

รายงานผลการดำเนินโครงการ



โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

งบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2563

1 ตุลาคม 2562 – 30 กันยายน 2563

รหัสโครงการ 63A55107คทก16W01

กิจกรรมส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา

กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

คำนำ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ได้จัดทำเอกสารเล่มนี้ขึ้นเพื่อสรุปและรายงานผลการดำเนิน โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2563 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	10
ส่วนที่ 4	
- สรุปผลการดำเนินการ	13
- ปัญหาอุปสรรค	13
- ข้อเสนอแนะ	13
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. เพื่อให้นักศึกษาได้รับการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
2. พัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

เป้าหมาย

ที่	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
		บุคคล	สิ่งของ
1	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา	42 คน	50 รายการ
2	กิจกรรมที่ 2 ส่งเสริมและพัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากร	6 คน	

งบประมาณในการดำเนินงาน

จากงบประมาณงบประมาณแผ่นดิน 2563 รหัสโครงการ 63A55107คทก16W01แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ :

1. ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ชื่อตัวชี้วัดผลผลิต(Output)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
กิจกรรมที่ 1 ส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา จำนวนวัสดุจากการจัดหาเพื่อใช้ในการเรียนการสอน(ไม่น้อยกว่า)	รายการ	40	1
กิจกรรมที่ 2 ส่งเสริมและพัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากร ร้อยละของ อาจารย์และบุคลากรเข้าร่วมกิจกรรม (ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของกลุ่มเป้าหมาย)	ร้อยละ	90	2

ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ :

2. ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ชื่อตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัตถุประสงค์ข้อที่
กิจกรรมที่ 1 ส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาได้รับประโยชน์จากการใช้วัสดุและบริการเพื่อใช้ในการเรียนการสอน	ร้อยละ	90	1
กิจกรรมที่ 2 ส่งเสริมและพัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากรอาจารย์และบุคลากรความพึงพอใจต่อกิจกรรม	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 2562 – 30 กันยายน 2563 คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ส่วนที่ 2

วิธีการดำเนินการ

โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีการดำเนินงาน 2 กิจกรรมดังนี้

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

แบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา อาจารย์ และเจ้าหน้าที่

งบประมาณดำเนินงาน

งบประมาณงบประมาณแผ่นดิน 2563 รหัสแผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพภาพคน ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 94,453 บาท (เก้าหมื่นสี่พันสี่ร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 42 คน
2. คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ จำนวน 6 คน

ตารางแสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	ร้านค้า	ค่าใช้สอย	ค่าวัสดุ	รวม
งบประมาณแผ่นดิน				
1.1 จัดการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี				
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร		14,230.00	3,723.00	94,453.00
63A55107คทก16W01 โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร		14,230.00	3,723.00	94,453.00
63A55107คทก16W01A01 กิจกรรมส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนา นักศึกษา		840	3,723.00	63,453.00
2/2563 ซื้อหนังสือเพื่อใช้สำหรับการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการ อาหาร		-	2,860.00	2,860.00
4/2563 ซื้อวัสดุเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏ สกลนคร จำกัด	-	369	369
5/2563 ซื้อวัสดุเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร		-	-	1,603.00
6/2563 ตามที่สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารจัดการเรียนการสอนนั้นเพื่อให้การเรียน การสอนมีประสิทธิภาพจึงได้ซื้อวัสดุการศึกษาสำหรับใช้ประกอบการสอน	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏ สกลนคร จำกัด	-	494	494
7/2563 บริการวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		420	-	420
9/2563 บริการวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		420	-	420

	ร้านค้า	ค่าใช้จ่าย	ค่าวัสดุ	รวม
11/2563 จ้างเหมาคอมพิวเตอร์สำหรับประมวลผลแบบที่2 intel core i7-4790 เพื่อใช้ในสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร		-	-	2,900.00
12/2563 ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสารสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร		-	-	2,000.00
13/2563 วัสดุสำนักงานและการศึกษาสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร		0.00	-	858
14/2563 โครงการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ครั้งที่ 7 ณ มหาวิทยาลัยราช ภัฏเลย		-	-	20,644.00
16/2563 รายการวัสดุสารเคมีสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร	หจก.ไอเค้น ไซแอนทิฟิค	-	-	3,573.80
17/2563 วัสดุการศึกษาผักและผลไม้สำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร	นางสาวทัดดาว อภิรัมย์ย์	-	-	1,993.00
18/2563 วัสดุการศึกษาสำหรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการ อาหาร	นางสาวสุดาลักษณ์ แตนรัมย์ย์	-	-	4,400.00
19/2563 ซื้อวัสดุสำหรับใช้ในสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร		-	-	750
20/2563 จัดทำป้ายประชาสัมพันธ์สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร		-	-	750
21/2563 วัสดุสำหรับจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏ สกลนคร จำกัด	-	-	705

	ร้านค้า	ค่าใช้จ่าย	ค่าวัสดุ	รวม
22/2563 ซ่อมเครื่องปรับอากาศห้องสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร		-	-	13,600.00
24/2563 ค่าตอบแทนวิทยากร		-	-	1,500.00
26/2563 ค่าวัสดุสำหรับการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร		-	-	3,613.00
รวมเบิกจ่ายในกิจกรรม	-	840	3,723.00	63,452.80
คงเหลือในกิจกรรม	-	0	0	0.2
63A55107คทก16W01A02 กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากร	-	13,390.00	-	31,000.00
1/2563 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค 5 จังหวัดขอนแก่น		3,730.00	-	3,730.00
10/2563 ศึกษาดูงานการจัดทำหลักสูตรคูขนาน ณ มหาวิทยาลัยบันเรศวร มหาวิทยาลัยพะเยา และสถานฝึกงานสหกิจศึกษา		9,660.00	-	9,660.00
23/2563 ค่าเดินทางวิทยากร		-	-	3,156.80
25/2563 ค่าตอบแทนวิทยากร		-	-	14,400.00
รวมเบิกจ่ายในกิจกรรม	-	13,390.00	-	30,946.80
คงเหลือในกิจกรรม	-	0	-	53.2

งบประมาณจำนวนทั้งสิ้น 94,453 บาท

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา จำนวน 63,452.80 บาท

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 30,946.80 บาท

คิดเป็นเป็นสัดส่วนการเบิกจ่ายร้อยละ 99.94 จากยอดเงินที่ได้รับการจัดสรรทั้งหมด การใช้จ่ายเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเกิดประสิทธิผลต่อสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารสูงสุด นักศึกษามีโอกาสเรียนรู้นอกห้องเรียนจากผู้ประกอบการ มีกิจกรรมส่งเสริมนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ และนันทนาการ เพื่อให้นักศึกษากลับคิด กล้าทำ กล้าแสดงออกอย่างถูกต้อง ตลอดจนการนิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษาทำให้อาจารย์ได้รับข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อนำมาพัฒนาการเรียนการสอนและหลักสูตรต่อไป อีกทั้งสร้างเครือข่ายระหว่างองค์กรเพื่อโอกาสที่ดีในอนาคตของนักศึกษา

ส่วนที่ 3

ผลการวิเคราะห์

การประเมินความพึงพอใจต่อการใช้บริการอุปกรณ์ด้านการจัดการเรียนสอน การจัดสภาพแวดล้อมการ
สำหรับการเรียน การจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรมของนักศึกษา โดยประเมินจาก
นักศึกษาศาखाวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 3 ชั้นปี

รายการประเมิน	การประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
1. ด้านห้องเรียน/อุปกรณ์การเรียนการสอน			
1.1) มีจำนวนห้องเรียนเพียงพอและพร้อมใช้งาน	4.06	0.63	มาก
1.2) มีตารางการใช้ห้องเรียนอย่างชัดเจน	4.55	0.57	มากที่สุด
1.3) มีจำนวนโต๊ะ/เก้าอี้เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาและพร้อมใช้งาน	4.60	0.48	มากที่สุด
1.4) มีสื่อทัศนูปกรณ์และสื่อการเรียนการสอนที่เพียงพอและพร้อมใช้งาน เช่น ไมโครโฟน เครื่องเสียงและโปรเจคเตอร์	4.51	0.54	มากที่สุด
1.5) มีความสะอาด	4.93	0.39	มากที่สุด
1.6) มีแสงสว่างเพียงพอ	4.34	0.84	มาก
1.7) มีอากาศถ่ายเทสะดวก	4.72	0.58	มากที่สุด
รวม	4.53	0.63	มากที่สุด
2. ด้านห้องปฏิบัติการ			
2.1) มีเครื่องมือ/อุปกรณ์เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา	4.51	0.54	มากที่สุด
2.2) มีตู้หรือที่จัดเก็บเครื่องมือ/อุปกรณ์เพียงพอและเป็นระเบียบ	4.79	0.50	มาก
2.3) เครื่องมือ/อุปกรณ์มีประสิทธิภาพและพร้อมต่อการใช้งาน	4.27	0.71	มากที่สุด
2.4) มีความสะอาด	4.83	0.48	มากที่สุด
2.5) มีแสงสว่างเพียงพอ	4.37	0.59	มาก
2.6) มีอากาศถ่ายเทสะดวก	4.53	0.58	มากที่สุด
รวม	4.55	0.60	มากที่สุด

รายการประเมิน	การประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
3. พื้นที่สำหรับทำงานนอกเวลาของนักศึกษา			
3.1) มีสถานที่สำหรับนั่งพักระหว่างรอเรียน	4.53	0.61	มากที่สุด
3.2) มีโต๊ะและเก้าอี้สำหรับนั่งพักระหว่างรอเรียนเพียงพอและพร้อมใช้งาน	4.55	0.67	มากที่สุด
รวม	4.54	0.64	มากที่สุด
4. การจัดการเรียนการสอน			
4.1) มีหนังสือตำราและเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาที่ศึกษาในหลักสูตรอย่างเพียงพอและพร้อมใช้งาน	4.72	0.48	มากที่สุด
4.2) มีวารสารและสิ่งพิมพ์ต่างๆเพียงพอและพร้อมใช้งาน	4.55	0.57	มากที่สุด
4.3) มีอุปกรณ์สำหรับใช้ในการสอน	4.60	0.74	มากที่สุด
รวม	4.62	0.60	มากที่สุด
5. สื่ออิเล็กทรอนิกส์/คอมพิวเตอร์/ฐานข้อมูล			
5.1) มีจุดเชื่อมต่อสัญญาณอินเทอร์เน็ตทั่วถึงและสะดวกต่อการใช้งาน	4.55	0.77	มากที่สุด
5.2) สัญญาณอินเทอร์เน็ตชัดเจนและรวดเร็วเหมาะสมกับการใช้งาน	4.62	0.62	มากที่สุด
5.3) มีคอมพิวเตอร์ให้บริการเพื่อการเรียนรู้และเพื่อการสืบค้น	4.48	0.49	มาก
5.4) มีฐานข้อมูลของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารเพื่อการสืบค้น	4.62	0.54	มากที่สุด
รวม	4.57	0.63	มากที่สุด
6. สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ คุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรม	4.63	0.54	มากที่สุด
7. การให้บริการทั่วไปของเจ้าหน้าที่ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	4.61	0.65	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.57	0.62	มากที่สุด

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 2562 แผนงานขยายโอกาสและพัฒนาคุณภาพการศึกษา ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีการดำเนินงาน โดยมีผลสรุปความพึงพอใจของนักศึกษา ดังนี้

1. ด้านห้องเรียน/อุปกรณ์การเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 4.53 ระดับ มากที่สุด
2. ห้องปฏิบัติการ มีค่าเฉลี่ย 4.55 ระดับ มากที่สุด
3. พื้นที่สำหรับทำงานนอกเวลาของนักศึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.54 ระดับ มากที่สุด
4. ด้านการจัดการเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 4.62 ระดับ มากที่สุด
5. ด้านสื่ออิเล็กทรอนิกส์/คอมพิวเตอร์/ฐานข้อมูล มีค่าเฉลี่ย 4.57 ระดับ มากที่สุด
6. ด้านกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาทั้งด้านวิชาการ คุณธรรมจริยธรรมและศิลปวัฒนธรรมมีค่าเฉลี่ย 4.63 ระดับ มากที่สุด
7. ด้านการให้บริการทั่วไปของเจ้าหน้าที่ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.61 ระดับ มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจทุกด้าน เท่ากับ 4.57 ระดับมากที่สุด

ปัญหาอุปสรรค

1. นักศึกษาบางส่วนยังขาดความสนใจในด้านต่างๆจึงต้องมีการให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่องเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการเรียนและการทำกิจกรรมมากขึ้น
2. นักศึกษาบางส่วนไม่ทราบวิธีการค้นหาข้อมูลด้วยตนเอง
3. นักศึกษาบางส่วนขาดความมั่นใจและไม่กล้าแสดงความคิดเห็น
4. เครื่องมือบางอย่างชำรุดต้องใช้งบประมาณจำนวนมากในการซ่อม

ข้อเสนอแนะ

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

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

โครงการที่ได้รับการอนุมัติ

แบบเสนอขออนุมัติโครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

แผนงาน : พื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

ผลผลิต/โครงการ : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กิจกรรมหลัก : จัดการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สาขาวิชา/งาน : สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสโครงการ : 63A55107คทก16W01

1. โครงการ : โครงการการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

2. สถานะภาพโครงการ : โครงการปกติ

3. ส่วนราชการที่รับผิดชอบโครงการ : คณะเทคโนโลยีการเกษตร

4. ระยะเวลาดำเนินโครงการ : (ให้ยึดตามกระบวนการ PDCA ข้อ 12)

5. งบประมาณ : 94,453.00 บาท (เก้าหมื่นสี่พันสี่ร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

6. แหล่งงบประมาณ : แผ่นดิน

7. ความสอดคล้องในมิติเชิงยุทธศาสตร์ จุดเน้นสภาพ การประกันคุณภาพการศึกษภายใน :

- แผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 - 2579)
 - ด้าน : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน
 - เป้าหมาย : คนไทยเป็นคนดี คนเก่ง มีคุณภาพ พร้อมสำหรับวิถีชีวิตในศตวรรษที่ 21
 - ตัวชี้วัด : ผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต
 - ประเด็นยุทธศาสตร์ : ปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้ที่ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ ๒๑
- แผนแม่บทภายใต้แผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ.2561 - 2580)
 - ประเด็น : แผนแม่บทประเด็นที่ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
 - แผนย่อย : ปฏิรูปการเรียนรู้ที่ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21
- แผนปฏิรูปประเทศ
 - ด้าน : ด้านสังคม
- ยุทธศาสตร์ใหม่มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครเพื่อพัฒนาท้องถิ่นตามพระราโชบาย ระยะ 20 ปี (พ.ศ.2560 - 2579)
 - ยุทธศาสตร์ : การยกระดับคุณภาพการศึกษา
 - เป้าหมาย : ยกระดับคุณภาพบัณฑิตให้เป็นที่ต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ด้วยอัตลักษณ์ ด้านสมรรถนะและคุณลักษณะ 4 พร้อมรองรับบริบทที่เปลี่ยนแปลง
 - กลยุทธ์ : ผลิตบัณฑิตได้ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ทั้งด้านสมรรถนะวิชาชีพ ทักษะบัณฑิตศตวรรษที่ 21 และคุณลักษณะ 4 ประการ คือ 1) 1) มีทัศนคติที่ดีและถูกต้อง 2) มีพื้นฐานชีวิตที่มั่นคงเข้มแข็ง 3) มีงานทำ มีอาชีพ 4) เป็นพลเมืองดี มีระเบียบวินัย
- แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ระยะ 4 ปี (พ.ศ.2561 - 2564)
 - ยุทธศาสตร์ : การยกระดับคุณภาพการศึกษาสู่ระดับสากล
 - เป้าประสงค์เชิงยุทธศาสตร์ : นักศึกษา บัณฑิต และประชาชน ได้รับการพัฒนาศักยภาพและทักษะวิชาชีพตามมาตรฐาน

- กลยุทธ์ : พัฒนาการจัดการเรียนการสอนในศตวรรษที่ 21
 - โครงการหลัก (มรสน.) : โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
- จุดเน้นสภามหาวิทยาลัย
 - ด้าน : ด้านการจัดการศึกษา
 - รายการ : ส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ให้ปรับการเรียนเปลี่ยนการสอน/การเรียนรู้ให้เหมาะสมกับยุคสมัย ด้วยกระบวนการเรียนรู้ แบบ Active learning ปรับบทบาทอาจารย์ให้เป็นทั้งการ Teaching, Coaching และ Facilitating พัฒนาห้องเรียน ให้เป็น Learning Space (Learn for Life, rather than Learn for Test) และเน้นการพัฒนาทักษะมากกว่าความรู้ (Focus on Skills, rather than on Knowledge) สร้างวัฒนธรรมแห่งการเรียนรู้ (Learning Culture) และปรับตัวให้ทันต่อโลกแห่งการเปลี่ยนแปลง
- การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน
 - ระดับ : ระดับหลักสูตร
 - องค์ประกอบ : การกำกับมาตรฐาน
 - ตัวบ่งชี้ : การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.
 - องค์ประกอบ : บันทึก
 - ตัวบ่งชี้ : คุณภาพบันทึกติดตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
 - ตัวบ่งชี้ : การดำเนินงานหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา
 - องค์ประกอบ : นักศึกษา
 - ตัวบ่งชี้ : การรับนักศึกษา
 - ตัวบ่งชี้ : การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา
 - ตัวบ่งชี้ : ผลที่เกิดกับนักศึกษา
 - องค์ประกอบ : อาจารย์
 - ตัวบ่งชี้ : การบริหารและพัฒนาอาจารย์
 - ตัวบ่งชี้ : คุณภาพอาจารย์
 - ตัวบ่งชี้ : ผลที่เกิดกับอาจารย์
 - องค์ประกอบ : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน
 - ตัวบ่งชี้ : สารของรายวิชาในหลักสูตร
 - ตัวบ่งชี้ : การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน
 - ตัวบ่งชี้ : การประเมินผู้เรียน
 - ตัวบ่งชี้ : ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
 - องค์ประกอบ : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
 - ตัวบ่งชี้ : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

8. หลักการและเหตุผล

- การจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มุ่งให้การศึกษาและส่งเสริมความรู้เพื่อประกอบอาชีพเกี่ยวกับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีความหลากหลาย โดยเน้นให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีไปพร้อมกับภาคปฏิบัติเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีทักษะรอบด้านเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยภาคปฏิบัติได้จัดการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา การแปรรูปอาหารการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการทดสอบทางประสาทสัมผัสทางอาหาร นอกจากนี้ นักศึกษายังสามารถออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพต่อนักศึกษาเพิ่มมากขึ้น

และการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้มีการประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น และสังคมอย่างยั่งยืนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง ตลอดจนส่งเสริมการอบรมเพื่อเพิ่มทักษะทางวิชาชีพอันเกิดประโยชน์สูงสุดเพื่อประยุกต์ในการทำงานต่อไป

9. วัตถุประสงค์โครงการ

- เพื่อให้นักศึกษา อาจารย์ บุคลากร ได้รับบริการด้านการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

10. กิจกรรม พื้นที่ดำเนินการ กลุ่มเป้าหมาย และค่าเป้าหมาย

- กิจกรรม : กิจกรรมส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา
 - จังหวัด/ประเทศ : สกลนคร
 - อำเภอ : เมืองสกลนคร
 - ตำบล : ธาตุเชิงชุม
 - กลุ่มเป้าหมาย : นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร : ค่าเป้าหมาย : 42 (คน) : 40 (สิ่งของ)
- กิจกรรม : กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากร
 - จังหวัด/ประเทศ : สกลนคร
 - อำเภอ : เมืองสกลนคร
 - ตำบล : ธาตุเชิงชุม
 - กลุ่มเป้าหมาย : นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์ บุคลากร : ค่าเป้าหมาย : 42 (คน) : 40 (สิ่งของ)

11. งบประมาณรายจ่าย : งบประมาณรวมทั้งสิ้น 94,453.00 บาท โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายแยกกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรม - ประเภทรายจ่าย - หมวดรายจ่าย - รายการ - ชื่อรายการละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรม : กิจกรรมส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา	63,453.00
1) งบดำเนินงาน	63,453.00
1.1 ค่าตอบแทน/งบสรก.	6,000.00
1.1.1 ค่าตอบแทนคณะกรรมการ	6,000.00
• ค่าสมนาคุณวิทยากร จำนวน 2 คน ๆ x 2 วันๆละ 3 ชม.ๆ ละ 500 บาท	6,000.00
1.2 ค่าใช้สอย/งบสรก.	17,040.00
1.2.1 ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม	5,040.00
• ค่าจ้างเหมาทำอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่มจำนวน 42 คน ละ 30 บาท 4 มื้อ	5,040.00
1.2.2 ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสาร	2,500.00
• ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสาร จำนวน50 ชุดๆละ 50 บาท	2,500.00
1.2.3 ค่าจ้างเหมาบริการ	9,500.00
• ค่าจ้างเหมาทำป้าย จำนวน3 งานๆ ละ 500 บาท	1,500.00
• ค่าจ้างเหมาทำอาหารกลางวันจำนวน 42 คนๆละ 100 บาท 2 มื้อ	8,000.00
1.3 ค่าวัสดุ/งบสรก.	40,413.00

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย - หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
1.3.1 วัสดุสำนักงานและวัสดุในโครงการ	20,000.00
• ค่าวัสดุสำนักงาน 20,000 บาท ค่าหมึกพิมพ์ ค่ากระดาษ ค่าอุปกรณ์เครื่องเขียน	20,000.00
1.3.2 ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว	7,413.00
• ค่าวัสดุอาหารและวัตถุดิบทางการเกษตร 7,413 บาท	7,413.00
1.3.3 ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	3,000.00
• ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและหล่อลื่น 3,000 บาท	3,000.00
1.3.4 วัสดุการศึกษา	10,000.00
• ค่าวัสดุเคมีสิ้นเปลือง 10,000 บาท	10,000.00
กิจกรรม : กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากร	31,000.00
1) งบดำเนินงาน	31,000.00
1.1 ค่าใช้สอย/งบสกร.	31,000.00
1.1.1 ค่าเบี่ยงเบนเดินทางไปราชการ	6,000.00
• ค่าเบี่ยงเบน จำนวน 5 คนๆ ละ 5 วัน ๆ ละ 240 บาท	6,000.00
1.1.2 ค่าเช่าที่พัก และยานพาหนะ	25,000.00
• ค่าที่พัก จำนวน 5 คน ๆ ละ 2 วัน ๆ ละ 1,000 บาท	15,000.00
• ค่าพาหนะสำหรับเดินทางไปราชการ 10,000 บาท	10,000.00

หมายเหตุ : ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

• 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ตัวชี้วัดผลผลิต : วัสดุจากการจัดหาเพื่อใช้ในการเรียนการสอน (ไม่น้อยกว่า) : 40 (รายการ) วัดกิจกรรมต่อไปนี้
 - กิจกรรม : กิจกรรมส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา
- ตัวชี้วัดผลผลิต : อาจารย์และบุคลากรเข้าร่วมกิจกรรม(ไม่น้อยกว่า) : 90 (ร้อยละ) วัดกิจกรรมต่อไปนี้
 - กิจกรรม : กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากร

• 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (OutCome)

- ตัวชี้วัดผลลัพธ์ : ส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา ได้รับประโยชน์จากการใช้วัสดุและการบริการเพื่อใช้ในการเรียนการสอน (ไม่น้อยกว่า) : 90 (ร้อยละ) วัดวัตถุประสงค์โครงการต่อไปนี้
 - วัตถุประสงค์ : เพื่อให้นักศึกษา อาจารย์ บุคลากร ได้รับบริการด้านการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- ตัวชี้วัดผลลัพธ์ : ส่งเสริมและพัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากร อาจารย์และบุคลากรความพึงพอใจต่อกิจกรรม(ไม่น้อยกว่า) : 90 (ร้อยละ) วัดวัตถุประสงค์โครงการต่อไปนี้
 - วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพอาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

14. การติดตามและประเมินผลตามตัวชี้วัดความสำเร็จ

- 14.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ เมื่อสิ้นสุดโครงการ
- 14.2 รายงานการดำเนินงานภายหลังสิ้นสุดการดำเนินกิจกรรมภายใน 30 วัน

15. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (ผลสัมฤทธิ์)

- 15.1 นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีคุณสมบัติบัณฑิตที่พึงประสงค์
- 15.2 อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้รับความรู้และพัฒนาทักษะวิชาชีพ

16. ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ (ถ้ามี)

- กิจกรรม : กิจกรรมส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา
 - ปัจจัยเสี่ยง : จำนวนกลุ่มเป้าหมาย
 - การควบคุม : สรรวจการคงอยู่ของนักศึกษาในแต่ละชั้นปีทุกปีการศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุพิน สมคำพื)

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

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

ความเห็นผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุพิน สมคำพื)

ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

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

ความเห็นผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น.....

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ (คนที่ 1)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมพล ทรงวิชา)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

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

ความเห็นผู้บังคับบัญชาระดับสูง.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชา ธรรมวินทร)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

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

ภาคผนวก ข

แผนดำเนินงานและแผนการใช้จ่ายงบประมาณ

แผนการดำเนินงานและผลการใช้จ่ายงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

รหัสโครงการ : 63AS5107MNS6W01 โครงการพัฒนาระบบการเรียนการสอนรายวิชาเคมีโดยใช้การสาธิต

ลำดับ	รายการกิจกรรม	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4			รวม งบประมาณ
		ค.ศ.	พ.ย.	ธ.ค.	ก.พ.	ค.ค.	ค.ธ.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ก.ย.	ก.ธ.	
1	กิจกรรมส่งเสริมด้านการเรียนการสอนและพัฒนาศักยภาพ	-	13,000	11,000	7,000	13,000	5,000	5,040	5,000	2,000	2,413	-	-	63,453
2	กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาทักษะวิชาชีพจากงานและบุคลากร	-	5,000	1,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	-	-	-	-	31,000
รวมงบประมาณทั้งสิ้น		-	18,000	12,000	12,000	18,000	10,000	10,040	10,000	2,000	2,413	-	-	94,453


แผนการใช้จ่ายงบประมาณตามรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563


กิจกรรมส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาศักยภาพ งบประมาณทั้งสิ้น 63,453.00 บาท

หมวดรายจ่าย	งบประมาณ	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4			รวม
		ค.ศ.	พ.ย.	ธ.ค.	ก.พ.	ค.ค.	ค.ธ.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ก.ย.	ก.ธ.	
บุคลากร	63,453.00	-	13,000	11,000	7,000	13,000	5,000	5,040	5,000	2,000	2,413	-	-	63,453
ค่าตอบแทน/ค่าเช่า	4,000.00	-	5,000	-	-	5,000	-	-	-	-	-	-	-	4,000
ค่าวัสดุ/ค่าเช่า	17,040.00	-	5,000	3,000	2,000	5,000	-	2,040	-	-	-	-	-	17,040
ค่าวัสดุ/ค่าเช่า	40,413.00	-	5,000	8,000	5,000	5,000	3,000	3,000	5,000	2,000	2,413	-	-	40,413
รวมงบประมาณทั้งสิ้น		-	13,000	11,000	7,000	13,000	5,000	5,040	5,000	2,000	2,413	-	-	63,453

กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาทักษะวิชาชีพจากงานและบุคลากร งบประมาณทั้งสิ้น 31,000.00 บาท

หมวดรายจ่าย	งบประมาณ	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4			รวม
		ค.ศ.	พ.ย.	ธ.ค.	ก.พ.	ค.ค.	ค.ธ.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ก.ย.	ก.ธ.	
บุคลากร	31,000.00	-	5,000	1,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	-	-	-	-	31,000
ค่าวัสดุ/ค่าเช่า	31,000.00	-	5,000	1,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	-	-	-	-	31,000
รวมงบประมาณทั้งสิ้น		-	5,000	1,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	-	-	-	-	31,000

โดย ประธานสาขาวิชา เคมี/ปณิธาน
 (ลงชื่อ) 
 ผู้ช่วยคณบดีฝ่าย ส.ศ.ส. (ส.ค.ค.)
 ผู้รับผิดชอบโครงการ
 วันที่ 20 เดือน กันยายน พ.ศ. 2562

1 | 1 (หนึ่ง) ศูนย์
 (ลงชื่อ) 
 ผู้แทนคณาจารย์ผู้รับผิดชอบ (ส.ค.ค.)
 ประธานหลักสูตร
 วันที่ 20 เดือน กันยายน พ.ศ. 2562

ภาคผนวก ค

แบบประเมินผลโครงการ

**แบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ที่มีต่อ
โครงการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
ประจำปีงบประมาณ 2563**

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 ✓ ลงในช่องระดับความพึงพอใจตามความรู้สึที่แท้จริงของท่าน

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









