

แผนงานปฏิบัติงาน/โครงการ ประจำปีงบประมาณ 2561

หน่วยงาน : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

งาน (มหาวิทยาลัยฯ) : งานการให้บริการวิชาการ

ชื่องาน/โครงการ	รหัสโครงการ	แผ่นดิน	บ.กศ.	กศ.บป	บัณฑิต
ศูนย์ความเป็นเลิศด้านส่งเสริมการผลิตและความปลอดภัยทางอาหาร	6116000062	100,000	0	0	0

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ : 01, การพัฒนาท้องถิ่นด้วยพันธกิจสัมพันธ์มหาวิทยาลัยกับสังคมท้องถิ่น

กลยุทธ์ที่ : 01, 1. พัฒนาศักยภาพการให้บริการวิชาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น โดยการบูรณาการพันธกิจและสร้างเครือข่าย

ตัวชี้วัดมหาวิทยาลัยที่ : ตัวชี้วัดที่ 1) จำนวนชุมชน/ประเด็นที่ได้รับการชี้แนะ แก้ไขปัญหาจากนวัตกรรมที่สร้างสรรค์ขึ้น

สอดคล้องกับเกณฑ์การประกันคุณภาพ :

สอดคล้องกับตัวบ่งชี้ของ สมศ. :

สอดคล้องกับค่านิยมหลัก : Knowledge – สร้างสรรค์ความรู้ใหม่, Public service and Productivity – ให้บริการชุมชน สังคมและมีผลผลิตภาพที่ดี, Responsibility – มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่, Unity – มีความรัก สามัคคีในองค์กร

สอดคล้องกับอัตลักษณ์ บัณฑิตมีจิตอาสา สร้างสรรค์ปัญญา พัฒนาท้องถิ่น

สอดคล้องกับเอกลักษณ์ ผลิตและพัฒนาครู เรียนรู้พัฒนาท้องถิ่น

แนวทาง/มาตรการการจัดสรรงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561 ที่ : 1.4) ส่งเสริมรูปแบบการให้บริการวิชาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ตามแนวทางพันธกิจสัมพันธ์มหาวิทยาลัยกับสังคมท้องถิ่น (University Engagement)

สถานภาพของงาน/โครงการ งานเดิม งานใหม่ โครงการเดิม โครงการใหม่ ระยะเวลาดำเนินโครงการ 1 ปีประเภทของงาน/โครงการ งานตามพันธกิจ พัฒนาเชิงกลยุทธ์ งานอื่นๆ สถานที่ดำเนินการ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หรือกลุ่มชุมชน เป้าหมายตำบลท่าขุนราม หรือตำบลไทรตรึงษ์การบูรณาการงานบริการวิชาการกับ การเรียนการสอน วิจัย อื่นๆ

การบูรณาการเรียน/การสอน ในหลักสูตร -

การบูรณาการงานศิลปวัฒนธรรม กับ การเรียนการสอน กิจกรรมนักศึกษา

<p>1. หลักการและเหตุผล</p> <p>จากการสำรวจความต้องการชุมชนต้องการให้มีบริการวิชาการในด้านการบริการทดสอบตัวอย่างอาหาร การส่งเสริมด้านการผลิต และการพัฒนาความเข้มแข็งของชุมชน โดยการนี้ศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารซึ่งเป็นศูนย์ความเป็นเลิศในสังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยในปีงบประมาณ 2561 ศูนย์ฯ ได้วางแผนการจัดกิจกรรมบริการวิชาการให้ครอบคลุมต่อความต้องการของชุมชนคือ 1) ดำเนินงานบริการวิจัยและนวัตกรรมด้านสารสนเทศความปลอดภัยทางอาหาร 2) ดำเนินงานพัฒนาห้องปฏิบัติการและเครื่องมือให้ได้มาตรฐาน และ 3) ดำเนินงานตรวจประเมินระบบ ISO 17025 ให้ได้มาตรฐาน ซึ่งโครงการต่างๆที่จัดขึ้นล้วนเกิดประโยชน์และตอบสนองต่อชุมชนอย่างแท้จริงอันจะนำไปสู่การพัฒนาประเทศแบบบูรณาการต่อไป</p>	<p>2. วัตถุประสงค์</p> <p>2.1 เพื่อให้บริการวิจัยและนวัตกรรมด้านสารสนเทศความปลอดภัยทางอาหาร</p> <p>2.2 เพื่อพัฒนาห้องปฏิบัติการและเครื่องมือให้ได้มาตรฐาน</p> <p>2.3 เพื่อให้คณะและมหาวิทยาลัยมีเอกลักษณ์ด้านการมีศูนย์ความเป็นเลิศ</p>
--	--

3. ผลผลิต ผลลัพธ์ ตัวชี้วัดความสำเร็จ เป้าหมาย

ผลผลิต	ผลลัพธ์	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	เป้าหมาย
1.ศูนย์ฯ ดำเนินงานบริการวิจัยและนวัตกรรมด้านสารสนเทศความปลอดภัยทางอาหารได้ 2.ศูนย์ฯ ดำเนินงานพัฒนาห้องปฏิบัติการและเครื่องมือให้ได้มาตรฐาน 3.ศูนย์ฯ ดำเนินงานตรวจประเมินระบบ ISO 17025 ให้ได้มาตรฐาน	1.ผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านสารสนเทศความปลอดภัยทางอาหารผลิตในรูปแบบรายงาน 5 บท และสรุปในรูปแบบที่สวยงามและอ่านเข้าใจง่าย 2.เครื่องมือทดสอบอาหารได้รับการบำรุงรักษา (Preventive Maintenance) หรือ สอบเทียบ (Calibration) พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา 3.ห้องปฏิบัติการผ่านตรวจประเมินระบบ ISO 17025 ให้ได้มาตรฐาน	เชิงปริมาณ 1. การผลิตงานวิจัยและนวัตกรรม 2. จัดจ้างสอบเทียบเครื่องมือทดสอบอาหาร 3. ตรวจประเมินระบบ ISO 17025 เชิงคุณภาพ 1. ผู้ใช้ประโยชน์จากงานมีความพึงพอใจ 2. เครื่องมือทดสอบอาหารผ่านการรับรองสอบเทียบ เชิงเวลา 1. จัดกิจกรรมได้ตรงตามไตรมาส	1 (ผลงาน) 3 (ครั้ง) 1 (ครั้ง) 3.5 (ระดับมาก) 3 (เครื่อง) 2 (ไตรมาส)

4. แผนปฏิบัติงานและแผนการใช้จ่าย ระยะเวลาการปฏิบัติงาน วันที่ 01/10/2560 ถึง วันที่ 30/09/2561

กิจกรรม	ผลผลิต กิจกรรม (หน่วยนับ)	งบประมาณแยกตามหมวดรายจ่าย					พ.ศ. 2560		พ.ศ. 2561					
		รายจ่าย อื่น	-	-	-	รวมเงิน	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค.)		ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค.)		ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย.)		ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย.)	
							ปริมาณงาน	งบประมาณ	ปริมาณงาน	งบประมาณ	ปริมาณงาน	งบประมาณ	ปริมาณงาน	งบประมาณ
1. งานบริการวิจัยและ นวัตกรรมด้าน สารสนเทศความ ปลอดภัยทางอาหาร	1 ครั้ง	25,000				25,000			1 ครั้ง	25,000				
2. งานพัฒนา ห้องปฏิบัติการและ เครื่องมือให้ได้มาตรฐาน	3 ครั้ง	39,000				39,000	1 ครั้ง	9,000	2 ครั้ง	30,000				
3. งานตรวจประเมิน ระบบ ISO 17025	1 ครั้ง	36,000				36,000	1 ครั้ง	36,000						
รวม		100,000				100,000	2	45,000	3	55,000	0	0	0	0

5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 5.1 ศูนย์ความเป็นเลิศมีศักยภาพการบริการวิจัยและนวัตกรรมด้านสารสนเทศความปลอดภัยทางอาหารจนสามารถผลิตผลงานอย่างเป็นรูปธรรมได้
- 5.2 ห้องปฏิบัติการและเครื่องมือได้รับการดูแลรักษาอย่างมีคุณภาพและมาตรฐาน

6. การประเมินผล (ระบุ ประเด็นการประเมิน , แหล่งข้อมูล , เครื่องมือ,วิธีวิเคราะห์ข้อมูลและเกณฑ์การประเมิน)

