

รายงานผลการดำเนินโครงการ



โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

งบประมาณรายได้ประจำปี 2560

รหัสโครงการ 61P77110คทก16W01

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

สารบัญ

	หน้า
บทนำ	
- หลักการและเหตุผล	1
- วัตถุประสงค์	1
- เป้าหมาย	1
- งบประมาณในการดำเนินงาน	1
- ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ	2
- ความสอดคล้องของโครงการ	2
ส่วนที่ 2	
- วิธีการดำเนินการ	3
- เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	3
- ตารางแสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ	4
ส่วนที่ 3	
- ผลการวิเคราะห์	6
ส่วนที่ 4	
- สรุปผลการดำเนินการ	9
- ปัญหาอุปสรรค	9
- ข้อเสนอแนะ	9
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก โครงการที่ได้รับการอนุมัติ	
ภาคผนวก ข แบบประเมินโครงการ	
ภาคผนวก ค คำรับรองปฏิบัติราชการ	
ภาคผนวก ง แบบประเมินผลโครงการ	
ภาคผนวก จ ภาพประกอบโครงการ	

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

การบริหารจัดการการเรียนการสอนของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มุ่งให้การศึกษาและส่งเสริมความรู้เพื่อประกอบอาชีพเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร โดยเน้นให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีไปพร้อมกับภาคปฏิบัติเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีทักษะรอบด้านเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยภาคปฏิบัติได้จัดการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการทางเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร และการแปรรูปอาหาร จึงจำเป็นต้องมีการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และครุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง สำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในแต่ละสาขาให้เกิดประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับพันธกิจและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย โดยได้รับการสนับสนุนปัจจัยด้านบุคลากร วัสดุ งบประมาณ ครุภัณฑ์และการจัดการที่ดี และให้บริการที่เอื้อต่อการดำเนินการกิจ

วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อให้การศึกษาแก่นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารให้ตรงตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่ประสงค์
2. เพื่อพัฒนาศักยภาพของบุคลากรและนักศึกษาเพิ่มขึ้น

เป้าหมาย

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

งบประมาณในการดำเนินงาน

จากงบประมาณงบประมาณรายได้ 2561 รหัสโครงการ 61P77110คทก16W01แผนงานขยายโอกาสและพัฒนาการศึกษา ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ :

ประเภท	ตัวชี้วัด (Indicators)	ค่าเป้าหมาย
1. ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ	1) จำนวนนักศึกษา และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ	136 คน
2. ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ	1) กลุ่มเป้าหมาย มีความพึงพอใจต่อการใช้บริการสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	ร้อยละ 80
3. ตัวชี้วัดเชิงเวลา	1) ดำเนินโครงการแล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด	12 เดือน
4. ตัวชี้วัดเชิงต้นทุน	1) ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ	107,064 บาท

ความสอดคล้องของโครงการ

- สอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์คณะที่ 1 การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพและศักยภาพ ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 การพัฒนานักศึกษา และประเด็นที่ 9 การบริหารจัดการที่ดี
- สอดคล้องกับองค์ประกอบการประกันคุณภาพการศึกษา คือ การผลิตบัณฑิต และการบริหารจัดการ
- สอดคล้องกับงานด้านอื่นๆ (ระบุ).....

ผู้รับผิดชอบโครงการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

วัน เวลา และสถานที่ดำเนินโครงการ

1 ตุลาคม 2560 – 30 กันยายน 2561 คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ส่วนที่ 2

วิธีการดำเนินการ

โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร งบประมาณรายได้ประจำปี 2560 แผนงานขยายโอกาสและพัฒนาคุณภาพการศึกษา ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีการดำเนินงาน 2 กิจกรรมดังนี้

กิจกรรมที่ 1

กิจกรรมพัฒนาบุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมที่ 2

กิจกรรมจัดหาวัสดุสำหรับการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

แบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา อาจารย์ และเจ้าหน้าที่

งบประมาณดำเนินงาน

งบประมาณงบประมาณรายได้ 2561 รหัสโครงการ 61P77110คทก16W01แผนงานขยายโอกาสและพัฒนาการศึกษา ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 107,064 บาท (หนึ่งแสนเจ็ดพันหกสิบบาทถ้วน)

กลุ่มเป้าหมาย

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

ตารางแสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

แผนงบประมาณ - ผลผลิต - งาน/โครงการ	ผู้ขอเบิก	ร้านค้า	ค่าใช้สอย/งบ สรก.	ค่าวัสดุ/งบ สรก.	รวม
แผนงาน : พื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพคน					
ผลผลิตที่ 1 ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี					
1.1 จัดการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี					
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร					
61P77110คทก16W01 โครงการการจัดการเรียน การสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	-	-	32,230.00	74,834.00	107,064.00
13/2561 ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสารประกบ การเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรรณณา หาญมนตรี	ร้านฉันทชาติ เซ็นเตอร์	5,000.00	-	5,000.00
20/2561 เข้าร่วมโครงการเชื่อม ความสัมพันธ์บุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร กลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏภาค ตะวันออกเฉียงเหนือครั้งที่ 5 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุบลราชธานี	ดร.ชนกร ราชพิลา		24,050.00	-	24,050.00
24/2561 ซื้อวัสดุเพื่อใช้จัดจัดการเรียน การสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นางสาวกิงกาญจน์ ป่องทอง	บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขาสกลนคร	-	851	851
27/2561 ค่าวัสดุสำหรับใช้ในสาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร	นางสาวกิงกาญจน์ ป่องทอง	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ชิน ชิน สกลนคร	-	5,921.00	5,921.00
39/2561 ซื้อวัสดุสำหรับปรับปรุงซ่อมแซม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรรณณา หาญมนตรี	ห้างหุ้นส่วน จำกัด ชิน ชิน สกลนคร	-	1,525.00	1,525.00

แผนงบประมาณ - ผลผลิต - งาน/โครงการ	ผู้ขอเบิก	ร้านค้า	ค่าใช้จ่าย	ค่าวัสดุ	รวม
40/2561 ชื่อวัสดุสำหรับการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุพิน สมคำพี	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำกัด	-	2,500.00	2,500.00
42/2561 วัสดุสารเคมีเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	ดร.ธนกร ราชพิลา	หจก.ไอเค้น ไชเอนทิฟิค	-	15,038.85	15,038.85
43/2561 ชื่อวัสดุสำหรับการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรรณณา หาญมนตรี	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำกัด	-	25,480.00	25,480.00
63/2561 ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารว่างและอาหารกลางวันสำหรับดำเนินการตรวจประเมินการประกันคุณภาพ	นายโกวิท พิชรบุษราคัมกุล	นายปิตรงค์ ยะภักดี	1,680.00	-	1,680.00
64/2561 ชื่อวัสดุหลอดไฟนีออนเพื่อใช้ในห้องสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายโกวิท พิชรบุษราคัมกุล	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ชิน ชิน สกลนคร	-	560	560
65/2561 ค่าจ้างเหมาซ่อมเครื่องกรองน้ำสำหรับครุภัณฑ์หม้อน้ำเชื้อหมายเลข 07.108.01/2558	นายโกวิท พิชรบุษราคัมกุล	รุ่งเรืองดีไซน์	1,500.00	-	1,500.00
66/2561 ชำระค่าวัสดุสำนักงาน กระดาษ A4	นางอุดมพร บุตรสุวรรณ	บริษัท ยูโรเปียน เทคดิงส์ จำกัด	-	2,049.50	2,049.50
67/2561 ค่าวัสดุสารกรองเพื่อใช้ทำความสะอาดเครื่องกรองน้ำ	นายโกวิท พิชรบุษราคัมกุล	บริษัท ฟิลเตอร์ มาร์ท จำกัด	-	5,149.00	5,149.00
68/2561 ค่าวัสดุเดินระบบไฟห้องสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	นายโกวิท พิชรบุษราคัมกุล	ร้านสมบุญอิลคทริก	-	1,135.00	1,135.00
69/2561 ชื่อวัสดุผักผลไม้สำหรับรายวิชาเทคโนโลยีผักและผลไม้	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุพิน สมคำพี	นางสาวสุภาภรณ์ โทนแก้ว	-	6,924.00	6,924.00
70/2561 ชื่อวัสดุผักผลไม้เพื่อใช้ในรายวิชาเทคโนโลยีผักและผลไม้	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุพิน สมคำพี	นายจักรกฤษณ์ มีลาดคำ	-	7,700.00	7,700.00
รวมเบิกจ่ายในโครงการ	-	-	32,230.00	74,833.35	107,063.35

ส่วนที่ 3

ผลการวิเคราะห์

การประเมินความพึงพอใจต่อการใช้บริการอุปกรณ์ด้านการจัดการเรียนสอน การจัดสภาพแวดล้อมการสำหรับการเรียน การจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรมของนักศึกษา โดยประเมินจากนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 4 ชั้นปี

รายการประเมิน	การประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
1. ด้านห้องเรียน/อุปกรณ์การเรียนการสอน			
1.1) มีจำนวนห้องเรียนเพียงพอและพร้อมใช้งาน	3.96	0.462	มาก
1.2) มีตารางการใช้ห้องเรียนอย่างชัดเจน	3.91	0.404	มาก
1.3) มีจำนวนโต๊ะ/เก้าอี้เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาและพร้อมใช้งาน	4.18	0.533	มาก
1.4) มีสื่อดัดแปลงอุปกรณ์และสื่อการเรียนการสอนที่เพียงพอและพร้อมใช้งาน เช่น ไมโครโฟน เครื่องเสียงและโปรเจคเตอร์	3.83	0.490	มาก
1.5) มีความสะอาด	3.99	0.764	มาก
1.6) มีแสงสว่างเพียงพอ	4.00	0.570	มาก
1.7) มีอากาศถ่ายเทสะดวก	4.04	0.382	มาก
รวม	3.99	0.128	มาก
2. ด้านห้องปฏิบัติการ			
2.1) มีเครื่องมือ/อุปกรณ์เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา	4.21	0.522	มาก
2.2) มีตู้หรือที่จัดเก็บเครื่องมือ/อุปกรณ์เพียงพอและเป็นระเบียบ	4.00	0.516	มาก
2.3) เครื่องมือ/อุปกรณ์มีประสิทธิภาพและพร้อมต่อการใช้งาน	4.17	0.654	มาก
2.4) มีความสะอาด	4.05	0.417	มาก
2.5) มีแสงสว่างเพียงพอ	3.87	0.373	มาก
2.6) มีอากาศถ่ายเทสะดวก	4.15	0.654	มาก
รวม	4.07	0.116	มาก

รายการประเมิน	การประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
3. พื้นที่สำหรับทำงานนอกเวลาของนักศึกษา			
3.1) มีสถานที่สำหรับนั่งพักระหว่างรอเรียน	3.88	0.731	มาก
3.2) มีโต๊ะและเก้าอี้สำหรับนั่งพักระหว่างรอเรียนเพียงพอและพร้อมใช้งาน	4.30	0.735	มาก
รวม	4.09	0.002	มาก
4. การจัดการเรียนการสอน			
4.1) มีหนังสือตำราและเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาที่ศึกษาในหลักสูตรอย่างเพียงพอและพร้อมใช้งาน	3.93	0.425	มาก
4.2) มีวารสารและสิ่งพิมพ์ต่างๆเพียงพอและพร้อมใช้งาน	3.76	0.547	มาก
4.3) มีอุปกรณ์สำหรับใช้ในการสอน	4.07	0.756	มาก
รวม	3.92	0.167	มาก
5. สื่ออิเล็กทรอนิกส์/คอมพิวเตอร์/ฐานข้อมูล			
5.1) มีจุดเชื่อมต่อสัญญาณอินเทอร์เน็ตทั่วถึงและสะดวกต่อการใช้งาน	3.95	0.582	มาก
5.2) สัญญาณอินเทอร์เน็ตชัดเจนและรวดเร็วเหมาะสมกับการใช้งาน	4.16	0.683	มาก
5.3) มีคอมพิวเตอร์ให้บริการเพื่อการเรียนรู้และเพื่อการสืบค้น	4.01	0.34	มาก
5.4) มีฐานข้อมูลของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารเพื่อการสืบค้น	3.84	0.407	มาก
รวม	3.99	0.152	มาก
6. สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ คุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรม	4.16	0.697	มาก
7. การให้บริการทั่วไปของเจ้าหน้าที่ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	4.05	0.703	มาก
รวมเฉลี่ย	4.03	0.078	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 งบประมาณรายได้ประจำปี 2560 แผนงานขยายโอกาสและพัฒนาคุณภาพการศึกษา ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีการดำเนินงาน 10 กิจกรรมการ โดยมีผลสรุปความพึงพอใจของนักศึกษา ดังนี้

- 1.ด้านห้องเรียน/อุปกรณ์การเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 3.99 ระดับ มาก
- 2.ห้องปฏิบัติการ มีค่าเฉลี่ย 4.15 ระดับ มาก
- 3.พื้นที่สำหรับทำงานนอกเวลาของนักศึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.09 ระดับ มาก
- 4.ด้านการจัดการเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 3.92 ระดับ มาก
- 5.ด้านสื่ออิเล็กทรอนิกส์/คอมพิวเตอร์/ฐานข้อมูล มีค่าเฉลี่ย 3.99 ระดับ มาก
- 6.ด้านกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ คุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรมมีค่าเฉลี่ย 4.16 ระดับ มาก
- 7.ด้านการให้บริการทั่วไปของเจ้าหน้าที่ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.05 ระดับ มาก โดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจทุกด้าน เท่ากับ 4.03 ระดับมาก

ปัญหาอุปสรรค

1. นักศึกษาบางส่วนยังขาดความสนใจในด้านต่างๆจึงต้องมีการให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่องเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการเรียนและการทำกิจกรรมมากขึ้น
2. นักศึกษาบางส่วนไม่ทราบวิธีการค้นคว้าหาข้อมูลด้วยตนเอง
3. นักศึกษาบางส่วนขาดความมั่นใจและไม่กล้าแสดงความคิดเห็น

ข้อเสนอแนะ

1. เพิ่มวัสดุอุปกรณ์สำหรับการเรียนมากขึ้นเนื่องจากของเดิมเกิดการชำรุดเสียหาย
2. เพิ่มจุดเชื่อมต่อสัญญาณอินเทอร์เน็ตให้มากขึ้นและเร็วขึ้น
3. เพิ่มพื้นที่เพื่อใช้ทำงานนอกเวลาเรียนให้มากขึ้น
4. เพิ่มกิจกรรมเพื่อส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษาให้มีความหลากหลายมากขึ้น

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

โครงการที่ได้รับการอนุมัติ

แบบเสนอขออนุมัติโครงการประจำปีงบประมาณพ.ศ. 2561
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

แผนงาน พื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน ผลผลิต/โครงการ ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้าน
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กิจกรรมหลัก สนับสนุนการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กิจกรรมรอง/หน่วยงานสาขาวิชา
เทคโนโลยีการอาหาร

1. ชื่อโครงการ การจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
2. สถานภาพของโครงการ : โครงการใหม่ โครงการปกติ
 โครงการต่อเนื่อง.....ระบุชื่อโครงการเดิม
3. ส่วนราชการ/หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
4. ระยะเวลาดำเนินโครงการ :
เริ่มต้นโครงการวันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ.2560
วันสิ้นสุดโครงการวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ.2561
5. สถานที่ดำเนินโครงการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
6. งบประมาณ 107,064 บาท (หนึ่งแสนเจ็ดพันหกสิบบาทถ้วน)
7. แหล่งงบประมาณ แผ่นดิน เงินรายได้ ฎพานเพลช
 รายได้จากการให้บริการ งบอื่นๆ ระบุ.....

ความสอดคล้องในมิติเชิงยุทธศาสตร์ จุดเน้นสภาฯ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในและการบูรณาการโครงการ
ประเด็นยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย

ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์ที่	ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์ที่
<input checked="" type="checkbox"/> 1. การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ	1.1	<input type="checkbox"/> 4. การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและ สิ่งแวดล้อมของท้องถิ่น	
<input type="checkbox"/> 2. การพัฒนางานวิจัยและงาน สร้างสรรค์		<input type="checkbox"/> 5. การบริหารจัดการที่มีคุณภาพ	
<input type="checkbox"/> 3. การส่งเสริมการบริการวิชาการ แก่ท้องถิ่น			

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	

1) การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร

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)

การบริหารจัดการเรียนการสอนของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารมุ่งให้การศึกษาและส่งเสริมความรู้เพื่อประกอบอาชีพเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร โดยเน้นให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีไปพร้อมกับภาคปฏิบัติเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีทักษะรอบด้านเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยภาคปฏิบัติได้จัดการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการทางเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร และการแปรรูปอาหาร จึงจำเป็นต้องมีการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และครุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง สำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในแต่ละสาขาให้เกิดประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับพันธกิจและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยโดยการได้รับการสนับสนุนปัจจัยด้านบุคลากร วัสดุ งบประมาณ ครุภัณฑ์และการจัดการที่ดีและให้บริการที่เอื้อต่อการดำเนินการกิจ

10. วัตถุประสงค์

10.1 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ความเข้าใจด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

10.2 เพื่อพัฒนาความรู้ของนักศึกษาอาจารย์และเจ้าหน้าที่ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

11. กลุ่มเป้าหมายและจำนวนเป้าหมาย

ที่	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
		บุคคล	สิ่งของ
1	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาบุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่	136 คน	
2	กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมจัดหาวัสดุสำหรับใช้ในการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่	136 คน	50 รายการ

12. งบประมาณรายจ่าย :งบประมาณรวม 107,064 บาท (หนึ่งแสนเจ็ดพันหกสิบบาทถ้วน)

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาศูนย์บุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	คำขอ งบประมาณ ปี 2561	ชี้แจง รายละเอียด
1. งบบุคลากร	-	-	-
2. งบดำเนินงาน - ค่าใช้สอย	1) ค่าเบี้ยเลี้ยง	9,360	ค่าใช้สอย 32,560 บาท 1) ค่าเบี้ยเลี้ยงอาจารย์และเจ้าหน้าที่ 240บาท x 6 คน x 3 วัน เป็นเงิน 4,320 บาท 2) ค่าเบี้ยเลี้ยงนักศึกษา 210 บาท x 8 คน x 3 วัน เป็นเงิน 5,040 บาท

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	คำขอ งบประมาณ ปี 2561	ชี้แจง รายละเอียด
	2) ค่าเช่าที่พัก	16,200	1) ค่าเช่าที่พักสำหรับบุคลากร 1,000 บาท x 3 ห้อง x 3 วัน เป็นเงิน 9,000 บาท 2) ค่าเช่าที่พักสำหรับนักศึกษา 600 บาท x 4 ห้อง x 3 วันเป็นเงิน 7,200 บาท
	3) ค่าพาหนะสำหรับไปราชการ	7,000	ค่าพาหนะ เป็นเงิน 7,000 บาท
	รวม	32,560	

กิจกรรมที่ 2 จัดหาวัสดุสำหรับใช้ในการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารนักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	คำขอ งบประมาณ ปี 2561	ชี้แจง รายละเอียด
1. งบบุคลากร	-	-	-
2. งบดำเนินงาน		74,504	
ค่าใช้จ่าย	1) ค่าถ่ายเอกสาร	10,000	ค่าใช้จ่าย 10,000 บาท ค่าถ่ายเอกสาร 10,000 บาท
ค่าวัสดุ	1) วัสดุสำนักงานและวัสดุอุปกรณ์ สำหรับการเรียนการสอน 2) วัสดุการเกษตรและอาหาร 3) วัสดุงานบ้านงานครัว 4) วัสดุสารเคมีทางวิทยาศาสตร์และ วัสดุอุปกรณ์ซ่อมบำรุงเครื่องมือทาง วิทยาศาสตร์	10,000 20,000 10,000 24,504	ค่าวัสดุ 64,504 บาท ค่าวัสดุสำนักงาน 10,000 บาท วัสดุเกษตรและอาหาร 20,000 บาท วัสดุงานบ้านงานครัว 10,000 บาท วัสดุสารเคมีทางวิทยาศาสตร์และวัสดุ อุปกรณ์ซ่อมบำรุงเครื่องมือทาง วิทยาศาสตร์ 24,504 บาท
	รวม	74,504	

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 กิจกรรมพัฒนาบุคลากรและ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	-	-	-	-	22,560	-	-	-	10,000	-	-	-	32,560
	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	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะในการ จัดกิจกรรมครั้งถัดไป										↔			

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 กิจกรรมจัดหาวัสดุสำหรับใช้ ในการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยี การอาหาร	-	10,000	-	10,000	10,000	10,000	14,504	-	-	10,000	10,000	-	74,504
	ขั้นวางแผนงาน (P) (ระบุขั้นตอนการวางแผน)													
1	เขียนโครงการ	↔												
2	ขออนุมัติโครงการแต่งตั้ง คณะกรรมการดำเนินโครงการ	↔												
	ขั้นดำเนินการ (D) (ระบุขั้นตอนการดำเนินงาน)													
1	ขออนุมัติดำเนินโครงการ		↔											
2	ดำเนินโครงการ													
	ขั้นสรุปและประเมินผล (C) (ระบุขั้นตอนการประเมินผล)													
1	ประเมินผลโครงการ												↔	
2	ติดตามผลการดำเนินงาน												↔	
	ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A) (ระบุขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการประเมิน)													
1	สรุปการดำเนินงาน												↔	
2	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะในการจัด กิจกรรมครั้งถัดไป												↔	

14. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

14.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ชื่อตัวชี้วัดผลผลิต(Output)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาบุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่ เข้าร่วมกิจกรรม (ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	1
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมจัดหาวัสดุสำหรับการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่ได้ใช้วัสดุจากการจัดหาเพื่อใช้ในการเรียนการสอน	รายการ	50	2

14.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ชื่อตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัตถุประสงค์ข้อที่
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาบุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่ มีความพึงพอใจต่อกิจกรรม (ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	1
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมจัดหาวัสดุสำหรับการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่มีความพึงพอใจต่อการใช้วัสดุจากการจัดหาเพื่อใช้ในการเรียนการสอน	ร้อยละ	90	2

15. การติดตามและประเมินผล

15.1 แบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษา อาจารย์และบุคลากร เมื่อสิ้นสุดโครงการ

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.ธนกร ราชพิลา)

ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

...../...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น

เห็นชอบ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมพล ทรงวิชา)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

...../...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาระดับสูง

เห็นชอบ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชา ธรรมวินทร)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

...../...../.....

ภาคผนวก ข
คำรับรองปฏิบัติราชการ

คำรับรองการปฏิบัติราชการ

รหัสโครงการ 61P77110คทก16W01

เอกสารประกอบ โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

งบประมาณที่จัดสรร จำนวน 107,064.00 บาท

กิจกรรม

1. กิจกรรมพัฒนาบุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่ งบประมาณ 32,560.00 บาท
2. กิจกรรมจัดหาวัสดุสำหรับใช้ในการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร งบประมาณ 74,504.00 บาท

ผลที่คาดว่าจะได้รับจากการดำเนินโครงการ (ที่สามารถวัดได้ทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ)

- ภายหลังจากเสร็จสิ้นการบริหารจัดการโครงการแล้ว จะปรากฏผลสัมฤทธิ์จากการดำเนินงานที่สำคัญ ดังนี้

1. ผลผลิต

นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 90 [ร้อยละ]

นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่ได้ใช้วัสดุจากการจัดหาเพื่อใช้ในการเรียนการสอน จำนวน 50 [รายการ]

2. ผลลัพธ์

นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่มีความพึงพอใจต่อกิจกรรม จำนวน 90 [ร้อยละ]

นักศึกษา อาจารย์และเจ้าหน้าที่มีความพึงพอใจต่อการใช้วัสดุจากการจัดหาเพื่อใช้ในการเรียนการสอน จำนวน 90 [ร้อยละ]

3. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นายธนกร ราชพิลา ตำแหน่ง อาจารย์ -เบอร์โทร 0 42970037

4. ขอรับรองว่าจะเร่งรัดดำเนินโครงการให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ 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 ความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อโครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความพึงพอใจตามความรู้สึกที่แท้จริงของท่าน

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านห้องเรียน/อุปกรณ์การเรียนการสอน					
1.1) มีจำนวนห้องเรียนเพียงพอและพร้อมใช้งาน					
1.2) มีตารางการใช้ห้องเรียนอย่างชัดเจน					
1.3) มีจำนวนโต๊ะ/เก้าอี้เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาและพร้อมใช้งาน					
1.4) มีโสตทัศนูปกรณ์และสื่อการเรียนการสอนที่เพียงพอและพร้อมใช้งาน 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







