



เลขที่..... ๐๙๓/๖๐  
วันที่รับ..... ๘ ส.ค. ๒๕๖๐

ชื่องาน/โครงการ โครงการพัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอนเพื่อเพิ่มศักยภาพของผู้เรียน  
ชื่อกิจกรรม การเรียนรู้นอกห้องเรียนของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ลักษณะกิจกรรม เรียนรู้และดูงานหน่วยงานหรือชุมชนภายนอก  
หัวหน้า/ผู้รับผิดชอบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อิมเอิบ พันสด

**สอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์**

- ๑. ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสามารถแข่งขันได้
- ๒. พัฒนางานวิจัยงานสร้างสรรค์สู่การใช้ประโยชน์
- ๓. สร้างสรรค์การบริการวิชาการเพื่อพัฒนาองค์กรและสังคม
- ๔. สืบสานและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
- ๕. พัฒนาบุคลากรสู่ความเป็นมืออาชีพ
- ๖. มุ่งมั่นสู่องค์กรใสสะอาด
- ๗. เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กร

**สอดคล้องกับกลยุทธ์**

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ กลยุทธ์ที่	<input checked="" type="checkbox"/> ๑.๑	<input type="checkbox"/> ๑.๒	
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๒ กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๒.๑	<input type="checkbox"/> ๒.๒	
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๓ กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๓.๑	<input type="checkbox"/> ๓.๒	<input type="checkbox"/> ๓.๓
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔ กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๔.๑		
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๕ กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๕.๑	<input type="checkbox"/> ๕.๒	
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๖ กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๖.๑	<input type="checkbox"/> ๖.๒	<input type="checkbox"/> ๖.๓
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๗ กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๗.๑	<input type="checkbox"/> ๗.๒	

ตัวชี้วัดตามคำรับรองการปฏิบัติราชการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๕ (ก.พ.ร.)

ตัวชี้วัดที่.....  
ตัวชี้วัดที่.....

สกอ. ปีการศึกษา ๒๕๕๗

ตัวบ่งชี้ที่ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่.....

## การบูรณาการกับภารกิจอื่น

การวิจัย

ชื่อโครงการวิจัย.....

การบริการวิชาการ

ชื่อโครงการบริการวิชาการ.....

การเรียนการสอน

ชื่อรายวิชา.....

ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ (TQF)

กิจกรรมวิชาการที่ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

กิจกรรมกีฬาหรือการส่งเสริมสุขภาพ

กิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสีงแวดล้อม

กิจกรรมเสริมสร้างคุณธรรมและจริยธรรม

กิจกรรมส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม

## ๑. หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้จัดการเรียนการสอน รายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร ซึ่งเน้นถึงหลักเกณฑ์ที่ดีและวิธีการที่ดีในการผลิตและการตรวจสอบคุณภาพความถูกต้องของกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้อาหารปลอดภัย ดังนั้นเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจในเนื้อหาและรายละเอียดในการเรียนการสอนมากยิ่งขึ้น ทางสาขาจึงได้จัดทำโครงการพัฒนากระบวนการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วมจากหน่วยงานหรือชุมชนภายนอกโดยให้นักศึกษาได้รับความรู้และหรือฝึกทักษะจากวิทยากรภายนอก และศึกษาดูงานในหน่วยงานหรือสถานประกอบการจริงด้านอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งจะก่อให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนากระบวนการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องน่าจะเกิดประโยชน์ต่อตัวนักศึกษานานการทำงานในอนาคตต่อไป

## ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาและรายละเอียดในรายวิชาต่างๆ มากยิ่งขึ้น

๒.๒ เพื่อให้นักศึกษาได้ศึกษาดูงานในหน่วยงานหรือสถานประกอบการจริงด้านอุตสาหกรรมอาหาร

## ๓. เป้าหมายของโครงการ

๓.๑ เชิงปริมาณ

จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำนวนทั้งสิ้น ๑๐ คนประกอบด้วย นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรสายสนับสนุน สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

๓.๒ เชิงคุณภาพ

๓.๒.๑ ร้อยละ ๘๐ ของความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกิจกรรมการศึกษาดูงานหน่วยงานหรือชุมชนภายนอก

๓.๒.๒ ร้อยละ ๘๐ ของความรู้ความเข้าใจที่ได้จากการศึกษาดูงานหน่วยงานหรือชุมชนภายนอก

๔. งบประมาณ รหัส...๐๑๒๐๒๐๒๐๒๕๒๑...วงเงินที่ ๒ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๔,๒๖๐ บาท (สองหมื่นสี่พันสองร้อยหกสิบบาทถ้วน)

หมวดรายจ่าย	รายการ	จำนวนเงิน	หมายเหตุ
ค่าใช้สอย	ค่าจ้างเหมารถ ๑ คันๆ ละ ๒,๐๐๐ บาท จำนวน ๔ วัน	๘,๐๐๐ ✓	* ถัวเฉลี่ย ทั้งโครงการ
	ค่าที่พักนักศึกษา ๘ คนๆละ ๒๕๐ บาท จำนวน ๑ คืน	๒,๐๐๐ ✓	
	ค่าที่พักอาจารย์และเจ้าหน้าที่ จำนวน ๖ คนๆละ ๗๕๐ บาท จำนวน ๑ คืน	๔,๕๐๐ ✓	
	ค่าเบี้ยเลี้ยงบุคลากร ๖ คน ๆ ละ ๒๔๐ บาท จำนวน ๔ วัน	๕,๖๖๐ ✓	
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ๔,๐๐๐ บาท	๔,๐๐๐ ✓	
<b>รวมทั้งสิ้น</b>		<b>๒๔,๒๖๐</b>	

๕. ขั้นตอนและแผนการดำเนินงาน (PDCA)

