

แบบฟอร์มการนำเสนองานในเวทีคุณภาพ คณะทรัพยากรธรรมชาติ ปีการศึกษา 2566

1. ชื่อเรื่อง "วาริชซีฟู้ด สูตรสร้างผู้ประกอบการ"
2. โครงการกิจกรรม/ด้าน
 - ด้านการเรียนการสอนและคุณภาพบัณฑิต ด้านบริหารจัดการ
 - ด้านงานวิจัย ด้านการประกันคุณภาพ
 - ด้านบริการวิชาการ ด้านการดำเนินงานที่ใช้เครื่องมือ Lean & Kaizen
 - ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ด้านเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน SDGs
3. รายชื่อคณะทำงานพัฒนาแนวปฏิบัติที่ดี
 - 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นเรศ ช้วนยุค ที่ปรึกษาคณะทำงาน
 - 2) ดร.พรพิมล เชื้อดวงมุข ที่ปรึกษาคณะทำงาน
 - 3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุทธพงษ์ สังข์น้อย ประธานโครงการเตรียมความพร้อมร้าน
วาริช Seafood
 - 4) ดร.เอกนรินทร์ รอดเจริญ อาจารย์ที่ปรึกษาชมรมวาริชศาสตร์
 - 5) อาจารย์อานนท์ อุปบัลลังก์ คณะทำงาน
 - 6) อาจารย์คณินนิตย์ ลิ้มจิรขจร คณะทำงาน
 - 7) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีฎาภรณ์ แก้วทวี คณะทำงาน
 - 8) ดร.นัทธ์ นันทพงษ์ คณะทำงาน
 - 9) ดร.จิรพรรณ สัจจรักษ์ คณะทำงาน
 - 10) นางมาลี เจตวิจิตร คณะทำงาน
 - 11) นายนพรัตน์ แทนมาก คณะทำงาน

- 12) นายอัศวินวิทย์ อีสสระโร คณะทำงาน
- 13) นายทองศักดิ์ ทองชะอู่ม คณะทำงาน
- 14) นางสาวพัชรินทร์ สุขแต่้ม คณะทำงานและเลขานุการ
4. บุคลากร สายวิชาการ สายอำนวยการ
5. ข้อมูลเบื้องต้นของหน่วยงาน

สาขาวิชาวาริชศาสตร์และนวัตกรรมการจัดการ คณะทรัพยากรธรรมชาติ ได้เปิดใช้หลักสูตรการเรียนการสอนมาตั้งแต่ พ.ศ. 2521 จนถึงปัจจุบัน อัตรากำลังของสาขาวิชาฯ ประกอบด้วย คณาจารย์จำนวน 9 ท่าน และบุคลากร จำนวน 5 ท่าน ปัจจุบันมีนักศึกษาระดับปริญญาตรีทั้ง 4 ชั้นปี ประมาณ 240 คน โดยนักศึกษาทุกคนในหลักสูตรทั้ง 4 ชั้นปีจะเป็นสมาชิกของชมรมวาริชศาสตร์

6. การประเมินปัญหา/ความเสี่ยง (Assessment)

ตามที่คณะทรัพยากรธรรมชาติ มีนโยบายในการส่งเสริมความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการของนักเรียนนั้น นักศึกษาภายใต้ชมรมวาริชศาสตร์ได้เข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อฝึกการเป็นผู้ประกอบการ โดยหนึ่งในกิจกรรมที่สำคัญที่สุด ได้แก่ การออกร้านวาริช seafood ในงานเกษตรภาคใต้ซึ่งจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี และในปีที่ผ่านมาเพื่อผลักดันให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ในการมีแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง จึงได้จัดกิจกรรมการออกร้านวาริช seafood ขึ้นในงานเกษตรภาคใต้ครั้งที่ 29 ประจำปีการศึกษา 2566 ระหว่างวันที่ 28 กรกฎาคม ถึง 6 สิงหาคม 2566

ร้านวาริช seafood เป็นการบริหารจัดการทั้งหมดด้วยนักศึกษาสังกัดชมรมวาริชศาสตร์ โดยการถ่ายทอดการดำเนินกิจกรรมของร้านจากรุ่นพี่สู่รุ่นน้อง แต่เนื่องจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 จึงไม่สามารถออกร้านวาริช seafood ได้ ตั้งแต่ปี 2563-2565 ซึ่งส่งผลให้นักศึกษาภายใต้ชมรมในปีปัจจุบันไม่เคยผ่านประสบการณ์ออกร้านวาริชซีฟู้ดมาก่อน และไม่ได้รับการถ่ายทอดการดำเนินกิจกรรมจากรุ่นพี่ ส่งผลให้นักศึกษาต้องคิดวางแผน และเรียนรู้การออกร้านด้วยนักศึกษาเองใหม่ทั้งหมด อีกทั้งการออกร้านวาริช seafood ในปีที่ผ่านมา ได้ย้ายสถานที่ใหม่จากหลังอาคาร 1 มาอยู่ที่หน้าตึกปฏิบัติการวาริชศาสตร์ จึงมีปัญหาลูกค้าหาร้านไม่เจอ

7. เป้าหมาย/วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในการประกอบการธุรกิจร้านอาหารอย่างเป็นระบบ
- 2) เพื่อส่งเสริมความสามารถในการบริหารจัดการและดำเนินธุรกิจร้านอาหาร Seafood ในงานเกษตรภาคใต้ครั้งที่ 29 ประจำปีการศึกษา 2566
- 3) เพื่อสร้างแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงให้กับนักศึกษา
- 4) เพื่อสร้างควมสามัคคีและทำงานเป็นทีมของนักศึกษา

8. การเรียนรู้ ความต้องการและความคาดหวังของ “ลูกค้าของกระบวนการที่นำเสนอ” (ผลที่คาดว่าจะได้รับ)

- 1) นักศึกษาได้ร่วมกิจกรรมของชมรม และฝึกการเป็นผู้ประกอบการตามนโยบายของคณะ
- 2) นักศึกษาสาขาวิชาวาริชศาสตร์ฯ มีความสามัคคี สร้างรับผิดชอบและการมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม

9. การออกแบบกระบวนการ

9.1. วิธีการ/แนวทางการปฏิบัติจริง (PDCA/Lean/อื่นๆ) ในอดีต และที่ได้ปรับปรุงใหม่ในปัจจุบัน

ตารางที่ 1 การออกแบบกระบวนการตามแนวทาง PDCA

วงจร PDCA	แนวทางการปฏิบัติงาน	
	ปีการศึกษา 2562	ปีการศึกษา 2566
P (Plan)	การวิเคราะห์จุดด้อยและจุดที่ควรพัฒนาของการดำเนินกิจการร้าน	ประชุมทบทวนและวางแผนการดำเนินกิจการของร้านในรูปแบบใหม่หมด
D (Do)	<ul style="list-style-type: none"> - การถ่ายทอดรูปแบบกิจกรรมของร้าน จากรุ่นพี่สู่รุ่นน้อง - จัดโครงการส่งเสริมแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง: เตรียมความพร้อมร้านวาริช Seafood งานเกษตรภาคใต้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ประชุมแต่งตั้งคณะทำงานและเขียนโครงการ - จัดโครงการส่งเสริมแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง: เตรียมความพร้อมร้านวาริช Seafood งาน

