โครงการเตรียมความพร้อมนักศึกษาชั้นปีที่ 1
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ปีการศึกษา 2563

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

คำนำ

เอกสารรายงานผลการดำเนินโครงการปฐมนิเทศ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2563 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จัดทำขึ้นเพื่อรวบรวมเอกสารและนำเสนอผลการดำเนินงานโครงการ อันประกอบด้วย เอกสารเสนอโครงการ กำหนดการ ตลอดจนการประเมินผลสัมฤทธิ์ของโครงการ คณะกรรมการผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานครั้งต่อไป ตลอดจนเป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดกิจกรรมลักษณะนี้ในครั้งต่อไปให้ดียิ่งขึ้น อันจะเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาและคณาจารย์

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ผลการดำเนินโครงการเตรียมความพร้อมนักศึกษาใหม่สาขาอาหารและโภชนาการ
ประจำปีการศึกษา 2563
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

จากการดำเนินโครงการ พบว่า นักศึกษาเป็นเพศหญิงร้อยละ 96.04 และเพศชาย ร้อยละ 30.96 เป็นนักศึกษาหลักสูตร 4 ปี ร้อยละ 64.85 หลักสูตร 2 ปี (เทียบโอน) ร้อยละ 35.15 โดยจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษา 6 ร้อยละ 38.91 ระดับ ปวช. ร้อยละ 25.94 ระดับ ปวส.35.15 ดังตารางที่ 1

ผลการทดสอบความรู้ก่อน และหลัง พบว่า นักศึกษาหลักสูตร 4 ปี มีค่าคะแนนเฉลี่ยของความรู้ก่อนเข้าร่วมโครงการ 8.08 คะแนน หลังเข้าร่วมโครงการคะแนนเพิ่มเป็น 15.56 คะแนน ส่วนนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอนมีคะแนน ค่าคะแนนเฉลี่ยของความรู้ก่อนเข้าร่วมโครงการ 11.45 คะแนน หลังเข้าร่วมโครงการคะแนนเพิ่มเป็น 16.93คะแนน เมื่อวิเคราะห์ในภาพรวมของนักศึกษาทั้งหมด พบว่า ค่าคะแนนเฉลี่ยของความรู้ก่อนเข้าร่วมโครงการ 9.77 คะแนน หลังเข้าร่วมโครงการคะแนนเพิ่มเป็น 16.25 คะแนน ดังตารางที่ 2 3 และ 4

ตารางที่ 1 ข้อมูลพื้นฐาน

ข้อมูลพื้นฐาน		จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ			
	ชาย	74	30.96
	หญิง	165	69.04
	รวม	239	100.00
การศึกษา	หลักสูตร 4 ปี	155	64.85
	หลักสูตร 2 ปี (เทียบโอน)	84	35.15
	รวม	239	100.00
จบการศึกษา	มัธยมศึกษา 6	93	38.91
	ปวช.	62	25.94
	ปวส.	84	35.15
	รวม	239	100.00

ตารางที่ 2 ระดับคะแนนทดสอบก่อนเข้าร่วมโครงการ

คะแนน	4 ปี (คน)	ร้อยละ	เทียบโอน (คน)	ร้อยละ	รวม (คน)	ร้อยละ
0	0	0.00	0	0.00	0	0.00
1	0	0.00	0	0.00	0	0.00
2	2	1.29	0	0.00	2	0.84
3	6	3.87	0	0.00	6	2.51
4	8	5.16	0	0.00	8	3.35
5	16	10.32	2	2.38	18	7.53
6	12	7.74	5	5.95	17	7.11
7	23	14.84	6	7.14	29	12.13
8	20	12.90	6	7.14	26	10.88
9	24	15.48	8	9.52	32	13.39
10	14	9.03	9	10.71	23	9.62
11	11	7.10	9	10.71	20	8.37
12	7	4.52	10	11.90	17	7.11
13	7	4.52	12	14.29	19	7.95
14	2	1.29	6	7.14	8	3.35
15	2	1.29	4	4.76	6	2.51
16	1	0.65	4	4.76	5	2.09
17	0	0.00	3	3.57	3	1.26
18	0	0.00	0	0.00	0	0.00
19	0	0.00	0	0.00	0	0.00
20	0	0.00	0	0.00	0	0.00
รวม	155	100.00	84	100.00	239	100.00

ตารางที่ 3 ระดับคะแนนทดสอบหลังเข้าร่วมโครงการ

คะแนน	4 ปี (คน)	ร้อยละ	เทียบโอน (คน)	ร้อยละ	รวม (คน)	ร้อยละ
0	0	0.00	0	0.00	0	0.00
1	0	0.00	0	0.00	0	0.00
2	0	0.00	0	0.00	0	0.00
3	0	0.00	0	0.00	0	0.00
4	0	0.00	0	0.00	0	0.00
5	0	0.00	0	0.00	0	0.00
6	0	0.00	0	0.00	0	0.00
7	1	0.65	0	0.00	1	0.42
8	2	1.29	0	0.00	2	0.84
9	4	2.58	1	1.19	5	2.09
10	3	1.94	2	2.38	5	2.09
11	3	1.94	2	2.38	5	2.09
12	4	2.58	3	3.57	7	2.93
13	16	10.32	4	4.76	20	8.37
14	16	10.32	4	4.76	20	8.37
15	19	12.26	5	5.95	24	10.04
16	21	13.55	7	8.33	28	11.72
17	26	16.77	9	10.71	35	14.64
18	22	14.19	17	20.24	39	16.32
19	9	5.81	19	22.62	28	11.72
20	9	5.81	11	13.10	20	8.37
รวม	155	100.00	84	100.00	239	100.00

ตารางที่ 4 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยคะแนนทดสอบก่อน-หลังเข้าร่วมโครงการ

นักศึกษา	คะแนนก่อน	คะแนนหลัง
หลักสูตร 4 ปี	8.08	15.56
หลักสูตร 2 ปี	11.45	16.93
นักศึกษาทั้งหมด	9.77	16.25

โดยจากการจัดโครงการเตรียมความพร้อมนักศึกษาใหม่สาขาอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2563 ส่งผลให้นักศึกษาได้รับความรู้พื้นฐานด้านอุปกรณ์งานครัว และการประกอบอาหารเบื้องต้น เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อม และพัฒนาความรู้พื้นฐานที่จำเป็นต่อการเรียนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ อีกทั้งความรู้ดังกล่าวมีส่วนช่วยให้เมื่อนักศึกษาได้ไปเรียนในแต่ละรายวิชา สามารถเลือก ใช้ ประเมิน และประยุกต์ วัตถุดิบ และอุปกรณ์ได้ โดยเป็นการลดภาระการทำงานของเจ้าหน้าที่ และอาจารย์ในการเรียนการสอน และลดความเหลื่อมล้ำทางการศึกษาในกรณีที่นักศึกษามาจากสายวิชาชีพที่แตกต่างกัน

ภาคผนวก

แบบเสนอโครงการ

☐ **งบประมาณแผ่นดิน** ☑ **งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563**

หน่วยงานคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

☑ ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ☐ ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
☐ ผลผลิต : ผลงานวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ ☐ ผลผลิต : ผลงานวิจัยเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี
☐ ผลผลิต : โครงการเตรียมความพร้อมสู่ประชาคมอาเซียน

1. **ชื่อโครงการ** โครงการเตรียมความพร้อมก่อนเรียนสำหรับนักศึกษาหลักสูตรอาหารและโภชนาการชั้นปีที่ 1

2. **ประเภทโครงการ**

☑ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่อง (ระบุปีที่เริ่มดำเนินการครั้งแรกพร้อมงบประมาณที่ใช้ในการดำเนินงาน)

ปีที่ 1 ดำเนินการในปีงบประมาณ.....วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ..... งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง .....บาท

ปีที่ 2 ดำเนินการในปีงบประมาณ.....วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ..... งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง .....บาท

ปีที่ 3 ดำเนินการในปีงบประมาณ.....วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ..... งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง .....บาท

ปีที่ 4 ดำเนินการในปีงบประมาณ.....วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ..... งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง .....บาท

ปีที่ 5 ดำเนินการในปีงบประมาณ.....วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ..... งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง .....บาท

3. **ผู้รับผิดชอบโครงการ**

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ประธานหลักสูตรอาหารและโภชนาการ เบอร์โทรศัพท์ 089-6000993

4. **สอดคล้องกับยุทธศาสตร์วาระเร่งด่วน พ.ศ.2557-2560 ของมหาวิทยาลัยฯ ในด้านใด**

(✓) 1. Hands On : การสร้างบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ

( ) 2. Research & Innovations : พัฒนางานวิจัย และนวัตกรรม

( ) 3. Internationalization : ส่งเสริมความเป็นนานาชาติ

( ) 4. Modern Management : การบริหารจัดการสมัยใหม่

5. **สอดคล้องกับ กลวิธี/มาตรการ ตามแผนปฏิบัติราชการ 4 ปี พ.ศ.2557-2560 มทร.ธัญบุรี คือ**

1. พัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน ที่ส่งเสริมทักษะการปฏิบัติงาน เช่น ห้องปฏิบัติการ ครุภัณฑ์อุปกรณ์เครื่องมือปฏิบัติการ ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรร่วมกัน และปรับปรุงสภาพแวดล้อม
2. พัฒนาบุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพ และคุณธรรม จริยธรรมของนักศึกษา และบุคลากร

6. **สอดคล้องกับ กลวิธี/มาตรการ ตามแผนปฏิบัติราชการ 4 ปี พ.ศ.2557-2560 ของหน่วยงาน**

สร้างมาตรฐานการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีคุณภาพ และได้มาตรฐานสากล

7. สอดคล้องนโยบายการพัฒนามหาวิทยาลัยฯ (เลือกเพียง 1 หัวข้อ)

- ☐ การจัดการศึกษา
- ☐ การวิจัย
- ☑ การพัฒนานักศึกษา
- ☐ การพัฒนาอาจารย์และบุคลากร
- ☐ การบริหารจัดการ
- ☐ การสร้างความร่วมมือทั้งภายในและต่างประเทศ
- ☐ การยกระดับการให้บริการและปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐาน
- ☐ การประกันคุณภาพการศึกษา

8. หลักการและเหตุผล (เขียนจากใหญ่ไปหาเล็ก เพื่อแสดงให้เห็นถึงความจำเป็นในการทำโครงการ/กิจกรรม)

นโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในแผนบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2563 – 2570 มีบทบาทสำคัญเพื่อสนับสนุนให้โจทย์ท้าทายสำคัญของประเทศบรรลุเป้าหมายได้ ตามเป้าประสงค์ของการพัฒนา ใน ๔ ด้าน ได้แก่ 1) การพัฒนากำลังคนและสถาบันความรู้ มุ่งเน้นการพัฒนาบุคลากรให้มีคุณภาพ สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเองตลอดชีวิตและมีทักษะที่จำเป็นต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ 2) การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์ท้าทายของสังคม มุ่งเน้นการวิจัยเพื่อสะสมความรู้เพื่อเป็นการวางรากฐานสำหรับอนาคตและการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ไปสู่ขีดความสามารถและความเข้มแข็งของประเทศในด้านต่าง ๆ 3) การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขัน มุ่งเน้นการบ่มเพาะและพัฒนาขีดความสามารถผู้ประกอบการนวัตกรรม การพัฒนาระบบนิเวศทางนวัตกรรมในด้านต่าง ๆ ให้เอื้อต่อการสร้างและแปลงนวัตกรรมสู่มูลค่าทางเศรษฐกิจและคุณค่าทางสังคม 4) การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่และลดความเหลื่อมล้ำ โดยดำเนินงานควบคู่ไปกับการปฏิรูประบบอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมของประเทศ มุ่งเน้นการส่งเสริมให้มหาวิทยาลัยเป็นฟันเฟืองสำคัญสำหรับการสร้างคน สร้างองค์ความรู้และการสร้างนวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์ท้าทายของประเทศผ่านการปรับเปลี่ยนบทบาทภารกิจกลุ่มมหาวิทยาลัย เปลี่ยนหลักสูตรและกระบวนการเรียนรู้ รวมทั้งจัดระบบและการบริหารจัดการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เป็นมหาวิทยาลัยมุ่งเพื่อผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพชั้นนำด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมในระดับประเทศและระดับสากล โดยมียุทธศาสตร์ในการการผลิตและพัฒนากำลังคนด้านวิชาชีพและเทคโนโลยีชั้นสูงรองรับยุทธศาสตร์ชาติ โดยมีเป้าประสงค์ที่จะผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ มีสมรรถนะตามมาตรฐานวิชาชีพ สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการกำลังคนตามยุทธศาสตร์ชาติ ผลิตกำลังคนที่มีทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะตามมาตรฐานวิชาชีพและพัฒนาคุณภาพชีวิตได้ตามศักยภาพและผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้ประกอบการรองรับยุทธศาสตร์ชาติ โดยมีกลยุทธ์ในการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและตอบสนองยุทธศาสตร์ชาติ พัฒนากระบวนการเรียนการสอนโดยเน้นรูปแบบ Active Learning และ Competency Skills การเสริมประสบการณ์วิชาชีพให้นักศึกษาด้วยสหกิจศึกษาและWork-based learning พัฒนานักศึกษาให้มีความสามารถด้านภาษาอังกฤษและด้าน ICT ตามเกณฑ์มาตรฐาน พัฒนาให้มีความเป็นผู้ประกอบการและเป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์ในศตวรรณที่ 21

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จึงเล็งเห็นว่าการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากนักศึกษาที่เข้ามาเรียนในชั้นปีที่ 1 มีความรู้พื้นฐานที่แตกต่างกัน ทำให้เมื่อมาเรียนส่งผลให้ความสามารถในการเรียนรู้ที่ต่างกัน ดังนั้นการจัดโครงการเตรียมความพร้อมก่อนเรียนสำหรับหรับนักศึกษาหลักสูตรอาหารและโภชนาการชั้นปีที่ 1 จึงเป็นส่วนที่สำคัญที่จะเป็นการเตรียมความพร้อมของผู้เรียน และมุ่งสู่การพัฒนาตนเองสู่การศึกษาตามความต้องการของหลักสูตรต่อไป

9. วัตถุประสงค์ / ตัวชี้วัดของวัตถุประสงค์ เป็นการบอกให้ทราบว่าการดำเนินโครงการนี้มีความต้องการให้เกิดอะไรขึ้น

วัตถุประสงค์ต้องมีความสอดคล้องกับหลักการและเหตุผล บอกให้ทราบว่าสิ่งที่จะต้องทำให้เกิดขึ้นในโครงการนี้คืออะไร มีความชัดเจน ไม่คลุมเครือ ปฏิบัติได้ สามารถวัดและประเมินผลได้ ไม่ควรมีหลายข้อ และต้องกำหนดตัวชี้วัดของวัตถุประสงค์เพื่อให้บ่งบอกถึงความสำเร็จได้

ตัวชี้วัดของวัตถุประสงค์

วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย
1. เพื่อทราบระดับความรู้พื้นฐานของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ก่อนเข้าร่วมโครงการ	1. เกณฑ์ระดับความรู้	ระดับความรู้	ระดับปานกลาง
2. เพื่อปรับความรู้พื้นฐานของนึกศึกษาชั้นปีที่ 1 ตามมาตรฐานหลักสูตร	2. จำนวนผู้เข้ารวมโครงการ	คน	150
3. เพื่อทราบระดับความรู้พื้นฐานของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 หลังเข้าร่วมโครงการ	3. เกณฑ์ระดับความรู้	ระดับความรู้	ระดับดีมาก

10. กลุ่มเป้าหมายผู้ร่วมโครงการ

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 หลักสูตรอาหารและโภชนาการ จำนวน 150 คน

11. กิจกรรมการดำเนินงาน

11.1 การวางแผนการดำเนินการ (P_Plan)

1. แต่งตั้งคณะกรรมการ
2. ขออนุมัติโครงการ
3. ประชุมคณะกรรมการโครงการและผู้เกี่ยวข้องเพื่อวางแผนดำเนินการ

11.2 การดำเนินงานตามแผน (D_Do)

1. จัดเตรียมการ ติดต่อวิทยากร สถานที่ เตรียมเอกสาร และอุปกรณ์ต่าง ๆ
2. ดำเนินการตามตารางกำหนดการ เช่น บรรยาย ประชุมกลุ่มอภิปราย กรณีศึกษาและเกม ฝึกปฏิบัติ
3. เรื่อง/หัวข้อการบรรยาย การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียน เช่น แนะนำคณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการและอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปีที่ 1 ระเบียบในการใช้ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ การเบิกวัสดุอุปกรณ์ส่วนกลางและพื้นฐานการชั่งตวงวัด, สุขลักษณะอนามัยส่วนบุคลและการแต่งกายที่ถูกต้องในการเรียน, ทักษะการใช้ชีวิตในการเรียนวิชาชีพอาหารและโภชนาการเป็นต้น

11.3 การติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน (C_Check)

1. การติดตามตัวชี้วัดเป้าหมายผลผลิต (ตัวบ่งชี้ พรบ.งบประมาณรายจ่ายประจำปี ตามข้อ 14)
   - เครื่องมือที่ใช้ในการติดตามผล แบบทดสอบก่อน-หลังเข้าร่วมโครงการ
   - ระยะเวลาในการติดตามผล สิ้นสุดโครงการ 30 วัน

12. สถานที่ดำเนินงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จ.ปทุมธานี โดยใช้วิธีการประชุมผ่านทางออนไลน์

13. กำหนดการจัดโครงการ 3 กรกฎาคม 2563

14. งบประมาณ

กิจกรรมนี้ไม่มีการใช้งบประมาณ

15. แผนการดำเนินงานและการใช่จ่ายงบประมาณ (ข้อ 1-4 ใส่เครื่องหมาย / ข้อ 5 ใส่เป็นตัวเลข)

นำข้อมูลจากข้อ 9 มาประกอบการกำหนดระยะเวลาในการดำเนินงาน

แผนการดำเนินงาน และ การใช้จ่ายงบประมาณ	**ต.ค.**	**พ.ย.**	**ธ.ค.**	**ม.ค.**	**ก.พ.**	**มี.ค.**	**เม.ย.**	**พ.ค.**	**มิ.ย.**	**ก.ค.**	**ส.ค.**	**ก.ย.**
1.วางแผนการดำเนินการ (P_Plan)									↔			
2.การดำเนินการจัดโครงการ (D_Do)										↔		
3.ติดตามและประเมินผล การดำเนินงาน (C_Check)											↔	
4.ปรับปรุง/พัฒนา/แก้ไขจากผล การติดตามและประเมินผล (A_Action)											↔	↔

16. ตัวชี้วัดเป้าหมายผลผลิต

16.1 เชิงปริมาณ

1. ผู้เข้าร่วมโครงการ.....150.....คน
2. ผู้เข้าร่วมโครงการอยู่ในกระบวนการของการจัดกิจกรรมครบถ้วน ร้อยละ 80
3. ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 82
4. จำนวนครั้งที่ดำเนินโครงการ.....1.....ครั้ง
5. อื่น ๆ (ระบุ).....

16.2 เชิงคุณภาพ

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในกระบวนการจัดการโครงการ ร้อยละ 82
2. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ ร้อยละ 84
3. นักศึกษาและบุคลากรอุดมศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ มีทักษะและความสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศและมีความเข้าใจเกี่ยวกับประชาคมอาเซียนอย่างดี ร้อยละ 80
4. อื่น ๆ (ระบุ).....

16.3 เชิงเวลา

1. โครงการ/กิจกรรมที่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด ร้อยละ 90
2. อื่น ๆ (ระบุ).....

16.4 ตัวชี้วัดการบูรณาการ

(ระบุ).....

17. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักศึกษามีความรู้พื้นฐานในมาตรฐานเดียวกัน
2. นักศึกษามีความพร้อมก่อนการเรียนตามความต้องการของหลักสูตร

18. ปัญหา/อุปสรรค ในการดำเนินงานที่ผ่านมา (เฉพาะโครงการต่อเนื่อง)

.....

.....

19. แนวทางการพัฒนา/ปรับปรุงการดำเนินงาน (เฉพาะโครงการต่อเนื่อง A Act)

.....

.....

20. สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยงที่อาจจะเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ

สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยง	แนวทางแก้ไข/ป้องกันความเสี่ยง
1.	1.
2.	2.
3.	3.

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม)
ตำแหน่งประธานหลักสูตรอาหารและโภชนาการ
...../...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น
.....

ลงชื่อ.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)
หัวหน้าหน่วยงาน คณบดี/ผู้อำนวยการ
...../...../.....

***แนบตารางการอบรม สัมมนา โดยระบุ หลักสูตร/เรื่อง/หัวข้อ การบรรยาย การอภิปราย ระบุชื่อวิทยากร ตำแหน่ง หน่วยงานที่สังกัด เพื่อประกอบการพิจารณา

ตารางดำเนินการ

โครงการเตรียมความพร้อมก่อนเรียนสำหรับนักศึกษาหลักสูตรอาหารและโภชนาการชั้นปีที่ 1

วันที่ 3 กรกฎาคม 2563 เวลา 13.00-16.00 น.

เวลา	หัวข้อ
13.00-13.30 น.	กล่าวเปิดงานและกล่าวต้อนรับนักศึกษาใหม่ ผู้ช่วยศาสตราจารยอภิญญา พุกสุขสกุล หัวหน้าสาขาอาหารและโภชนาการ และผู้ช่วยศาสตารจารย์พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ประธานหลักสูตรอาหารและโภชนาการ
13.30-13.50 น.	นักศึกษาทำข้อสอบก่อนเรียน
13.50-14.20 น.	- แนะนำคณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ - แนะนำอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปีที่ 1
14.20-14.50 น.	ทักษะการใช้ชีวิตในการเรียนวิชาชีพอาหารและโภชนาการ โดย อาจารย์เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว
14.50-15.20 น.	- ระเบียบการใช้ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ - สุขอนามัยส่วนบุคคลและการแต่งกายในการเรียน อาจารย์อรอุมา คำแดง
15.20-15.40 น.	- การเบิกวัสดุและอุปกรณ์ส่วนกลาง - พื้นฐานการชั่งตวงวัด อาจารย์พรพาชื่น ชูเชิด
15.40-16.00 น.	นักศึกษาทำข้อสอบหลังเรียน
16.00 น.	เสร็จสิ้นโครงการ

แบบทดสอบก่อนและหลัง
โครงการเตรียมความพร้อมนักศึกษาใหม่สาขาอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2563
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

1. 1 ช้อนโต๊ะ มีกี่ช้อนชา
   ก. 2 ช้อนชา ข. 3 ช้อนชา
   ค. 3 ช้อนชา ง. 4 ช้อนชา

2. น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ มีน้ำหนักประมาณกี่กรัม
   ก. 5 กรัม ข. 10 กรัม
   ค. 15 กรัม ง. 20 กรัม

3. 1 ถ้วยตวงของเหลว มีปริมาตรกี่มิลลิลิตร
   ก. 100 มิลลิลิตร ข. 200 มิลลิลิตร
   ค. 250 มิลลิลิตร ง. 500 มิลลิลิตร

4. น้ำ 1 ลิตร เทียบเท่ากับกี่ถ้วยตวง
   ก. 10 ถ้วยตวง ข. 5 ถ้วยตวง
   ค. 4 ถ้วยตวง ง. 2 ถ้วยตวง

5. 1 ลิตร เท่ากับกี่มิลลิลิตร
   ก. 10 มิลลิลิตร ข. 100 มิลลิลิตร
   ค. 500 มิลลิลิตร ง. 1,000 มิลลิลิตร

6. การตวงวัตถุดิบอุปกรณ์ใดให้ความแม่นยำมากที่สุด
   ก. ช้อนตวง ข. ถ้วยตวง
   ค. ตราชั่งชนิดสปริง ง. ตาชั่งดิจิตอล

7. การตวงวัตถุดิบอุปกรณ์ใดให้ความแม่นยำมากที่สุด
   ก. ช้อนตวง ข. ถ้วยตวง
   ค. ตราชั่งชนิดสปริง ง. ตาชั่งดิจิตอล

8. 1 ถ้วยตวงของแห้ง มีกี่ช้อนโต๊ะ
   ก. 16 ข. 14
   ค. 12 ง. 8

9. 1 ถ้วยตวงของแห้ง มีกี่ช้อนช้อนชา

ก. 16 ข. 24

ค. 36 ง. 48

10. ชุดถ้วยตวงของแห้ง มีขนาดเท่าใดบ้าง

ก. 1 ถ้วยตวง และ ½ ถ้วยตวง

ข. 1 ถ้วยตวง ½ ถ้วยตวง และ ¼ ถ้วยตวง

ค. 1 ถ้วยตวง ½ ถ้วยตวง ¼ ถ้วยตวง และ 1/8 ถ้วยตวง

ง. 1 ถ้วยตวง ½ ถ้วยตวง ¼ ถ้วยตวง และ 3/4 ถ้วยตวง

11. น้ำเดือดที่อุณภูมิเท่าไหร่

ก. 100 องศาเซลเซียส ข. 120 องศาเซลเซียส

ค. 140 องศาเซลเซียส ง. 150 องศาเซลเซียส

12. หม้อชนิดใดควรเลือกในการแกงส้ม

ก. อลูมิเนียม ข. เหล็กหล่อ

ค. สแตนเลส ง. ทองเหลือง

13. หากต้องการหุงขาวใหม่ ควรใช้อัตราส่วนระหว่างข้าวกับน้ำเท่าไหร่

ก. ข้าว 1 : น้ำ 1 ข. ข้าว 1 : น้ำ 1.5

ค. ข้าว 1 : น้ำ 2 ง. ข้าว 1 : น้ำ 2.5

14. หากต้องการลวกผักสีเขียวให้มีสีสวยสด ควรเติมสิ่งใดลงในน้ำลวก

ก. น้ำมะนาว ข. เกลือ

ค. ผงชูรส ง. แป้งมัน

15. น้ำตาลทรายที่ใช้ในครัวเรือน มีชื่อทางวิทยาศาสตร์อย่างไร

ก. กลูโคส ข. กาแลตโตส

ค. ซูโคส ง. ฟรุตโตส

16. น้ำนมมีน้ำตาลชนิดใดเป็นองค์ประกอบ

ก. กลูโคส ข. กาแลตโตส

ค. ซูโคส ง. ฟรุตโตส

17. แป้งอะไรที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูน

ก. แป้งข้าวเจ้า ข. แป้งมัน

ค. แป้งข้าวเหนียว ง. แป้งถั่วเขียว

18. อาหารชนิดใดไม่มีคอเลสเตอรอล

ก. ปลาทู
ข. น้ำมันมะพร้าว
ค. เนยสด
ง. สันในไก่

19. น้ำมันชนิดใดเหมาะสำหรับการทอดมากที่สุด

ก. น้ำมันมะกอก
ข. น้ำมันถั่วลิสง
ค. น้ำมันเมล็ดทานตะวัน
ง. น้ำมันปาล์ม

20. แกงเลียงมีผักชนิดใดเป็นเอกลักษณ์

ก. บวบ
ข. ใบแมงลัก
ค. ใบโหระพา
ง. ใบยี่หร่า