

โครงการจัดซื้อปล่องดูดควันในโรงอาหารของวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา

๑. ชื่อโครงการ : โครงการจัดซื้อปล่องดูดควันในโรงอาหารของวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา

๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ : งานสวัสดิการนักเรียน นักศึกษา

๓. ระยะเวลาการดำเนินโครงการ: กรกฎาคม ๒๕๖๓ – กันยายน ๒๕๖๓

๔. สาระสำคัญของโครงการ หลักการและเหตุผล หรือสภาพปัจจุบัน :

ด้วย โรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา มีร้านอาหารทั้งหมด ๑๑ ร้าน เพื่อจำหน่ายอาหารให้กับนักเรียน นักศึกษา ครู และบุคลากรทางการศึกษา ซึ่งมีร้านจำหน่ายอาหารตามสั่ง จำนวน ๒ ร้าน ที่จะต้องประกอบอาหารบริเวณภายในล็อกจำหน่าย

ดังนั้น งานสวัสดิการฯ จึงได้มีจัดทำโครงการจัดซื้อปล่องดูดควันในโรงอาหารขึ้น เพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับบริการแก่คณะครู บุคลากรทางการศึกษา นักเรียน นักศึกษา และผู้ปกครองที่มาติดต่อราชการกับทางวิทยาลัยฯ

๕. วัตถุประสงค์ :

๑. เพื่อให้บริการแก่คณะครู บุคลากรทางการศึกษา นักเรียน นักศึกษา และผู้ปกครองที่มาติดต่อราชการกับทางวิทยาลัยฯ

๒. เพื่ออำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงาน

๖. สอดคล้องกับประกันคุณภาพและยุทธศาสตร์ :

๑. มาตรฐานที่ ๓ : ด้านการบริหารจัดการอาชีวศึกษา

๒. ตัวบ่งชี้ที่ ๓.๘ : ระดับคุณภาพในการพัฒนาดูแลสภาพแวดล้อมของสถานศึกษาและการใช้อาคารสถานที่

๓. ยุทธศาสตร์ที่ ๔ : การเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการ ด้านบริหารทั่วไป

๗. รายละเอียดของโครงการ :

๗.๑ เป้าหมาย (ผลผลิต / Outputs) :

เป้าหมายเชิงปริมาณ	เป้าหมายเชิงคุณภาพ
- มีวัสดุ อุปกรณ์ เพียงพอต่อการให้บริการจำหน่ายอาหารโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	- มีวัสดุ อุปกรณ์ เพียงพอต่อการให้บริการแก่คณะครู บุคลากรทางการศึกษา นักเรียน นักศึกษา และผู้ปกครองที่มาติดต่อราชการกับทางวิทยาลัยฯ

๗.๒ ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน

() เงินงบประมาณ (✓) เงินบำรุงการศึกษา () เงินอุดหนุนการศึกษาขั้นพื้นฐาน () แหล่งอื่น

กิจกรรม	หน่วยนับ	จำนวนเงิน	คำชี้แจง
ค่าครุภัณฑ์		๒๖,๐๐๐.-	
- ปล่องดูดควัน			
รวมทั้งสิ้น		๒๖,๐๐๐.-	

๗.๓ ดัชนีวัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ
ตัวชี้วัดผลผลิต Outputs	- มีวัสดุ อุปกรณ์ เพียงพอต่อการให้บริการ จำหน่ายอาหารโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิค นครราชสีมา	- มีวัสดุ อุปกรณ์ เพียงพอต่อการให้บริการ จำหน่ายอาหารโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิค นครราชสีมา
ตัวชี้วัดผลลัพธ์ Outcomes	- มีวัสดุ อุปกรณ์ เพียงพอต่อการให้บริการ จำหน่ายอาหารโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิค นครราชสีมา - มีความพร้อมในการจำหน่ายอาหารในโรง อาหารของวิทยาลัยฯ	- มีวัสดุ อุปกรณ์ เพียงพอต่อการให้บริการ จำหน่ายอาหารโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิค นครราชสีมา - มีความพร้อมในการจำหน่ายอาหารในโรง อาหารของวิทยาลัยฯ

๘. พื้นที่ดำเนินการ : โรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา

๙. ขั้นตอนการดำเนินงาน :

กิจกรรม	ช่วงระยะเวลาดำเนินการ		
	พ.ศ. ๒๕๖๓		
	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑.เสนอโครงการ	←→		
๒.อนุมัติโครงการ	←→		
๓.ดำเนินการ		←→	
๔.ติดตามประเมินผล		←→	
๕.รายงานผล			←→

๑๐. การติดตามและประเมินผล :

๑. ประเมินผลการก่อนดำเนินการโดย ประเมินความพร้อมของปัจจัยดำเนินงาน โดยการตรวจเช็ควัสดุ อุปกรณ์ ลือคจำหน่ายอาหารในโรงอาหารของวิทยาลัยฯ
๒. ประเมินผลระหว่างดำเนินงานโดยตรวจว่าได้รับวัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ที่ได้ครบถ้วนหรือไม่
๓. ประเมินผลหลังดำเนินงานโดย โรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา มีความพร้อมให้การให้บริการจำหน่ายอาหาร



ผู้เสนอโครงการ (นางสาวสมพร ไชยเฉลิม)

ความคิดเห็น.....



(นางสาวสมพร ไชยเฉลิม)

หัวหน้างานสวัสดิการนักเรียน นักศึกษา

ความคิดเห็น.....



(นายกรภัทร์ จัยยัม)

รองผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนากิจการนักเรียน นักศึกษา

ความคิดเห็น.....



(นางสุจารี พงษ์กุลศิริ)

หัวหน้างานวางแผนและงบประมาณ

ความคิดเห็น.....



(นายอลงกรณ์ วัฒนสุข)

รองผู้อำนวยการฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ

ความคิดเห็น (☒) อนุมัติ () รวบรวม () รอพิจารณา

() อื่น ๆ.....



(นายธนภัทร แสงจันทร์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา