



โครงการ การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ในประเทศ – ต่างประเทศ

งานวิจัยและพัฒนา และ งานวิเทศสัมพันธ์ ฝ่ายวิชาการและวิจัย



โครงการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ 2563
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ เป็นโครงการงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563 จำนวนเงิน 141,000 บาท (หนึ่งแสนสี่หมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) ดำเนินโครงการให้กับบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตลอดปีงบประมาณ พ.ศ.2563 มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นช่องทางให้นักวิจัยและบุคลากร ในการนำเสนอผลงานวิจัยที่มีคุณค่าทางวิชาการ สนับสนุนให้มีการพัฒนาและขยายเครือข่ายการนำผลงานทางวิชาการ และเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์ มีบุคลากรเข้าร่วมโครงการ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยให้ผู้เข้าร่วมโครงการตอบแบบประเมินความพึงพอใจต่อการจัดโครงการครั้งนี้ แบ่งเป็นเพศหญิง 3 คน และเพศชาย 2 คน

จากผลดำเนินงานโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ พบว่าผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 5 คน มีความพึงพอใจต่อการจัดโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ – ต่างประเทศ คิดเป็นร้อยละ 100

จากงบประมาณที่ได้รับการจัดสรรจำนวน 141,000 บาท (หนึ่งแสนสี่หมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) ในการดำเนินโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ ปี พ.ศ. 2563 นั้น มีการใช้จ่ายเงินเพื่อใช้ในการนำเสนอผลงานวิชาการในต่างประเทศ จำนวน 5 ผลงาน เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 91,507.18 บาท (เก้าหมื่นหนึ่งพันห้าร้อยเจ็ดบาทสิบแปดสตางค์) เพื่อใช้ในการสนับสนุนการนำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

การประเมินผลตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ พบว่าโครงการไม่สามารถดำเนินงานได้บรรลุเป้าหมายตามตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการที่ต้องมีผลงานวิจัยเผยแพร่ 8 ผลงาน เนื่องจากในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 นักวิจัยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้นำเสนอผลงานวิจัยในงานประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ โดยไม่เสียค่าลงทะเบียนหรือค่าดำเนินการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการนำเสนอผลงานวิจัยในงานประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติที่จัดขึ้นภายในประเทศ

คำนำ

เอกสารรายงานผลการดำเนินงานโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ เป็นโครงการงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 จำนวนเงิน 141,000 บาท (หนึ่งแสนสี่หมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) ดำเนินโครงการให้กับบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตลอดปีงบประมาณ พ.ศ.2563 มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นช่องทางให้นักวิจัยและบุคลากร ในการนำเสนอผลงานวิจัยที่มีคุณค่าทางวิชาการ สนับสนุนให้มีการพัฒนาและขยายเครือข่ายการนำผลงานทางวิชาการ และเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณ อธิการบดี คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้สนับสนุนให้เกิดโครงการนี้ เพื่อประโยชน์กับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
คำนำ	ข
สารบัญ	ค
ส่วนที่ 1 แบบเสนอของบประมาณโครงการ	1
การนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ – ต่างประเทศ	
ส่วนที่ 2 สรุปการประเมินผล	8
ส่วนที่ 3 รายละเอียดการนำเสนอผลงานวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ	12
38 th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTB) ณ Nine Tree Premier Hotel Myeong-dong 2 กรุงโซล สาธารณรัฐเกาหลี	
ส่วนที่ 4 รายละเอียดการนำเสนอผลงานวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ	86
39 th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ณ Hotel H2O Manila ประเทศฟิลิปปินส์	
ส่วนที่ 5 เอกสารการนำเสนอผลงานวิชาการรูปแบบ PowerPoint	150
ส่วนที่ 6 ภาพการนำเสนอผลงาน	164
ส่วนที่ 7 แบบประเมินผล	180

แบบเสนอของงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

โครงการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ชื่อโครงการ การนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ – ต่างประเทศ

1. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพมาตรฐานสากล
- ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา
- ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ
- ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสีงามอย่างยั่งยืน
- ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการองค์กรด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างมีคุณภาพ

2. ความสอดคล้องกับมิติ Balanced Scorecard

- มิติที่ 1 ประสิทธิภาพ (Run the Business)
- มิติที่ 2 คุณภาพ (Serve the Customer)
- มิติที่ 3 ประสิทธิภาพ (Manage Resources)
- มิติที่ 4 การพัฒนาองค์กร (Capacity Building)

3. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

- 1. สนับสนุนการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยสู่ระดับชาติและสากล

4. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

- 1. นักวิจัยพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง

5. หลักการและเหตุผล

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นคณะที่มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี และปริญญาโทด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่มุ่งเน้นวิชาชีพบนพื้นฐานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล อีกทั้งยังมีเป้าหมายในการสร้างผลงานวิจัยที่มีคุณภาพ ก่อเกิดประโยชน์ต่อการเรียนการสอน และตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์เพื่อให้บรรลุเป้าหมายดังกล่าว นักวิจัยและบุคลากรของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ต้องมีการเผยแพร่องค์ความรู้ที่เกิดจากการวิจัยด้วยการนำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมทางวิชาการทั้งในแบบปากเปล่าหรือโปสเตอร์ หรือการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่มีคุณภาพในการดำเนินกิจกรรมเหล่านี้มีค่าใช้จ่ายบางส่วน เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยดี คณะจึงขอเสนอโครงการนี้

6. วัตถุประสงค์ (ควรระบุสิ่งที่ต้องการทำให้สำเร็จเท่านั้น)

- 1. เพื่อเป็นช่องทางให้นักวิจัยและบุคลากร ในการนำเสนอผลงานวิจัยที่มีคุณค่าทางวิชาการ
- 2. เพื่อสนับสนุนให้มีการพัฒนาและขยายเครือข่ายการนำผลงานวิชาการหรือผลงานวิจัยไปในระดับชาตินานาชาติ
- 3. เพื่อเป็นการเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากวิจัยและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์

7. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- 1) บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน ระบุ เผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยที่อยู่ในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 2) บูรณาการกับสาขาวิชา ระบุ นำผลงานวิจัยจากแต่ละสาขามาบูรณาการความรู้ของแต่ละศาสตร์ที่มีความแตกต่างกัน
- 3) องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์ (ถ้ามี) ได้แก่.....-.....

8. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	หน่วยนับ	ปี 2561 (Baseline)	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
จำนวนผลงานที่เผยแพร่	เรื่อง	8	9	10	11

9. สถานที่ดำเนินการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

10. วันที่เริ่มโครงการ

1. ระบุวันที่เริ่มเตรียมโครงการเริ่มต้น 2 ตุลาคม 2562 เตรียมโครงการเสร็จ 2 ตุลาคม 2563
2. ระบุวันที่ดำเนินโครงการ 2 ตุลาคม 2562

11. สารสำคัญของโครงการ

สรุปสาระสำคัญของโครงการ (NS)	ตัวบ่งชี้ผลงาน (OVI)					เจ้าภาพหรือแหล่งตรวจสอบ (Means of Verification : MOV)	ฐานคติสำคัญ (Important Assumption : IA)
ผลลัพธ์ขั้นปลาย (Ultimate Outcome: UC) หรือความสำเร็จตามเป้าประสงค์	2.2.3 ร้อยละผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์/นวัตกรรม/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์ เผยแพร่ต่อปีต่ออาจารย์ประจำ						
	ปี	2561	2562	2563	2564		
เป้าประสงค์ที่ 2.2 ระบบสนับสนุนการวิจัยมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	ร้อยละ	6	7	8	9	ผู้ช่วยคณบดี(งานวิจัย)	นักวิจัยมีภาระงานที่เหมาะสมจะส่งผลให้ร้อยละตามเป้าหมาย
ผลลัพธ์ (Outcome: OC)	จำนวนนักวิจัยที่นำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ						
	ปี	2561	2562	2563	2564		
ผลที่ได้จากกลยุทธ์ นักวิจัยได้รับการยอมรับในระดับชาติ	คน	10	12	14	16	ผู้ช่วยคณบดี(งานวิจัย)	ผู้บังคับบัญชาต้องไม่เปลี่ยนนโยบายให้ไปดำเนินกิจกรรมอื่นแทน และไม่เกิดเหตุ

สรุปสาระสำคัญของโครงการ (NS)	ตัวบ่งชี้ผลงาน (OVI)				เจ้าภาพหรือแหล่งตรวจสอบ (Means of Verification : MOV)	ฐานคติสำคัญ (Important Assumption : IA)	
และนานาชาติ และมีงานวิจัยที่มีคุณภาพตอบสนองความต้องการของสังคม เศรษฐกิจ และส่วนรวมมากขึ้น						สุดวิสัยต่างๆ ที่เป็นอุปสรรคต่อการเขียนงานวิจัยเพื่อนำเสนอผลงานวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ	
ผลผลิตของโครงการ (Outputs: OP) ตามดัชนีชี้วัดผลงาน (KPI) ของโครงการ	จำนวนผลงานทางวิชาการ/ ผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์/นวัตกรรม/งานสร้างสรรค์/ที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่						
	ปี	2561	2562	2563	2564		
ผลที่ได้จากการดำเนินโครงการ การพัฒนาศักยภาพ นักวิจัย และผลงานวิจัยที่ได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ	ผลงานวิจัย	8	9	10	11	ผู้ช่วยคณบดี(งานวิจัย)	นักวิจัยได้รับงบประมาณสนับสนุนในด้านต่างๆ ของกระบวนการทำโครงการวิจัย และได้รับการสนับสนุนรางวัลสำหรับการตีพิมพ์ เผยแพร่

หมายเหตุ Base line ควรใช้ค่าเฉลี่ยผลการดำเนินงานประมาณ 3 ปี หากเป็นโครงการที่เคยดำเนินการมาก่อน

12. การดำเนินโครงการ (ขั้นตอนหรือวิธีการดำเนินงานโครงการ)

- นักวิจัยและผลงานวิจัยที่ได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ
- ผลงานวิจัยและจำนวนนักวิจัยที่นำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ

โครงการจะต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2563

กิจกรรม	จำนวน/หน่วยนับ	เจ้าภาพหรือแหล่งตรวจสอบ (Means of Verification : MOV)	ฐานคติสำคัญ (Important Assumption : IA)
1. โครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ	โครงการ	ผู้ช่วยคณบดี(งานวิจัย)	ไม่เกิดเหตุความวุ่นวายทางการเมือง กภัยจากธรรมชาติ รวมทั้งนักวิจัยไม่ติดภาระงานอื่นตามที่ระบุในแผนหรือวันที่ได้นำเสนอผลงานวิชาการเผยแพร่
1.1 จัดทำร่างและรายละเอียดโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ	โครงการ		
1.1.1 นำเสนอผู้บริหารเพื่อขอความเห็นชอบในหลักการเบื้องต้น	โครงการ		
1.1.2 ปรับรายละเอียดโครงการตามความเห็นชอบของผู้บริหาร	โครงการ		

กิจกรรม	จำนวน/ หน่วยนับ	เจ้าภาพหรือ แหล่งตรวจสอบ (Means of Verification : MOV)	ฐานคติสำคัญ (Important Assumption : IA)
1.1.3 ขออนุมัติโครงการ	โครงการ		
1.1.4 Milestone โครงการที่ผ่านการลงระบบการนำเสนอผลงานทางวิชาการ	โครงการ		
1.2 สรุปผลการดำเนินงานและประเมินผล	โครงการ		
1.2.1 ติดตามและประเมินผล	โครงการ		
1.2.2 จัดทำรายงานสรุปผลติดตาม	โครงการ		
1.2.3 Milestone รายงานสรุปผลการดำเนินงานและข้อเสนอแนะปัญหาอุปสรรค	โครงการ		
2. Milestone (Output : KPI) ร้อยละของผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์/นวัตกรรม/งานสร้างสรรค์ ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ต่อปีต่ออาจารย์ประจำ	ร้อยละ		

12. ทรัพยากรโครงการ (Input)

12.1 บุคลากร

บุคลากร	หน่วยนับ (man – hours)	เจ้าภาพหรือ แหล่งตรวจสอบ (Means of Verification : MOV)	ฐานคติสำคัญ (Important Assumption : IA)
1. ผู้บริหาร	Man-month	งานการเงิน	ไม่มีภาวะเงินเฟ้อ หรือเหตุ สุดวิสัยในการเบิกจ่าย งบประมาณ เช่น ระยะเวลาของการได้รับ งบประมาณไม่ สอดคล้องกับแผน ดำเนินงานของนักวิจัยที่ ไปตีพิมพ์เผยแพร่
2. หัวหน้าโครงการ	Man-month		
3. เจ้าหน้าที่บริหารโครงการ	Man-month		
4. เจ้าหน้าที่การเงิน	Man-month		
5. เจ้าหน้าที่พัสดุ	-		
6. อื่นๆ โปรดระบุ	-		
7. งบประมาณรวม 7.1 ค่าใช้สอย	บาท		

12.2 รายละเอียดงบประมาณ (ใช้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่เสนอขอ)

ส่วนที่ 1 งานวิจัยและพัฒนา และ งานการเงิน

1. ค่าใช้สอย

รวม 141,000 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 141,000 บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ส่วนที่ 2 งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว (ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายในปีงบประมาณนั้นๆ)

13. ลักษณะโครงการ

- การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ)
- การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการหรือเชิงปฏิบัติการ
- การดูงาน การฝึกศึกษา
- การจัดงาน การจัดนิทรรศการ
- การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ
- การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี
- การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ
- อื่น ๆ

15. การตอบสนองผลการดำเนินงานของโครงการ

- มิติ จำนวนนักวิจัยที่นำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ
- เป้าประสงค์ ระบบสนับสนุนการวิจัยมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
- ตัวชี้วัดระดับเป้าประสงค์ (24 KPI)
 - นักวิจัยพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง
 - เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผล
- ตัวชี้วัดระดับกลยุทธ์
 - จำนวนนักวิจัยและผลงานวิจัยที่ได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ
 - นักวิจัยได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ และมีงานวิจัยที่มีคุณภาพตอบสนองความต้องการของสังคม เศรษฐกิจ และส่วนรวมมากขึ้น
- ตัวชี้วัดระดับโครงการ
 - โครงการบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ ร้อยละ 90
- ตัวชี้วัดของหน่วยงาน
 1. จำนวนงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติหรือนานาชาติ
 2. จำนวนผลงานวิจัย/นวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์ภายในระยะเวลา 1 ปี

16. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลลัพธ์ขั้นปลาย (Ultimate Outcome)
ร้อยละผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์/นวัตกรรม/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์ เผยแพร่ต่อปีต่ออาจารย์ประจำ
2. ผลลัพธ์ (Outcome)
ผลงานวิจัยและจำนวนนักวิจัยที่นำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ
3. ผลผลิตของโครงการ (Output)
จำนวนผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์/นวัตกรรม/งานสร้างสรรค์/ที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่

17. ระเบียบวิธีประเมินผล

- มีการสังเกตการณ์มีส่วนร่วม
- ทำแบบประเมินโครงการเมื่อสิ้นสุดโครงการ

18. การรายงานผล

รายงานผลการดำเนินงานตามแบบรายงาน ที่กองนโยบายและแผน กำหนด และส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เมื่อโครงการแล้วเสร็จ

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(ผู้ช่วยคณบดี)

วันที่

ลงชื่อ หัวหน้าหน่วยงาน
(คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)

วันที่



สรุปการประเมินผล

โครงการ “การนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ – ต่างประเทศ”

โครงการ “การนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ – ต่างประเทศ” ได้ดำเนินจัดโครงการตลอดปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 สำหรับบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นช่องทางให้นักวิจัยและบุคลากรในการนำเสนอผลงานวิจัยที่มีคุณค่าทางวิชาการ สนับสนุนให้มีการพัฒนาและขยายเครือข่ายการนำเสนอผลงานทางวิชาการ เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์ มีบุคลากรเข้าร่วมโครงการ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยให้ผู้เข้าร่วมโครงการที่ตอบแบบประเมินความพึงพอใจต่อการจัดโครงการครั้งนี้แบ่งเป็นเพศหญิงจำนวน 1 คน และเพศชายจำนวน 1 คน มีความพึงพอใจคิดเป็นร้อยละ 100 จากงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563 ได้รับการจัดสรรเงินจำนวน 141,000 บาท (หนึ่งแสนสี่หมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) มีการใช้จ่ายเงินเพื่อใช้ในการนำเสนอผลงานวิชาการในต่างประเทศ จำนวน 5 ผลงาน เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 91,507.18 บาท (เก้าหมื่นหนึ่งพันห้าร้อยเจ็ดบาทสิบแปดสตางค์ถ้วน) เพื่อใช้ในการสนับสนุนการนำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติ จำนวน 5 ผลงาน ในงานประชุมวิชาการ ในงาน ๓๘th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTB) ณ Nine Tree Premier Hotel Myeong-dong ๒ กรุงโซล สาธารณรัฐเกาหลี และ ๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ณ Hotel H๒O Manila ประเทศฟิลิปปินส์ ประเทศสาธารณรัฐฟิลิปปินส์

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60 และเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 40 ดังตารางที่ 1 และแผนภูมิที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	2	40
หญิง	3	60
รวม	5	100.00

ผู้ตอบแบบสอบถาม



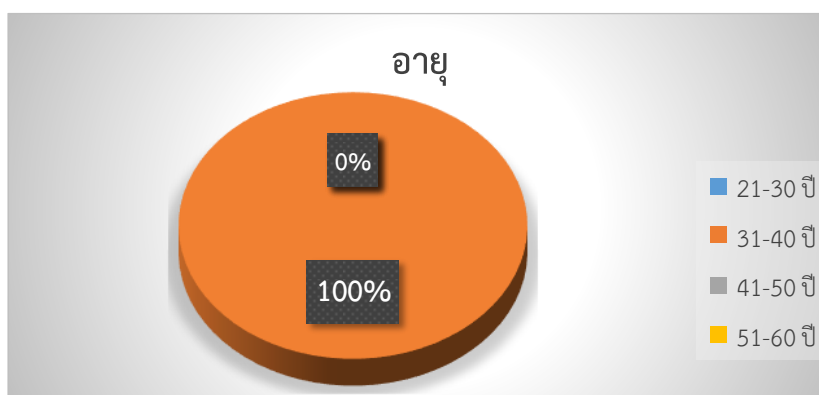
แผนภูมิที่ 1 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ

2. อายุ

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุระหว่าง 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 100 ดังตารางที่ 2 และแผนภูมิที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ

อายุ (ปี)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
21-30	-	-
31-40	5	100.00
41-50	-	-
51-60	-	-
รวม	5	100.00



แผนภูมิที่ 2 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ

3. ระดับการศึกษา

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่การศึกษาอยู่ในอยู่ในระดับปริญญาโท คิดเป็นร้อยละ 100 ดังตารางที่ 3 และแผนภูมิที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปริญญาตรี	-	-
ปริญญาโท	2	100
ปริญญาเอก	-	-
รวม	2	100.00



แผนภูมิที่ 3 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการจัดโครงการ “การนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ – ต่างประเทศ”

ผู้เข้าร่วมโครงการ “การนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ” จำนวน 5 คน มีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.80 คิดเป็นร้อยละ 96.00 และจากการประเมินผลความพึงพอใจในแต่ละด้าน พบว่าผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจด้านการส่งเสริมให้นักวิจัยได้มีบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์และเผยแพร่อยู่ในระดับมากที่สุดค่าเฉลี่ย 5.00 ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ “การนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ – ต่างประเทศ”

ประเด็นคำถาม	X	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. ส่งเสริมให้นักวิจัยได้มีบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์และเผยแพร่	5.00	0.00	มากที่สุด
2. นักวิจัยทราบแหล่งและแนวทางเผยแพร่ผลงานวิจัยเพื่อตีพิมพ์และเผยแพร่	4.80	0.45	มากที่สุด
3. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.80	0.45	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูลกำหนดการนำเสนอผลงานมีความชัดเจนและถูกต้อง	4.80	0.45	มากที่สุด
5. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการนำเสนอผลงานได้ง่ายและสะดวก	4.60	0.55	มากที่สุด
6. กำหนดระยะเวลาและสถานที่การนำเสนอผลงานไว้อย่างชัดเจน	4.80	0.45	มากที่สุด
7. การนำเสนอผลงานตามวัตถุประสงค์ของโครงการ	4.80	0.45	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.80	0.41	มากที่สุด
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	96.00		

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.51-5.00 | พึงพอใจมากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.51-4.50 | พึงพอใจมาก |
| ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.51-3.50 | พึงพอใจปานกลาง |
| ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.51-2.50 | พึงพอใจน้อย |
| ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00-1.50 | พึงพอใจน้อยที่สุด |



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ทดศ. มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๑๔๑.....

ที่ ออ. ๓๘๗/๒๕๖๒..... วันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๒.....

เรื่อง ขอส่งรายงานการเดินทางไปราชการเพื่อนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ณ กรุงโซล สาธารณรัฐเกาหลี.....

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ข้าพเจ้าผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพมมงคล หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร และคณะคณาจารย์ ได้เดินทางกลับจากการนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ 38th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTM) จัดโดย Akademia Nusa Internasional ณ กรุงโซล สาธารณรัฐเกาหลี ระหว่างวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๒ - ๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๒

ดังนั้นจึงมีความประสงค์ขอส่งรายงานการเดินทางไปราชการเพื่อนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ประกอบด้วย

๑. A Study of Stevia Substitute Sugar Replacer in Ready-to-drink Pineapple Jelly Products โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพมมงคล

๒. Women's Bags Design with Dyed Canvas Fabric from Dried Teak Leaves โดย นางสาวมัลลิกา จงจิตต์

๓. Grain Milk Made from Five Color-based Types of Beans as a Replacement to Dairy Milk in Tofu Pudding Products โดย นางสาวกัญญานัส แก้วรักษา

๔. Product Development of Nata De Coco from Jaggery Sorbet โดย นางสาวบุษยามาลี ถนนทิพย์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ตามเอกสารแนบ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพมมงคล)

หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

รายงานผลการเดินทางไปราชการเพื่อนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการ
ระดับนานาชาติ

ณ Akademia Nusa Internasional เมืองกรุงโซล ประเทศสาธารณรัฐเกาหลี
ระหว่างวันที่ ๑๕-๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๒

ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชญา แพมมงคล ตำแหน่ง หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
สาขาวิชา อุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
โทรศัพท์ ๐๒-๖๖๕-๓๘๘๘ e-mail prachya.p@gmail.ac.th

รูปแบบการนำเสนอ

- นำเสนอผลงานภาคบรรยาย (Oral Presentation)
 นำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ (Poster Presentation)

เรื่อง

๑. A Study of Stevia Substitute Sugar Replacer in Ready-to-drink Pineapple Jelly Products โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชญา แพมมงคล
 ๒. Women's Bags Design with Dyed Canvas Fabric from Dried Teak Leaves โดย นางสาวมัลลิกา จงจิตต์
 ๓. Grain Milk Made from Five Color-based Types of Beans as a Replacement to Dairy Milk in Tofu Pudding Products โดย นางสาวกัญญานัส แก้วรักษา
 ๔. Product Development of Nata De Coco from Jaggery Sorbet โดย นางสาวบุษยมาลี ถนนทิพย์
- ในการประชุม ๓๘th international conference on Social Sciences, Business, Technology and management (SBTB)

ประโยชน์ที่ได้รับ

๑. สร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและงานวิจัยระหว่างมหาวิทยาลัย
๒. เผยแพร่ผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ รวมถึงแลกเปลี่ยนความรู้ด้านวิชาการระหว่างผู้วิจัย
๓. สร้างโอกาสแสดงผลงานวิจัยของผู้วิจัยในระดับนานาชาติให้เป็นที่รู้จัก
๔. ประชาสัมพันธ์ชื่อเสียงคณะ และมหาวิทยาลัยให้เป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติ

ข้อเสนอแนะ/ปัญหาอุปสรรค ฯลฯ

๑. การติดต่อดำเนินงานด้านเอกสารนำเสนองานวิจัยมีรายละเอียดขั้นตอนมาก
๒. งบประมาณที่ได้รับจัดสรร ไม่ครอบคลุมค่าใช้จ่ายในการนำเสนอต่างประเทศ ส่งผลทำให้ผู้นำเสนอวิจัยต้องจ่ายส่วนตัวเอง

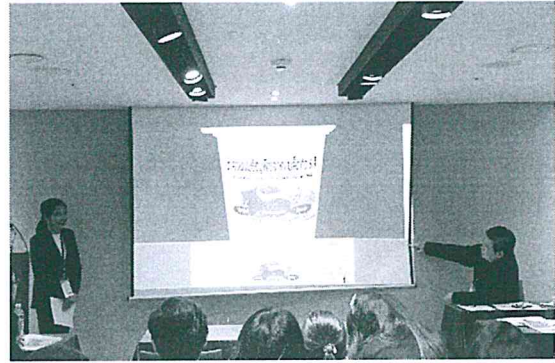
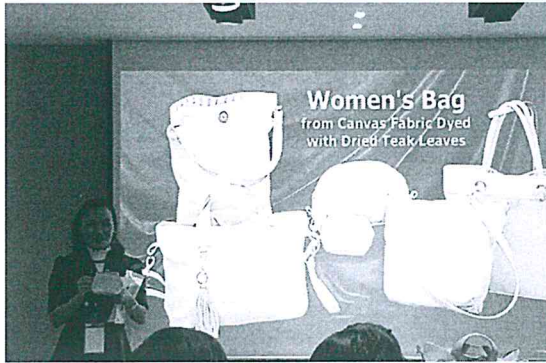


ลงชื่อ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชญา แพมมงคล
ตำแหน่ง หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

ภาพประกอบการนำเสนอผลงาน



บรรยายการประชุมนานาชาติ
๓๘th international conference on Social Sciences, Business,
Technology and management (SBTB)



บรรยายสรุปผลการวิจัยภาคภาษาอังกฤษ

Women's Bags Design with Dyed Canvas Fabric from Dried Teak Leaves

โดย นางสาวมัลลิกา จงจิตต์

Grain Milk Made from Five Color-based Types of Beans as a Replacement
to Dairy Milk in Tofu Pudding Products

โดย นางสาวกัญญานัส แก้วรักษา



บรรยายสรุปผลการวิจัยภาคภาษาอังกฤษ

A Study of Stevia Substitute Sugar Replacer in Ready-to-drink

Pineapple Jelly Products

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพมมงคล

Product Development of Nata De Coco from Jaggery Sorbet

โดย อาจารย์บุษยามาลี ถนนทิพย์

ใบประกาศเข้าร่วมนำเสนอ Oral presentation



Certificate of Presentation

Awarded to

Drachya Daemongkol, In recognition of his/her valuable participation and presented the research paper titled:

A Study of Stevia Substitute Sugar Replacer in Ready-to-drink Pineapple Jelly Products

In 38th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management

(SBTM)

On December 16-17, 2019

At Crown Park Hotel Seoul



Dr Vincent w Ho
Conference Chair
SBTM Secretariat
Akademic Nusa International



Certificate of Presentation

Awarded to

Budsayamalee Tanontip, In recognition of his/her valuable participation and presented the research paper titled:

Product Development of Palm Jaggery Sorbet

In 38th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management

(SBTM)

On December 16-17, 2019

At Crown Park Hotel Seoul



Dr Vincent w Ho
Conference Chair
SBTM Secretariat
Akademic Nusa International

ใบประกาศเข้าร่วมนำเสนอ Oral presentation



Certificate of Presentation

Awarded to

Manlika Jongchit, In recognition of his/her valuable participation and presented the research paper titled:

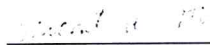
Women's Bags Design with Dyed Canvas Fabric from Dried Teak Leaves

In 38th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management
(SBTM)

On December 16-17, 2019

At Crown Park Hotel Seoul




Dr Vincent w Ho
Conference Chair
SBTM Secretariat
Akademic Nusa International



Certificate of Presentation

Awarded to

Kanyanas Kaewraksa, In recognition of his/her valuable participation and presented the research paper titled:

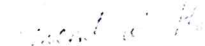
Grain Milk Made from Five Color-based Types of Beans as a Replacement to Dairy Milk in Tofu Pudding Products

In 38th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management
(SBTM)

On December 16-17, 2019

At Crown Park Hotel Seoul




Dr Vincent w Ho
Conference Chair
SBTM Secretariat
Akademic Nusa International



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ทศ. มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๙๗๗๗ ต่อ ๕๑๔๑

ที่ ออ.๓๒๔/๒๕๖๒

วันที่

๒๕ พฤศจิกายน

๒๕๖๒

เรื่อง ขอสั่งเอกสารการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ งบประมาณ ๒๕๖๓ (เพิ่มเติม)

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

อ้างถึงบันทึกข้อความที่ ออ.๓๒๔/๒๕๖๒ เรื่องขออนุมัติเดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ ณ ประเทศฟิลิปปินส์ เพื่อเข้าร่วมนำเสนอแบบบรรยาย จำนวน ๑ บทความ เรื่องแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ (Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market) ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ Hotel H₂O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ จัดโดย Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities) มีกำหนดเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวมเดินทางไป-กลับ และวันประชุมวิชาการ จำนวนทั้งสิ้น ๓ วัน นั้น

และจากบันทึกข้อความ วจ. ๑๓๕/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ เรื่องแจ้งผลการพิจารณาเบื้องต้นการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ - ต่างประเทศ งบประมาณ ๒๕๖๓ โดยได้ขอให้ข้าพเจ้าดำเนินการส่งเอกสารเพิ่มเติมนั้น ในโอกาสนี้กระผมจึงใคร่ขอสั่งเอกสารเพื่อประกอบการอนุมัติเพิ่มเติมดังเอกสารแนบ

๑. เอกสารตอบรับการนำเสนอผลงานทางวิชาการ
๒. กำหนดการ/เอกสารรายละเอียดการประชุมวิชาการนานาชาติ
๓. เอกสารสรุปรายละเอียดค่าใช้จ่าย
 - ๓.๑ แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ
 - ๓.๒ แบบพิจารณาการขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ
 - ๓.๓ ประมาณการค่าใช้จ่ายในการนำเสนอผลงานวิชาการ ณ ต่างประเทศ
๔. แบบ ว ๑ ด
๕. บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์

ในการนี้ ข้าพเจ้าผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์ จึงขออนุมัติเบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางเพื่อเข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ ณ Hotel H₂O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ เป็นจำนวนเงิน ๒๐,๐๐๐ บาท (สองหมื่นบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เว็ชเชอ อานนท์

นางสาวอานนท์

25 พ.ย. ๖๒

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์)
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

เรียน คุณบดี

เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติค่าใช้จ่าย
การนำเสนอ ของ ราช นศ. จุฬาลงกรณ์ แดงส์วาลัย
จำนวนเงินทั้งสิ้น 20,000 บาท ดังเอกสารแนบ



25 พ.ย 62

อนุมัติ



(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณาบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๒๖ พ.ย. ๒๕๖๒

October 12, 2019

Asst.Prof. Nanoh

Rajamangala University of Technology, Silpakorn University, Thailand

Submission ID: **MRSMB-129-ANI103**

Manuscript Title: Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market

Co-Author(s): Assoc. Prof. Dr. Phitak Siriwong

Dear Asst.Prof. Nanoh

Congratulations!!

Your manuscript titled “**Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market**” has been accepted for oral presentation in the *39th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) December 14-15, 2019* which is scheduled to be held at *Hotel H2O Manila (Meeting Room 2, 3rd Floor), Philippines*.

Your paper was processed for double blind peer review and the reviewer’s feedback is attached with this acceptance letter. You are requested to improve your abstract / paper as suggested by reviewer and send to us soon. Improved abstracts / papers will be included in the ISBN conference proceeding, which will be published online and will be provided in soft form in USB.

For details of registration, please visit: <https://anishh.com/conferences/mrsmb-dec-2019/>. In case your paper is multi-authored, each attending author must register separately and pay the registration fee for the conference. All information related to venue, accommodation and other matters is available at the conference website.

If you require any further assistance, please feel free to contact the conference secretariat at mrsmb129@anishh.com.

We look forward to seeing you at the conference.

Sincerely yours,

Vincent W Ho

Dr Vincent
Conference Supervisor
ANISSH Secretariat



Account Information

Account Title: A N I Research Hub FZC
Swift Code: NRAKAEAK
Bank Name: NATIONAL BANK OF RAS AL-KHAIMA
Branch Name: UMM HURRAIR, DUBAI
Bank Address: RAKBANK, P.O.BOX 1531, DUBAI, UAE
Routing Code: 804020101
UAE Currency AED: 0332542139001
USD Currency: 0332542139002
IBAN: AE910400000332542139001

For Credit Card Payment Please Visit:

<http://anissh.com/payment/>

S. No	Delegate (Philippines)	Early Bird Fee (October 15, 2019)	Normal Fee
1	All Participants / Faculty members / Professionals / Practitioners	US\$ 200	US\$ 250
2	Students (must provide copy of student ID card)	US\$ 150	US\$ 200
3	Additional paper / Additional author	US\$ 150	US\$ 200
4	Attendee (Without paper presentation)	US\$ 150	US\$ 200

Important Note:

- Registration fee paid to ANISSH is not refundable and includes charges for conference participation only day one.
- Arrangements such as costs of visa, travelling and accommodation are the responsibility of individual authors.
- After performing the Bank Deposit / Credit Card payment / Online Transfer, please email a copy of the payment proof to us at mrsmb129@anissh.com for confirmation of your registration. Please include your Paper ID, which is written on your Acceptance / invitation letter, as reference when communicating.
- We should receive the full amount of fee as per above schedule, bank/service charges are to be borne by the participant.

DELEGATES	Home (https://anissh.com/)	Conferences	Organization	EARLY BIRD (US\$)
Presenter/ Professional/ Practitioner				250
Listener/Key Note Speaker				200
Student/ PhD Candidate		Conference Tracks (https://anissh.com/conference-tracks/)		200
Virtual				150



(<https://anissh.com/>)

Proceedings (<https://anissh.com/proceedings/>) **Membership**

FAQS (<https://anissh.com/faqs/>) **Gallery (<https://anissh.com/gallery-2/>)**

CONFERENCE PROGRAM!

Payment (<https://anissh.com/payment/>)

Day 01

08:00am – 09:00am Registration

09:00am – 09:30am Opening Ceremony & Key Note Speakers (Main Hall)

09:30am – 10:30am Parallel Session I (Allocated rooms)
Contact Us (<https://anissh.com/contact-us/>)

10:30am – 11:00am Morning Tea Break

11:00am – 12:30pm Parallel Session II (Allocated rooms)

12:30pm – 02:00pm Lunch

02:00pm – 03:30pm Parallel Session III (Allocated rooms)

03:30pm – 04:00pm Evening Tea Break

04:00pm – 05:30pm Parallel Session IV (Allocated rooms)

End of Day One

Day 02

Second day of conference will be specified for touristry. Relevant expenses are borne by individual him/herself.

End of Day Two

แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

๑. ข้อมูลการนำเสนอผลงาน

๑.๑ ชื่อการประชุม

๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB)

๑.๒ ชื่อผลงานที่นำเสนอ จำนวน๑.... บทความ ดังนี้

Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ

๑.๓ ชื่อผู้จัด

Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)

๑.๔ สถานที่จัด

Hotel H2O Manila (Meeting Room ๒, ๓ rd Floor), Philippines

๑.๕ ระยะเวลาที่จัด ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวม ๒ วัน

(ออกเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับ

วันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวมเวลาเดินทางไป-กลับ และวันประชุม

วิชาการทั้งหมด ๒ วัน)

๑.๖ การสนับสนุนหน่วยงานผู้จัด

ไม่มี

๑.๗ กำหนดการ (ตารางการนำเสนอ) วัน/เวลา/รูปแบบการนำเสนอ

ดังเอกสารแนบท้าย

๑.๘ เอกสารประชาสัมพันธ์ (ถ้ามี)

๑. Call for Paper และอัตราค่าลงทะเบียนเข้าร่วมงานประชุมวิชาการ

๒. ผลการตอบรับเสนอผลงาน

๓. เอกสารการลงทะเบียน

๑.๙ เหตุผลความสำคัญของการประชุม/สัมมนา

การประชุมวิชาการ International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ครั้งที่ ๓๙ ณ กรุงมานิลา เป็นการประชุมวิชาการทางสังคมศาสตร์ที่เน้นการจัดการแบบสมัยสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์โลกในยุคปัจจุบัน เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดการธุรกิจแห่งอนาคตจากนักวิจัยนานาชาติซึ่งเป็นภาระกิจที่สามารถสร้างความสัมพันธ์ทางการวิจัยระหว่างประเทศ ดังนั้น วัตถุประสงค์หลักของการประชุมวิชาการครั้งนี้คือ เพื่อเป็นเวทีสำหรับนักวิจัย นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญจากทั่วโลกมานำเสนอผลงานวิจัยและการพัฒนาด้านการจัดการทางสังคมศาสตร์แนวใหม่ และด้วยโอกาสนี้ผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมดังกล่าวอันเป็นประโยชน์ต่อการเผยแพร่องค์ความรู้ใหม่ที่เกิดจากปรากฏการณ์ทางสังคมของกลุ่มผู้สูงอายุกับการเตรียมความพร้อมด้านแรงงานในอุตสาหกรรมบริการอาหาร จึงได้มีความประสงค์ในการเข้านำเสนอผลงานวิจัย เรื่องแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ ที่เป็นการวิจัยด้วยวิธีการสนทนากลุ่มซึ่งเป็นวิธีวิทยาที่ทำให้ได้ข้อมูลที่ความหลากหลายและมีรายละเอียดครอบคลุมอันเกิดจากสมาชิกในกลุ่มซึ่งเป็นผู้ที่มีประสบการณ์หรือมีข้อมูลเฉพาะด้าน เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน หรือใช้แนวทางในการกำหนดนโยบาย การวางแผน และการตัดสินใจในการปฏิบัติในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในองค์กรที่ให้มีความสามารถในการตอบสนองความต้องการของตลาดผู้บริโภคกลุ่มผู้สูงอายุทั้งในประเทศและต่างประเทศต่อไป

แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ (ต่อ)

๒. ข้อมูลผู้นำเสนอผลงาน

๒.๑ ประวัติ

ชื่อ-สกุล นายณนนต์ แดงสังวาลย์
คุณวุฒิ ระดับปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ตำแหน่งบริหาร ไม่มี
สังกัด สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ที่อยู่ ๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา วชิรพยาบาล ดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์มือถือ ๐๘๓ ๕๖๔ ๔๔๒๖

๒.๒ บทความที่นำไปแสดง

๒.๒.๑ บทความวิจัยเรื่อง

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ
(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market)

๒.๒.๒ ผลกระทบและประโยชน์ที่ได้รับ (Impact และ Benefit)

- ๑) เพื่อเป็นการเผยแพร่งานวิจัยในองค์กรที่ได้รับการยอมรับระดับนานาชาติ
- ๒) เพื่อเป็นการเผยแพร่งานวิจัยระดับนานาชาติที่สามารถใช้เป็นตัวชี้วัดระดับหลักสูตร ระดับคณะ และระดับมหาวิทยาลัย ได้
- ๓) เป็นการสร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยให้เป็นที่รู้จักในวงวิชาการระดับนานาชาติ
- ๔) เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ด้านวิชาการระหว่างผู้วิจัยในระดับนานาชาติ

ลงชื่อ 

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

แบบพิจารณาการขอแนะนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

๑. ข้อมูลผู้แนะนำผลงาน

ชื่อ – สกุล นายณนนต์ แดงสังวาลย์
คุณวุฒิ ระดับปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ตำแหน่งบริหาร ไม่มี
สังกัด สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ที่อยู่ ๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา วชิรพยาบาล ดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์มือถือ ๐๘๓ ๕๖๔ ๔๔๒๖

๒. ข้อมูลการนำเสนอผลงาน

๒.๑ ชื่อผลงานที่นำเสนอ จำนวน ..๑... บทความ ดังนี้

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ
(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly
Market)

๒.๒ ชื่อการประชุม

๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences,
Management and Applied Business (MRSMB)

๒.๓ สถานที่จัด

Hotel H๒O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor), Philippines

๒.๔ ระยะเวลาที่จัด

ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒รวม ๒ วัน

๒.๕ ชื่อของหน่วยงานที่จัด

Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)

๒.๖ งบประมาณที่ขอสนับสนุน ๒๐,๐๐๐ บาท

แหล่งที่มา

๑) งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ในโครงการนำเสนอผลงาน
วิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๒๐,๐๐๐
บาท (สองหมื่นบาทถ้วน)

ประมาณการค่าใช้จ่ายในการนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

ประเภท ก ข ค

๑. ผู้นำเสนอผลงาน
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนทน์ แดงสังวาลย์
๒. สังกัด สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๓. ชื่อผลงานที่นำเสนอ
แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market)
๔. สถานที่ที่นำเสนอ
Hotel H2O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor), Philippines by Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)
๕. ระยะเวลาจัดงาน
ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวม ๒ วัน
(ออกเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒
รวมเวลาเดินทางไป-กลับ และวันประชุมวิชาการทั้งหมด ๓ วัน)
๖. แหล่งงบประมาณ
 หน่วยงานผู้จัด
 เงินรายได้หน่วยงาน
 เงินรายได้ มทร.พระนคร
 อื่นๆ
๗. รายละเอียดค่าใช้จ่ายในการเดินทาง จำนวน ๑ คน
- | | | |
|--|--------|-----|
| ๗.๑ ค่าลงทะเบียน (๑ คน x ๗,๑๐๐ บาท) | ๗,๑๐๐ | บาท |
| ๗.๒ ค่าเบี้ยเลี้ยง (๑ คน x ๒ วัน x ๒,๑๐๐ บาท) | ๔,๒๐๐ | บาท |
| ๗.๓ ค่าที่พัก (๑ คน x ๒ วัน x ๒,๗๕๐ บาท) | ๕,๕๐๐ | บาท |
| ๗.๔ ค่าเดินทางภายในต่างประเทศ (๑ คน X ๒,๐๐๐ บาท) | ๒,๐๐๐ | บาท |
| ๗.๕ ค่ายานพาหนะ ไป-กลับ สนามบิน (๑ คน X ๑,๒๐๐ บาท) | ๑,๒๐๐ | บาท |
| รวม | ๒๐,๐๐๐ | บาท |

หมายเหตุ - ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ

ลงชื่อ 

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

Guidelines for Creating Added Value for Restaurant Entrepreneurs for the Elderly Market

NANOLN DANGSUNGWAL*, PHITAK SIRIWONG

Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon*

Faculty of Management Science, Silpakorn University

Abstract

The aim of this research was to investigate the guidelines in creating value added of restaurant entrepreneur for the elderly market. It was a qualitative research by using focus group discussion with sampling and key information 9 informants who have an experience and expertise in food service industry field. The instrument used for data collection were questions, observation and field note, voice and video recorders. The result of this study found that the guidelines for creating value added of restaurant entrepreneur for the elderly market consists of 3 dimensions as follows: first, increasing knowledge and cooking skills were included fundamental of nutrition & nutrition for elderly, Principle of cooking for elderly, Food sanitation & food safety and product development. Second, increasing knowledge and skills of art and creativity were included food & beverage service and service psychology and the art of food decorating. And third, increasing knowledge of information technology were included data recording & processing, online searching and information dissemination & food public relations.

Key words: Value Added, Restaurant Entrepreneur, Elderly Market

INTRODUCTION

The changes in the world population structure with the increasing number of senior citizens have caused many countries to have an aging population (or become aging societies), which has both social and economic effects on these countries. Therefore, each country must have plans to support the changes at various levels, such as the 20-year national strategic framework (2017-2036) of the Thai government which consists of important issues relating to promotion and problem solving of the quality of life of the senior citizens. In addition, according to the analysis of the in-depth interviews with the foodservice industry business executives conducted by the researchers pertaining to the preparation of the food industry business, it was found that the preparation of the entrepreneurs and the cooks in terms of knowledge and skills in cooking to support customers in the elderly market in Thailand has been considered by business organizations as a top priority because the people in the elderly market were ready for high payment rates. However, it was found that the needs and expectations of the senior citizens in this market were based on solving the problems about the various changes of the senior citizens.

The senior citizens are at the age that has changed in deteriorating ways, which can be divided into 3 areas including physical and health changes, mental and emotional changes, and social changes. According to the Federation of Thai Industries regarding the new business market for the aging society, processed foods for healthy and natural foods are the groups of products and services that are likely to meet the needs of the aging society. However, in the food sector, there are weaknesses in the inadequate development of the products and services to meet the needs of senior citizens. Consequently, the government has designated the problem as one of the national development agenda (Secretariat of the House of Representatives, 2016).

The researchers, therefore, aimed to investigate ways to create added value of the restaurant entrepreneurs for the senior citizens using the focus group discussion method, which is one of the methods that could provide diverse and detailed information from group members who are experienced or have specific information (Nopkeasorn T.,2008). It is hoped that the results could be used as a tool to create competitive advantages or guidelines for policy formulation, planning and decision-making in human resource management practices in organizations to enable them to meet the needs of the senior citizens locally and globally.

*Corresponding author: Nanoln Dangsungwal

Email: nanoln.d@rmutp.ac.th

LITERATURE REVIEW

Value added concepts

Value added is a tool that helps businesses to grow. Creating satisfaction and building credibility of a product among customers by adding value will create a competitive advantage for better customers (Customer Value). By having a better production procedures or services for being a leader of a product (Wongchai R., Srirerg S. and Siriwong P., 2017:189) and for supporting the creation of value that affects higher consumer awareness will lead to confidence in decision making to select or purchase products and services. The Department of Business Development of Ministry of Commerce (2559: 13) appoints ways that can be used to develop value added products or services for businesses which one is to pay attention to the value of products that customers want (Value Proposition) and another one is to develop value of products and services through design thinking processes (Design Thinking) which is a process that recognizes the importance of problems that occur with customers (Pain point). The process of adding value to a business is related to human resource development in an organization, which is like the cost of an existing business. In addition, the benefits of creating value can also affect customer value development. In accordance with the study of Kanjanasilanon C. (2016: 159) customer value is the of the customer's overall worth assessment of the utility of the product or service based on the perceptions that they have received or the experience that has occurred. The evaluation criteria are based on three important factors as follows: increase importance for customers, establish and check customer satisfaction, and the quality of service with features that meet the customer specified needs.

The elderly and their needs

Elderly under the Elderly Act 2003 means a person aged over 60 years old. The body of a Thai national (Department of Older Persons, 2003) of this age has changed in various ways tending to deteriorate more, and it can be divided into 3 categories as follows: 1) Physical changes consist of changes in the integumentary system, nervous system and muscular and skeletal systems, blood circulatory system, respiratory and digestive system, urinary system and the endocrine system; 2) Mental changes from awareness and attachment to one's own reasons or lack of confidence with the change, and often resulting in emotional expressions; And 3) Social change caused by the reduced social workload, coupled with the problem of bodily changes, which leads to the separation from society, and also because most of the people still think that the elderly have decreased their ability. Therefore, the elderly do not dare to socialize or have activities with others. Based on the study of the problems and health needs of the elderly of Pongdee J. and Kuhirunyaratn P. (2015: 569) it was found that at this age, having a caregiver can help solve problems of degenerative conditions of the elderly, such as osteoporosis, malnutrition, osteoarthritis, memory impairment, intelligence, bad balance (walk slowly and fall easily), easy broken bones, and the reduced immunity against diseases which is a factor that is more important for creating stability for the elderly. Moreover, from the comments of the Federation of Thai Industries about the new business market of an aging society was discussed in Secretariat of the House of Representatives (2016: 10) was found that the categories of products that are likely to meet the needs of an aging society consist of 5 main industries which are as follows: processed foods for health and natural foods, fashion furniture and lifestyle equipment for the elderly, and medical equipment. However, from the production analysis categories of the required needs for an aging society, it was found that Thai entrepreneurs still have weaknesses in the development of new products and services to meet these needs. For this reason, if it is set to be a national agenda, there will be more targeted products and services for the elderly provided by the entrepreneurs.

METHODOLOGY

The study "Guidelines for Creating Added Value for Restaurant Entrepreneurs in the Elderly Market" is qualitative research using a focus group as a data collection method. In this method, the researchers ask the participants guided questions that can elicit the answers from a group meeting in which the members can freely share information, comment and discuss important issues among the members in the group (Pattamadul N., 2003).

1. In terms of sampling and key informant, 9 informants in the study were people who had experience and expertise in different areas, including, restaurant administrators or restaurant entrepreneur representatives, nutritionists for senior citizens, academics in business and marketing, academics in the service industry, cooks, and senior citizens who dined at the restaurants. During the group discussions, a free conversational atmosphere was created, which could provide a wide range of information and a reliable triangulation process.

2. For observation and field notes, the researchers employed the participatory observation technique. One of the researchers acted as a moderator to encourage participants to participate in the discussion, respond to comments and transfer their experience to create a data flow according to the purpose of the research.

Research instruments

The research instruments consist of 3 parts.

1. Researchers: For detailed and complete information, the researchers must have theoretical sensitivity deriving from the preparation of knowledge from related documents and research concerning the concepts of added value and the needs of the senior citizens in food and services including their characteristics, educational background, training, and experience.

2. Questions: Unstructured open-ended questions are formed from 3 main aspects: study concept, questions and questioning issues (Posita C., 2007).

3. Recording devices: Voice and video recording applications in smartphones, notepads and pens, and the secretary who takes group conversation notes are used to record the data.

Reliability of the research

The data triangulation method was used to verify the reliability of the data gathered from the focus groups. The method took for followings in consideration: periods, locations, and people. Besides, other core aspects were examined. For the researcher aspect, the data from the research assistant was used to compare with the data from the main researcher. For the theoretical aspect, the same information from multiple sources was investigated until theoretical saturation (Chantawanich S., 2013).

Data analysis

The data analysis process began with verbatim transcribing the video and audio recordings from the focus groups discussion. After that, the content from the transcripts was arranged, organized into categories, and analyzed for the core content to determine the main phenomena from the sub-categories to explain the phenomenon and the conclusion.

RESULTS AND DISCUSSION

Results

Creating added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in cooking

The data revealed that the senior citizens began to deteriorate which could be identified in 3 aspects which were 1) physical changes such as skin, nervous system, sensory systems, digestive system, and mastication, 2) psychological and emotional changes resulting in a loss of self-reliance and the acceptance by society, and 3) social changes causing a lower frequency of socializing due to health problems. Therefore, these changes could affect the foodservice industry because senior citizens were consumers with high purchasing power. In consequence, creating a way to create added value for restaurant entrepreneurs for the elderly market in terms of increasing knowledge and skills related to cooking was considered as a way to create business advantages. There were 4 aspects of the knowledge and skills found in the data.

1. Fundamental nutrition and nutrition for the elderly consisted of increasing knowledge of nutrition principles and nutrition for the elderly which could be applied in food menu design, food-specific disease knowledge of the senior citizens, and healthy food. It was also found that the benefits of the aforementioned nutrition study helped the entrepreneurs to respond to the needs of the senior citizens to know the correct energy and nutrition information gained from the consumption of that meal while using the services.

2. Principles of cooking for the elderly were guidelines that could solve health problems caused by the digestive system and oral and dental health problems, for example, constipation, bloating, reflux, and the nutrient absorption system of the senior citizens. The necessary practical guidelines can be summarized as follows.

2.1 Basic knowledge and principles for choosing raw materials included choosing materials that were not harmful to the elderly such as those that did not cause excess acid in the stomach, food and meat that were easy to digest, raw materials that were not harmful to congenital diseases, and types of foods containing fiber such as rice, flour, vegetables and fruits that were suitable for the senior citizens.

2.2 Knowledge of raw material preparation included preparing proper proportions and quantities for consumption per meal, selection of parts of raw materials, and understanding of chemical properties of raw materials used and food safety.

2.3 Cooking knowledge included cooking principles that could preserve nutritional values, cooking methods according to food-specific disease requirements, cooking to make foods that were easy to digest or easy to consume, food seasoning techniques with substituted ingredients that did not affect health and chronic diseases, and paying attention to the temperature of the food when serving.

3. Food sanitation knowledge for food safety was the management and control of various steps in food production, including the procurement of raw materials from the farm, preparation, cooking, storage, transportation of food, and distribution of food in various forms according to the standards that were suitable for the store's layout, such as HACCP or GMP and personal hygiene knowledge for restaurant entrepreneurs.

4. Product development was the knowledge and ability to design and develop new food products that could solve problems relating to pain points and health of the senior citizens, such as foods that were easily eaten or chewed and food with complete nutrition per meal.

Creating added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in art and creativity

Another aspect of roles of restaurant entrepreneurs and cooking staff in creating brand awareness and good service for the elderly business group, which was a new business group, and creating a good impression on customers, was to be a provider of nutritional information, food storytelling, and cooking demonstrations during the meal for the elderly customer group. Therefore, the knowledge and skills in art and creativity in food and beverage services were another way to add more value to business entrepreneurs.

1. Food and beverage service and service psychology included understanding basic needs of the senior citizens and having a high patience level while serving due to physical changes of the senior citizen such as hearing loss and low voice volume which may cause misunderstandings and resulting in delaying services and repeating inquiries. In addition, the entrepreneurs themselves should discuss the concepts of creating food items, selecting raw materials and cooking methods suitable for senior citizens.

2. The art of food decorating dealt with the basic knowledge about art composition, including topics, size and proportion, harmony, contrast, unity, repetition, rhythm, and color, which were the important way to create added value for the entrepreneurs. This is because this knowledge was necessary for the application of the design of the food menu, the selection of raw materials with contrasting colors, the proportion of colors that conveys the mood of the food, rhythm and placement of food pieces, sauce design matching with food characteristics, and choosing safe containers for serving.

Creating added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in information technology (IT)

From the changes of technology in Thailand in the 4.0 era when the food and service industry has introduced technology to develop services that customers could participate in self-service such as ordering products online and surveying food and services information. Consequently, it was found that there were 3 aspects of the guidelines for increasing the value of information technology knowledge for restaurant entrepreneurs.

1. Data recording and processing included the use of programs to record data and personal needs of consumers such as physical and health information and to calculate energy and nutrients. For instance, INMUCA-Nutrients was a program that could respond to health information for consumers in the elderly group.

2. Online searching was the ability to search for information through online sources for product and service development in each area, for example, searching for food consumption trends for the senior citizen through restaurant recommendations from TripAdvisor, finding food-related research articles for senior citizens through online databases of universities and academic institutions, learning cooking techniques from video clips on YouTube, and studying how to decorate food through Pinterest and Instagram.

3. Information dissemination and food public relations consisted of writing stories for food pictures, publicize recommended menus, recommending food consumption, food ordering and storage, and providing post-purchase services via online media.

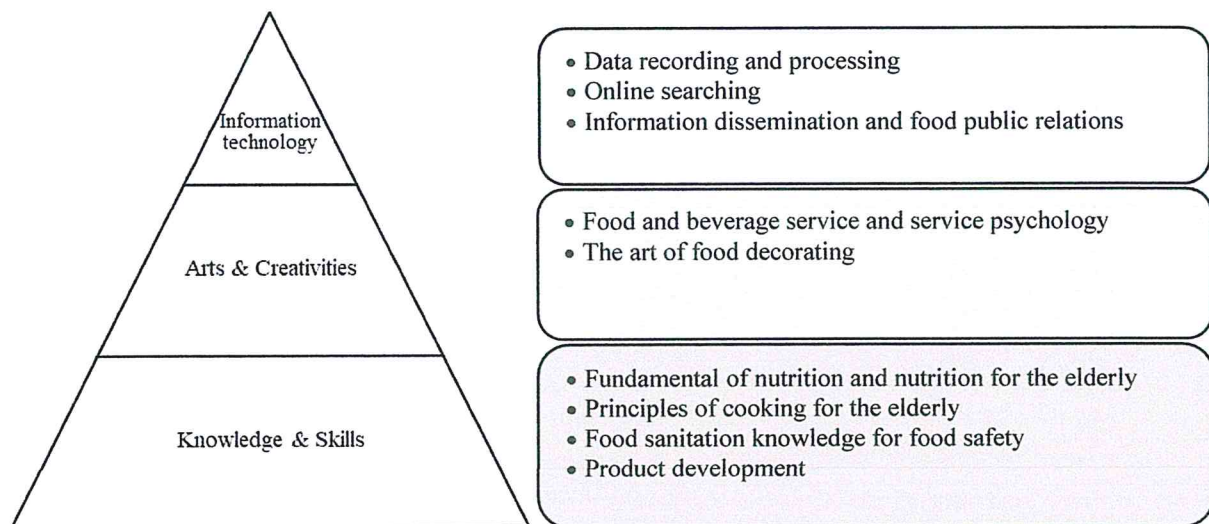


Figure 1. The guidelines for creating added value for restaurant entrepreneurs in elderly market

Discussion

From the study "Guidelines for Creating Added Value for Restaurant Entrepreneurs in Elderly Market", it was found that there were 3 aspects of the guidelines for creating added value for restaurant entrepreneurs in the elderly group.

1. To create added value for entrepreneurs by increasing knowledge and cooking skills, the followings were the main topics and important issues that should be studied.

1.1 Basic knowledge about nutrition and nutrition for the senior citizens should deal with the energy and nutrients needed for the body of the senior citizens, and food for a specific disease.

1.2 Principles of cooking for the senior citizens, following Ungprasert P. and others (2018), should cover choosing, purchasing, preparing, and seasoning raw materials to be safe, easy to chew, right amount per meal, and the right nutrition. In terms of food characteristics for the senior citizens in Bangkok, it was found that the nutritional value affected the satisfaction of the senior citizens. If the food had proper nutrition for the age, it would satisfy the elderly more than the food with normal nutrition.

1.3 Knowledge about food sanitation for food safety, in the same line with Kaewanun C. (2018), should include the principles of food sanitation and food safety to prevent illness from food consumption. Moreover, nutritional status was important to the health of the senior citizens because if they received sufficient nutrients and energy from quality food, they would be healthy with less illness and without any malnutrition problem and able to help themselves to their full potential.

1.4 Knowledge about product development should involve the development of recipes and the ability to use market principles with food menu designs. Furthermore, the findings, consistent with the study "Factors Affecting Spending Behavior of the Senior Citizens in Bangkok" by Limpremwattana W. and Chandasang A. (2015), also revealed that the most frequent purchase of the senior citizens was food and utensils for home use. Therefore, the entrepreneurs should set the marketing strategy that would be appropriate and corresponding with the elderly customers such as promotion and detailed product description for the senior citizens.

2. Guidelines for creating added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in art and creativity should include the following topics and issues.

2.1 In terms of knowledge of the art of food and beverage service, service psychology and being a part of food service for the elderly group, Mekwimon W. (2012) found that the supporting factors in promoting health and food eating behaviors of the senior citizens were receiving information about food from various media and receiving advice.

2.2 For knowledge of art and food decoration, such as basic knowledge about art composition for cutting and decorating raw materials that were small and convenient to eat, and colors and food placement, it was

found that, similarly to Natchanalit P. (2017), principles of art, visual art, element, design steps and the creative style were the tools that helped design food formats resulting in a new food appearance or recipe and creative benefits for employees, which were important skills for the 21st century citizens.

3. There were 3 methods to create added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in information technology including the ability to 1) use technology to plan and manage the record and interpretation systems, 2) search for information through online learning resources, and 3) disseminate information and publicize the food. Soidokson N. (2013) has pointed out the benefits of using information technology in restaurant services that technology and information systems could help increase the strengths of the restaurants to rapidly respond to the needs of customers. In addition, according to the study "Aging Society: Changing Marketing Factors" by Chewasopit W. (2019), the development of products or services and marketing communication in the present day should be designed so that the elderly customers could interact with the products or online services. The organizations should also study the recorded behavioral data for future the development of products or services.

CONCLUSION AND SUGGESTIONS

Conclusion

We applied a focus group discussion, aimed to investigate ways to create added value of the restaurant entrepreneurs for the senior citizens. Also, this study contributes the ways that could be used as a tool to create competitive advantages or guidelines for policy formulation, planning and decision-making in human resource management practices in organizations to enable them to meet the needs of the senior citizens locally and globally. The result found that the guidelines for creating added value for restaurant entrepreneurs in elderly market consists 3 dimensions as follows: increasing knowledge and cooking skills, increasing knowledge and skills of art and creativity and increasing knowledge of information technology.

Suggestions

From the study of the ways to create added value for the restaurant entrepreneurs and the supporting roles of the organizations dealing with consumers in the elderly group, it was found that the entrepreneurs should develop themselves and their employees in terms of knowledge and skills by participating in the following training.

1. Food for the senior citizens and product development: The course content should consist of basic nutrition knowledge and cooking principles for senior citizens, principles of food sanitation and food safety, food and service product development for the senior citizens, and the art in menu designing and food decorating.

2. Information technology and its utilization to support the elderly market: The course content should cover the use of information technology systems for researching information, data recording and interpretation, such as compiling standard recipes, storing customer details, and food promotion for the senior citizen via online media.

REFERENCES

- Chantawanich S. 2013. **Data Analysis in Qualitative Research**. Bangkok, Chulalongkorn University Press.
- Chewasopit W. 2019. "Aging Society: The Changed Marketing Factor." *Journal of MCU Nakhondhat* 6(1): 38-54.
- Department of Business Development. 2016. "Value Creation Handbook." *Ministry of Ministry of Commerce*, Retrieved May 25, 2019 (https://www.dbd.go.th/download/article/article_20161103115457.pdf)
- Department of Older Persons, Ministry of Social Development and Human Security. 2003. "The Act on the Elderly, B.E. 2546 (2003 A.D.)." *Ministry of Social Development and Human Security*, Retrieved May 25, 2019 (http://www.dop.go.th/download/laws/regulation_th_20152509163042_1.pdf)
- Kanjanasilanon C. 2016. "Creating Customer Value and Satisfaction in Hotel Business." *Veridian E-Journal, Silpakorn University*, (9): 154-168.
- Kaewanun C. 2018. "Nutrition of the Elderly." *EAU Heritage Journal Science and Technology*, 12(2): 112-119.
- Limpemwattana W. and Chandasang A. 2015. "Factor Analysis of Spending Behavior of Elderly in Bangkok." *APHEIT Journal* 21(1):179-188.
- Mekwimon W. 2012. "Factors Related to Food Consumption Behavior among Elderly Samut Songkhram Province." *Suan Sunandha Rajabhat University*, Retrieved May 3, 2019 (<http://www.ssruii.ssruii.ac.th/bitstream/ssruir/689/1/079-55.pdf>)

- Natchanalit P. 2017. **“The design principle development of bite size food style based on art principles and visual art elements.”** *Veridian E-Journal, Silpakorn University*, 10(2): 1561-1576.
- Nopkeasorn T. 2008. **“Qualitative research methodology 1.”** Phitsanulok, Faculty of Medicine Naresuan University Press.
- Pattamadul N. 2003. **“Qualitative research in social welfare: research concepts and methodology.”** Bangkok, Thammasat University Press.
- Pongdee J. and Kuhirunyaratn P. 2015. “Problems and health needs of the elderly in the area of responsibility of the Muang baeng Tambon Health Promotion Hospital , Nong ya phung Sub-district, Wang sa phung District, Loei Province.” *Community Health Development Quarterly Khon Kaen University*, 3(4): 561-576.
- Posita C. 2007. **“Science and art of quality research.”** Bangkok, Amarin Printing & Publishing Public Co., Ltd. Secretariat of the House of Representatives. 2016. “Silver Economy.” *National Reform Steering Assembly*, Retrieved May 10, 2019 (https://www.parliament.go.th/ewtadmin/ewt/parliament_parcy/main.php)
- Soidokson N. 2013. **“Development of Ordering Food on iPad: A case Study of Huapla Chongnonsea Restaurant.”** *RMUTP Research Journal*, 7(1): 90-102.
- Ungprasert P., Sirisuphalak P. and Sangleardsawai S. 2018. **“Attribute of Foods for Elderly Persons in Bangkok.”** Presented at the annual meeting of UTCC Academic Day, June 8, Bangkok, Thailand.
- Wongchai R., Srirerg S. and Siriwong P. 2017. “Values Added Creative of T Shirt Screen Printing Entrepreneur. Case Study of Pim-Thong Printing and Design Company.” *The 4th National Conference on Public Affairs Management Public Affairs Management under Thailand 4.0*, (4): 188-199.



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานวิจัยและพัฒนา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร.....

ที่ วจ.๑๓๕/๒๕๖๒..... วันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๖๒.....

เรื่อง การพิจารณาเบื้องต้นของโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ.งบประมาณ ๒๕๖๓.
เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่งานวิจัยและพัฒนา ฝ่ายวิชาการและวิจัย ได้รับการจัดสรรงบประมาณ เพื่อดำเนินโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ – ต่างประเทศ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ และประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรทราบ เบื้องต้นมีบุคลากรแจ้งความประสงค์จะนำเสนอผลงานทางวิชาการในต่างประเทศ จำนวนทั้งสิ้น ๕ ราย คือ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน ๑ ราย และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร จำนวน ๔ ราย ทั้งนี้ งานวิจัยและพัฒนา ดำเนินการตรวจสอบเอกสารและประชุมเพื่อชี้แจงการพิจารณาเบื้องต้น ในวันที่ ๑๘ ตุลาคม ๒๕๖๒ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ในการนี้ งานวิจัยและพัฒนา ฝ่ายวิชาการและวิจัย ขอแจ้งการพิจารณาเบื้องต้นของโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ งบประมาณ ๒๕๖๓ ราย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์แดงสังวาลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เสนอขออนุมัติเดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการในต่างประเทศ ระหว่างวันที่ ๑๓ – ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ มีรายละเอียดดังนี้

๑. ที่ประชุมมีมติ ให้บุคลากรขออนุมัติค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการ รายละเอียด ในหมวดค่าใช้จ่าย คือ ค่าลงทะเบียน และค่าเครื่องบินเที่ยวไป – กลับ

๒. ขอเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้

๒.๑ บันทึกข้อความรายงานต่อคณบดี และได้รับอนุมัติเรียบร้อยแล้ว เรื่องขออนุมัติดำเนินการวิจัย เนื้อหาประกอบด้วย ชื่อโครงการวิจัย งบประมาณส่วนตัว ประจำปีงบประมาณ มีผู้ร่วมวิจัย (จำนวนคน) สังกัดหน่วยงานใด และ แบบ ว ๑ ด ทั้งนี้ ขอให้ผู้วิจัยทุกคนลงนามทำบันทึกข้อความมาด้วย

๒.๒ บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ (Full paper) เรื่องที่จะนำเสนอ

๒.๓ เอกสารการลงทะเบียนเข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ

๓. แก้ไขเอกสารตามแนบท้าย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวประภาพรณัฏฐ์ ชีรมงคล)

ผู้ช่วยคณบดี

เนตรนงน พ.ศ.๑๑๖๖ (๐.ประภาพรณัฏฐ์)

จิตรนุตา ๒๕๖๒

ทราบและมอบต้งเสนอ

ชิ่งน ผศ.กชกรกั แห่งจิรกาลจ้

ดีเนโทกร

๒๑ ๓.๑ ๒๒

(นางปิยะธิดา สิทะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์:

๒๑ ๑๐.๒๕๖๒



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ทคศ. มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๙๗๗๗ ต่อ ๕๑๔๑

ที่ ออ.๓๒๔ /๒๕๖๒ วันที่ ๑๕ ตุลาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติเดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ ณ ประเทศฟิลิปปินส์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ข้าพเจ้าผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์ สังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับการตอบรับให้เข้าร่วมนำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติแบบบรรยาย จำนวน ๑ บทความ เรื่องแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ (Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market) ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ Hotel H₂O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ จัดโดย Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities) มีกำหนดเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวมเดินทางไป-กลับ และวันประชุมวิชาการ จำนวนทั้งสิ้น ๓ วัน ตามเอกสารประกอบการขออนุมัติแนบท้าย ดังนี้

๑. เอกสารตอบรับการนำเสนอผลงานทางวิชาการ
๒. กำหนดการ/เอกสารรายละเอียดการประชุมวิชาการนานาชาติ
๓. เอกสารสรุปรายละเอียดค่าใช้จ่าย
 - ๓.๑ แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ
 - ๓.๒ แบบพิจารณาการนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ
 - ๓.๓ ประมาณการค่าใช้จ่ายในการนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

ในการนี้ ข้าพเจ้าผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์ จึงขออนุมัติเบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางเพื่อเข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ ณ Hotel H₂O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ เป็นจำนวนเงิน ๓๓,๘๐๐ บาท (สามหมื่นสามพันแปดร้อยบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

วิเศษ ดาเวงต์

เพื่อโปรดพิจารณา

15 ต.ค. ๖๒

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์)
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

๑. ข้อมูลการนำเสนอผลงาน

๑.๑ ชื่อการประชุม

๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB)

๑.๒ ชื่อผลงานที่นำเสนอ จำนวน๑.... บทความ ดังนี้

Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ

๑.๓ ชื่อผู้จัด

Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)

๑.๔ สถานที่จัด

Hotel H2O Manila (Meeting Room ๒, ๓ rd Floor), Philippines

๑.๕ ระยะเวลาที่จัด ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวม ๒ วัน

(ออกเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับ

วันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวมเวลาเดินทางไป-กลับ และวันประชุม

วิชาการทั้งหมด ๒ วัน)

๑.๖ การสนับสนุนหน่วยงานผู้จัด

ไม่มี

๑.๗ กำหนดการ (ตารางการนำเสนอ) วัน/เวลา/รูปแบบการนำเสนอ

ดังเอกสารแนบท้าย

๑.๘ เอกสารประชาสัมพันธ์ (ถ้ามี)

๑. Call for Paper และอัตราค่าลงทะเบียนเข้าร่วมงานประชุมวิชาการ

๒. ผลการตอบรับเสนอผลงาน

๓. เอกสารการลงทะเบียน

๑.๙ เหตุผลความสำคัญของการประชุม/สัมมนา

การประชุมวิชาการ International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ครั้งที่ ๓๙ ณ กรุงมานิลา เป็นการประชุมวิชาการทางสังคมศาสตร์ที่เน้นการจัดการแบบสมัยสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์โลกในยุคปัจจุบัน เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดการธุรกิจแห่งอนาคตจากนักวิจัยนานาชาติซึ่งเป็นภาวะกิจที่สามารถสร้างความสัมพันธ์ทางการวิจัยระหว่างประเทศ ดังนั้น วัตถุประสงค์หลักของการประชุมวิชาการครั้งนี้คือ เพื่อเป็นเวทีสำหรับนักวิจัย นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญจากทั่วโลกมานำเสนอผลงานวิจัยและการพัฒนาด้านการจัดการทางสังคมศาสตร์แนวใหม่ และด้วยโอกาสนี้ผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมดังกล่าวอันเป็นประโยชน์ต่อการเผยแพร่องค์ความรู้ใหม่ที่เกิดจากปรากฏการณ์ทางสังคมของกลุ่มผู้สูงอายุกับการเตรียมความพร้อมด้านแรงงานในอุตสาหกรรมบริการอาหาร จึงได้มีความประสงค์ในการเข้านำเสนอผลงานวิจัย เรื่องแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ ที่เป็นการวิจัยด้วยวิธีการสนทนากลุ่มซึ่งเป็นวิธีวิทยาที่ทำให้ได้ข้อมูลที่ความหลากหลายและมีรายละเอียดครอบคลุมอันเกิดจากสมาชิกในกลุ่มซึ่งเป็นผู้ที่มีประสบการณ์หรือมีข้อมูลเฉพาะด้าน เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน หรือใช้แนวทางในการกำหนดนโยบาย การวางแผน และการตัดสินใจในการปฏิบัติในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในองค์กรที่ให้มีมีความสามารถในการตอบสนองความต้องการของตลาดผู้บริโภคกลุ่มผู้สูงอายุทั้งในประเทศและต่างประเทศต่อไป

แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ (ต่อ)

๒. ข้อมูลผู้นำเสนอผลงาน

๒.๑ ประวัติ

ชื่อ-สกุล	นายณนนต์ แดงสังวาลย์
คุณวุฒิ	ระดับปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ตำแหน่งบริหาร	ไม่มี
สังกัด	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ที่อยู่	๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา วชิรพยาบาล ดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์มือถือ	๐๘๓ ๕๖๔ ๔๔๒๖

๒.๒ บทความที่นำไปแสดง

๒.๒.๑ บทความวิจัยเรื่อง

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ
(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market)

๒.๒.๒ ผลกระทบและประโยชน์ที่ได้รับ (Impact และ Benefit)

- ๑) เพื่อเป็นการเผยแพร่งานวิจัยในองค์กรที่ได้รับการยอมรับระดับนานาชาติ
- ๒) เพื่อเป็นการเผยแพร่งานวิจัยระดับนานาชาติที่สามารถใช้เป็นตัวชี้วัดระดับหลักสูตร ระดับคณะ และระดับมหาวิทยาลัย ได้
- ๓) เป็นการสร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยให้เป็นที่รู้จักในวงวิชาการระดับนานาชาติ
- ๔) เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ด้านวิชาการระหว่างผู้วิจัยในระดับนานาชาติ

ลงชื่อ 

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ประมาณการค่าใช้จ่ายในการนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

ประเภท ก ข ค

๑. ผู้นำเสนอผลงาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนทน์ แดงสังวาลย์

๒. สังกัด สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๓. ชื่อผลงานที่นำเสนอ

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market)

๔. สถานที่ที่นำเสนอ

Hotel H2O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor), Philippines by Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)

๕. ระยะเวลาจัดงาน

ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวม ๒ วัน

(ออกเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒

รวมเวลาเดินทางไป-กลับ และวันประชุมวิชาการทั้งหมด ๓ วัน)

๖. แหล่งงบประมาณ

- หน่วยงานผู้จัด
 เงินรายได้หน่วยงาน
 เงินรายได้ มทร.พระนคร
 อื่นๆ

๗. รายละเอียดค่าใช้จ่ายในการเดินทาง จำนวน ๑ คน

๗.๑ ค่าตัวเครื่องบิน ไปกลับ (๑ คน x ๑๒,๐๐๐ บาท)	๑๒,๐๐๐	บาท
๗.๒ ค่าเบี้ยเลี้ยง (๑ คน x ๓ วัน x ๒,๑๐๐ บาท)	๖,๓๐๐	บาท
๗.๓ ค่าที่พัก (๑ คน x ๒ วัน x ๒,๗๕๐ บาท)	๕,๕๐๐	บาท
๗.๔ ค่าเดินทางภายในต่างประเทศ (๑ คน X ๒,๐๐๐ บาท)	๒,๐๐๐	บาท
๗.๕ ค่าลงทะเบียน (๑ คน X ๘,๐๐๐ บาท)	๘,๐๐๐	บาท
รวม	๓๓,๘๐๐	บาท

หมายเหตุ - ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ

ลงชื่อ 

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

แบบพิจารณาการขอแนะนำผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

๑. ข้อมูลผู้แนะนำผลงาน

ชื่อ - สกุล	นายณนนต์ แดงสังวาลย์
คุณวุฒิ	ระดับปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ตำแหน่งบริหาร	ไม่มี
สังกัด	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ที่อยู่	๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา วชิรพยาบาล ดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์มือถือ	๐๘๓ ๕๖๔ ๔๔๒๖

๒. ข้อมูลการนำเสนอผลงาน

๒.๑ ชื่อผลงานที่นำเสนอ จำนวน ..๑... บทความ ดังนี้

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ
(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market)

๒.๒ ชื่อการประชุม

๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB)

๒.๓ สถานที่จัด

Hotel H2O Manila (Meeting Room ๒, ๓ rd Floor), Philippines

๒.๔ ระยะเวลาที่จัด

ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒รวม ๒ วัน

๒.๕ ชื่อของหน่วยงานที่จัด

Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)

๒.๖ งบประมาณที่ขอสนับสนุน ๓๓,๘๐๐ บาท

แหล่งที่มา

- ๑) งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ในโครงการนำเสนอผลงานวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นบาทถ้วน)
- ๒) งบประมาณสนับสนุนค่าเดินทางในต่างประเทศ จากงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓ งบกลางคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๒๓,๘๐๐ บาท (สองหมื่นสามพันแปดร้อยบาทถ้วน)



บันทึกข้อความ

สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
รับที่ 1617
วันที่ 25/1/22
เวลา 13.15

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๘

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๒๑๗๑ วันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุญาตเดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ ณ ประเทศฟิลิปปินส์

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผ่านผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนทนต์ แดงสังวาลย์ ได้รับการตอบรับให้นำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติ ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ระหว่างวันที่ ๑๔ - ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ Hotel HeO Manila (Meeting Room ๒,๓rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ จัดโดย Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities) จำนวน ๑ บทความ เรื่องแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ (Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market) โดยออกเดินทางจากประเทศไทยวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับถึงประเทศไทยวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวมเวลาไป-กลับ และประชุมวิชาการรวมจำนวน ๓ วัน ดังเอกสารประกอบการขออนุมัติแนบท้ายหนังสือฉบับนี้

๑. เอกสารรายละเอียดการประชุมวิชาการ
๒. เอกสารผลการตอบรับการนำเสนอผลงาน
๓. บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper)
๔. แบบคำขอเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ
๕. แบบพิจารณาการขอให้นำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ
๖. ประเมินการค่าใช้จ่ายในการนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติให้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนทนต์ แดงสังวาลย์ เดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ประเทศฟิลิปปินส์ ตามระยะเวลาที่กำหนดระหว่างวันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๒ ถึง ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวมเวลาไปกลับ และประชุมวิชาการรวมจำนวน ๓ วัน
๒. อนุมัติเบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางเข้าร่วมนำเสนอผลงาน ณ ประเทศฟิลิปปินส์ จำนวน ๒๐,๐๐๐ บาท (สองหมื่นบาทถ้วน) โดยใช้งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓ ในโครงการการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ
๓. หากเห็นชอบตามข้อ ๑-๒ โปรดพิจารณาอนุมัติและมอบงานบุคลากรดำเนินการสิ่งที่เกี่ยวข้องต่อไป

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินการรวบรวมเอกสารในการขออนุมัติ
เดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ ณ ประเทศฟิลิปปินส์ ดังเอกสารแนบ เพื่อ
ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ทศ. มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๙๗๗๗ ต่อ ๕๑๔๑...

ที่ ออ.๓๒๔/๒๕๖๒

วันที่

๒๕ พฤศจิกายน

๒๕๖๒

เรื่อง ขอสั่งเอกสารการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ งบประมาณ ๒๕๖๓ (เพิ่มเติม)

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

อ้างถึงบันทึกข้อความที่ ออ.๓๒๔/๒๕๖๒ เรื่องขออนุมัติเดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ ณ ประเทศฟิลิปปินส์ เพื่อเข้าร่วมนำเสนอแบบบรรยาย จำนวน ๑ บทความ เรื่องแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ (Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market) ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ Hotel H₂O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ จัดโดย Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities) มีกำหนดเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวมเดินทางไป-กลับ และวันประชุมวิชาการ จำนวนทั้งสิ้น ๓ วัน นั้น

และจากบันทึกข้อความ วจ. ๑๓๕/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ เรื่องแจ้งผลการพิจารณาเบื้องต้นการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ - ต่างประเทศ งบประมาณ ๒๕๖๓ โดยได้ขอให้ข้าพเจ้าดำเนินการส่งเอกสารเพิ่มเติมนั้น ในโอกาสนี้กระผมจึงใคร่ขอสั่งเอกสารเพื่อประกอบการอนุมัติเพิ่มเติมดังเอกสารแนบ

๑. เอกสารตอบรับการนำเสนอผลงานทางวิชาการ
๒. กำหนดการ/เอกสารรายละเอียดการประชุมวิชาการนานาชาติ
๓. เอกสารสรุปรายละเอียดค่าใช้จ่าย
 - ๓.๑ แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ
 - ๓.๒ แบบพิจารณาการขอเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ
 - ๓.๓ ประมาณการค่าใช้จ่ายในการนำเสนอผลงานวิชาการ ณ ต่างประเทศ
๔. แบบ ว ๑ ค
๕. บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์

ในการนี้ ข้าพเจ้าผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์ จึงขออนุมัติเบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางเพื่อเข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ ณ Hotel H₂O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ เป็นจำนวนเงิน ๒๐,๐๐๐ บาท (สองหมื่นบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เว้น ๑๑๖๗

หนังสือส่งมอบ

25 พ.ย. ๖๒

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์)
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

เรียน คณบดี

เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติค่าจ้าง
ทรงเครื่องของ นาย พศ. จันทสิทธิ์ แก้วสีงวาลย์
จำนวนเงินทั้งสิ้น 20,000 บาท ด้วยเอกสารแนบ

Kunyue.

25 พ.ย 62

อนุมัติ

Pibit

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๒๖ พ.ย. ๒๕๖๒

แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

๑. ข้อมูลการนำเสนอผลงาน

๑.๑ ชื่อการประชุม

๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB)

๑.๒ ชื่อผลงานที่นำเสนอ จำนวน๑.... บทความ ดังนี้

Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ

๑.๓ ชื่อผู้จัด

Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)

๑.๔ สถานที่จัด

Hotel H2O Manila (Meeting Room ๒, ๓ rd Floor), Philippines

๑.๕ ระยะเวลาที่จัด ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวม ๒ วัน

(ออกเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับ

วันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวมเวลาเดินทางไป-กลับ และวันประชุม

วิชาการทั้งหมด ๒ วัน)

๑.๖ การสนับสนุนหน่วยงานผู้จัด

ไม่มี

๑.๗ กำหนดการ (ตารางการนำเสนอ) วัน/เวลา/รูปแบบการนำเสนอ

ดังเอกสารแนบท้าย

๑.๘ เอกสารประชาสัมพันธ์ (ถ้ามี)

๑. Call for Paper และอัตราค่าลงทะเบียนเข้าร่วมงานประชุมวิชาการ

๒. ผลการตอบรับเสนอผลงาน

๓. เอกสารการลงทะเบียน

๑.๙ เหตุผลความสำคัญของการประชุม/สัมมนา

การประชุมวิชาการ International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ครั้งที่ ๓๙ ณ กรุงมานิลา เป็นการประชุมวิชาการทางสังคมศาสตร์ที่เน้นการจัดการแบบสมัยสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์โลกในยุคปัจจุบัน เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดการธุรกิจแห่งอนาคตจากนักวิจัยนานาชาติซึ่งเป็นภาระกิจที่สามารถสร้างความสัมพันธ์ทางการวิจัยระหว่างประเทศ ดังนั้น วัตถุประสงค์หลักของการประชุมวิชาการครั้งนี้คือ เพื่อเป็นเวทีสำหรับนักวิจัย นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญจากทั่วโลกมานำเสนอผลงานวิจัยและการพัฒนาด้านการจัดการทางสังคมศาสตร์แนวใหม่ และด้วยโอกาสนี้ผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมดังกล่าวอันเป็นประโยชน์ต่อการเผยแพร่องค์ความรู้ใหม่ที่เกิดจากปรากฏการณ์ทางสังคมของกลุ่มผู้สูงอายุกับการเตรียมความพร้อมด้านแรงงานในอุตสาหกรรมบริการอาหาร จึงได้มีความประสงค์ในการเข้านำเสนอผลงานวิจัย เรื่องแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ ที่เป็นการวิจัยด้วยวิธีการสนทนากลุ่มซึ่งเป็นวิธีวิทยาที่ทำให้ได้ข้อมูลที่หลากหลายและมีรายละเอียดครอบคลุมอันเกิดจากสมาชิกในกลุ่มซึ่งเป็นผู้ที่มีประสบการณ์หรือมีข้อมูลเฉพาะด้าน เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน หรือใช้แนวทางในการกำหนดนโยบาย การวางแผน และการตัดสินใจในการปฏิบัติในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในองค์กรที่ให้ความสำคัญในการตอบสนองความต้องการของตลาดผู้บริโภคกลุ่มผู้สูงอายุทั้งในประเทศและต่างประเทศต่อไป

แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ (ต่อ)

๒. ข้อมูลผู้นำเสนอผลงาน

๒.๑ ประวัติ

ชื่อ-สกุล	นายณนนต์ แดงสังวาลย์
คุณวุฒิ	ระดับปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ตำแหน่งบริหาร	ไม่มี
สังกัด	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ที่อยู่	๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา วชิรพยาบาล ดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์มือถือ	๐๘๓ ๕๖๔ ๔๔๒๖

๒.๒ บทความที่นำไปแสดง

๒.๒.๑ บทความวิจัยเรื่อง

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ
(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market)

๒.๒.๒ ผลกระทบและประโยชน์ที่ได้รับ (Impact และ Benefit)

- ๑) เพื่อเป็นการเผยแพร่งานวิจัยในองค์กรที่ได้รับการยอมรับระดับนานาชาติ
- ๒) เพื่อเป็นการเผยแพร่งานวิจัยระดับนานาชาติที่สามารถใช้เป็นตัวชี้วัดระดับหลักสูตร ระดับคณะ และระดับมหาวิทยาลัย ได้
- ๓) เป็นการสร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยให้เป็นที่รู้จักในวงวิชาการระดับนานาชาติ
- ๔) เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ด้านวิชาการระหว่างผู้วิจัยในระดับนานาชาติ

ลงชื่อ 

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

แบบพิจารณาการขอแนะนำผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

๑. ข้อมูลผู้แนะนำผลงาน

ชื่อ – สกุล นายณนนต์ แดงสังวาลย์
คุณวุฒิ ระดับปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ตำแหน่งบริหาร ไม่มี
สังกัด สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ที่อยู่ ๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา วชิรพยาบาล ดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์มือถือ ๐๘๓ ๕๖๔ ๔๔๒๖

๒. ข้อมูลการนำเสนอผลงาน

- ๒.๑ ชื่อผลงานที่นำเสนอ จำนวน ..๑... บทความ ดังนี้
แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ
(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market)
- ๒.๒ ชื่อการประชุม
๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB)
- ๒.๓ สถานที่จัด
Hotel H๒O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor), Philippines
- ๒.๔ ระยะเวลาที่จัด
ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒รวม ๒ วัน
- ๒.๕ ชื่อของหน่วยงานที่จัด
Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)
- ๒.๖ งบประมาณที่ขอสนับสนุน ๒๐,๐๐๐ บาท
แหล่งที่มา
๑) งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ในโครงการนำเสนอผลงาน
วิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๒๐,๐๐๐
บาท (สองหมื่นบาทถ้วน)

ประมาณการค่าใช้จ่ายในการนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

ประเภท ก ข ค

๑. ผู้นำเสนอผลงาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนทน์ แดงสังวาลย์

๒. สังกัด สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๓. ชื่อผลงานที่นำเสนอ

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market)

๔. สถานที่ที่นำเสนอ

Hotel H2O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor), Philippines by Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)

๕. ระยะเวลาจัดงาน

ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวม ๒ วัน

(ออกเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒

รวมเวลาเดินทางไป-กลับ และวันประชุมวิชาการทั้งหมด ๓ วัน)

๖. แหล่งงบประมาณ

- หน่วยงานผู้จัด
- เงินรายได้หน่วยงาน
- เงินรายได้ มทร.พระนคร
- อื่นๆ

๗. รายละเอียดค่าใช้จ่ายในการเดินทาง จำนวน ๑ คน

๗.๑ ค่าลงทะเบียน (๑ คน x ๗,๑๐๐ บาท)	๗,๑๐๐	บาท
๗.๒ ค่าเบี้ยเลี้ยง (๑ คน x ๑ วัน x ๒,๑๐๐ บาท)	๒,๑๐๐	บาท
๗.๓ ค่าที่พัก (๑ คน x ๒ วัน x ๒,๗๕๐ บาท)	๕,๕๐๐	บาท
๗.๔ ค่าเดินทางภายในต่างประเทศ (๑ คน X ๒,๘๐๐ บาท)	๒,๘๐๐	บาท
๗.๕ ค่าตัวเครื่องบินเที่ยวขาไป (๑ คน X ๒,๕๐๐ บาท)	๒,๕๐๐	บาท
รวม	๒๐,๐๐๐	บาท

หมายเหตุ - ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ

ลงชื่อ 

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

October 12, 2019

Asst.Prof. Nanoh

Rajamangala University of Technology, Silpakorn University, Thailand

Submission ID: **MRSMB-129-ANI103**

Manuscript Title: Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market

Co-Author(s): Assoc. Prof. Dr. Phitak Siriwong

Dear Asst.Prof. Nanoh

Congratulations!!

Your manuscript titled **“Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market”** has been accepted for oral presentation in the *39th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) December 14-15, 2019* which is scheduled to be held at *Hotel H2O Manila (Meeting Room 2, 3rd Floor), Philippines.*

Your paper was processed for double blind peer review and the reviewer’s feedback is attached with this acceptance letter. You are requested to improve your abstract / paper as suggested by reviewer and send to us soon. Improved abstracts / papers will be included in the ISBN conference proceeding, which will be published online and will be provided in soft form in USB.

For details of registration, please visit: <https://anissh.com/conferences/mrsmb-dec-2019/>. In case your paper is multi-authored, each attending author must register separately and pay the registration fee for the conference. All information related to venue, accommodation and other matters is available at the conference website.

If you require any further assistance, please feel free to contact the conference secretariat at mrsmb129@anissh.com.

We look forward to seeing you at the conference.

Sincerely yours,

Vincent W Ho

Dr Vincent
Conference Supervisor
ANISSH Secretariat



Account Information

Account Title: A N I Research Hub FZC

Swift Code: NRAKAEAK

Bank Name: NATIONAL BANK OF RAS AL-KHAIMA

Branch Name: UMM HURRAIR, DUBAI

Bank Address: RAKBANK, P.O.BOX 1531, DUBAI, UAE

Routing Code: 804020101

UAE Currency AED: 0332542139001

USD Currency: 0332542139002

IBAN: AE910400000332542139001

For Credit Card Payment Please Visit:

<http://anissh.com/payment/>

S. No	Delegate (Philippines)	Early Bird Fee (October 15, 2019)	Normal Fee
1	All Participants / Faculty members / Professionals / Practitioners	US\$ 200	US\$ 250
2	Students (must provide copy of student ID card)	US\$ 150	US\$ 200
3	Additional paper / Additional author	US\$ 150	US\$ 200
4	Attendee (Without paper presentation)	US\$ 150	US\$ 200

Important Note:

- Registration fee paid to ANISSH is not refundable and includes charges for conference participation only day one.
- Arrangements such as costs of visa, travelling and accommodation are the responsibility of individual authors.
- After performing the Bank Deposit / Credit Card payment / Online Transfer, please email a copy of the payment proof to us at mrsmb129@anissh.com for confirmation of your registration. Please include your Paper ID, which is written on your Acceptance / invitation letter, as reference when communicating.
- We should receive the full amount of fee as per above schedule, bank/service charges are to be borne by the participant.

DELEGATES	Home (https://anissh.com/)	Conferences	Organization	EARLY BIRD (US\$)
Presenter/ Professional/ Practitioner				250
Listener/Key Note Speaker				200
Student/ PhD Candidate		Conference Tracks (https://anissh.com/conference-tracks/)		200
Virtual				150

Proceedings (<https://anissh.com/proceedings/>) **Membership**



[\(https://anissh.com/\)](https://anissh.com/)

FAQS (<https://anissh.com/faqs/>) **Gallery (<https://anissh.com/gallery-2/>)**

CONFERENCE PROGRAM!

Payment (<https://anissh.com/payment/>)

Day 01

08:00am – 09:00am Registration

09:00am – 09:30am Opening Ceremony & Key Note Speakers (Main Hall)

09:30am – 10:30am Parallel Session I (Allocated rooms)
Contact Us (<https://anissh.com/contact-us/>)

10:30am – 11:00am Morning Tea Break

11:00am – 12:30pm Parallel Session II (Allocated rooms)

12:30pm – 02:00pm Lunch

02:00pm – 03:30pm Parallel Session III (Allocated rooms)

03:30pm – 04:00pm Evening Tea Break

04:00pm – 05:30pm Parallel Session IV (Allocated rooms)

End of Day One

Day 02

Second day of conference will be specified for touristry. Relevant expenses are borne by individual him/herself.

End of Day Two

Guidelines for Creating Added Value for Restaurant Entrepreneurs for the Elderly Market

NANOLN DANGSUNGWAL*, PHITAK SIRIWONG

Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon*

Faculty of Management Science, Silpakorn University

Abstract

The aim of this research was to investigate the guidelines in creating value added of restaurant entrepreneur for the elderly market. It was a qualitative research by using focus group discussion with sampling and key information 9 informants who have an experience and expertise in food service industry field. The instrument used for data collection were questions, observation and field note, voice and video recorders. The result of this study found that the guidelines for creating value added of restaurant entrepreneur for the elderly market consists of 3 dimensions as follows: first, increasing knowledge and cooking skills were included fundamental of nutrition & nutrition for elderly, Principle of cooking for elderly, Food sanitation & food safety and product development. Second, increasing knowledge and skills of art and creativity were included food & beverage service and service psychology and the art of food decorating. And third, increasing knowledge of information technology were included data recording & processing, online searching and information dissemination & food public relations.

Key words: Value Added, Restaurant Entrepreneur, Elderly Market

INTRODUCTION

The changes in the world population structure with the increasing number of senior citizens have caused many countries to have an aging population (or become aging societies), which has both social and economic effects on these countries. Therefore, each country must have plans to support the changes at various levels, such as the 20-year national strategic framework (2017-2036) of the Thai government which consists of important issues relating to promotion and problem solving of the quality of life of the senior citizens. In addition, according to the analysis of the in-depth interviews with the foodservice industry business executives conducted by the researchers pertaining to the preparation of the food industry business, it was found that the preparation of the entrepreneurs and the cooks in terms of knowledge and skills in cooking to support customers in the elderly market in Thailand has been considered by business organizations as a top priority because the people in the elderly market were ready for high payment rates. However, it was found that the needs and expectations of the senior citizens in this market were based on solving the problems about the various changes of the senior citizens.

The senior citizens are at the age that has changed in deteriorating ways, which can be divided into 3 areas including physical and health changes, mental and emotional changes, and social changes. According to the Federation of Thai Industries regarding the new business market for the aging society, processed foods for healthy and natural foods are the groups of products and services that are likely to meet the needs of the aging society. However, in the food sector, there are weaknesses in the inadequate development of the products and services to meet the needs of senior citizens. Consequently, the government has designated the problem as one of the national development agenda (Secretariat of the House of Representatives, 2016).

The researchers, therefore, aimed to investigate ways to create added value of the restaurant entrepreneurs for the senior citizens using the focus group discussion method, which is one of the methods that could provide diverse and detailed information from group members who are experienced or have specific information (Nopkeasorn T.,2008). It is hoped that the results could be used as a tool to create competitive advantages or guidelines for policy formulation, planning and decision-making in human resource management practices in organizations to enable them to meet the needs of the senior citizens locally and globally.

*Corresponding author: Nanoln Dangsungwal

Email: nanoln.d@rmutp.ac.th

LITERATURE REVIEW

Value added concepts

Value added is a tool that helps businesses to grow. Creating satisfaction and building credibility of a product among customers by adding value will create a competitive advantage for better customers (Customer Value). By having a better production procedures or services for being a leader of a product (Wongchai R., Srirerg S. and Siriwong P., 2017:189) and for supporting the creation of value that affects higher consumer awareness will lead to confidence in decision making to select or purchase products and services. The Department of Business Development of Ministry of Commerce (2559: 13) appoints ways that can be used to develop value added products or services for businesses which one is to pay attention to the value of products that customers want (Value Proposition) and another one is to develop value of products and services through design thinking processes (Design Thinking) which is a process that recognizes the importance of problems that occur with customers (Pain point). The process of adding value to a business is related to human resource development in an organization, which is like the cost of an existing business. In addition, the benefits of creating value can also affect customer value development. In accordance with the study of Kanjanasilanon C. (2016: 159) customer value is the of the customer's overall worth assessment of the utility of the product or service based on the perceptions that they have received or the experience that has occurred. The evaluation criteria are based on three important factors as follows: increase importance for customers, establish and check customer satisfaction, and the quality of service with features that meet the customer specified needs.

The elderly and their needs

Elderly under the Elderly Act 2003 means a person aged over 60 years old. The body of a Thai national (Department of Older Persons, 2003) of this age has changed in various ways tending to deteriorate more, and it can be divided into 3 categories as follows: 1) Physical changes consist of changes in the integumentary system, nervous system and muscular and skeletal systems, blood circulatory system, respiratory and digestive system, urinary system and the endocrine system; 2) Mental changes from awareness and attachment to one's own reasons or lack of confidence with the change, and often resulting in emotional expressions; And 3) Social change caused by the reduced social workload, coupled with the problem of bodily changes, which leads to the separation from society, and also because most of the people still think that the elderly have decreased their ability. Therefore, the elderly do not dare to socialize or have activities with others. Based on the study of the problems and health needs of the elderly of Pongdee J. and Kuhirunyaratn P. (2015: 569) it was found that at this age, having a caregiver can help solve problems of degenerative conditions of the elderly, such as osteoporosis, malnutrition, osteoarthritis, memory impairment, intelligence, bad balance (walk slowly and fall easily), easy broken bones, and the reduced immunity against diseases which is a factor that is more important for creating stability for the elderly. Moreover, from the comments of the Federation of Thai Industries about the new business market of an aging society was discussed in Secretariat of the House of Representatives (2016: 10) was found that the categories of products that are likely to meet the needs of an aging society consist of 5 main industries which are as follows: processed foods for health and natural foods, fashion furniture and lifestyle equipment for the elderly, and medical equipment. However, from the production analysis categories of the required needs for an aging society, it was found that Thai entrepreneurs still have weaknesses in the development of new products and services to meet these needs. For this reason, if it is set to be a national agenda, there will be more targeted products and services for the elderly provided by the entrepreneurs.

METHODOLOGY

The study "Guidelines for Creating Added Value for Restaurant Entrepreneurs in the Elderly Market" is qualitative research using a focus group as a data collection method. In this method, the researchers ask the participants guided questions that can elicit the answers from a group meeting in which the members can freely share information, comment and discuss important issues among the members in the group (Pattamadul N., 2003).

1. In terms of sampling and key informant, 9 informants in the study were people who had experience and expertise in different areas, including, restaurant administrators or restaurant entrepreneur representatives, nutritionists for senior citizens, academics in business and marketing, academics in the service industry, cooks, and senior citizens who dined at the restaurants. During the group discussions, a free conversational atmosphere was created, which could provide a wide range of information and a reliable triangulation process.

2. For observation and field notes, the researchers employed the participatory observation technique. One of the researchers acted as a moderator to encourage participants to participate in the discussion, respond to comments and transfer their experience to create a data flow according to the purpose of the research.

Research instruments

The research instruments consist of 3 parts.

1. Researchers: For detailed and complete information, the researchers must have theoretical sensitivity deriving from the preparation of knowledge from related documents and research concerning the concepts of added value and the needs of the senior citizens in food and services including their characteristics, educational background, training, and experience.

2. Questions: Unstructured open-ended questions are formed from 3 main aspects: study concept, questions and questioning issues (Posita C., 2007).

3. Recording devices: Voice and video recording applications in smartphones, notepads and pens, and the secretary who takes group conversation notes are used to record the data.

Reliability of the research

The data triangulation method was used to verify the reliability of the data gathered from the focus groups. The method took for followings in consideration: periods, locations, and people. Besides, other core aspects were examined. For the researcher aspect, the data from the research assistant was used to compare with the data from the main researcher. For the theoretical aspect, the same information from multiple sources was investigated until theoretical saturation (Chantawanich S., 2013).

Data analysis

The data analysis process began with verbatim transcribing the video and audio recordings from the focus groups discussion. After that, the content from the transcripts was arranged, organized into categories, and analyzed for the core content to determine the main phenomena from the sub-categories to explain the phenomenon and the conclusion.

RESULTS AND DISCUSSION

Results

Creating added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in cooking

The data revealed that the senior citizens began to deteriorate which could be identified in 3 aspects which were 1) physical changes such as skin, nervous system, sensory systems, digestive system, and mastication, 2) psychological and emotional changes resulting in a loss of self-reliance and the acceptance by society, and 3) social changes causing a lower frequency of socializing due to health problems. Therefore, these changes could affect the foodservice industry because senior citizens were consumers with high purchasing power. In consequence, creating a way to create added value for restaurant entrepreneurs for the elderly market in terms of increasing knowledge and skills related to cooking was considered as a way to create business advantages. There were 4 aspects of the knowledge and skills found in the data.

1. Fundamental nutrition and nutrition for the elderly consisted of increasing knowledge of nutrition principles and nutrition for the elderly which could be applied in food menu design, food-specific disease knowledge of the senior citizens, and healthy food. It was also found that the benefits of the aforementioned nutrition study helped the entrepreneurs to respond to the needs of the senior citizens to know the correct energy and nutrition information gained from the consumption of that meal while using the services.

2. Principles of cooking for the elderly were guidelines that could solve health problems caused by the digestive system and oral and dental health problems, for example, constipation, bloating, reflux, and the nutrient absorption system of the senior citizens. The necessary practical guidelines can be summarized as follows.

2.1 Basic knowledge and principles for choosing raw materials included choosing materials that were not harmful to the elderly such as those that did not cause excess acid in the stomach, food and meat that were easy to digest, raw materials that were not harmful to congenital diseases, and types of foods containing fiber such as rice, flour, vegetables and fruits that were suitable for the senior citizens.

2.2 Knowledge of raw material preparation included preparing proper proportions and quantities for consumption per meal, selection of parts of raw materials, and understanding of chemical properties of raw materials used and food safety.

2.3 Cooking knowledge included cooking principles that could preserve nutritional values, cooking methods according to food-specific disease requirements, cooking to make foods that were easy to digest or easy to consume, food seasoning techniques with substituted ingredients that did not affect health and chronic diseases, and paying attention to the temperature of the food when serving.

3. Food sanitation knowledge for food safety was the management and control of various steps in food production, including the procurement of raw materials from the farm, preparation, cooking, storage, transportation of food, and distribution of food in various forms according to the standards that were suitable for the store's layout, such as HACCP or GMP and personal hygiene knowledge for restaurant entrepreneurs.

4. Product development was the knowledge and ability to design and develop new food products that could solve problems relating to pain points and health of the senior citizens, such as foods that were easily eaten or chewed and food with complete nutrition per meal.

Creating added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in art and creativity

Another aspect of roles of restaurant entrepreneurs and cooking staff in creating brand awareness and good service for the elderly business group, which was a new business group, and creating a good impression on customers, was to be a provider of nutritional information, food storytelling, and cooking demonstrations during the meal for the elderly customer group. Therefore, the knowledge and skills in art and creativity in food and beverage services were another way to add more value to business entrepreneurs.

1. Food and beverage service and service psychology included understanding basic needs of the senior citizens and having a high patience level while serving due to physical changes of the senior citizen such as hearing loss and low voice volume which may cause misunderstandings and resulting in delaying services and repeating inquiries. In addition, the entrepreneurs themselves should discuss the concepts of creating food items, selecting raw materials and cooking methods suitable for senior citizens.

2. The art of food decorating dealt with the basic knowledge about art composition, including topics, size and proportion, harmony, contrast, unity, repetition, rhythm, and color, which were the important way to create added value for the entrepreneurs. This is because this knowledge was necessary for the application of the design of the food menu, the selection of raw materials with contrasting colors, the proportion of colors that conveys the mood of the food, rhythm and placement of food pieces, sauce design matching with food characteristics, and choosing safe containers for serving.

Creating added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in information technology (IT)

From the changes of technology in Thailand in the 4.0 era when the food and service industry has introduced technology to develop services that customers could participate in self-service such as ordering products online and surveying food and services information. Consequently, it was found that there were 3 aspects of the guidelines for increasing the value of information technology knowledge for restaurant entrepreneurs.

1. Data recording and processing included the use of programs to record data and personal needs of consumers such as physical and health information and to calculate energy and nutrients. For instance, INMUCA-Nutrients was a program that could respond to health information for consumers in the elderly group.

2. Online searching was the ability to search for information through online sources for product and service development in each area, for example, searching for food consumption trends for the senior citizen through restaurant recommendations from TripAdvisor, finding food-related research articles for senior citizens through online databases of universities and academic institutions, learning cooking techniques from video clips on YouTube, and studying how to decorate food through Pinterest and Instagram.

3. Information dissemination and food public relations consisted of writing stories for food pictures, publicize recommended menus, recommending food consumption, food ordering and storage, and providing post-purchase services via online media.

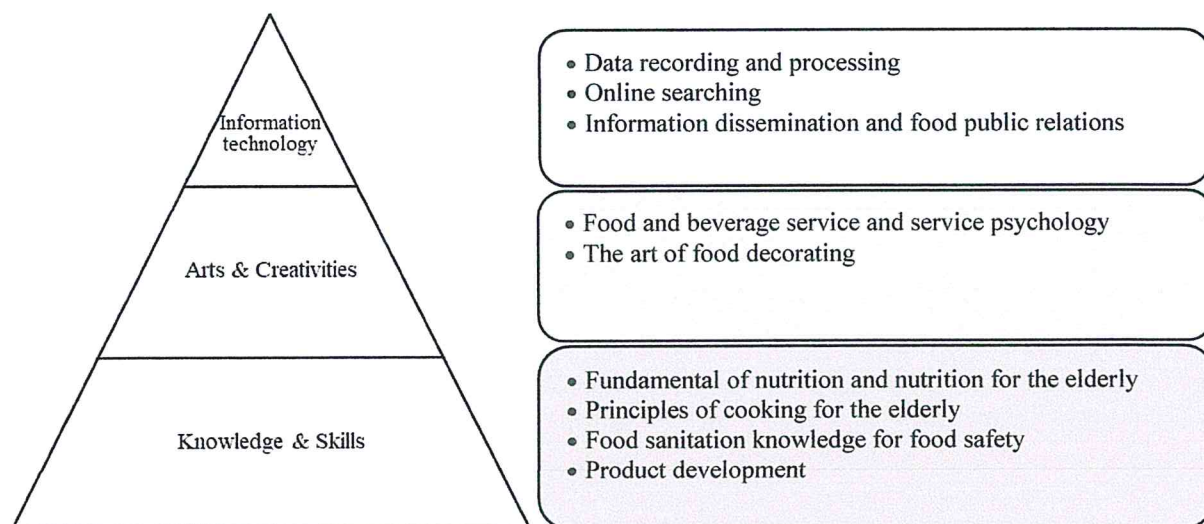


Figure 1. The guidelines for creating added value for restaurant entrepreneurs in elderly market

Discussion

From the study "Guidelines for Creating Added Value for Restaurant Entrepreneurs in Elderly Market", it was found that there were 3 aspects of the guidelines for creating added value for restaurant entrepreneurs in the elderly group.

1. To create added value for entrepreneurs by increasing knowledge and cooking skills, the followings were the main topics and important issues that should be studied.

1.1 Basic knowledge about nutrition and nutrition for the senior citizens should deal with the energy and nutrients needed for the body of the senior citizens, and food for a specific disease.

1.2 Principles of cooking for the senior citizens, following Ungprasert P. and others (2018), should cover choosing, purchasing, preparing, and seasoning raw materials to be safe, easy to chew, right amount per meal, and the right nutrition. In terms of food characteristics for the senior citizens in Bangkok, it was found that the nutritional value affected the satisfaction of the senior citizens. If the food had proper nutrition for the age, it would satisfy the elderly more than the food with normal nutrition.

1.3 Knowledge about food sanitation for food safety, in the same line with Kaewanun C. (2018), should include the principles of food sanitation and food safety to prevent illness from food consumption. Moreover, nutritional status was important to the health of the senior citizens because if they received sufficient nutrients and energy from quality food, they would be healthy with less illness and without any malnutrition problem and able to help themselves to their full potential.

1.4 Knowledge about product development should involve the development of recipes and the ability to use market principles with food menu designs. Furthermore, the findings, consistent with the study "Factors Affecting Spending Behavior of the Senior Citizens in Bangkok" by Limpremwattana W. and Chandasang A. (2015), also revealed that the most frequent purchase of the senior citizens was food and utensils for home use. Therefore, the entrepreneurs should set the marketing strategy that would be appropriate and corresponding with the elderly customers such as promotion and detailed product description for the senior citizens.

2. Guidelines for creating added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in art and creativity should include the following topics and issues.

2.1 In terms of knowledge of the art of food and beverage service, service psychology and being a part of food service for the elderly group, Mekwimon W. (2012) found that the supporting factors in promoting health and food eating behaviors of the senior citizens were receiving information about food from various media and receiving advice.

2.2 For knowledge of art and food decoration, such as basic knowledge about art composition for cutting and decorating raw materials that were small and convenient to eat, and colors and food placement, it was

found that, similarly to Natchanalit P. (2017), principles of art, visual art, element, design steps and the creative style were the tools that helped design food formats resulting in a new food appearance or recipe and creative benefits for employees, which were important skills for the 21st century citizens.

3. There were 3 methods to create added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in information technology including the ability to 1) use technology to plan and manage the record and interpretation systems, 2) search for information through online learning resources, and 3) disseminate information and publicize the food. Soidokson N. (2013) has pointed out the benefits of using information technology in restaurant services that technology and information systems could help increase the strengths of the restaurants to rapidly respond to the needs of customers. In addition, according to the study "Aging Society: Changing Marketing Factors" by Chewasopit W. (2019), the development of products or services and marketing communication in the present day should be designed so that the elderly customers could interact with the products or online services. The organizations should also study the recorded behavioral data for future the development of products or services.

CONCLUSION AND SUGGESTIONS

Conclusion

We applied a focus group discussion, aimed to investigate ways to create added value of the restaurant entrepreneurs for the senior citizens. Also, this study contributes the ways that could be used as a tool to create competitive advantages or guidelines for policy formulation, planning and decision-making in human resource management practices in organizations to enable them to meet the needs of the senior citizens locally and globally. The result found that the guidelines for creating added value for restaurant entrepreneurs in elderly market consists 3 dimensions as follows: increasing knowledge and cooking skills, increasing knowledge and skills of art and creativity and increasing knowledge of information technology.

Suggestions

From the study of the ways to create added value for the restaurant entrepreneurs and the supporting roles of the organizations dealing with consumers in the elderly group, it was found that the entrepreneurs should develop themselves and their employees in terms of knowledge and skills by participating in the following training.

1. Food for the senior citizens and product development: The course content should consist of basic nutrition knowledge and cooking principles for senior citizens, principles of food sanitation and food safety, food and service product development for the senior citizens, and the art in menu designing and food decorating.

2. Information technology and its utilization to support the elderly market: The course content should cover the use of information technology systems for researching information, data recording and interpretation, such as compiling standard recipes, storing customer details, and food promotion for the senior citizen via online media.

REFERENCES

- Chantawanich S. 2013. **Data Analysis in Qualitative Research**. Bangkok, Chulalongkorn University Press.
- Chewasopit W. 2019. "Aging Society: The Changed Marketing Factor." *Journal of MCU Nakhondhat* 6(1): 38-54.
- Department of Business Development. 2016. "Value Creation Handbook." *Ministry of Ministry of Commerce*, Retrieved May 25, 2019 (https://www.dbd.go.th/download/article/article_20161103115457.pdf)
- Department of Older Persons, Ministry of Social Development and Human Security. 2003. "The Act on the Elderly, B.E. 2546 (2003 A.D.)." *Ministry of Social Development and Human Security*, Retrieved May 25, 2019 (http://www.dop.go.th/download/laws/regulation_th_20152509163042_1.pdf)
- Kanjanasilanon C. 2016. "Creating Customer Value and Satisfaction in Hotel Business." *Veridian E-Journal, Silpakorn University*, (9): 154-168.
- Kaewanun C. 2018. "Nutrition of the Elderly." *EAU Heritage Journal Science and Technology*, 12(2): 112-119.
- Limpremwattana W. and Chandasang A. 2015. "Factor Analysis of Spending Behavior of Elderly in Bangkok." *APHEIT Journal* 21(1):179-188.
- Mekwimon W. 2012. "Factors Related to Food Consumption Behavior among Elderly Samut Songkhram Province." *Suan Sunandha Rajabhat University*, Retrieved May 3, 2019 (<http://www.ssruii.ssruii.ac.th/bitstream/ssruii/689/1/079-55.pdf>)

- Natchanalit P. 2017. "The design principle development of bite size food style based on art principles and visual art elements." *Veridian E-Journal, Silpakorn University*, 10(2): 1561-1576.
- Nopkeasorn T. 2008. "Qualitative research methodology 1." Phitsanulok, Faculty of Medicine Naresuan University Press.
- Pattamadul N. 2003. "Qualitative research in social welfare: research concepts and methodology." Bangkok, Thammasat University Press.
- Pongdee J. and Kuhirunyaratn P. 2015. "Problems and health needs of the elderly in the area of responsibility of the Muang baeng Tambon Health Promotion Hospital , Nong ya phung Sub-district, Wang sa phung District, Loei Province." *Community Health Development Quarterly Khon Kaen University*, 3(4): 561-576.
- Posita C. 2007. "Science and art of quality research." Bangkok, Amarin Printing & Publishing Public Co., Ltd. Secretariat of the House of Representatives. 2016. "Silver Economy." *National Reform Steering Assembly*, Retrieved May 10, 2019 (https://www.parliament.go.th/ewtadmin/ewt/parliament_parcy/main.php)
- Soidokson N. 2013. "Development of Ordering Food on iPad: A case Study of Huapla Chongnonsea Restaurant." *RMUTP Research Journal*, 7(1): 90-102.
- Ungprasert P., Sirisuphalak P. and Sangleardsawai S. 2018. "Attribute of Foods for Elderly Persons in Bangkok." Presented at the annual meeting of UTCC Academic Day, June 8, Bangkok, Thailand.
- Wongchai R., Srirerg S. and Siriwong P. 2017. "Values Added Creative of T Shirt Screen Printing Entrepreneur. Case Study of Pim-Thong Printing and Design Company." *The 4th National Conference on Public Affairs Management Public Affairs Management under Thailand 4.0*, (4): 188-199.



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานวิจัยและพัฒนา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่ รจ ๑๓๕ /๒๕๖๒

วันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๖๒

เรื่อง การพิจารณาเบื้องต้นของโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ งบประมาณ ๒๕๖๓
เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่งานวิจัยและพัฒนา ฝ่ายวิชาการและวิจัย ได้รับการจัดสรรงบประมาณ เพื่อดำเนินโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ - ต่างประเทศ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ และประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรทราบ เบื้องต้นมีบุคลากรแจ้งความประสงค์จะนำเสนอผลงานทางวิชาการในต่างประเทศ จำนวนทั้งสิ้น ๕ ราย คือ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน ๑ ราย และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร จำนวน ๔ ราย ทั้งนี้ งานวิจัยและพัฒนา ดำเนินการตรวจสอบเอกสารและประชุมเพื่อชี้แจงการพิจารณาเบื้องต้น ในวันที่ ๑๘ ตุลาคม ๒๕๖๒ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ในการนี้ งานวิจัยและพัฒนา ฝ่ายวิชาการและวิจัย ขอแจ้งการพิจารณาเบื้องต้นของโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ งบประมาณ ๒๕๖๓ ราย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์แดงสังวาลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เสนอขออนุมัติเดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการในต่างประเทศ ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ มีรายละเอียดดังนี้

๑. ที่ประชุมมีมติ ให้บุคลากรขออนุมัติค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการ รายละเอียด ในหมวดค่าใช้จ่าย คือ ค่าลงทะเบียน และค่าเครื่องบินเที่ยวไป - กลับ

๒. ขอเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้

๒.๑ บันทึกข้อความรายงานต่อคณบดี และได้รับอนุมัติเรียบร้อยแล้ว เรื่องขออนุมัติดำเนินการวิจัย เนื้อหาประกอบด้วย ชื่อโครงการวิจัย งบประมาณส่วนตัว ประจำปีงบประมาณ มีผู้ร่วมวิจัย (จำนวนคน) สังกัดหน่วยงานใด และ แบบ ว ๑ ด ทั้งนี้ ขอให้ผู้วิจัยทุกคนลงนามทำบันทึกข้อความมาด้วย

๒.๒ บทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ (Full paper) เรื่องที่จะนำเสนอ

๒.๓ เอกสารการลงทะเบียนเข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ

๓. แก้ไขเอกสารตามแนบท้าย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เนีนตรมอบ สศ.ดลนจ (อ.ประภาพรณ์)

จิตรงดงดำ ๒๕๖๒

๒๖ ๓๑ ๒๖


(นางสาวประภาพรณ์ อีรัมย์กุล)

ผู้ช่วยคณบดี

ทราบและมอบดังเสนอ

เรียน ผศ.กชกรก์ เสงษ์วิลาศ

ตำแหน่ง



๒๑ ๓๑ ๒๖





(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๒๑ ๓๑ ๒๖



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ทคศ. มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๙๗๗๗ ต่อ ๕๑๔๑

ที่ ออ.๓๒๔ /๒๕๖๒ วันที่ ๑๕ ตุลาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติเดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ ณ ประเทศฟิลิปปินส์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ข้าพเจ้าผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท แดงสังวาลย์ สังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับการตอบรับให้เข้าร่วมนำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติแบบบรรยาย จำนวน ๑ บทความ เรื่องแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่ม ผู้สูงอายุ (Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market) ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ Hotel H₂O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ จัดโดย Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities) มีกำหนดเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวมเดินทางไป-กลับ และวันประชุมวิชาการ จำนวนทั้งสิ้น ๓ วัน ตามเอกสารประกอบการขออนุมัติแนบท้าย ดังนี้

๑. เอกสารตอบรับการนำเสนอผลงานทางวิชาการ
๒. กำหนดการ/เอกสารรายละเอียดการประชุมวิชาการนานาชาติ
๓. เอกสารสรุปรายละเอียดค่าใช้จ่าย
 - ๓.๑ แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ
 - ๓.๒ แบบพิจารณาการนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ
 - ๓.๓ ประมาณการค่าใช้จ่ายในการนำเสนอผลงานวิชาการ ณ ต่างประเทศ

ในการนี้ ข้าพเจ้าผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท แดงสังวาลย์ จึงขออนุมัติเบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางเพื่อเข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ ณ Hotel H₂O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ เป็นจำนวนเงิน ๓๓,๘๐๐ บาท (สามหมื่นสามพันแปดร้อยบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

วิเศษ ดาเวต์

เพื่อโปรดพิจารณา

15 ต.ค. ๖๒

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท แดงสังวาลย์)
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

๑. ข้อมูลการนำเสนอผลงาน

๑.๑ ชื่อการประชุม

๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB)

๑.๒ ชื่อผลงานที่นำเสนอ จำนวน๑.... บทความ ดังนี้

Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ

๑.๓ ชื่อผู้จัด

Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)

๑.๔ สถานที่จัด

Hotel H2O Manila (Meeting Room ๒, ๓ rd Floor), Philippines

๑.๕ ระยะเวลาที่จัด ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวม ๒ วัน

(ออกเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับ

วันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวมเวลาเดินทางไป-กลับ และวันประชุม

วิชาการทั้งหมด ๒ วัน)

๑.๖ การสนับสนุนหน่วยงานผู้จัด

ไม่มี

๑.๗ กำหนดการ (ตารางการนำเสนอ) วัน/เวลา/รูปแบบการนำเสนอ

ตั้งเอกสารแนบท้าย

๑.๘ เอกสารประชาสัมพันธ์ (ถ้ามี)

๑. Call for Paper และอัตราค่าลงทะเบียนเข้าร่วมงานประชุมวิชาการ

๒. ผลการตอบรับเสนอผลงาน

๓. เอกสารการลงทะเบียน

๑.๙ เหตุผลความสำคัญของการประชุม/สัมมนา

การประชุมวิชาการ International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ครั้งที่ ๓๙ ณ กรุงมานิลา เป็นการประชุมวิชาการทางสังคมศาสตร์ที่เน้นการจัดการแบบสมัยสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์โลกในยุคปัจจุบัน เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดการธุรกิจแห่งอนาคตจากนักวิจัยนานาชาติซึ่งเป็นภาระกิจที่สามารถสร้างความสัมพันธ์ทางการวิจัยระหว่างประเทศ ดังนั้น วัตถุประสงค์หลักของการประชุมวิชาการครั้งนี้คือ เพื่อเป็นเวทีสำหรับนักวิจัย นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญจากทั่วโลกมานำเสนอผลงานวิจัยและการพัฒนาด้านการจัดการทางสังคมศาสตร์แนวใหม่ และด้วยโอกาสนี้ผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมดังกล่าวอันเป็นประโยชน์ต่อการเผยแพร่องค์ความรู้ใหม่ที่เกิดจากปรากฏการณ์ทางสังคมของกลุ่มผู้สูงอายุกับการเตรียมความพร้อมด้านแรงงานในอุตสาหกรรมบริการอาหาร จึงได้มีความประสงค์ในการเข้านำเสนอผลงานวิจัย เรื่องแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ ที่เป็นการวิจัยด้วยวิธีการสนทนากลุ่มซึ่งเป็นวิธีวิทยาที่ทำให้ได้ข้อมูลที่ความหลากหลายและมีรายละเอียดครอบคลุมอันเกิดจากสมาชิกในกลุ่มซึ่งเป็นผู้ที่มีประสบการณ์หรือมีข้อมูลเฉพาะด้าน เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน หรือใช้แนวทางในการกำหนดนโยบาย การวางแผน และการตัดสินใจในการปฏิบัติในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในองค์กรที่ให้มีมีความสามารถในการตอบสนองความต้องการของตลาดผู้บริโภคกลุ่มผู้สูงอายุทั้งในประเทศและต่างประเทศต่อไป

แบบคำขอนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ (ต่อ)

๒. ข้อมูลผู้แนะนำผลงาน

๒.๑ ประวัติ

ชื่อ-สกุล	นายณนนต์ แดงสังวาลย์
คุณวุฒิ	ระดับปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ตำแหน่งบริหาร	ไม่มี
สังกัด	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ที่อยู่	๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา วชิรพยาบาล ดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์มือถือ	๐๘๓ ๕๖๔ ๔๔๒๖

๒.๒ บทความที่นำไปแสดง

๒.๒.๑ บทความวิจัยเรื่อง

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ
(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market)

๒.๒.๒ ผลกระทบและประโยชน์ที่ได้รับ (Impact และ Benefit)

- ๑) เพื่อเป็นการเผยแพร่งานวิจัยในองค์กรที่ได้รับการยอมรับระดับนานาชาติ
- ๒) เพื่อเป็นการเผยแพร่งานวิจัยระดับนานาชาติที่สามารถใช้เป็นตัวชี้วัดระดับหลักสูตร ระดับคณะ และระดับมหาวิทยาลัย ได้
- ๓) เป็นการสร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยให้เป็นที่รู้จักในวงวิชาการระดับนานาชาติ
- ๔) เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ด้านวิชาการระหว่างผู้วิจัยในระดับนานาชาติ

ลงชื่อ 

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ประมาณการค่าใช้จ่ายในการนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

ประเภท ก ข ค

๑. ผู้นำเสนอผลงาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนทน์ แดงสังวาลย์

๒. สังกัด สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๓. ชื่อผลงานที่นำเสนอ

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market)

๔. สถานที่ที่นำเสนอ

Hotel H2O Manila (Meeting Room ๒, ๓rd Floor), Philippines by Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)

๕. ระยะเวลาจัดงาน

ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวม ๒ วัน

(ออกเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒

รวมเวลาเดินทางไป-กลับ และวันประชุมวิชาการทั้งหมด ๓ วัน)

๖. แหล่งงบประมาณ

- หน่วยงานผู้จัด
 เงินรายได้หน่วยงาน
 เงินรายได้ มทร.พระนคร
 อื่นๆ

๗. รายละเอียดค่าใช้จ่ายในการเดินทาง จำนวน ๑ คน

๗.๑ ค่าตัวเครื่องบิน ไปกลับ (๑ คน x ๑๒,๐๐๐ บาท)	๑๒,๐๐๐	บาท
๗.๒ ค่าเบี้ยเลี้ยง (๑ คน x ๓ วัน x ๒,๑๐๐ บาท)	๖,๓๐๐	บาท
๗.๓ ค่าที่พัก (๑ คน x ๒ วัน x ๒,๗๕๐ บาท)	๕,๕๐๐	บาท
๗.๔ ค่าเดินทางภายในต่างประเทศ (๑ คน X ๒,๐๐๐ บาท)	๒,๐๐๐	บาท
๗.๕ ค่าลงทะเบียน (๑ คน X ๘,๐๐๐ บาท)	๘,๐๐๐	บาท
รวม	๓๓,๘๐๐	บาท

หมายเหตุ - ขออภัยเสียทุกรายการ

ลงชื่อ 

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

แบบพิจารณาการขอแนะนำเสนอผลงานทางวิชาการ ณ ต่างประเทศ

๑. ข้อมูลผู้นำเสนอผลงาน

ชื่อ - สกุล	นายณนนต์ แดงสังวาลย์
คุณวุฒิ	ระดับปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ตำแหน่งบริหาร	ไม่มี
สังกัด	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ที่อยู่	๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา วชิรพยาบาล ดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์มือถือ	๐๘๓ ๕๖๔ ๔๔๒๖

๒. ข้อมูลการนำเสนอผลงาน

๒.๑ ชื่อผลงานที่นำเสนอ จำนวน ..๑... บทความ ดังนี้

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ
(Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market)

๒.๒ ชื่อการประชุม

๓๔th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB)

๒.๓ สถานที่จัด

Hotel H2O Manila (Meeting Room ๒, ๓ rd Floor), Philippines

๒.๔ ระยะเวลาที่จัด

ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ รวม ๒ วัน

๒.๕ ชื่อของหน่วยงานที่จัด

Academic Nusa International (Association of Social Sciences and Humanities)

๒.๖ งบประมาณที่ขอสนับสนุน ๓๓,๘๐๐ บาท

แหล่งที่มา

- ๑) งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ในโครงการนำเสนอผลงานวิชาการในประเทศ-ต่างประเทศ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นบาทถ้วน)
- ๒) งบประมาณสนับสนุนค่าเดินทางในต่างประเทศ จากงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓ งบกลางคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๒๓,๘๐๐ บาท (สองหมื่นสามพันแปดร้อยบาทถ้วน)



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานวิจัยและพัฒนา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๘
ที่ วจ.๑๗๐/๒๕๖๒ วันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอส่งรายงานผลการเดินทางไปราชการเพื่อนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการ
ระดับนานาชาติ ณ ประเทศฟิลิปปินส์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนัท แดงสังวาลย์ ได้นำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติ ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ระหว่างวันที่ ๑๕ - ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ Hotel H๒O Manila (Meeting Room ๒,๓rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ จำนวน ๑ บทความ เรื่องแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ (Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market) บัดนี้ได้ดำเนินการเสร็จสิ้นเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ในการนี้ งานวิจัยและพัฒนา ขอส่งรายงานผลการเดินทางไปราชการเพื่อนำเสนอ ผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน ๑ ผลงาน ไปยัง สวพ. ดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวฉวีวรรณ เสวกนิม)
นักวิชาการศึกษา

แจ้งให้ คณบดี

เพื่อโปรดพิจารณา

24 ธ.ค. 62

ลงนามแล้ว

(นางปิยะธิดา สิทะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๒๕ ธ.ค. ๒๕๖๒



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๗ ต่อ ๕๒๓๘

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/ ๒๓๘๖ วันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอส่งรายงานผลการเดินทางไปราชการเพื่อนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการ
ระดับนานาชาติ ณ ประเทศฟิลิปปินส์

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผ่านผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนัท แดงสังวาลย์ ได้นำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติ ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ๓๙th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) ระหว่างวันที่ ๑๕ - ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ Hotel H₂O Manila (Meeting Room ๒,๓rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ จำนวน ๑ บทความ เรื่องแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มผู้สูงอายุ (Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market) บัดนี้ได้ดำเนินการเสร็จสิ้นเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอส่งรายงานผลการเดินทางไปราชการเพื่อนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ จำนวน ๑ ผลงาน ดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

รายงานผลการเดินทางไปราชการเพื่อนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการ
ระดับนานาชาติ

ณ โรงแรม H2O กรุงเทพมหานคร สาธารณรัฐฟิลิปปินส์
ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๒

ชื่อ-นามสกุล นายณนนต์...แดงสังวาลย์
สาขาวิชา อุตสาหกรรมการบริการอาหาร
โทรศัพท์ 083 564 4426

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์
คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
e-mail nanon.d@rmutp.ac.th

รูปแบบการนำเสนอ

- นำเสนอผลงานภาคบรรยาย (Oral Presentation)
 นำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ (Poster Presentation)

เรื่อง Guidelines for Creating Added Value for Restaurant Entrepreneurs for the Elderly Market

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. แนวคิดจากการวิภาคผลงานทางวิชาการของนักวิชาการในที่ประชุมที่มีต่อผลงานในหัวข้อที่ได้เข้าร่วมนำเสนอ
2. แนวทางในการพัฒนาหัวข้อวิจัยสำหรับการปรับตัวและเตรียมความพร้อมของอุตสาหกรรมการบริการอาหารที่สามารถแก้ไขปัญหาจากการขยายตัวของประชากรสูงอายุ
3. แนวทางในการพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรอุตสาหกรรมการบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยการแทรกประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้นและการกำหนดกรอบเนื้อหาในการเป็นที่ปรึกษาในรายวิชาโครงการพิเศษเพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร เป็นต้น
4. เครือข่ายนักวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศที่มาจากการประชุมวิชาการ

ข้อเสนอแนะ/ปัญหาอุปสรรค ฯลฯ

1. เนื่องด้วยประเทศผู้จัดเป็นประเทศที่กำลังพัฒนาจึงทำให้พบประเด็นปัญหาในการเข้าร่วมกิจกรรม 2 ประเด็น คือ 1) ปัญหาการเลื่อนวันของการจัดประชุมวิชาการที่กระชั้นชิดอันเนื่องจากปัญหาการประสานงานของคณะกรรมการผู้จัดฯ ซึ่งทำให้การขออนุมัติเพื่อเปลี่ยนแปลงวันการเข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ และการจองตั๋ว ที่พัก และวันขออนุญาตเดินทางไปต่างประเทศต้องมีผลกระทบ และ 2) ปัญหาการเดินทางภายในประเทศจากการขาดระบบขนส่งสาธารณะที่ดี จึงทำให้ต้องว่าจ้างรถรับเหมารับส่งจากสนามบินถึงที่พักภายใต้ราคาที่สูงโดยไม่มีกรอบจากทางรัฐบาลเป็นผู้กำหนด

ลงชื่อ 

(นายณนนต์ แดงสังวาลย์)
ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ภาพประกอบการนำเสนอผลงาน



จากภาพดังกล่าว แสดงถึง การนำเสนอผลงานทางวิชาการเรื่อง Guidelines for Creating Added Value for Restaurant Entrepreneurs for the Elderly Market นอกจากนี้ยังได้ร่วมแบ่งปันความรู้และแนวทางในการแก้ไขปัญหาให้กับนักวิชาการที่เข้าร่วมกิจกรรม

Certificate of Presentation

Awarded to ASST.PROF. NANOLN, in recognition of his/her valuable participation and presented the research
Paper Titled: *Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market*

In 39th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business

(MRSMB)

December 15-16, 2019

At Hotel H2O Manila, Philippines



Vincent W. Ho

Dr. Vincent W. Ho
Conference Chair
MRSMB Secretariat
Akademika Nusa Internasional
Association of Social Sciences and Humanities



กองคลัง ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เลขที่.....19240.....
วันที่ -3 ธ.ค. 2562
160e

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กองนโยบายและแผน
วันที่ กพค 1474
วันที่ 3 ส.ค. 2562
เวลา.....

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.....

โทรศัพท์ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๖๐๙๗ , ๖๖๔๕ โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๖๐

ที่ อว.๐๖๕๒.๑๑/1053 วันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุญาตเดินทางนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ.....

เรียน อธิการบดี ผ่านรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ วิจัยและบริการวิชาการ รองอธิการบดีฝ่ายการคลัง และทรัพย์สิน รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและกายภาพ ผู้อำนวยการกองคลัง และผู้อำนวยการกองนโยบายและแผน

ด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนทนต์ แดงสังวาลย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีความประสงค์ไปนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ ในงาน “39th International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business (MRSMB) จำนวน ๑ บทความ เรื่อง “Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market” ระหว่างวันที่ ๑๔ - ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ Hotel H2O Manila (Meeting Room 2,3rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ ดังนี้

๑. อนุมัติให้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนทนต์ แดงสังวาลย์ เดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการ ระหว่างวันที่ ๑๔ - ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ Hotel H2O Manila (Meeting Room 2,3rd Floor) ประเทศฟิลิปปินส์ โดยออกเดินทางวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๒ และเดินทางกลับวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒

๒. อนุมัติเบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางตามสิทธิ์ จำนวนเงิน ๒๐,๐๐๐ บาท (สองหมื่นบาทถ้วน) โดยใช้งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ในโครงการการนำเสนอผลงานทางวิชาการ ในประเทศ - ต่างประเทศ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๓. หากเห็นชอบตามข้อ ๑ - ๒ โปรดพิจารณาอนุมัติและมอบงานบุคลากรดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

(นายประกอบชาติภักต์)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทร. ๐-๒๖๖๕-๓๗๓๔

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๘/

วันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุญาตเดินทางนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ (ต่อ)

เรียน ผู้อำนวยการกองนโยบายและแผน

ด้วย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขออนุมัติให้ ผศ.ณนท์ แดงสังวาล เดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ ในงาน 39th International Conference on Modern Research in Social Science, Management and Applied Business (MRSMB) จำนวน ๑ บทความ เรื่อง Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market เดินทางระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ ประเทศฟิลิปปินส์ โดยเบิกค่าใช้จ่ายตามสิทธิ์จำนวน ๒๐,๐๐๐ บาท จากงบประมาณเงินรายได้ปี ๒๕๖๓ โครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ - ต่างประเทศ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาเสนอ อมทร. (ผ่านรองอมทร.ฝ่ายการคลังฯ, รองอมทร.ฝ่ายวิชาการฯ, รองอมทร.ฝ่ายวางแผนฯ และ กค.สอ.) เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติดังคณะฯ เสนอ

[Signature]

(นางสาวพิมพ์กา ศรีชนะ)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ

ใช้เอกสารแนบ ๑ (แผนรถ ๑ คันรถตู้, รถจักรยานยนต์, รถจักรยานยนต์, รถจักรยานยนต์, กค.สอ.)

เพื่อให้มีหลักฐานการอนุมัติการเดินทางไปต่างประเทศปีงบประมาณ ๒๕๖๓ จำนวน ๑ คันรถตู้

สมาน
3 ธ.ค. ๖๒
ผอ.กนผ.

เรียน อธิการบดี ผ่าน รองอธิการบดี, รองอธิการบดี, รองอธิการบดี, รองอธิการบดี

เพื่อมีหลักฐานการอนุมัติการเดินทางไปต่างประเทศปีงบประมาณ ๒๕๖๓ จำนวน ๑ คันรถตู้ โดยเบิกค่าใช้จ่ายตามสิทธิ์จำนวน ๒๐,๐๐๐ บาท จากงบประมาณเงินรายได้ปี ๒๕๖๓ โครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ - ต่างประเทศ

อนุมัติ
กค.ก.
๑๓/๑๒

[Signature]
48๐๖๒

ส.ป.ท.
48๐๖๒

พ.น.อ.
๖ ๑๑ ๖๖

รองฯ ฝ่ายวิชาการฯ

เรียน ผอ.กค.

โปรดทราบผลการอนุมัติให้ ผศ.ณนท์ แดงสังวาล เดินทางไปนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ ในงาน 39th International Conference on Modern Research in Social Science, Management and Applied Business (MRSMB) จำนวน ๑ บทความ เรื่อง Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market เดินทางระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๕ ธ.ค. ๖๒ ณ ประเทศฟิลิปปินส์ โดยเบิกค่าใช้จ่ายตามสิทธิ์จำนวน ๒๐,๐๐๐ บาท จากงบประมาณเงินรายได้ปี ๒๕๖๓ โครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ - ต่างประเทศ


[Signature]
4 ธ.ค. ๖๒

เรียน อธิการบดี
เพื่อให้มีหลักฐานการอนุมัติการเดินทางไปต่างประเทศปีงบประมาณ ๒๕๖๓ จำนวน ๑ คันรถตู้ โดยเบิกค่าใช้จ่ายตามสิทธิ์จำนวน ๒๐,๐๐๐ บาท จากงบประมาณเงินรายได้ปี ๒๕๖๓ โครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ - ต่างประเทศ

ថ្ងៃច័ន្ទ ១០.៧.១៧.

ស្នើសុំប្រគល់សិទ្ធិប្រើប្រាស់

កម្មវិធី (C/កម)
១ តា. ៦២

ឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី តំណែង

១១.០៧.១៧

Women's Bag Designs from Canvas Fabric Dyed with Dried Teak Leaves



MANLIGA JONGCHIT AND APHISARA LIMBORISUT

Faculty of Home Economics Technology,
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Bangkok, Thailand

Introduction

Taking bag products into a focus in this study, they are considered the most popular choices having been seen everywhere and a must-carried-on item for everyone. Normally, the structures of a bag product can be designed either in a rigid, non-rigid, or semi-rigid form. Several types of the bags are created based on the purposes of utilities, for example, wristlets or clutches, purses, shoulder bags, etc.

Materials used for a production of bags can be varied such as vinyl, plastic, leather, fabric, etc. A design of bags usually relies on its utility and the attractiveness of its appeal. That is the reason why it remains as a classic item for people of all ages at all time.

It can be washable, dry-cleaned, bleached, or cleaned by any kinds of laundry detergents. At present, fabric products with natural dyes gain more attention from fabric manufacturers and general consumers.

Teak (*Tectona grandis*)



https://www.123rf.com/photo_28590941_young-teak-trees-tectona-grandis-l-f-in-an-agricultural-park-.html?fromid=ZStxbipiNmR3N2ZXRGZQSVJmTFA2Zz09



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Teak_tree_with_leaves_.jpg



https://fr.123rf.com/photo_21151478_teck-feuille-de-bois-sur-fond-blanc.html?fromid=VWhmNm42Tnd3dnVZQ1BuNUh5eC9XQT09

Objectives

- 1. To investigate the dyeing process of canvas fabric with dried teak leave colorant**
- 2. To design women's bags made of dyed canvas fabric with dried Teak leave colorant**
- 3. To survey the satisfaction of the respondents towards the women's bags made of dyed canvas fabric with dried Teak leave colorant**

Dyeing Process

- 1. In extracting the dye, 60 grams of the dried Teak leave (excluding the leaves' stems) were used. Firstly, the leaves were torn into small pieces and later boiled in 4 liters of water for 30 minutes at 100 °C temperature.**
- 2. After boiling finished, a cheesecloth was used to strain the water off so as to get the pure brown dye liquid.**

Dyeing Process

3. The process of dyeing the canvas (medium thick) started by (1) washing the fabric in warm water for 2-3 times, (2) drying it until it's almost dried, and then (3) boiling it in the dye solution at (LR) 1:40 ratio of water and mixed substance. Alum was used as a fixative agent (at a range of the concentration ratios of 5, 10 and 15 grams/liter). The boiling temperature was at 100^c for a duration of 30 minutes. While boiling it, the fabric needed to be stirred frequently.

Dyeing Process

4. Once dyeing has been completed, the final process was to wash the fabric in water until the washing water appeared to be clear (to ensure no more contaminated color left) and finally to air dry the fabric.

Design of Women's Bags

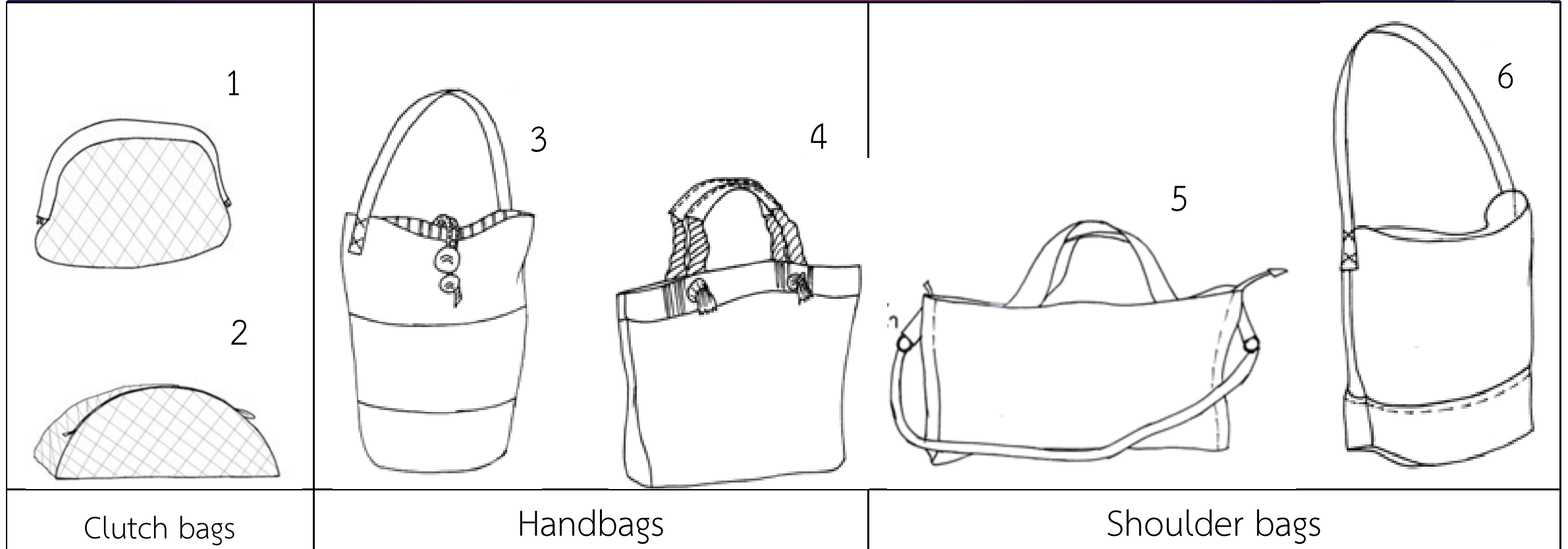


Figure 1: Drafts of the Women's Bag Prototypes Screened and Selected by Experts

Women's Bag from Canvas Fabric Dyed with Dried Teak Leaves

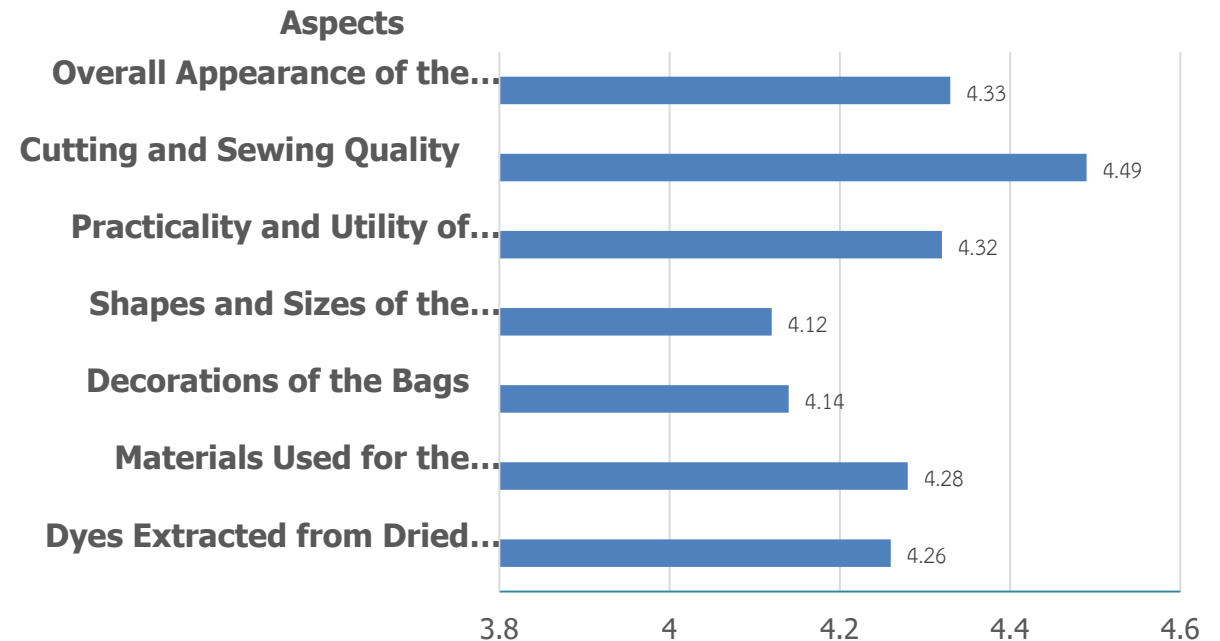
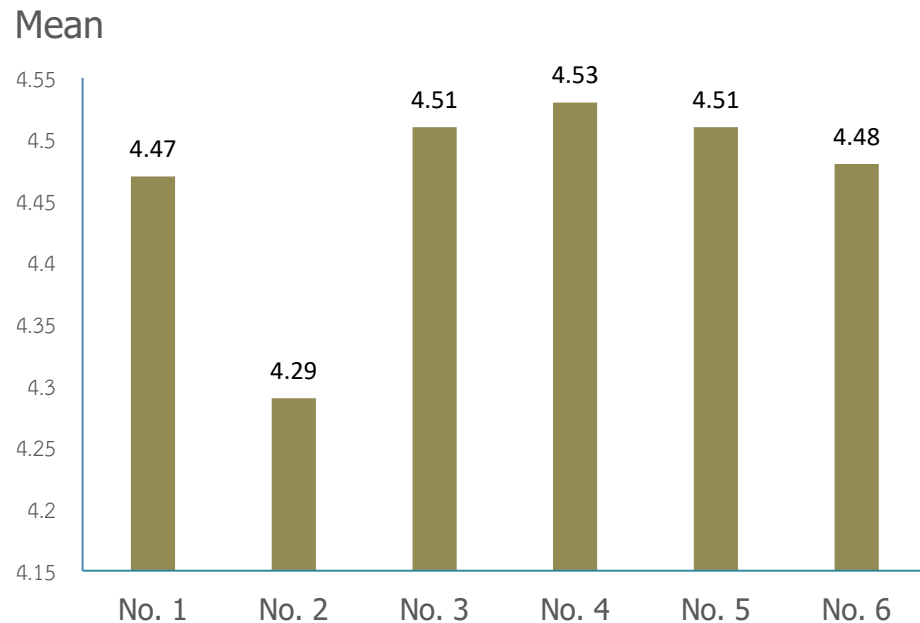


Result



There were 3 types of bags that were designed and developed in this study. The model drawings were initially proposed to the experts for a selection and an approval. It presented the prototypes that were produced from the list of the selection, and all were made of the canvas fabric dyed with dried Teak leaves.

Result



Synthetic leather and tassels were used as decorations. The respondents' satisfaction towards the bag designs was finally surveyed with the sample groups by using a questionnaire as the tool.

Conclusions

The results of dyeing canvas fabric with dried teak leaves, using alum mineral as the fixative agent at different ratios were as follows: the 5 grams/ liter ratio turned the dye into yellowish brown color, the 10 grams/ liter ratio turned the dye into light brown color, and the 15 grams/liter ratio turned the dye to be light to almost bright brown color. According to the above results, the researcher decided to use the 5 grams/liter ratio in this study as the primary material for the product development, because the color from the ratio solution appeared to be closest to the color of the dye liquid extracted from the dried Teak leaves. The 10 grams/liter ratio was used as the secondary material, whereas the 15 grams/liter ratio solution was excluded for the design because of that ratio created too bright color.

Recommendations

Recommendations for further studies were placed on more exploration on the extraction of natural dyes from other kinds of plants in both fresh and dried forms. Furthermore, design of innovative fabric products should be featured more by using other creative techniques such as mixed coloring, tie-dyes, etc. Additionally, there should be more studies on the color durability of different types of dyes so that consumers could be more informative about appropriate use of their clothes and how to manage the clothing care.

Acknowledgement

My sincere gratitude is extended to Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, in providing the places and the equipment for the research conduct through its accomplishment. Additionally, my profound appreciation is conveyed to those members in Fashion and Apparel Design Program, who willingly dedicated their valuable time taking part in my survey until the project has finally been completed.





Please Contact me
Malika.j@rmutp.ac.th

Invention of Palm Jaggery Sorbet Product



BUDSAYAMALEE TANONTIP*, KAMOLBIBHAT CHANASITH AND PRACHYA PAEMONGKOL

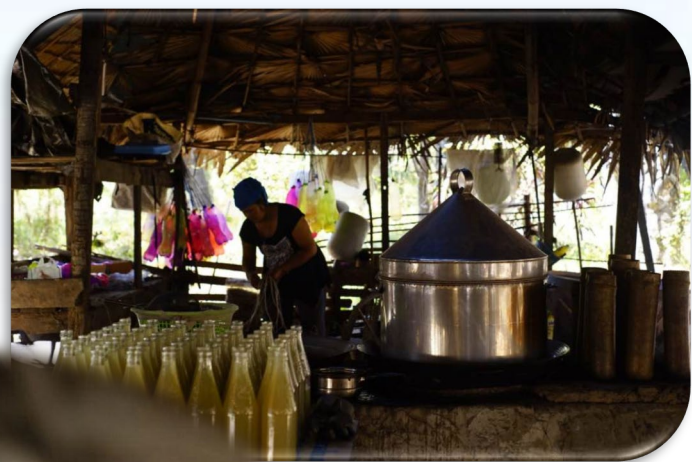
Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

INTRODUCTION



Sorbet ice cream has 2 main ingredients which are fruit and sugar. Perhaps, it contains a few more ingredients such as water, acid, or other ingredients. There is no milk or fat included. The flavor would be sweet and sour based on the original fruit that is the main ingredient.

Palm is a robust tree that has the scientific name of “*Borassus flabellifer*”, commonly known as Asian Palmyra palm, Toddy palm, Sugar palm, Cambodian palm. In Thailand, palm trees are found all over the country. However, they are mainly grown in the south especially in Songkha province. Next is Petchaburi and other provinces. The center of Thailand also grows some palm trees, however, less than in the south specially in Nakhon Patom and Chainat. There are many kinds of palm tree which are distinguished by the fruit characteristics. For example, the one that has black fruit is called “Crow Palmyra Palm” or another that has red fruit is called “Rice Palmyra Palm”. Palm fruit is found on female trees only which grow from clusters called “Palm bunch.” The gender of the palm will be determined after 15 years of growing.



Thus, the researchers focused on benefits of palm jaggery sugar to human health. The palm jaggery sugar is sweet, easy to eat, and has numerous health benefits for all ages and genders. Therefore, the researchers developed the new sorbet ice cream from palm jaggery sugar to improve nutrition. The researcher anticipated the new sorbet ice cream would be another choice for customers. Moreover, the researchers expected this innovation would promote the most effective way to use Thai fruit as a dessert ingredient.

OBJECTIVES



- To develop the standard recipe of palm jaggery sorbet
- To study the chemical quality of palm jaggery sorbet
- To monitor the shelf-life of palm jaggery sorbet that is stored for 1 month
- To evaluate customers' satisfaction of palm jaggery sorbet

METHODOLOGY

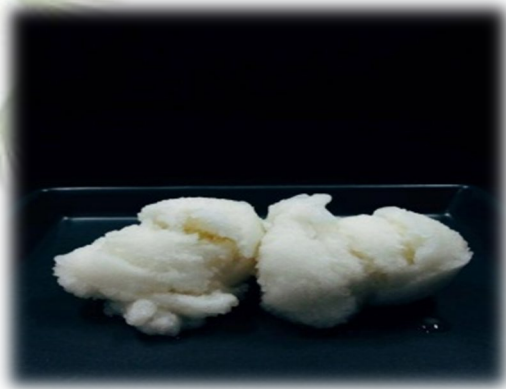
1. To develop the standard recipe of palm jaggery sorbet

1.1 Basic recipe study

Table 1 The three basic recipes of coconut sorbet

Ingredient	Volume (Percent)		
	1 st recipe	2 nd recipe	3 rd recipe
Coconut juice	90.68	92.62	81.73
Syrup	1.00	0.00	0.00
Sugar	0.00	5.88	8.34
Gelatin	0.63	0.00	0.21
Salt	0.12	0.04	0.04
Glucose	0.00	1.44	0.00
Water	0.00	0.00	9.66

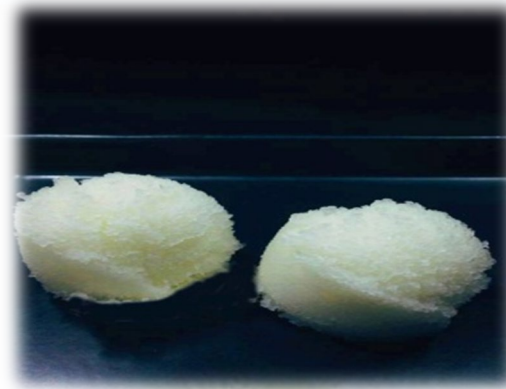
METHODOLOGY



50%



75%



100%

METHODOLOGY

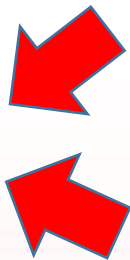
1.2 Study of appropriate amount of palm sugar for sorbet

50%

75%

100%

Randomized Complete
Block Design, RCBD

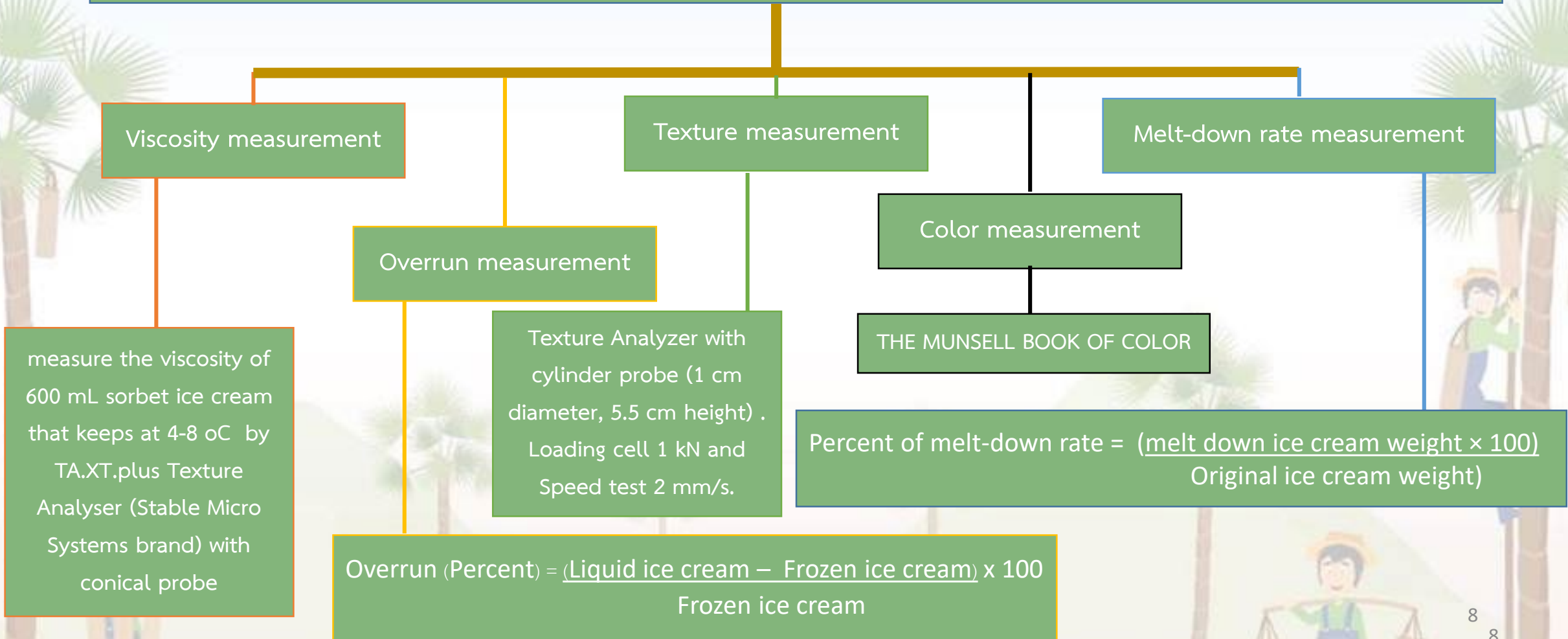


9-Point Hedonic Scale

70 people

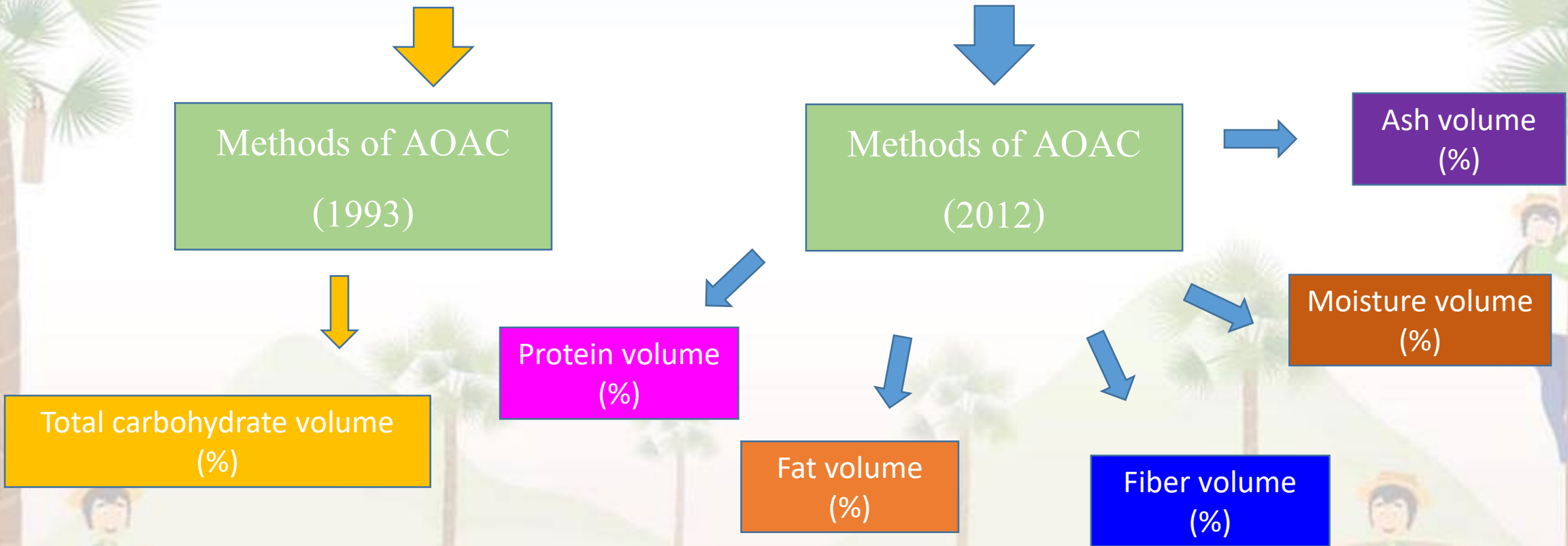
METHODOLOGY

1.3 Study of stabilizer and emulsifier quantity to product quality of palm jaggery sorbet



METHODOLOGY

2. Study of chemical quality of palm jaggery sorbet



METHODOLOGY

3. Study the shelf-life quality of palm jaggery sorbet that is stored for 1 month

The sample that received the most approval from participants was chosen from 1.3, the sample was stored at -18°C for a month. Then, the sample was tested for quality once a week every week. The physical quality was assessed in color and microorganism of palm jaggery sorbet.

METHODOLOGY

4. Study of customers' satisfaction of palm jaggery sorbet

The study was conducted on a total of 150 consumers, comprising of individuals in Dusit District, Bangkok.

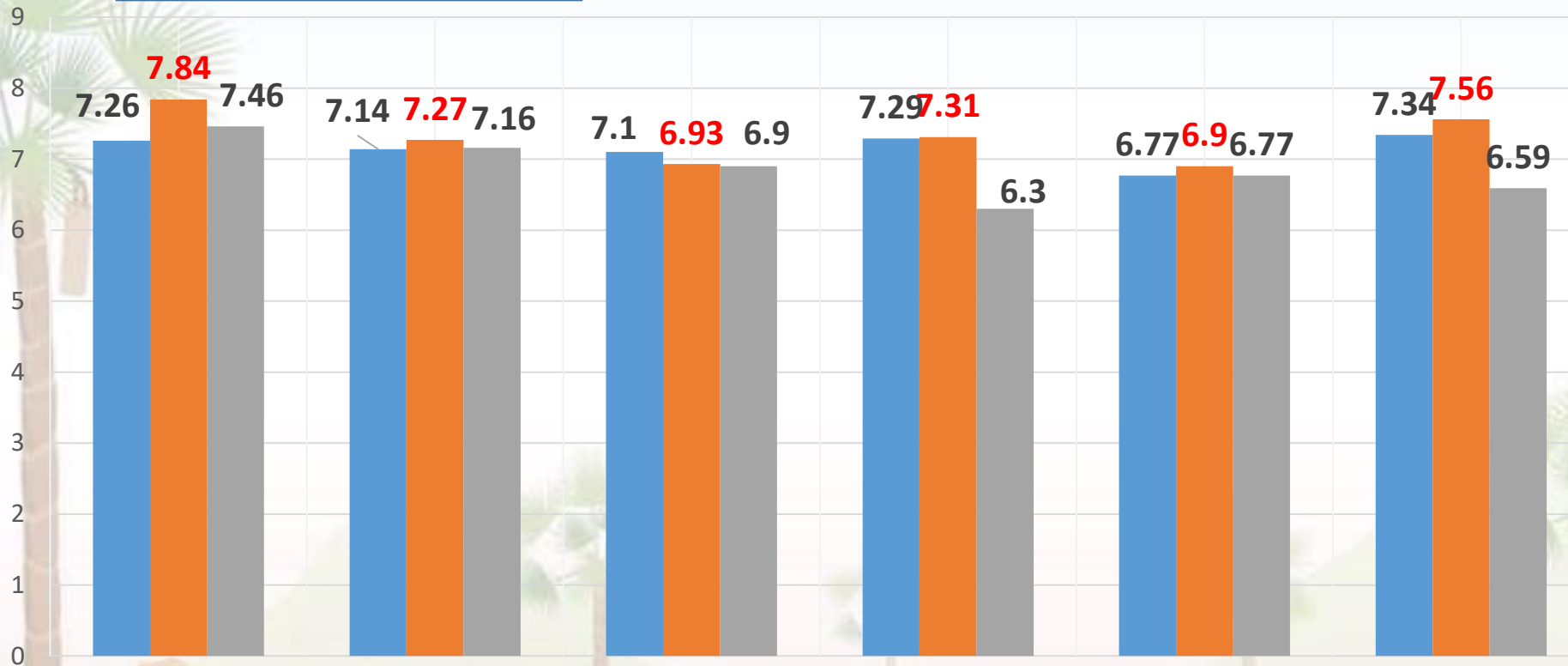
The questionnaire was standardized according to a rating scale, based on a 5-point Scale.

The participants were provided with questions relating to the senses that include: appearance, color, aroma, taste, texture (elasticity) and overall liking

RESULTS AND DISCUSSION

1. Result of the standard recipe of palm jaggery sorbet development

1.1 Result of basic recipe



Result of palm sugar quantity in coconut sorbet



Formulations 1



Formulations 2



Formulations 3

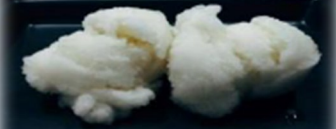
RESULTS AND DISCUSSION

1.2 Result of palm sugar quantity in coconut sorbet

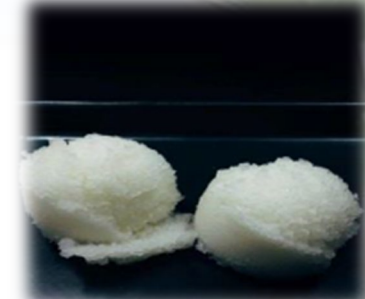
The average of satisfaction of 3 different palm jaggery sorbet

Sensory quality	Palm sugar volume (Percentage)		
	50%	75%	100%
Appearance	6.61 ^b ±1.27	7.07 ^a ±1.29	7.21 ^a ±1.23
Color ^{ns}	6.69±1.29	7.27±1.21	7.17±1.30
Aroma ^{ns}	6.40±1.12	6.47±1.38	6.67±1.54
Flavor	6.56 ^b ±1.29	7.00 ^a ±1.31	7.19 ^a ±1.18
Texture (smoothness)	6.39 ^b ±1.41	6.96 ^a ±1.44	7.40 ^a ±1.09
Satisfaction	6.57 ^b ±1.07	6.99 ^a ±1.40	7.20 ^a ±1.39

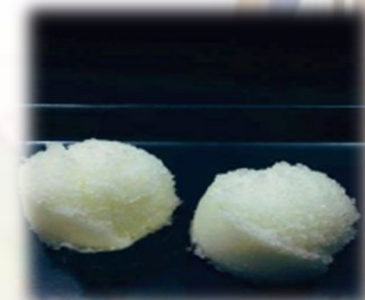
Remark : 1) a and b represent statistically significance at 95%Confidence level
2) ns represents non–statistically significance at 95%Confidence level



Formulations 50%



Formulations 75%



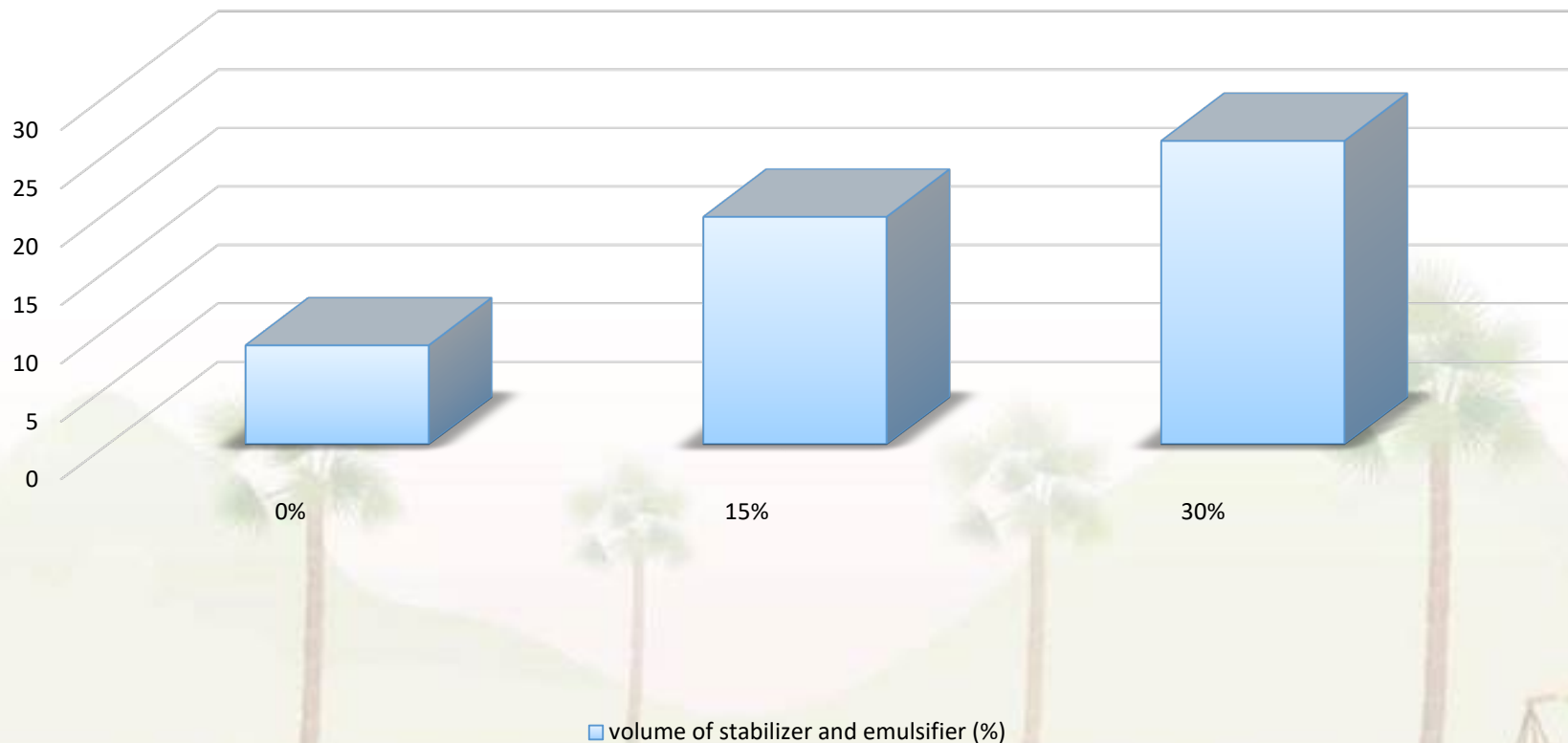
Formulations 100%

RESULTS AND DISCUSSION

1.3 Result of stabilizer and emulsifier quantity to product quality of palm jaggery sorbet

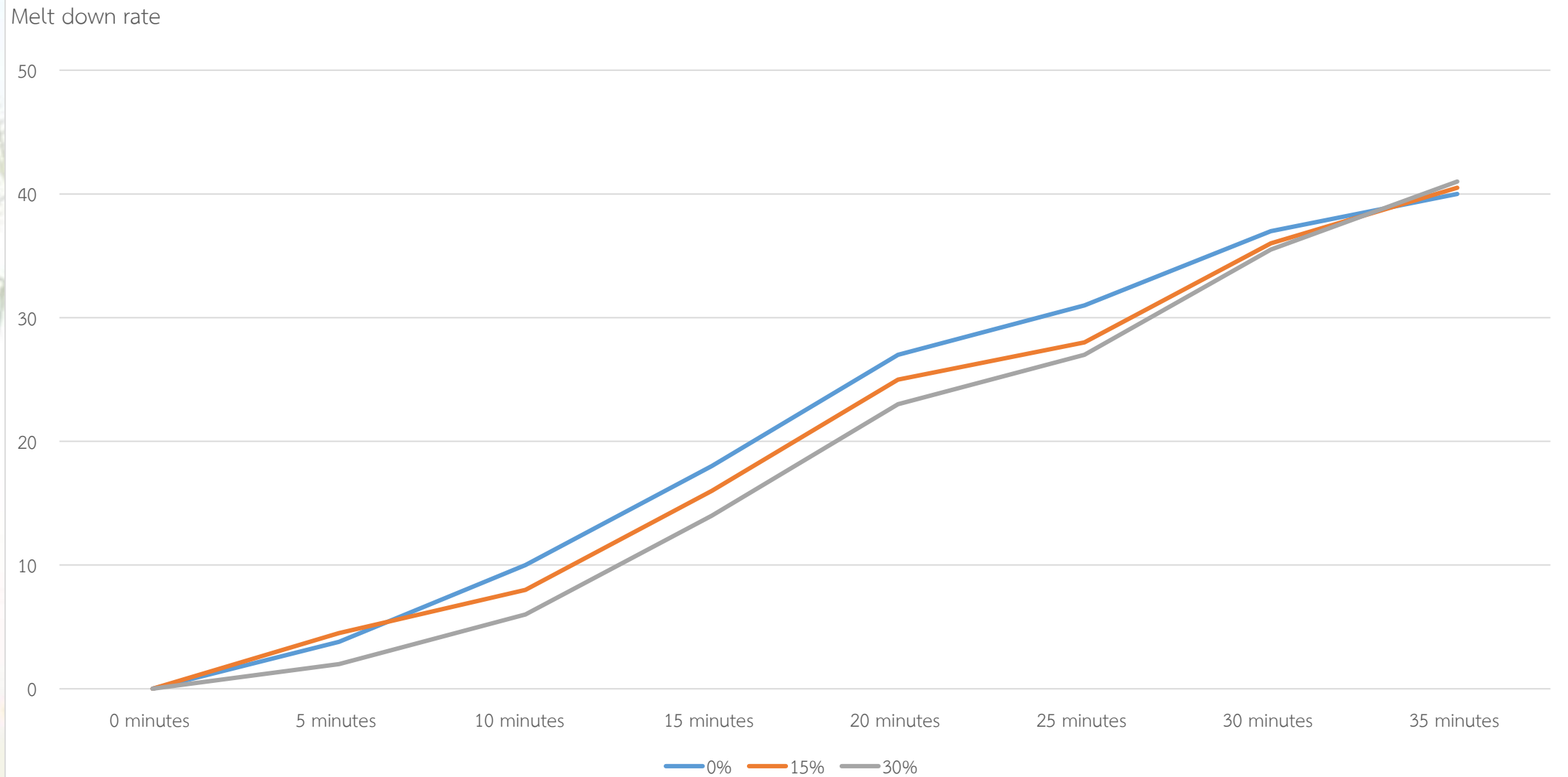
The overrun rate of palm jaggery sorbet at 3 different volume of stabilizer and emulsifier.

% OVERRUN



RESULTS AND DISCUSSION

The melt down rate of palm jaggery sorbet that has 3 different levels of stabilizer when left at room temperature.



RESULTS AND DISCUSSION

The average sensory quality of palm jaggery sorbet that has 3 different stabilizer volumes.

sensory quality	Stabilizer quantity (percentage)		
	0	15	30
Appearance	7.10 ± 1.43 ^b	7.06 ± 1.56 ^b	7.32 ± 0.87 ^a
Color	7.11 ± 1.35 ^b	6.91 ± 1.41 ^b	7.80 ± 0.82 ^a
Aroma	6.93 ± 1.46 ^b	6.76 ± 1.71 ^b	7.45 ± 1.11 ^a
Flavor	6.31 ± 2.03 ^b	6.56 ± 1.77 ^b	7.70 ± 0.98 ^a
Texture (smoothness)	6.87 ± 1.51 ^b	6.74 ± 1.73 ^b	7.81 ± 0.83 ^a
Satisfaction	7.10 ± 1.43 ^b	7.06 ± 1.56 ^b	7.32 ± 0.87 ^a

Remark : 1) a and b represent statistically significance at 95%Confidence level

RESULTS AND DISCUSSION

2. Result of chemical quality of palm jaggery sorbet

Chemical component of palm jaggery sorbet

Chemical component	serving size (100 grams)
	palm jaggery sorbet
Energy (kcal)	110
Carbohydrate (grams)	27.6
Protein (grams)	<1.25
Fat (grams)	0
Fiber (grams)	0.08
Moisture (grams)	72.0
Ash (grams)	0.44

RESULTS AND DISCUSSION

3. Result of the shelf-life quality of palm jaggery sorbet that is stored for 1 month

The sample was selected from 1.3 which had the most approval from participants. The sample was stored at -18°C for a month and evaluated once a week every week. The sample tested quality in the criterias below.

3.1 Color

Table The average of color in palm jaggery sorbet when is stored for a month.

Color	Week 1	Week 2	Week 3	week 4
$L^{* \text{ ns}}$	75.84 ± 0.51	76.52 ± 0.62	77.35 ± 0.70	78.68 ± 0.86
$a^{* \text{ ns}}$	-1.58 ± 0.06	-1.61 ± 0.22	-1.65 ± 0.23	-1.71 ± 0.22
$b^{* \text{ ns}}$	37.25 ± 0.41	38.54 ± 0.45	38.82 ± 0.55	33.91 ± 0.36

3.2 Microorganism quantity of palm jaggery sorbet

Table Result of participants' satisfaction in palm jaggery sorbet

Sensory quality	Average Score	
Appearance	4.42 ± 0.59	
Color	4.34 ± 0.64	
Aroma	4.08 ± 0.80	
Flavor	4.20 ± 0.72	
Texture (flexibility)	4.38 ± 0.64	
Satisfaction	4.42 ± 0.66	
customer acceptance	Number of people	Percent
Accepted	150	100
Unaccepted	0	0.00

CONCLUSION

The most appropriate ratio of the coconut juice with 100% palm sugar of total coconut juice volume in coconut sorbet

Physical : **24%** **the overrun**
100 grams **of weight**
4.80 **of pH**
26 °Brix. **of the sweetness**

its shelf life is **up to 15 days.**

Biocat.... there is **no found in the products.**

The consumers' **acceptance at 100 percent**

SUGGESTIONS

- 1 *Study Glucose quantity impacts to sorbet texture.*
2. *Study variety of sorbet and develop new flavors*



Thank you for attention





RMUTP

Guidelines for Creating Added Value for Restaurant Entrepreneurs in the Elderly Market

NANOLN DANGSUNGWAL*

Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon*

PHITAK SIRIWONG

Faculty of Management Science, Silpakorn University

INTRODUCTION

World population

The increasing number of senior citizens have caused many countries to have an **aging population** or become **aging societies**.

National strategic framework

20-year national strategic framework (2017-2036), *Thai government*

- ❑ **To promotion and problem solving** of the quality of life of the senior citizens

The aimed

To investigate **ways to create** added value of the restaurant entrepreneurs for the senior citizens by using the focus group discussion method

Federation of Thai Industries

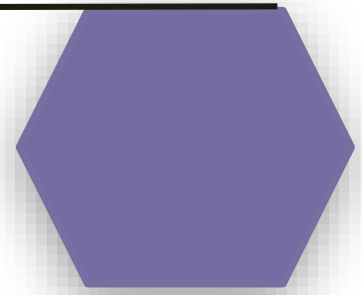
- ❑ **Weaknesses** in development of the products and services.
- ❑ The government designated the problem as one of the national development agenda.

(Secretariat of the House of Representatives, 2016)

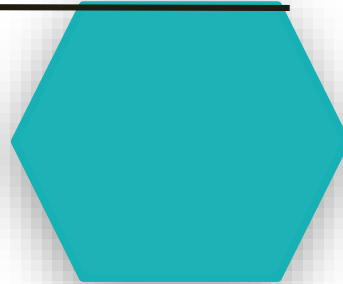
Federation of Thai Industries

- ❑ Physical changes, mental changes and social changes **but** high payment rates.
- ❑ **New business** market : Processed foods for healthy & natural foods.

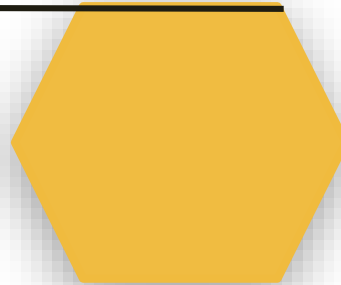
-
- Is a tool that helps businesses to grow.
 - Creating satisfaction and building credibility of a product.
 - Create a competitive advantage for better customers (Customer Value). (Wongchai R., Srirerg S. and Siriwong P., 2017:189)



-
- Supporting the creation of value affects higher consumer awareness lead to decision making to purchase products and services.

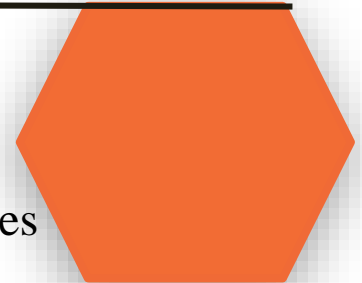


Kanjanasilanon C. (2016: 159) found that **customer value** is the customer's overall worth assessment of the utility of the product or service based on the perceptions that they have received or the experience.



The ways to develop value added products or services

- to pay attention to the value of products that customers want (Value Proposition)
- to develop value of products and services by design thinking processes ; (Pain point). The Department of Business Development of Ministry of Commerce (2559:13)



LITERATURE REVIEW

The elderly and their needs

Elderly under the Elderly Act 2003 means a person aged **over 60 years old**.

(Department of Older Persons, 2003)

Elderly changed can be divided into 3 categories as 1) Physical 2) Mental and 3) Social change.

An important for **creating stability for the elderly** is solving problems of degenerative conditions; osteoporosis, malnutrition, osteoarthritis & etc.

Pongdee J. and Kuhirunyaratn P. (2015: 569)

New business market found that processed foods for health and natural foods is the way to meet the elderly needs

Secretariat of the House of Representatives (2016: 10)

Thai entrepreneurs still have **weaknesses** in the development of new products and services to meet these needs.

Secretariat of the House of Representatives (2016: 10)

METHODOLOGY

Sampling & key informant

- 9 informants; experience, expertise in different areas
- Restaurant administrators /restaurant entrepreneur
- Nutritionists for senior citizens
- Academics in business & marketing
- Academics in the service industry
- Chef or Cooks
- Senior citizens who dined at the restaurants
- During the group discussions: a free conversational atmosphere was created
- Used a reliable triangulation process.

2

Observation & field notes

- The researchers employed the participatory observation technique.
- One of the researchers acted as a moderator to encourage participants to participate in the discussion, respond to comments and transfer their experience to create a data flow according to the purpose of the research.

1

Research instruments

Research instruments

- Theoretical sensitivity, concepts of added value and the needs of the senior citizens in food and services

Questions:

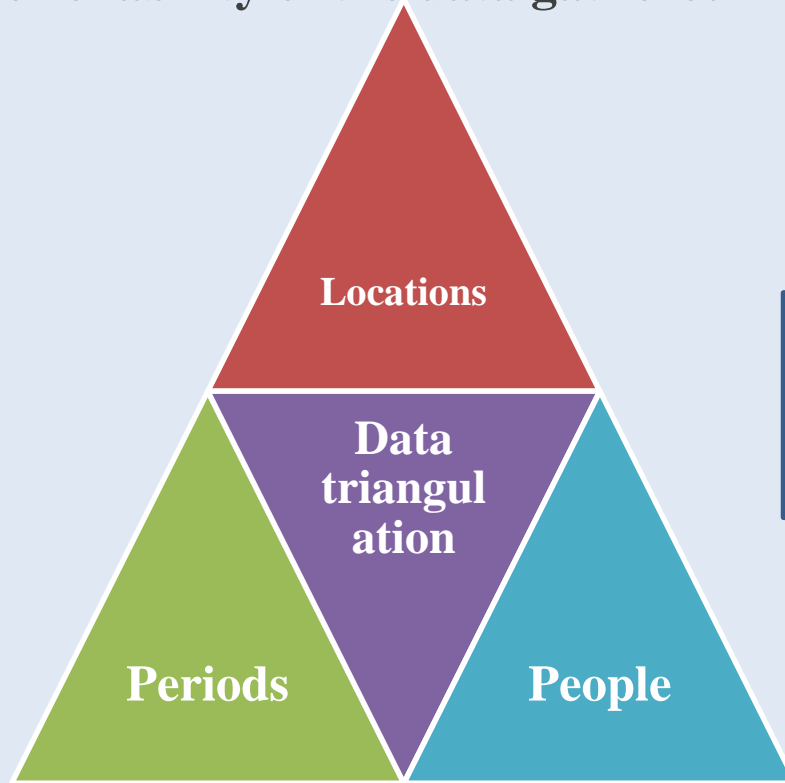
- Unstructured open-ended questions from 3 main aspects: study concept, questions and questioning issues (Posita C., 2007).

Recording devices

- Voice and video recording applications in smartphones, notepads, pens, and the secretary.

Reliability of the research & Data analysis

The reliability of the data gathered



Data triangulation method

- 1. Investigator Triangulation**
- 2. Theoretical Triangulation**
- 3. Theoretical Saturation**

(Chantawanich S., 2013)



Data analysis
“verbatim transcribing”



Main phenomena

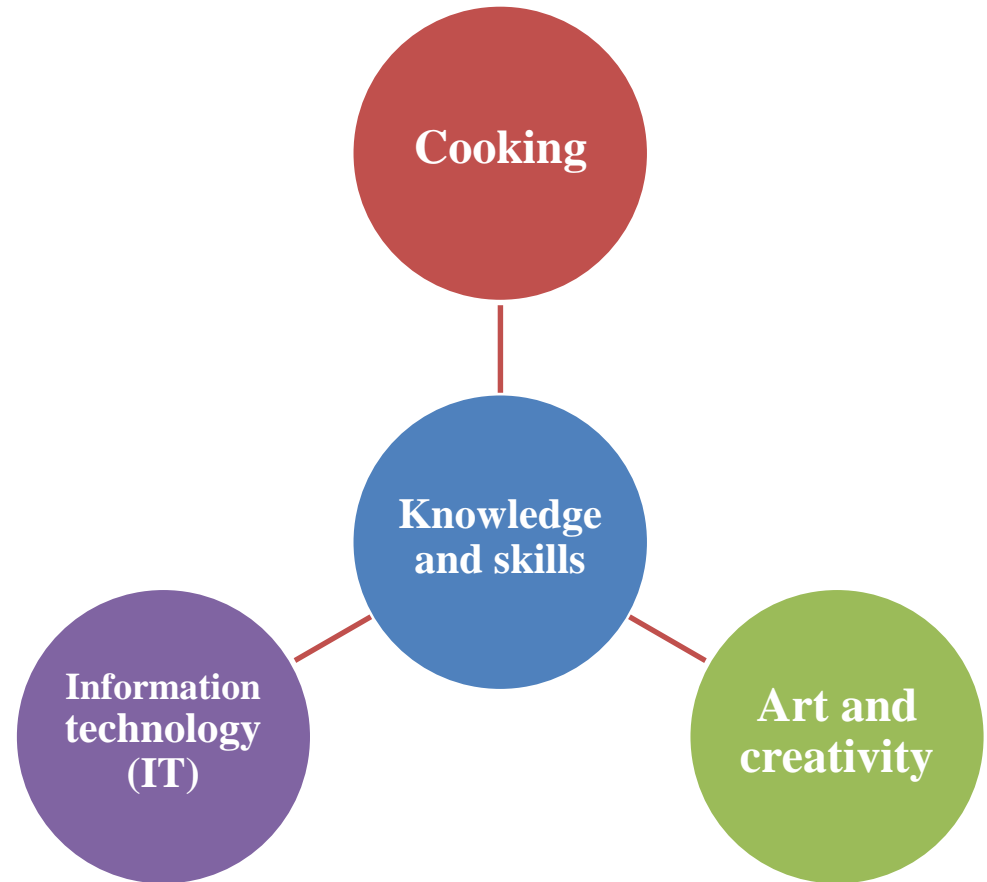
RESULTS AND DISCUSSION

Guidelines for creating added value for restaurant entrepreneurs for the elderly market

9 key informants

1. Restaurant administrators or restaurant entrepreneur
2. Nutritionists for senior citizens,
3. Academics in business and marketing
4. Academics in the service industry
5. Chefs or cooks
6. Senior citizens

FGD



RESULTS AND DISCUSSION

I. Creating added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in cooking



Fundamental of nutrition and nutrition for the Elderly

- ❑ Increasing knowledge of nutrition principles and nutrition for the elderly
- ❑ The aforementioned nutrition



Principles of cooking for the elderly

- ❑ Basic knowledge and principles for choosing raw materials
- ❑ Knowledge of raw material preparation
- ❑ Cooking knowledge



Food sanitation knowledge

- ❑ Management and control of various steps in food production; the procurement of raw materials, preparation, cooking, storage, transportation and distribution



Product Development

- ❑ To solve problems relating to pain points and health of the senior citizens
- ❑ Easily eaten or chewed and food with complete nutrition per meal

RESULTS AND DISCUSSION

II. Creating added value for entrepreneurs by increasing knowledge and skills in art and creativity



Food and beverage service and service psychology

- ❑ **Understanding basic needs of the senior citizens and having a high patience level**

Ex; hearing loss and low voice volume, selecting raw materials and cooking methods suitable for senior citizens



The art of food decorating

- ❑ **Art composition**: size and proportion, harmony, contrast, unity, repetition, rhythm and color

RESULTS AND DISCUSSION

III. Creating added value for entrepreneurs

by increasing knowledge and skills in information technology (IT)



Data recording and processing

- ❑ The use of programs to record data and personal needs of consumers such as physical and health information ; INMUCA-Nutrients program.

Online searching

- ❑ To search for information through online sources for product & service development
- ❑ TripAdvisor, research articles, YouTube, Pinterest and Instagram.

Information dissemination & food public relations

- ❑ writing stories for food pictures, publicize recommended menus, food ordering and storage, providing post-purchase services via online media.

RESULTS AND DISCUSSION

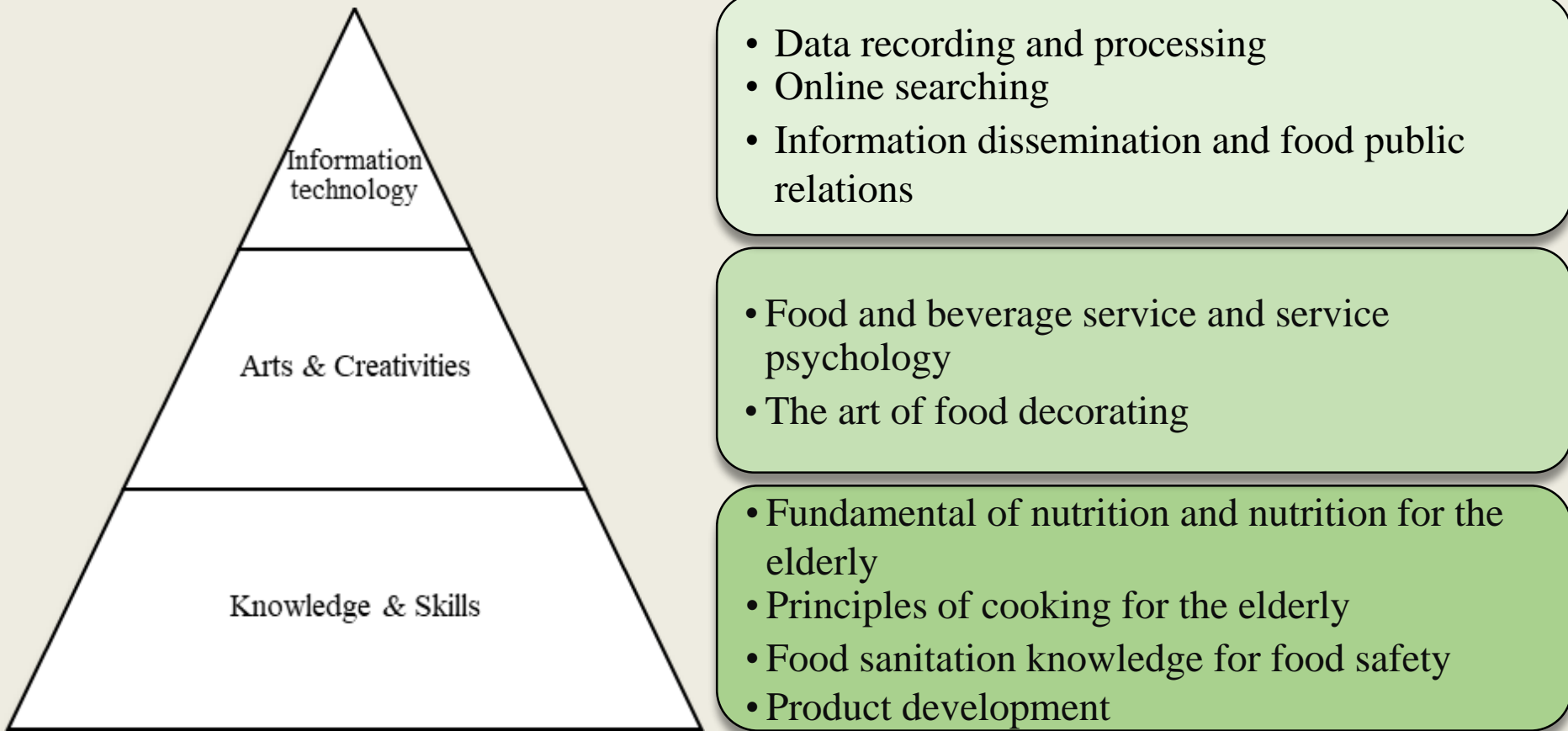


Figure 1 The guidelines for creating added value for restaurant entrepreneurs in elderly market

Suggestions

The entrepreneurs and employees should develop themselves by participating in the following training.

Food for the senior citizens and product development course: basic nutrition knowledge, cooking for senior citizens, food sanitation & food safety, food & service product development, the art and food decorating.

Information technology
the use of information technology systems for researching information, data recording and interpretation and food promotion for the senior citizen via online media.

REFERENCES

- Chantawanich S. 2013. **Data Analysis in Qualitative Research.** Bangkok, Chulalongkorn University Press.
- Chewasopit W. 2019. “Aging Society: The Changed Marketing Factor.” *Journal of MCU Nakhondhat* 6(1): 38-54.
- Department of Business Development. 2016. “Value Creation Handbook.” *Ministry of Ministry of Commerce*, Retrieved May 25, 2019 (https://www.dbd.go.th/download/article/article_20161103115457.pdf)
- Department of Older Persons, Ministry of Social Development and Human Security. 2003. “The Act on the Elderly, B.E. 2546 (2003 A.D.)” *Ministry of Social Development and Human Security*, Retrieved May 25, 2019 (http://www.dop.go.th/download/laws/regulation_th_20152509163042_1.pdf)
- Kanjanasilanon C. 2016. “Creating Customer Value and Satisfaction in Hotel Business.” *Veridian E-Journal, Silpakorn University*, (9): 154-168.
- Kaewanun C. 2018. “Nutrition of the Elderly.” *EAU Heritage Journal Science and Technology*, 12(2): 112-119.
- Limpremwattana W. and Chandasang A. 2015. “Factor Analysis of Spending Behavior of Elderly in Bangkok.” *APHEIT Journal* 21(1):179-188.
- Mekwimon W. 2012. “Factors Related to Food Consumption Behavior among Elderly Samut Songkham Province.” *Suan Sunandha Rajabhat University*, Retrieved May 3, 2019 (<http://www.ssruii.ssruii.ac.th/bitstream/ssruii/689/1/079-55.pdf>)
- Natchanalit P. 2017. “The design principle development of bite size food style based on art principles and visual art elements.” *Veridian E-Journal, Silpakorn University*, 10(2): 1561-1576.
- Pongdee J. and Kuhirunyaratn P. 2015. “Problems and health needs of the elderly in the area of responsibility of the Muang baeng Tambon Health Promotion Hospital , Nong ya phung Sub-district, Wang sa phung District, Loei Province.” *Community Health Development Quarterly Khon Kaen University*, 3(4): 561-576.
- Posita C. 2007. “Science and art of quality research.” Bangkok, [Amarin Printing & Publishing Public Co., Ltd](#)
- Secretariat of the House of Representatives. 2016. “Silver Economy.” *National Reform Steering Assembly*, Retrieved May 10, 2019 (https://www.parliament.go.th/ewtadmin/ewt/parliament_parcy/main.php)
- Soidokson N. 2013. “Development of Ordering Food on iPad: A case Study of Huapla Chongnonsea Restaurant.” *RMUTP Research Journal*, 7(1): 90-102.
- Ungprasert P., Sirisuphalak P. and Sangleardsawai S. 2018. “Attribute of Foods for Elderly Persons in Bangkok.” Presented at the annual meeting of UTCC Academic Day, June 8, Bangkok, Thailand.
- Wongchai R., Srirerg S. and Siriwong P. 2017. “Values Added Creative of T Shirt Screen Printing Entrepreneur. Case Study of Pim-Thong Printing and Design Company.” *The 4th National Conference on Public Affairs Management Public Affairs Management under Thailand 4.0*, (4): 188-199.



Thank you for your attention.



ภาพการนำเสนอ

เรื่อง A Study of Stevia Substitute Sugar Replacer in Ready-to-drink

Pineapple Jelly Products (ID:SBTM-129-ANI105)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพมมงคล



ภาพการนำเสนอ

เรื่อง Women's Bags Design with Dyed Canvas Fabric from Dried Teak Leaves

(ID:SBTM-129-ANI) นางสาวมัลลิกา จงจิตต์



ภาพการนำเสนอ

เรื่อง Product Development of Nata de Coca from Jaggery Pa; Suger

(ID:SBTM-129-ANI) นางสาวบุษยมาลี ถนนทิพย์



ภาพการนำเสนอ

เรื่อง Grain Milk Made from Five Color-based Types of Beans as a Replacement
to Dairy Milk in Tofu Pudding Products (ID:SBTM-129-ANI104)

นางสาวกัญญานัส แก้วรักษา



ภาพการนำเสนอ

เรื่อง Guidelines for Creating Value Added of Restaurant Entrepreneur for the Elderly Market

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์





แบบประเมินผล

โครงการ “การนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ – ต่างประเทศ”

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คำชี้แจง : แบบประเมินผลโครงการ แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ “การนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ – ต่างประเทศ”

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ 21 – 30 ปี 31 – 40 ปี 41 – 50 ปี 51 – 60 ปี
3. ระดับการศึกษา ปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ “การนำเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ – ต่างประเทศ”

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ส่งเสริมให้นักวิจัยได้มีบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์และเผยแพร่					
2. นักวิจัยได้ทราบแหล่งและแนวทางการเผยแพร่ผลงานวิจัยเพื่อตีพิมพ์และเผยแพร่					
3. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง					
4. การให้ข้อมูลกำหนดการนำเสนอผลงานมีความชัดเจนและถูกต้อง					
5. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการนำเสนอผลงานได้ง่ายและสะดวก					
6. กำหนดระยะเวลาและสถานที่นำเสนอผลงานไว้อย่างชัดเจน					
7. การนำเสนอผลงานตามวัตถุประสงค์ของโครงการ					

ขอขอบพระคุณ
ในความอนุเคราะห์ตอบแบบประเมิน