครื่องพิมพ์อิงเจ็ต	1	เครื่อง	12 คน
93	เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก	33	เครื่อง	12 คน
94	เครื่องปริ้นเตอร์	2	เครื่อง	12 คน
95	เครื่องคอมพิวเตอร์ All in one ยี่ห้อ Acer	25	เครื่อง	12 คน
96	เครื่องวัดปริมาณน้ำตาลแบบมือถือ 58-92%	1	อัน	12 คน
97	เครื่องชั่งน้ำหนัก	1	เครื่อง	12 คน
98	เครื่องผสมอาหาร	1	เครื่อง	12 คน
99	เครื่องคั้นน้ำผลไม้แยกกาก	1	เครื่อง	12 คน
100	เตาอบไฟฟ้า	2	ตัว	12 คน
101	เครื่องชั่งอาหาร	2	ตัว	12 คน
102	เครื่องอบอาหารแห้ง	1	เครื่อง	12 คน
103	เตาไฟฟ้า	2	ตัว	12 คน
104	จอร์บภาพ ขนาด 100 นิ้ว แบบมือตั้ง	1	จอ	12 คน
105	เตาแก๊สสแตนเลส พร้อมถัง/อุปกรณ์	1	ชุด	12 คน
106	เครื่องรับสัญญาณดาวเทียม	1	เครื่อง	12 คน
107	เตาแก๊สเดี่ยว รินโนพร้อมสาย	5	ชุด	12 คน
108	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ชาร์ป	1	ใบ	12 คน
109	เตาไฟฟ้า(แม่เหล็กไฟฟ้า)	1	ใบ	12 คน
110	กระทะทรงลึกมาราธอนพลัส 28 ซม. สแตนเลส	1	ใบ	12 คน

ลำดับ	รายการ/ครุภัณฑ์	จำนวน รายการ		จำนวนนักเรียนนักศึกษา ที่เข้าใช้บริการต่อครั้ง
111	หม้อต้มคลาสสิกพลัส 24 ซม. สแตนเลส	1	ใบ	12 คน
112	ตู้เย็น 1.7 คิว AJ RE-50C	1	ใบ	12 คน
113	เก้าอี้บุนวมขาเหล็ก	41	ตัว	12 คน
114	โต๊ะสำหรับผู้สอน ยาว 150 ซม.	1	ตัว	12 คน
115	โต๊ะสำหรับผู้สอน ยาว 120 ซม.	40	ตัว	12 คน
116	จอภาพคอมพิวเตอร์ Acer 17 นิ้ว	42	ตัว	12 คน
117	ลำโพงติดผนัง	1	ชุด	12 คน
118	เก้าอี้หักกลมไม้ขาเหล็ก	41	ตัว	12 คน
119	ชุดหูฟังพร้อมไมโครโฟน	20	ชุด	12 คน
120	ชุดหูฟังพร้อมไมโครโฟน	20	ชุด	12 คน
121	โต๊ะวางเครื่องคอมพิวเตอร์สำหรับผู้เรียนพร้อมเก้าอี้	20	ชุด	12 คน
122	โต๊ะวางเครื่องคอมพิวเตอร์สำหรับผู้สอนพร้อม เก้าอี้	1	ชุด	12 คน
123	รองเท้าเซฟ (รองเท้ากันลื่น)	26	คู่	12 คน

2.4.6 ด้านงบประมาณตามแผนงาน/โครงการ

รายจ่าย

- 1) กิจกรรมที่ ๑ บริหารจัดการสถานศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) 50,000 บาท
- 2) กิจกรรมที่ 4 การบริหารเครือข่ายการจัดทำข้อมูลสารสนเทศสถานประกอบการในสาขาวิชาเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนสมรรถนะสูงและ Matching กับสถานศึกษาอาชีวศึกษาที่จัดการศึกษาในสาขาวิชา 230,000 บาท
- 3) กิจกรรมที่ 6 สรุปรายงานผลการประเมินตนเองโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ปีการศึกษา 2566 30,000 บาท

รวม 310,000 บาท

2.4.7 ข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้อง (ไม่มี)

2.5 เกียรติประวัติของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ได้แก่ รางวัลและผลงานของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศในปีการศึกษาที่จัดทำรายงานผลการประเมินตนเอง

2.5.1 รางวัลและผลงานของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

ลำดับ	กิจกรรม/ชื่อผลงาน	รางวัล	ระดับ
1.	การประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ระดับภาค ประจำปีพุทธศักราช 2567 รางวัล เหรียญเงิน โครงงานการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการทำมาร์ชเมลโล่จากมะม่วงหาวมะนาวโห่ ระดับ (ปวช.)	เหรียญเงิน	ระดับภาค
2.	การประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ระดับ ภาค ภาคกลาง ผลงานมาร์ชเมลโล่มะม่วงหาวมะนาวโห่	รางวัลชมเชย	ระดับภาค
3.	แข่งขันทักษะวิชาชีพและทักษะพื้นฐาน ระดับ อาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี ครั้งที่ 32 ประจำปี การศึกษา 2567 ประกวดผลงานสะสม (STEM Education) ระดับ ปวช.	รองชนะเลิศอันดับ 2	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
4.	เป็นนวัตกร ผู้สร้างนวัตกรรมที่แก้ปัญหาให้กับ ผู้คนในสังคม ในรายการ TEENNOVATOR วัยรุ่นกู้โลกออกอากาศทางช่อง ALTV ได้รับ เหรียญเงิน	รางวัลเหรียญเงิน	ระดับชาติ

2.5.2 รางวัลและผลงานของครูและบุคลากรทางการศึกษา

ที่	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
1.	นางจิตติมา น่วมนัม รางวัลผู้บริหารสถานศึกษามีคุณธรรมดีเด่นดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
2.	นายเดชชัย วงษ์อุบล รางวัลผู้บริหารสถานศึกษามีคุณธรรมดีเด่นดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
3.	นายสมโรจน์ พลายงาม รางวัลผู้บริหารสถานศึกษามีคุณธรรมดีเด่นดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
4.	นางสาวนิพนธ์ รื่นสุข รางวัลรองผู้บริหารสถานศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี

ที่	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
5.	นางสาวกัลยา ชูติวัตร รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
6.	นางสาวสมฤทัย ทรัพย์สม รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
7.	นางอุศนา ชูชัยมงคล รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
8.	นายชินตะวัน บรรโล รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
9.	นายทิวาชัย อ้นกุล รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
10.	นายพงษ์สิทธิ์ พรหมดี พิริ รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
11.	นายพิตตินันท์ เคร้าเครือ รางวัลครูผู้สอนดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
12.	นางจริยา เครือสินธุ์ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
13.	นางยุพา บรรโล รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
14.	นางสาวชลธิชา กลิ่นหวล รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
15.	นางสาวเดชนี เลิศเมือง รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
16.	นางสาวนฤมล แสงหงษ์ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
17.	นางสาวนิรมล แก้วม่วง รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
18.	นางสาวสายฝน แซ่จู้ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
19.	นายวรฤดี สีมี่ รางวัลครูผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี

ที่	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
20.	นางสาวสลักจิตร์ มั่นจิตร	เหรียญเงิน	ภาค กลาง	สำนักงาน คณะกรรมการการ อาชีวศึกษา
	- รางวัลเหรียญเงิน โครงการการศึกษาอัตราส่วนที่ เหมาะสมในการทำมาร์ชเมลโล่จากมะม่วงหาวมะนาว โห่ การประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ประจำปีพุทธศักราช 2567 ระดับภาค ภาคกลาง ครั้งที่ 33 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ			
	- ผลงานมาร์ชเมลโล่มะม่วงหาวมะนาวโห่ การประกวด สุดยอดนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาชีวศึกษา ครั้งที่ 35 ระดับภาคกลาง ประจำปีการศึกษา 2567	ชมเชย	ภาค กลาง	สำนักงาน คณะกรรมการการ อาชีวศึกษา
	- รางวัลเหรียญเงิน ทีมนวัตกรรม สร้างสรรค์นวัตกรรมที่ แก้ปัญหาให้กับผู้คนในสังคม ในรายการ TEENOVATOR วัยรุ่นกู้โลกออกอากาศทางช่อง ALV	เหรียญเงิน	ชาติ	องค์การกระจายเสียงและ แพร่ภาพสาธารณะแห่ง ประเทศไทยร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรม แห่งชาติ (องค์การ มหาชน) องค์การ พิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์ แห่งชาติ
21.	นางสาวช่อหนู บุญเจริญ	เหรียญเงิน	ภาค กลาง	สำนักงาน คณะกรรมการการ อาชีวศึกษา
	- รางวัลเหรียญเงิน โครงการการศึกษาอัตราส่วนที่ เหมาะสมในการทำมาร์ชเมลโล่จากมะม่วงหาวมะนาว โห่ การประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ประจำปีพุทธศักราช 2567 ระดับภาค ภาคกลาง ครั้งที่ 33 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ			
	- ผลงานมาร์ชเมลโล่มะม่วงหาวมะนาวโห่ การ ประกวดสุดยอดนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาชีวศึกษา ครั้งที่ 35 ระดับภาคกลาง ประจำปีการศึกษา 2567	ชมเชย	ภาค กลาง	สำนักงาน คณะกรรมการการ อาชีวศึกษา
	- รางวัลเหรียญเงิน ทีมนวัตกรรม สร้างสรรค์นวัตกรรมที่ แก้ปัญหาให้กับผู้คนในสังคม ในรายการ TEENOVATOR วัยรุ่นกู้โลกออกอากาศทางช่อง ALV	เหรียญ เงิน	ชาติ	องค์การกระจายเสียงและ แพร่ภาพสาธารณะแห่ง ประเทศไทยร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรม แห่งชาติ (องค์การ มหาชน) องค์การ พิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์ แห่งชาติ

ที่	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
22.	นางสาวโกญจนาท จิตปาโล - รางวัลเหรียญเงิน โครงการการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการทำมาร์ชเมลโล่จากมะม่วงหาวมะนาวโห่ การประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ประจำปีพุทธศักราช 2567 ระดับภาค ภาคกลาง ครั้งที่ 33 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ - ผลงานมาร์ชเมลโล่มะม่วงหาวมะนาวโห่ การประกวดสุดยอดนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาชีวศึกษา ครั้งที่ 35 ระดับภาคกลาง ประจำปีการศึกษา 2567 - รางวัลเหรียญเงิน ทีมนวัตกรรม สร้างสรรค์นวัตกรรมที่แก้ปัญหาให้กับผู้คนในสังคม ในรายการ TEENOVATOR วัยรุ่นกู้โลกออกอากาศทางช่อง ALV	เหรียญเงิน เหรียญเงิน เหรียญเงิน	ภาค กลาง ภาค กลาง ชาติ	สำนักงาน คณะกรรมการการ อาชีวศึกษา สำนักงาน คณะกรรมการการ อาชีวศึกษา องค์การกระจายเสียง และแพร่ภาพสาธารณะ แห่งประเทศไทย
23.	นางสาวธนาภรณ์ เขาว์สุวรรณ ครูที่ปรึกษาการประกวดสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร มาร์ชเมลโล่มะม่วงหาวมะนาวโห่	เหรียญเงิน	ภาค กลาง	สำนักงาน คณะกรรมการการ อาชีวศึกษา
24.	นางสาวจรรยารัตน์ เขียวหอม ครูที่ปรึกษาการประกวดสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีมาร์ชเมลโล่มะม่วงหาวมะนาวโห่	เหรียญเงิน	ภาค กลาง	สำนักงาน คณะกรรมการการ อาชีวศึกษา
25.	นางเกษร เปรมทอง รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
26.	นางดวงฤทัย พลพุ่ม รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
27.	นางสาววรารักษ์ ทรงศิลป์ รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
28.	นายกำพล ช้างทอง รางวัลบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
29.	นางสาวพรนภา มาพร รางวัลบุคลากรทางการศึกษาผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
30.	นายพิชิต เพ่งกล่อม รางวัลบุคลากรทางการศึกษาผู้มีคุณธรรมจริยธรรมดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี

ที่	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ	ให้โดย
31.	นายศุภชัย บุญนาค รางวัลบุคลากรทางการศึกษาผู้มีคุณธรรมจริยธรรม ดีเด่น	รางวัลอื่น ๆ	จังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี

2.5.3 รางวัลและผลงานของผู้เรียน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ
1.	1. นางสาวนารีรัตน์ ทาหาร 2. นางสาวดาราวรรณ โสมนัส 3. นางสาวจิระวดี พิพิธวนิชการ 4. นางสาวอักษรภักดิ์ เชิญศิริ 5. นางสาวภาพิมล เสือเล็ก โครงการการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมใน การทำมาร์ชเมลโล่จากมะม่วงหาวมะนาวโห่ การประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์ อาชีวศึกษา ประจำปีพุทธศักราช 2567 ระดับภาค ภาคกลาง ครั้งที่ 33 ระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ	เหรียญเงิน	ระดับภาค
2.	1. นางสาวนารีรัตน์ ทาหาร 2. นางสาวจิระวดี พิพิธวนิชการ 3. นางสาวดาราวรรณ โสมนัส 4. นางสาวนฤมล เรียงพร 5. นายพนกร ศรีรัง 6. นางสาวกิริติ จำปาวงษ์ 7. นางสาวอักษรภักดิ์ เชิญศิริ 8. นางสาวภาพิมล เสือเล็ก 9. นางสาวนันทิชา แพรชื่น 10. นางสาวพรธิตา แซ่ย่าง ผลงานมาร์ชเมลโล่มะม่วงหาวมะนาวโห่ การ ประกวดสุดยอดนวัตกรรมและเทคโนโลยี อาชีวศึกษา ครั้งที่ 35 ระดับภาคกลาง ประจำปีการศึกษา 2567	รางวัลชมเชย	ระดับภาค

ลำดับ	ชื่อ-สกุล/รายการ	รางวัล	ระดับ
3.	1. นางสาวจิระวดี พิพิธวนิชการ 2. นายพนกร ศรีรัง 3. นางสาวดารารวรรณ โสมนัส 4. นายศรายุทธ พันธุเกตุ 5. นายชโลธร สืบเจ็ก 6. นางสาวธนพร ดีสกุล แข่งขันทักษะวิชาชีพและทักษะพื้นฐาน ระดับอาชีวศึกษาจังหวัดสิงห์บุรี ครั้งที่ 32 ประจำปีการศึกษา 2567 ประกวดผลงานสะ เต็ม (STEM Education) ระดับ ปวช.	รองชนะเลิศอันดับ 2	ระดับอาชีวศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี
4.	1. นางสาวกิริติ จำปาวงษ์ 2. นางสาวพรธิตา แซ่ย่าง 3. นางสาวพรกนก คาคัพโน 4. นายภควัฒน์ อินทรคำแหง - รางวัลเหรียญเงิน ทีมนวัตกรรม สร้างสรรค์ นวัตกรรมที่แก้ปัญหาให้กับผู้คนในสังคม ใน รายการ TEENOVATOR วัยรุ่นกู้โลก ออกอากาศทางช่อง ALV	เหรียญเงิน	ชาติ

2.6 ข้อมูลความร่วมมือในการจัดการอาชีวศึกษาตามแนวทางการจัดการสถานศึกษา ภายใต้ศูนย์ ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

2.6.1 ข้อมูลความร่วมมือกับสถานประกอบการ (แสดงข้อมูลสถานประกอบการที่ลงนามความ ร่วมมือ (MOU) กับสถานประกอบการเพื่อจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา)

☒ ในพื้นที่บริการ

1. ร้านเกษรา เบเกอร์รี่
2. โรงพยาบาลสิงห์บุรี

☒ นอกพื้นที่บริการ/นอกจังหวัด

1. บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
2. บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
3. สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด
4. สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด

5. โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช

☐ ต่างประเทศ

2.6.2 ความร่วมมือกับสถานประกอบการในการจัดการศึกษาระบบทวิภาคีแบบเข้มข้น (แสดง

ข้อมูลสถานประกอบการที่ลงนามความร่วมมือ (MOU) กับสถานประกอบการเพื่อจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษาระบบทวิภาคีแบบเข้มข้น)

1. ชื่อสถานประกอบการ.....

ประเภทกิจการ.....

จำนวนนักเรียนนักศึกษาในระบบทวิภาคี จำนวน คน

1.1 การพัฒนาหลักสูตร มีจำนวน ครั้ง รายละเอียดดังนี้

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ชื่อหลักสูตรรายวิชา.....

ชื่อหลักสูตรรายวิชา.....

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ชื่อหลักสูตรรายวิชา.....

ชื่อหลักสูตรรายวิชา.....

1.2 การพัฒนาครู มีจำนวนรวมทั้งสิ้น คน รายละเอียดดังนี้

1) การฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ จำนวน.....คน

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

2) การฝึกอบรม จำนวน.....คน

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

1.3 การพัฒนานักเรียนนักศึกษา มีจำนวนรวมทั้งสิ้น คน รายละเอียดดังนี้

1) การฝึกงาน/ฝึกอาชีพ จำนวน.....15....คน

ชื่อ-สกุล	รายละเอียดการฝึก	ช่วงเวลาการฝึก	หมายเหตุ
1. นางสาวภาพิมล เสือเล็ก 2. นางสาวพรธิตา แซ่ย่าง 3. นางสาวนนทิตา แพรชื่น 4. นางสาวณัฐพร สุขประเสริฐ 5. นางสาวพุดธิดา พุดแซม	ร้านเกษรา เบเกอร์รี่	24 กุมภาพันธ์ – 25 เมษายน 2568	
6. นางสาวแก้วมณี แซ่ห้วย 7. นางสาวนัฐศรา พงศ์พนัส 8. นางสาวชฎาภรณ์ ปานเจริญ	โรงพยาบาลอินทร์บุรี	24 กุมภาพันธ์ – 25 เมษายน 2568	
9. นางสาวจันทร์เพ็ญ แซ่เฮ้อ 10. นางสาวดาวพระศุภร์ แซ่ท้าว 11. นางสาวปริศนา แซ่ท้าว 12. นายภูริช ธรรมสว่างวงศ์	ฟาร์มโคนม ไทย-เดน มาร์ค	24 กุมภาพันธ์ – 25 เมษายน 2568	
13. นางสาววรลณี วงษ์อินทร์	โรงพยาบาลสิงห์บุรี	24 กุมภาพันธ์ – 25 เมษายน 2568	
14. นางสาวอัศษรภัค เชิญศิริ	โรงพยาบาลดอนตูม	24 กุมภาพันธ์ – 25 เมษายน 2568	
15. นางสาวกิริติ จำปาวงษ์	โรงพยาบาลพระ นารายณ์มหาราช	24 กุมภาพันธ์ – 25 เมษายน 2568	

2) การฝึกอบรม จำนวน.....คน

ชื่อ-สกุล	โครงการฝึกอบรม	ช่วงเวลา	รวมชั่วโมง	หมายเหตุ
-	-	-	-	-

(สถานศึกษาสามารถเพิ่มเติมความร่วมมือได้)

2.6.3 ความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาอาชีวศึกษา/อุดมศึกษาในประเทศ

1. ชื่อหน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรญาณ

- | | | |
|-----------------------------|--------------------|------------------|
| 1) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา | จำนวน2..... | หลักสูตร/รายวิชา |
| 2) การพัฒนาครู | จำนวน-..... | คน |
| 3) พัฒนานักเรียนนักศึกษา | จำนวน35..... | คน |

2. ชื่อหน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วิทยาเขตหัตถ์ตรา

- | | | |
|-----------------------------|-------------------|------------------|
| 1) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา | จำนวน-..... | หลักสูตร/รายวิชา |
| 2) การพัฒนาครู | จำนวน-..... | คน |
| 3) พัฒนานักเรียนนักศึกษา | จำนวน-..... | คน |

3. ชื่อหน่วยงาน สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

- | | | |
|-----------------------------|-------------------|------------------|
| 1) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา | จำนวน-..... | หลักสูตร/รายวิชา |
| 2) การพัฒนาครู | จำนวน-..... | คน |
| 3) พัฒนานักเรียนนักศึกษา | จำนวน-..... | คน |

4. ชื่อหน่วยงาน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- | | | |
|-----------------------------|-------------------|------------------|
| 1) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา | จำนวน-..... | หลักสูตร/รายวิชา |
| 2) การพัฒนาครู | จำนวน-..... | คน |
| 3) พัฒนานักเรียนนักศึกษา | จำนวน-..... | คน |

4. ชื่อหน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

- | | | |
|-----------------------------|--------------------|------------------|
| 1) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา | จำนวน2..... | หลักสูตร/รายวิชา |
| 2) การพัฒนาครู | จำนวน-..... | คน |
| 3) พัฒนานักเรียนนักศึกษา | จำนวน35..... | คน |

2.6.4 ความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาอาชีวศึกษา/อุดมศึกษาต่างประเทศ

1. ชื่อหน่วยงาน

- | | | |
|-----------------------------|-------------------|------------------|
| 1) การพัฒนาหลักสูตร/รายวิชา | จำนวน-..... | หลักสูตร/รายวิชา |
| 2) การพัฒนาครู | จำนวน-..... | คน |
| 3) พัฒนานักเรียนนักศึกษา | จำนวน-..... | คน |

2.6.5 ข้อมูลการผลิตสื่อดิจิทัล (Digital Content) ของครู

ชื่อ - สกุล	รายวิชา	ประเภทของสื่อ
นางสาวสลักจิตร์ มั่นจิตร	การประยุกต์ใช้ชีวเคมีเพื่อเทคโนโลยีอาหาร	Presentation เรื่อง “Polymer” Presentation เรื่อง “Petroleum”
	เคมีเพื่อเทคโนโลยีอาหาร 1	Presentation เรื่อง “เทคโนโลยีเกี่ยวกับสมบัติของแข็งของเหลว แก๊ส”
นางสาวช่อนุช บุญเจริญ	การสุขาภิบาลอาหาร	Presentation เรื่อง “สุขาภิบาลอาหาร”
	นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเชิงพาณิชย์	Presentation เรื่อง “Future Foods”
	การจัดการกระบวนการผลิตอาหารในอุตสาหกรรม	Presentation เรื่อง “การจัดรูปแบบโรงงานผลิตอาหารและเครื่องต้มให้สอดคล้องกับ GMP”
	โครงการแปรรูปอาหารฐานวิทยาศาสตร์ 4	Presentation เรื่อง “ขั้นตอนการทำวิจัยเพื่อการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร”
นางสาวโกญจนาท จิตปาโล	ควบคุมและวิเคราะห์คุณภาพอาหาร	- E-Document การใช้ชุดทดสอบอาหาร - E-Document การควบคุมการผลิต - E-Document อาหารน่ารู้ - แผ่นพับ Test kit ๒๒ - Power Point ปฏิบัติการ๑_การตรวจสอบคุณภาพน้ำนมเบื้องต้น
	การประยุกต์ใช้ชีวเคมีเพื่อเทคโนโลยีอาหาร	- E-Document เรื่องถ่านหิน - ใบความรู้ เรื่อง biomolecules - ใบความรู้ เรื่อง ถ่านหิน
	การสุขาภิบาลอาหาร	- E-Document เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร - E-Document เรื่องมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร - E-Document เรื่องผู้สัมผัสอาหาร

ชื่อ - สกุล	รายวิชา	ประเภทของสื่อ
		- E-Document เรื่องการ สุขาภิบาลอาหาร
	โครงงานฐานวิทยาศาสตร์	Power Point เรื่องโครงงาน วิทยาศาสตร์
	ชีววิทยา ๑	- Power Point เรื่องกล้อง จุลทรรศน์ - E-Document เรื่องสไลด์
	การประยุกต์ใช้ชีววิทยาเพื่อ เทคโนโลยีอาหาร ๑	-Power Point เรื่องจุลินทรีย์ใน อาหาร -E-Document เรื่องกรดนิวคลีอิก DNA RNA
	การประยุกต์ใช้ชีววิทยาเพื่อ เทคโนโลยีอาหาร ๒	- Power Point เรื่องการ วิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ในอาหาร - E-Document เรื่องลักษณะ ของสิ่งมีชีวิต - E-Document เรื่องการจัด หมวดหมู่ของสิ่งมีชีวิต

2.6.6 ข้อมูลแพลตฟอร์มดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ (Digital Learning Platform)

- 1) Facebook
- 2) Google Classroom
- 3) Google Form
- 4) Google Meet
- 5) Line
- 6) YouTube
- 7) Zoom

2.6.7 ข้อมูลระบบเครือข่ายอัจฉริยะและเทคโนโลยีดิจิทัลในสถานศึกษา (SMART College)

1. วิทยาลัยฯ มีระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตแบบไร้สายความเร็วสูงมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการสื่อสาร การปฏิบัติงาน การจัดการเรียนการสอน และการทำงานร่วมกันหรือใช้เพื่อพัฒนากระบวนการทำงานในองค์กรให้มีความทันสมัยและมีประสิทธิภาพ

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

2.6.8 นวัตกรรมจัดการเรียนรู้

- 1) การจัดการเรียนการสอนแบบ Project Base Learning (PjBL)
- 2) การจัดการเรียนการสอนรูปแบบ Module
- 3) การจัดการเรียนการสอนรูปแบบ STEAM
- 4) การจัดการเรียนการสอนแบบ Active Learning
- 5) เครื่องมือวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
- 6) เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้

2.6.9 การเสริมสร้างให้ผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษามีสมรรถนะและคุณลักษณะตามความต้องการของสถานประกอบการ และจบแล้วต้องมียานพาหนะ

1) โครงการเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน

1. ชื่อโครงการพัฒนาศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อพัฒนาเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ ในการสร้างอาชีพ สาขาเทคโนโลยีอาหาร สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

- 1) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- 2) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
- 3) บริษัท โออิชิกรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

2. ชื่อโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ การเป็นผู้ประกอบการใหม่และการเขียนแผนธุรกิจ

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อพัฒนาเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ ในการสร้างอาชีพ สาขาเทคโนโลยีอาหาร สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

- 1) ร้านเกษรา เบเกอรี่

1. ชื่อโครงการเสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรมและคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของนักเรียน

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อให้มีบุคลิกภาพที่ดีมีมนุษยสัมพันธ์ มีคุณธรรม จริยธรรม มีวินัยในตนเอง และจิตใจเหมาะสมกับงานอาชีพ

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

- 1) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- 2) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
- 3) ร้านเกษรา เบเกอรี่
- 4) โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช

- 5) สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด
- 6) สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด
- 7) โรงพยาบาลสิงห์บุรี

1. ชื่อโครงการจิตอาสาพัฒนาวิทยาลัยร่วมกันใส่ใจสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อให้ผู้เรียนมีจิตสาธารณะและจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสร้างสิ่งแวดล้อม

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

- 1) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- 2) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
- 3) ร้านเกษรา เบเกอรี่
- 4) โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช
- 5) สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด
- 6) สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด
- 7) โรงพยาบาลสิงห์บุรี

1. ชื่อโครงการสานสัมพันธ์พี่น้อง (Food science my family)

สมรรถนะที่เสริมสร้าง

1) เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ มีความมั่นใจและภาคภูมิใจในวิชาชีพที่เรียนรักงาน รักหน่วยงาน สามารถทำงานเป็นหมู่คณะได้ดีโดยมีความเคารพในสิทธิและหน้าที่ของตนเอง และผู้อื่น ยอมรับความแตกต่างและเป็นพลโลกที่ดี

2) มีพฤติกรรมทางสังคมที่ดีงาม ทั้งในการทำงาน การอยู่ร่วมกัน การต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด มีความรับผิดชอบต่อครอบครัว หน่วยงาน ท้องถิ่นและประเทศชาติ

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

- 1) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- 2) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
- 3) ร้านเกษรา เบเกอรี่
- 4) โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช
- 5) สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด
- 6) สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด
- 7) โรงพยาบาลสิงห์บุรี

1.ชื่อโครงการฝึกทักษะปฏิบัติการทางวิชาการกับมหาวิทยาลัยเครือข่าย

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อพัฒนาเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ในการ
สร้างอาชีพ สาขาเทคโนโลยีอาหาร

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

- 1) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- 2) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
- 3) ร้านเกษรา เบเกอร์รี่
- 4) โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช
- 5) สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด
- 6) สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด
- 7) โรงพยาบาลสิงห์บุรี

1.ชื่อโครงการความร่วมมือในการฝึกปฏิบัติด้านเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร กับ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

สมรรถนะที่เสริมสร้าง เพื่อพัฒนาเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ในการ
สร้างอาชีพ สาขาเทคโนโลยีอาหาร

สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ (โปรดระบุ)

- 1) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- 2) บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
- 3) ร้านเกษรา เบเกอร์รี่
- 4) โรงพยาบาลพระนารายณ์มหาราช
- 5) สหกรณ์โคนมพัฒนานิคม จำกัด
- 6) สหกรณ์โคนมมวกเหล็ก จำกัด
- 7) โรงพยาบาลสิงห์บุรี

2.6.10 บริบททางการศึกษาและบริบทเชิงพื้นที่ ที่เอื้อต่อการจัดการเรียนการสอน
ในสาขาวิชา (โปรดอธิบายโดยละเอียด)

ปัจจุบันผู้ประกอบการไทยเริ่มตระหนักถึงความจำเป็นของการผลิตสินค้าและบริการ
ที่ใช้องค์ความรู้จากการวิจัยและพัฒนา รวมทั้งการพัฒนาความสามารถทางเทคโนโลยี เพื่อยกระดับ
ของธุรกิจให้สามารถรับมือกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันระยะยาว
อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการไทยส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ ความพร้อมในการลงทุนด้านการวิจัยและ
พัฒนา โดยยังมีข้อจำกัดหลายด้านไม่ว่าจะเป็นด้านศักยภาพในการทำวิจัยและพัฒนา แหล่งเงินทุน
สนับสนุน และบุคลากรที่มีทักษะด้านการวิจัยและพัฒนา โดยเฉพาะในกลุ่มของ “นักเทคโนโลยี” หรือ
“นักประดิษฐ์คิดค้น” ซึ่งไม่ใช่เพียงแค่มียุทธศาสตร์หรือเก่งทางด้านช่างเท่านั้น แต่ต้องเป็นผู้ที่เก่ง

ด้านวิทยาศาสตร์ด้วย กล่าวคือ สามารถนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์หลายสาขามาสผสมผสานกับความรู้ความชำนาญด้านการประดิษฐ์เพื่อสร้างสรรค์เป็นนวัตกรรมทางเทคโนโลยีในแขนงต่าง ๆ อาทิ การพัฒนากระบวนการผลิตใหม่ การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ การให้บริการในรูปแบบใหม่ เป็นต้น ดังนั้น จึงจำเป็นต้องเร่งขยายฐานการศึกษาเพื่อบ่มเพาะและสร้างนักเทคโนโลยีที่สามารถผสมผสานวิทยาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้เข้ากับทักษะด้านวิชาชีพเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม รวมถึงสิ่งประดิษฐ์ใหม่ๆ อันจะนำไปสู่การยกระดับความสามารถทางเทคโนโลยีให้กับภาคการผลิตและบริการต่อไปในอนาคต โดยเร่งพัฒนาหลักสูตรเพื่อสร้างบุคลากรกลุ่มนี้ให้ประเทศไทยมีฐานกำลังคนที่ครบถ้วนและเพียงพอที่จะเป็นกำลังสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้วยนวัตกรรม

กระทรวงศึกษาธิการ โดยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ ได้ร่วมกันจัดทำ โครงการจัดตั้งโรงเรียนเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์นำร่อง โดยมี วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี เข้าร่วมโครงการในวันที่ 1 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2553 (มติรัฐมนตรีเห็นชอบ 18 ธันวาคม 2550)

2.7 ศูนย์ฝึกอบรม แหล่งเรียนรู้ ศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพ

2.7.1 ศูนย์ฝึกอบรม แหล่งเรียนรู้ ให้คำปรึกษา ในสาขาวิชา

โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ โดยมีเป้าหมายเพื่อผลิตกำลังคนที่มีความสามารถในการประดิษฐ์คิดค้นเชิงเทคโนโลยี ซึ่งเปรียบเสมือนเป็นหัวใจของการอาชีวศึกษาในการสร้างสรรค์นวัตกรรมทางเทคโนโลยีที่เป็นประโยชน์ต่อการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในระยะยาวให้กับภาคการผลิตและบริการ

2.7.2 ศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชา

1) ศูนย์ประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ (สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ)

มาตรฐานอาชีพ	ชั้น/ระดับ/ประเภท	หมายเหตุ
-	-	-

2) ศูนย์ประเมินมาตรฐานฝีมือแรงงาน (กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน)

มาตรฐานฝีมือแรงงาน	ชั้น/ระดับ/ประเภท	หมายเหตุ
-	-	-

3) ศูนย์ประเมิน..... (ระบุหน่วยงาน.....)

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

2.8 คลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)

2.8.1 ผลการดำเนินการจัดทำสารสนเทศด้านอาชีพ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ได้ดำเนินการจัดทำสารสนเทศด้านอาชีพ ซึ่งประกอบด้วย รายละเอียดสาขาวิชาที่เปิดสอน กิจกรรมผลการดำเนินงานต่างๆ ของโครงการฯ และได้รวบรวมอาชีพต่าง ๆ ที่สอดคล้องกับสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี www.sivc.ac.th นอกจากนี้ยังได้มีการประชาสัมพันธ์โครงการฯ และเผยแพร่ภาพกิจกรรม ผลการดำเนินงานต่างๆ ของโครงการฯ ผ่านเพจ Facebook ของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (Singburi Science-based Technology College, OVEC)

2.8.2 ผลการวิจัยและองค์ความรู้ใหม่ด้านอาชีพ (Digital Content)

1) งานวิจัย เรื่อง ลูกชิ้นนอกไก่เสริมไข่ผำ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาวิธีการเสริมไข่ผำในลูกชิ้นนอกไก่ 2) เพื่อศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของลูกชิ้นนอกไก่ที่เสริมไข่ผำและ 3) เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อลูกชิ้นนอกไก่ที่เสริมไข่ผำในปริมาณต่างกัน โดยแบ่งการทดลองออกเป็น 3 การทดลอง ดังนี้ การทดลองที่ 1 ผสมไข่ผำ 25 กรัมลงในส่วนผสมลูกชิ้นนอกไก่ การทดลองที่ 2 ยัดใส่ไข่ผำบดปริมาณ 3 กรัมต่อลูกชิ้นหนึ่งลูก การทดลองที่ 3 ยัดใส่ไข่ผำผสมแป้งมันสำปะหลังในปริมาณ 3 กรัมต่อลูกชิ้นหนึ่งลูก นำลูกชิ้นจากทั้ง 3 การทดลองมาทดสอบคุณภาพโดยใช้เครื่องมือวัดเนื้อสัมผัส วิเคราะห์ค่าสี และทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส กับผู้ทดสอบจำนวน 30 คน โดยใช้แบบประเมินระดับความชอบ 5 ระดับ ผลการทดสอบค่าความสว่าง (L^*) พบว่า ลูกชิ้นที่เสริมไข่ผำผสมแป้งมันสำปะหลังมีค่าความสว่างต่ำที่สุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) จากการทดสอบคุณภาพเนื้อสัมผัส พบว่า ลูกชิ้นในการทดลองที่ 1 มีค่าความแข็ง ความเหนียว และความเคี้ยวได้ สูงที่สุด และมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบกับทุกการทดลอง และการทดลองที่ 3 มีค่าความแข็งและความเคี้ยวได้ต่ำที่สุด แต่ค่าความยืดหยุ่น ของลูกชิ้นทั้งสามการทดลองไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) และจากการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบในด้านกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของลูกชิ้นจากการทดลองที่ 1 สูงที่สุด

2) งานวิจัย เรื่อง ข้าวเกรียบไข่ผำ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการเสริมไข่ผำในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ 2) เพื่อศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบที่เสริมไข่ผำ โดยได้ทำการศึกษาคูณสมบัติทางกายภาพ ด้านเนื้อสัมผัสและค่าสี รวมทั้งคุณภาพทางประสาทสัมผัส ได้แก่ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากการเสริมไข่ผำในอัตราส่วน 0%, 10% และ 20% ผู้ทดสอบคือผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเสริมไข่ผำจำนวน 30 คน ซึ่งเป็นนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ การวิจัยใช้การเก็บข้อมูลแบบสุ่ม และวิเคราะห์ผลที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ผลการทดลองพบว่า ค่าสี b^* ของข้าวเกรียบไข่ผำก่อนการทอด และ

ค่าความแตกต่างของสี ค่าความสว่าง (L^*) ค่าความเป็นสีแดง (a^*) และค่าความเป็นสีเหลือง (b^*) ของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบไข่ผำหลังการทอด มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) นอกจากนี้ยังพบว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) ในด้านความชอบของกลิ่นและความชอบโดยรวม โดยสูตรที่ 3 ซึ่งเติมผำในสัดส่วน 20% ได้รับคะแนนความชอบในด้านรสชาติและความชอบโดยรวมสูงที่สุด สรุปได้ว่า สามารถเสริมไข่ผำในแป้งมันสำปะหลังได้ในปริมาณไม่เกิน 20% โดยไม่ทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ลดลง

3) งานวิจัย เรื่อง การศึกษาวิธีการทำที่มีผลต่อคุณภาพของแป้งถั่วเหลืองทอด

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาวิธีการผลิตที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์แป้งถั่วเหลืองทอด และ 2) ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์แป้งถั่วเหลืองทอดที่ได้จากกระบวนการผลิตที่แตกต่างกัน โดยศึกษาการใช้แป้งถั่วเหลืองที่ได้จากการบดถั่วเหลืองผสมกับน้ำ แล้วผ่านกระบวนการผลิต 4 วิธี ได้แก่ สูตรที่ 1 แช่แข็งแล้วทอด สูตรที่ 2 แช่แข็ง แช่น้ำร้อน แล้วทอด สูตรที่ 3 ต้ม แช่แข็ง แล้วทอด สูตรที่ 4 ต้ม แช่แข็ง แช่น้ำร้อน แล้วทอด ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากทั้ง 4 สูตรมาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ ได้แก่ เนื้อสัมผัส ความแข็ง แรงตัด และค่าสี (ก่อนและหลังการทอด) รวมถึงการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านสี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส (ความแข็ง ความเหนียว) และความชอบโดยรวม กลุ่มตัวอย่างคือผู้บริโภคที่บริโภคโปรตีนจากพืช เช่น ผู้ทานมังสวิรัต และวีแกน จำนวน 30 คน ประกอบด้วยครูและนักศึกษาจากวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี การออกแบบการทดลองใช้แบบสุ่มสมบูรณ์ (Completely Randomized Design; CRD) ทำซ้ำ 3 ครั้ง และวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) ด้วยโปรแกรม SPSS Version 23 โดยใช้การทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ผลการวิเคราะห์ค่าสี L^* , a^* และ b^* ของแป้งถั่วเหลืองก่อนการทอด พบว่าค่าความเป็นสีแดง (a^*) และคุณภาพทางกายภาพในด้านเนื้อสัมผัสและความแข็งของผลิตภัณฑ์แป้งถั่วเหลืองทอดทั้ง 4 สูตร มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) ค่าความสว่าง (L^*), ค่าความเป็นสีเหลือง (b^*) และคุณสมบัติทางกายภาพในด้านแรงตัดไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสพบว่า ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบในด้านสี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส ความแข็ง และความชอบโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) แต่ให้คะแนนความชอบในด้านกลิ่นของสูตรที่ 4 สูงที่สุด แสดงให้เห็นว่ากระบวนการผลิตสูตรที่ 4 ซึ่งประกอบด้วย การ ต้ม แช่แข็ง แช่น้ำร้อน และทอด สามารถลดกลิ่นถั่วของผลิตภัณฑ์ได้ดีที่สุด

ส่วนที่ 3

มาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

ให้สถานศึกษาเขียนบรรยายถึงการดำเนินการของสาขาวิชาตามมาตรฐานการบริหารจัดการของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ที่เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาประกาศกำหนด และสถานศึกษาในโครงการฯ สามารถกำหนดมาตรฐานการศึกษาหรือประเด็นการประเมินเพิ่มเติมตามบริบทของสถานศึกษาในโครงการฯ

มาตรฐานการบริหารโครงการฯ ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี ประกอบด้วย 4 ด้าน 16 ประเด็นการประเมิน ดังนี้

ด้านที่ 1 มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (Input)

1.1 ด้านงบประมาณ

1.1.1 แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

สถานศึกษามีแผนปฏิบัติการประจำปีจัดสรรงบประมาณตามแผนงานโครงการมีการดำเนินงานโครงการฯ และใช้จ่ายงบประมาณอย่างเหมาะสม สอดคล้องกับความจำเป็น โดยมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่าย รวมทั้งมีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุงพัฒนาแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ อย่างต่อเนื่อง

1.2 ด้านหลักสูตร

1.2.1 หลักสูตรฐานสมรรถนะอาชีพ

สถานศึกษามีการพัฒนาหลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (NQF) เพื่อพัฒนาผู้เรียนและยกระดับกำลังคนร่วมกับสถานประกอบการหรือภาคีเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง ด้านความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ และสอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย 4.0

1.3 ด้านผู้เรียน

1.3.1 คุณสมบัติ ความรู้พื้นฐาน และระบบการคัดเลือกผู้เรียน

สถานศึกษามีการกำหนดคุณสมบัติ ความรู้พื้นฐานและระบบการคัดเลือกผู้เรียน แต่ยังคงขาดการมีส่วนร่วมระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการ

1.4 ด้านผู้สอน

1.4.1 สมรรถนะของครูในการจัดการเรียนรู้

สถานศึกษามีข้อมูลการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นของครูและแผนการพัฒนาครูเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ มีฐานข้อมูลวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ แต่ยังขาดหลักเกณฑ์และกระบวนการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

1.4.2 สมรรถนะของครูฝึกในสถานประกอบการในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน

สถานศึกษามีการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียนของครูฝึกในสถานประกอบการหรือผู้เชี่ยวชาญทางด้านวิชาชีพ โดยมีการพัฒนาและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ร่วมกันระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน

1.4.3 คุณสมบัติหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

สถานศึกษามีการจัดทำรายละเอียดคุณสมบัติหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญตามสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ รวมทั้งข้อมูลกระบวนการสรรหาและดำเนินการ

1.5 ด้านผู้บริหาร

1.5.1 วิสัยทัศน์และภาวะผู้นำ

ผู้บริหารสถานศึกษามีวิสัยทัศน์และแผนการขับเคลื่อนมีการนิเทศ กำกับ ติดตาม โครงการฯ โดยมีการประชุมวางแผนการดำเนินงานและมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานตามโครงการฯ มีการสร้างระบบงานแบบมีส่วนร่วม มีการสร้างระบบแบบใจ และมีการสื่อสารภายในและภายนอกสถานศึกษาอย่างชัดเจน

1.6 ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก

1.6.1 โครงสร้างพื้นฐาน สิ่งอำนวยความสะดวก และระบบบริหารจัดการ

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

ด้านที่ 2 มาตรฐานด้านกระบวนการ (Process)

2.1 ด้านการสร้างความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ

2.1.1 กลไกการขับเคลื่อนภาคีเครือข่ายพันธมิตร ในการกำหนดแนวทางบริหารจัดการ
โครงการ

สถานศึกษามีคณะกรรมการจากทุกภาคส่วน มีการประชุมวางแผนการดำเนินงาน มีการจัดทำบันทึกความร่วมมือหรือข้อตกลงร่วมกันในการดำเนินงานและมีการประสานประโยชน์ร่วมกัน

2.1.2 การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้อย่างเข้มแข็งและสอดคล้องกับความต้องการ

สถานศึกษามีสถานศึกษาร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการกำหนดแผนงาน การสนับสนุนทรัพยากรที่เหมาะสม การดำเนินงาน การติดตามและประเมินผล การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้ร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรที่ชัดเจนและต่อเนื่อง

2.1.3 ความเข้มแข็งของภาคีเครือข่ายพันธมิตร

สถานศึกษามีภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการจัดการเรียนรู้ที่กว้างขวาง มีความร่วมมือระหว่างสถานศึกษากับภาครัฐหรือเอกชนที่ได้มาตรฐาน ในการจัดการเรียนรู้ การฝึกอบรม ฝึกประสบการณ์ของครูและนักเรียนให้เป็นไปตามมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ ของสาขาวิชา และบริบทเชิงพื้นที่ ทั้งในระดับชาติหรือระดับสากล

2.2 ด้านการบริหารโครงการ

2.2.1 แผนปฏิบัติการ และการดำเนินงานตามแผน

สถานศึกษา มีการกำหนดแผนปฏิบัติการ การดำเนินงานตามแผน การนิเทศติดตาม ประเมินผลโครงการให้เป็นไปตามมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง โดยมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน

2.2.2 การสร้างพลังร่วมในการขับเคลื่อนโครงการ

สถานศึกษามีคณะกรรมการร่วมจากภาคีเครือข่ายพันธมิตร และคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการของสถานศึกษา ในการกำหนดแผนปฏิบัติการ การดำเนินงานตามแผน การนิเทศติดตาม ประเมินผล และปรับปรุงพัฒนาโครงการให้เป็นไปตามมาตรฐาน อย่างต่อเนื่อง โดยมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน

2.2.3 การสื่อสารองค์กร และเผยแพร่โครงการ

สถานศึกษามีการดำเนินการสื่อสารองค์กรและเผยแพร่โครงการผ่านช่องทางรูปแบบออฟไลน์ (Offline) และออนไลน์ (Online) เพื่อสร้างความเข้าใจไปสู่กลุ่มเป้าหมายทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงมีการดำเนินงานร่วมกับสถานประกอบการในสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา

2.3 ด้านการพัฒนาครูผู้สอน และครูฝึกในสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ

2.3.1 การพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ

สถานศึกษามีแผนงาน โครงการพัฒนาสมรรถนะ ครูผู้สอนและครูฝึกของสถานประกอบการโดยให้ความสำคัญกับการสร้างประสบการณ์ครูผู้สอนในสถานประกอบการและกลไกการสร้างปฏิสัมพันธ์ เพื่อแลกเปลี่ยน ถ่ายทอดและถอดองค์ความรู้ร่วมกัน

2.3.2 การเสริมสร้างสมรรถนะครูฝึกในการจัดการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง

สถานศึกษามีแผนงาน โครงการ พัฒนาสมรรถนะ ครูผู้สอนโดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมการพัฒนาที่เหมาะสม

2.4 ด้านนวัตกรรมการจัดการเรียนรู้ของผู้เรียน

2.4.1 นวัตกรรมการจัดการเรียนรู้ในสถานศึกษา

สถานศึกษาจัดหา ส่งเสริม สนับสนุน ให้ครูผู้สอนและผู้เรียนสร้างองค์ความรู้ร่วมกันผลิตและพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย ทันสมัย เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะอาชีพและสมรรถนะข้ามสายงานหรือคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามความต้องการกำลังคนของประเทศ

2.4.2 นวัตกรรมการจัดการเรียนรู้ในสถานประกอบการ

สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง รวมทั้งการมุ่งเน้นการปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เชี่ยวชาญในอาชีพด้วยช่องทางและนวัตกรรมที่หลากหลาย โดยเฉพาะในสภาวะปกติใหม่ (New Normal)

2.5 ด้านการวัดและประเมินผลและการประกันคุณภาพ

2.5.1 การวัดและประเมินผล

สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการดำเนินการกำหนดมาตรฐาน เพื่อการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบโดยใช้เครื่องมือและวิธีการที่หลากหลาย ได้แก่ แบบทดสอบภาคทฤษฎี แบบทดสอบภาคปฏิบัติ แบบประเมินทักษะ บันทึกพฤติกรรมผู้เรียนในการปฏิบัติงานจริง สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพศึกษาแห่งชาติ และระดับสมรรถนะอาชีพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพหรือมาตรฐานอาชีพที่เกี่ยวข้อง

2.5.2 การประกันคุณภาพ

สถานศึกษามีแผนการกำกับดูแล ประเมินผลและประกันคุณภาพการจัดการศึกษาตามหลักเกณฑ์การใช้หลักสูตรตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพศึกษาแห่งชาติ 4 องค์ประกอบ คือ

1) หลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มีการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (NQF)

2) ครู ทรัพยากร และการสนับสนุนวิธีการจัดการเรียนรู้ มีการฝึกอบรมพัฒนาครูเพื่อพัฒนาสมรรถนะที่ทันสมัยตามมาตรฐานอาชีพ

3) การวัดและประเมินผลผู้เรียน

4) ผู้สำเร็จการศึกษา มีงานทำ ประกอบอาชีพอิสระ หรือศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

2.6 ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)

2.6.1 สารสนเทศด้านอาชีพ

สถานศึกษามีข้อมูลเทคโนโลยีระบบสารสนเทศของสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ มาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้อง มีแหล่งเรียนรู้อิเล็กทรอนิกส์ที่เชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ในสาขาอาชีพ และส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย

2.6.2 การวิจัยและองค์ความรู้ใหม่ด้านอาชีพ (Digital Content)

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

2.6.3 ระบบการสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูฝึก ครูผู้สอน และผู้เรียน

สถานศึกษาการติดตามการนิเทศ การระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน มีเว็บไซต์ และ Facebook เพจของสถานศึกษา เผยแพร่ข้อมูลผลงานของผู้เรียนที่มีความเป็นเลิศเฉพาะทางสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ มีการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลาย

ด้านที่ 3 มาตรฐานด้านผลผลิต (Output)

3.1 ด้านความเป็นต้นแบบและการขยายผลการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง

3.1.1 การถอดบทเรียนความสำเร็จและเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง

สถานศึกษามีเอกสารการถอดบทเรียนการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงสู่ความสำเร็จ ในด้านความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร การพัฒนาหลักสูตร การพัฒนาครู การจัดสรรทรัพยากรทางการศึกษาและการสร้างสมรรถนะความรู้ด้วยรูปแบบคลังปัญญาอาชีวศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligence Center) รวมทั้งการเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาสู่สถานศึกษาอื่นและสาธารณชน

3.1.2 การยกระดับบทบาทหน้าที่เพื่อขยายผลการจัดอาชีวศึกษาสู่คุณภาพสูง

สถานศึกษามีกระบวนการถ่ายทอด และแบ่งปันประสบการณ์ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง โดยเป็นศูนย์ฝึกอบรม แหล่งเรียนรู้ ให้คำปรึกษา ในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

3.2 ด้านคุณภาพผู้สำเร็จการศึกษา

3.2.1 ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษา

สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของสาขาวิชา เทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร เมื่อเทียบกับผู้เรียนแรกเข้า คิดเป็นร้อยละ 100

3.2.2 ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

สถานศึกษามีการดำเนินการประเมินมาตรฐานวิชาชีพกับนักเรียนที่จะสำเร็จการศึกษาโดยใช้เครื่องมือประเมินมาตรฐานวิชาชีพและเกณฑ์การตัดสินที่สำนักสำนักงานมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพกำหนด พร้อมทั้งจัดดำเนินการประเมินภายใต้เงื่อนไขที่เป็นมาตรฐานแต่ยังเนื่องจากจังหวัดสิงห์บุรีไม่หน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

ด้านที่ 4 มาตรฐานด้านผลลัพธ์ (Outcome)

4.1 ด้านแนวทางการยกระดับคุณภาพอาชีวศึกษาแบบองค์รวม

4.1.1 ข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชาเพื่อการพัฒนา

สถานศึกษามีการประชุมและจัดทำข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ ในระดับสาขาวิชาและระดับสถานศึกษาเพื่อการพัฒนาและเป็นสารสนเทศให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในการกำหนดนโยบายการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาในภาพรวม

4.2 ด้านผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ

4.2.1 ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อ

ผู้สำเร็จการศึกษาศึกษาต่อ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ จึงไม่มีผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ

4.2.2 ระดับความพึงพอใจของสถานประกอบการต่อผู้สำเร็จการศึกษา

สถานศึกษา มีการจัดทำแบบสำรวจความพึงพอใจของสถานประกอบการ/ชุมชน/ผู้รับบริการโดยความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน ด้านความรู้ทางวิชาชีพ ด้านสมรรถนะทางเทคนิค และด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (สมรรถนะที่เป็น soft skills) ของผู้สำเร็จการศึกษา

ในสาขาวิชา สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ จัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ภายใน
ระยะเวลา 1 ปี โดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวม อยู่ในระดับ มาก

ส่วนที่ 4

ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาของสถานศึกษาตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนา ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

ให้สถานศึกษารายงานผลการประเมินคุณภาพการบริหารของสถานศึกษาตามมาตรฐาน การบริหาร
โครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) จำนวน 4 มาตรฐาน ดังนี้

มาตรฐานที่ 1 มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ 1.1 ด้านงบประมาณ	ตัวชี้วัดที่ 1.1.1 แผนการใช้จ่ายงบประมาณ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีการจัดสรรงบประมาณและแผนการใช้จ่ายงบประมาณอย่างเหมาะสม สอดคล้องกับความจำเป็น โดยการมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่าย	
รายการดำเนินงาน 1. มีการจัดสรรงบประมาณอย่างเพียงพอ เหมาะสม สอดคล้องกับความจำเป็นและมีประสิทธิภาพ ☒ 2. มีแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการโดยการมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่าย ☒ 3. มีการดำเนินงานโครงการฯ ตามแผนปฏิบัติการประจำปี ☒ 4. มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุงพัฒนาแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง ☒	แหล่งข้อมูล 1. แผนปฏิบัติการประจำปีของสถานศึกษาและแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ ☒ 2. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ ☒ 3. รายงานการประชุมคณะกรรมการดำเนินงานจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีของโครงการฯ ☒ 4. รายงานการใช้จ่ายงบประมาณตามโครงการฯ ☒ 5. รายงานการกำกับ ติดตาม ประเมินผล ปรับปรุงและพัฒนาแผนฯ ☐ 6. รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการฯ ☒ 7. เอกสารหลักฐาน หรือร่องรอยการดำเนินงานอื่น ๆ ☐
เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 2 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ	

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการจัดสรรงบประมาณอย่างเหมาะสม มีการดำเนินงานโครงการฯ ตามแผนปฏิบัติการ
ราชการประจำปี

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 1 มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (input) องค์ประกอบ 1.2 ด้านหลักสูตร	ตัวชี้วัดที่ 1.2.1 หลักสูตรฐานสมรรถนะอาชีพ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีหลักสูตรยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หรือมาตรฐานอาชีพอื่น ๆ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานสากล สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย 4.0	
รายการดำเนินงาน 1. มีการพัฒนาหลักสูตร ที่มีคุณภาพ และยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หรือมาตรฐานอาชีพอื่น ๆ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานสากล ☒ 2. มีการจัดทำหรือพัฒนาหลักสูตรเพื่อพัฒนาผู้เรียน และยกระดับกำลังคน ร่วมกับสถานประกอบการ หรือภาคีเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ และเชี่ยวชาญเฉพาะ สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย 4.0 ☒ 3. มีการจัดทำหลักสูตรอบรมครูผู้สอนร่วมกับสถานประกอบการ หรือภาคีเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ และเชี่ยวชาญเฉพาะ ☐ 4. มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการใช้หลักสูตร และปรับปรุง พัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง ☒	แหล่งข้อมูล 1. หลักฐานบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ☒ 2. หลักฐานในการจัดทำหรือพัฒนาหลักสูตรร่วมกับสถานประกอบการ หรือภาคีเครือข่าย ☒ 3. โครงการพัฒนาหลักสูตร ☒ 4. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ☒ 5. หลักสูตรพัฒนาผู้เรียนที่มีความเป็นเลิศ และเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 6. หลักสูตรพัฒนาระดับกำลังคนในการพัฒนาประเทศไทย 4.0 ☒ 7. หลักสูตรอบรมครูผู้สอน ☐ 8. รายงานการกำกับ ติดตาม ประเมินผล ปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ☒ 9. เอกสารหลักฐาน หรือร่องรอยการดำเนินงานอื่นๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 2 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☒ ระดับ 3 ☐ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

1. สถานศึกษามีการพัฒนาหลักสูตรที่มีคุณภาพยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ
2. สถานศึกษามีการจัดทำและพัฒนาหลักสูตรร่วมกับสถานประกอบการ

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

1. สถานศึกษาควรมีการพัฒนาหลักสูตรอบรมครูผู้สอนร่วมกับสถานประกอบการหรือภาคีเครือข่ายอย่างต่อเนื่องในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

มาตรฐานที่ 1 ด้านปัจจัยนำเข้า (input) องค์ประกอบ 1.3 ด้านผู้เรียน	ตัวชี้วัดที่ 1.3.1 คุณสมบัติ ความรู้พื้นฐาน และวิธีการคัดเลือกผู้เรียน
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีการกำหนดคุณสมบัติ ความรู้พื้นฐาน และระบบการคัดเลือกผู้เรียน โดยการมีส่วนร่วมระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการ	
รายการดำเนินงาน - มีคณะกรรมการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน ความรู้พื้นฐานเป็นไปตามสาขาวิชา โดยการมีส่วนร่วมระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการ ☐ - มีคณะกรรมการคัดเลือกและตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน ร่วมกับสถานประกอบการ ☒ - มีเครื่องมือและวิธีการในการคัดเลือกผู้เรียน ☒ - มีกระบวนการตรวจสอบคุณสมบัติ การวัดความรู้พื้นฐานของผู้เรียน และประกาศผลการคัดเลือกผู้เรียน ☒	แหล่งข้อมูล - คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน ☒ - คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการคัดเลือกและตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน ☒ - รายงานการประชุมคณะกรรมการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน ☒ - รายงานการประชุมคณะกรรมการคัดเลือกและตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน ☒ - คู่มือการคัดเลือกผู้เรียน ที่มีรายละเอียด เช่น คุณสมบัติความรู้พื้นฐานผู้เรียน กระบวนการคัดเลือกผู้เรียน แผนการเรียน มาตรฐานการจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี เกณฑ์การคัดเลือก เป็นต้น ☒ - เอกสาร หลักฐานการคัดเลือกผู้เรียน ☒ - รายงานผลการตรวจสอบคุณสมบัติ ผลการวัดความรู้พื้นฐานของผู้เรียน และประกาศผลการคัดเลือกผู้เรียน ☒ - เอกสารหลักฐาน หรือร่องรอยการดำเนินงานอื่นๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 2 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☒ ระดับ 3 ☐ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรให้สถานประกอบการเข้ามามีส่วนร่วมในกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน ตรวจสอบคุณสมบัติผู้เรียน และคัดเลือกผู้เรียน

มาตรฐานที่ 1 ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ 1.4 ด้านผู้สอน	ตัวชี้วัดที่ 1.4.1 สมรรถนะของครูในการจัดการเรียนรู้	
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีข้อมูลการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นของครูและแผนการพัฒนาครูเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้		
รายการดำเนินงาน 1. มีข้อมูลการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะครูตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ และเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 2. มีแผนการพัฒนาครูตามสมรรถนะเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ตามโครงการฯ ☒ 3. มีคำสั่งแต่งตั้งมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบตามโครงการฯ ☒ 4. มีฐานข้อมูลครูและประวัติการพัฒนาสมรรถนะของสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ตามโครงการฯ ☒	แหล่งข้อมูล 1. เอกสารข้อมูลกระบวนการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะครูตามโครงการฯ ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ และเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 2. แผนการพัฒนาศมรรถนะครูเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ตามโครงการฯ ☒ 3. คำสั่งสถานศึกษาในการแต่งตั้งมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบตามโครงการฯ ☒ 4. ฐานข้อมูลครูและประวัติการพัฒนาสมรรถนะตามสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ และเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 5. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงานอื่นๆ ☐	เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 2 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะครู มีแผนการพัฒนาครูตามสมรรถนะ เพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ มีคำสั่งแต่งตั้งมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบและมีฐานข้อมูลครูและประวัติการพัฒนาสมรรถนะของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 1 ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ 1.4 ด้านผู้สอน	ตัวชี้วัดที่ 1.4.2 สมรรถนะของครูฝึกในสถานประกอบการ ในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีข้อมูลการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นของครูฝึกในสถานประกอบการและมีแผนการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน ร่วมกับสถานประกอบการ	
รายการดำเนินงาน - มีข้อมูลการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะที่จำเป็นในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียนของครูฝึกในสถานประกอบการโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา(Excellent Center) ตามมาตรฐานการจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี ☐ - มีแผนการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการตามสมรรถนะที่จำเป็นเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน ร่วมกับสถานประกอบการ ☐ - มีครูฝึกในสถานประกอบการที่มีประสบการณ์เป็นไปตามมาตรฐานการจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี ที่แต่งตั้งโดยสถานประกอบการ ☐ - มีการจัดทำฐานข้อมูลครูฝึกในสถานประกอบการ ☒	แหล่งข้อมูล - เอกสารข้อมูลกระบวนการสังเคราะห์รายละเอียดสมรรถนะที่จำเป็นในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียนของครูฝึกในสถานประกอบการโครงการฯ ตามมาตรฐานการจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี ☐ - แผนการพัฒนาสมรรถนะครูฝึกในสถานประกอบการตามสมรรถนะที่จำเป็นเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน ร่วมกับสถานประกอบการ ☐ - หนังสือหรือหลักฐานขอความอนุเคราะห์แต่งตั้งครูฝึกในสถานประกอบการ ☐ - หนังสือแต่งตั้งครูฝึกในสถานประกอบการ ที่ออกโดยสถานประกอบการ ☐ - ฐานข้อมูลครูฝึกในสถานประกอบการจัดทำโดยสถานศึกษา ☒ - เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงานอื่นๆ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 2 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☒ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☐ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรจัดทำข้อมูลการสังเคราะห์สมรรถนะที่จำเป็นของครูฝึกในสถานประกอบการและจัดทำแผนการพัฒนาครูในสถานประกอบการ เพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียนร่วมกับสถานประกอบการ

มาตรฐานที่ 1 ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ 1.4 ด้านผู้สอน	ตัวชี้วัดที่ 1.4.3 คุณสมบัตินหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีรายละเอียดคุณสมบัติหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญตามสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ รวมทั้งข้อมูลกระบวนการสรรหาและดำเนินการ	
รายการดำเนินงาน 1. มีรายละเอียดคุณสมบัติหรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ตามโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ☒ 2. มีหลักเกณฑ์และกระบวนการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 3. มีการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 4. มีฐานข้อมูลวิทยากรผู้เชี่ยวชาญโดยสถานศึกษา ☒	แหล่งข้อมูล 1. เอกสารรายละเอียดคุณสมบัติหรือประสบการณ์วิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ตามโครงการฯ ☒ 2. เอกสารหลักเกณฑ์และกระบวนการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 3. เอกสารหลักฐานการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 4. หนังสือเชิญหรือหนังสือขอความอนุเคราะห์หรือหนังสือแต่งตั้งวิทยากรผู้เชี่ยวชาญและแบบตอบรับ ☒ 5. ฐานข้อมูลวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ ☒ 6. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงานอื่นๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 2 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการสรรหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์มาให้ความรู้แก่ผู้เรียนในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาชีวศึกษาศาสตร์อย่างต่อเนื่อง

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 1 ด้านปัจจัยนำเข้า องค์ประกอบที่ 1.5 ด้านผู้บริหาร	ตัวชี้วัดที่ 1.5.1 วิสัยทัศน์และภาวะผู้นำ
คำอธิบายตัวชี้วัด ผู้บริหารสถานศึกษามีวิสัยทัศน์และแผนการขับเคลื่อน นิเทศ กำกับ ติดตาม โครงการฯ มีการสร้างระบบงานแบบมีส่วนร่วม มีการสร้างระบบแรงจูงใจ และมีระบบการสื่อสารภายในและภายนอกสถานศึกษาอย่างชัดเจน	
รายการดำเนินงาน 1. มีการกำหนดแนวนโยบายการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent center) ☒ 2. มีการจัดระบบการปฏิบัติงานตามโครงการฯ โดยมุ่งผลสัมฤทธิ์แบบมีส่วนร่วม ☒ 3. มีการสร้างระบบแรงจูงใจ ในการดำเนินงานตามโครงการฯ ☒ 4. มีระบบการสื่อสาร สร้างความเข้าใจ ในการดำเนินงานตามโครงการฯ ทั้งภายในและภายนอกสถานศึกษาอย่างชัดเจน ☒ 5. มีการนิเทศ กำกับ และติดตาม การดำเนินงานตามโครงการฯ อย่างต่อเนื่อง ☒	แหล่งข้อมูล 1. แนวนโยบายการขับเคลื่อนโครงการฯแผนพัฒนาคุณภาพสถานศึกษา และแผนปฏิบัติการประจำปี ☒ 2. รายงานการประชุมที่เกี่ยวข้อง ☒ 3. โครงสร้างการบริหารงานและการมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน ☒ 4. เอกสาร หลักฐาน ช่องทางการสื่อสาร หรือการประชาสัมพันธ์ ☒ 5. จากการสัมภาษณ์เพื่อนร่วมงานและภาคีเครือข่ายหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ☒ 6. การประกาศเกียรติคุณ เชิดชูเกียรติ หรือให้รางวัล ฯลฯ ☒ 7. รายงานผลการนิเทศ กำกับ และติดตาม การดำเนินงานตามโครงการฯ ☒ 8. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงานอื่น ๆ
เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1-2 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 4 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ	

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

ผู้บริหารสถานศึกษามีวิสัยทัศน์และแนวนโยบายเพื่อการขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) มีโครงสร้างการบริหารงานและการมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีการนิเทศ กำกับ ติดตาม โครงการฯ และมีการประสานความร่วมมือกับสถานศึกษาในเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 1 ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) องค์ประกอบ 1.6 ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	ตัวชี้วัดที่ 1.6.1 โครงสร้างพื้นฐาน สิ่งอำนวยความสะดวก และระบบบริหารจัดการ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็น สิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอ เหมาะสม และมีระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่มีประสิทธิภาพ รวมทั้งมีกระบวนการจัดการและการใช้ประโยชน์สูงสุดของทรัพยากร ในการดำเนินงานและการเรียนรู้ ตามโครงการที่สอดคล้องกับมาตรฐานสาขาวิชาชีพและบริบทเชิงพื้นที่	
รายการดำเนินงาน 1. มีอาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ แหล่งเรียนรู้ โรงฝึกงาน หรืองานฟาร์ม เพียงพอเหมาะสม ☒ 2. มีชุดวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือและครุภัณฑ์เพียงพอและเป็นไปตามมาตรฐานสาขาวิชาชีพ ☒ 3. มีระบบบริหารจัดการอาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ แหล่งเรียนรู้ โรงฝึกงาน หรืองานฟาร์ม วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือและครุภัณฑ์ เป็นไปตามมาตรฐานสาขาวิชาชีพ ☒ 4. มีระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่มีประสิทธิภาพ ☒ 5. มีคู่มือหรือแนวปฏิบัติการใช้อาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ แหล่งเรียนรู้ โรงฝึกงานหรืองานฟาร์ม เครื่องมือ และครุภัณฑ์ พร้อมแผนการบำรุงรักษาที่ชัดเจน ☒ 6. มีการส่งเสริม สนับสนุน และสร้างแรงจูงใจในการบริหารจัดการโครงสร้างพื้นฐาน สิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อประโยชน์สูงสุดในการดำเนินงาน โครงการฯ ☒	แหล่งข้อมูล 1. รายการจำนวน และรายละเอียดอาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ แหล่งเรียนรู้ โรงฝึกงาน หรืองานฟาร์ม ☒ 2. รายการชุดวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือและครุภัณฑ์ตามมาตรฐานสาขาวิชาชีพ ☒ 3. คู่มือหรือแนวปฏิบัติการใช้อาคารสถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ แหล่งเรียนรู้ โรงฝึกงาน หรืองานฟาร์ม เครื่องมือและครุภัณฑ์ พร้อมแผนการบำรุงรักษา ☒ 4. ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตความเร็วสูงเพื่อการใช้งานด้านสารสนเทศภายในสถานศึกษา และเพื่อการจัดการเรียนการสอน ☒ 5. แหล่งเรียนรู้ด้านดิจิทัล ☒ 6. ระบบคลังความรู้ คลังปัญญา (KM) ที่เชื่อมโยงองค์ความรู้จากภายนอกสู่ห้องเรียน ห้องสมุนออนไลน์ ☒ 7. รายงานการใช้ห้องปฏิบัติการและแหล่งเรียนรู้ด้านดิจิทัล ☒ 8. สัมภาษณ์ สังเกตและประเมินสภาพจริง ☒ 9. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงานอื่นๆ ☐
เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1-3 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 4 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 5 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ	

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็น สิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมในการดำเนินงานและการจัดการเรียนรู้ มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเพียงพอเหมาะสม มีระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต และระบบรักษาความปลอดภัยของสถานศึกษา

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 2. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.1 ด้านการสร้างความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ	ตัวชี้วัดที่ 2.1.1 กลไกการขับเคลื่อนภาคีเครือข่ายพันธมิตร ในการกำหนดแนวทางบริหารจัดการโครงการ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีคณะกรรมการร่วมจากทุกภาคส่วน และสถานศึกษาที่เปิดสอนในสาขาวิชาเดียวกันดำเนินการแบบ Consortium มีการประชุม มีแผนการดำเนินงาน และมีการประสานประโยชน์ร่วมกัน	
รายการดำเนินงาน 1. ศึกษาบริบทความเข้มแข็งด้านสมรรถนะอาชีพ และสาขาวิชาชีพในพื้นที่ ☒ 2. มีคณะกรรมการร่วมกันระหว่างสถานศึกษา สถานประกอบการ สถานศึกษาที่เปิดสอนในสาขาวิชาเดียวกัน หน่วยงาน องค์กรภาครัฐ และเอกชน ทั้งภายในประเทศและ/หรือต่างประเทศ ☒ 3. จัดประชุมคณะกรรมการที่ได้รับแต่งตั้ง ☐ 4. จัดทำแผนงาน/โครงการ โดยมีการกำหนดนโยบาย ดำเนินงานตามแผน และการกำกับติดตามการดำเนินงาน แบบ Consortium ☐ 5. จัดทำบันทึกความร่วมมือหรือข้อตกลงร่วมกันในการดำเนินงานและมีการประสานประโยชน์ร่วมกัน ☒	แหล่งข้อมูล 1. ร่องรอยหลักฐานการศึกษาศึกษาบริบทความเข้มแข็งด้านสมรรถนะอาชีพและสาขาวิชาชีพในพื้นที่ ☐ 2. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานสร้างความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ ☐ 3. หนังสือเชิญประชุม รายงานการประชุม ☐ 4. แผนงาน/โครงการที่เป็นไปตามมติที่ประชุม ☒ 5. บันทึกความร่วมมือหรือข้อตกลงร่วมกันกับหน่วยงานต่าง ๆ ที่ร่วมเป็นคณะกรรมการ ☒ 6. รายงานผลการดำเนินงาน ☒ 7. อื่น ๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 - 2 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 4 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☒ ระดับ 3 ☐ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือกันในการดำเนินงานและมีการประสานประโยชน์ร่วมกันกับมหาวิทยาลัยพี่เลี้ยงและสถานประกอบการ สถานศึกษาทำแผนงาน/โครงการ โดยมีการกำหนดนโยบายดำเนินงานตามแผนและกำกับติดตามการดำเนินงานแบบ Consortium

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 2. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.1 ด้านการสร้างความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ	ตัวชี้วัดที่ 2.1.2 การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้ อย่างเข้มแข็งและสอดคล้องกับความต้องการ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษาร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการกำหนดแผน การสนับสนุนทรัพยากรที่เหมาะสม การดำเนินงาน การติดตามและประเมินผล การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้ร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรที่ชัดเจน และต่อเนื่อง	
รายการดำเนินงาน 1. ประชุมชี้แจงสร้างความเข้าใจและกำหนดเป้าหมายร่วมกับครูและบุคลากรภายในสถานศึกษา ☒ 2. แต่งตั้งและจัดประชุมคณะกรรมการขับเคลื่อนการสร้างภาคีเครือข่ายพันธมิตรทั้งภายในประเทศและ/หรือต่างประเทศ ☒ 3. สำรวจความพร้อม ติดต่อประสานงานกับสถานประกอบการ หน่วยงาน องค์กรภาครัฐและเอกชน ทั้งภายในประเทศและ/หรือต่างประเทศ ที่มีความสอดคล้อง เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ ☒ 4. จัดประชุมคณะกรรมการร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรเพื่อสร้างความเข้าใจและกำหนดเป้าหมาย แลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ การวัดและประเมินผล รวมทั้งการใช้ทรัพยากรร่วมกัน ☐ 5. บันทึกลงนามความร่วมมือและ/หรือข้อตกลงร่วมกันในการดำเนินการ ☒ 6. กำหนดแผนงานร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรและดำเนินการตามแผนงานที่กำหนด ☒ 7. สรุปและรายงานผลการดำเนินงานตามแผนงาน ☒	แหล่งข้อมูล 1. รายงานการประชุมของสถานศึกษา เรื่อง การชี้แจงเพื่อสร้างความเข้าใจ ☒ 2. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนการสร้างภาคีเครือข่ายพันธมิตรความร่วมมือทั้งภายในประเทศและ/หรือต่างประเทศ ☐ 3. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงาน เช่น หนังสือขอความร่วมมือ หนังสือตอบรับ รายงานการประชุม เป็นต้น ☒ 4. รายงานการประชุมภาคีเครือข่ายพันธมิตร ☐ 5. บันทึกลงนามความร่วมมือและ/หรือข้อตกลงร่วมกัน ☒ 6. แผนงาน/โครงการ ร่วมกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร ☐ 7. รายงานผลการดำเนินงาน ☐ 8. อื่น ๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 - 2 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 3 - 4 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 5 - 6 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษา มีการประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ที่มีความสอดคล้องเชี่ยวชาญในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ มีมหาวิทยาลัยพี่เลี้ยงและมหาวิทยาลัยเครือข่าย การสนับสนุนทรัพยากรในการใช้ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 2. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.1 ด้านการสร้างความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ	ตัวชี้วัดที่ 2.1.3 ความเข้มแข็งของภาคีเครือข่ายพันธมิตร
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการจัดการเรียนรู้ ที่กว้างขวาง เป็นไปตามมาตรฐานสมรรถนะอาชีพของสาขาวิชา และบริบทเชิงพื้นที่ ทั้งในระดับชาติหรือระดับสากล	
รายการดำเนินงาน 1. มีความร่วมมือระหว่างสถานศึกษากับภาครัฐหรือเอกชนที่ได้มาตรฐานทั้งภายในประเทศหรือต่างประเทศ ☒ 2. มีแผนงาน โครงการ ดำเนินงาน การจัดการเรียนรู้การฝึกอบรม ฝึกประสบการณ์ของครูและ ผู้เรียนตรงตามสมรรถนะอาชีพของสาขาวิชา สอดคล้องกับบริบทเชิงพื้นที่ในการพัฒนาประเทศ ☒ 3. มีการดำเนินงานตามแผน การพัฒนาการจัดการเรียนรู้ การฝึกอบรม ฝึกประสบการณ์ ร่วมกับ ผู้เชี่ยวชาญวิชาชีพ ให้สอดคล้องกับสมรรถนะอาชีพตามสาขาวิชา ให้เหมาะสมกับครูผู้สอนและ ผู้เรียน ☒ 4. มีการกำกับ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานความร่วมมือระหว่างสถานศึกษากับภาคีเครือข่ายพันธมิตร ☒ 5. สรุปและรายงานผลการดำเนินงานตามแผนงาน/โครงการที่กำหนด ☒	แหล่งข้อมูล 1. หลักฐานการ MOU/ข้อตกลงความร่วมมือ ☒ 2. แผนงาน/โครงการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาครูและ ผู้เรียนที่ตรงตามสมรรถนะอาชีพของสาขาวิชา ☒ - โครงการนิเทศติดตามการฝึกอาชีพของนักเรียน นักศึกษาในสถานประกอบการ - โครงการจัดการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงด้านการฝึกงาน/ฝึกอาชีพของนักเรียน นักศึกษา - โครงการฝึกทักษะปฏิบัติการทางวิชาการกับมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี - โครงการความร่วมมือในการฝึกปฏิบัติด้านเทคโนโลยีแปรรูปอาหารกับมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์ 3. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยดำเนินงาน เช่น ภาพถ่าย รายงานการประชุม เป็นต้น ☒ 4. สรุปผลการกำกับติดตาม เช่น รายงานการกำกับติดตาม หลักฐานการกำกับติดตาม การประชุม ข้อเสนอแนะการประชุม ผลการประเมินจากความร่วมมือดังกล่าว ☒ 5. รายงานผลการดำเนินงานโครงการ ☒ 6. อื่น ๆ ☐
เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 หรือ 2 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 4 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ	

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการลงนามบันทึกความร่วมมือ (MOU) หรือข้อตกลงร่วมกันภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการจัดการเรียนรู้ตามมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ มีโครงการฝึกงานในสถานประกอบการ ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

มาตรฐานที่ 2 ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.2 ด้านการบริหารโครงการ	ตัวชี้วัดที่ 2.2.1 แผนปฏิบัติการ และการดำเนินงาน ตามแผน
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีการกำหนดแผนปฏิบัติการ การดำเนินงานตามแผน การนิเทศ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุงพัฒนาโครงการให้เป็นไปตามมาตรฐาน อย่างต่อเนื่อง โดยการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน	
รายการดำเนินงาน 1. มีการจัดทำแผนปฏิบัติการสอดคล้องกับการยกระดับคุณภาพสู่ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ☒ 2. มีคณะกรรมการดำเนินงาน นิเทศ กำกับ ติดตาม ตามแผนงาน โครงการ โดยการมีส่วนร่วมจากภาคีเครือข่ายพันธมิตร ☒ 3. ดำเนินงานตามแผนงาน และโครงการ ☒ 4. นิเทศ กำกับ ติดตาม และประเมินผล ☒ 5. รายงานผลการดำเนินงาน ☒ 6. นำผลการประเมินวางแผนปรับปรุงและพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐาน ☒	แหล่งข้อมูล 1. แผนยุทธศาสตร์ หรือแผนปฏิบัติการประจำปี แผนงาน และโครงการ ☒ 2. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ ☒ 3. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงาน การนิเทศ กำกับ ติดตาม และประเมินผล ☒ 4. รายงานผลการดำเนินงาน และเอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการนำการดำเนินงานวางแผนปรับปรุงและพัฒนา ☒ 5. อื่น ๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 - 3 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 4 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 5 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการจัดทำแผนปฏิบัติการ ดำเนินงานตามแผน มีการนิเทศ กำกับ ติดตาม ประเมินผลและปรับปรุงพัฒนาโครงการให้เป็นไปตามมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

มาตรฐานที่ 2 ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.2 ด้านการบริหารโครงการ	ตัวชี้วัดที่ 2.2.2 การสร้างพลังร่วมในการขับเคลื่อนโครงการ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีคณะกรรมการร่วมจากภาคีเครือข่ายพันธมิตร และคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการของสถานศึกษา มีระบบการจูงใจ การประสานประโยชน์ และร่วมรับผิดชอบ ผลสัมฤทธิ์ของโครงการ	
รายการดำเนินงาน 1. มีคณะกรรมการร่วมภาคีเครือข่ายพันธมิตร และคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ 2. มีการจัดทำแผนปฏิบัติการ โครงการและกิจกรรมร่วมกันที่เป็นพลังแห่งความร่วมมือจากภาคีเครือข่ายพันธมิตร ☒ 3. ประชุมคณะกรรมการร่วมภาคีเครือข่ายพันธมิตร และคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ เพื่อสร้างความเข้าใจให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และประสานประโยชน์ร่วมกัน ☐ 4. มีบันทึกความร่วมมือ (MOU) หรือข้อตกลงร่วมกัน ☒ 5. มีการดำเนินงานตามแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม ☒ 6. มีระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ เทคโนโลยีที่ทันสมัย เชื่อมโยงข้อมูลของสถานศึกษาและภาคีเครือข่ายพันธมิตรในการดำเนินงาน มีระบบการจูงใจ และประสานประโยชน์ร่วมกันเพื่อให้เกิดความต่อเนื่องและยั่งยืน ☒ 7. มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน ☒ 8. รายงานผลการดำเนินงาน นำผลการประเมินวางแผนปรับปรุงและพัฒนาต่อไป ☒	แหล่งข้อมูล 1. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการร่วมภาคีเครือข่ายพันธมิตร และคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ 2. แผนปฏิบัติการโครงการและกิจกรรมที่เป็นพลังแห่งความร่วมมือ ☒ 3. บันทึกความร่วมมือ (MOU) หรือข้อตกลง ☒ 4. รายงานผลการดำเนินงานและการกำกับ ติดตาม ประเมินผล ☒ 5. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการประชุม เช่น หนังสือเชิญประชุม รายงานการประชุม เป็นต้น ☒ 6. ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ เทคโนโลยีที่ทันสมัย เชื่อมโยงข้อมูลของสถานศึกษาและภาคีเครือข่ายพันธมิตร ☒ 7. ร่องรอยหลักฐานการยกย่องเชิดชูเกียรติ ☐ 8. อื่น ๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1- 2 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 3 - 4 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 5 - 6 รายการ 4 – มีการดำเนินงาน 7-8 รายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☒ ระดับ 3 ☐ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษา มีการบันทึกความร่วมมือ (MOU) กับภาคีเครือข่ายพันธมิตร อาทิ สถานประกอบการ มหาวิทยาลัยพี่เลี้ยง มหาวิทยาลัยเครือข่าย และสถานศึกษาในเครือข่ายสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควร มีการประชุมคณะกรรมการร่วมภาคีเครือข่ายพันธมิตรและคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ เพื่อสร้างความเข้าใจให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และประสานประโยชน์ร่วมกัน

มาตรฐานที่ 2 ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.2 ด้านการบริหารโครงการ	ตัวชี้วัดที่ 2.2.3 การสื่อสารองค์กร และเผยแพร่โครงการ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษาดำเนินการสื่อสารองค์กรและเผยแพร่โครงการผ่านช่องทางรูปแบบออฟไลน์ (Offline) และออนไลน์ (Online) เพื่อสร้างความเข้าใจไปสู่กลุ่มเป้าหมายทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงมีการดำเนินงานร่วมกับภาคประกอบการในสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้อง หรืออนุกรรมการร่วมภาครัฐและเอกชนเพื่อพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (อ.กรอ.อศ.) ของแต่ละกลุ่มอาชีพ	
รายการดำเนินงาน ๑. ประสานความร่วมมือจากภาครัฐและเอกชน เพื่อคัดเลือกคณะกรรมการดำเนินงาน ☒ ๒. มีคณะกรรมการดำเนินงาน ทั้งจากภาครัฐและเอกชน ☒ ๓. มีการประชุมคณะกรรมการเพื่อร่วมกำหนดวิธีการและแผนการดำเนินงานการสื่อสารองค์กร และการเผยแพร่โครงการ ☐ ๔. มีการดำเนินงาน ตามแผนที่กำหนด ☒ ๕. มีการติดตาม ประเมินผล ☒ ๖. สรุป รายงานผลและข้อเสนอแนะในการพัฒนาการสื่อสารองค์กรและการเผยแพร่โครงการ ☒	แหล่งข้อมูล ๑. มีร่องรอยหลักฐานการประสานความร่วมมือหน่วยงานภาครัฐและสถานประกอบการภาคเอกชน ☐ ๒. หนังสือเชิญร่วมเป็นกรรมการ ☒ ๓. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน ☐ ๔. มีปฏิทินหรือแผนการปฏิบัติงาน ☒ ๕. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงาน เช่น หนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม และรายงานการประชุม ☐ ๖. รายงานผลการดำเนินงาน ☒ ๗. อื่น ๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1-3 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 4 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 5 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☒ ระดับ 3 ☐ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

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

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรมีการจัดประชุมคณะกรรมการเพื่อร่วมกำหนดวิธีการ และแผนการดำเนินการสื่อสารองค์กรและเผยแพร่โครงการ

มาตรฐานที่ 2. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.3 ด้านการพัฒนา ครูผู้สอนครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ	ตัวชี้วัดที่ 2.3.1 การพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีแผนงาน โครงการ พัฒนาสมรรถนะ ครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ โดยให้ความสำคัญกับการสร้างประสบการณ์ และกลไกการสร้างปฏิสัมพันธ์ เพื่อแลกเปลี่ยน ถ่ายทอด และ ถอดบทเรียน องค์ความรู้ร่วมกัน	
รายการดำเนินงาน 1. มีคณะกรรมการพัฒนาสมรรถนะ ให้ครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการและผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ☐ 2. กำหนดแผนงาน โครงการ ส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะให้ครูผู้สอนครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ☒ 3. ดำเนินการพัฒนาสมรรถนะให้ครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ด้านประสบการณ์อาชีพ ☒ 4. ดำเนินการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ถ่ายทอด และถอดบทเรียน องค์ความรู้ ให้กับครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ☒ 5. สรุปผลการดำเนินการพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอนครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ☒	แหล่งข้อมูล 1. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาสมรรถนะให้ครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ☐ 2. แผนงาน โครงการ ส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะให้ครูผู้สอนครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ☒ 3. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินงาน เช่น หนังสือขออนุญาต ดำเนินโครงการ รูปภาพการ ดำเนินโครงการ เป็นต้น ☒ 4. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และถอดองค์ความรู้ เช่น หนังสือขออนุญาตดำเนินกิจกรรม รายงานการจัดกิจกรรม รูปภาพการ ดำเนินกิจกรรม เป็นต้น ☒ 5. หลักฐานการสรุปและรายงานผลการดำเนินการพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ☒ 6. อื่น ๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1-2 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 4 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☒ ระดับ 3 ☐ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรมีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาสมรรถนะให้ครูผู้สอน ครูฝึกในสถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพเพื่อการแลกเปลี่ยนถ่ายทอดและถอดบทเรียนองค์ความรู้ร่วมกัน

มาตรฐานที่ 2. ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.3 ด้านการพัฒนา ครูผู้สอน ครูฝึกใน สถานประกอบการ และผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ	ตัวชี้วัดที่ 2.3.2 การเสริมสร้างสมรรถนะครูฝึกในการ จัดการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีหลักสูตร แผนงาน โครงการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการ โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมการพัฒนาที่เหมาะสม	
รายการดำเนินงาน 1. มีการกำหนดและจัดทำหลักสูตร แผนงาน โครงการ จัดฝึกอบรมหลักสูตรการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการ ☒ 2. ดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตรการเสริมสร้างสมรรถนะเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้ และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน ร่วมกับสถานประกอบการครูฝึกในสถานประกอบการ สอดคล้องกับผู้เรียนและสถานการณ์จริง 3. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการอย่างเหมาะสม ☐ 4. สรุปรายงานผลการเสริมสร้างสมรรถนะครูฝึกในสถานประกอบการสอดคล้องกับผู้เรียนและสถานการณ์จริง ☐	แหล่งข้อมูล 1. หลักสูตร แผนงาน โครงการจัดฝึกอบรมหลักสูตรการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการ ☒ 2. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการฝึกอบรมหลักสูตรการเสริมสร้างสมรรถนะเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน ร่วมกับสถานประกอบการครูฝึกในสถานประกอบการ สอดคล้องกับผู้เรียนและสถานการณ์จริง ☐ 3. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการอย่างเหมาะสม ☐ 4. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการสรุปรายงานผลการเสริมสร้างสมรรถนะครูฝึกในสถานประกอบการสอดคล้องกับผู้เรียนและสถานการณ์จริง ☐ 5. อื่น ๆ ☐
เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 2 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ	

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☒ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☐ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรดำเนินการตามโครงพัฒนาครูฝึกในประกอบการ

มาตรฐานที่ 2 ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.4 ด้านนวัตกรรมจัดการเรียนรู้ของผู้เรียน	ตัวชี้วัดที่ 2.4.1 นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในสถานศึกษา
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษาจัดหา ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิตและพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย ทันสมัย เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะอาชีพ สมรรถนะข้ามสายงาน และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามความต้องการกำลังคนของประเทศ	
รายการดำเนินงาน 1. มีการกำหนดและจัดทำแผนงาน โครงการ การจัดหา ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิต และพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย และทันสมัย ☒ 2. จัดหาสื่อ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย และทันสมัยเพื่อส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอน และผู้เรียนสร้างองค์ความรู้ ☒ 3. พัฒนาครูผู้สอนเพื่อผลิตนวัตกรรมจัดการเรียนรู้ ที่เกิดจากการเรียนรู้ร่วมกับผู้เรียนที่หลากหลาย และทันสมัย ☒ 4. ครูผู้สอนนำนวัตกรรมไปประยุกต์/บูรณาการใช้ในการจัดการเรียนรู้กับผู้เรียน เพื่อให้เกิดสมรรถนะอาชีพ สมรรถนะข้ามสายงาน และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ☒ 5. มีการกำกับ ติดตาม การวัดและประเมินผล ☒ 6. เผยแพร่นวัตกรรมที่เกิดจากการเรียนรู้ ☒ 7. สรุปรายงานผลการพัฒนาและการนำนวัตกรรมไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ภายในสถานศึกษา ☒	แหล่งข้อมูล 1. แผนงาน โครงการ การจัดหา ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิต และพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย และทันสมัย ☒ 2. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการจัดหาสื่อ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ ใน รูปแบบที่หลากหลาย และทันสมัยเพื่อส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอน และผู้เรียนสร้างองค์ความรู้ ☒ 3. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการพัฒนาครูผู้สอนเพื่อผลิต นวัตกรรม การเรียนรู้ที่เกิดจากการเรียนรู้ร่วมกับผู้เรียนที่หลากหลายและทันสมัย ☒ 4. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการนำนวัตกรรมไปประยุกต์ใช้/บูรณาการ ☒ 5. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการนิเทศ ติดตาม เช่น รายงานการนิเทศ ติดตาม การประเมินผล รูปภาพกิจกรรม เป็นต้น ☒ 6. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการเผยแพร่ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ เช่น หนังสือขอเผยแพร่ เกียรติบัตร รูปภาพการเผยแพร่ เป็นต้น ☒ 7. รายงานผลการพัฒนาและการนำนวัตกรรมไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ภายในสถานศึกษา ☒ 8. อื่น ๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1-2 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 3-4 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 5-6 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

1. สถานศึกษามีการจัดหา ส่งเสริม สนับสนุนให้ครูผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันผลิตและพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย และเข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเวทีต่าง ๆ
2. สถานศึกษามีการกำกับ ติดตามครูผู้สอนให้มีการสรุปรายงานผลการพัฒนาและการนำนวัตกรรมไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ภายในสถานศึกษา

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 2 ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.4 ด้านนวัตกรรมจัดการเรียนรู้ของผู้เรียน	ตัวชี้วัดที่ 2.4.2 นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในสถานประกอบการ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการพัฒนานวัตกรรมเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และสื่อเสมือนจริง (Virtual Media) เพื่อเสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง รวมทั้งการมุ่งเน้นการปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับครูฝึกในสถานประกอบการด้วยช่องทางและนวัตกรรมที่หลากหลาย โดยเฉพาะในสภาวะปกติใหม่ (New Normal)	
รายการดำเนินงาน 1. มีการกำหนดและจัดทำแผนงาน โครงการ การร่วมมือกับสถานประกอบการในการพัฒนานวัตกรรมเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และสื่อเสมือนจริง (Virtual Media) ☐ 2. พัฒนานวัตกรรมเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และสื่อเสมือนจริงร่วมกับสถานประกอบการ ☐ 3. นำสื่อนวัตกรรมเรียนรู้ เทคโนโลยีดิจิทัล สื่อเสมือนจริง (Virtual Media) ไปใช้เสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง สอดคล้องกับสภาวะปกติใหม่ (New Normal) ☐ 4. มีการกำกับ ติดตาม และประเมินผล ☐ 5. สรุปรายงานผลการพัฒนาและการนำนวัตกรรมไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ภายในสถานประกอบการ ☐	แหล่งข้อมูล 1. แผนงาน โครงการ การร่วมมือกับสถานประกอบการในการพัฒนานวัตกรรมเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และหรือสื่อเสมือนจริง (Virtual Media) ☐ 2. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการพัฒนานวัตกรรมเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และสื่อเสมือนจริงร่วมกับสถานประกอบการ ☐ 3. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการนำสื่อนวัตกรรมเรียนรู้ เทคโนโลยีดิจิทัล สื่อเสมือนจริง (Virtual Media) ไปใช้เสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง สอดคล้องกับสภาวะปกติใหม่ (New Normal) ☐ 4. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการกำกับ ติดตาม เช่น รายงาน ติดตาม การประเมินผล รูปภาพกิจกรรม เป็นต้น ☐ 5. รายงานผลการพัฒนาและการนำนวัตกรรมไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ภายในสถานประกอบการ ☐ 6. อื่น ๆ ☐
เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 -2 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 4 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ	

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☒ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☐ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

-

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรจัดทำแผนงาน โครงการ โดยมีส่วนร่วมกับสถานประกอบการในการพัฒนานวัตกรรมเรียนรู้ด้วยระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สื่อเสมือนจริง (Virtual Media) เพื่อเสริมการเรียนรู้ในสถานการณ์จริงให้สอดคล้องกับสภาวะปกติใหม่ (New Normal)

มาตรฐานที่ 2 ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.5 ด้านการวัดและประเมินผล และการประกันคุณภาพ	ตัวชี้วัดที่ 2.5.1 การวัดและประเมินผล	
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการดำเนินการกำหนดมาตรฐานเพื่อการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบโดยใช้เครื่องมือและวิธีการที่หลากหลาย สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพศึกษาแห่งชาติและระดับสมรรถนะอาชีพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพหรือมาตรฐานอาชีพที่เกี่ยวข้อง		
รายการดำเนินงาน - มีคณะกรรมการร่วมกันระหว่างสถานศึกษาและสถานประกอบการ กำหนดเกณฑ์มาตรฐานการวัดและประเมินผล และวางแผนการสร้างเครื่องมือวัด ☒ - จัดทำเครื่องมือวัดและวิธีการวัดประเมินผลที่หลากหลาย สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพศึกษาแห่งชาติและระดับสมรรถนะอาชีพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพหรือมาตรฐานอาชีพที่เกี่ยวข้อง ☒ - นำเครื่องมือวัดมาใช้ในการวัดและประเมินผล ☒ - ปรับปรุงพัฒนาเครื่องมือวัดและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง ☒	แหล่งข้อมูล - คำสั่งแต่งตั้ง คณะกรรมการร่วมกันของสถานศึกษาและสถานประกอบการกำหนดมาตรฐานเพื่อการวัดและประเมินผล ☒ - เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการดำเนินการ เช่น หนังสือเชิญประชุม รายงานการประชุม เป็นต้น ☒ - โครงการประเมินมาตรฐานวิชาชีพของนักเรียนนักศึกษา ตามเกณฑ์ประเมินมาตรฐานวิชาชีพระดับชาติ - แผนการจัดการเรียนรู้ ☒ - เครื่องมือวัดและประเมินผลเช่น แบบทดสอบ แบบประเมินทักษะ แบบสังเกต แบบบันทึกพฤติกรรม ผู้เรียน แบบสัมภาษณ์ เป็นต้น ☒ - รายงานผลการจัดการเรียนรู้ ☒ - แผนงาน/โครงการ/รายงาน การปรับปรุงพัฒนาเครื่องมือวัดและประเมินผล ☒ - อื่น ๆ ☐	
เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 2 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ		

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการดำเนินการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบโดยใช้เครื่องมือและวิธีการที่หลากหลายสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 2 ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.5 ด้านการวัดและประเมินผล และการประกันคุณภาพ	ตัวชี้วัดที่ 2.5.2 การประกันคุณภาพ	
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีแผนการกำกับ ดูแล ประเมินผลและประกันคุณภาพการจัดการศึกษาตามหลักเกณฑ์การใช้หลักสูตรตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพศึกษาแห่งชาติ 4 องค์ประกอบ คือ 1) หลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ 2) ครู ทรัพยากร และการสนับสนุนวิธีการจัดการเรียนรู้ 3) การวัดและประเมินผล 4) ผู้สำเร็จการศึกษา		
รายการดำเนินงาน - มีคณะกรรมการดำเนินงานการประกันคุณภาพ ☒ - จัดทำแผนการกำกับดูแลประเมินผลการประกันคุณภาพของสถานศึกษา ☒ - กำกับ ดูแล ติดตามและประเมินผลการจัดการอาชีวศึกษาด้านหลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ ☒ - กำกับ ดูแล ติดตามและประเมินผลการจัดการอาชีวศึกษาด้านครู ทรัพยากร และการสนับสนุนวิธีการจัดการเรียนรู้ ☒ - กำกับ ดูแล ติดตามและประเมินผลการจัดการอาชีวศึกษาด้านการวัดและประเมินผล ☒ - กำกับ ดูแล ติดตามและประเมินผลการจัดการอาชีวศึกษาด้านผู้สำเร็จการศึกษา ☒ - มีการดำเนินการปรับปรุงคุณภาพและมาตรฐานให้เป็นตามเกณฑ์การใช้หลักสูตร เพื่อยกระดับการพัฒนาการจัดการอาชีวศึกษา ☒	แหล่งข้อมูล - มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานการประกันคุณภาพและมีการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ ☒ - แผนการกำกับดูแลประเมินผลการประกันคุณภาพของสถานศึกษา ☒ - รายงานผลการประเมินการจัดการอาชีวศึกษาด้านหลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ ☒ - รายงานผลการประเมินการจัดการอาชีวศึกษาด้านครู ทรัพยากร และการสนับสนุนวิธีการจัดการเรียนรู้ ☒ - รายงานผลการประเมินการจัดการอาชีวศึกษาด้านการวัดและประเมินผล ☒ - รายงานผลการประเมินการจัดการอาชีวศึกษาด้านผู้สำเร็จการศึกษา ☒ - แผนพัฒนาและผลการดำเนินการปรับปรุงคุณภาพและมาตรฐานให้เป็นตามเกณฑ์การใช้หลักสูตร เพื่อยกระดับการพัฒนาการจัดการอาชีวศึกษา ☒ - อื่น ๆ ☐	
		เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1-2 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 3-4 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 5-6 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีแผนกำกับดูแล ประเมินผลและประกันคุณภาพการจัดการศึกษาตามหลักเกณฑ์การใช้หลักสูตรตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพศึกษาแห่งชาติ

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 2 ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.6 ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)	ตัวชี้วัดที่ 2.6.1 สารสนเทศด้านอาชีพ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีข้อมูลเทคโนโลยีระบบสารสนเทศของสถาน ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ มาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้อง มีแหล่งเรียนรู้อิเล็กทรอนิกส์ที่เชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ในสาขาอาชีพ และส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย	
รายการดำเนินงาน 1. มีข้อมูลเทคโนโลยีระบบสารสนเทศ รายชื่อสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ และมาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้องเป็นปัจจุบัน ☒ 2. จัดทำฐานข้อมูลแหล่งเรียนรู้อิเล็กทรอนิกส์หรือเชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ในสาขาอาชีพ ☒ 3. ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย ☒ 4. จัดทำระบบสารสนเทศให้เป็นศูนย์กลางปัญญาอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง ☒	แหล่งข้อมูล 1. แผนปฏิบัติการสู่ความเป็นเลิศเฉพาะทางของสถานศึกษา ☒ 2. มีระบบเทคโนโลยีสารสนเทศของสถานศึกษา ☒ 3. รายงานการประชุมเพื่อสรุปผลการดำเนินโครงการ ☐ 4. เอกสารหลักฐานหรือร่องรอยการนิเทศติดตามโครงการ เช่น แผนการนิเทศติดตาม เครื่องมือการประเมิน บันทึกการประเมิน ☒ 5. รายงานผลการจัดทำระบบสารสนเทศคลังปัญญาอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง ☐ 6. รายงานผลการดำเนินโครงการฯ ประจำปี ☐ 7. อื่น ๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 2 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีข้อมูลสารสนเทศของสถานประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญและมาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้องปัจจุบันและมีการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย และกำลังดำเนินการพัฒนาระบบสารสนเทศคลังปัญญาอาชีวศึกษาของสถานศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทางให้มีความครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 2 ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.6 ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)	ตัวชี้วัดที่ 2.6.2 การวิจัยและองค์ความรู้ใหม่ด้านอาชีพ (Digital Content)
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษาจัดทำ/จัดหา งานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง เทคโนโลยีทางวิชาชีพในอนาคต มีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนด้วยสื่อการเรียนรู้เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา เช่น E-book E-learning E-content และโปรแกรมจำลอง	
รายการดำเนินงาน 1. จัดทำ/จัดหา งานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีทางวิชาชีพในอนาคต ☒ 2. มีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนด้วยสื่อการเรียนรู้เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา เช่น E-book ให้มีคุณภาพ ☒ 3. มีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนด้วย E-learning E-content และโปรแกรมจำลองอย่างมีประสิทธิภาพ ☒ 4. มีการเชื่อมโยงหรือประสานการบริหารทรัพยากรร่วมกันระหว่างหน่วยงานในภาคีเครือข่าย พันธมิตรอย่างคุ้มค่า สูงสุด ☒	แหล่งข้อมูล 1. แผนปฏิบัติการอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง ☒ 2. ฐานข้อมูลงานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพ ☒ 3. ร่องรอยหลักฐานการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนที่หลากหลาย ☒ 4. ร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรร่วมกันระหว่างหน่วยงานในภาคีเครือข่าย พันธมิตร เช่น หลักฐานความร่วมมือ (MOU) แผนการใช้ทรัพยากรร่วมกัน เป็นต้น ☒ 5. อื่น ๆ ☐ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 2 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

ครูผู้สอนมีการจัดทำงานวิจัยและองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีทางวิชาชีพในอนาคต มีการจัดการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนด้วยสื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาอย่างมีประสิทธิภาพและมีการเชื่อมโยงประสานการบริหารทรัพยากรร่วมกับภาคีเครือข่ายอย่างคุ้มค่าสูงสุด

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 2 ด้านกระบวนการ องค์ประกอบ 2.6 ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)	ตัวชี้วัดที่ 2.6.3 ระบบการสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่าง ครูฝึก ครูผู้สอน และผู้เรียน
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีระบบติดตามการนิเทศ การใช้ระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน มีเว็บไซต์สาขาวิชา คลังปัญญาอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง มีการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลาย	
รายการดำเนินงาน - มีระบบติดตามการนิเทศ ระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ ☒ - มีการส่งเสริมการใช้ระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ หรือแพลตฟอร์มการเรียนรู้ ระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน ☒ - มีเว็บไซต์สาขาวิชาเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ กิจกรรมการเรียนการสอนระหว่างครูฝึก ครูผู้สอน และผู้เรียน ☒ - มีกิจกรรมการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลายของครูผู้สอน และผู้เรียน ☒ - มีระบบสนับสนุนคลังปัญญาอาชีวศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง รวบรวมข้อมูลการจัดการเรียนรู้อย่างหลากหลาย ☒	แหล่งข้อมูล - แผนพัฒนาโครงการอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง ☒ - คำสั่ง/เอกสารประกอบการรายงานการนิเทศของครูผู้สอน ครูฝึกและผู้เรียน ☒ - ร่องรอยหลักฐานการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการเรียนการสอนอย่างหลากหลายของครูผู้สอน และผู้เรียน ☒ - เว็บไซต์สาขาวิชาเผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจกรรมการเรียนการสอนระหว่างครูผู้สอน ครูฝึก และผู้เรียน ☒ - ร่องรอยหลักฐานการผลิตสื่ออิเล็กทรอนิกส์ของครูผู้สอน ครูฝึกและผู้เรียน ☒ - สารสนเทศและข้อมูลการจัดการเรียนรู้ที่หลากหลาย ☒ - อื่น ๆ ☐
เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1-2 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 4 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ	

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการใช้ระบบสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูผู้สอน และผู้เรียน มีเว็บไซต์สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ และมีการผลิตและใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเรียนการสอนอย่างหลากหลาย และมีการพัฒนาระบบสนับสนุนคลังปัญญาอาชีวศึกษาสถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง รวบรวมข้อมูลการจัดการเรียนรู้อย่างหลากหลายให้มีความครบถ้วนมากยิ่งขึ้น

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 3 ด้านผลิต องค์ประกอบ 3.1 ต้นแบบและการขยายผลการจัดการ อาชีวศึกษาคุณภาพสูง	ตัวชี้วัดที่ 3.1.1 การถอดบทเรียนความสำเร็จและเผยแพร่ แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีเอกสารการถอดบทเรียนการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงสู่ความสำเร็จ ในด้านความร่วมมือกับภาคี เครือข่ายพันธมิตร มีหลักสูตร มีการพัฒนาครู มีการจัดสรรทรัพยากรทางการศึกษา และมีการสร้างสมองค์ความรู้ด้วย รูปแบบคลังปัญญาอาชีวศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (intelligence Center) รวมทั้งการเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาสู่ สถานศึกษาอื่นและสาธารณชน	
รายการดำเนินงาน ๑. สถานศึกษามีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตรภาคี ประกอบการและภาครัฐ ☒ ๒. สถานศึกษามีหลักสูตรที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ ☒ ๓. สถานศึกษามีการพัฒนาครูในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ และเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ ๔. สถานศึกษามีครุภัณฑ์และอุปกรณ์ ทรัพยากรทางการ ศึกษา รวมทั้งโครงสร้างพื้นฐานที่เหมาะสม ☒ ๕. สถานศึกษามีคลังปัญญาอาชีวศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligence Center) ☒ ๖. สถานศึกษามีการถอดบทเรียนการจัดการอาชีวศึกษา คุณภาพสูงสู่ความสำเร็จ ☒ ๗. สถานศึกษามีการเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษา สู่สถานศึกษาอื่นและสาธารณชน ☒	แหล่งข้อมูล 1. เอกสารการถอดบทเรียนการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงสู่ ความสำเร็จ และการเผยแพร่แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาสู่ สถานศึกษาอื่นหรือสาธารณชน โดยมีองค์ประกอบ 5 มิติ ดังนี้ 1.1 ความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร ภาคีประกอบการและภาครัฐ ☒ 1.2 การพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐาน อาชีพ ☒ 1.3 การพัฒนาครูในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ และเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 1.4 การจัดสรรทรัพยากรทางการศึกษา ครุภัณฑ์ และอุปกรณ์ รวมทั้งโครงสร้างพื้นฐานที่ เหมาะสม ☐ 1.5 คลังปัญญาอาชีวศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (intelligence Center) รวมทั้งการเผยแพร่ แนวทางการจัดการอาชีวศึกษาสู่สถานศึกษา อื่นและสาธารณชน ☐ 2. อื่น ๆ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1-2 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 3-4 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 5-6 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายพันธมิตร มีหลักสูตร มีการพัฒนาครูมีการจัดสรรทรัพยากร
 ทางการศึกษา รวมทั้งโครงสร้างพื้นฐานที่เหมาะสม

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 3 ด้านผลผลิต องค์ประกอบ 3.1 ต้นแบบและการขยายผลการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง	ตัวชี้วัดที่ 3.1.2 การยกระดับบทบาทหน้าที่เพื่อขยายผลการจัดอาชีวศึกษาสู่คุณภาพสูง
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีกระบวนการถ่ายทอด และแบ่งปันประสบการณ์ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง โดยเป็นศูนย์ฝึกอบรม แหล่งเรียนรู้ ให้คำปรึกษา ศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชา	
รายการดำเนินงาน 1. สถานศึกษามีกระบวนการถ่ายทอด ให้คำปรึกษา และแบ่งปันประสบการณ์ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ☒ 2. สถานศึกษาเป็นศูนย์ฝึกอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ในสาขาวิชาที่เป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 3. สถานศึกษาเป็นแหล่งเรียนรู้ ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ☒ 4. สถานศึกษาเป็นศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาที่เป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ☐	แหล่งข้อมูล 1. แบบรายงานผลการดำเนินงานถ่ายทอดและแบ่งปันประสบการณ์ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ☒ 2. แบบรายงานผลการดำเนินงานของศูนย์ฝึกอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ในสาขาวิชาที่เป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 3. แบบรายงานการศึกษาดูงานในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ☒ 4. เอกสารอนุญาตให้เป็นศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาที่เป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะจากองค์กรรับรองในประเทศหรือสากล ☐ 5. อื่น ๆ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงาน 1 รายการ 2 – มีการดำเนินงาน 2 รายการ 3 – มีการดำเนินงาน 3 รายการ 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☒ ระดับ 3 ☐ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการดำเนินงานในการถ่ายทอดให้คำปรึกษา เผยแพร่ข้อมูล และแบ่งปันประสบการณ์วิชาชีพในสาขาวิชาชีพในสาขาวิชาสู่หน่วยงานภายนอก และชุมชน

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษาควรพัฒนาจัดตั้งเป็นศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร

มาตรฐานที่ 3 ด้านผลผลิต องค์ประกอบ 3.2 ผู้สำเร็จการศึกษา	ตัวชี้วัดที่ 3.2.1 ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษา	
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของแต่ละสาขาวิชาในการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรเมื่อเทียบกับผู้เรียนแรกเข้า		
รายการดำเนินงาน 1. จำนวนผู้เรียนแรกเข้าในสาขาวิชาที่เป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒ 2. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตรในสาขาวิชาที่เป็นเลิศและเชี่ยวชาญเฉพาะ ☒	แหล่งข้อมูล 1. แบบรายงานจำนวนผู้เรียนแรกเข้า ☒ 2. แบบรายงานผู้สำเร็จการศึกษา ☒ 3. อื่น ๆ	เกณฑ์การให้คะแนน 0 – จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเมื่อเทียบกับผู้เรียนแรกเข้าน้อยกว่า ร้อยละ 81 1 – จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเมื่อเทียบกับผู้เรียนแรกเข้า ร้อยละ 81-85 2 – จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเมื่อเทียบกับผู้เรียนแรกเข้า ร้อยละ 86-90 3 – จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเมื่อเทียบกับผู้เรียนแรกเข้า ร้อยละ 91-95 4 – จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเมื่อเทียบกับผู้เรียนแรกเข้า ร้อยละ 96 ขึ้นไป

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตรในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 100

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 3 ด้านผลผลิต องค์ประกอบ 3.2 ผู้สำเร็จการศึกษา	ตัวชี้วัดที่ 3.2.2 ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษา ที่ผ่านเกณฑ์การทดสอบหรือประเมินมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง	
รายการดำเนินงาน 1. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา ☒ 2. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การทดสอบหรือประเมินมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ☐	แหล่งข้อมูล 1.แบบรายงานผู้สำเร็จการศึกษา ☒ 2.แบบรายงานผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การทดสอบหรือประเมินมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ☐ 3. อื่น ๆ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานอาชีพที่กำหนด น้อยกว่าร้อยละ 50 1 – จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานอาชีพที่กำหนด ร้อยละ 50-59 2 – จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานอาชีพที่กำหนด ร้อยละ 60-69 3 – จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานอาชีพที่กำหนด ร้อยละ 70-79 4 – จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานอาชีพที่กำหนด ตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☒ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☐ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนที่จะสำเร็จการศึกษาเข้ารับการทดสอบหรือประเมินมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

มาตรฐานที่ 4 ด้านผลลัพธ์ องค์ประกอบ 4.1 แนวทางการยกระดับคุณภาพ อาชีวศึกษาแบบองค์รวม	ตัวชี้วัดที่ 4.1.1 ข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการ จัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชาเพื่อการพัฒนา
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษাজัดทำข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชาเพื่อการพัฒนาและเป็นสารสนเทศให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาในการกำหนดแนวนโยบายเพื่อการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในภาพรวม	
รายการดำเนินงาน 1. สถานศึกษามีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนายกระดับ คุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงใน ระดับสาขาวิชา ☒ 2. สถานศึกษามีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนายกระดับ คุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงใน ระดับสถานศึกษา ☒ 3. สถานศึกษามีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนายกระดับ คุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงใน ระดับเครือข่าย ☒ 4. สถานศึกษานำเสนอสารสนเทศให้สำนักงาน คณะกรรมการการอาชีวศึกษาในการกำหนด แนวนโยบายการยกระดับคุณภาพการจัดการ อาชีวศึกษาคุณภาพสูงในภาพรวม ☒	แหล่งข้อมูล 1. รายงานผลการดำเนินงานจัดการอาชีวศึกษา คุณภาพสูง ประกอบด้วย 1.1 การยกระดับคุณภาพการบริหารจัดการโดยให้ ความสำคัญกับระบบการสรรหา โยกย้าย แต่งตั้ง และพัฒนาบุคลากรทุกระดับ ☒ 1.2 การยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ☒ 1.3 การยกระดับคุณภาพโครงสร้างพื้นฐาน และสิ่ง อำนวยความสะดวกพื้นฐานในการจัดการศึกษา ☒ 2. หลักฐานการประชุมการจัดทำข้อเสนอแนะ เพื่อ ยกระดับคุณภาพการบริหารจัดการ โดย คณะกรรมการบริหารสถานศึกษาหรือ คณะกรรมการวิทยาลัยฯ ☒ 3. หลักฐานการยกระดับคุณภาพการบริหารจัดการ ☐ 4. อื่น ๆ เกณฑ์การให้คะแนน 0 – ไม่มีการดำเนินงาน 1 – มีการดำเนินงานรายการที่ 1 2 – มีการดำเนินงานรายการที่ 1 และ 2 3 – มีการดำเนินงานรายการที่ 1, 2 และ 3 4 – มีการดำเนินงานครบทุกรายการ

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีการจัดทำข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนายกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 4 ด้านผลลัพธ์ องค์ประกอบ 4.2 ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ	ตัวชี้วัดที่ 4.2.1 ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อ
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานศึกษามีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อภายในระยะเวลา 1 ปี	
รายการดำเนินงาน 1. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา ☒ 2. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อภายในระยะเวลา 1 ปี ☒	แหล่งข้อมูล 1. แบบรายงานผู้สำเร็จการศึกษา ☒ 2. แบบรายงานการติดตามผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อภายในระยะเวลา 1 ปี ☒ 3. อื่น ๆ เกณฑ์การให้คะแนน 0 - จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อภายในระยะเวลา 1 ปี น้อยกว่าร้อยละ 81 1 - จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อภายในระยะเวลา 1 ปี ร้อยละ 81-85 2 - จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อภายในระยะเวลา 1 ปี ร้อยละ 86-90 3 - จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อภายในระยะเวลา 1 ปี ร้อยละ 91-95 4 - จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ หรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้พัฒนาสินค้า/บริการ โดยมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อภายในระยะเวลา 1 ปี ตั้งแต่ร้อยละ 96 ขึ้นไป

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

สถานศึกษามีผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน 5 คน และศึกษาต่อภายในระยะเวลา 1 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

มาตรฐานที่ 4 ด้านผลลัพธ์ องค์ประกอบ 4.2 ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ	ตัวชี้วัดที่ 4.2.2 ระดับความพึงพอใจของสถานประกอบการต่อผู้สำเร็จการศึกษา																				
คำอธิบายตัวชี้วัด สถานประกอบการ/ชุมชน/ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในการปฏิบัติงาน ด้านความรู้ทางวิชาชีพ ด้านสมรรถนะทางเทคนิค และด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (สมรรถนะที่เป็น Soft skills) ของผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาที่จัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง ภายในระยะเวลา 1 ปี																					
รายการดำเนินงาน ประเมินความพึงพอใจของสถานประกอบการ/ชุมชน/ผู้รับบริการต่อผู้สำเร็จการศึกษาในการปฏิบัติงาน ด้านความรู้ทางวิชาชีพ ด้านสมรรถนะและด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ในระดับสาขาวิชา ประกอบด้วย 1. สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ ระบุปัญหาและแก้ปัญหาได้ ☒ 2. ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยถูกต้องตามหลักการอาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม ☒ 3. มีทักษะการใช้เครื่องมือ/เครื่องมือ/เครื่องจักร/วัสดุ/อุปกรณ์ และสามารถประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ☒ 4. มีทักษะการวางแผนในการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายและความพร้อมในการทำงาน ☒ 5. มีทักษะการสื่อสารทางภาษา ในสาขาอาชีพที่ปฏิบัติงาน ☒ 6. มีทักษะด้านดิจิทัล (Digital Literacy) และสามารถนำเสนอวัตกรรมในการทำงาน ☒ 7. มีทักษะการทำงานเป็นทีม ☒ 8. ยอมรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ ☒ 9. สามารถปฏิบัติงานสำเร็จตามที่ได้รับมอบหมายอย่างมีคุณภาพ ☒ 10. มีทักษะในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง (Learning Skills/Learning to Learn) ☒	แหล่งข้อมูล 1. แบบรายงานสรุปผลการประเมินความพึงพอใจจากสถานประกอบการ/ชุมชน/ผู้รับบริการ ต่อผู้สำเร็จการศึกษาที่ศึกษาต่อ ☒ 2. อื่น ๆ	เกณฑ์การให้คะแนน <table border="1"> <thead> <tr> <th>ค่าเฉลี่ย</th> <th>ระดับความพึงพอใจ</th> <th>ระดับคุณภาพ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.00-1.50</td> <td>น้อยที่สุด</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>1.51-2.50</td> <td>น้อย</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2.51-3.50</td> <td>ปานกลาง</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3.51-4.50</td> <td>มาก</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>4.51-5.00</td> <td>มากที่สุด</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> เกณฑ์การประเมินความพึงพอใจ 1 – พึงพอใจน้อยที่สุด 2 – พึงพอใจน้อย 3 – พึงพอใจปานกลาง 4 – พึงพอใจมาก 5 – พึงพอใจมากที่สุด		ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ	ระดับคุณภาพ	1.00-1.50	น้อยที่สุด	0	1.51-2.50	น้อย	1	2.51-3.50	ปานกลาง	2	3.51-4.50	มาก	3	4.51-5.00	มากที่สุด	4
ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ	ระดับคุณภาพ																			
1.00-1.50	น้อยที่สุด	0																			
1.51-2.50	น้อย	1																			
2.51-3.50	ปานกลาง	2																			
3.51-4.50	มาก	3																			
4.51-5.00	มากที่สุด	4																			

ผลการดำเนินงานอยู่ในระดับคุณภาพ ☐ ระดับ 0 ☐ ระดับ 1 ☐ ระดับ 2 ☐ ระดับ 3 ☒ ระดับ 4

จุดเด่น/โอกาสในการพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

จุดที่ควรพัฒนา (ระบุเป็นข้อ)

ส่วนที่ 5

แผนพัฒนาการจัดการศึกษาของโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

5.1 แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า (Input)		
1.1 ด้านงบประมาณ	1.1.1 แผนการใช้จ่ายงบประมาณ	▪ แผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ▪ โครงการประชุมเชิงปฏิบัติการจัดทำแผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ
1.2 ด้านหลักสูตร	1.2.1 หลักสูตรที่เป็นมาตรฐานสากล	▪ โครงการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนด้านสมรรถนะอาชีพร่วมกับสถานประกอบการ หน่วยงาน และชุมชน ▪ โครงการจัดการเรียนการสอนแบบ Project Based Teaching and Learning
1.3 ด้านผู้เรียน	1.3.1 คุณสมบัติ ความรู้พื้นฐาน และวิธีการคัดเลือกผู้เรียน	▪ โครงการรับสมัครนักเรียน นักศึกษา ▪ โครงการทดสอบความรู้ความถนัดทางวิชาชีพเพื่อศึกษาต่อในระดับ ปวช. และ ปวส.

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
1.4 ด้านผู้สอน	1.4.1 สมรรถนะของครูในสถานศึกษา	▪ โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านวิจัยและนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมคุณภาพการจัดการศึกษา ▪ โครงการประชุมเชิงปฏิบัติการจัดทำคู่มือการสร้างนวัตกรรมและรายงานการพัฒนาวิชาโครงงานฐานวิทยาศาสตร์ ▪ โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ▪ โครงการพัฒนาบุคลากรฯ การจัดการเรียนรู้ Active Learning
	1.4.2 สมรรถนะของครูผู้ฝึกในสถานประกอบการในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียน	▪ สรรหาผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ▪ จัดทำฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ
1.5 ด้านผู้บริหาร	1.4.3 คุณสมบัตินี้หรือประสบการณ์ของวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ	▪ จัดทำฐานข้อมูลครูผู้ฝึกในสถานประกอบการ
	1.5.1 วิสัยทัศน์และภาวะผู้นำ	▪ แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 ของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ▪ โครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) และขับเคลื่อนศูนย์บริหารเครือข่ายการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (CVM)
1.6 ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	1.6.1 โครงสร้างพื้นฐาน สิ่งอำนวยความสะดวกและระบบบริหารจัดการ	▪ โครงการพัฒนาสภาพแวดล้อมวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ▪ โครงการจ้างเหมาบริการความปลอดภัย

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
		▪ โครงการบริการอินเทอร์เน็ต ▪ โครงการซ่อมแซมครุภัณฑ์ ▪ โครงการจัดซื้อวัสดุเพื่อการศึกษา
▪ มาตรฐานด้านกระบวนการ (Process)		
2.1 ด้านการสร้างเสริมแข่งขันของระบบความร่วมมือ	2.1.1 กลไกการขับเคลื่อนภาคีเครือข่ายพันธมิตร ในการกำหนดแนวทางบริหารจัดการโครงการ	▪ โครงการลงนามความร่วมมือและเชิญเชิญเกียรติสถานประกอบการ
	2.1.2 การพัฒนาครูและการจัดการเรียนรู้อย่างเข้มแข็งและสอดคล้องกับความต้องการ	▪ โครงการความร่วมมือในการฝึกปฏิบัติงานเทคโนโลยี ▪ ปรับปรุงอาหารกับมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรชาญชัยบุรี ▪ โครงการฝึกทักษะปฏิบัติการทางวิชาการกับมหาวิทยาลัยศรีอยุธยา ▪ โครงการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนด้านสมรรถนะอาชีพร่วมกับสถานประกอบการ หน่วยงาน และชุมชน
	2.1.3 ความเข้มแข็งของภาคีเครือข่ายพันธมิตร	▪ โครงการความร่วมมือในการฝึกปฏิบัติงานเทคโนโลยี ▪ ปรับปรุงอาหารกับมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรชาญชัยบุรี ▪ โครงการฝึกทักษะปฏิบัติการทางวิชาการกับมหาวิทยาลัยศรีอยุธยา
2.2 ด้านการบริหารโครงการ	2.2.1 แผนปฏิบัติการ และการดำเนินงานตามแผน	▪ แผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
	2.2 การสร้างพลังงานร่วมในการขับเคลื่อนโครงการ 2.2.2 การสื่อสารองค์กร และเผยแพร่โครงการ 2.2.3 การพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอน ครูฝึก 2.3.1 การเสริมสร้างสมรรถนะครูฝึกในการจัดการเรียนรู้ 2.3.2 การเสริมสร้างสมรรถนะครูฝึกในการจัดการเรียนรู้	▪ แผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของโครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ ▪ โครงการลงนามความร่วมมือและเจตพุดุเกียรติสถานประกอบการ ▪ โครงการความร่วมมือในการฝึกปฏิบัติงานเทคโนโลยีแปรรูปอาหารกับมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรบุรี ▪ โครงการพัฒนาคูคณากร ▪ โครงการพัฒนาคูคณากรฯ การจัดการเรียนรู้ Active Learning ▪ โครงการพัฒนาคูคณากรฯ การจัดการเรียนรู้ Active Learning
		▪ โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาคูคณากรสร้างสื่อดิจิทัลแบบออนไลน์ ▪ โครงการพัฒนาระบบบริหารจัดการเรียนการสอน (G Suite For Education)
	2.4.1 นวัตกรรมจัดการการเรียนรู้ในสถานศึกษา 2.4.2 นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ในสถานประกอบการ	
	2.5.1 การวัดและประเมินผล	▪ โครงการนำเสนอผลงานวิชาโครงการ ▪ โครงการเตรียมความพร้อมและประเมินมาตรฐานวิชาชีพ ขอนักรเรียน นักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
2.6 ด้านคลังปัญญาอาชีพศึกษา สถานศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellent TVET Institute)	2.5.2 การประกันคุณภาพ	▪ โครงการบริหารและจัดการงานประกันคุณภาพและ มาตรฐานการศึกษา
	2.6.1 สารสนเทศด้านอาชีพ	▪ จัดทำข้อมูลสารสนเทศรายชื่อสถานประกอบการ / ผู้เชี่ยวชาญ ▪ จัดทำสารสนเทศมาตรฐานสมรรถนะอาชีพที่เกี่ยวข้อง ▪ จัดทำฐานข้อมูลแหล่งเรียนอิเล็กทรอนิกส์/เชื่อมโยงแหล่ง เรียนรู้ในสาขาอาชีพ
	2.6.2 การวิจัยและองค์ความรู้ใหม่ด้านอาชีพ (Digital Content)	▪ โครงการวิจัยพัฒนานวัตกรรมเทคโนโลยีสิ่งประดิษฐ์ของคน รุ่นใหม่
	2.6.3 ระบบการสื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างครูฝึก ครูผู้สอน และนักศึกษา	▪ นิเทศติดตามนักเรียน นักศึกษาฝึกงานผ่านระบบการสื่อสาร อิเล็กทรอนิกส์
มาตรฐานด้านผลผลิต (Output)		
3.1 ต้นแบบและการขยายผล การจัดการอาชีวศึกษา คุณภาพสูง	3.1.1 การถอดบทเรียนความสำเร็จและเผยแพร่แนวทางการ จัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง	▪ โครงการประชุมวิชาการนานาชาติ SBTC ครั้งที่ 9 ▪ โครงการติดตามผลผู้สำเร็จการศึกษาและสำรวจความพึงพอใจ ของสถานประกอบการที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษา ระดับ ปวช. ▪ โครงการสร้างเครือข่ายการแนะแนวการศึกษาสายอาชีพ และแนะแนวสู่ผู้จบ

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
3.2 ผู้สำเร็จการศึกษา		▪ โครงการพัฒนาศักยภาพผู้เรียนในการเป็นผู้ประกอบการใหม่
	3.1.2 การยกระดับบทบาทหน้าที่เพื่อขยายผลการจัดอาชีวศึกษาสู่คุณภาพสูง	▪ โครงการเพิ่มศักยภาพและยกระดับการจัดการศึกษาภาษาต่างประเทศ
	3.2.1 ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษา	▪ โครงการลดปัญหาการออกกลางคัน ▪ รายงานผู้สำเร็จการศึกษา
	3.2.2 ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง	▪ โครงการเตรียมความพร้อมและประเมินมาตรฐานวิชาชีพของนักเรียน นักศึกษา ประจำปีการศึกษา
มาตรฐานด้านผลลัพธ์(Outcome)		
4.1 แนวทางการยกระดับคุณภาพอาชีวศึกษาแบบองค์รวม	4.1.1 ข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาในสาขาวิชาเพื่อการพัฒนา	▪ โครงการบริหารและจัดการงานประกันคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา โครงการวิทยาลัยเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์
4.2 ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ	4.2.1 ร้อยละของผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำหรือเป็นผู้ประกอบการ หรือเป็นผู้สร้างนวัตกรรมและมีค่าตอบแทนที่เหมาะสม หรือศึกษาต่อ	▪ โครงการติดตามผู้สำเร็จการศึกษาและสำรวจความพึงพอใจของสถานประกอบการที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวช., ปวส.

มาตรฐานและองค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	แผนพัฒนาที่ต้องการพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษาของสถานศึกษา/สาขาวิชา (แผนงาน โครงการ กิจกรรม)
	4.2.2 ระดับความพึงพอใจของสถานประกอบการต่อผู้สำเร็จ การศึกษา	▪ รายงานผลการติดตามผู้สำเร็จการศึกษาและผลการสำรวจ ความพึงพอใจของสถานประกอบการ/ผู้รับบริการที่มีต่อ ผู้สำเร็จการศึกษา

5.2 ข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชา

เป็นการจัดทำข้อเสนอแนะการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในสาขาวิชาเพื่อการพัฒนาและเป็นสารสนเทศให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในการกำหนดแนวนโยบายเพื่อการยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูงในภาพรวม

5.2.1 จัดสรรงบประมาณให้กับสถานศึกษา ในด้านการพัฒนาครูฝึกในสถานประกอบการตามสมรรถนะที่จำเป็นเพื่อยกระดับคุณภาพในการจัดการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์อาชีพแก่ผู้เรียนร่วมกับสถานประกอบการ

5.2.2 จัดสรรงบประมาณในการจัดหาครุภัณฑ์เทคโนโลยีสมัยใหม่ ประจำห้องปฏิบัติการทางอาหาร เพื่อใช้ในการจัดตั้งเป็นศูนย์และทดสอบมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

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

5.2.4 สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาจัดฝึกอบรมในการพัฒนาสื่อนวัตกรรมการเรียนรู้เทคโนโลยีดิจิทัล และสื่อเสมือนจริง ให้กับครูผู้สอน และครูฝึกในสถานประกอบการ

5.2.5 สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาประสานงานกับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดแนวทางการดำเนินงานสำหรับสถานศึกษาในการจัดตั้งเป็นศูนย์ประเมินและทดสอบมาตรฐานอาชีพ

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

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

ภาคผนวก

- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา
(Excellent Center)



คำสั่งวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี

ที่ ๒๑๕/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ 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 ๒๕๖๗ ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑. นายวิสุทธิ	สิงห์สูง	ประธานกรรมการวิทยาลัย	ประธานกรรมการ
๒. นายกฤษฏา	ประสงค์สุขสันต์	ผู้แทนสถานประกอบการ	กรรมการ
๓. นายทัศนัย	อริยะสัจกุล	ผู้แทนสถานประกอบการ	กรรมการ
๔. นายจักรกริช	คงเจริญ	ผู้แทนสถานประกอบการ	กรรมการ
๕. นายวันดี	เสนานูวัตร	ผู้แทนสภาอุตสาหกรรมจังหวัดสิงห์บุรี	กรรมการ
๖. ว่าที่ร้อยเอก ญัฐพิสิฐ เจริญถิรวิสิฐ		ผู้แทนสภาหอการค้าจังหวัดสิงห์บุรี	กรรมการ
๗. ผู้อำนวยการหรือผู้แทนสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน		ผู้แทนสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน	กรรมการ
๘. นางจิตติมา	น่วมนัม	ผู้อำนวยการสถานศึกษา	กรรมการและเลขานุการ

๒. คณะกรรมการบริหารโครงการ

๑. นางจิตติมา	น่วมนัม	ผู้อำนวยการสถานศึกษา	ประธานกรรมการ
๒. นางทองพราว	ฮวบหิน	รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร และรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ	กรรมการ
๓. นายเดชชัย	วงษ์อุบล	รองผู้อำนวยการฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ และรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ	กรรมการ
๔. นายสมโรจน์	พลายงาม	รองผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนากิจการนักเรียนนักศึกษา และรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ	กรรมการ
๕. นางเกษร	เปรมทอง	หัวหน้างานบริหารทั่วไป	กรรมการ
๖. นางสาวสุพรี	สุริยะ	หัวหน้างานบุคลากร	กรรมการ
๗. นางมกรา	ทรัพย์เจริญ	หัวหน้างานการเงิน	กรรมการ
๘. นางสาวชนิษฐา	สุวรรณวัฒนกุล	หัวหน้างานการบัญชี	กรรมการ
๙. นางศรีฟ้า	จำงสกุล	หัวหน้างานพัสดุ	กรรมการ

/๑๐.นายวรวิ...

