



**รายงานการจัดโครงการ**  
**ฝึกทักษะวิชาชีพสำหรับนักศึกษา กิจกรรมย่อยที่ 2 ฝึกทักษะ**  
**วิชาชีพ สาขาอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์ประมง**

**วันที่ ธันวาคม 2556 - สิงหาคม 2557**

**จัดทำโดย**

**สาขาอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์ประมง**  
**คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง**  
**มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง**

## แบบรายงานผลการดำเนินงานโครงการ

ผลิต :  ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์ ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557

 งบประมาณแผ่นดิน  งบประมาณเงินรายได้  อื่นๆ (ระบุ) .....

1. ชื่อโครงการ ฝึกทักษะวิชาชีพ: กิจกรรมย่อยที่ 2 ฝึกทักษะวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร

 งบดำเนินงาน  งบรายจ่ายอื่น  งบกลาง  งบจากภายนอก

2. ความสอดคล้องกับนโยบายสภามหาวิทยาลัย / พันธกิจของมหาวิทยาลัย

- นโยบายด้านพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อฝึกทักษะวิชาชีพและฝึกปฏิบัติการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร โดยมุ่งเน้นให้เกิดประสบการณ์จริงให้กับนักศึกษาก่อนที่จะออกไปสู่การประกอบอาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร
2. เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ และทันต่อการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยี
3. เพื่อเป็นการฝึกฝนความรับผิดชอบและการทำงานเป็นกลุ่ม

4. กิจกรรมของโครงการ

1. เตรียมความพร้อมจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์สำหรับการฝึกทักษะ
2. ประชุมนักศึกษาเพื่อชี้แจงรายละเอียดและกำหนดเวลาการฝึกแต่ละทักษะ
3. ดำเนินการฝึกทักษะวิชาชีพ โดยมีผู้รับผิดชอบดังนี้

ชื่อทักษะ	ผู้รับผิดชอบ
1. ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง	ผศ.ชมพูนุช โสมาลี ผศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณ์เดช
2. ทักษะการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ	อ.ดลฤดี พิชัยรัตน์ ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเห
3. ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว	ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล
4. ทักษะการผลิตผลิตภัณฑ์นม	อ.ดลฤดี พิชัยรัตน์
5. ทักษะการผลิตสารทำความสะอาดสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	ผศ.ดร.ชุตินุช สุจรีต

[พิมพ์ข้อความ]

ชื่อทักษะ	ผู้รับผิดชอบ
6. ทักษะการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	ผศ.ดร.ชุตินุช สุจริต
7. ทักษะทางด้านการวิเคราะห์อาหาร	อ.ดลฤดี พิชัยรัตน์
8. ทักษะการสืบค้นบทความทางวิชาการ	ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเห

4. รวบรวมสมุดฝึกทักษะและตรวจสอบการฝึกทักษะของนักศึกษา

5. สรุปผลและรายงานผลการดำเนินโครงการ

5. ระยะเวลาดำเนินงาน ธันวาคม 2556 – สิงหาคม 2557

ภายในมหาวิทยาลัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง

ภายนอก .....

7. งบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ .....10,000..... บาท

งบประมาณที่ใช้จ่ายจริง .....10,000..... บาท

8. สถานะของการเบิกจ่ายงบประมาณการดำเนินโครงการ

เคลียร์เงินเรียบร้อยแล้ว

อยู่ระหว่างเคลียร์เงิน

9. ผลการดำเนินงาน (ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายที่กำหนด ต้องครอบคลุมตัวชี้วัดของโครงการที่กำหนดในแผนปฏิบัติการประจำปี)

ตัวชี้วัดของโครงการ	ค่าเป้าหมายตัวชี้วัด		ปัญหาอุปสรรค / แนวทางแก้ปัญหา
	แผน	ผล	
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	...16..คน	...15..คน	นักศึกษาชั้นปีที่ 2 หมด สภาพก่อนขึ้นชั้นปีที่ 2 จำนวน 1 คน ทำให้จำนวน ไม่เป็นไปตามแผน
2. ร้อยละผู้เข้าร่วมโครงการอยู่ในกระบวนการของการ จัดกิจกรรมครบถ้วน	85	100	
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ ต่อกิจกรรมของโครงการ	85	87.2	
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อ ประโยชน์ของโครงการ	80	89.4	
5. ร้อยละโครงการ/กิจกรรมที่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่ กำหนด	90	100	

[พิมพ์ข้อความ]

ตัวชี้วัดของโครงการ	ค่าเป้าหมายตัวชี้วัด		ปัญหาอุปสรรค / แนวทางแก้ปัญหา
	แผน	ผล	
6. ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมโครงการ (1) ปรับปรุงเครื่องมือที่ชำรุดที่ใช้ในการฝึกทักษะ เช่น เครื่องผสมอาหาร	ความถี่.....10.....คน		

10. ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

1. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ และทักษะการปฏิบัติทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพิ่มขึ้น เสริมสร้างประสบการณ์ให้กับนักศึกษา ก่อนที่จะออกไปสู่การประกอบอาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร
2. นักศึกษาได้ฝึกการทำงานเป็นกลุ่ม เพื่อให้ นักศึกษาได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น

11. ปัญหาอุปสรรค / ข้อเสนอแนะ

11.1 ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินการ

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 มีชั่วโมงเรียนค่อนข้างมาก ทำให้การจัดสรรเวลาเพื่อการฝึกทักษะค่อนข้างลำบาก
2. อุปกรณ์เครื่องมือที่มีอายุการใช้งานนาน ไม่มีประสิทธิภาพในการใช้งาน เช่น เครื่องหยดหมุน เมื่อมีการใช้งานมาก

11.2 ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาการจัดโครงการประเภทนี้ครั้งต่อไป

สนับสนุนงบประมาณในการจัดซื้อเครื่องมือที่ไม่มีประสิทธิภาพในการใช้งานเนื่องจากอายุการใช้งานที่นาน

ลงชื่อ..... ผู้รายงานข้อมูล

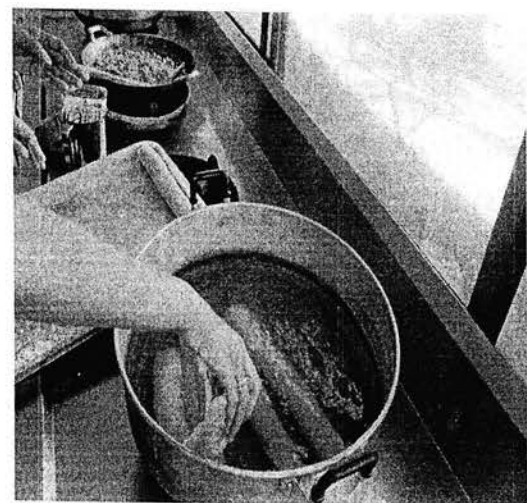
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นพรัตน์ มะเท)

ตำแหน่ง อาจารย์

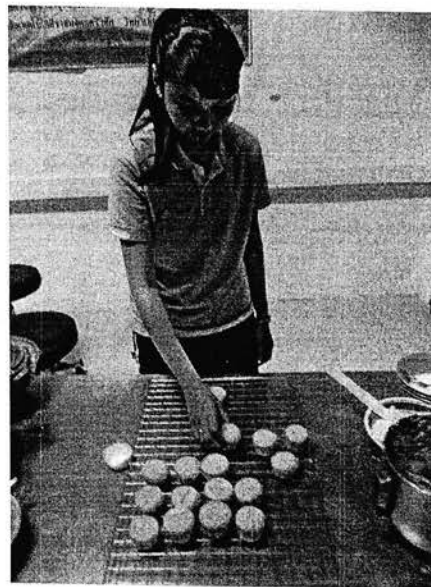
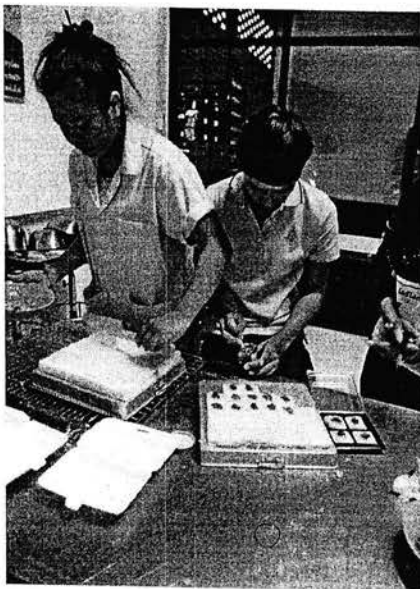
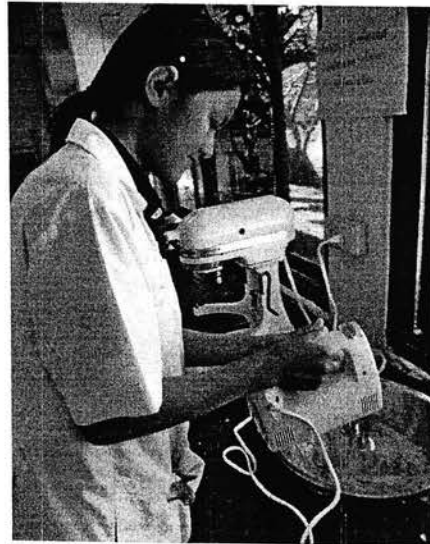
[พิมพ์ข้อความ]

## ภาพกิจกรรม

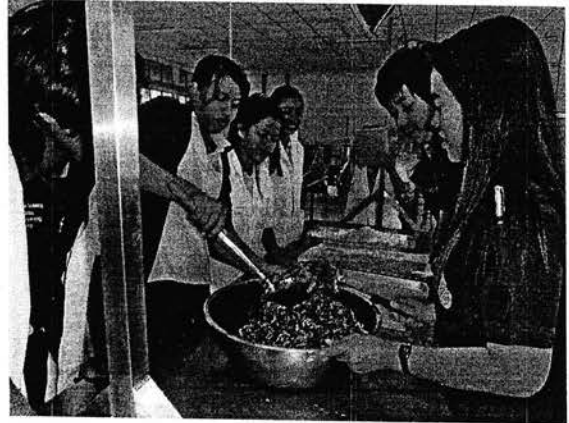
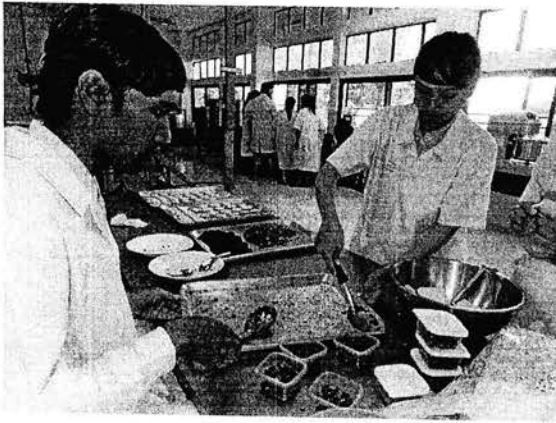
### 1. ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง



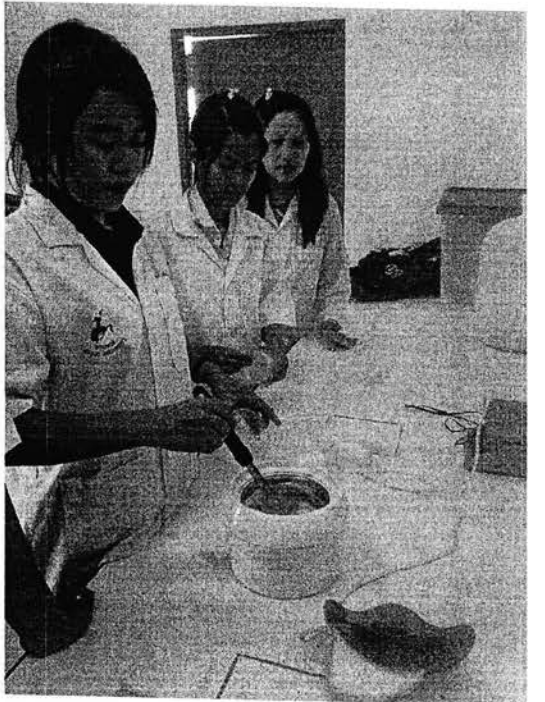
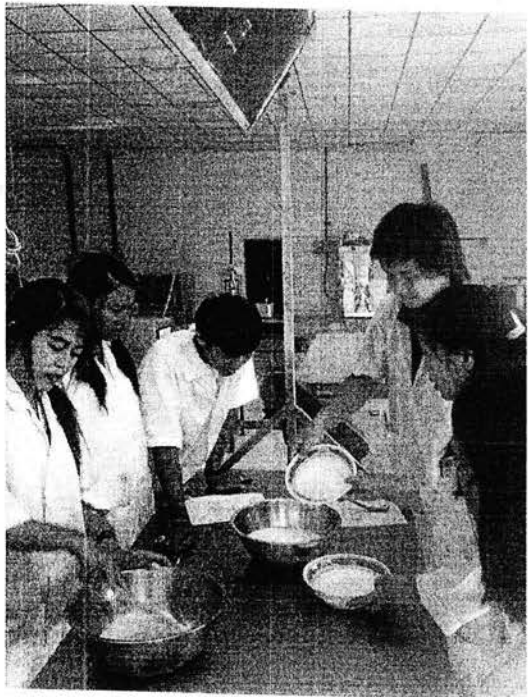
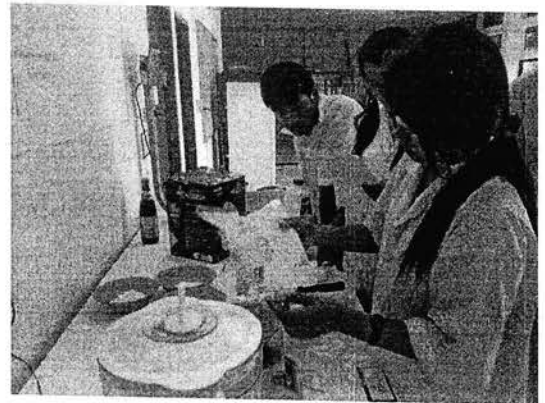
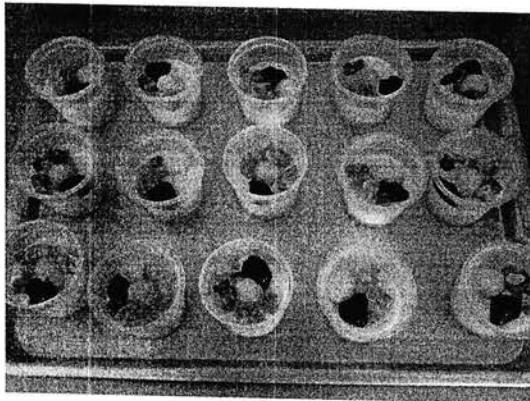
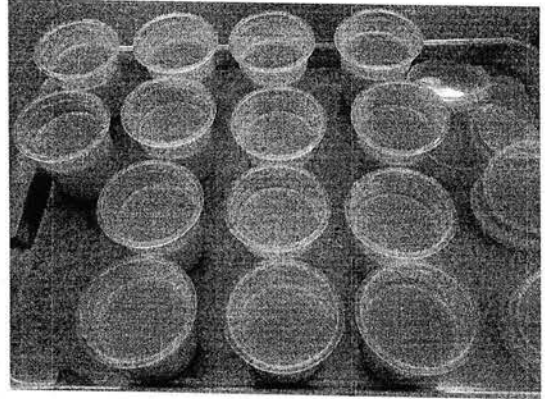
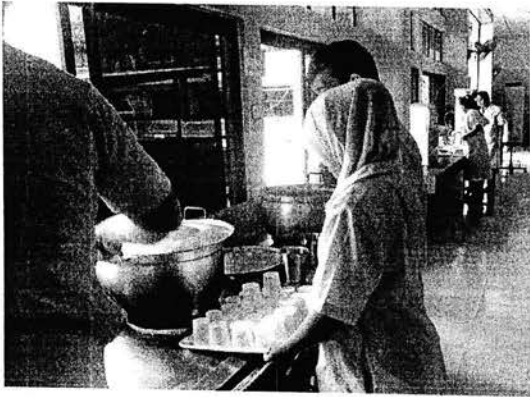
2. ทักษะการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ



3. ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว

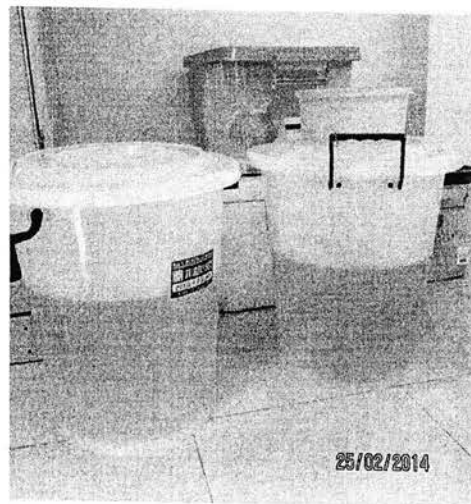
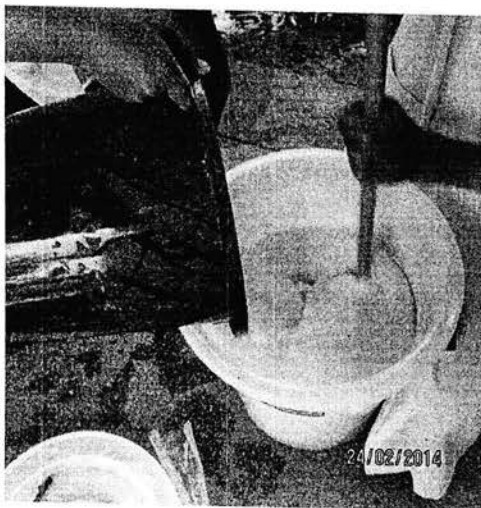
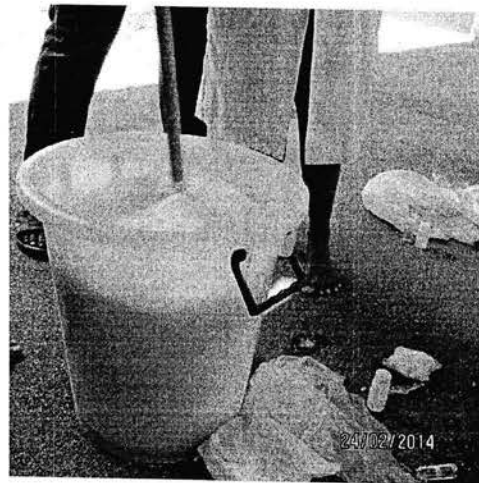
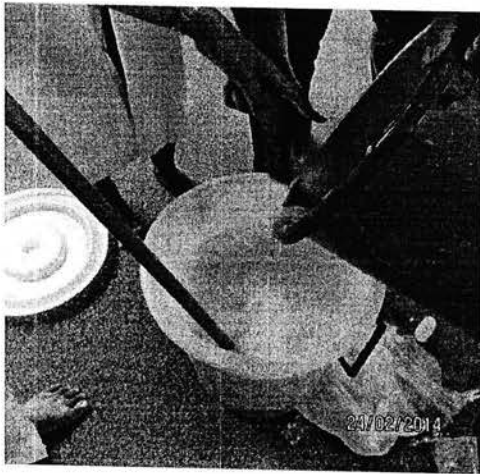
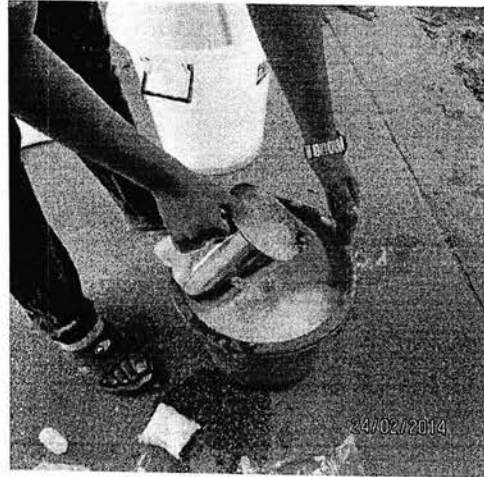


4. ทักษะการผลิตผลิตภัณฑ์นม

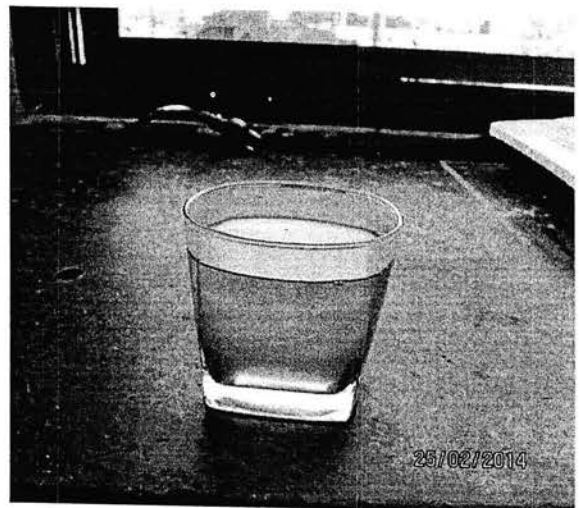
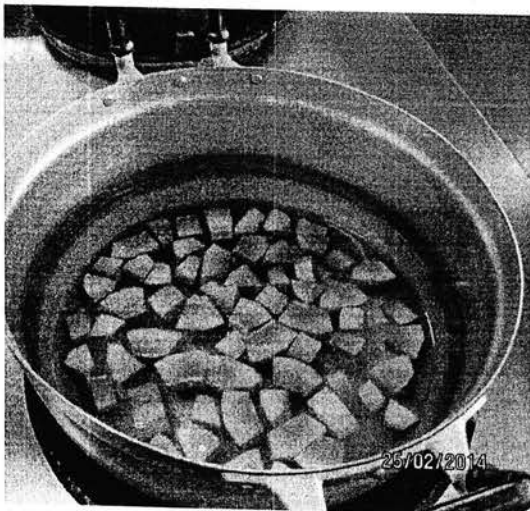
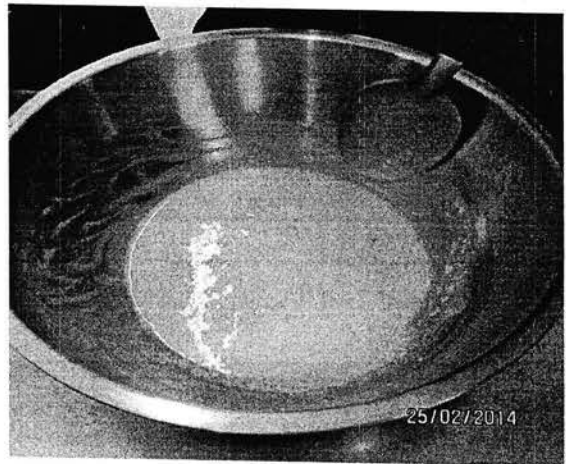
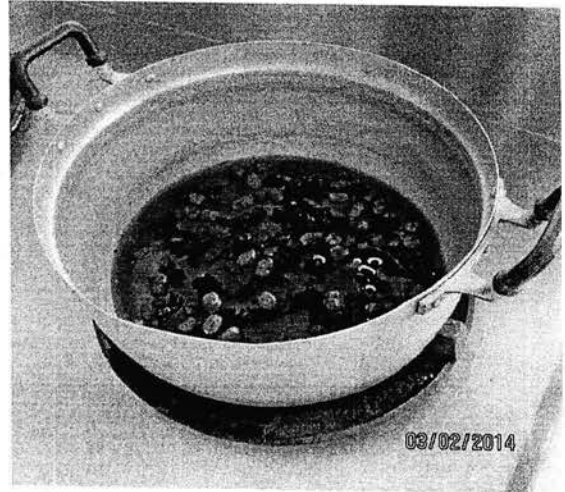
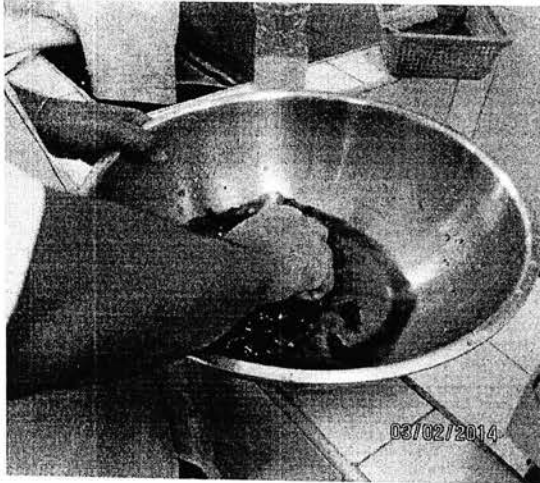




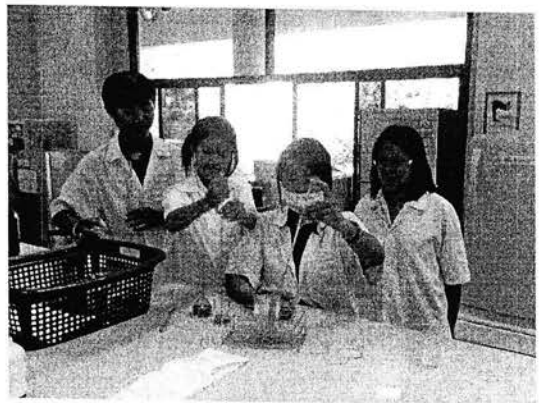
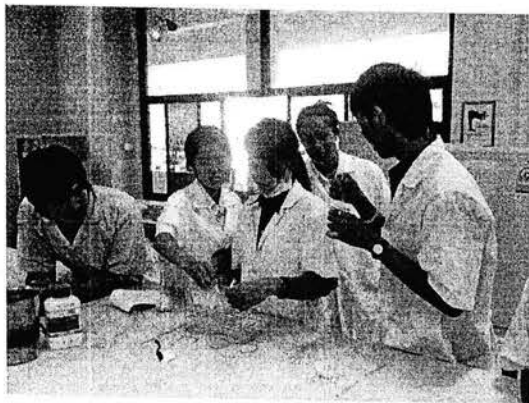
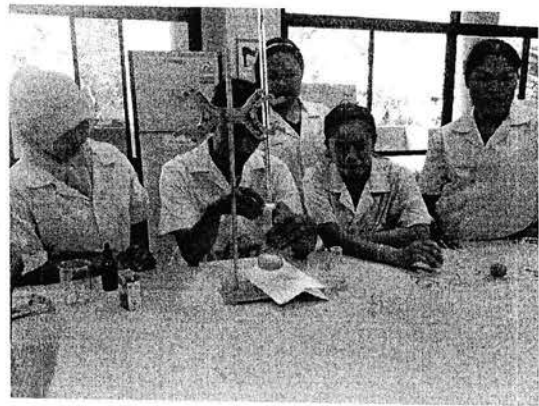
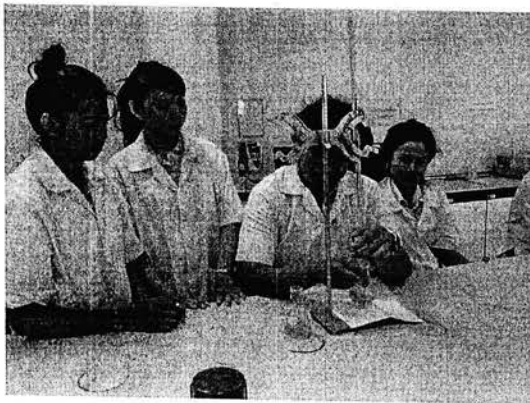
5. ทักษะการผลิตสารทำความสะอาดสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร



6. ทักษะการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ



7. ทักษะทางด้านการวิเคราะห์อาหาร



สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามจำนวน 15 ชุด จากผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 100 เปอร์เซนต์ โดยมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจตามหัวข้อการประเมินด้านต่าง ๆ ดังนี้

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ / ความรู้ความเข้าใจ / การนำความรู้ไปใช้					
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ค่าเฉลี่ย
	5	4	3	2	1	
<b>1. ด้านเนื้อหาและหลักสูตร</b>						
1. ความเหมาะสมของเนื้อหา	9	4	2	0	0	4.47
2. การนำเทคนิคต่างๆมาใช้ในการฝึก	9	4	2	0	0	4.47
3. ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ฝึก	5	5	5	0	0	4.00
4. ความเหมาะสมของสถานที่ฝึก	9	3	3	0	0	4.40
5. ความสะอาดเรียบร้อยของสถานที่ฝึก	9	4	2	0	0	4.47
6. ความเหมาะสมของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ฝึก	8	5	2	0	0	4.40
<b>2. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>						
1. ความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาก่อนการฝึกทักษะ	8	2	3	2	0	4.07
2. ความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาหลังการฝึกทักษะ	9	5	1	0	0	4.53
<b>3. ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์</b>						
1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	9	5	1	0	0	4.53
2. ได้รับความรู้ที่ทันสมัยและเป็นปัจจุบัน	8	5	2	0	0	4.40
ค่าเฉลี่ยรวม						4.37

ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อโครงการโดยรวม  $(4.37 \times 100) / 5 = 87.4$  เปอร์เซนต์