

การจัดโซนนิ่งในตู้เย็น

ที่ประตูตู้ชั้นบนสุด อุณหภูมิประมาณ 8 องศาเซลเซียส) ชั้นนี้จะเหมาะกับการวางไข่สด โยเกิร์ต หรือนมเปรี้ยว

ช่องชั้นใต้ช่องฟรียซ์ อุณหภูมิประมาณ 5 องศาเซลเซียส) เหมาะสำหรับการเก็บเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆที่ยังดิบอยู่ได้

กรอบ ลูกชิ้น แต่เนื่องจากช่องนี้มักจะมีหยดน้ำจากช่องฟรียซ์หยดลงมา ซึ่งนอกจากจะมีความชื้นแล้ว ยังอาจมีเชื้อแบคทีเรียบางอย่างปะปนอยู่ด้วย ฉะนั้นเพื่อไม่ให้ของสดเน่าเสียเร็วก่อนเวลาอันสมควร จึงควรเก็บของสดที่แช่อยู่ในช่องนี้ให้มิดชิด

ช่องชั้นตอนกลางของตู้ และตรงประตูชั้นกลางถึงชั้นล่าง อุณหภูมิประมาณ 15 องศาเซลเซียส) บริเวณช่องชั้น

ต่างๆเหล่านี้ เหมาะกับการแช่ขวดน้ำ และเครื่องดื่มต่างๆ

ช่องลิ้นชักชั้นล่างสุด อุณหภูมิประมาณ 10 องศาเซลเซียส) ช่องนี้เป็นช่องของผักสด และผลไม้ต่างๆ แต่มีเคล็ดลึบอยู่นิดหนึ่งก่อนเก็บคือ ควรล้างผักผลไม้ให้สะอาดก่อนเก็บ เพราะจะช่วยให้ผักผลไม้เหล่านั้นอยู่ได้นานวันขึ้น และตู้เย็นของคุณก็ยังไม่เป็นที่หมักหมมของเชื้อแบคทีเรียอีกด้วย

ที่มา: <http://www.kruaklaibaan.com/forum/index.php?showtopic=2171>



คำคมท้ายเล่ม

"Do what you can, with what you have, where you are."
ทำในสิ่งที่คุณสามารถจะทำได้ พร้อมกับสิ่งที่คุณมีและที่ที่คุณอยู่

- - Theodore Roosevelt - -

ที่มา: <http://www.dekying.com/women712.htm>

จัดทำโดยหน่วยพัฒนาคุณภาพ งานนโยบายและแผน

คณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ โทร 0-2441-5000 ต่อ 2118

Intraphone i+14+2118 E-mail : encsr@mahidol.ac.th



ปีที่ 7 ฉบับที่ 51 มีนาคม - เมษายน 2554

คณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ENQD ข่าวพัฒนาคุณภาพ

<http://www.en.mahidol.ac.th/thai/qd/index.h>

สวัสดีครับ ข่าวพัฒนาคุณภาพฉบับนี้เกิดขึ้นในระหว่างรอนักวิชาการพัฒนาคุณภาพคนใหม่เข้ามาปฏิบัติงาน เมื่อสมัครเล่นอย่างผมก็เลยถือโอกาสเข้ามาทดลองเขียนเองดูสัก 1 ฉบับ ซึ่งก็ขอออกตัวไว้ก่อนเลยว่ายังไม่ดีประสิทธิภาพในการเขียนเลยสักฉบับ เพราะที่ผ่านมาก็จะช่วยตรวจคำถูก-ผิด หรือเพิ่มเติมเนื้อหาเล็กๆ น้อยๆ ให้เท่านั้น หวังว่าคงจะพอรับกันได้นะครับ

ในช่วงเวลาที่ผ่านมาคณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ มีกิจกรรมที่ตอบสนองต่อการพัฒนาคุณภาพขององค์กร และเสริมสร้างศักยภาพของบุคคลหลายเรื่องด้วยกัน โดยจะขอนำเสนอกิจกรรมเด่นๆ มาเล่าสู่กันฟังในข่าวพัฒนาคุณภาพฉบับนี้ เพียง 1 กิจกรรม คือ การไปศึกษาดูงานที่สถาบันโภชนาการเกี่ยวกับ **E-learning** และการควบคุมภายในและการประเมินความเสี่ยง ซึ่งจะมีประเด็นอะไรมาเสริมความรู้พวกเรบ้างขอให้ติดตามเนื้อหาภายในเล่มได้เลยครับ

ข่าวความเคลื่อนไหว

มหาวิทยาลัยมหิดลเป็น 1 ใน 73 มหาวิทยาลัยที่จะได้รับการประเมินคุณภาพภายนอก รอบ 3 ปีงบประมาณ 2554 ซึ่งจะใช้ข้อมูลในรายงานการประเมินตนเอง (SAR ปีการศึกษา 2553) ดังนั้น ข้อมูลและเอกสารประกอบทั้งหมดที่ใช้ในการทำ SAR ปีงบประมาณ 2553 ต้องนำเข้าระบบ MUFIS เพื่อใช้สำหรับเป็นข้อมูลอ้างอิงในระหว่างการประเมิน ทั้งนี้งานนโยบายและแผนได้นำเข้าข้อมูล SAR ปีที่ผ่านมาในระบบ MUFIS แล้ว อย่างไรก็ตามเพื่อให้ข้อมูลมีความครบถ้วนมากที่สุด จึงขอฝากให้หัวหน้างาน/หัวหน้าหน่วยที่เกี่ยวข้องเข้าไปตรวจสอบข้อมูลที่ตนเองรับผิดชอบอีกครั้ง หากพบว่าข้อมูลมีความคลาดเคลื่อนขอให้ดำเนินการแก้ไข หรือเพิ่มเติมให้แล้วเสร็จภายในสิ้นเดือนพฤษภาคม 2554 นี้ด้วยครับ

นานาสาระพัฒนาคุณภาพ

นานาสาระพัฒนาคุณภาพฉบับนี้ขอมาเล่าให้ฟังเกี่ยวกับความรู้ และแนวทางปฏิบัติ ในเรื่องการทำ **E-learning** และการควบคุมภายในและการประเมินความเสี่ยง ของสถาบันโภชนาการ ซึ่งเป็นเพื่อนบ้าน และกัลยาณมิตร ที่ดีของคณะ เราเสมอมา ในโอกาสที่ชาวคณะสิ่งแวดล้อมไปศึกษาดูงานที่ สถาบันโภชนาการเมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2554

ท่ามกลางการต้อนรับที่อบอุ่นและเป็นกันเองจากคณะผู้บริหารและบุคลากรของสถาบันโภชนาการ สมกับคำว่า บ้านใกล้เรือนเคียง ทำให้ชาวสิ่งแวดล้อมทุกคนสัมผัสได้ถึงบรรยากาศสบายๆ เริ่มจากการกล่าวต้อนรับคณะผู้ศึกษาดูงาน โดยรศ.พงศธร ลังษ์เชือก รองผู้อำนวยการสถาบันฯ

หลังจากนั้นก็เป็นการนำเสนอเรื่อง **E-learning** โดย อ.ดร.จินต์ จรุงวิทย์ หรือ อ.แจ๊ด เล่าให้พวกเราฟังถึง จุดเริ่มต้นของการจัดทำ **E-learning** ซึ่งมาจากการทำ PA ส่วนงานกับอธิการบดีเมื่อปี 2552 ที่เป็นตัวผลักดันให้สถาบันต้อง ขับเคลื่อนในเรื่องนี้อย่างจริงจัง และกำหนดเป็น 1 ในยุทธศาสตร์ อาจารย์เริ่มจากการศึกษาหาข้อมูลในเรื่องดังกล่าว ขอ คำแนะนำจากผู้รู้และพัฒนาโปรแกรมร่วมกับเจ้าหน้าที่คอมพิวเตอร์โดยใช้โปรแกรม Moodle

อ.แจ๊ด บอกว่า การจัดวางรูปแบบของหน้าเว็บเพจ ไม่จำเป็นต้องสวยงามมาก แต่จะต้องเป็นแหล่งข้อมูลที่เป็นตัว ดึงดูดให้นักศึกษาและผู้สอนเข้ามามีปฏิสัมพันธ์กันในลักษณะของ **Interactive** เช่น นักศึกษาสามารถใส่ข้อมูลประวัติตัวเอง และมีพื้นที่สำหรับเก็บหลักฐานสำคัญไว้ใน **portfolio** ของตัวเองได้ด้วย ผู้รับผิดชอบวิชา (**Course Director**) ก็สามารถใส่ ประโยชน์จากประวัติของนักศึกษา นักศึกษาสามารถติดตามข่าวสารด้านการเรียนได้ตลอดเวลา เช่น **Download เอกสารการ สอน** หรือทำ **Pre-test** เพื่อเก็บคะแนน

ด้านความปลอดภัย มีการจำกัดการเข้าถึง โดยจะอนุญาตเฉพาะผู้ที่ลงทะเบียนในรายวิชานั้นๆ ซึ่งต้องมีการ ประสานงานกันระหว่างผู้ดูแลระบบ (ต้องมีทีมที่เข้มแข็งอย่างน้อย 3-5 คน) กับงานบริการการศึกษา การพิจารณาว่านำ รายวิชาใดมาทำ **E-learning** ควรมีการสำรวจความพร้อมของอาจารย์ จัดเวทียืดหยุ่น ให้เป็นลักษณะของความสมัครใจ เพราะถ้าอาจารย์อาวุโส จะไม่ค่อยถนัดในการใช้ **IT** ซึ่งถ้าเป็นอาจารย์รุ่นใหม่อาจสามารถเรียนรู้และเป็น **Course Director** ได้เต็มตัว รวมทั้งสามารถเข้าไปติดตามนักศึกษา หรือปรับแก้ไขข้อมูลได้ด้วยตนเอง

อย่างไรก็ตามทางสถาบัน มีความเห็นว่า การใช้ **E-learning** ขณะนี้เป็นเพียง 1 วิธีการในระบบการเรียนการสอน เท่านั้น แม้มหาวิทยาลัยจะส่งเสริมให้หน่วยงานต่างๆ จัดทำ **E-learning** แต่ยังไม่มียุทธศาสตร์หรือหน่วยงานใดๆ เข้ามาช่วยอย่าง ชัดเจน ซึ่งต่างกับต่างประเทศที่มีหน่วยงานเฉพาะเป็นผู้จัดทำ อาจารย์เพียงแต่ป้อนข้อมูลให้เท่านั้น

นี่ก็เป็น 1 ตัวอย่างที่ดี ซึ่งเกิดจากแรงกระตุ้นท้าทายจากภายนอกหน่วยงาน (ผู้บริหารมหาวิทยาลัย) ที่หน่วยงาน ไม่ปล่อยให้ผ่านเลยไป แต่ใช้เป็นโอกาสที่ดีในการพัฒนาองค์กร จนนำมาสู่การขับเคลื่อนในเชิงนโยบาย สิ่งที่ทำให้การ ดำเนินงานนี้สามารถบรรลุเป้าหมายคือ ความตั้งใจจริงของอาจารย์ที่ทุ่มเท ผสมกับความร่วมแรงร่วมใจของบุคลากรสาย สนับสนุน และผู้ที่เกี่ยวข้องทุกคน รวมถึงนักศึกษาของสถาบันด้วย ขอปรบมือให้ด้วยความชื่นชมครับ

การควบคุมภายในและการประเมินความเสี่ยง คุณสุชาติ สิริเศรษฐานนท์ นักวิเคราะห์นโยบายและแผน อธิบายให้พวก เราฟังว่า แนวคิดในการดำเนินการควบคุมภายในและการประเมินความเสี่ยง ยึดแนวทางการมีส่วนร่วมในการพัฒนางาน (ร่วมคิด ร่วมแก้ไข ร่วมพัฒนางาน) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในภาระงานหลักระหว่างกัน และความเป็นกัลยาณมิตร ซึ่ง สถาบันกำหนดให้การควบคุมภายในและการประเมินความเสี่ยงเป็น 1 ในแผนกลยุทธ์ของสถาบัน มีการกำหนด ตัวชี้วัดไว้อย่างชัดเจน

แนวทางการดำเนินงานสถาบันมีการแต่งตั้งคณะกรรมการขึ้น 2 ชุด คือ คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพ ภายใน ซึ่งประกอบด้วยผู้บริหาร หัวหน้างาน ทำหน้าที่ในการกำหนดนโยบาย และแผนในการจัดการความเสี่ยง อีก ชุดเป็นคณะกรรมการประเมินความเสี่ยงประจำปีงบประมาณ..... ครอบคลุมกิจกรรมทั้ง 10 ระบบ (สถาบันใช้แนวทาง เดียวกับที่มหาวิทยาลัยกำหนด เช่น ด้านวิจัย ด้านการศึกษา ด้านสิ่งแวดล้อม ฯลฯ) มีการเปิดรับสมัครบุคลากรที่สนใจ และพอมีความรู้ความเข้าใจในกิจกรรมที่ต้องการประเมินนั้นบ้าง และได้เป็นผู้ปฏิบัติงานอยู่ในงานนั้นๆ สมัครได้ไม่ เกิน 2 ระบบ เมื่อได้คณะกรรมการเป็นที่เรียบร้อยแล้วก็จะมีการประชุมคณะกรรมการทั้ง 2 ชุดร่วมกันเพื่อทำความเข้าใจในแนวทางการควบคุมภายในและเกณฑ์ที่ใช้ในการประเมินความเสี่ยงในทุกระบบงานก่อนทำการประเมิน

ขั้นตอนการประเมินความเสี่ยงจะใช้แบบฟอร์มดังนี้

1. แบบการประเมินและวิเคราะห์ความเสี่ยง (**Risk Assessment**) พิจารณาจากผลกระทบและโอกาส เกิด มีการให้becำนำหนักคะแนน นำค่าคะแนนที่ของผลกระทบและโอกาสเกิดมาคูณกัน ตลอดจนพิจารณาว่ามี วิธีการควบคุมที่มีประสิทธิภาพมากน้อยเพียงใด หลังจากนั้นนำมาจัดลำดับความสำคัญ
2. ความเสี่ยงที่ต้องเร่งดำเนินการควบคุมและสาเหตุ (**Risk Identification**) เป็นการนำผลการ ประเมินทุกระบบมาพิจารณาสาเหตุที่ทำให้เกิดความเสี่ยง
3. แผนบริหารจัดการความเสี่ยง (**Risk Management Plan**) นำปัจจัยเสี่ยงในแต่ละด้านมาทำเป็น แผน โดยระบุวัตถุประสงค์ ตัวชี้วัด กิจกรรมหลัก ผู้รับผิดชอบ งบประมาณ ตลอดจนแนวทางและวิธีการติดตามผล
4. แบบรายงานผลการบริหารความเสี่ยง (**Risk Monitor and Report**) เป็นแบบที่ใช้ในการติดตาม ปัจจัยเสี่ยงตามแผนที่กำหนดไว้ ทุก 3,6 เดือน

การดำเนินงานของสถาบันโภชนาการในเรื่องดังกล่าว มีความเข้มข้นในส่วนของการตรวจประเมินจากหน่วยงาน จริง โดยคณะกรรมการที่ไม่ได้เป็นผู้ปฏิบัติงานอยู่ในระบบงานนั้นๆ คล้ายการเยี่ยมสำรวจในระบบประกันคุณภาพ ซึ่ง น่าจะทำให้คะแนนการประเมินมีความเที่ยงตรงมากขึ้น รวมถึงการนำผลการประเมินมาจัดลำดับความสำคัญ มีการ วางแผนและติดตามอย่างเป็นระบบ จัดทำเอกสารเป็นรูปเล่ม เผยแพร่ให้ทุกคนในองค์กรได้รับทราบข้อมูลในวงกว้าง