รายการ	ต.ค	พ.ย	ธ.ค	ม.ค	ก.พ	มี.ค	เม.ย	พ.ค	มิ.ย	ก.ค	ส.ค	ก.ย
	๕๕	๕๕	๕๕	๖๐	๖๐	๖๐	๖๐	๖๐	๖๐	๖๐	๖๐	๖๐
ขั้นวางแผนงาน(P) ๑. ประชุมอาจารย์ประจำสาขาวิชาเพื่อติดต่อหน่วยงานภายนอก				↔								
ขั้นดำเนินการ(D) ๒. ดำเนินการกิจกรรม					↔							
ขั้นสรุปและประเมินผล(C) ๓. ประเมินผลการจัดกิจกรรม						↔						
ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน(A) ๔. สรุปรายงานผลการดำเนินงาน						↔						

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

ไตรมาสที่ ๒ วันที่ดำเนินการ เดือนมีนาคม ๒๕๖๐

๗. สถานที่ดำเนินงาน

วันที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2560

- บริษัท เบียร์ไทย (1991) จำกัด (มหาชน) โรงงานกำแพงเพชร
- คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

วันที่ 20-21 มีนาคม พ.ศ. 2560

- บริษัท อาหารสยาม จำกัด (มหาชน)
- บริษัท จิวฮวด จำกัด
- บริษัท อเมริกันฟู้ด จำกัด

๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๘.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อิมเอิบ พันสศ

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

นักศึกษาอย่างน้อยร้อยละ ๘๐ ได้เข้าร่วมศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร

๑๐. การประเมินผล

- ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย
- ผู้รับบริการมีความรู้ความเข้าใจ
- มีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

๑๑. ผู้ขออนุมัติโครงการ

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อิมเอิบ พันสศ)

ผู้เสนอโครงการ

ลงชื่อ.....

(นางสาวชินจิต พงษ์พูล)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

๑๒. ผู้ตรวจสอบรายละเอียดโครงการ

โครงการอยู่ในแผนปฏิบัติการปี ๒๕๖๐ สอนด้วยกิจกรรมปฏิบัติ ของโรงเรียนท้าวเวียงฟ้าโนนศิลา

ลงชื่อ.....



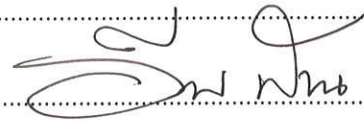
(นางสาวมยุรา สิทฺธิ)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผน

๑๓. ความเห็นของหัวหน้าภาควิชา

มีมติเห็นชอบ

ลงชื่อ.....



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อิมเอิบ พันสด)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร

๑๔. ความเห็นของผู้บริหาร

เห็นชอบ

ลงชื่อ.....



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เบญจพร รอดอาวุธ)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

๑๕. ความเห็นของผู้บริหาร

เห็นชอบ

ลงชื่อ.....



(อาจารย์รัฐพันธ์ พูนวิวัฒน์)

รองคณบดีฝ่ายบริหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

๑๖. ความเห็นของผู้บริหาร

อนุมัติ

ไม่อนุมัติ

.....  
.....

ลงชื่อ..... *ทพ อภิวัฒน์*

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จงดี ศรีนพรัตน์วัฒน์)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

กำหนดการกิจกรรมการเรียนรู้นอกห้องเรียน  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
วันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๐

เวลา	กำหนดการ
๐๕.๐๐ – ๐๕.๓๐ น.	เดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ถึง บริษัท เบียร์ไทย (1991) จำกัด (มหาชน) โรงงานกำแพงเพชร 349 หมู่ที่ 2 ตำบลแม่ลาด อำเภอลองชุลง จังหวัดกำแพงเพชร
๐๕.๓๐ – ๑๑.๓๐ น.	ศึกษาดูงานด้านการผลิต การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพ
๑๑.๓๐ – ๑๓.๓๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวันและเดินทางไป มหาวิทยาลัยราชภัฏ กำแพงเพชร
๑๓.๓๐ – ๑๕.๓๐ น.	ศึกษาดูงาน ณ โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร 69 หมู่ 1 ต.นครชุม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร
๑๕.๓๐ น. เป็นต้นไป	เดินทางกลับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

กำหนดการกิจกรรมการเรียนรู้นอกห้องเรียน  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
วันที่ ๒๐ - ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๐

วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๐

- |                    |   |
|--------------------|---|
| ๐๕.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.   | เดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ถึง<br>บริษัท อาหารสยาม จำกัด (มหาชน)<br>218 หมู่ 4 ตำบลหนองอิรุณ อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี        |
| ๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.   | ศึกษาดูงานด้านการผลิต การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพ   |
| ๑๒.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.   | พักรับประทานอาหารกลางวันและเดินทางไป บริษัท จิวฮวด จำกัด<br>500 หมู่ 13 ถนนบางแสน-อ่างศิลา ตำบลแสนสุข อำเภอเมืองชลบุรี<br>จังหวัดชลบุรี |
| ๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.   | ศึกษาดูงานด้านการผลิต การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพ   |
| ๑๖.๐๐ น. เป็นต้นไป | เดินทางเข้าที่พัก   |

วันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๕๕

- |                    |   |
|--------------------|---|
| ๐๖.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.   | เดินทางจากที่พักถึง บริษัท อเมริกันฟู้ด จำกัด<br>52/2 หมู่ 2 ซอยวัดบ่อทอง ถนนปทุม-ลาดหลุมแก้ว ตำบลคูขวาง อำเภอ<br>ลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี |
| ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.   | ศึกษาดูงานด้านการผลิต การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพ   |
| ๑๕.๐๐ น. เป็นต้นไป | เดินทางกลับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์   |