

ตัวบ่งชี้ สมค. ที่ 8

ผลการนำความรู้และประสบการณ์
จากการให้บริหารวิชาการมาใช้ใน
การพัฒนาการเรียนการสอนและการ
วิจัย

ตัวบ่งชี้ สมศ.ที่ 8

ผลการนำความรู้และประสบการณ์จากการให้บริการวิชาการมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนและการวิจัย

รายการหลักฐาน

หมายเลขเอกสาร	ชื่อเอกสาร
8-1	รายงานสรุปโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตอาหารเลี้ยงโคเนื้อด้วยผลพลอยได้จากโรงงานแป้งมัน (อ้าง 5.1-2-1)
8-2	มคอ. 3 และ 5 รายวิชาหลักการผลิตโคเนื้อและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อ
8-3	บทความวิจัยการใช้ผลพลอยได้จากโรงงานแป้งมันสำปะหลังเป็นแหล่งพลังงานและเยื่อใยในสูตรอาหารแกะขุน (อ้าง 5.1-3-1)
8-4	รายงานสรุปโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตและเพิ่มผลผลิตอ้อย (อ้าง 5.1-2-2)
8-5	มคอ. 3 และ 5 รายวิชาพืชเชิงพาณิชย์
8-6	ผลงานวิจัยเรื่องการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอัตราการสังเคราะห์ด้วยแสงสุทธิและศักยภาพของน้ำในใบอ้อยเพื่อหาค่าสอบเทียบแบบจำลองมวลชีวภาพของอ้อย
8-7	เล่มรายงานผลการดำเนินงาน โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรไอศกรีมนมสด
8-8	การรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์นม รหัสวิชา 04801429
8-9	เล่มรายงานเทคนิคการวิจัย เรื่อง การใช้หญ้าหวานเป็นสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลในไอศกรีมชาเขียว
	ผลการดำเนินงาน 30%
	คะแนนที่ได้ 5 คะแนน

ตัวบ่งชี้ที่ 8 ผลการนำความรู้และประสบการณ์จากการให้บริการวิชาการมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนและการวิจัย

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลผลิต
 เป้าหมาย ร้อยละ 30
 รอบระยะเวลา ปีการศึกษา 2555

ผลการดำเนินงาน

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	ผลการดำเนินงาน (ปีการศึกษา)		
		2553	2554	2555
1	จำนวนโครงการบริการวิชาการที่นำมาใช้พัฒนาการเรียนการสอน	3	0	0
2	จำนวนโครงการบริการวิชาการที่นำมาใช้พัฒนาการวิจัย	0	0	0
3	จำนวนโครงการบริการวิชาการที่นำมาใช้พัฒนาทั้งใน ส่วนของการเรียนการสอนและการวิจัย	4	1	3
4	จำนวนโครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการทั้งหมด	7	5	10
5	ร้อยละของโครงการบริการวิชาการที่นำมาใช้พัฒนาการเรียนการสอนและการวิจัย	100	20	30
6	คะแนนที่ได้	$\frac{100}{30} \times 5$ =5.00	$\frac{20}{30} \times 5$ =3.33	$\frac{30}{30} \times 5$ =5.00

เกณฑ์การประเมิน

ใช้บัญญัติไตรยางศ์เทียบ กำหนดร้อยละ 30 เท่ากับ 5 คะแนน ทุกกลุ่มสาขาวิชา

ผลการประเมินตนเอง

ตัวบ่งชี้ ที่	ผลการดำเนินงาน						ผลการประเมินตามเกณฑ์			เป้าหมาย 2555	การ ประเมิน เป้าหมาย	เป้าหมาย 2556
	2553	2554	2555	2553	2554	2555						
8	7	100	1	20	3	30	5.00	3.33	5.00	ร้อยละ 30	บรรลุ	ร้อยละ 35
	7		5		10							

ผลการประเมินของคณะกรรมการฯ (ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง โดยกรอกข้อมูลผลการดำเนินงานตามผลการประเมินของคณะกรรมการฯ และระบุเหตุผลในกรณีที่มีผลการประเมินแตกต่างกันในส่วนของหมายเหตุ)

เท่ากับผลการประเมินตนเอง แตกต่างจากผลการประเมินตนเอง

ตัวบ่งชี้ ที่	ผลการดำเนินงาน					ผลการประเมินตามเกณฑ์			เป้าหมาย 2555	การ ประเมิน เป้าหมาย	เป้าหมาย 2556
	2553	2554		2555		2553	2554	2555			
8		100	1	20		5.00	3.33		ร้อยละ 30		ร้อยละ 35
			5								

หมายเหตุ

ข้อมูลหลักฐาน

ลำดับที่	ชื่อโครงการบริการ วิชาการแก่สังคมที่มีการ นำไปบูรณาการ	ชื่อคณะ ผู้ดำเนินการ	ชื่อ หน่วยงานที่ ดำเนินการ	ลักษณะภารกิจที่มี การบูรณาการ	วันเดือนปีที่ นำไป บูรณาการ	รายละเอียดการนำการ บริการวิชาการไปบูรณา การ (ชื่อวิชา, ชื่อเรื่องวิจัย, ตำรา ฯ)
1	โครงการฝึกอบรมเชิง ปฏิบัติการการผลิต อาหารเลี้ยงโคเนื้อด้วยผล พลอยได้จากโรงงานแปง มัน (8-1)	อ.วัชรวิทย์ มีหนองใหญ่	สาขา ทรัพยากร เกษตรชีวภาพ	ใช้กับการเรียนการ สอน และงานวิจัย	23 เม.ย. 2556	- รายวิชาหลักการผลิตโค กระบือและการจัดการ ผลิตภัณฑ์เนื้อ (8-2) - บทความวิจัยการใช้ผล พลอยได้จากโรงงานแปงมัน สำหรับเป็นแหล่งพลังงาน และเยื่อใยในสูตรอาหารแกะ ขุน (8-3)
2	โครงการฝึกอบรมเชิง ปฏิบัติการการผลิต และเพิ่มผลผลิตอ้อย (8-4)	อ.ศุภวรรณ ประพันธ์	สาขา ทรัพยากร เกษตรชีวภาพ	ใช้กับการเรียนการ สอน และงานวิจัย	12-14 ก.พ. 2556	- รายวิชาพืชเชิงพาณิชย์ (8-5) - ผลงานวิจัยเรื่องการศึกษา ความสัมพันธ์ระหว่างอัตรา การสังเคราะห์ด้วยแสงสุทธิ และศักยภาพของน้ำในใบอ้อย เพื่อหาค่าสอบเทียบ แบบจำลองมวลชีวภาพของ อ้อย (8-6)
3	โครงการอบรมเชิง ปฏิบัติการหลักสูตรการ ผลิตเอศกรีมนมสด (8-7)	อ.อริสรา โพธิ์ สนาม	สาขา เทคโนโลยีการ อาหาร	ใช้กับการเรียนการ สอน และงานวิจัย	1 ต.ค.55 และ 2 ธ.ค.2555	- รายวิชา กระบวนการแปรร รูปผลิตภัณฑ์นม รหัส 04801429 (8-8) - โครงการวิจัย เรื่อง การใช้ หญ้าหวานเป็นสารทดแทน น้ำตาลในไอศกรีมชาเขียว (8-9)

รายการหลักฐาน

หมายเลขเอกสาร	ชื่อเอกสาร
8-1	รายงานสรุปโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตอาหารเลี้ยงโคเนื้อด้วยผลพลอยได้จากโรงงานแปงมัน (อ้าง 5.1-2-1)
8-2	มคอ. 3 และ 5 รายวิชาหลักการผลิตโคเนื้อและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อ
8-3	บทความวิจัยการใช้ผลพลอยได้จากโรงงานแปงมันสำปะหลังเป็นแหล่งพลังงานและเยื่อใยในสูตรอาหารแกะขุน (อ้าง 5.1-3-1)
8-4	รายงานสรุปโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตและเพิ่มผลผลิตอ้อย (อ้าง 5.1-2-2)
8-5	มคอ. 3 และ 5 รายวิชาพืชเชิงพาณิชย์
8-6	ผลงานวิจัยเรื่องการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอัตราการสังเคราะห์ด้วยแสงสุทธิและศักยภาพของน้ำในใบอ้อยเพื่อหาค่าสอบเทียบแบบจำลองมวลชีวภาพของอ้อย
8-7	เล่มรายงานผลการดำเนินงาน โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรไอศกรีมนมสด
8-8	การรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์นม รหัสวิชา 04801429
8-9	เล่มรายงานเทคนิคการวิจัย เรื่อง การใช้หญ้าหวานเป็นสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลในไอศกรีมชาเขียว