

รายงานผลการดำเนินโครงการ



โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

งบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2561

รหัสโครงการ 61A55107คทก16W01

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

คำนำ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ได้จัดทำเอกสารเล่มนี้ขึ้นเพื่อสรุปและรายงานผลการดำเนิน โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2561 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	1
- ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ	2
- ความสอดคล้องของโครงการ	4
ส่วนที่ 2	
- วิธีการดำเนินการ	5
- เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	5
- ตารางแสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ	6
ส่วนที่ 3	
- ผลการวิเคราะห์	9
ส่วนที่ 4	
- สรุปผลการดำเนินการ	12
- ปัญหาอุปสรรค	12
- ข้อเสนอแนะ	12
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก โครงการที่ได้รับการอนุมัติ	
ภาคผนวก ข แบบประเมินโครงการ	
ภาคผนวก ค คำรับรองปฏิบัติราชการ	
ภาคผนวก ง แบบประเมินผลโครงการ	
ภาคผนวก จ ภาพประกอบโครงการ	

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

การจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มุ่งให้การศึกษาและส่งเสริมความรู้ เพื่อประกอบอาชีพเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร โดยเน้นให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีไปพร้อมกับภาคปฏิบัติเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีทักษะรอบด้านเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยภาคปฏิบัติได้จัดการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการทางเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร และการแปรรูปอาหาร นอกจากนี้ นักศึกษาสามารถออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพต่อนักศึกษาเพิ่มมากขึ้น และการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้มีการประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและสังคมอย่างยั่งยืนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงซึ่งสอดคล้องกับพันธกิจและวิสัยทัศน์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร

วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อให้การศึกษาแก่นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารให้ตรงตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์
2. เพื่อพัฒนาศักยภาพของบุคลากรและนักศึกษาเพิ่มขึ้น
3. เพื่อส่งเสริมการจัดกิจกรรมพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

เป้าหมาย

ที่	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
		บุคคล	สิ่งของ
1	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	136 คน	50 รายการ
2	กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	136 คน	

งบประมาณในการดำเนินงาน

จากงบประมาณงบประมาณแผ่นดิน 2561 รหัสโครงการ 61A55107คทก16W01 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ :

1. ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ชื่อตัวชี้วัดผลผลิต(Output)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่ได้ใช้วัสดุจากการจัดหาเพื่อใช้ในการเรียนการสอน (ไม่น้อยกว่า)	รายการ	50	1
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม (ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	2

ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ :

2. ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ชื่อตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัตถุประสงค์ข้อที่
<p>กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่มีความพึงพอใจต่อการใช้วัสดุจากการเพื่อใช้ในการเรียนการสอน</p>	ร้อยละ	90	1
<p>กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>นักศึกษา อาจารย์และบุคลากรความพึงพอใจต่อกิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร</p>	ร้อยละ	90	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 2560 – 30 กันยายน 2561 คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ส่วนที่ 2

วิธีการดำเนินการ

โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2561 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีการดำเนินงาน 2 กิจกรรมดังนี้

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

แบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา อาจารย์ และเจ้าหน้าที่

งบประมาณดำเนินงาน

งบประมาณงบประมาณแผ่นดิน 2561 รหัสแผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 197,292 บาท (หนึ่งแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันสองร้อยเก้าสิบสองบาทถ้วน)

กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 136 คน
2. คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ จำนวน 6 คน

ตารางแสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

แผนงบประมาณ - ผลผลิต - งาน/โครงการ	ร้านค้า	ค่าตอบแทน	ค่าใช้จ่าย	ค่าวัสดุ/งบสรก.	รวม
หน่วยงาน : คณะเทคโนโลยีการเกษตร					
งบประมาณแผ่นดิน					
แผนงาน : พื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน					
ผลผลิตที่ 1 ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี					
1.1 จัดการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี					
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร					
61A77110คทก16W01 โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	-	10,000.00	14,1660	45,632.00	197,292
1/2561 เข้าร่วมอบรมการวิเคราะห์ Proximate analysis ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติสกลนคร		-	600	-	600
2/2561 ศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านเทคโนโลยีการอาหาร ณ จังหวัดนครราชสีมา ปราจีนบุรี และชลบุรี		-	38,395.00	-	38,395.00
3/2561 ศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร	-	20,000.00	-	20,000.00
4/2561 ค่าจ้างทำป้ายไว้นิลโครงการศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านเทคโนโลยีการอาหาร	ร้าน ธนพล ป้ายสวย	-	270	-	270
5/2561 โครงการพัฒนาความเป็นผู้นำ เสริมสร้างคุณธรรม และมีจิตสาธารณะ ณ โครงการส่งน้ำและบำรุงรักษาน้ำอูน ต.แร่ อ.พังโคน จังหวัดสกลนคร		-	4,000.00	-	4,000.00
6/2561 ค่าวัสดุสำหรับใช้ในกิจกรรมโครงการพัฒนาความเป็นผู้นำ	หจก.ศรีชัยศึกษภัณฑ์สกลนคร	-	-	670	670
7/2561 ค่าจ้างเหมาจัดทำป้ายโครงการFoodscience volunteer และโครงการพัฒนาความเป็นผู้นำ	ร้าน ธนพล ป้ายสวย	-	1,126.00	-	1,126.00
8/2561 ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารและอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่มโครงการพัฒนาความเป็นผู้นำ	นางสาวปราง ฮุงหวล	-	21,000.00	-	21,000.00

แผนงบประมาณ - ผลผลิต - งาน/โครงการ	ร้านค้า	ค่าตอบแทน	ค่าใช้จ่าย	ค่าวัสดุ	รวม
9/2561 ค่าจ้างเหมาจัดทำกรอบป้ายสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	บ้านใต้กรอบรูป (สกลนคร)	-	1,000.00	-	1,000.00
10/2561 ใช้ในโครงการศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	-	2,000.00	-	2,000.00
11/2561 ค่าวัสดุสำนักงานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำกัด	-	-	784	784
14/2561 ค่าวิทยากร		10,000.00	-	-	10,000.00
15/2561 ค่าจ้างเหมาซ่อมเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำระบบอัตโนมัติหมายเลขครุภัณฑ์07.108.01/2558	ห้างหุ้นส่วนจำกัด แอพพลายด์เมดิค	-	17,500.00	-	17,500.00
16/2561 ค่าวัสดุกีฬาเพื่อใช้ในโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลากรและทักษะพิเศษเพื่อเตรียมความพร้อมสู่ตลาดแรงงานสำหรับผู้มีศักยภาพสูง	ร้านนารายณ์	-	-	8,295.00	8,295.00
18/2561 โครงการเชื่อมความสัมพันธ์บุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ครั้งที่ 5	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	-	8,000.00	-	8,000.00
19/2561 เข้าร่วมโครงการเชื่อมความสัมพันธ์บุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ครั้งที่ 5		-	10,930.00	-	10,930.00
23/2561 ค่าสนับสนุนการจัดดำเนินโครงการเชื่อมความสัมพันธ์บุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	-	10,000.00	-	10,000.00
25/2561 ค่าวัสดุเพื่อใช้ในการดำเนินโครงการเชื่อมความสัมพันธ์บุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ร้านเกรียงไกรฮาร์ดแวร์	-	-	1,298.00	1,298.00
29/2561 ค่าเช่าชุดสำหรับใช้ในการแสดงของนักศึกษา	นายไพจิตร โคตรวิชัย	-	6,000.00	-	6,000.00

แผนงบประมาณ - ผลผลิต - งาน/โครงการ	ร้านค้า	ค่าตอบแทน	ค่าใช้จ่าย	ค่าวัสดุ	รวม
31/2561 เพื่อเติมไส้ถั่วน้ำมัน หมายเลขครุภัณฑ์ 09.83.01/2558 สำหรับใช้เครื่องทำไอน้ำ	บ.เอส.พี.ปิโตรเลียม (1994) จำกัด	-	-	8,000.00	8,000.00
37/2561 ซื้อมีเตอร์เคมีเส้นเปลืองเพื่อใช้ในสาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร	หจก.ไอเค้น ไซเอนทิฟิค	-	-	10,405.75	10,405.75
59/2561 ค่าวัสดุสำนักงานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราช ภัฏสกลนคร จำกัด	-	-	14,345.00	14,345.00
60/2561 ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสารสาขาวิชาเทคโนโลยีการ อาหาร	ร้านฉันทพัฒน์ เซ็นเตอร์	-	839	-	839
61/2561 ค่าวัสดุสำหรับใช้ในสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราช ภัฏสกลนคร จำกัด	-	-	1,834.00	1,834.00

ส่วนที่ 3

ผลการวิเคราะห์

การประเมินความพึงพอใจต่อการใช้บริการอุปกรณ์ด้านการจัดการเรียนสอน การจัดสภาพแวดล้อม การสำหรับการเรียน การจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรมของนักศึกษา โดยประเมินจากนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 4 ชั้นปี

รายการประเมิน	การประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
1. ด้านห้องเรียน/อุปกรณ์การเรียนการสอน			
1.1) มีจำนวนห้องเรียนเพียงพอและพร้อมใช้งาน	3.94	0.448	มาก
1.2) มีตารางการใช้ห้องเรียนอย่างชัดเจน	3.93	0.301	มาก
1.3) มีจำนวนโต๊ะ/เก้าอี้เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาและพร้อมใช้งาน	4.15	0.466	มาก
1.4) มีสื่อทัศนูปกรณ์และสื่อการเรียนการสอนที่เพียงพอและพร้อมใช้งาน เช่น ไมโครโฟน เครื่องเสียงและโปรเจคเตอร์	3.75	0.524	มาก
1.5) มีความสะอาด	4.07	0.828	มาก
1.6) มีแสงสว่างเพียงพอ	3.97	0.585	มาก
1.7) มีอากาศถ่ายเทสะดวก	3.99	0.352	มาก
รวม	3.97	0.173	มาก
2. ด้านห้องปฏิบัติการ			
2.1) มีเครื่องมือ/อุปกรณ์เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา	4.21	0.519	มาก
2.2) มีตู้หรือที่จัดเก็บเครื่องมือ/อุปกรณ์เพียงพอและเป็นระเบียบ	3.99	0.519	มาก
2.3) เครื่องมือ/อุปกรณ์มีประสิทธิภาพและพร้อมต่อการใช้งาน	4.15	0.664	มาก
2.4) มีความสะอาด	4.05	0.414	มาก
2.5) มีแสงสว่างเพียงพอ	3.86	0.366	มาก
2.6) มีอากาศถ่ายเทสะดวก	4.14	0.656	มาก
รวม	4.07	0.121	มาก

รายการประเมิน	การประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
3. พื้นที่สำหรับทำงานนอกเวลาของนักศึกษา	3.86	0.720	มาก
3.1) มีสถานที่สำหรับนั่งพักระหว่างรอเรียน			
3.2) มีโต๊ะและเก้าอี้สำหรับนั่งพักระหว่างรอเรียนเพียงพอและพร้อมใช้งาน	4.28	0.744	มาก
รวม	4.07	0.017	มาก
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	3.92	0.167	มาก
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	3.98	0.153	มาก
6. สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ คุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรม	4.12	0.646	มาก
7. การให้บริการทั่วไปของเจ้าหน้าที่ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	4.07	0.748	มาก
รวมเฉลี่ย	4.02	0.077	มาก

เกณฑ์การแปลความหมาย Rating Scale 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 4.07 ระดับ มาก
- 3.พื้นที่สำหรับทำงานนอกเวลาของนักศึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.07 ระดับ มาก
- 4.ด้านการจัดการเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 3.92 ระดับ มาก
- 5.ด้านสื่ออิเล็กทรอนิกส์/คอมพิวเตอร์/ฐานข้อมูล มีค่าเฉลี่ย 3.981 ระดับ มาก
- 6.ด้านกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ คุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรมมีค่าเฉลี่ย 4.15 ระดับ มาก
- 7.ด้านการให้บริการทั่วไปของเจ้าหน้าที่ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.02 ระดับ มากโดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจทุกด้าน เท่ากับ 4.02 ระดับมาก

ปัญหาอุปสรรค

1. นักศึกษาบางส่วนยังขาดความสนใจในด้านต่างๆจึงต้องมีการให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่องเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการเรียนและการทำกิจกรรมมากขึ้น
2. นักศึกษาบางส่วนไม่ทราบวิธีการค้นคว้าหาข้อมูลด้วยตนเอง
3. นักศึกษาบางส่วนขาดความมั่นใจและไม่กล้าแสดงความคิดเห็น

ข้อเสนอแนะ

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

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

โครงการที่ได้รับการอนุมัติ

แบบเสนอขออนุมัติโครงการประจำปีงบประมาณพ.ศ. 2561
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน **ผลิต/โครงการผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้าน**
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กิจกรรมหลักสนับสนุนการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร **กิจกรรมรอง/หน่วยงานสาขาวิชา**
เทคโนโลยีการอาหาร

1. ชื่อโครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
2. สถานภาพของโครงการ : โครงการใหม่ โครงการปกติ
 โครงการต่อเนื่อง.....ระบุชื่อโครงการเดิม
3. ส่วนราชการ/หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
4. ระยะเวลาดำเนินโครงการ :
เริ่มต้นโครงการวันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ.2560
วันสิ้นสุดโครงการวันที่ 16 สิงหาคม พ.ศ.2561
5. สถานที่ดำเนินโครงการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
6. งบประมาณ 197,292 บาท (หนึ่งแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันสองร้อยเก้าสิบสองบาทถ้วน)
7. แหล่งงบประมาณ แผ่นดิน เงินรายได้ ฎพานเพลง
 รายได้จากการให้บริการ งบอื่นๆ ระบุ.....
8. ความสอดคล้องในมิติเชิงยุทธศาสตร์ จุดเน้นสภาฯ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในและการบูรณาการโครงการ

1) ประเด็นยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย

ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์ที่	ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์ที่
<input checked="" type="checkbox"/> 1. การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ	1.1	<input type="checkbox"/> 4. การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมของท้องถิ่น	
<input type="checkbox"/> 2. การพัฒนางานวิจัยและงานสร้างสรรค์		<input type="checkbox"/> 5. การบริหารจัดการที่มีคุณภาพ	
<input type="checkbox"/> 3. การส่งเสริมการบริการวิชาการแก่ท้องถิ่น			

2) จุดเน้นสภามหาวิทยาลัย(สามารถเลือกความสอดคล้องได้เพียง 1 จุดเน้น 1 ข้อ)

จุดเน้น	ข้อที่	จุดเน้น	ข้อที่
<input checked="" type="checkbox"/> 1. ด้านการจัดการศึกษา	2	<input type="checkbox"/> 3. ด้านวัฒนธรรม	
<input type="checkbox"/> 2. ด้านการวิจัยและบริการวิชาการ		<input type="checkbox"/> 4. ด้านบริหารจัดการ	

- 3) การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

องค์ประกอบ	ตัวบ่งชี้
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	2.1,2.2
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	3.1,3.2,3.3
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	4.1
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	6.1

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

การจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มุ่งให้การศึกษาและส่งเสริมความรู้เพื่อประกอบอาชีพเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร โดยเน้นให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีไปพร้อมกับภาคปฏิบัติเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีทักษะรอบด้านเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยภาคปฏิบัติได้จัดการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการทางเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร และการแปรรูปอาหาร นอกจากนี้ นักศึกษาสามารถออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพต่อนักศึกษาเพิ่มมากขึ้น และการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้มีการประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและสังคมอย่างยั่งยืนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงซึ่งสอดคล้องกับพันธกิจและวิสัยทัศน์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร

10. วัตถุประสงค์

10.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

10.2 เพื่อพัฒนานักศึกษาอาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

11. กลุ่มเป้าหมายและจำนวนเป้าหมาย

ที่	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
		บุคคล	สิ่งของ
1	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	136 คน	50 รายการ
2	กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	136 คน	

12. งบประมาณรายจ่าย :งบประมาณรวม 197,292 บาท (หนึ่งแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันสองร้อยเก้าสิบสองบาทถ้วน)

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	คำขอ งบประมาณ ปี 2561	ชี้แจง รายละเอียด
1. งบบุคลากร			
	-		-
2. งบดำเนินงาน			
2.1 ค่าตอบแทน ใช้สอย และวัสดุ			
ค่าใช้สอย	1) ค่าจ้างเหมาบริการ	7,000	รวมค่าใช้สอย 7,000 บาท 1) ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสารเพื่อใช้ในสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 7,000 บาท

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	ค่าขอ งบประมาณ ปี 2561	ชี้แจง รายละเอียด
ค่าวัสดุ	1) ค่าวัสดุ	35,000	รวมค่าวัสดุ 79,632 บาท 1) ค่าวัสดุสำนักงานเป็นเงิน จำนวน 20,000 บาท 2) ค่าวัสดุทางการเกษตรและอาหาร จำนวน 15,000 บาท
	2) ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและก๊าซหุงต้ม	15,000	1) ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงและก๊าซหุงต้ม เป็นเงิน 15,000 บาท
	3) ค่าวัสดุสารเคมีทางวิทยาศาสตร์ และวัสดุซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ	29,632	1) ค่าวัสดุ-อุปกรณ์วิทยาศาสตร์ เป็นเงิน 29,632 บาท
รวมทั้งสิ้น		86,632	

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	ค่าขอ งบประมาณ ปี 2561	ชี้แจง รายละเอียด
1. งบบุคลากร			
	-		-
2. งบดำเนินงาน			
2.1 ค่าตอบแทน ใช้สอย และวัสดุ			
ค่าตอบแทน	1) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม	21,000	รวมค่าตอบแทน 21,000 บาท 1) ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 7 คน ๆ ละ 6 ชม. ๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 21,000 บาท
ค่าใช้สอย	1) ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พักและพาหนะ	51,300	รวมค่าใช้สอย 89,660 บาท 1) ค่าเบี้ยเลี้ยงจำนวน 6 คน ๆ ละ 5 วัน ๆ ละ 240 บาทเป็นเงิน 7,200 บาท 2) ค่าเบี้ยเลี้ยงพนักงานขับรถจำนวน 2 คน ๆ ละ 5 วัน ๆ ละ 210 บาทเป็นเงิน 2,100บาท 3) ค่าเช่าที่พักจำนวน 2 ห้อง ๆ ละ 5 วัน ๆ ละ 1,200 บาทเป็นเงิน 12,000 บาท 4) ค่าเช่าที่พักจำนวน 1 ห้อง ๆ ละ 5 วัน ๆ

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	คำขอ งบประมาณ ปี 2561	ชี้แจง รายละเอียด
	2) ค่าจ้างเหมาบริการ	38,360	ละ 1,000 บาทเป็นเงิน 5,000 บาท 5) ค่าพาหนะ จำนวน 25,000 บาท 1) ค่าจ้างเหมาทำอาหารจำนวน 136 คน x 50 บาท x 4 มื้อ เป็นเงิน 27,200 บาท 2) ค่าจ้างเหมาของว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 136 คน x 15 บาท x 4 มื้อ เป็นเงิน 8,160 บาท 3) ค่าจ้างเหมาจัดทำป้ายไวนิล จำนวน 6 งานๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 3,000 บาท
	รวมทั้งสิ้น	110,660	

หมายเหตุ: ถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

13. การวางแผนการดำเนินการและการใช้จ่ายของโครงการ (PDCA)

ลำดับ ที่	ขั้นตอน/รายการกิจกรรม/ งาน/กิจกรรม/โครงการ	แผนการดำเนินการ											รวม ทั้งสิ้น	
		ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4			
		ต.ค.60	พ.ย.60	ธ.ค.60	ม.ค.61	ก.พ.61	มี.ค.61	เม.ย.61	พ.ค.61	มิ.ย.61	ก.ค.61	ส.ค.61		ก.ย.61
	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุ ประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร													86,632
	ขั้นวางแผนงาน (P)(ระบุขั้นตอนการ วางแผน)													
1	เขียนโครงการ	←→												
2	ขออนุมัติโครงการแต่งตั้ง คณะกรรมการดำเนินโครงการ	←→												
	ขั้นดำเนินการ (D)(ระบุขั้นตอนการ ดำเนินงาน)													
1	ขออนุมัติดำเนินโครงการ	←→												
2	ดำเนินโครงการ	←→												
	ขั้นสรุปและประเมินผล (C)(ระบุขั้นตอน การประเมินผล)													
1	ประเมินผลโครงการ											←→		
2	ติดตามผลการดำเนินงาน											←→		
	ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A)(ระบุ ขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการประเมิน)													
1	สรุปการดำเนินงาน											←→		
2	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะในการจัด กิจกรรมครั้งถัดไป											←→		

ลำดับ ที่	ขั้นตอน/รายการกิจกรรม/ งาน/กิจกรรม/โครงการ	แผนการดำเนินการ											รวม ทั้งสิ้น	
		ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4			
		ต.ค.60	พ.ย.60	ธ.ค.60	ม.ค.61	ก.พ.61	มี.ค.61	เม.ย.61	พ.ค.61	มิ.ย.61	ก.ค.61	ส.ค.61		ก.ย.61
	กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยี การอาหาร													110,660
	ขั้นวางแผนงาน (P)(ระบุขั้นตอนการ วางแผน)													
1	เขียนโครงการ	↔												
2	ขออนุมัติโครงการแต่งตั้ง คณะกรรมการดำเนินโครงการ	↔												
	ขั้นดำเนินการ (D)(ระบุขั้นตอนการ ดำเนินงาน)													
1	ขออนุมัติดำเนินโครงการ	↔												
2	ดำเนินโครงการ		←————→											
	ขั้นสรุปและประเมินผล (C)(ระบุขั้นตอนการ ประเมินผล)													
1	ประเมินผลโครงการ											↔		
2	ติดตามผลการดำเนินงาน											↔		
	ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A)(ระบุ ขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการประเมิน)													
1	สรุปการดำเนินงาน											↔		
2	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะในการจัด กิจกรรมครั้งถัดไป											↔		

14. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

14.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ชื่อตัวชี้วัดผลผลิต(Output)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่ได้ใช้วัสดุจากการจัดหาเพื่อใช้ในการเรียนการสอน (ไม่น้อยกว่า)	รายการ	50	1
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม (ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	2

14.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ชื่อตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัตถุประสงค์ข้อที่
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่มีความพึงพอใจต่อการใช้วัสดุจากการเพื่อใช้ในการเรียนการสอน	ร้อยละ	90	1
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และบุคลากรความพึงพอใจต่อกิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	ร้อยละ	90	2

15. การติดตามและประเมินผล

15.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ เมื่อสิ้นสุดโครงการ


15.2 รายงานการดำเนินงานภายหลังสิ้นสุดการดำเนินกิจกรรมภายใน 30 วัน

16. ผลที่คาดว่าจะได้รับ/ผลกระทบ (Impact)


16.1 นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีคุณสมบัติบัณฑิตที่พึงประสงค์

17. สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ(ถ้ามี)


สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยง	แนวทางแก้ไข/ ป้องกันความเสี่ยง
1) จำนวนกลุ่มเป้าหมาย	1) สำรองการคงอยู่ของนักศึกษาในแต่ละชั้นปีทุกปีการศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
 (อาจารย์ ดร.อนกร ราชพิลา)
 ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
/...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น .....

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบโครงการ
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมพล ทองวิชา)
 คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร
/...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาระดับสูง .....

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชา ธรรมวินทร)
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
/...../.....

ภาคผนวก ข
คำรับรองปฏิบัติราชการ

คำรับรองการปฏิบัติราชการ

รหัสโครงการ 61A77110คทท6W01

เอกสารประกอบ โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
งบประมาณที่จัดสรร จำนวน 197,292.00 บาท
กิจกรรม

1. กิจกรรมจัดหาวัสดุประกอบการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร งบประมาณ 86,632.00 บาท
2. กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร งบประมาณ 110,660.00 บาท

ผลที่คาดว่าจะได้รับการดำเนินการดำเนินโครงการ (ที่สามารถวัดได้ทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ)

- ภายหลังจากเสร็จสิ้นการบริหารจัดการโครงการแล้ว จะปรากฏผลสัมฤทธิ์จากการดำเนินงานที่สำคัญ ดังนี้

1. ผลผลิต

นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่ได้ใช้วัสดุจากการจัดหาเพื่อใช้ในการเรียนการสอน จำนวน 50 [รายการ]

นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 90 [ร้อยละ]

2. ผลลัพธ์

นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่มีความพึงพอใจต่อการนำวัสดุจากการจัดหาเพื่อใช้ในการเรียนการสอน จำนวน 90 [ร้อยละ]

นักศึกษา อาจารย์และบุคลากรความพึงพอใจต่อกิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 90 [ร้อยละ]

3. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นายธนกร ราชพิลา ตำแหน่ง อาจารย์ เบอร์โทร 0 42970037

4. ขอรับรองว่าแรงจูงใจดำเนินโครงการให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ บรรลุผลผลิตและผลลัพธ์ข้างต้น ทุกประการ พร้อมจัดส่งรายงานผลการดำเนินงานให้มหาวิทยาลัย จำนวน 2 ชุด หลังเสร็จสิ้นโครงการ 30 วัน

(ลงชื่อ).....

(อาจารย์ ดร.ธนกร ราชพิลา)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

วันที่ 6 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2560

(ลงชื่อ).....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชุมพล ทรงวิชา)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

วันที่ 6 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2560

[] อนุมัติ

(ลงชื่อ).....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปรีชา ธรรมวินทร)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

วันที่ 6 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2560

ภาคผนวก ค
แบบประเมินผลโครงการ



**แบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ที่มีต่อ
โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
ประจำปีงบประมาณ 2561**

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

ภาคผนวก ง
ภาพประกอบโครงการ