วัตถุประสงค์การประเมิน	แหล่งข้อมูล	วิธีการ/เครื่องมือ	วิธีวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์ในการประเมิน
เพื่อวัดผลสัมฤทธิ์งานบริการวิจัย และนวัตกรรมด้านสารสนเทศ ความปลอดภัยทางอาหาร	ผู้ใช้ประโยชน์งาน	แบบประเมินความพึงพอใจงาน	ค่าเฉลี่ย	3.51 (ระดับมาก)
เพื่อวัดผลสัมฤทธิ์งานพัฒนา ห้องปฏิบัติการและเครื่องมือให้ได้ มาตรฐาน	เครื่องมือทดสอบ	เอกสารรับรองผ่านการบำรุงรักษา หรือ เอกสารรับรองผ่านการสอบเทียบ	ค่าร้อยละ	ร้อยละ 100

7. รายละเอียดของงบประมาณ

หมวดรายจ่าย	จำนวนเงิน	รายละเอียดการใช้จ่าย (ระบุแยกตามกิจกรรมให้ชัดเจน)
9, รายจ่ายอื่น	100,000	<p>ค่าตอบแทน 25,000</p> <p>กิจกรรมที่ 1 งานบริการวิจัยด้านการทดสอบอาหารและนวัตกรรมด้านสารสนเทศความปลอดภัยทางอาหาร</p> <p>- ค่าตอบแทนการผลิตผลงาน 1 ผลงาน = 25,000</p> <p>ค่าใช้สอย 75,000</p> <p>กิจกรรมที่ 2 งานพัฒนาห้องปฏิบัติการและเครื่องมือให้ได้มาตรฐาน</p> <p>- ค่าจ้างเหมาบำรุงรักษาเครื่องมือ หรือสอบเทียบเครื่องมือpH, Aw, เครื่องชั่ง เป็นต้น = 39,000</p> <p>กิจกรรมที่ 3 งานตรวจประเมินระบบ ISO 17025</p> <p>- ค่าตรวจประเมินจริงสำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบ 16,000 บาท</p> <p>- ค่าบำรุงระบบ 10,000 บาท</p> <p>- ค่าเดินทางผู้ทรงวุฒิในการตรวจประเมินจริง 2 ท่าน (ตัวเครื่องบิน ที่พักและค่าพาหนะรับส่ง) 10,000 บาท</p> <p>ถัวเฉลี่ยทุกรายการ</p>

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(ผศ.วชิระ สิงห์คง)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(ผศ.ปรัชญา ชะอุ่มผล)

8. การบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การควบคุม
1. ผู้ใช้บริการผลงานมีจำนวนน้อย	1.1 ประชาสัมพันธ์งานบริการให้หลากหลายช่องทาง 1.2 ทำแผนการวิจัยเชิงรุกเพื่อเข้าถึงผู้ใช้ผลงานให้มากขึ้น
2. เครื่องมือหรือห้องปฏิบัติการไม่ผ่านมาตรฐาน	1.1 กำหนดแผนการดูแลรักษาเครื่องมือให้มีประสิทธิภาพ 1.2 ทบทวนการจัดหาเครื่องมือใหม่หากเครื่องมือที่ใช้นั้นปรับแก้ไขไม่ได้

9. ความพร้อม/การประเมินความเป็นไปได้โครงการ

ความพร้อม/การประเมินความเป็นไปได้โครงการ	ระดับ		
	ต่ำ	ปานกลาง	สูง
1. ความพร้อมด้านสถานที่			*
2. ความพร้อมด้านเครื่องมือ		*	
3. ความพร้อมด้านงบประมาณ		*	

10. ผลการดำเนินงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการในรอบปีที่ผ่านมา (โครงการต่อเนื่อง)

ปัญหา/อุปสรรคในปีที่แล้ว	การดำเนินงานปรับปรุงในปี
ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในการพัฒนาโครงการ/การขยายกลุ่มเป้าหมาย/การขยายหรือจัดทำโครงการใหม่เพิ่มเติม	
มหาวิทยาลัยควรให้ความสำคัญกับโครงการบริการวิชาการที่ทำประโยชน์จริงโดยมีการจัดอันดับหรือให้คะแนนและมีการสนับสนุนงบประมาณที่เพิ่มขึ้นได้ในแต่ละปีงบประมาณ	

11. แผนการใช้ประโยชน์จากการบริการวิชาการ

การบริการวิชาการเกิดประโยชน์ต่อ	กลุ่มเป้าหมาย	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ
ชุมชน /สังคม	ประชาชนทั่วไป	1.จำนวนผู้เข้ารับการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร 2.ศูนย์ได้รับการรับรองมาตรฐาน	1.จำนวน 10 คน 2.ใบรับรองจำนวน 1 ฉบับ	ไตรมาส 1-2	ผศ.วชิระ สิงห์คง