



เลขที่ ๐๓๙/๖๒  
วันที่รับ... 9... ร.ศ. 2561

ชื่องาน/โครงการ      ปรับกระบวนการจัดการเรียนรู้ให้มีประสิทธิภาพเพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้เรียน /  
ชื่อกิจกรรม            การเรียนรู้นอกห้องเรียนสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร /  
ลักษณะกิจกรรม      ศึกษาดูงาน  
หัวหน้า/ผู้รับผิดชอบ    ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชา กาวีละ

**สอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์**

๑. ยกระดับคุณภาพ บัณฑิตให้มีคุณภาพสามารถแข่งขันได้  
 ๒. พัฒนางานวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นสู่สากล  
 ๓. พัฒนาการบริการวิชาการตามพันธกิจสัมพันธ์กับชุมชน  
 ๔. สร้างมูลค่าเพิ่มด้านศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น  
 ๕. สร้างระบบบริหารจัดการให้ทันสมัยตามหลักธรรมาภิบาล

**สอดคล้องกับกลยุทธ์**

- ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑    กลยุทธ์ที่ \*     ๑.๑     ๑.๒     ๑.๓     ๑.๔     ๑.๕     ๑.๖  
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๒    กลยุทธ์ที่     ๒.๑     ๒.๒     ๒.๓  
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๓    กลยุทธ์ที่     ๓.๑     ๓.๒     ๓.๓  
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔    กลยุทธ์ที่     ๔.๑     ๔.๒     ๔.๓  
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๕    กลยุทธ์ที่     ๕.๑     ๕.๒

ตัวชี้วัดตามคำรับรองการปฏิบัติราชการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙ (ก.พ.ร.)

ตัวชี้วัดที่.....

ตัวชี้วัดที่.....

สกอ. ปีการศึกษา ๒๕๕๗

ตัวบ่งชี้ที่ ๕.๑ สาระของรายวิชาในหลักสูตร

ตัวบ่งชี้ที่.....

**การบูรณาการกับภารกิจอื่น**

การวิจัย

ชื่อโครงการวิจัย.....

การบริการวิชาการ

ชื่อโครงการบริการวิชาการ.....

การเรียนการสอน

ชื่อรายวิชา.....

ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ (TQF)

กิจกรรมวิชาการที่ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

กิจกรรมกีฬาหรือการส่งเสริมสุขภาพ

กิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสีงแวดล้อม

กิจกรรมเสริมสร้างคุณธรรมและจริยธรรม

กิจกรรมส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม

### ๑. หลักการและเหตุผล

การจัดการเรียนการสอน หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยการนำนักศึกษาไปศึกษาทำงานในสถานประกอบการต่างๆที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารหรือที่เกี่ยวข้อง ทำให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารมากขึ้นและสามารถนำมาประยุกต์กับการเรียนการสอน การทำโครงการวิจัยและการประกอบอาชีพในอนาคตได้

### ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง

๒.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพของตนเองต่อไป

### ๓. เป้าหมายของโครงการ

๓.๑ เชิงปริมาณ

นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน ๑๕ คน อาจารย์และเจ้าหน้าที่ จำนวน ๒ คน

๓.๒ เชิงคุณภาพ

ระดับความพึงพอใจของผู้เรียนต่อการจัดกิจกรรมไม่น้อยกว่า ๓.๕๑

๔. งบประมาณ รหัส ๑๐๒๒๐๒๑๓๒๖๒๑ งวดเงินที่ ๒ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๒,๕๑๐ บาท (สองหมื่นสองพันห้าร้อยสิบบาทถ้วน)

หมวดรายจ่าย	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
ค่าตอบแทน	- ค่าเบี้ยเลี้ยงอาจารย์ ๒ คนๆ ละ ๒๕๐ บาท จำนวน ๒ วัน	๕๐๐	
ค่าใช้จ่าย	- ค่าเช่ารถตู้ปรับอากาศ จำนวน ๒ คัน วันละ ๒,๐๐๐ บาท จำนวน ๒ วัน	๘,๐๐๐	
	- ค่าที่พักนักศึกษา จำนวน ๑๕ คนๆ ละ ๒๕๐ บาท จำนวน ๑ คืน	๓,๗๕๐	
	- ค่าที่พักอาจารย์ จำนวน ๒ คนๆ ละ ๘๐๐ บาท จำนวน ๑ คืน	๑,๖๐๐	
	- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	๘,๐๐๐	
รวมทั้งสิ้น		๒๒,๕๑๐	

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
	๖๑	๖๑	๖๑	๖๒	๖๒	๖๒	๖๒	๖๒	๖๒	๖๒	๖๒	๖๒
ขั้นวางแผนงาน(P) ๑. ประชุมอาจารย์ประจำสาขาวิชาเพื่อ จัดกิจกรรม			↔									
ขั้นดำเนินการ(D) ๒. ดำเนินการจัดกิจกรรม				↔								
ขั้นสรุปและประเมินผล(C) ๓. ประเมินผลการจัดกิจกรรม						↔						
ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน(A) ๔. สรุปรายงานผลการดำเนินงาน						↔						

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

ไตรมาสที่ ๒ เดือนมกราคม-มีนาคม ๒๕๖๒

๗. สถานที่ดำเนินงาน

โรงงานอุตสาหกรรม สถานประกอบการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร

๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ๘.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชา กาวิลละ
- ๘.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เบญจพร รอดอาวุธ
- ๘.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อิมเอิบ พันสอด
- ๘.๔ นางสาวชื่นจิต พงษ์ฟู



๑๔. ความเห็นของผู้บริหาร

อนุมัติ

ไม่อนุมัติ

.....  
.....

ลงชื่อ..... **จ. อธิษฐ์** .....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จงดี ศรีนพรัตน์วัฒน์)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม