



รายงานการประเมินตนเอง  
กิจกรรม 5 ส + 3  
ประจำปีงบประมาณ 2562

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

## คำนำ

กิจกรรม 5 ส + 3 เป็นปัจจัยพื้นฐานของการบริหารคุณภาพที่ช่วยในการจัดระเบียบความเรียบร้อยในสถานที่ทำงาน ซึ่งจะช่วยสร้างสภาพแวดล้อมที่ดีในที่ทำงานให้เกิดบรรยากาศที่น่าทำงาน มีความสะอาด เรียบร้อย ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย ซึ่งกิจกรรม 5 ส + 3 มุ่งเน้นการพัฒนาคนในองค์กร ทั้งพนักงาน เจ้าหน้าที่ และหน่วยงานให้สามารถใช้ศักยภาพของตนเองได้อย่างเต็มความสามารถ นำไปสู่การเพิ่มผลผลิต และประสิทธิภาพของหน่วยงาน อีกทั้งเป็นการเปิดโอกาสให้บุคลากรมีส่วนร่วมในการพัฒนาคุณภาพโดยการร่วมทำงานกับผู้อื่น ช่วยทำให้พนักงานมีจิตสำนึกในการทำงานที่มีระเบียบเรียบร้อยและมีความภาคภูมิใจในองค์กร เป็นกิจกรรมที่ทำแล้วเห็นผลเร็วและเป็นรูปธรรม นอกจากนั้นยังเป็นพื้นฐานในการนำวิธีการบริหารใหม่ๆ เข้ามาใช้ในอนาคตต่อไป

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

# สารบัญ

		หน้า
<b>บทที่ 1</b>	<b>ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับหน่วยงานจำนวนบุคลากร และพื้นที่ที่รับผิดชอบ</b>	
	1.1 ชื่อหน่วยงาน ที่ตั้ง และประวัติความเป็นมาโดยย่อ	4
	1.2 โครงสร้างองค์กร และโครงสร้างการบริหาร	4
	1.3 นโยบายและแผนการดำเนินงานกิจกรรม 5 ส + 3	5
	1.4 จำนวนอาจารย์และบุคลากร	5
	1.5 พื้นที่ที่หน่วยงานรับผิดชอบ	6
<b>บทที่ 2</b>	<b>การประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานกิจกรรม 5 ส + 3</b>	
	2.1 ส่วนนโยบายและการบริหารจัดการกิจกรรม 5 ส+ 3	9
	2.2 ส่วนงานการจัดการเรียนการสอน	11
	2.3 งานสนับสนุนการเรียนการสอน	18
<b>บทที่ 3</b>	<b>สรุปผลการประเมินตนเอง</b>	
	สรุปผลการประเมินตนเองกิจกรรม 5 ส + 3	29
<b>ภาคผนวก</b>		
	ภาพก่อนทำ 5ส	32
	ภาพหลังทำ 5ส	35

# บทที่ 1

## ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับหน่วยงานจำนวนบุคลากร และพื้นที่ที่รับผิดชอบ

### 1.1 ชื่อหน่วยงาน ที่ตั้ง และประวัติความเป็นมาโดยย่อ

#### 1.1.1 สถานที่ตั้งของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

อาคารเทคโนโลยีการเกษตร (อาคาร 25) เลขที่ 60 หมู่ที่ 3 ตำบลหันตรา อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000

#### 1.1.2 ประวัติความเป็นมา ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

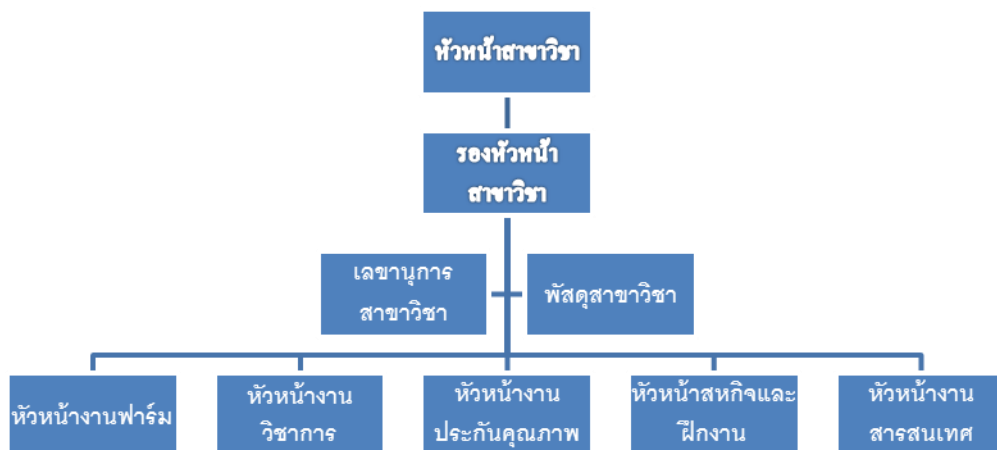
พ.ศ. 2529 ได้จัดตั้งคณะวิชาเทคโนโลยีการอาหาร เปิดสอนในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หลักสูตร 2 ปี

พ.ศ. 2541 เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรีเทียบเข้าศึกษา (2 ปีต่อเนื่อง) เพิ่มโดยรับผู้ที่จบระดับ ปวส. เข้ามาเรียนต่อระดับปริญญาตรี

พ.ศ. 2547 เปิดสอนระดับปริญญาตรีสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหลักสูตร 4 ปี

### 1.2 โครงสร้างองค์กร และโครงสร้างการบริหาร

โครงสร้างการบริหารจัดการของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรประกอบด้วยหัวหน้าสาขาวิชา ฯ รองหัวหน้าสาขา ฯ หัวหน้างานพัสดุ เลขานุการ หัวหน้างานวิชาการ หัวหน้างานประกันคุณภาพ หัวหน้างานสหกิจและฝึกงาน หัวหน้างานสารสนเทศ



แผนภาพที่ 1.1 โครงสร้างการบริหารจัดการของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

### 1.3 นโยบายและแผนการดำเนินงานกิจกรรม 5 ส + 3

#### • นโยบายกิจกรรม 5ส+3 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการนำกิจกรรม 5 ส+3 ซึ่งประกอบด้วย สะสาง สะดวก สะอาด สุขลักษณะ และสร้างนิสัย พร้อมด้วยใส่ใจสิ่งแวดล้อม สนุกทริยภาพในมิติทางศิลปะและวัฒนธรรม และเสริมสร้างขวัญและกำลังใจ มาใช้เพื่อพัฒนาคุณภาพบุคลากร ระบบงาน และสภาพแวดล้อมของสำนักคุณภาพการศึกษา ให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ จึงได้กำหนดให้มีนโยบาย 5 ส+3 ดังนี้

1. พัฒนาการดำเนินงานกิจกรรม 5 ส ให้เป็นกลไกหนึ่งในการพัฒนาระบบประกันคุณภาพ
2. ส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคลากรของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีความรู้ความเข้าใจ และดำเนินงานกิจกรรม 5 ส+3 โดยถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานประจำ ที่จะต้องทำอย่างต่อเนื่องและปรับปรุงให้ดีขึ้นตลอดไป
3. หัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารให้การสนับสนุน ส่งเสริม กำกับและดูแลให้การดำเนินงานกิจกรรม 5 ส+3 ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารบรรลุตามแผนปฏิบัติงานกิจกรรม 5 ส+3 และเป้าหมายที่กำหนดไว้

#### • วัตถุประสงค์การดำเนินงานกิจกรรม 5 ส สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีวัตถุประสงค์ในการดำเนินงานกิจกรรม 5 ส+3 เพื่อ

1. เสริมสร้างให้กิจกรรม 5 ส+3 เป็นกลไกหนึ่งในการส่งเสริมสนับสนุนให้การดำเนินงานประกันคุณภาพ การปฏิบัติงานของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. ส่งเสริมให้บุคลากรของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารนำกิจกรรม 5 ส+3 มาใช้เป็นเครื่องมือในการพัฒนาคุณภาพบุคลากร ระบบงานและสภาพแวดล้อมโดยรวมของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่องและตลอดไป

#### • เป้าหมายการดำเนินงานกิจกรรม 5 ส สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีเป้าหมายที่จะดำเนินงานกิจกรรม 5 ส+3 อันประกอบด้วย สะสาง สะดวก สะอาด สุขลักษณะและสร้างนิสัย พร้อมด้วยใส่ใจสิ่งแวดล้อม สนุกทริยภาพในมิติทางศิลปะ วัฒนธรรม เสริมสร้างขวัญและกำลังใจให้บรรลุผลสำเร็จภายในกรอบระยะเวลาที่กำหนดไว้ในแผนปฏิบัติงานกิจกรรม 5 ส+3

### 1.4 จำนวนอาจารย์และบุคลากร

#### ◊ บุคลากรสายวิชาการจำนวน 13 คน

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 1. อาจารย์วรรภา วงศ์แสงธรรม                | หัวหน้าสาขาวิชา |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นัยวิท เฉลิมนนท์ |                 |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พาขวัญ ทองรักษ์       |                 |
| 4. ดร. วิจิตรา เหลียวตระกูล                |                 |
| 5. อาจารย์วรรณา ชันธชัย                    |                 |
| 6. อาจารย์เสนต์ บัวสนิท                    |                 |
| 7. อาจารย์จันทร์เพ็ญ บุตรใส                |                 |
| 8. อาจารย์สิริวรรณ สุขนิคม                 |                 |
| 9. อาจารย์ณนกร หยกสหชาติ                   |                 |

10. อาจารย์วชิรญา เหลียวตระกูล
11. ดร. สุภาพร พาเจริญ
12. ดร. สุณิสา สุวรรณพันธ์
13. ดร. ปวีชญา โภชฌงค์

◆ บุคลากรสายสนับสนุน จำนวน 5 คน

1. นายปฐมพงศ์ สัมครการ
2. นายสุชาติ ไกรสมรวม
3. นางประไพ ทองเริ่ม
4. นางประพิศ สัมมาวรรณ
5. นางเพียว มีเอี่ยม

### 1.5 ข้อมูลพื้นที่ที่หน่วยงานรับผิดชอบ

รายละเอียดอาคารสถานที่ทั้งหมดของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิแยกตามศูนย์พื้นที่ ประจำปีงบประมาณ 2560

ชื่ออาคาร	ชื่อห้อง	หมายเลขห้อง	ศูนย์พื้นที่
<b>1. ห้องเรียนจำนวน 2 ห้อง</b>			
อาคาร 25	1) ห้องเรียนรวม 2) ห้องเรียน	1) 250214 2) 250402	ทันตรา
<b>2. ห้องปฏิบัติการ/โรงฝึกงาน/สถานที่ทดลองหรือฝึกปฏิบัติการ</b>			
<b>อาทิ เรือนเพาะชำ คอกสัตว์ แปลงพืช บ่อประมง โรงงานอาหารสัตว์ เป็นต้น จำนวน 14 ห้อง</b>			
อาคาร 25	1) ห้องปฏิบัติการเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 2) ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 3) ห้องเย็น 4) ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ 5) ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร 6) ห้องเตรียมตัวอย่างและอาหารเลี้ยงเชื้อ 7) ห้องปฏิบัติการขนมอบ 8) ห้องปฏิบัติการน้านมและผลิตภัณฑ์ 9) ห้องปฏิบัติการเคมีอาหาร 1 10) ห้องปฏิบัติการเครื่องมือวิเคราะห์ชั้นสูง 11) ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ทางกายภาพ 12) ห้องปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 13) ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 14) ห้องปฏิบัติการเคมีอาหาร 2	1) 250109 2) 250110 3) 250111 4) 250305 5) 250403 6) 250406 7) 250409 8) 250413 9) 250510 10) 250511 11) 250507 12) 250504 13) 250502 14) 250503	ทันตรา

ชื่ออาคาร	ชื่อห้อง	หมายเลขห้อง	ศูนย์ พื้นที่
<b>3. ห้องเก็บอุปกรณ์/เครื่องมือ/วัสดุฝึก/สารเคมี สำหรับการเรียนการสอน จำนวน - ห้อง</b>			
-	-	-	-
<b>4. สนามกีฬา/โรงยิม จำนวน - ห้อง</b>			
-	-	-	-
<b>5. ห้องพักอาจารย์ / สำนักงาน / สโมสรนักศึกษา จำนวน 4 ห้อง</b>			
อาคาร 25	1) ห้องพักอาจารย์ 1 2) ห้องพักอาจารย์ 2 3) ห้องพักอาจารย์ 3 4) ห้องพักอาจารย์ 4	1) 250302 2) 250303 3) 250304 4) 250308	
<b>6. ห้องพยาบาลจำนวน - ห้อง</b>			
-	-	-	-
<b>7. ห้องเอกสารการพิมพ์จำนวน - ห้อง</b>			
-	-	-	-
<b>8. ยานพาหนะจำนวน - ห้อง</b>			
-	-	-	-
<b>9. ห้องประชุมจำนวน 1 ห้อง</b>			
อาคาร 25	1) ห้องประชุม	1) 250104	
<b>10. ศูนย์เรียนรู้ด้วยตนเอง/ห้องสมุดจำนวน - ห้อง</b>			
-	-	-	-
<b>11. ห้องควบคุมระบบไฟฟ้า/ระบบปฏิบัติการจำนวน - ห้อง</b>			
-	-	-	-
<b>12. โรงอาหาร/ศูนย์อาหารจำนวน - พื้นที่</b>			
-	-	-	-
<b>13. ห้องน้ำ/ห้องสุขาจำนวน 10 ห้อง</b>			
อาคาร 25	1) ห้องน้ำชาย ชั้น 1 2) ห้องน้ำหญิง ชั้น 1 3) ห้องน้ำชาย ชั้น 3 4) ห้องน้ำหญิง ชั้น 3 5) ห้องน้ำชาย ชั้น 4 6) ห้องน้ำหญิง ชั้น 4 7) ห้องน้ำชาย ชั้น 5 8) ห้องน้ำหญิง ชั้น 5	1) 250107 2) 250106 3) 250312 4) 250310 5) 250410 6) 250408 7) 250508 8) 250506	
<b>14. หอพักนักศึกษา</b>			
-	-	-	-
<b>รวมทั้งหมด</b>		<b>28</b>	

## บทที่ 2

การประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานกิจกรรม 5 ส + 3





มาตรฐาน 5 ส ส่วนนโยบายและการบริหารจัดการกิจกรรม 5 ส + 3  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
วันที่ตรวจ 26 กรกฎาคม 2562

เกณฑ์มาตรฐาน		เกณฑ์ อ้างอิง	ผลการตรวจพื้นที่ (2 - 1 - 0 คะแนน)	หมายเหตุ
1. การบริหาร กิจกรรม 5 ส + 3	1.1 มีนโยบาย วัตถุประสงค์ และเป้าหมาย ที่ชัดเจนในกิจกรรม 5 ส + 3	เสริมสร้างขวัญและ กำลังใจ	2	
	1.2 ผู้บริหารทุกระดับมีความมุ่งมั่นและให้ความสนับสนุนการดำเนินกิจกรรม 5 ส + 3 ด้วย มาตรการต่างๆ	เสริมสร้างขวัญและ กำลังใจ	2	
	1.3 มีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานครบถ้วน	เสริมสร้างขวัญและ กำลังใจ	2	
	1.4 มีการอบรมให้ความรู้แก่สมาชิกทุกคน	เสริมสร้างขวัญและ กำลังใจ	1	
	1.5 มีการกำกับดูแลให้ปฏิบัติตามนโยบายอย่างจริงจังกิจกรรม 5 ส + 3 อย่างต่อเนื่อง	เสริมสร้างขวัญและ กำลังใจ	2	
	1.6 มีการนำผลการประเมินกิจกรรม 5 ส + 3 มาปรับปรุงและพัฒนา	เสริมสร้างขวัญและ กำลังใจ	2	
	1.7 มีการเสริมสร้างขวัญและกำลังใจให้กับบุคลากรด้วยมาตรการต่างๆ	เสริมสร้างขวัญและ กำลังใจ	2	

2. การดำเนิน กิจกรรม 5 ส+ 3	2.1 มีแผนปฏิบัติงานการดำเนินกิจกรรม 5 ส + 3 ของหน่วยงานที่ชัดเจน	สร้างนิสัย	1	
	2.2 มีการประชาสัมพันธ์กิจกรรม 5 ส + 3 ผ่านช่องทางต่างๆ	สร้างนิสัย	1	
	2.3 มีการจัดกิจกรรมครบทุกด้าน ส่งเสริมการดำเนินกิจกรรม 5 ส + 3 5 ด้าน สะอาด สะดวก สะอาด สุขลักษณะ สร้างนิสัย	สร้างนิสัย	1	
	2.4 มีการจัดกิจกรรม ส่งเสริมการดำเนินกิจกรรม 5 ส + 3 ด้าน ใส่ใจสิ่งแวดล้อม	สร้างนิสัย	2	
	2.5 มีการจัดกิจกรรม ส่งเสริมการดำเนินกิจกรรม 5 ส + 3 ด้าน สุทธิภาพในมิติทาง ศิลปะและวัฒนธรรม	สร้างนิสัย	1	
	2.6 มีการจัดกิจกรรม ส่งเสริมการดำเนินกิจกรรม 5 ส + 3 ด้าน เสริมสร้างขวัญและกำลังใจ	สร้างนิสัย	2	
คะแนนรวม			21	
คะแนนเต็ม			26	
ร้อยละ $(\frac{\text{คะแนนรวม}}{\text{คะแนนเต็ม}} \times 100)$			80.77	ทศนิยม 2 ตำแหน่ง .5 ปัดขึ้น





3. โตะ แก้ว	3.1 สะอาด	สะอาด	2	2										
	3.2 สภาพดี ไม่ชำรุดจนเป็นอันตรายต่อการใช้งาน	สะดวก	2	2										
	3.3 จัดเป็นระเบียบเรียบร้อย สะดวกต่อการเข้าออกจากที่นั่ง	สุขนิสัย	2	2										
	3.4 เหมาะสมของขนาดของห้อง/พื้นที่	สะดวก	2	2										
	3.5 กรณีชำรุด/อยู่ระหว่างซ่อมแซม ต้องมีป้ายแจ้งให้ผู้ใช้ทราบ	สุขลักษณะ	0	0										
	3.6 กรณีชำรุด/อยู่ระหว่างซ่อมแซม ต้องมีหลักฐานการแจ้งซ่อม	สุขลักษณะ	1	1										
คะแนนรวม			37	37										
คะแนนเต็ม			52	52										
ร้อยละ (คะแนนรวม x 100) คะแนนเต็ม			71.1 5	71.1 5										ทศนิยม 2 ตำแหน่ง .5 ปัดขึ้น









3. โตะ เก้าอี้ (ถ้ามี)	3.1 สะอาด	สะอาด	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	3.2 สภาพดี ไม่ชำรุดจนเป็นอันตรายต่อการใช้งาน	สะดวก	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	3.3 จัดเป็นระเบียบเรียบร้อย สะดวกต่อการเข้า ออกจากที่นั่ง	สุขนิสัย	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	3.4 เหมาะสมของขนาดของห้อง/พื้นที่	สะดวก	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	3.5 กรณีชำรุด/อยู่ระหว่างซ่อมแซม ต้องมีป้ายแจ้ง ให้ผู้ใช้ทราบ	สุขลักษณะ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	3.6 กรณีชำรุด/อยู่ระหว่างซ่อมแซม ต้องมีหลักฐาน การแจ้งซ่อม	สุขลักษณะ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
คะแนนรวม			44	45	40	49	47	47	47	48	47	47	47	47	47	46		
คะแนนเต็ม			62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62		
ร้อยละ (คะแนนรวม x 100) คะแนนเต็ม			70. 97	72. 58	64. 52	79. 03	75. 81	75. 81	75. 81	77. 42	75. 81	75.8 1	75. 81	75. 81	75. 81	70. 97		







5. ห้องรับแขก/ มุมรับแขก (ถ้ามี)	5.1 ีความเป็นสัดส่วน สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย	สะอาด	2	2	2	2							
	5.2 โต๊ะ เก้าอี้ โซฟา อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งานและสะอาด	สะดวก	2	2	2	2							
	5.3 สภาพแวดล้อม สวยงามตามความเหมาะสม	สร้างนิสัย	2	2	2	2							
6. ห้องประชุม (ถ้ามี)	6.1 ีความเป็นสัดส่วน สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย	สะอาด	2	2	2	2							
	6.2 โต๊ะ เก้าอี้ โซฟา อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งานและสะอาด	สะดวก	2	2	2	2							
	6.3 มีการกำหนดผู้รับผิดชอบ	สร้างนิสัย	2	2	2	2							
	6.4 สภาพแวดล้อม สวยงาม ตามความเหมาะสม	สร้างนิสัย	2	2	2	2							
7. มุมกาแฟ/อาหารว่าง /โต๊ะอาหาร (ถ้ามี)	7.1 ีความเป็นสัดส่วน สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย	สะอาด	2	2	2	2							
	7.2 ไม่มีอุปกรณ์อื่นใดที่ไม่เกี่ยวข้องกับมุมกาแฟ/อาหารว่าง	สะดวก	2	2	2	2							
	7.3 มีการกำหนดผู้รับผิดชอบ	สร้างนิสัย	1	1	1	1							
	7.4 มีพื้นที่สำหรับจัดเก็บอาหารมิดชิด ปราศจากกลิ่น	สุขลักษณะ	2	2	2	2							

8. ห้องน้ำ/ ชำระล้าง  (ถ้ามี)	ส่วน	8.1 ห้อง สะอาด ปราศจากกลิ่นรบกวน	สะอาด	2	2	2	2							
		8.2 ระบบระบายน้ำใช้งานได้ดี สะอาด ปราศจากสิ่งตกค้าง	สุขลักษณะ	2	2	2	2							
		8.3 ตกแต่งสวยงาม ตามสมควร กรณีมีแจกันปลูกไม้น้ำ มีมาตรการกำจัด ลูกน้ำยุง	สุขลักษณะ	1	1	1	1							
		8.4 มีถังขยะจัดวางไว้ในที่เหมาะสม และจัดการขยะตลอดเวลา	สุขลักษณะ	2	2	2	2							
		8.5 สุขภัณฑ์มีสภาพดี สะอาดและปลอดภัย	สุขลักษณะ	2	2	2	2							
		8.6 กรณีชำระ/อยู่ระหว่างซ่อมแซม ต้องมีป้ายแจ้งให้ผู้ใช้ทราบ	สุขลักษณะ	1	1	1	1							
		8.7 กรณีชำระ/อยู่ระหว่างซ่อมแซม ต้องมีหลักฐานการแจ้งซ่อม	สุขลักษณะ	1	1	1	1							
9. ป้ายประชาสัมพันธ์  บอร์ดประชาสัมพันธ์  (ถ้ามี)	ส่วน	9.1 สภาพดี พร้อมใช้งาน สะอาด	สะอาด	2	2	2	2							
		9.2 ติดตั้งในที่เหมาะสม ไม่กีดขวาง อยู่ในระดับสายตา	สุขลักษณะ	2	2	2	2							
		9.3 ข้อมูลข่าวสารเป็นปัจจุบัน แบ่งหัวข้อข่าวสารอย่างชัดเจน	สร้างนิสัย	1	1	1	1							
	คะแนนรวม			88	88	88	88							
	คะแนนเต็ม			10 6	10 6	10 6	10 6							
	ร้อยละ $(\frac{\text{คะแนนรวม}}{\text{คะแนนเต็ม}} \times 100)$			83. 02	83. 02	83. 02	83. 02							







	2.7 มีระเบียบ/ข้อปฏิบัติการใช้ห้อง/การใช้พื้นที่	สร้างนิสัย	1																
	2.8 กรณีชำรุด/อยู่ระหว่างซ่อมแซม ต้องมีป้ายแจ้งให้ผู้ใช้ทราบ	สุขลักษณะ	1																
	2.9 กรณีชำรุด/อยู่ระหว่างซ่อมแซม ต้องมีหลักฐานการแจ้งซ่อม	สุขลักษณะ	1																
	คะแนนรวม		24																
	คะแนนเต็ม		36																
	ร้อยละ $(\frac{\text{คะแนนรวม}}{\text{คะแนนเต็ม}} \times 100)$		66.67																ทศนิยม 2 ตำแหน่ง .5 ปัดขึ้น



มาตรฐาน 5 ส่วนงานสนับสนุนการเรียนการสอน ประเภท ห้องน้ำ/ห้องสุขา  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์หันตรา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร  
วันที่ตรวจ 26 กรกฎาคม 2562 (✓) ตรวจทุกพื้นที่ (.....) สุ่มตรวจ จำนวนพื้นที่ 8 ต่อพื้นที่ทั้งหมด 8

เกณฑ์มาตรฐาน	เกณฑ์ อ้างอิง	ผลการตรวจพื้นที่ (2 - 1 - 0 คะแนน)										หมายเหตุ (ชื่อห้อง)	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1. สภาพแวดล้อม ของพื้นที่	1.1 มีการกำหนดผู้รับผิดชอบ และกำหนดเวลาทำความสะอาด	สะอาด	2	2	2	2	2	2	2	2			1) 250107
	1.2 มีการกำหนดข้อปฏิบัติในการใช้ห้องน้ำ/สุขา	สะอาด	2	2	2	2	2	2	2	2			2) 250106
	1.3 มีการกำหนด แนวปฏิบัติ ในการประหยัดพลังงาน และน้ำ	ใส่ใจ สิ่งแวดล้อม	2	2	2	2	2	2	2	2			3) 250312
	1.4 ประตูห้องน้ำ อยู่ในสภาพดี แข็งแรง และปลอดภัย	สุขลักษณะ	2	2	2	0	2	2	2	2			4) 250310
	1.5 แห้ง สะอาด ปราศจากกลิ่นรบกวน	สุขลักษณะ	2	2	2	2	2	2	2	2			5) 250410
	1.6 ระบบไฟฟ้าอยู่ในสภาพดี และปลอดภัย (กรณีมีระบบไฟฟ้ามากกว่า 1 สวิตช์เป็นต้นไป ต้องมีสัญลักษณ์ระบุตำแหน่ง)	สุขลักษณะ	2	1	2	2	2	2	2	2			6) 250408
	1.7 ระบบระบายน้ำใช้งานได้ดี สะอาด ปราศจากสิ่งตกค้าง	สุขลักษณะ	2	2	2	2	2	2	2	2			7) 250508
	1.8 ป้ายแยกประเภทกลุ่มผู้ใช้เป็นมาตรฐานเดียวกัน กรณีเป็นป้ายอักษร อย่างน้อยเป็นข้อความ ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ	สะดวก	1	1	1	1	1	1	1	1			8) 250506



(โถปัสสาวะ อ่างล้างมือ ชักโครก สาย ชำระ และฝักบัว)	2.2 มีอ่างล้างมือ	สะดวก	2	2	2	2	2	2	2	2			
	2.3 แผนบำรุงรักษาเป็นปัจจุบัน	สะดวก	1	1	1	1	1	1	1	1			
	2.4 กรณีชำระ/อยู่ระหว่างซ่อมแซม ต้องมีป้าย แจ้งให้ผู้ใช้ทราบ	สัญลักษณ์	2	2	2	2	2	2	2	2			
	2.5 กรณีชำระ/อยู่ระหว่างซ่อมแซม ต้องมี หลักฐานการแจ้งซ่อม	สัญลักษณ์	1	1	1	1	1	1	1	1			
คะแนนรวม			31	30	31	30	32	32	31	31			
คะแนนเต็ม			36	36	36	36	36	36	36	36			
ร้อยละ			86.11	83.33	86.11	83.33	88.89	88.89	86.11	86.11			ทศนิยม 2 ตำแหน่ง .5 ปัด ขึ้น

# บทที่ 3

## ส่วนสรุปผลการประเมินตนเอง

### สรุปผลการประเมินตนเองกิจกรรม 5 ส + 3

สรุปผลการประเมินตนเองกิจกรรม 5 ส + 3 ตามเกณฑ์มาตรฐาน 17 เกณฑ์ ในปีงบประมาณ 2560 โดยมีรายละเอียดตามตารางที่แสดงต่อไปนี้

มาตรฐาน 5 ส + 3	คะแนนการประเมิน (เฉลี่ยร้อยละ)
ส่วนนโยบายและการบริหารจัดการ กิจกรรม 5 ส + 3	80.77
ส่วนสภาพแวดล้อมโดยรวม	
1. สภาพแวดล้อมภายในอาคาร	-
2. สภาพแวดล้อมภายนอกอาคาร	-
ส่วนงานการจัดการเรียนการสอน	
1. ห้องเรียน	71.15
2. ห้องปฏิบัติการ/โรงฝึกงาน/สถานที่ทดลองหรือฝึกปฏิบัติ อาทิ เรือนเพาะชำ คอกสัตว์ แปลงพืช บ่อประมง โรงอาหารสัตว์ เป็นต้น	74.69
3. ห้องเก็บอุปกรณ์/เครื่องมือ/วัสดุฝึก/สารเคมี สำหรับการเรียนการสอน	-
4. สนามกีฬา/โรงยิม	-
ส่วนงานสนับสนุนการเรียนการสอน	
1. ห้องพักอาจารย์/สำนักงาน/สโมสรนักศึกษา	83.02
2. ห้องพยาบาล	-
3. ห้องเอกสารการพิมพ์	-
4. ยานพาหนะ	-
5. ห้องประชุม	66.67
6. ศูนย์การเรียนรู้ด้วยตนเอง/ห้องสมุด	-
7. ห้องควบคุมระบบไฟฟ้า/ระบบปฏิบัติการ	-
8. โรงอาหาร/ศูนย์อาหาร	-
9. ห้องน้ำ/ห้องสุขา	86.11
10. หอพักนักศึกษา	-
รวมทุกมาตรฐาน 5 ส + 3	77.07

### จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา แนวทางการพัฒนา

1. ตึก 25 มีปัญหาในเรื่องของน้ำไม่ไหลเป็นประจำ เนื่องจากเครื่องปั้มน้ำค่อนข้างเก่า จึงควรมีการเปลี่ยนเครื่องปั้มน้ำใหม่ เพื่อให้สามารถใช้ได้อย่างถาวร
2. มีปัญหาเรื่องลิฟต์ค้าง ทำให้เป็นอันตรายต่อบุคลากรที่ใช้บริการ โดยเฉพาะช่วงนอกเวลาราชการ จึงควรมีการตรวจคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ
3. แม้ว่าปัจจุบันได้มีการแก้ปัญหาของเรื่องขึ้นกบริเวณตึก 25 โดยมีการติดลูกกรงทุกชั้น แต่ยังคงพบว่าบริเวณชั้น 1 ยังพบปริมาณขึ้นกปริมาณมาก ซึ่งอาจทำให้เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค ดังนั้นควรมีแนวทางแก้ไขเพิ่มเติมต่อไป

ภาคผนวก

ภาพก่อนทำ 5 ส





ภาพหลังทำ 5 ส

