

แผนงานปฏิบัติงาน/โครงการ ประจำปีงบประมาณ 2561

หน่วยงาน : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

งาน (มหาวิทยาลัยฯ) : งานการให้บริการวิชาการ

ชื่องาน/โครงการ	รหัสโครงการ	แผ่นดิน	บ.กศ.	กศ.บป	บัณฑิต
ศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร	6116000064	70,000	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 สังคมและมีผลิตภาพที่ดี, Responsibility – มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่, Unity – มีความรัก สามัคคีในองค์กร

สอดคล้องกับอัตลักษณ์ บัณฑิตมีจิตอาสา สร้างสรรค์ปัญญา พัฒนาท้องถิ่น

สอดคล้องกับเอกลักษณ์ ผลิตและพัฒนาครู เรียนรู้พัฒนาท้องถิ่น

แนวทาง/มาตรการการจัดสรรงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561 ที่ : 1.1) พัฒนาบุคลากรให้มีศักยภาพ ทักษะและสมรรถนะ ในการให้บริการวิชาการ

สถานภาพของงาน/โครงการ งานเดิม งานใหม่ โครงการเดิม โครงการใหม่ ระยะเวลาดำเนินโครงการ 1 ปี

ประเภทของงาน/โครงการ งานตามพันธกิจ พัฒนาเชิงกลยุทธ์ งานอื่นๆ สถานที่ดำเนินการ : ศูนย์ FOSIC

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับ การเรียนการสอน วิจัย อื่นๆ

การบูรณาการเรียน/การสอน ในหลักสูตร -

การบูรณาการงานศิลปวัฒนธรรม กับ การเรียนการสอน กิจกรรมนักศึกษา

1. หลักการและเหตุผล

จากการสำรวจความต้องการชุมชนต้องการให้มีบริการวิชาการในด้านการบริการทดสอบตัวอย่างอาหาร การส่งเสริมด้านมาตรฐานห้องปฏิบัติการ และการพัฒนาความเข้มแข็งของชุมชน โดยการนี้ ศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารซึ่งเป็นศูนย์ให้บริการวิชาการในสังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยในปีงบประมาณ 2561 ศูนย์ฯ ได้วางแผนการจัดกิจกรรมบริการวิชาการให้ครอบคลุมต่อความต้องการของชุมชนคือ 1) ดำเนินงานบริการทดสอบตัวอย่างอาหาร 2) ดำเนินงานตรวจประเมินคุณภาพภายในห้องปฏิบัติการ 3) ดำเนินงานบริการ

2.วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อให้บริการทดสอบตัวอย่างอาหาร
- 2.2 เพื่อให้ห้องปฏิบัติการได้รับการรับรองคุณภาพห้องปฏิบัติการ
- 2.3 เพื่อให้บริการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ
- 2.4 เพื่อพัฒนาบุคลากรห้องปฏิบัติการ
- 2.5 เพื่อให้คณะและมหาวิทยาลัยมีเอกลักษณ์ด้านการมีศูนย์บริการทดสอบคุณภาพอาหาร

ทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ 4) ดำเนินงานพัฒนาบุคลากรห้องปฏิบัติการ ซึ่งโครงการต่างๆที่จัดขึ้นล้วนเกิดประโยชน์และตอบสนองต่อชุมชนอย่างแท้จริงอันจะนำไปสู่การพัฒนาประเทศแบบบูรณาการต่อไป

3. ผลผลิต ผลลัพธ์ ตัวชี้วัดความสำเร็จ เป้าหมาย

ผลผลิต	ผลลัพธ์	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	เป้าหมาย
1.ศูนย์ฯ ดำเนินงานบริการทดสอบตัวอย่างอาหารได้ 2.ศูนย์ฯ ดำเนินงานตรวจประเมินคุณภาพภายในฯ 3.ศูนย์ฯ ดำเนินงานบริการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการได้ 4.ศูนย์ฯ ดำเนินงานพัฒนาบุคลากรห้องปฏิบัติการได้	1.ตัวอย่างอาหารได้รับการทดสอบด้วยวิธีการมาตรฐาน 2.ห้องปฏิบัติการได้รับการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการ 3.ห้องปฏิบัติการบริการทดสอบได้รับการเทียบเคียงสมรรถนะ (Benchmarking) กับห้องปฏิบัติการอื่นๆ 4.บุคลากรห้องปฏิบัติการได้รับการพัฒนาความรู้และประสบการณ์ภายนอก	เชิงปริมาณ 1. จัดซื้อวัสดุสารเคมี อุปกรณ์ในการทดสอบ 2. ห้องปฏิบัติการได้รับการตรวจประเมินคุณภาพภายใน 3. การเข้าร่วมกิจกรรมทดสอบความชำนาญ 4. จำนวนห้องปฏิบัติการที่เข้าร่วมกิจกรรม 5. บุคลากรห้องปฏิบัติการได้รับการพัฒนา เชิงคุณภาพ 1. ห้องปฏิบัติการได้รับการรับรองคุณภาพห้องปฏิบัติการ 2. ห้องปฏิบัติการที่ผ่านการทดสอบความชำนาญ 3. บุคลากรผ่านการประเมินความรู้ เชิงเวลา 1. จัดกิจกรรมได้ตรงตามไตรมาส	2 (ครั้ง) 1 (ครั้ง) 1 (ครั้ง) 50 (ห้องปฏิบัติการ) 1 (ห้อง) 1 (ครั้ง) 60 (ร้อยละ) 4 (ระดับมาก) 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. งานบริการทดสอบ ตัวอย่างอาหาร	2 ครั้ง	25,000				25,000	1 ครั้ง	10,000	1 ครั้ง	15,000				
2. งานตรวจประเมิน คุณภาพภายในฯ	1 ครั้ง	18,000				18,000			1 ครั้ง	18,000				
3. งานบริการทดสอบ ความชำนาญห้อง ปฏิบัติการ	1 ครั้ง	7,000				7,000	1 ครั้ง	7,000						
4. งานพัฒนาบุคลากร ห้องปฏิบัติการ	1 ครั้ง	20,000				20,000			1 ครั้ง	20,000				
รวม		70,000				70,000	2	17,000	3	53,000	0	0	0	0

5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารมีความพร้อมด้านศักยภาพการบริการทดสอบอาหารทางด้านกายภาพ เคมีและจุลินทรีย์
2. ศูนย์ได้รับการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025 : 2005
3. ห้องปฏิบัติการบริการทดสอบได้รับข้อมูลการทดสอบความชำนาญซึ่งแสดงให้เห็นถึงขีดความสามารถในการทำงานได้
4. บุคลากรห้องปฏิบัติการมีความรู้และประสบการณ์จากภายนอกจนผ่านการประเมินระดับมาก

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

วัตถุประสงค์การประเมิน	แหล่งข้อมูล	วิธีการ/เครื่องมือ	วิธีวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์ในการประเมิน
เพื่อวัดผลสัมฤทธิ์งานบริการ ทดสอบตัวอย่างอาหาร	ผู้ใช้บริการทดสอบ	แบบประเมินความพึงพอใจการใช้ บริการทดสอบ	ค่าเฉลี่ย	ระดับมาก
เพื่อวัดผลสัมฤทธิ์งานประเมิน คุณภาพห้องปฏิบัติการ	ผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจประเมิน	ใบรับรองการผ่านการตรวจ ประเมินคุณภาพ ใบรับรองคุณภาพห้องปฏิบัติการ	ตามเกณฑ์การประเมิน ห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025 : 2005	ผ่านการตรวจประเมินคุณภาพ และได้รับการรับรองคุณภาพ ห้องปฏิบัติการ
เพื่อวัดผลสัมฤทธิ์งานบริการ	ห้องปฏิบัติการ	ใบรับรองการทดสอบความ	ค่าร้อยละ	ร้อยละ 60

วัตถุประสงค์การประเมิน	แหล่งข้อมูล	วิธีการ/เครื่องมือ	วิธีวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์ในการประเมิน
ทดสอบความชำนาญ ห้องปฏิบัติการ		ชำนาญห้องปฏิบัติการ		
เพื่อวัดผลสัมฤทธิ์งานพัฒนา บุคลากรห้องปฏิบัติการ	บุคคลากร	แบบประเมินการพัฒนาบุคลากร	ค่าเฉลี่ย	ระดับมาก

7. รายละเอียดของงบประมาณ

หมวดรายจ่าย	จำนวนเงิน	รายละเอียดการใช้จ่าย (ระบุแยกตามกิจกรรมให้ชัดเจน)
9, งบรายจ่ายอื่น	70,000	<p><u>ค่าใช้สอย</u> กิจกรรมที่ 2 งานตรวจประเมินคุณภาพภายในห้องปฏิบัติการ - ค่าตรวจประเมินคุณภาพภายใน 4,000 x จำนวน 2 วัน = 8,000 บาท - ค่าเดินทางผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจประเมินฯ จำนวน 2 ท่าน (ค่าตัวเครื่องบิน ค่าที่พัก และค่าพาหนะรับส่ง = 10,000 บาท) กิจกรรมที่ 3 งานบริการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ - ค่าธรรมเนียมการเข้าร่วมกิจกรรมทดสอบความชำนาญ 1 ครั้ง = 2,000 กิจกรรมที่ 4 งานพัฒนาบุคลากรห้องปฏิบัติการ - ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการ 1 ครั้ง = 20,000</p> <p><u>ค่าวัสดุ</u> กิจกรรมที่ 1 งานบริการทดสอบ - ค่าวัสดุสารเคมี อุปกรณ์ ฯลฯ ในการทดสอบ 2 ครั้ง = 25,000</p> <p>กิจกรรมที่ 3 งานบริการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ - ค่าวัสดุงานทดสอบความชำนาญ 1 ครั้ง = 5,000</p> <p>ถัวเฉลี่ยทุกรายการ</p>

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

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

8. การบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การควบคุม
1. ผู้ใช้บริการทดสอบตัวอย่างมีจำนวนน้อย	1.1 ประชาสัมพันธ์งานบริการทดสอบตัวอย่างอาหารหลากหลายช่องทาง 1.2 ทำแผนการตลาดเชิงรุกเพื่อเข้าถึงลูกค้าให้มากขึ้น
2. ผลงานทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการไม่ผ่าน	1.1 ใช้เครื่องมือทดสอบที่มีมาตรฐานและมีคุณภาพ 1.2 ทำการทดสอบซ้ำให้มากยิ่งขึ้น

9. ความพร้อม/การประเมินความเป็นไปได้โครงการ

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

10. ผลการดำเนินงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการในรอบปีที่ผ่านมา (โครงการต่อเนื่อง)

ปัญหา/อุปสรรคในปีที่แล้ว	การดำเนินงานปรับปรุงในปี
ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในการพัฒนาโครงการ/การขยายกลุ่มเป้าหมาย/การขยายหรือจัดทำโครงการใหม่เพิ่มเติม	
มหาวิทยาลัยควรให้ความสำคัญกับโครงการบริการวิชาการที่ทำประโยชน์จริงโดยมีการจัดอันดับหรือให้คะแนนและมีการสนับสนุนงบประมาณที่เพิ่มขึ้นได้ในแต่ละปีงบประมาณ	

11. แผนการใช้ประโยชน์จากการบริการวิชาการ

การบริการวิชาการเกิดประโยชน์ต่อ	กลุ่มเป้าหมาย	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ
การพัฒนาห้องปฏิบัติการ	ห้องปฏิบัติการศูนย์ฯ	1.ได้รับการตรวจประเมินฯ	1.ได้รับการรับรองคุณภาพ	ไตรมาส 1-2	ผศ.วชิระ สิงห์คง
ชุมชน /สังคม	ผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และประชาชนทั่วไป	1.ตัวอย่างที่ได้รับการทดสอบ	1.จำนวน 10 ตัวอย่าง	ไตรมาส 1-2	ผศ.วชิระ สิงห์คง