	ครั้งที่ 27 ปีการศึกษา 2562	<p>เกษตรภาคใต้ครั้งที่ 29 ปีการศึกษา 2566</p> <p>โดยการนำนักศึกษาเข้าเยี่ยมชมร้านอาหารและรับการถ่ายทอดประสบการณ์จากวิทยากรผู้ประกอบการร้านอาหารโดยตรง อันจะทำให้ศึกษามีแรงบันดาลใจและเข้าใจการประกอบธุรกิจร้านอาหารดียิ่งขึ้น</p> <ul style="list-style-type: none"> - ดำเนินกิจกรรมของร้านโดยมีการปรับปรุงจำนวนและประเภทเมนูอาหาร ฝึกซ้อมการทำอาหารแต่ละเมนูก่อนวันเริ่มงาน - เปิดเพจเฟซบุ๊กเพื่อประชาสัมพันธ์ร้าน รวมทั้งการให้ยูทูปเบอร์เข้ามารีวิวอาหารในร้าน
C (Check)	จัดโครงการโครงการถอดบทเรียนงานเกษตรสาขาวิชาวาริชศาสตร์และนวัตกรรมจัดการ ปีการศึกษา 2562	จัดโครงการโครงการถอดบทเรียนงานเกษตรสาขาวิชาวาริชศาสตร์และนวัตกรรมจัดการ ปีการศึกษา 2566
A (Act)	วิเคราะห์ผลการประเมินความพึงพอใจและความสำเร็จของโครงการ แล้วกำหนดแผนในการปรับปรุงในปีการศึกษาถัดไป	วิเคราะห์ผลการประเมินความพึงพอใจและความสำเร็จของโครงการเพื่อปรับปรุงในปีการศึกษาถัดไป

ตารางที่ 2 กำหนดการโครงการเตรียมความพร้อมร้านวาริช Seafood งานเกษตรภาคใต้ครั้งที่ 29 ปี

เวลา	กิจกรรม
เวลา 09:00 – 10:00 น.	ลงทะเบียน ณ ห้องจัดเลี้ยง ร้านช่องเขาซีฟู้ดส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
เวลา 10:00 – 10:10 น.	กล่าวเปิดโครงการโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุทธพงษ์ สังข์น้อย
เวลา 10:10 – 12:30 น.	กิจกรรมบรรยายการเตรียมการประกอบกิจการร้านอาหาร ในหัวข้อ
	- การวางแผนจัดการร้านอาหาร
	- การบริหารจัดการสินค้าและวัตถุดิบ
	- การบริหารจัดการด้านปฏิบัติการและกระบวนการผลิต
	- การบริหารจัดการด้านการตลาด
	- การบริหารจัดการความเสี่ยง
	- ปัญชีและการเงินร้านอาหาร ฯลฯ
เวลา 12:30 – 13:00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 - 14.00 น.	ตอบข้อซักถาม และสรุปกิจกรรม

ตารางที่ 3 กำหนดการโครงการ “ถอดบทเรียนงานเกษตร” ปีการศึกษา 2566

เวลา	กิจกรรม
18:00-18:15 น.	นักศึกษาลงทะเบียน
18:15-19:15 น.	แนะนำกรรมการและคณะทำงานชมรมวาริชศาสตร์
	สรุปการทำงานและกิจกรรมต่าง ๆ ของชมรมวาริชศาสตร์
19:15-19:30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
19:30-20:30 น.	นำเสนอบทเรียนที่ได้จากการสกัดองค์ความรู้จากกิจกรรมถอดบทเรียนงานเกษตร

9.2. งบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ-กิจกรรม (ถ้ามี)

ตารางที่ 4 งบประมาณโครงการโครงการเตรียมความพร้อมร้านวาณิช Seafood งานเกษตรภาคใต้ ครั้งที่ 29 ปี

ค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)
หมวดค่าตอบแทน	
- ค่าตอบแทนวิทยากร 1 คน (2 ชั่วโมง x 1,000 บาท)	2,000.-
หมวดค่าใช้จ่ายสอย	
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (50 คน x 25.- บาท)	1,250.-
- ค่าอาหารกลางวัน (50 คน x 45.- บาท)	2,250.-
รวม	5,500.-

ตารางที่ 5 งบประมาณโครงการ “ถอดบทเรียนงานเกษตร” ปีการศึกษา 2566

ค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าว่างและเครื่องดื่ม 256 คน ๆ ละ 30 บาท	7,680.-
รวม	7,680.-

10. การวัดผลและผลลัพธ์ (Measures) หรือแสดงระดับแนวโน้มข้อมูลเชิงเปรียบเทียบ (3 ปี) และ/หรือ เปรียบเทียบกับหน่วยงานภายใน/ภายนอก (การรายงานผลการดำเนินงาน (Result) จะต้องมีความสอดคล้องกับเป้าหมาย/วัตถุประสงค์)

- 1) ทักษะการเป็นผู้ประกอบการของนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม โดยวัดผลจากความสำเร็จในการดำเนินกิจกรรมห้องร้านค้าด้านต่างๆ ได้แก่ การบริหารร้าน และการทำบัญชีรายรับรายจ่าย เป็นต้น
- 2) ประเมินผลจากจำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม โดยผลการประเมินที่ผ่านมาพบว่านักศึกษาทุกชั้นปีให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ยกเว้นนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่เข้าร่วมกิจกรรมน้อย

11. การเรียนรู้ (Study/Learning)

11.1. แผนหรือแนวทางการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่องในอนาคต

การพัฒนาร้านให้มีเอกลักษณ์ การประชาสัมพันธ์ที่ตั้งของร้าน รวมทั้งการทำความเข้าใจกับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เรื่องการเข้าร่วมกิจกรรม

11.2. จุดแข็ง (Strength) หรือสิ่งที่ทำได้ดีในประเด็นที่น่าเสนอ

ความสามัคคีของนักศึกษา และการแก้ปัญหาต่างๆ อย่างเป็นระบบระหว่างการดำเนินการร้าน เช่น การแก้ปัญหาเรื่องสถานที่เนื่องจากฝนตกระหว่างการจัดงาน การแก้ปัญหาของจำนวนนักศึกษาที่มาช่วยร้านน้อย

11.3. กลยุทธ์หรือปัจจัยที่นำไปสู่ความสำเร็จ

การวางแผนการเตรียมงานที่ดี และความสามัคคีของนักศึกษา

11.4. ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไข

จำนวนนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่เข้าร่วมกิจกรรมน้อยเนื่องจากนักศึกษายังไม่เข้าใจและไม่ให้ความสำคัญในการทำกิจกรรม แนวทางแก้ปัญหาคือการประชุมทำความเข้าใจกับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 รวมทั้งการสร้างแรงบันดาลใจของนักศึกษาให้เข้าร่วมกิจกรรมโดยการสนับสนุนเงินจากกำไรที่ได้รับจากการเปิดร้าน สมทบทุนให้นักศึกษาไปทัศนศึกษาต่างประเทศคนละ 1,000 บ. โดยนักศึกษาที่จะได้รับเงินดังกล่าวคือผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมของสาขาและชมรมตามจำนวนครั้งที่สาขากำหนด

12. ประเด็น (จุดเด่น) ที่เป็นแนวปฏิบัติที่ดี

นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับทักษะการเป็นผู้ประกอบการ สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ และฝึกการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าของนักศึกษา

13. เอกสารอ้างอิง

-

14. บทสรุป

การออกร้านวาไรซี seafood เป็นกิจกรรมที่ดี ต้องสนองนโยบายในการส่งเสริมความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการของนักศึกษาได้ดีที่สุด โดยนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับประโยชน์ต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของโครงการที่วางไว้คือ สร้างแนวความคิดการเป็นผู้ประกอบการโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงให้กับนักศึกษาตามนโยบายของคณะ สร้างความสามัคคีและทำงานเป็นทีมของนักศึกษา นอกจากนี้ผลกำไรที่ได้จากการประกอบร้านนักศึกษาสามารถนำไปใช้เพื่อเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ รวมทั้งการสนับสนุนค่าเดินทางของนักศึกษาในการเดินทางไปทัศนศึกษาต่างประเทศ

หมายเหตุ

- ลักษณะอักษร TH SarabunPSK ขนาด 16 pt. และใส่หมายเลขหน้า เว้นระยะขอบมาตรฐาน
- จำนวนหน้าในการนำเสนอข้อมูล (รวมเอกสารอ้างอิงและภาคผนวก) คือ **จำนวนไม่เกิน 10 หน้า (A4)**