

รายงานผลการดำเนินโครงการ



โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

งบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2560

รหัสโครงการ 60A55107คทก16W01

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

คำนำ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ได้จัดทำเอกสารเล่มนี้ขึ้นเพื่อสรุปและรายงานผลการดำเนิน โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2560 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ คือ

1. เพื่อให้การศึกษาแก่นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารให้ตรงตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์
2. เพื่อพัฒนาศักยภาพของบุคลากรและนักศึกษาเพิ่มขึ้น
3. เพื่อส่งเสริมการจัดกิจกรรมพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้เห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาด้านวิชาการ ส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษาที่สร้างสรรค์ ตลอดจนพัฒนาอาจารย์และเจ้าหน้าที่เพื่อให้มีประสิทธิภาพการทำงานที่ดี โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าสรุปผลรายงานในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์และเป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมต่อไป หากมีข้อเสนอแนะประการใด สาขาวิชายินดีปรับปรุงในครั้งต่อไป

คณะผู้จัดทำ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

สารบัญ

	หน้า
บทนำ	
- หลักการและเหตุผล	1
- วัตถุประสงค์	1
- เป้าหมาย	1
- งบประมาณในการดำเนินงาน	2
- ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ	3
- ความสอดคล้องของโครงการ	5
ส่วนที่ 2	
- วิธีการดำเนินการ	6
- เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	6
- ตารางแสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ	7
ส่วนที่ 3	
- ผลการวิเคราะห์	10
ส่วนที่ 4	
- สรุปผลการดำเนินการ	13
- ปัญหาอุปสรรค	13
- ข้อเสนอแนะ	13
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก โครงการที่ได้รับการอนุมัติ	
ภาคผนวก ข แบบประเมินโครงการ	

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

การจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มุ่งให้การศึกษาและส่งเสริมความรู้เพื่อประกอบอาชีพเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร โดยเน้นให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีไปพร้อมกับภาคปฏิบัติ เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีทักษะรอบด้านเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยภาคปฏิบัติได้จัดการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการทางเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร และการแปรรูปอาหาร นอกจากนี้ นักศึกษาสามารถออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพต่อนักศึกษาเพิ่มมากขึ้น และการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้มีการประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและสังคมอย่างยั่งยืนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงซึ่งสอดคล้องกับพันธกิจและวิสัยทัศน์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร

วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อให้การศึกษาแก่นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารให้ตรงตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์
2. เพื่อพัฒนาศักยภาพของบุคลากรและนักศึกษาเพิ่มขึ้น
3. เพื่อส่งเสริมการจัดกิจกรรมพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

เป้าหมาย

ที่	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
		บุคคล	สิ่งของ
1	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่	164 คน	60 รายการ
2	กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนาตน พัฒนาความเป็นผู้นำ เสริมสร้างคุณธรรม และมีจิตสาธารณะ นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	164 คน	
3	กิจกรรมที่ 3 กิจกรรม Food science volunteers สานใยรักสู่น้อง นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	96 คน	
4	กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษานักศึกษา และคณะดำเนินงาน	164 คน	
5	กิจกรรมที่ 5 กิจกรรมความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารนักศึกษา และคณะดำเนินงาน	96 คน	
6	กิจกรรมที่ 6 กิจกรรมศึกษาดูงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	49 คน	
7	กิจกรรมที่ 7 กิจกรรมศึกษาดูงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารนักศึกษา และคณะดำเนินงาน	10 คน	
8	กิจกรรมที่ 8 กิจกรรมสัมมนาเชิงวิชาการและการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรและนักศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	50 คน	
9	กิจกรรมที่ 9 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพและการเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพ	34 คน	

	ที่พึงประสงค์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร นักศึกษา และคณะดำเนินงาน		
10	กิจกรรมที่ 10 กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	50 คน	

งบประมาณในการดำเนินงาน

จากงบประมาณงบประมาณแผ่นดิน 2560 รหัสโครงการ 60A55107คทก16W01 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ :

1. ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ชื่อตัวชี้วัดผลผลิต(Output)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่ที่ใช้วัสดุจากการจัดหาเพื่อใช้ในการเรียนการสอน	ร้อยละ	90	1
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนาตน พัฒนาความเป็นผู้นำ เสริมสร้างคุณธรรม และมีจิตสาธารณะ ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม (ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	2
กิจกรรมที่ 3 กิจกรรม Food science volunteers สานใยรักสู่น้อง ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม (ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	3
กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	4
กิจกรรมที่ 5 กิจกรรมความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	5
กิจกรรมที่ 6 กิจกรรมศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	6
กิจกรรมที่ 7 กิจกรรมการเตรียมความพร้อมด้านวิชาการเพื่อเข้าแข่งขันตอบปัญหาวิชาการ ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	7
กิจกรรมที่ 8 กิจกรรมสัมมนาเชิงวิชาการและการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรและนักศึกษา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	80	8
กิจกรรมที่ 9 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพและการเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพที่พึง ประสงค์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	9
กิจกรรมที่ 10 กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	10

ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ :

2. ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ชื่อตัวชี้วัดผลผลิต(Outcome)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัตถุประสงค์ข้อที่
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่มีความพึงพอใจต่อการใช้วัสดุจากการเพื่อใช้ในการเรียนการสอน	ร้อยละ	90	1
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนาตน พัฒนาคือเป็นผู้ นำ เสริมสร้างคุณธรรม และมีจิตสาธารณะ นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	90	3
กิจกรรมที่ 3 กิจกรรม Food science volunteers สานใยรักสู่น้อง นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความพึงพอใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	85	3
กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้พึงพอใจต่อหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	85	1
กิจกรรมที่ 5 กิจกรรมความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	90	1,2
กิจกรรมที่ 6 กิจกรรมศึกษาคุณงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	90	1,2
กิจกรรมที่ 7 กิจกรรมการเตรียมความพร้อมด้านวิชาการเพื่อเข้าแข่งขันตอบปัญหาวิชาการ นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	90	1,2
กิจกรรมที่ 8 กิจกรรมสัมมนาเชิงวิชาการและการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรและนักศึกษา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	80	1,2
กิจกรรมที่ 9 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพและการเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพที่พึง ประสงค์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า) นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์(ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ ร้อยละ	90 75	1,2
กิจกรรมที่ 10 กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	60	1,2

ความสอดคล้องของโครงการ

1. สอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย กลยุทธ์ที่ 1 การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ
2. สอดคล้องกับจุดเน้นสภามหาวิทยาลัย ข้อที่ 2.1 ด้านนักศึกษา
3. การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต ตัวบ่งชี้ 2.1,2.2

องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา ตัวบ่งชี้ 3.1,3.2,3.3

องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ ตัวบ่งชี้ 4.1

องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ตัวบ่งชี้ 6.1

ผู้รับผิดชอบโครงการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

วัน เวลา และสถานที่ดำเนินโครงการ

1 ตุลาคม 2559 – 30 กันยายน 2560 คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ส่วนที่ 2

วิธีการดำเนินการ

โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2560 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีการดำเนินงาน 10 กิจกรรมดังนี้

- กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
- กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนาคน พัฒนาความเป็นผู้นำ เสริมสร้างคุณธรรม และมีจิตสาธารณะ
- กิจกรรมที่ 3 กิจกรรม Food science volunteers สานใยรักสู่ห้อง
- กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา
- กิจกรรมที่ 5 กิจกรรมความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- กิจกรรมที่ 6 กิจกรรมศึกษาดูงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- กิจกรรมที่ 7 กิจกรรมศึกษาดูงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- กิจกรรมที่ 8 กิจกรรมสัมมนาเชิงวิชาการและการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรและนักศึกษา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- กิจกรรมที่ 9 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพและการเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพที่พึงประสงค์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- กิจกรรมที่ 10 กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

แบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา อาจารย์ และเจ้าหน้าที่

งบประมาณดำเนินงาน

งบประมาณงบประมาณแผ่นดิน 2560 รหัสแผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 310,547 บาทบาท (สามแสนหนึ่งหมื่นห้าร้อยสี่สิบเจ็ดบาทถ้วน)

กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 158 คน
2. คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ จำนวน 6 คน

ตารางแสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

แผนงบประมาณ - ผลผลิต - งาน/โครงการ	ผู้ขอเบิก	ร้านค้า	ค่าตอบแทน	ค่าใช้จ่าย	ค่าวัสดุ	รวม
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	-	-	18,000.00	146,892.00	145,655.00	310,547.00
60A55107คทก16W01 โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	-	-	18,000.00	146,892.00	145,655.00	310,547.00
1/2560 ซื้อวัสดุเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขาสกลนคร	-	-	2,611.00	2,611.00
2/2560 ซื้อวัสดุสารเคมีเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	หจก.ไอเค้น ไซเอนทิฟิค	-	-	8,613.50	8,613.50
3/2560 ซื้อสารเคมีสำหรับใช้ในการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	หจก.ไอเค้น ไซเอนทิฟิค	-	-	2,300.50	2,300.50
4/2560 ซื้อวัสดุสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	นางสาวอภิญา ฝ่ายวงศ์	-	-	6,000.00	6,000.00
5/2560 นำนักศึกษาดูงานศูนย์รวมนมสถานีวิจัยและทดสอบพันธุ์สัตว์สกลนคร และ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์บ้านหนองปลาน้อย	ผศ.ยุพิน สมคำพิ		-	920	-	920
6/2560 ซื้อวัสดุเพื่อในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	บริษัท โลหะกิจรุ่งเจริญทรัพย์ จำกัด	-	-	8,618.85	8,618.85
7/2560 กลุ่มแปรรูปเชิงธุรกิจส้มปลาชะโด ตำบลไชยบุรี อำเภออุเทน จังหวัดนครพนม	ผศ.ยุพิน สมคำพิ		-	2,360.00	-	2,360.00
8/2560 ซื้อวัสดุเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำกัด	-	-	9,500.00	9,500.00
9/2560 ซื้อวัสดุสารเคมีและอุปกรณ์สิ้นเปลืองเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	หจก.ไอเค้น ไซเอนทิฟิค	-	-	13,326.85	13,326.85
10/2560 บริษัท บีฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด จังหวัดลพบุรี ศูนย์การเรียนรู้ต้นแลนด์ ดินแดนแห่งความสมดุล จังหวัดอุทัย บริษัท นำเขา (ประเทศไทย) จำกัด จังหวัดราชบุรี ศูนย์สาธิตสหกรณ์ โครงการหุบกะพง จังหวัดเพชรบุรี โครงการซังห้วยมัน ตามพระราชดำริ จังหวัดเพชรบุรี	นายธนกร ราชพิลา		-	36,690.00	-	36,690.00
11/2560 โครงการ “ศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านเทคโนโลยีการอาหาร” คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร	นายธนกร ราชพิลา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร	-	20,000.00	-	20,000.00
12/2560 ค่าจัดทำป้ายไว้นิลโครงการศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	ร้าน ธนพล ป้ายสวย	-	150	-	150

	ผู้ขอเบิก	ร้านค้า	ค่าตอบแทน	ค่าใช้จ่าย	ค่าวัสดุ	รวม
13/2560 ค่าจ้างเหมาทำพิมพ์ขนมสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	นางสาวเมวิญา ไชยเชษฐ์	-	1,100.00	-	1,100.00
14/2560 ค่าหมึกพิมพ์สำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นางสาวรัตน์มณี ชนะบุญ	บริษัท ไอที สมาร์ท เซอร์วิส จำกัด	-	-	1,800.00	1,800.00
15/2560 ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสารสำหรับจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	ร้านฉันทพัฒน์ เซ็นเตอร์	-	4,000.00	-	4,000.00
17/2560 ค่าสารเคมีสิ้นเปลืองสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นางสาวรัตน์มณี ชนะบุญ	หจก.ไอเค้น โซเนนทิฟิค	-	-	2,782.00	2,782.00
18/2560 ค่าวัสดุสำหรับใช้ในกิจกรรมนักศึกษาโครงการ foodscience volunteer สานสายใยรักสู่น้อง	นายธนกร ราชพิลา	ร้านเกรียงไกรฮาร์ดแวร์	-	-	4,330.00	4,330.00
19/2560 ซื้อวัสดุจัดทำอาหารและเครื่องเขียนเพื่อใช้ในกิจกรรมนักศึกษาโครงการ Foodscience volunteer สานสายใยรักสู่น้อง	นายธนกร ราชพิลา	บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขาสกลนคร	-	-	5,553.50	5,553.50
20/2560 โรงเรียนบ้านหนองม่วง ตำบลปทุมวาปี อำเภอส่องดาว จ.สกลนคร และ อุทยานแห่งชาติภูผาเหล็ก อำเภอส่องดาว จังหวัดสกลนคร	นายธนกร ราชพิลา		-	3,808.00	-	3,808.00
21/2560 ค่าตอบแทนวิทยากรโครงการพัฒนาความเป็นผู้นำ เสริมสร้างคุณธรรมและมีจิตสาธารณะ	นายธนกร ราชพิลา		6,000.00	-	-	6,000.00
22/2560 ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารสำหรับโครงการพัฒนาความเป็นผู้นำ เสริมสร้างคุณธรรมและมีจิตสาธารณะ	นายธนกร ราชพิลา	นางสาวอรอุมา ธรรมชาติ	-	30,000.00	-	30,000.00
23/2560 โครงการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ครั้งที่ 4 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์	นายธนกร ราชพิลา		-	9,890.00	-	9,890.00
25/2560 ค่าจ้างทำป้ายไว้นิล	นายธนกร ราชพิลา	ร้าน ธนพล ป้ายสวย	-	350	-	350
26/2560 ซื้อขวดแก้วเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	นางสาววันเพ็ญ ชาลิสาร	-	-	2,870.00	2,870.00
27/2560 ซื้อวัสดุสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำกัด	-	-	3,538.00	3,538.00
28/2560 ซื้อวัสดุเพื่อใช้ในการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ชิน ชิน สกลนคร	-	-	13,078.00	13,078.00
29/2560 ซื้อน้ำมันเชื้อเพลิงเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สำหรับใช้เครื่องทำไอน้ำโดยเก็บไว้ที่ถังน้ำมัน หมายเลขครุภัณฑ์ 09.83.01/2558	นายธนกร ราชพิลา	บ.เอส.พี.ปิโตรเลียม (1994) จำกัด	-	-	5,000.00	5,000.00
30/2560 ค่าสนับสนุนการจัดดำเนินโครงการเชื่อมความสัมพันธ์บุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ครั้งที่ 4	นายธนกร ราชพิลา	มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์	-	10,000.00	-	10,000.00
34/2560 เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	ผศ.พรรณนภา หาญมนตรี	บริษัท ไอที สมาร์ท เซอร์วิส จำกัด	-	-	6,000.00	6,000.00
34/2560 เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	ผศ.พรรณนภา หาญมนตรี	บริษัท ไอที สมาร์ท เซอร์วิส จำกัด	-	-	6,000.00	6,000.00

	ผู้ขอเบิก	ร้านค้า	ค่าตอบแทน	ค่าใช้จ่าย	ค่าวัสดุ	รวม
37/2560 ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพานอันเนื่องมาจากพระราชดำริจังหวัดสกลนคร เพื่อฝึกปฏิบัติการแปรรูปวุ้นเส้น	ผศ.ยุพิน สมคำพื้		-	400	-	400
38/2560 ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพานอันเนื่องมาจากพระราชดำริจังหวัดสกลนคร เพื่อฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์ธัญพืชแห้ง	ผศ.ยุพิน สมคำพื้		-	400	-	400
39/2560 ค่าตอบแทนวิทยากร	นายธนกร ราชพิลา		4,000.00	-	-	4,000.00
40/2560 ซื้อวัสดุสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาแปรรูปอาหาร 1	นางสาวกิงกาญจน์ ป້องทอง	นางสาวชนิษฐา สุกหงษ์ทอง	-	-	5,515.00	5,515.00
42/2560 ซื้อวัสดุสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	บริษัท ไอที สมาร์ท เซอร์วิส จำกัด	-	-	1,500.00	1,500.00
43/2560 ซื้อวัสดุเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	บริษัท ไอที สมาร์ท เซอร์วิส จำกัด	-	-	4,250.00	4,250.00
44/2560 ซื้อวัสดุสำหรับใช้ในการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นางสาวกิงกาญจน์ ป້องทอง	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำกัด	-	-	4,500.00	4,500.00
47/2560 ค่าตอบแทนวิทยากร	นายธนกร ราชพิลา		8,000.00	-	-	8,000.00
52/2560 ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่มและอาหารกลางวัน	นายธนกร ราชพิลา	นางกฤษฎยา ตูพิลา	-	5,400.00	-	5,400.00
54/2560 ซื้อวัสดุเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการแปรรูปอาหาร	นางสาวกิงกาญจน์ ป້องทอง	นางสาวสุภาภรณ์ โทนแก้ว	-	-	1,839.00	1,839.00
56/2560 ค่าจ้างจัดทำป้ายขนาด180x300เซนติเมตร	นายธนกร ราชพิลา	ร้าน ธนพล ป้ายสวย	-	810	-	810
63/2560 ค่าวัสดุเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	ผศ.พรรณณา หาญมนตรี	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำกัด	-	-	7,000.00	7,000.00
71/2560 ค่าป้ายไวเนล	นายธนกร ราชพิลา	ร้าน ธนพล ป้ายสวย	-	810	-	810
74/2560 ซื้อวัสดุเพื่อใช้ในโรงงานต้นแบบอุตสาหกรรมเกษตร	นายธนกร ราชพิลา	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ชิน ชิน สกลนคร	-	-	9,505.00	9,505.00
75/2560 ค่าวัสดุสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายโกวิทย์ พัชบุษราคัมกุล	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำกัด	-	-	15,000.00	15,000.00
77/2560 ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่มและอาหารกลางวันโครงการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาหลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	นางกฤษฎยา ตูพิลา	-	6,750.00	-	6,750.00
88/2560 ซื้อวัสดุสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายธนกร ราชพิลา	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำกัด	-	-	623	623
92/2560 ค่าจ้างเหมาซ่อมฝาแบตเตอรี่เครื่องMiniscan EZ หมายเลขครุภัณฑ์ 07.188.01/2556	นายธนกร ราชพิลา	บริษัท คัลเลอ โกลบอล จำกัด	-	13,054.00	-	13,054.00
รวมเบิกจ่ายในโครงการ	-	-	18,000.00	146,892.00	145,654.20	310,546.20
คงเหลือในโครงการ	-	-	0	0	0.8	0.8

ส่วนที่ 3

ผลการวิเคราะห์

การประเมินความพึงพอใจต่อการใช้บริการอุปกรณ์ด้านการจัดการเรียนสอน การจัดสภาพแวดล้อม การสำหรับการเรียน การจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรมของนักศึกษา โดยประเมินจากนักศึกษสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 4 ชั้นปี

รายการประเมิน	การประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
1. ด้านห้องเรียน/อุปกรณ์การเรียนการสอน			
1.1) มีจำนวนห้องเรียนเพียงพอและพร้อมใช้งาน	3.97	0.190	มาก
1.2) มีตารางการใช้ห้องเรียนอย่างชัดเจน	4.00	0	มาก
1.3) มีจำนวนโต๊ะ/เก้าอี้เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาและพร้อมใช้งาน	4.09	0.485	มาก
1.4) มีสื่อทัศนูปกรณ์และสื่อการเรียนการสอนที่เพียงพอและพร้อมใช้งาน เช่น ไมโครโฟน เครื่องเสียงและโปรเจคเตอร์	3.68	0.492	มาก
1.5) มีความสะอาด	4.09	0.880	มาก
1.6) มีแสงสว่างเพียงพอ	4.01	0.221	มาก
1.7) มีอากาศถ่ายเทสะดวก	3.96	0.244	มาก
รวม	3.97		
2. ด้านห้องปฏิบัติการ			
2.1) มีเครื่องมือ/อุปกรณ์เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา	4.11	0.547	มาก
2.2) มีตู้หรือที่จัดเก็บเครื่องมือ/อุปกรณ์เพียงพอและเป็นระเบียบ	3.84	0.549	มาก
2.3) เครื่องมือ/อุปกรณ์มีประสิทธิภาพและพร้อมต่อการใช้งาน	4.04	0.801	มาก
2.4) มีความสะอาด	4.07	0.270	มาก
2.5) มีแสงสว่างเพียงพอ	3.91	0.321	มาก
2.6) มีอากาศถ่ายเทสะดวก	4.10	0.46	มาก
รวม	4.01	0.16	มาก

รายการประเมิน	การประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
3. พื้นที่สำหรับทำงานนอกเวลาของนักศึกษา	3.82	0.652	มาก
3.1) มีสถานที่สำหรับนั่งพักระหว่างรอเรียน			
3.2) มีโต๊ะและเก้าอี้สำหรับนั่งพักระหว่างรอเรียนเพียงพอและพร้อมใช้งาน	4.09	0.830	มาก
รวม	3.95		
4. การจัดการเรียนการสอน			
4.1) มีหนังสือตำราและเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาที่ศึกษาในหลักสูตรอย่างเพียงพอและพร้อมใช้งาน	3.96	0.374	มาก
4.2) มีวารสารและสิ่งพิมพ์ต่างๆเพียงพอและพร้อมใช้งาน	3.84	0.490	มาก
4.3) มีอุปกรณ์สำหรับใช้ในการสอน	4.06	0.748	มาก
รวม	3.95		
5. สื่ออิเล็กทรอนิกส์/คอมพิวเตอร์/ฐานข้อมูล			
5.1) มีจุดเชื่อมต่อสัญญาณอินเทอร์เน็ตทั่วถึงและสะดวกต่อการใช้งาน	3.92	0.602	มาก
5.2) สัญญาณอินเทอร์เน็ตชัดเจนและรวดเร็วเหมาะสมกับการใช้งาน	4.15	0.92	มาก
5.3) มีคอมพิวเตอร์ให้บริการเพื่อการเรียนรู้และเพื่อการสืบค้น	4.08	0.270	มาก
5.4) มีฐานข้อมูลของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารเพื่อการสืบค้น	3.92	0.321	มาก
รวม	4.01		
6. สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ คุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรม	4.12	0.646	มาก
7. การให้บริการทั่วไปของเจ้าหน้าที่ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	4.07	0.748	มาก
รวมเฉลี่ย	4.09		

เกณฑ์การแปลความหมาย Rating Seale 5 ระดับ

ค่าเฉลี่ย	4.51 – 5.00	กำหนดอยู่ในเกณฑ์	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	3.51 – 4.50	กำหนดอยู่ในเกณฑ์	มาก
ค่าเฉลี่ย	2.51 – 3.50	กำหนดอยู่ในเกณฑ์	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย	1.51 – 2.50	กำหนดอยู่ในเกณฑ์	น้อย
ค่าเฉลี่ย	1.00 – 1.50	กำหนดอยู่ในเกณฑ์	น้อยมาก

ส่วนที่ 4

สรุปผลการดำเนินการ

โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2559 แผนงานขยายโอกาสและพัฒนาคุณภาพการศึกษา ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีการดำเนินงาน 10 กิจกรรมการ โดยมีผลสรุปความพึงพอใจของนักศึกษา ดังนี้

- 1.ด้านห้องเรียน/อุปกรณ์การเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 3.97 ระดับ มาก
- 2.ห้องปฏิบัติการ มีค่าเฉลี่ย 4.01 ระดับ มาก
- 3.พื้นที่สำหรับทำงานนอกเวลาของนักศึกษา มีค่าเฉลี่ย 3.95 ระดับ มาก
- 4.ด้านการจัดการเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 3.95 ระดับ มาก
- 5.ด้านสื่ออิเล็กทรอนิกส์/คอมพิวเตอร์/ฐานข้อมูล มีค่าเฉลี่ย 4.01 ระดับ มาก
- 6.ด้านกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ คุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรม มีค่าเฉลี่ย 4.10 ระดับ มาก
- 7.ด้านการให้บริการทั่วไปของเจ้าหน้าที่ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.12 ระดับ มากโดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจทุกด้าน เท่ากับ 4.07 ระดับมาก

ปัญหาอุปสรรค

1. นักศึกษาบางส่วนยังขาดความสนใจในด้านต่างๆจึงต้องมีการให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่องเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการเรียนและการทำกิจกรรมมากขึ้น
2. นักศึกษาบางส่วนไม่ทราบวิธีการค้นคว้าหาข้อมูลด้วยตนเอง
3. นักศึกษาบางส่วนขาดความมั่นใจและไม่กล้าแสดงความคิดเห็น

ข้อเสนอแนะ

1. เพิ่มวัสดุอุปกรณ์สำหรับใช้ในการเรียนมากขึ้นเนื่องจากของเดิมเกิดการชำรุดเสียหาย
2. เพิ่มจุดเชื่อมต่อสัญญาณอินเทอร์เน็ตให้มากขึ้นและเร็วขึ้น
3. เพิ่มพื้นที่เพื่อใช้นอกเวลาเรียนให้มากขึ้น
4. เพิ่มจุดประชาสัมพันธ์เพื่อให้นักศึกษารับทราบข้อมูลข่าวสารมากขึ้น
5. เพิ่มกิจกรรมเพื่อส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษาให้มีความหลากหลายมากขึ้น

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

โครงการที่ได้รับการอนุมัติ

9. หลักการและเหตุผล (ที่มา/สรุปสาระสำคัญ/ความเร่งด่วน/ความจำเป็น/การบูรณาการโครงการ)

การจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มุ่งให้การศึกษาและส่งเสริมความรู้เพื่อประกอบอาชีพเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร โดยเน้นให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีไปพร้อมกับภาคปฏิบัติเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีทักษะรอบด้านเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยภาคปฏิบัติได้จัดการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการทางเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร และการแปรรูปอาหาร นอกจากนี้ นักศึกษาสามารถออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพต่อนักศึกษาเพิ่มมากขึ้น และการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้มีการประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและสังคมอย่างยั่งยืนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงซึ่งสอดคล้องกับพันธกิจและวิสัยทัศน์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร

10. วัตถุประสงค์

- 10.1 เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 10.2 เพื่อพัฒนาความรู้ของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 10.3 เพื่อให้นักศึกษาได้เข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

11. กลุ่มเป้าหมายและจำนวนเป้าหมาย

ที่	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
		บุคคล	สิ่งของ
1	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดท้าววัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่	164 คน	60 รายการ
2	กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนาคน พัฒนาความเป็นผู้นำ เสริมสร้างคุณธรรม และมีจิตสาธารณะ นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	164 คน	
3	กิจกรรมที่ 3 กิจกรรม Food science volunteers สานใยรักสู่น้อง นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	96 คน	
4	กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	164 คน	
5	กิจกรรมที่ 5 กิจกรรมความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	96 คน	
6	กิจกรรมที่ 6 กิจกรรมศึกษาดูงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	49 คน	
7	กิจกรรมที่ 7 กิจกรรมศึกษาดูงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	10 คน	
8	กิจกรรมที่ 8 กิจกรรมสัมมนาเชิงวิชาการและการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรและ นักศึกษาระดับปริญญาตรีและเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	50 คน	
9	กิจกรรมที่ 9 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพและการเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพ ที่พึงประสงค์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุพรรณบุรี นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	34 คน	
10	กิจกรรมที่ 10 กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา และคณะดำเนินงาน	50 คน	

12. งบประมาณรายจ่าย :งบประมาณรวม 310,547 บาท

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	ค่าขอ งบประมาณ ปี2560	ชี้แจง รายละเอียด
1. งบบุคลากร			
	-		-
2. งบดำเนินงาน			
2.1 ค่าตอบแทน ใช้สอย และวัสดุ			
ค่าตอบแทน	1) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม		รวมค่าตอบแทน 33,000 บาท
		6,000	1) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม กิจกรรมพัฒนาคน พัฒนาความเป็นผู้นำ เสริมสร้างคุณงาม และมีจิตสาธารณะ จำนวน 2 คน ๆ ละ 6 ชม. ๆ ละ 6,000 บาท เป็นเงิน 6,000 บาท
		1,000	2) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา จำนวน 1 คน ๆ ละ 2 ชม. ๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 1,000 บาท
		3,000	3) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม กิจกรรมความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 1 คน ๆ ละ 6 ชม. ๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 3,000 บาท
		6,000	4) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรมกิจกรรมการเตรียมความพร้อมด้านวิชาการเพื่อแข่งขันตอบปัญหาวิชาการ จำนวน 2 คน ๆ ละ 6 ชม. ๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 6,000 บาท
		8,000	5) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลากรและการเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพที่พึงประสงค์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำนวน 4 คน ๆ ละ 4 ชม. ๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 8,000 บาท
		9,000	6) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรมโครงการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 3 คน ๆ ละ 6 ชม. ๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 9,000 บาท

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	ค่าขอ งบประมาณ ปี2560	ชี้แจง รายละเอียด
ค่าใช้จ่าย	1) ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พักและพาหนะ		รวมค่าใช้จ่าย 113,210 บาท กิจกรรมพัฒนาคน พัฒนาความเป็นผู้นำ เสริมสร้าง คุณธรรม และมีจิตสาธารณะ
		2,880	1) ค่าเบี้ยเลี้ยงจำนวน 4 คนๆ ละ 3 วัน ๆ ละ 240 บาทเป็นเงิน 2,880 บาท
		23,700	2) ค่าอาหารนักศึกษา 158 คนๆ ละ 3 วัน ๆ ละ 23,700 บาท
		2,400	3) ค่าเช่าที่พักจำนวน 2 ห้องๆ ละ 2 วัน ๆ ละ 600 บาท เป็นเงิน 2,400 บาท
		6,000	กิจกรรมศึกษาดูงานด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร
		14,400	4) ค่าเบี้ยเลี้ยงจำนวน 5 คนๆ ละ 5 วัน ๆ ละ 240 บาทเป็นเงิน 6,000 บาท 5) ค่าเช่าที่พักจำนวน 3 ห้องๆ ละ 4 วัน ๆ ละ 1,200 บาท เป็นเงิน 14,400 บาท
		3,840	กิจกรรมการเตรียมความพร้อมด้านวิชาการเพื่อเข้า แข่งขันตอบปัญหาวิชาการ
		9,000	6) ค่าเบี้ยเลี้ยงจำนวน 4 คนๆ ละ 4 วัน ๆ ละ 240 บาทเป็นเงิน 3,840 บาท 7) ค่าเช่าที่พักจำนวน 5 ห้องๆ ละ 3 วัน ๆ ละ 600 บาท เป็นเงิน 9,000 บาท
		4,000	กิจกรรม Food science volunteers สานใยรักสู่ น้อง
		1,920	8) ค่าพาหนะจำนวน 2 คันละ 2,000 บาท เป็น เงิน 4,000 บาท กิจกรรมสัมมนาเชิงวิชาการและการเชื่อม ความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรและนักศึกษา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
		5,400	9) ค่าเบี้ยเลี้ยงจำนวน 4 คนๆ ละ 2 วัน ๆ ละ 240 บาทเป็นเงิน 1,920 บาท
		7,900	10) ค่าเช่าที่พักจำนวน 3 ห้องๆ ละ 3 วัน ๆ ละ 600 บาท เป็นเงิน 5,400 บาท กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา
		3,400	11) ค่าจ้างเหมาทำอาหารจำนวน 158 คน x 50 x 1 มื้อ เป็นเงิน 7,900 บาท กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพและ การเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพที่พึงประสงค์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราช ภัฏสกลนคร
		1,360	12) ค่าจ้างเหมาทำอาหารจำนวน 34 คน x 50บาท x 2 มื้อ เป็นเงิน 3,400 บาท 13) ค่าจ้างเหมาของว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 34 คน x 20 บาท x 2 มื้อ เป็นเงิน 1,360 บาท

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	ค่าขอ งบประมาณ ปี2560	ชี้แจง รายละเอียด
	2) ค่าจ้างเหมาบริการ	5,000 4,000 18,010	<p>โครงการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>14) ค่าจ้างเหมาทำอาหารจำนวน 50 คน x 50บาท x 2 มื้อ เป็นเงิน 5,000 บาท</p> <p>15) ค่าจ้างเหมาของว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 34 คน x 20 บาท x 2 มื้อ เป็นเงิน 4,000 บาท</p> <p>กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการ สอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>16) ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสารเพื่อใช้ในสาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 18,010 บาท</p>
2.1.3ค่าวัสดุ	1) ค่าวัสดุสำนักงาน 2) ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	79,337 5,000 5,000 5,000 12,000 6,000 5,000 5,000	<p>รวมค่าวัสดุ 164,337 บาท</p> <p>กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการ สอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>1) ค่าวัสดุสำนักงานเป็นเงิน จำนวน 39,337 บาท</p> <p>2) ค่าวัสดุอาหาร เป็นเงิน 40,000 บาท</p> <p>กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลากรภาพและ การเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพที่พึงประสงค์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราช ภัฏสกลนคร</p> <p>4) ค่าวัสดุสำนักงาน จำนวน 5,000 บาท</p> <p>กิจกรรมความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>5) ค่าวัสดุสำนักงาน จำนวน 5,000 บาท</p> <p>โครงการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>จำนวน 5,000 บาท</p> <p>กิจกรรมศึกษาดูงานด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>6) ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง เป็นเงิน 12,000 บาท</p> <p>กิจกรรมการเตรียมความพร้อมทางวิชาการเพื่อเข้า ร่วมแข่งขันการตอบปัญหา</p> <p>7) ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง เป็นเงิน 6,000 บาท</p> <p>กิจกรรมพัฒนาคน พัฒนาความเป็นผู้นำ เสริมสร้าง คุณธรรม และมีจิตสาธารณะ</p> <p>8) ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง เป็นเงิน 5,000 บาท</p> <p>กิจกรรม Food science volunteers สานใยรักสู่ น้อง</p> <p>9) ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง เป็นเงิน 5,000 บาท</p> <p>กิจกรรมสัมมนาเชิงวิชาการและการเชื่อม ความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรและนักศึกษา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p>

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	ค่าขอ งบประมาณ ปี2560	ชี้แจง รายละเอียด
	3) ค่าวัสดุสารเคมีวิทยาศาสตร์	12,000	10) ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง เป็นเงิน 12,000 บาท กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการ สอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
		30,000	11) ค่าวัสดุ-อุปกรณ์วิทยาศาสตร์ เป็นเงิน 30,000 บาท
	รวมทั้งสิ้น	310,547	

หมายเหตุ: ถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

ลำดับ ที่	ขั้นตอน/รายการกิจกรรม/ งาน/กิจกรรม/โครงการ	แผนการดำเนินการ												รวม ข ทั้งสิ้น 39,980	
		ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4				
		ต.ค.59	พ.ย.59	ธ.ค.59	ม.ค.60	ก.พ.60	มี.ค.60	เม.ย.60	พ.ค.60	มิ.ย.60	ก.ค.60	ส.ค.60	ก.ย.60		
	กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนาตน พัฒนาความ เป็นผู้มี เสริมสร้างคุณธรรม และมีจิต สาธารณะ														
	ชั้นวางแผนงาน (P)(ระบุขั้นตอนการวางแผน)														
1	เขียนโครงการ														
2	ขออนุมัติโครงการแต่งตั้งคณะกรรมการ ดำเนินโครงการ														
	ชั้นดำเนินการ (D)(ระบุขั้นตอนการดำเนินงาน)														
1	ขออนุมัติดำเนินโครงการ														
2	ดำเนินโครงการ														
	ชั้นสรุปและประเมินผล (C)(ระบุขั้นตอนการ ประเมินผล)														
1	ประเมินผลโครงการ														
2	ติดตามผลการดำเนินงาน														
	ชั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A)(ระบุ ขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการประเมิน)														
1	สรุปการดำเนินงาน														
2	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะในการจัด กิจกรรมครั้งถัดไป														

ลำดับ ที่	ขั้นตอน/รายการกิจกรรม/ งาน/กิจกรรม/โครงการ	แผนการดำเนินงาน												รวม ชั่วโมง พัก	
		ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3		ไตรมาส 4					
		ต.ค.59	พ.ย.59	ธ.ค.59	ม.ค.60	ก.พ.60	มี.ค.60	เม.ย.60	พ.ค.60	มิ.ย.60	ก.ค.60	ส.ค.60	ก.ย.60		
	กิจกรรมที่ 7 กิจกรรมการเตรียมความพร้อม ด้านวิชาการเพื่อเข้าแข่งขันตอบปัญหา วิชาการ														
	ขั้นวางแผนงาน (P)(ระบุขั้นตอนการวางแผน)														
	1 เขียนโครงการ								↔						
	2 ขออนุมัติโครงการแต่งตั้งคณะกรรมการ ดำเนินโครงการ								↔						
	ขั้นดำเนินการ (D)(ระบุขั้นตอนการดำเนินงาน)														
	1 ขออนุมัติดำเนินโครงการ								↔						
	2 ดำเนินโครงการ								↔						
	ขั้นสรุปและประเมินผล (C)(ระบุขั้นตอนการ ประเมินผล)														
	1 ประเมินผลโครงการ														
	2 ติดตามผลการดำเนินงาน														
	ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A)(ระบุ ขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการประเมิน)														
	1 สรุปการดำเนินงาน														
	2 ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะในการจัด กิจกรรมครั้งถัดไป														

28,8

14. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

14.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ชื่อตัวชี้วัดผลผลิต(Output)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดทำวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่ที่ใช้วัสดุจากการจัดทำเพื่อใช้ในการเรียนการสอน	ร้อยละ	90	1
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนาตน พัฒนาคาความเป็นผู้นำ เสริมสร้างคุณธรรม และมีจิตสาธารณะ ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม (ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	2
กิจกรรมที่ 3 กิจกรรม Food science volunteers สานใยรักสู่น้อง ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม (ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	3
กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	4
กิจกรรมที่ 5 กิจกรรมความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	5
กิจกรรมที่ 6 กิจกรรมศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	6
กิจกรรมที่ 7 กิจกรรมการเตรียมความพร้อมด้านวิชาการเพื่อเข้าแข่งขันตอบปัญหาวิชาการ ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	7
กิจกรรมที่ 8 กิจกรรมสัมมนาเชิงวิชาการและการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรและนักศึกษา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ร้อยละ	80	8
ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมาย)			
กิจกรรมที่ 9 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลากรและเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพที่พึงประสงค์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี	ร้อยละ	90	9
ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)			
กิจกรรมที่ 10 กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ร้อยละ	90	10
ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)			

1.4.2 ตัวชี้วัดผลผลิต (Outcome)

ชื่อตัวชี้วัดผลผลิต(Outcome)	หน่วยงาน	ค่าเป้าหมาย	วัตถุประสงค์ข้อที่
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบอาหารจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่มีความพึงพอใจต่อการจัดซื้อจัดจกการเพื่อใช้ในการเรียนการสอน	ร้อยละ	90	1
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนาคน พัฒนาความเป็นผู้นำ เสริมสร้างคุณธรรม และมีจิตสาธารณะ นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	90	3
กิจกรรมที่ 3 กิจกรรม Food science volunteers สถานเียรักคู่หนึ่ง นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความพึงพอใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	85	3
กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้เพียงพอต่อหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	85	1
กิจกรรมที่ 5 กิจกรรมความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	90	1,2
กิจกรรมที่ 6 กิจกรรมศึกษาสุขภาพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	90	1,2
กิจกรรมที่ 7 กิจกรรมการเตรียมความพร้อมด้านวิชาการเพื่อเข้าแข่งขันตอบปัญหาวิชาการ นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	90	1,2
กิจกรรมที่ 8 กิจกรรมสัมมนาเชิงวิชาการและการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรและนักศึกษา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	80	1,2
กิจกรรมที่ 9 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพและการเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพทั้ง ประสงค์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ ร้อยละ	90 75	1,2
กิจกรรมที่ 10 กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	60	1,2

15. การติดตามและประเมินผล

15.1 แบบสอบถามความรู้ความเข้าใจ การนำความรู้ไปใช้ ความพึงพอใจ และการสอบประเมินผล

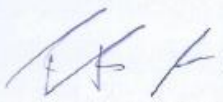
15.2 รายงานการดำเนินงานภายหลังสิ้นสุดการดำเนินกิจกรรมภายใน 30 วัน

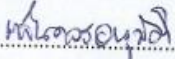
16. ผลที่คาดว่าจะได้รับ/ผลกระทบ (Impact)


16.1 นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีคุณสมบัติบัณฑิตที่พึงประสงค์

17. สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ(ถ้ามี)


สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยง	แนวทางแก้ไข/ ป้องกันความเสี่ยง
1) จำนวนกลุ่มเป้าหมาย	1) สํารวจการคงอยู่ของนักศึกษาในแต่ละชั้นปีทุกปีการศึกษา

ลงชื่อ..... ผู้เสนอโครงการ
 (อาจารย์ ดร.รณกร ราชพิลา)
 ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
 4 / ๓.๓. / 59

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น 

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมพล ทรงวิชา)
 คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร
 4 / ๓.๓. / 2559

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาระดับสูง

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ
 (รองศาสตราจารย์ ดร.ชนินทร์ วะสินนท์)
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
 / /

ภาคผนวก ข
แบบประเมินโครงการ



**แบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ที่มีต่อ
โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
ประจำปีงบประมาณ 2560**

คำชี้แจง แบบประเมินฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อโครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารซึ่งผลของการประเมินครั้งนี้ จะเป็นประโยชน์อย่างมากในการปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและตรงตามความต้องการของนักศึกษาและอาจารย์มากยิ่งขึ้น ดังนั้นจึงขอความอนุเคราะห์ให้ท่านโปรดตอบแบบประเมินฉบับนี้ตามความเป็นจริงมากที่สุด ทั้งนี้ ขอรับรองว่าข้อมูลที่ได้รับนี้จะไม่ผลทำให้ท่านได้รับความเสียหายแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

1. สถานภาพ 1) อาจารย์ 2) นักศึกษาชั้นปีที่.....
2. เพศ 1) ชาย 2) หญิง

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของของนักศึกษาและอาจารย์ต่อโครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่องระดับความพึงพอใจตามความรู้สึกที่แท้จริงของท่าน

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านห้องเรียน/อุปกรณ์การเรียนการสอน					
1.1) มีจำนวนห้องเรียนเพียงพอและพร้อมใช้งาน					
1.2) มีตารางการใช้ห้องเรียนอย่างชัดเจน					
1.3) มีจำนวนโต๊ะ/เก้าอี้เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาและพร้อมใช้งาน					
1.4) มีวัสดุทัศนูปกรณ์และสื่อการเรียนการสอนที่เพียงพอและพร้อมใช้งาน เช่น ไมโครโฟน เครื่องเสียงและโปรเจคเตอร์					
1.5) มีความสะอาด					
1.6) มีแสงสว่างเพียงพอ					
1.7) มีอากาศถ่ายเทสะดวก					
2. ด้านห้องปฏิบัติการ					
2.1) มีเครื่องมือ/อุปกรณ์เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา					
2.2) มีตู้หรือที่จัดเก็บเครื่องมือ/อุปกรณ์เพียงพอและเป็นระเบียบ					
2.3) เครื่องมือ/อุปกรณ์มีประสิทธิภาพและพร้อมต่อการใช้งาน					

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
2.4) มีความสะอาด					
2.5) มีแสงสว่างเพียงพอ					
2.6) มีอากาศถ่ายเทสะดวก					
3. ที่พักของนักศึกษา					
3.1) มีสถานที่สำหรับนั่งพักระหว่างรอเรียน					
3.2) มีโต๊ะและเก้าอี้สำหรับนั่งพักระหว่างรอเรียนเพียงพอและพร้อมใช้งาน					
4. ด้านห้องสมุด/แหล่งเรียนรู้					
4.1) มีหนังสือตำราและเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาที่ศึกษาในหลักสูตรอย่างเพียงพอและพร้อมใช้งาน					
4.2) มีวารสารและสิ่งพิมพ์ต่างๆเพียงพอและพร้อมใช้งาน					
4.3) มีโต๊ะและเก้าอี้สำหรับอ่านหนังสือเพียงพอและพร้อมใช้งาน					
5. สื่ออิเล็กทรอนิกส์/คอมพิวเตอร์/ฐานข้อมูล					
5.1) มีจุดเชื่อมต่อสัญญาณอินเทอร์เน็ตทั่วถึงและสะดวกต่อการใช้งาน					
5.2) สัญญาณอินเทอร์เน็ตชัดเจนและรวดเร็วเหมาะสมกับการใช้งาน					
5.3) มีคอมพิวเตอร์ให้บริการเพื่อการเรียนรู้และเพื่อการสืบค้น					
5.4) มีฐานข้อมูลของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารเพื่อการสืบค้น					
6. สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ คุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรม					
7. การให้บริการทั่วไปของเจ้าหน้าที่ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร					

ตอนที่ 3 ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ขอขอบคุณเป็นอย่างยิ่งที่เสียสละเวลาและให้ความร่วมมือในการตอบแบบประเมินในครั้งนี้