๑๐. นายวรุดิ	สีมี	หัวหน้างานอาคารสถานที่	กรรมการ
๑๑. นางจริยา	เครือสินธุ์	หัวหน้างานทะเบียน	กรรมการ
๑๒. นางสาวณมล	แสงหงษ์	หัวหน้างานประชาสัมพันธ์	กรรมการ
๑๓. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	หัวหน้างานวางแผนและงบประมาณ	กรรมการ
๑๔. นายรินทร์	ป่าเพ็ญ	หัวหน้างานศูนย์ข้อมูลสารสนเทศ	กรรมการ
๑๕. นางสาวสินีนาก	กิตติกุล	หัวหน้างานความร่วมมือ	กรรมการ
๑๖. นางสาวกัลยา	ชูติวัตร	หัวหน้างานวิจัย พัฒนา นวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์	กรรมการ
๑๗. นางสาวสลักจิต	มันจิตร	หัวหน้างานประกันคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา	กรรมการ
๑๘. นางสาวสายฝน	แจ้ง	หัวหน้างานส่งเสริมผลิตผล การค้าและประกอบธุรกิจ	กรรมการ
๑๙. นางสาวเดชนิ	เลิศเมือง	หัวหน้างานกิจกรรมนักเรียนนักศึกษา	กรรมการ
๒๐. นางอุศนา	ชูชัยมงคล	หัวหน้างานครูที่ปรึกษา	กรรมการ
๒๑. นายวิวัฒนชัย	ฉันทะนิตย์	หัวหน้างานปกครอง	กรรมการ
๒๒. นางสาวชลธิชา	กลิ่นหวล	หัวหน้างานแนะแนวอาชีพและจัดหางาน	กรรมการ
๒๓. นางสุกัญญา	บุญเยี่ยม	หัวหน้างานสวัสดิการนักเรียนนักศึกษา	กรรมการ
๒๔. นางสาวสมฤทัย	ทรัพย์สม	หัวหน้างานโครงการพิเศษและการบริการชุมชน และงานคลินิกเทคโนโลยี	กรรมการ
๒๕. นางสาวพันทิพา	ต้นประเสริฐ	หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน	กรรมการ
๒๖. นางสาวสุพัตรา	ทิพย์โรจน์	หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล	กรรมการ
๒๗. นางสาวพิน	จำเดิม	หัวหน้างานวิทยบริการและห้องสมุด	กรรมการ
๒๘. นางสาวนิรมล	แก้วม่วง	หัวหน้างานอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี	กรรมการ
๒๙. นางสาวอรพรรณ	คงมัน	หัวหน้างานอนุรักษ์พันธุกรรมพืช	กรรมการ
๓๐. นางสาวอัจฉรา	ธูปบูชากร	หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรสายเทคโนโลยี หรือสายปฏิบัติการ	กรรมการ
๓๑. นางสาวอรพรรณ	คงมัน	หัวหน้างานสื่อการเรียนการสอน	กรรมการ
๓๒. นางจริยา	เครือสินธุ์	หัวหน้างานธนาคารโรงเรียน	กรรมการ
๓๓. นางสาวช่อนุช	บุญเจริญ	หัวหน้าแผนกวิชาเทคโนโลยีอาหาร กรรมการและเลขานุการ ฐานวิทยาศาสตร์และหัวหน้าศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา	

ให้คณะกรรมการ มีหน้าที่

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

๒. จัดทำแผนพัฒนาสถานศึกษา ระยะ ๓ ปี (พ.ศ.๒๕๖๔ - ๒๕๖๖) และแผนปฏิบัติการประจำปี ภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เพื่อเป็นกรอบและแนวทางในการดำเนินการพัฒนาสถานศึกษา จัดหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์ ทรัพยากรทางการศึกษา รวมทั้งโครงสร้างพื้นฐาน ที่เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน จนสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีคุณภาพต่อไป

๓. สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการ สถาบันอุดมศึกษา หรือ สถาบันการศึกษาอาชีวศึกษา ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการและวิชาชีพของครูและผู้เรียนภาครัฐ ในประเทศและต่างประเทศ ตลอดจนการต่อยอดองค์ความรู้สู่การผลิตเป็นนวัตกรรมที่จะช่วยสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันระดับประเทศและระดับนานาชาติ

/๔. ดำเนินการ...

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

๕. พัฒนาคู่มือสมรรถนะและประสบการณ์วิชาชีพที่ตรงกับความต้องการของภาคประกอบการ มีความสามารถในการผลิตสื่อดิจิทัล (Digital Content) และจัดการเรียนการสอนด้วยแพลตฟอร์มดิจิทัล เพื่อการเรียนรู้ (Digital Learning Platform) อย่างมีคุณภาพ รวมทั้งได้รับการรับรองมาตรฐานอาชีพ จากหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับ

๖. พัฒนานักเรียนนักศึกษาให้มีสมรรถนะและประสบการณ์วิชาชีพที่ตรงกับความต้องการของภาคประกอบการ รวมทั้งได้รับการรับรองมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับ

๗. พัฒนาทักษะอาชีพและการเป็นผู้ประกอบการ ของนักเรียนนักศึกษาและประชาชน ให้มีองค์ความรู้และทักษะใหม่ที่จะเป็นต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง รวมถึงมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์และประสบการณ์วิชาชีพ ตรงกับความต้องการของภาคประกอบการ รวมทั้งได้รับการรับรองมาตรฐานอาชีพจากหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับ

๘. จัดตั้งศูนย์ประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ตามสาขาอาชีพที่สอดคล้องกับสาขาวิชา ที่มีความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในสถานศึกษา

๙. ประสานงานกับสถานศึกษาที่ทำหน้าเป็นศูนย์บริหารเครือข่ายการผลิตและพัฒนากำลังคน อาชีวศึกษา (Center of Vocational Manpower Networking Management : CVM) หรือศูนย์ ความเป็นเลิศทางอาชีวศึกษา (Excellent Center) ในสาขาวิชาที่มีความเป็นเลิศ ในการดำเนินงาน ร่วมกันอย่างเข้มแข็งในลักษณะเครือข่ายแบบ Consortium

๑๐. กำกับติดตามการดำเนินงานภายใต้ศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ตลอดจนให้ข้อเสนอแนะแนวทางที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาการจัดการอาชีวศึกษา ในสาขาวิชาเทคโนโลยี อาหารฐานวิทยาศาสตร์ อย่างต่อเนื่อง

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการที่ได้รับแต่งตั้งตามคำสั่งนี้ ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายโดยเคร่งครัด เพื่อเกิดประโยชน์สูงสุดแก่ทางราชการ

สั่ง ณ วันที่ ๒๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗



(นางจิตติมา น่วมรัมย์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี

- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหาร
โครงการ พัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent
Center) ประจำปีการศึกษา 2567



คำสั่งวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี
ที่ ๕๕๒ /๒๕๖๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศ
ทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้ประกาศเรื่องมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) เมื่อวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๕ เพื่อให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมโครงการฯ ดำเนินการตามมาตรฐานตัวชี้วัดและเกณฑ์การประเมินที่กำหนดและเป็นมาตรฐานเดียวกัน ซึ่งประกอบด้วยมาตรฐาน จำนวน ๔ ด้าน ๓๐ ตัวบ่งชี้ โดยให้สถานศึกษาจัดทำรายงานผลการประเมินตนเอง ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗ (๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๘) นั้น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗ ดังต่อไปนี้

๑) คณะกรรมการอำนวยการ

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| ๑. นางจิตติมา น่วมัน | ประธานกรรมการ |
| ๒. นายเดชชัย วงษ์อุบล | กรรมการ |
| ๓. นายสมโรจน์ พลายงาม | กรรมการ |
| ๔. นางอนงค์ลักษณ์ เจตีย์ | กรรมการและเลขานุการ |

มีหน้าที่ ให้คำปรึกษา แนะนำ และอำนวยความสะดวกในการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยตามวัตถุประสงค์

๒) คณะกรรมการรวบรวมข้อมูลพื้นฐาน (Common Data set)

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| ๑. นางอนงค์ลักษณ์ เจตีย์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางวราภรณ์ บุตตะคาม | กรรมการ |
| ๓. นายณรินทร์ บำเพ็ญ | กรรมการ |
| ๔. นางสาวพินิจ จำเดิม | กรรมการ |
| ๕. นางรัตดา บุญแทน | กรรมการ |
| ๖. นางสาวโกญจนาท จิตปาโล | กรรมการ |
| ๗. นางสาวธนาภรณ์ เซาว์สุวรรณ | กรรมการ |
| ๘. นางสาวจรรยารัตน์ เขียวหอม | กรรมการ |
| ๙. นางสาววีรลักษณ์ อ้อวิเศษ | กรรมการ |
| ๑๐. นางสาวช่อนุช บุญเจริญ | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑๑. นางสาวสลักจิตร์ มั่นจิตร | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๑๒. นางสาววรรณิศา สายสุ่ม | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

มีหน้าที่ ๑. จัดทำคู่มือและเครื่องมือจัดเก็บข้อมูลการประเมินคุณภาพตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

๒. จัดทำปฏิทินจัดเก็บข้อมูลตามมาตรฐาน

๓. รวบรวมข้อมูลและสรุปผลการประเมินคุณภาพตามมาตรฐาน

/๔. จัดทำรายงานผลการประเมินตนเอง...

๔. จัดทำรายงานผลการประเมินตนเองโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗ เพื่อพิจารณาและเผยแพร่ต่อสาธารณชน

๕. ประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๖. ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่ได้รับมอบหมาย

๒) คณะกรรมการดำเนินงานมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา (Excellent Center)

มาตรฐานที่ ๑ มาตรฐานด้านปัจจัยนำเข้า

๑.๑ ด้านงบประมาณ

๑. นางอนงค์ลักษณ์	เจตีย์	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวสมฤทัย	ทรัพย์สม	กรรมการ
๓. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๔. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๕. นางสาวจนา	พันธ์อินทร์	กรรมการ
๖. นางสาวนัชฐา	สุวรรณวัฒน์กุล	กรรมการ
๗. นางพัชรินทร์	อำจัน	กรรมการ
๘. นางสาวนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวอโรชา	บุญคำพงษ์	กรรมการ
๑๐. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๑. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๒. นางสาวภาภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการและเลขานุการ
๑๓. นางสาวสลักจิต	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑.๒ ด้านหลักสูตร

๑. นายเดชชัย	วงศ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวสุพรี	สุริยะ	กรรมการ
๓. นางสาวพัชรญาณภรณ์	ปินตาคำ	กรรมการ
๔. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๕. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๖. นางสาวนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๗. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๘. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๙. นางสาวณัฐธิดา	สิงห์ประเสริฐ	กรรมการ
๑๐. นางสาวพนทิพา	ตันประเสริฐ	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวสลักจิต	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑.๓ ด้านผู้เรียน

๑. นายเดชชัย	วงศ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางจริยา	เครือสินธุ์	กรรมการ
๓. นางสาวสุพรี	สุริยะ	กรรมการ
๔. นางสาวนิรมล	แก้วม่วง	กรรมการ
๕. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางสาวสิริกัญญา	นาคชุ่ม	กรรมการ

/๗. นางสาวโกญจนาท...

๗. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๘. นางสาวนุชนาท	ปานน่วม	กรรมการ
๙. นางสาวสุนันทา	ไคว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๐. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๑. นางสาวจรรยารัตน์	เขี้ยวหอม	กรรมการ
๑๒. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๓. นางสาวสุพัตรา	ทิพย์โรจน์	กรรมการและเลขานุการ
๑๔. นางสาวสลักจิต	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑.๔ ด้านผู้สอน		
๑. นางสาวนิชนันท์	รินสุช	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวนิรมล	แก้วม่วง	กรรมการ
๓. นายพงษ์สิทธิ์ พรหมดี	พิริ	กรรมการ
๔. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๕. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๖. นางสาวจุฬารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๗. นางสาวนุชนาท	ปานน่วม	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวจรรยารัตน์	เขี้ยวหอม	กรรมการ
๑๐. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๑. นางสาวสุพัตรา	สุริยะ	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางสาวสลักจิต	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑.๕ ด้านผู้บริหาร		
๑. นางอนงค์ลักษณ์	เจตีย์	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวอัจฉรา	ธูปบูชากร	กรรมการ
๓. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๔. นางสาวสุพัตรา	สุริยะ	กรรมการ
๕. นางสาวอรพรรณ	คณัน	กรรมการ
๖. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๗. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๘. นางเกษร	เปรมทอง	กรรมการ
๙. นางพัชรินทร์	อำจัน	กรรมการ
๑๐. นางสาวจุฬารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๑๑. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นางสาวจรรยารัตน์	เขี้ยวหอม	กรรมการ
๑๓. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๔. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการและเลขานุการ
๑๕. นางสาวสลักจิต	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑.๖ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก		
๑. นางสาวนิชนันท์	รินสุช	ประธานกรรมการ
๒. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ

๓. นางสาวพิณ	จำเดิม	กรรมการ
๔. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๕. นายวรุตติ	สีมี	กรรมการ
๖. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๗. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๘. นางดวงฤทัย	พลพุ่ม	กรรมการ
๙. นางสาวจุฑารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๑๐. นางสาวสุนันทา	โค้วสุวรรณ	กรรมการ
๑๑. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นางสาวสุภัทสร	บ้านสร้าง	กรรมการ
๑๓. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๔. นางสาววิมลลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๕. นางศรีฟ้า	จำสกล	กรรมการและเลขานุการ
๑๖. นางสาวศิริกมล	มณีฉาย	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ด้านที่ ๒ มาตรฐานด้านกระบวนการ

๒.๑ ด้านการสร้างเสริมความเข้มแข็งของระบบความร่วมมือ

๑. นางอนงค์ลักษณ์	เจตีย์	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๓. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๔. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๕. นางเกษร	เปรมทอง	กรรมการ
๖. นางสาววรรณิศา	สายสุ่ม	กรรมการ
๗. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๘. นางสาววิมลลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๙. นางสาวขมิ้นพร	หงษ์กลาง	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นางสาวนิรมล	แก้วม่วง	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒.๒ ด้านการบริหารโครงการ

๑. นางอนงค์ลักษณ์	เจตีย์	ประธานกรรมการ
๒. นายรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๓. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๔. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๕. นางพัชรพร	อ่ำจิ้น	กรรมการ
๖. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๗. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๘. นางสาววิมลลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๙. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒.๓ ด้านการพัฒนาครูผู้สอน และครูฝึกในสถานประกอบการผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ

๑. นางสาวนิชนันท์	รื่นสุข	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวนิรมล	แก้วม่วง	กรรมการ

๓. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๔. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๕. นางพัชรินทร์	อำจัน	กรรมการ
๖. นางสาวจุฑารัตน์	ศิริโรจน์	กรรมการ
๗. นางสาวนุชนาถ	ปานนวม	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๐. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๑. นางสาวสุพรี	สุริยะ	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒.๔ ด้านนิติกรรมการจัดการเรียนรู้

๑. นายเดชชัย	วงศ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวอจรรดา	ธูปบูชากร	กรรมการ
๓. นางสาวพันทิพา	ตันประเสริฐ	กรรมการ
๔. นางสาวสุวารี	ยิ่งนอก	กรรมการ
๕. นางสาวอรพรรณ	คงมัน	กรรมการ
๖. นางสาวนฤมล	แสงหงษ์	กรรมการ
๗. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๘. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๐. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๑. นางสาวเมธาวี	พานเสือ	กรรมการ
๑๒. นางสาวกัลยา	ชูติวัตร	กรรมการและเลขานุการ
๑๓. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒.๕ ด้านการวัดและประเมินผลและการประกันคุณภาพ

ตัวชี้วัดที่ ๒.๕.๑ การวัดและประเมินผล

๑. นายเดชชัย	วงศ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นายนรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๓. นางสาวพันทิพา	ตันประเสริฐ	กรรมการ
๔. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการ
๕. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๖. นางสาวนุชนาถ	ปานนวม	กรรมการ
๗. นางสาวสุนันทา	ไคว์สุวรรณ	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๐. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๑. นางสาวสุพัตรา	ทิพโรจน์	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ตัวชี้วัดที่ ๒.๕.๒ การประกันคุณภาพ

๑. นางอนงค์ลักษณ์	เจตีย์	ประธานกรรมการ
๒. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการ
๓. นางสาวพิน	จำเต็ม	กรรมการ
๔. นางรัตดา	บุญแทน	กรรมการ
๕. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๖. นางสาววรรณิศา	สายสุ่ม	กรรมการ
๗. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๘. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๙. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๐. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวสลักจิต	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒.๖ ด้านคลังปัญญาอาชีวศึกษาศานักศึกษาเป็นเลิศเฉพาะทาง (Intelligent Center of Excellence TVET Institute)

๑. นางอนงค์ลักษณ์	เจตีย์	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวกัลยา	ชูดิวัตร	กรรมการ
๓. นางสาวอัจฉรา	ธูปบุษกร	กรรมการ
๔. นางสาวสุวารี	ย้งนอก	กรรมการ
๕. นางสาวพันทิวา	ตันประเสริฐ	กรรมการ
๖. นางสาวสลักจิต	มันจิตร	กรรมการ
๗. นายวรุดิ	สีมี	กรรมการ
๘. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๙. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๑๐. นางสาวสุภาณี	ธรรมเกษร	กรรมการ
๑๑. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๒. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๓. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๔. นายรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการและเลขานุการ
๑๕. นายวรุดิ	สีมี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ด้านที่ ๓ มาตรฐานด้านผลผลิต (Output)

๓.๑ ด้านต้นแบบและการขยายผลการจัดการอาชีวศึกษาคุณภาพสูง

๑. นายเดชชัย	วงศ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นายรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๓. นางสาวสุพิร	สุริยะ	กรรมการ
๔. นางสาวพัชรญาณ	ปิ่นคำ	กรรมการ
๕. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๖. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๗. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๘. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๙. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ

๑๐. นางสาวพันทิพา	ต้นประเสริฐ	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวสลักจิต	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๓.๒ ด้านผู้สำเร็จการศึกษา		
๑. นางสาวนิชนันท์	รินสุข	ประธานกรรมการ
๒. นางปราณี	แสงไข	กรรมการ
๓. นางสาวสุพัตรา	ทิพโรจน์	กรรมการ
๔. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๕. นางสาวสิริกัญญา	นาคชุม	กรรมการ
๖. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๗. นางสาวสุนันทา	ไควสุวรรณ	กรรมการ
๘. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๙. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๐. นางสาววิรัชลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๑. นางสาวพลอยชมพู	พลับอินทร์	กรรมการ
๑๒. นางสาวณรมล	บุญสันต์	กรรมการ
๑๓. นางจริยา	เครือสินธุ์	กรรมการและเลขานุการ
๑๔. นางสาวสลักจิต	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ด้านที่ ๔ มาตรฐานด้านผลลัพธ์ (Outcome)

๔.๑ ด้านแนวทางการยกระดับคุณภาพอาชีวศึกษาแบบองค์รวม

๑. นายเดชชัย	วงศ์อุบล	ประธานกรรมการ
๒. นางวราภรณ์	บุตตะคาม	กรรมการ
๓. นายรินทร์	บำเพ็ญ	กรรมการ
๔. นางสาวสุพัตรา	สุริยะ	กรรมการ
๕. นายวรวิทย์	สีมี	กรรมการ
๖. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๗. นางสาวโกญจนาท	จิตปาโล	กรรมการ
๘. นางเกษร	เปรมทอง	กรรมการ
๙. นางพัชรพร	อ่ำจัน	กรรมการ
๑๐. นางสาวธนาภรณ์	เชาว์สุวรรณ	กรรมการ
๑๑. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๑๒. นางสาววิรัชลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๑๓. นางสาวณัฐธิดา	สิงห์ประเสริฐ	กรรมการ
๑๔. นางสาวพันทิพา	ต้นประเสริฐ	กรรมการและเลขานุการ
๑๕. นางสาวสลักจิต	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๔.๒ ด้านผู้สำเร็จการศึกษาที่มีงานทำ

๑. นายสมโรจน์	พลายงาม	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวกัลยา	ชูติวัตร	กรรมการ
๓. นางสาวช่อหนู	บุญเจริญ	กรรมการ
๔. นางสุกัญญา	บุญเยี่ยม	กรรมการ
๕. นายพิพัฒน์	เคราเครือ	กรรมการ

/๖. นางพัชรพร...

๖. นางพัชรพรรณ	จันทร์อินทร์	กรรมการ
๗. นางสาวจรรยารัตน์	เขียวหอม	กรรมการ
๘. นางสาววีรลักษณ์	อ้อวิเศษ	กรรมการ
๙. นางสาวชลธิชา	กลิ่นหวล	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นางสาวสลักจิตร์	มันจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ ๑. วางแผนการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา

๒. รวบรวมข้อมูล หลักฐานตามตัวชี้วัดให้ครบถ้วนสมบูรณ์

๓. ประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการที่ได้รับคำสั่งแต่งตั้งตามคำสั่งนี้ ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยเคร่งครัด เพื่อเกิดประโยชน์สูงสุดแก่ทางราชการ

สั่ง ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๘



(นางจิตติมา น่วนนัม)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี