



โครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากร คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านนวัตกรรมศาสตร์

ระหว่างวันที่ 1 และ 16 - 18 กรกฎาคม 2565
ณ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมศาสตร์ และจังหวัดชลบุรี



คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon
168 Sri-Ayutthaya Road, Dusit, Bangkok 10300 THAILAND



0 2665 3777 ต่อ 5220, 8273



0 2665 3800



คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



www.hec.rmudp.ac.th

คำนำ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันทางการศึกษาที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในด้านการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพที่มีคุณภาพ มีความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ งานอาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมบริการอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย และงานหัตถกรรมเชิงสร้างสรรค์ อย่างต่อเนื่องเสมอมา ดังนั้น การที่จะนำคณะไปสู่ความเป็นเลิศทางด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ นั้น การพัฒนาองค์ความรู้ให้กับบุคลากรทางการศึกษาจึงเป็นสิ่งสำคัญ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จึงได้จัดโครงการ “การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์” ขึ้น

การจัดโครงการพัฒนาบุคลากรในครั้งนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ตระหนักถึงความสำคัญของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในทุกส่วนงาน ที่ต้องพัฒนาทักษะทางด้านต่าง ๆ ให้มีความเข้มแข็งและมีศักยภาพในการเป็นผู้ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ และมีคุณภาพตอบสนองความต้องการของสังคม สามารถบูรณาการความรู้ให้ก้าวทันเทคโนโลยี และมีความพร้อมเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นในอนาคตต่อไป

งานบริหารงานบุคคล
ฝ่ายบริหาร

บทสรุปผู้บริหาร

การที่มหาวิทยาลัยจะพัฒนาให้มีความเจริญก้าวหน้าบนพื้นฐานของการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ มหาวิทยาลัยต้องเปลี่ยนแปลงตนเอง ให้สอดคล้องกับบริบทต่าง ๆ และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อนำไปสู่การยกระดับทางการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้อยู่ในระดับขั้นแนวหน้าของประเทศ เพื่อสร้างประเทศไทยให้มีความเจริญมั่นคง และยั่งยืน ดังนั้น รัฐบาลจึงมีนโยบายให้ทุกภาคส่วน รวมถึงสถาบันการศึกษาและมหาวิทยาลัยต้องเร่งปรับตัวและยกระดับคุณภาพการศึกษา เตรียมพร้อมรองรับการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบที่จะเกิดขึ้นในอนาคต

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตระหนักถึงความสำคัญ จึงดำเนินการจัดโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฝึกอบรมให้ความรู้ศาสตร์ต่าง ๆ แก่บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเพื่อนำบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ศึกษาดูงานตามแหล่งเรียนรู้ด้านคหกรรมศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม ในวันที่ 1 และระหว่างวันที่ 16 – 18 กรกฎาคม 2565 โดยแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 2 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 อบรมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การใช้เทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์” ในวันที่ 1 กรกฎาคม 2565 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เข้าร่วมโครงการจำนวน 80 คน

ระยะที่ 2 ศึกษาดูงานตามแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ณ จังหวัดชลบุรี ระหว่างวันที่ 16 – 18 กรกฎาคม 2565 โดยมีบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมโครงการ จำนวน 55 คน

จากผลการดำเนินงานโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ พบว่า บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เกิดการเรียนรู้จากการอบรมและศึกษาดูงาน สามารถนำองค์ความรู้มาใช้ในการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ อันจะช่วยขับเคลื่อนองค์กรให้ประสบความสำเร็จ และจากการประเมินผลตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการพบว่า สามารถดำเนินงานบรรลุเป้าหมายตามตัวชี้วัดของโครงการ สรุปได้ดังนี้

| ตัวชี้วัด | เป้าหมาย | ผลการดำเนินงาน |
|-------------------------------------|-------------|----------------|
| เชิงปริมาณ | | |
| 1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ | 80 คน | 80 คน |
| เชิงคุณภาพ | | |
| 2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ | ร้อยละ 80 | 95.60 |
| เชิงต้นทุน | | |
| 3. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ | 400,000 บาท | 381,576.88 บาท |

รองคณบดีฝ่ายบริหาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| คำนำ | ก |
| บทสรุปผู้บริหาร | ข |
| สารบัญ | ค |
| ส่วนที่ 1 รายละเอียดโครงการ | |
| 1. ชื่อโครงการ | 1 |
| 2. ลักษณะโครงการ | 1 |
| 3. แหล่งงบประมาณ | 1 |
| 4. แผนงาน | 1 |
| 5. ยุทธศาสตร์ชาติ | 1 |
| 6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ | 1 |
| 7. แผนการปฏิรูปประเทศ | 2 |
| 8. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ | 2 |
| 9. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์ | 2 |
| 10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์ | 2 |
| 11. หลักการและเหตุผล | 2 |
| 12. วัตถุประสงค์ | 3 |
| 13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา | 3 |
| 14. กลุ่มเป้าหมาย | 3 |
| 15. สถานที่จัดโครงการ | 3 |
| 16. ระยะเวลาดำเนินโครงการ | 4 |
| 17. การดำเนินโครงการ | 4 |
| 18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ | 4 |
| 19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ | 4 |
| 20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ) | 5 |
| 21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัด และค่าเป้าหมายข้อใด) | 5 |
| 22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ | 7 |
| ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน | |
| 2.1 การอบรมเชิงปฏิบัติการ | 8 |
| 2.2 การศึกษาดูงาน | 13 |
| 2.2.1 ด้านคหกรรมศาสตร์ | 13 |
| 2.2.2 ด้านธุรกิจอาหาร | 29 |
| 2.2.3 ด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย | 36 |
| 2.2.4 ด้านศิลปวัฒนธรรม | 40 |

สารบัญ (ต่อ)

| | หน้า |
|--|------|
| ส่วนที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน | 49 |
| ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป | 50 |
| ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศ ทางด้านคหกรรมศาสตร์ | 55 |
| ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์จากการให้บริการ ความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ | 59 |
| ภาคผนวก | 61 |
| - บันทึกข้อความขออนุมัติโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ | |
| - บันทึกข้อความขออนุมัติดำเนินงานโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพ บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ | |
| - รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ | |
| - คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน : โครงการการพัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้าน คหกรรมศาสตร์ | |
| - ตารางการอบรมเชิงปฏิบัติการ | |
| - กำหนดการเดินทางศึกษาดูงาน | |

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

1. ชื่อโครงการ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์

2. ลักษณะโครงการ

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ) <input type="checkbox"/> การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการหรือเชิงปฏิบัติการ <input checked="" type="checkbox"/> การดูงาน การฝึกศึกษา <input type="checkbox"/> การจัดงาน การจัดนิทรรศการ | <input type="checkbox"/> การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ <input type="checkbox"/> การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี <input type="checkbox"/> การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ <input type="checkbox"/> อื่น ๆ |
|---|--|

3. แหล่งงบประมาณ
 - งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
 - งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
 - งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....

4. แผนงาน
 - 4.1 แผนงานพื้นฐาน
 - ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
 - ผลผลิต ผลงานบริการวิชาการ
 - ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 - ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
 - 4.2 แผนงานบูรณาการ

แผนงานบูรณาการพัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้
 - 4.3 แผนงานยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ ที่ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

5. ยุทธศาสตร์ชาติ
 - ข้อ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (เลือกแผนแม่บทข้อ 23)
 - ข้อ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพมนุษย์ (เลือกแผนแม่บทข้อ 11 หรือข้อ 12)

6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ
 - ข้อ 11 ศักยภาพคนตลอดชีวิต
 - ข้อ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
 - ข้อ 23 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

7. แผนการปฏิรูปประเทศ

- 1 ด้านการศึกษา
- 2 ด้านเศรษฐกิจ
- 3 ด้านการบริหารราชการแผ่นดิน

8. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

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

9. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

เป้าประสงค์ 5.1 มีการพัฒนาระบบทุนมนุษย์ เพื่อให้บุคลากรทำงานอย่างมีอาชีพพร้อมรับการเปลี่ยนแปลง และมีคุณภาพชีวิตที่ดี

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

5.1.1.1 พัฒนาระบบการจัดการทรัพยากรบุคคลโดยใช้เทคโนโลยีที่มีประสิทธิภาพ

11. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันนานาประเทศกำลังมีการปรับตัวสู่การเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 ในขณะที่ประเทศไทยเป็นหนึ่งในกำลังอยู่ในยุคของการปฏิรูป เพื่อนำประเทศเข้าสู่การพัฒนาตามแนวคิดไทยแลนด์ 4.0 องค์กรทั้งภาครัฐ ภาคเอกชนเป็นศูนย์กลางขององค์กรที่มีความสำคัญ ในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาประเทศ ในขณะเดียวกันวันนี้องค์กรต่างๆ ไม่สามารถจะอยู่ได้ตามลำพังท่ามกลางภัยคุกคามที่มีความผันผวน ความไม่แน่นอนและความซับซ้อน ดังนั้นองค์กรต่างๆ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการบริหารจัดการให้มีความยืดหยุ่นทันสมัย รวมทั้งมีกลยุทธ์และนวัตกรรมใหม่ในการนำไปสู่การปฏิบัติเพื่อการพัฒนาในบริบทต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และการที่องค์กรจะบริหารจัดการให้ประสบความสำเร็จบรรลุตามวัตถุประสงค์/เป้าหมายที่กำหนดไว้ นั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการบุคลากรที่มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะเพื่อนำไปสู่ความสำเร็จในมิติต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) จากสถานะของประเทศและบริบทการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่ประเทศกำลังประสบอยู่ ภายใต้กรอบหลักเพื่อการพัฒนาประเทศโดยยึดหลักที่ ทรัพยากรบุคคล ให้คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา ส่งเสริมการพัฒนาทุนมนุษย์ ยึดหลักความสมดุลและยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข และตามแผนยุทธศาสตร์ 15 ปี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มุ่งพัฒนาทุนมนุษย์ตามช่วงวัยให้เข้าสู่ระบบพัฒนาศักยภาพคนทั้งด้านวิชาการความรู้วิชาชีพและทักษะปฏิบัติ เพื่อให้เป็นสถาบันแห่งการพัฒนาเทคโนโลยีด้วยระบบการจัดการเรียนการสอนเฉพาะทางสอดคล้องตามอัตลักษณ์ เอกลักษณ์ ทรัพยากรบุคคล จะเป็นผู้มีความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมเข้มแข็ง สร้างความเป็นธรรมในการเข้าถึงทรัพยากรและบริการทางสังคมที่มีคุณภาพ ส่งเสริมผู้ด้อยโอกาสได้รับการพัฒนาศักยภาพ

รวมทั้งการพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเอง การพัฒนามหาวิทยาลัยอย่างเป็นระบบจะนำไปสู่การพัฒนาอย่างถูกต้องแล้ว สังคมจะอุดมไปด้วยทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันทางการศึกษาที่ได้รับการยอมรับในด้านการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน ทางด้านเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมบริการอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย และงานหัตถกรรมเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งคณะได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาองค์กรให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและนโยบายของประเทศ โดยเร่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลทางการศึกษาทุกระดับให้มีประสิทธิภาพเพื่อให้บุคลากรมีความเป็นมืออาชีพ ให้เป็นผู้ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถ และพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงกับการพัฒนาตามแนวคิดไทยแลนด์ 4.0 ต่อไป

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ในศาสตร์ต่างๆ แก่บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ตามแหล่งเรียนรู้ด้านคหกรรมศาสตร์และศิลปวัฒนธรรมแก่บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน -
- บูรณาการกับสาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์ (ถ้ามี) ได้แก่ -

14. กลุ่มเป้าหมาย

| กลุ่มเป้าหมาย | จำนวนคน |
|--|-----------|
| 11.1 บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | 80 80 |
| 11.2 บุคลากรร่วมโครงการ | 10 |
| - วิทยากร | 1 |
| - คณะกรรมการดำเนินโครงการ | 8 |
| - พนักงานขับรถ | 1 |
| รวมทั้งสิ้น | 90 |

15. สถานที่จัดโครงการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร กรุงเทพฯ และจังหวัดชลบุรี

16. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

วันที่ดำเนินโครงการ โดยแบ่งการดำเนินงานเป็น 2 ระยะ

ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ วันที่ 1 กรกฎาคม 2565

ระยะที่ 2 ศึกษาดูงาน ระหว่างวันที่ 16 - 18 กรกฎาคม 2565

17. การดำเนินโครงการ

| กิจกรรม | พ.ศ. 2564 | | | พ.ศ. 2565 | | | | | | | | |
|-------------------------------|-----------|------|------|-----------|------|-------|----------|------|-------|----------|------|------|
| | ไตรมาส 1 | | | ไตรมาส 2 | | | ไตรมาส 3 | | | ไตรมาส 4 | | |
| | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ษ. | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. |
| 1. การวางแผนปฏิบัติงาน | | | | | | | | | | | | |
| - จัดทำร่างรายละเอียดโครงการ | | | | | | | | | | | | |
| - ขออนุมัติโครงการ | | | | | | | | | | | | |
| 2. การดำเนินงาน | | | | | | | | | | | | |
| - การดำเนินโครงการ | | | | | | | | | | | | |
| 3. การติดตามและการประเมินผล | | | | | | | | | | | | |
| - ประเมินผลโครงการ | | | | | | | | | | | | |
| - จัดทำเล่มโครงการฉบับสมบูรณ์ | | | | | | | | | | | | |

18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

| แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ษ. | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. |
|------------------------|------|------|------|------|------|-------|-------|------|-------|------|-----------|------|
| | | | | | | | | | | | 400,000.- | |

(โปรดแนบแผนปฏิบัติการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 400,000 บาท (สี่แสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

ส่วนที่ 1

- | | |
|--|---------------|
| 1. ค่าตอบแทน | รวม 7,200 บาท |
| ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท) | 7,200 บาท |

| | |
|---|------------------------|
| 2. ค่าใช้สอย | รวม 368,600 บาท |
| ระยะที่ 1 (การอบรม) | |
| ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (90 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) | 6,300 บาท |
| ค่าอาหารกลางวัน (90 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน) | 13,500 บาท |
| ระยะที่ 2 (การดูงาน) | |
| ค่าที่พัก (60 คน x 2 วัน x 900 บาท) | 108,000 บาท |
| ค่าอาหารเช้า (60 คน x 1 มื้อ x 70 บาท) | 4,200 บาท |
| ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (60 คน x 6 มื้อ x 35 บาท) | 12,600 บาท |
| ค่าอาหารกลางวัน (60 คน x 3 มื้อ x 350 บาท) | 63,000 บาท |
| ค่าอาหารเย็น (60 คน x 2 มื้อ x 350 บาท) | 42,000 บาท |
| ค่าพาหนะปรับอากาศ เดินทางจากกรุงเทพฯ ถึง จ.ชลบุรี (ไป/กลับ) (เหม่าจ่าย : 15,000 บาท x 2 คัน x 3 วัน) | 90,000 บาท |
| ค่ายานพาหนะรับจ้าง (ไป-กลับ) | 20,000 บาท |
| ค่าของที่ระลึก | 9,000 บาท |
| 3. ค่าวัสดุ | รวม 24,200 บาท |
| ค่าวัสดุสำนักงาน | 24,200 บาท |

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 400,000 บาท

หมายเหตุ ขอถ่ายจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกิน
งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ส่วนที่ 2 งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการ
รับบริการไปแล้ว (ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่าย
ภายใน ปีงบประมาณนั้นๆ)

20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

20.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

- บุคลากรที่เข้าร่วมโครงการมีคุณภาพสูง

20.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

- บุคลากรที่เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

20.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)

- ระดับความพึงพอใจของบุคลากรที่เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80

21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัดและค่าเป้าหมาย
ข้อใด)

21.1 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามแผนปฏิบัติราชการ ระยะ 3 ปี (พ.ศ. 2563 -
2565) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

5.1.1 ร้อยละความสำเร็จของแผนพัฒนาบุคลากรมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

21.2 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

- ระดับความพึงพอใจของบุคลากรที่เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80

21.3 ผลผลิต : ผลงานการให้บริการวิชาการให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ดังนี้

| ดัชนีชี้วัด | | ค่าเป้าหมาย | |
|-------------|---|-------------|-------|
| | | หน่วยนับ | จำนวน |
| ผลลัพธ์ | 1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ | ร้อยละ | 86 |
| | 2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการวิชาการ | ร้อยละ | 85 |
| | 3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศ ในเวลา 1 ปี <input type="checkbox"/> สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี <input type="checkbox"/> ไม่สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี | ร้อยละ | 15 |
| ผลผลิต | 1. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ | ร้อยละ | 90 |
| | 2. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด | ร้อยละ | 95 |

21.4 ผลผลิต:ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ดังนี้

| ดัชนีชี้วัด | | ค่าเป้าหมาย | |
|-------------|--|-------------|-------|
| | | หน่วยนับ | จำนวน |
| ผลลัพธ์ | 1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม <input type="checkbox"/> มีการเผยแพร่ <input type="checkbox"/> ไม่มีการเผยแพร่ | ร้อยละ | 85 |

| | | | |
|--------|---|--------|----|
| | 2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์ของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม | ร้อยละ | 90 |
| ผลผลิต | 1. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์ของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม | ร้อยละ | 90 |

หมายเหตุ โปรดส่งรายงานผลฉบับสมบูรณ์ภายใน 30 วัน นับจากวันที่ดำเนินโครงการแล้วเสร็จ

22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ - สกุล นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร

เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-6653777 ต่อ 5221 โทรศัพท์มือถือ 064 624 9441

E-mail address : rungrutai.r@rmutp.ac.th

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินงาน

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินงาน

โครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ ได้รับการจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อการพัฒนาการจัดการศึกษาที่เน้นความเป็นเลิศทางวิชาการและความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ ซึ่งมีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น จำนวน 80 คน โดยแบ่งการดำเนินงานเป็น 2 ระยะ ดังนี้ ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การใช้เทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์” ในวันศุกร์ ที่ 1 กรกฎาคม 2565 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และในระยะที่ 2 ศึกษาดูงานตามแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ณ จังหวัดชลบุรี ระหว่างวันที่ 16 – 18 กรกฎาคม 2565 ซึ่งสามารถสรุปผลการดำเนินงานได้ดังนี้

2.1 การอบรมเชิงปฏิบัติการ

การอบรมเชิงปฏิบัติการได้ดำเนินการจัดขึ้นในวันศุกร์ ที่ 1 กรกฎาคม 2565 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 80 คน โดยได้รับเกียรติจากท่านอาจารย์ ดร.ชุตินันท์ สุวัตถิพงษ์ มาเป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ “การใช้เทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์” ดังรายละเอียดต่อไปนี้



2.1.1 การใช้เทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์

DIGITAL THAILAND 2022

- ESSENTIAL DIGITAL HEADLINES (Overview of the adoption and use of connected devices and services)
- POPULATION BY AGE (Share of the total population age group)
- DEVICES OWNERSHIP (Percentage of internet users aged 16 to 64 who each kind of device)
- DAILY TIME SPENT WITH MEDIA (the average amount of time each day that internet users aged 16 to 64 spend with different kinds of media and devices)
- INTERNET USERS OVER TIME (Number of internet users and year-on-year change)
- DAILY TIME SPENT USING THE INTERNET (Amount of time that internet users aged 16 to 64 spend using the internet each day)
- MAIN REASONS FOR USING THE INTERNET (Primary reasons why internet users aged 16 to 64 use the internet)
- MOST-VISITED WEBSITES: SEMRUSH RANKING (Ranking of the most-visited websites according to SEMRUSH, Based on total monthly website traffic in November 2021)
- TOP GOOGLE SEARCHES (Queries with the greatest volume of google search activity between 01 January 2021 and 31 December 2021)
- MOST-USED SOCIAL MEDIA PLATFORMS (Percentage of internet users aged 16 to 64 who use each platform each month)

Web Google trend เว็บไซต์อันดับคำค้นยอดนิยม

การใช้เทคโนโลยีเพื่อการติดต่อสื่อสาร (5 Applications ที่ควรใช้ให้เป็นสำหรับ ประชุม สนทนากลุ่ม สอบสัมภาษณ์ ฯลฯ)

- ZOOM
- Microsoft Teams
- Cisco Webex
- Google Meet
- Line

การใช้เทคโนโลยีเพื่อการทำงานร่วมกัน

- บริหารและจัดการงานและโครงการด้วย Trello
- Miro กระดานไวท์บอร์ดออนไลน์เพื่อการทำงานร่วมกัน
- Padlet เครื่องมือเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ร่วมกัน
- Jamboard

การใช้เทคโนโลยีเพื่อการผลิตสื่ออย่างสร้างสรรค์

- ออกแบบกราฟิกอย่างง่ายๆ ด้วย Canva
- ออกแบบกราฟิกอย่างง่ายๆ จาก Adobe
- app หาภาพและข้อมูล Pinterest
- การค้าหาสื่อภายใต้อนุสัญญา Creative commons

เว็บภาพกราฟิกสำหรับทำสื่อต่างๆ

- <https://www.drawkit.io>
- <https://openpeeps.com>
- <https://undraw.co/illustrations>
- <https://www.freepik.com>
- <https://slidesgo.com>
- <https://www.flaticon.com>
- <https://storyset.com>
- <https://wepik.com>

เว็บที่มีการเรียนการสอนออนไลน์ฟรี

- <https://thaimook.org>
- <https://mux.mahodiol.ac.th>
- <https://mooc.chula.ac.th>
- <https://www.edx.org>

รู้ทันเทคโนโลยีกับ Deepfake และแหล่งข้อมูลสำหรับตรวจสอบข่าวสารว่าจริงหรือเท็จ
จากกระทรวงดิจิทัล

2.1.2 ภาพกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ





2.2 การศึกษาดูงาน

การศึกษาดูงานตามแหล่งเรียนรู้ด้านคหกรรมศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม ณ จังหวัดชลบุรี ระหว่างวันที่ 16 – 18 กรกฎาคม 2565 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 55 คน โดยแบ่งการศึกษาดูงาน ออกได้ 4 ด้าน ประกอบด้วย ด้านคหกรรมศาสตร์ ด้านธุรกิจอาหาร ด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย และ ด้านศิลปวัฒนธรรม สรุปได้ดังนี้

2.2.1 ด้านคหกรรมศาสตร์

2.2.1.1 ผลลัพธ์ที่องถึน การทำจักสานกลุ่มชุมชนย่อยที่ 1 งานหัตถกรรมพื้นบ้าน อำเภอนสนนิคม จังหวัดชลบุรี

การศึกษาดูงานผลลัพธ์ที่องถึน การทำจักสานกลุ่มชุมชนย่อยที่ 1 งานหัตถกรรมพื้นบ้าน อำเภอนสนนิคม จังหวัดชลบุรี เนื่องจาก อำเภอนสนนิคม เป็นชุมชนเก่าแก่กว่าพันปี มีประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจ แล้เป็นแหล่งผลิตเครื่องจักสานสำคัญของประเทศ ทางจังหวัดชลบุรี และหน่วยราชการในท้องถิ่น จึงมีการจัดงานประเพณี “บุญกลางบ้าน” ขึ้นเป็นงานประจำทุกปีสืบต่อกันมายาวนาน ภายในงานจะมีกิจกรรมทำบุญ การละเล่นท้องถิ่น และออกร้านขายสินค้าหัตถกรรมจากกลุ่มอาชีพต่าง ๆ

การทำจักสาน งานหัตถกรรมพื้นบ้านของอำเภอนสนนิคม มีมาแต่ดั้งเดิมพร้อมกับการเกิดชุมชน เนื่องจากชาวบ้านส่วนหนึ่งของอำเภอนสนนิคม คือชาวลาออพพมาจากอาณาจักรลาว ซึ่งเป็นเมืองขึ้นของไทย ได้พาสมาครพรคพวก อพพมาสวามิภักดิ์กับรัชกาลที่ 2 และที่ 3 ใน พ.ศ. 2371 จึงโปรดให้ตั้งบ้านเรือนอยู่แถวเมืองสมุทรปราการและอพยพย้ายถิ่นมาอยู่ที่เมืองพระรถ ซึ่งต่อมาก็คือ เมืองนสนนิคม ตามลำดับ ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะสานเครื่องใช้ในครัวเรือน และเครื่องมือในการจับสัตว์น้ำ ไว้ใช้ในครัวเรือนของตนเอง ยามว่างเว้นจากการทำนา นับว่าเป็นความรู้ความสามารถที่สืบทอดกันมาแต่บรรพบุรุษควบคู่กับอาชีพการทำนา แต่เดิมเครื่องจักสานทำเพียงเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น แต่ต่อมาก็เพื่อการแลกเปลี่ยนกับสินค้าตัวอื่น เช่น ข้าว ในรูปแบบธรรมดาที่เคยใช้กันมา และเนื่องจากชุมชนนี้อยู่ใกล้ตลาด จึงมีการนำผลผลิตในครัวเรือนออกมาสู่ระบบการซื้อขาย จนถึงปัจจุบันย้อนกลับไปประมาณ 10 ปีให้หลัง ได้มีการพัฒนาฝีมือและรูปแบบขึ้นตามลำดับ จึงทำให้มีเครื่องจักสานที่แปลกตา สวยงาม และประโยชน์ในการใช้สอยที่แตกต่างไปจากเดิมอีกมาก รวมทั้งการนำบุคลากรที่มีความรู้ด้านนี้และการหารูปแบบและลายจากที่อื่นมาปรับปรุงและพัฒนาฝีมือของชาวบ้านให้มีความรู้กว้างขวางขึ้น เพื่อการพัฒนาคุณภาพของเครื่องจักสานให้เป็นที่ยอมรับของผู้ซื้อ ประมาณปี พ.ศ. 2520 เป็นยุคที่เฟื่องฟูของงานจักสานมาก เนื่องจากมีการเผยแพร่และส่งออกจำหน่ายไปยังต่างประเทศโดยเฉพาะทวีปยุโรป อเมริกา และได้นำตัวอย่างงานมาจากประเทศต่าง ๆ เช่น จีน ญี่ปุ่น เยอรมัน และอินโดนีเซีย มาสานแล้วพัฒนางานให้มีหลายรูปแบบ ซึ่งทำรายได้ให้กับชาวบ้านอย่างมาก รวมทั้งมีการนำรูปแบบมาจากต่างประเทศเพื่อจักสานตามที่ตลาดต้องการ จึงทำให้งานจักสานของอำเภอ นสนนิคมเป็นที่รู้จักและนิยมของตลาดผู้ซื้อมากขึ้นด้วยคุณภาพ รูปแบบ ลวดลาย และความหลากหลายในการใช้ประโยชน์ นอกเหนือจากเป็นเครื่องใช้ในครัวเรือนหรือเพื่อการจับสัตว์น้ำแต่โบราณเท่านั้น อุปกรณ์ – วัตถุดิบที่ใช้ ไม้ไผ่ที่นำมาทำจักสานนั้น นำมาจากหลายพื้นที่ เช่น ไม้ไผ่จากเขาเขียว ไม้รวกจากปราจีนบุรีและจันทบุรี เป็นต้น ซึ่งแต่เดิมจะเป็นไม้ไผ่ในพื้นที่ใกล้เคียง เช่น ตำบลพนม บ่อขาว และบ้านช่อง ประเภทไม้ไผ่บ้าน และไม้

สี่สูกปล้องสั้น แต่ต่อมาจำนวนไม้ไผ่ได้ลดน้อยลงมากจนต้องซื้อจากจังหวัดอื่น ซึ่งไม้ไผ่ขนาดปล้องยาว จะเนื้อละเอียดมีความเหนียวและผ่าง่ายเหมาะแก่การจักสาน พื้นที่ที่ดำเนินการจักสาน พื้นที่ส่วนใหญ่ในอำเภอพนัสนิคมที่ทำการจักสาน คือ ตำบลไร่หลักทอง นามะตุ้ม สระสีเหลี่ยมและหมู่บ้านนางู เป็นต้น แต่ละหมู่บ้านจะทำจักสานแต่ละประเภทตามความถนัด เช่น - บ้านบุงคล้า และบ้านเรือนใหญ่ นิยมสานตะแกรง กะโล่ และกระบุง เป็นต้น - บ้านหนองบึก นิยมสาน กระบุงและตะกร้า - บ้านนางู นิยมสาน ตะกร้อจิว และตะแกรงซ้อนปลา - บ้านศรีวิชัย นิยมสาน หมวก ปิ่นปักผม - บ้านหน้าพระธาตุ นิยมสาน ฝาชีดอกพิกุล กุ้งและกบ - บ้านคลองหลวง ตำบลไร่หลักทอง นิยมสาน กระจาด ตะกร้า - บ้านวัดหลวง วัดโบสถ์ นิยมสาน ตะกร้าจิวหลายแบบ - บ้านสระสีเหลี่ยม นิยมสาน ตะกร้าทางมะพร้าว - บ้านหนองเหียง หนองสังข์ นิยมสาน ฝาชีดาว ถาด และถังขยะ - บ้านหัวถนน นิยมสาน กระบุง สุ่ม ไช และรอบ จักสานใหญ่ที่สุดในโลก กลุ่มชุมชนย่อยที่ 1 การทำจักสานของชาวบ้านพนัสนิคม มีการทำมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ นางปราณี มูลผลา ประธานกลุ่มแม่บ้านจักสานชุมชนพนัสนิคม อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี ได้จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้จักสานใหญ่ที่สุดในโลกขึ้น โดยมุ่งหวังให้อาชีพจักสานเป็นอาชีพเสริมของคนในชุมชน ที่สามารถช่วยสร้างรายได้อีกหนึ่งทาง เป็นแหล่งท่องเที่ยวใหม่ เปิดเป็นศูนย์จักสานใหญ่ที่สุดในโลก เพื่อให้ผู้ที่สนใจเข้าชมและศึกษาดูงานเกี่ยวกับเครื่องจักสานและเข้ามาซื้อสินค้าถึงแหล่งผลิตแทนการซื้อขายผ่านพ่อค้าคนกลาง สำหรับกลุ่มจักสานชุมชนย่อยที่ 1 ตั้งอยู่ที่ 60 หมู่ 1 ตำบลพนัสนิคม อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี ถือเป็นกลุ่มผู้ผลิตเครื่องจักสานรายใหญ่ที่สุดในชุมชน







2.2.1.2 โรงงานผลิตอัญมณี Gems Gallery Pattaya

ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ เข้าศึกษาดูงาน Gems Gallery Pattaya เป็นร้านขายเครื่องประดับและจัดแสดงอัญมณี ออกแบบและผลิตอย่างพิถีพิถันโดยช่างฝีมือชาวไทย ที่มีพื้นที่กว่า 15,200 ตารางเมตร สถานที่แห่งนี้เปรียบเหมือนโลกแห่งอัญมณีอันงดงาม ผ่านการนำเสนอด้วยระบบแสงสีเสียงตระการตา ข้อมูลทางประวัติศาสตร์ในเชิงลึกของแหล่งกำเนิดและการขุดแร่อัญมณีและแร่ธาตุ ทางร้านจะมีผู้เชี่ยวชาญที่สามารถแนะนำหลักในการเลือกเครื่องประดับที่สะท้อนเอกลักษณ์ของตัวตนผู้สวมใส่ ซึ่งที่นี่มีการจัดจำหน่ายสินค้าอัญมณีและเครื่องประดับมากมายกว่า 50,000 ชิ้น พร้อมใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์และรับประกันตลอดอายุการใช้งาน โดยได้ศึกษาข้อมูลรายละเอียด ดังนี้

1) จุดแข็งของอัญมณีและเครื่องประดับจากประเทศไทย

1.1) ผู้นำพลอยสีของโลก

ประเทศไทยเป็นหนึ่งในศูนย์กลางพลอยสีที่ใหญ่ที่สุดของโลก โดยเฉพาะทับทิม ไพลิน และมรกต ด้วยเทคนิคและนวัตกรรมเฉพาะในด้านการตั้งน้ำ การเจียรไน และการปรับปรุงคุณภาพสีพลอย ทำให้ได้พลอยที่งดงาม ผสานกับช่างฝีมือที่มีความชำนาญในการออกแบบ การตกแต่งชิ้นตัวเรือนด้วยฝีมืออันประณีต นอกจากนี้ประเทศไทยยังมีชื่อเสียงด้านการเจียรไนเพชร จนสามารถผลิตและส่งออกพลอยสีและเพชรเป็นอันดับต้น ๆ ของโลก

1.2) สูดยอดด้วยศิลปะและนวัตกรรม

จินตนาการผสมผสานความคิดสร้างสรรค์ด้านการออกแบบพุ่งพรั่งจากภาพวาดสู่งานเครื่องประดับด้วยช่างฝีมือไทย ด้วยทักษะด้านศิลปะและความเชี่ยวชาญของช่างฝีมือร่วมกับพรสวรรค์และความฉลาดหลักแหลมในการผสมผสานรูปแบบอัญมณีให้เข้ากับทองและเงิน ทำให้ได้ชิ้นงานที่สวยงามเป็นที่ต้องการอย่างสูงในต่างประเทศ

1.3) การเจียรไนและชิ้นตัวเรือนด้วยคุณภาพสูงสุด

เหตุผลสำคัญที่ทำให้ประเทศไทยประสบความสำเร็จในการผลิตอัญมณีและเครื่องประดับคุณภาพสูง คือการเจียรไนและการตกแต่งอัญมณีและเครื่องประดับที่ได้มาตรฐานโลก ด้วยแรงงานฝีมือที่มีทักษะและความชำนาญระดับสูงในด้านการขึ้นตัวเรือน ทำให้ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพที่แน่นอน สร้างความน่าเชื่อถือ

1.4) เครื่องประดับเงินแนวแพชั่นตามสมัยนิยม

ทองและเงินเป็นองค์ประกอบสำคัญในอุตสาหกรรมการส่งออกอัญมณีและเครื่องประดับคุณภาพสูงที่กำลังเติบโต จากรูปแบบอันวิจิตรดั้งเดิม และภูมิปัญญาชั้นสูงที่สั่งสมมายาวนานของช่างฝีมือไทย ความชำนาญในการสร้างสรรค์เครื่องประดับที่ทำด้วยเงินบริสุทธิ์ที่ออกแบบได้ประณีตและงดงาม ปัจจุบันได้รับความสนใจจากต่างประเทศกลายเป็นคลื่นความนิยมในเครื่องประดับเงิน

1.5) ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีสมัยใหม่

ประเทศไทยได้พัฒนาเทคนิคการเผาพลอยเพื่อปรับปรุงคุณภาพของพลอยสี เพิ่มสีและความใสสะอาด อุตสาหกรรมนี้ได้รับการสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนาอัญมณีและเครื่องประดับที่มีห้องตรวจวิเคราะห์อัญมณีที่มีชื่อเสียงติดอันดับ 1 ใน 7 ของโลก และได้รับการยอมรับจากสมาพันธ์อัญมณีและเครื่องประดับโลก นักอัญมณีศาสตร์ที่มีประสบการณ์ของสถาบันสามารถตรวจวิเคราะห์ จัดแบ่งเกรด และตรวจสอบความแท้ของอัญมณี สืบค้นประเทศถิ่นกำเนิดและออกใบรับรองที่ได้รับการยอมรับจากทั่วโลกแก่ผู้ส่งออก

1.6) ชื่อเสียงของช่างฝีมือที่มีความชำนาญ

แรงงานฝีมือไทยได้รับการฝึกฝนมาเป็นอย่างดีมีทักษะพิเศษในการเจียรไน การขึ้นตัวเรือน ออกแบบ และจัดเจนในเชิงช่าง แต่มีค่าแรงอยู่ในอัตราที่สามารถแข่งขันได้ ทำให้ประเทศไทยสามารถรองรับตลาดต่าง ๆ ได้หลากหลาย ตั้งแต่สินค้าราคาถูกจนถึงสินค้าที่มีคุณภาพสูง

2) ข้อควรคำนึงในการเลือกซื้ออัญมณีและเครื่องประดับ

2.1) จำเป็นต้องมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับคุณลักษณะ 4 ประการ (4Cs) ของอัญมณีที่ท่านกำลังเลือกซื้อ ได้แก่ สี (Color) ความสะอาด (Clarity) การเจียรไน (Cut) และน้ำหนักกะรัต (Carat)

2.2) พอค้ำอัญมณีเป็น C อีกตัวหนึ่งคือ Confidence/ความเชื่อมั่น พอค้ำที่ดีมีความรู้สามารถช่วยแนะนำลูกค้าในการเลือกอัญมณีและเครื่องประดับที่เหมาะสมกับรสนิยมและงบประมาณ

2.3) อัญมณีหรือพลอยแบ่งเป็น 2 ประเภท คืออัญมณี/พลอยเนื้อแข็ง และอัญมณี/พลอยเนื้ออ่อน โดยพลอยเนื้อแข็ง ได้แก่ เพชร ทับทิม ไพลิน บุษราคัม มรกต ฯลฯ และอัญมณี/พลอยเนื้ออ่อน ได้แก่ ทิวร์มาลีน เพริโดต์ แทนซาไนต์ การ์เน็ต โอปอล สปิเนล เซอร์คอน อะความารีน ไช่มุก ฯลฯ

2.4) พลอยเนื้ออ่อนมีคุณค่าทางการค้า ความแข็งและความทนทานน้อยกว่าพลอยเนื้อแข็ง

2.5) พลอยหรือเพชร 2 เม็ดที่มีน้ำหนักกะรัตเท่ากัน มีมูลค่าแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสี ความสะอาด และการเจียรไน ดังนั้น ขอให้ตรวจสอบคุณภาพด้วยการใช้แว่นขยาย 10 เท่า

3) ประเภทของอัญมณี

“นพเก้า” ความมั่งคั่งแห่งอัญมณีสิริมงคลมรดกไทยในดินแดนสุวรรณภูมิสุวรรณภูมิ “ดินแดนแห่งทองคำ” ตั้งอยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในอดีตนี้เป็นศูนย์กลางการค้าที่บรรดาพ่อค้าจากตะวันออกและตะวันตกแล่นเรือมาค้าขายและแลกเปลี่ยนสินค้า กล่าวกันว่าดินแดนสุวรรณภูมิอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทองคำและอัญมณีล้ำค่าหลายชนิด ความมั่งคั่งและคุณค่า

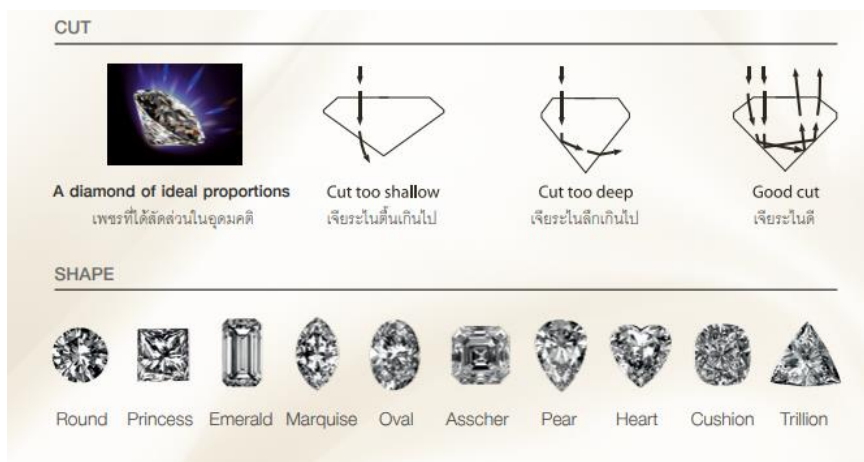
ของอัญมณีเหล่านั้น ได้ถูกถ่ายทอดผ่านกาลเวลามาหลายยุคสมัย ตั้งแต่สมัยทวาราวดี ศรีวิชัย ลพบุรี เชียงแสน สุโขทัยอยุธยา อยุธยา รัตนโกสินทร์ กลายเป็นมรดกทางศิลปะแห่งอัญมณีที่ชาวไทยได้ชื่นชมมาช้านาน จากอดีตกาลสู่ปัจจุบัน หนึ่งในเครื่องประดับอันทรงคุณค่าเหล่านั้นคือ “นพเก้า

นพเก้า เครื่องประดับอันทรงคุณค่าของไทย ประกอบด้วยอัญมณี 9 ชนิด ได้แก่เพชร ทับทิม มรกต บุษราคัม โกเมน (การ์เน็ต) ไพลิน มุกดาหาร เพทาย และไพฑูริย์ นิยมทำเป็นเครื่องประดับต่างๆ อาทิ จี้ สร้อย แหวน ต่างหู คนไทยนิยมสวมใส่เครื่องประดับนพเก้า เพราะเชื่อกันว่าพลังอำนาจของอัญมณีจะช่วยเพิ่มพลังชีวิตและทำให้โชคดีอีกทั้งสามารถป้องกันอันตรายและความเจ็บไข้ได้ป่วย ในด้านโหราศาสตร์ นพเก้าเป็นสัญลักษณ์ของดาวพระเคราะห์ที่เชื่อกันว่าสามารถให้โชคลาภแก่ผู้สวมใส่ ในสมัยโบราณมีเพียงพระมหากษัตริย์และสมาชิกในราชวงศ์เท่านั้นที่สามารถสวมใส่เครื่องประดับนพเก้าปัจจุบัน นพเก้าได้รับความนิยมในหมู่คนไทยและนักท่องเที่ยวต่างเป็นอย่างมาก

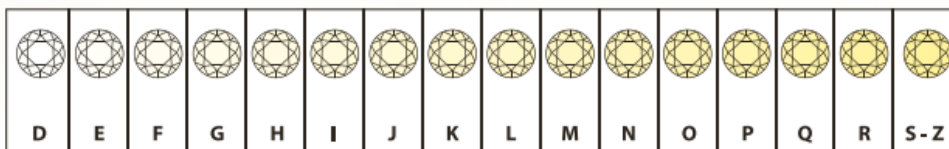
| Gemstones | | Meanings |
|---|---------------------|--|
|  | เพชร | รักนิรันดร์ สุขภาพ ความสมบูรณ์แบบ |
|  | ทับทิม | ความสุข พลังกำลัง ความโชคดี |
|  | มรกต | ความซื่อสัตย์ ความรัก ความอุดมสมบูรณ์ |
|  | บุษราคัม | ความฉลาด ความกล้าหาญ ความจริงใจ |
|  | โกเมน (การ์เน็ต) | ความศรัทธา ความจริง ความเป็นนิรันดร์ |
|  | ไพลิน | ความศรัทธา ความจริง ความดีงาม |
|  | มุกดาหาร | ความสงบ ความมั่งคั่ง ความสง่า |
|  | เพทาย | ความฉลาด เกียรติยศ ความร่ำรวย |
|  | ไพฑูริย์ | ความปลอดภัย พลังกำลัง ความเชื่อมั่น |

3.1) เพชร

คุณลักษณะ 4 ประการ (4Cs) ที่ใช้เป็นบรรทัดฐานในการจัดเกรดเพชร ได้แก่ การเจียรระไน : เพชรที่เจียรระไนได้สัดส่วน จะเปล่งประกายงดงามเจิดจรัสได้มากกว่าเพชรเจียรระไนได้หลายรูปร่าง (เช่น กลม สี่เหลี่ยม หัวใจ ฯลฯ) เพชรรูปกลมมีความคลาสสิกและได้รับความนิยมมากที่สุด



สี : เพชรส่วนใหญ่มีหลายเฉดสีตั้งแต่ไร้สีจนถึงสีเหลือง โดยเรียงลำดับจาก D ถึง Z* เพชรไร้สีจะหายากที่สุด D E F คือ เพชรไร้สี...G H I J คือ เกือบไร้สี K L M คือเพชรสีนวล N O P Q R คือเพชรสีเหลืองอ่อนมาก ๆ S-Z คือ เพชรสีเหลืองอ่อน



Most diamonds vary in shades from colorless to yellow, which are ranged from D-Z; D E F = Colorless / G H I =Near Colorless / K L M = Faint yellow / N O P Q R =Very light yellow / S-Z=Light yellow. Colorless is extremely rare.

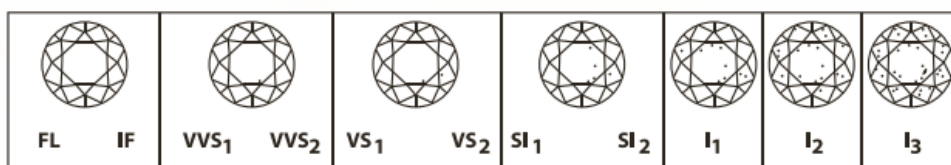
นอกจากนี้เพชรยังมีสีอื่นๆ เช่น เหลือง ส้ม ชมพู ฟ้า ฯลฯ ความเข้มของเฉดสีเหล่านี้ เรียกกันว่า “สีแฟนซี”

ความสะอาด/ความบริสุทธิ์: เพชรทุกเม็ดมีเอกลักษณ์ประจำตัวแต่ส่วนใหญ่จะมองไม่เห็นด้วยตาเปล่า ภายใต้แว่นขยาย 10 เท่า ความสะอาดของเพชรจะแบ่งเป็น 6 ระดับ คือ

- FL คือเพชรไร้ตำหนิ
- IF คือเพชรไร้ตำหนิภายใน

- VVS1 VVS2 คือเพชรที่มีตำหนิน้อยมาก ๆ
- VS1 VS2 คือเพชรที่มีตำหนิน้อยมาก
- SI1 SI2 คือเพชรที่มีตำหนิเล็กน้อย
- I1 I2 I3 คือ เพชรที่มีตำหนิเด่นชัด

All diamonds have identifiable characteristics, but most are invisible to the naked eye. Under a 10X magnifying loupe, diamond clarity is graded into 6 categories. FL = Flawless / IF = Internally Flawless / VVS1 VVS2 = Very Very Small Inclusions / VS1 VS2 = Very Small Inclusions / SI1 SI2 = Small Inclusions / I1 I2 I3 = Inclusions



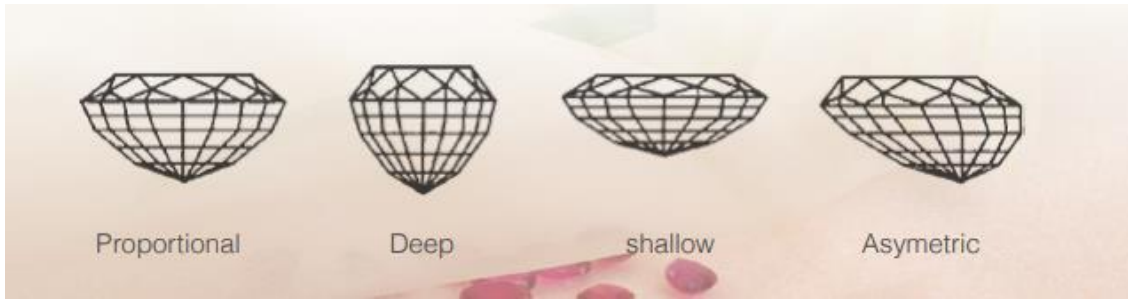
น้ำหนักกะรัต: น้ำหนักหรือขนาดของเพชรถูกวัดเป็นกะรัต 1 กะรัตหนัก 0.2 กรัม และมี 100 สตางค์ (หรือ 200 มิลลิกรัม) ต่อกะรัต

| | | | | | | | |
|----------|----------|------|------|------|------|------|------|
| | | | | | | | |
| CARAT | 0.01 | 0.02 | 0.03 | 0.05 | 0.10 | 0.15 | 0.20 |
| Size mm. | 1.35 | 1.70 | 2.00 | 2.40 | 3.00 | 3.40 | 3.80 |
| | | | | | | | |
| CARAT | 0.25 | 0.30 | 0.40 | 0.50 | 0.75 | 1.00 | |
| Size mm. | 4.10 mm. | 4.40 | 4.70 | 5.00 | 5.80 | 6.50 | |

3.2) ทับทิม / ไพลิน

คุณลักษณะของทับทิม / ไพลิน ขึ้นอยู่กับการผสมผสานของตัวชี้วัดต่อไปนี น้ำหนัก : น้ำหนักของทับทิม / ไพลิน ถูกวัดเป็นกะรัต 1 กะรัต เท่ากับ 0.2 กรัม ทับทิม / ไพลิน เม็ดยิ่งใหญ่และมีน้ำหนักมาก ยิ่งหาได้ยาก

การเจียรระไน : เป็นการอ้างอิงถึงความถูกต้องของเหลี่ยมมุม สัดส่วนสมมาตรและการขัดเงาของทับทิม/ไพลิน ซึ่งมีผลอย่างมากต่อการตกกระทบของแสงภายในทับทิม/ไพลิน และประกายเจิดจรัสที่สะท้อนออกมา



เพื่อใช้ประโยชน์จากพลอยก้อนตามธรรมชาติและรักษาน้ำหนักทับทิม/ไพฑลิน จึงถูกเจียรระไนเป็นรูปร่างต่างๆมากมายตามที่แสดงให้เห็นข้างล่าง



สี : เป็นเรื่องของความชอบส่วนบุคคล ทับทิมมีสีแตกต่างกันขึ้นอยู่กับองค์ประกอบของธาตุโครเมียมและเหล็กเป็นสำคัญ ในขณะที่ไพฑลินมีสีแตกต่างกันขึ้นอยู่กับองค์ประกอบของธาตุไทเทเนียมและเหล็กเป็นสำคัญ ดังนั้น ทับทิม/ไพฑลินจากแต่ละประเทศ และแต่ละเหมืองจึงมีสีแตกต่างกัน

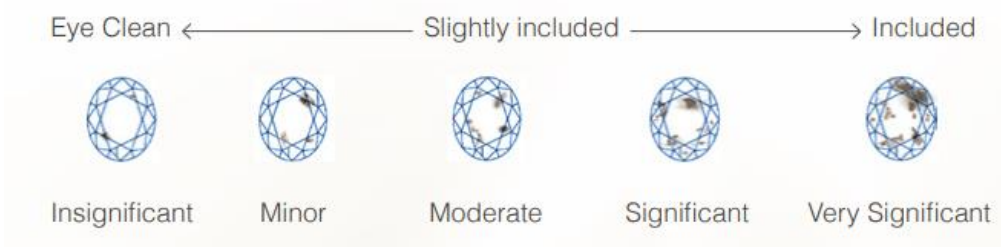
ทับทิมมีสีแดงบริสุทธิ์หลายเฉดตั้งแต่ แดงน้ำตาล แดงม่วง จนถึงแดงส้ม และแดงชมพู



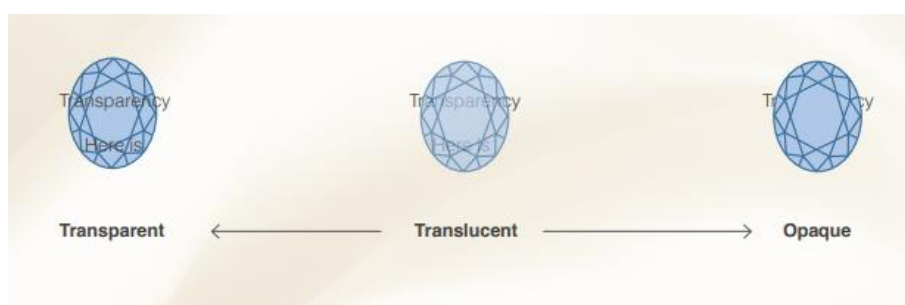
ไพฑลิน มีสีน้ำเงินบริสุทธิ์ หลายเฉด ตั้งแต่สีน้ำเงินเข้ม น้ำเงินม่วง น้ำเงินเขียว และน้ำเงินเหลือง แต่ ทับทิม / ไพฑลิน สีธรรมชาติจะมีมูลค่ามากกว่า ทับทิม / ไพฑลิน ที่ผ่านการเผาหรือกระบวนการอื่นๆ



ความใสสะอาด : ทับทิม / ไพพลิน ถูกกำหนดโดยปริมาณ ขนาดและตำแหน่งของตำหนิมลทิน ที่มีอยู่ในเนื้อพลอยตามธรรมชาติ ที่สะท้อนให้เห็นลักษณะการกำเนิดทางธรณีวิทยาทั้งภายในและภายนอกที่น่าสนใจ รอยแยก รอยแตก และโพรงที่มีอยู่อาจมีผลต่อความใสสะอาดของพลอยนั้น ๆ



ความโปร่ง : เป็นการอ้างอิงถึงความสามารถของทับทิม / ไพพลินในการถ่ายทอดแสง ซึ่งเป็นผลจากตัวพลอยที่ไม่ทึบแสงและมีประกายเจิดจรัสแบ่งออกเป็น โปร่งใส โปร่งแสง และทึบแสง



3.3) มรกต

มรกตเป็นแร่เบริลชนิดหนึ่งที่มีสีเขียวถึงเขียวเข้มแกมน้ำเงิน สีเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดในการตั้งมูลค่าและคุณภาพของมรกตธรรมชาติ ซึ่งมีสีเขียวหลากหลายเฉดสี ตั้งแต่เขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม หรือแม้แต่เขียวแกมเหลือง หรือเขียวแกมน้ำเงิน สีที่เป็นที่ต้องการมากที่สุดคือสีเขียวสด หรือเขียวแกมน้ำเงินที่มีความสดชัดทั่วทั้งเม็ดไม้อ่อนหรือเข้มจนเกินไป หากมีสีเหลืองมากกว่าสีเขียวหรือมีสีน้ำเงินมากกว่าสีเขียว มักจะไม่เรียกว่าเป็นมรกต แต่เรียกเป็นเบริลสีอื่นแทนโดยธรรมชาติ มรกตมักมีตำหนิมลทินภายในที่เห็นได้ด้วยตาเปล่า ซึ่งเป็นที่ยอมรับในวงการค้า แต่ถ้าตำหนิมลทินมีมากจนเกิดผลเสียต่อความโปร่งแสงและความใสสะอาด หรือความทนทานของมรกตเม็ดนั้น มูลค่าของมรกตจะลดลงไป มรกตที่มีความสะอาดมากเมื่อมองเห็นด้วยตาเปล่าจะมีมูลค่ามากและหายาก อยากรู้ก็ตามมรกตที่ไม่มีตำหนิมลทิน หรือรอยแตกร้าวเลยให้พึงระวังว่าอาจเป็นมรกตสังเคราะห์หรืออัญมณีเลียนแบบ

3.4) ไข่มุก

การประเมินมูลค่าของไข่มุก สิ่งแรกที่ควรรู้คือประเภทของไข่มุก ซึ่งมีลักษณะเฉพาะและมาตรฐานด้านราคา โดยทั่วไปไข่มุกแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ไข่มุกน้ำจืดและไข่มุกน้ำเค็ม ไข่มุกน้ำเค็มที่รู้จักกันดี มี 3 ชนิด คือ มุก Akoya, Southsea, Black Southsea/Tahiti ในบรรดาไข่มุกหลากหลายชนิด ไข่มุกน้ำเค็มมีมูลค่าสูงกว่าไข่มุกน้ำจืด นอกจากนี้ ไข่มุกยังแบ่งออกเป็น ไข่มุกธรรมชาติ ไข่มุกเลี้ยง ไข่มุกธรรมชาติมีมูลค่าสูง แต่ไม่ได้หมายความว่าจะมีคุณภาพดีกว่าไข่มุกเลี้ยง แต่เป็นเพราะความหายากต่างหาก

ในการประเมินคุณค่าของไข่มุก สิ่งที่ต้องตรวจดูคือ ความวาวของผิว (Luster) คุณภาพหรือความหนาของเนเคอร์ (Nacre) ขนาด รูปร่าง สี และคุณภาพของผิวของไข่มุก ความวาวของไข่มุกเป็นปัจจัยสำคัญที่สุด ความวาวคือปริมาณแสงที่ไข่มุกสะท้อนออกมา ไข่มุกที่มีความวาวสูงจะสะท้อนความวาวได้ชัดจากผิวมุก ไข่มุกต่างชนิดจะมีความสามารถในการสะท้อนความวาวต่างกัน ในบรรดามุกน้ำเค็ม ไข่มุก Akoya มักมีความวาวมาก ความวาวและคุณภาพของชั้นมุกมีความเกี่ยวข้องกันมากถ้าหากไข่มุกชั้นมัว ผิวด้าน อาจมีชั้นมุกบาง ซึ่งส่งผลต่อความวาวและความคงทนของไข่มุก หากทุกสิ่งทุกอย่างเท่าเทียมกัน ไข่มุกที่มีขนาดใหญ่จะมีมูลค่ามากกว่า สำหรับไข่มุกขนาดใหญ่กว่า 8-9 มม. ราคาไข่มุกมักจะเพิ่มสูงขึ้นมากไข่มุกต่างชนิดกันจะมีขนาดแตกต่างกัน ไข่มุกเลี้ยง Southsea มีขนาดใหญ่ที่สุด

โดยทั่วไปผู้เชี่ยวชาญไข่มุก จะแบ่งรูปร่างไข่มุกเป็น 4 แบบหลัก คือ รูปร่างกลมและมีสมมาตร รูปร่างกลมแบนหรือกลมรีเล็กน้อย รูปร่างไม่กลมอย่างชัดเจน รูปร่างแปลกๆและรูปร่างบิดเบี้ยวอย่างชัดเจน ไม่มีสมมาตร ไข่มุกที่ราคาแพงที่สุดคือไข่มุกรูปร่างกลม มีสมมาตรและเป็นรูปทรงที่แสดงความสวยงามของไข่มุกได้ดีที่สุด อย่างไรก็ตามไข่มุกรูปทรงอื่น ๆ ก็มีเอกลักษณ์และนำมาสร้างสรรค์เป็นเครื่องประดับที่น่าสนใจได้เช่นกัน

ไข่มุกมีสีหลากหลายตั้งแต่สีขาวจนถึงสีดำ โดยสีของไข่มุกเกิดจากการผสมผสานของสีพื้น โทนสี และสีเหลือบประกายรุ้งบนผิวไข่มุก สีพื้นของไข่มุกมักถูกผสมไปกับ โทนสีต่างๆ อย่างสีชมพู สีเขียว สีม่วง และสีฟ้า สีพื้นที่คุ้นเคยกันมากที่สุดคือ สีขาว และสีครีม แต่สีดำ สีเทา สีเงิน ก็เป็นที่รู้จักเช่นเดียวกัน และมีทุกโทนสี ความชื่นชอบสีเป็นเรื่องของแต่ละคน ส่วนใหญ่ผู้คนที่เลือกสีที่เข้ากับผิวธรรมชาติของตนเองไข่มุกที่มีผิวเรียบสะอาด สามารถสะท้อนประกายความแวววาวได้เท่ากันทั่วทั้งเม็ด ดังนั้นจึงมีราคาสูงกว่าไข่มุกที่มีรอยหรือตำหนิ อย่างไรก็ตาม ตำหนิหรือรอยที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติบนผิวมุก ก็ไม่เป็นผลเสียต่อไข่มุกในทางกลับกัน การที่ไข่มุกมีรอยหรือตำหนิตามธรรมชาติบางส่วน สามารถช่วยให้รู้ว่าไข่มุกเม็ดนั้น ๆ เป็นของแท้

4) ลักษณะทางกายภาพอัญมณี

(S.G.) ค่าความถ่วงจำเพาะ Specific Gravity

(H) ค่าความแข็งตามสเกลของโมห์ส Mohs' Hardness*

(R.I.) ค่าดัชนีหักเหแสง Refractive Index

| Name | (H) | (S.G.) | (R.I.) |
|-------------------------|---------|-----------|-----------|
| เพชร Diamond | 10.0 | 3.52 | 2.42 |
| ทับทิม Ruby | 9.0 | 3.96-4.05 | 1.76-1.78 |
| ไพลิน Blue Sapphire | 9.0 | 3.96-4.05 | 1.76-1.78 |
| มรกต Emerald | 7.5-8 | 2.63-2.80 | 1.56-1.60 |
| อะความารีน Aquamarine | 7.5-8 | 2.36-2.80 | 1.56-1.60 |
| เบริลสีทอง Golden Beryl | 7.5-8 | 2.63-2.80 | 1.56-1.60 |
| ทัวร์มาลีน Tourmaline | 7-7.5 | 3-3.2 | 1.62-1.64 |
| สปิเนล Spinel | 8 | 3.58-3.64 | 1.71-1.74 |
| เพริโดต์ Peridot | 6.5-7 | 3.30-3.50 | 1.65-1.70 |
| โทพาซ Topaz | 8 | 3.40-3.60 | 1.61-1.62 |
| แอมethyst Amethyst | 7 | 2.65-2.66 | 1.54-1.55 |
| ซิทริน Citrine | 7 | 2.65-2.66 | 1.54-1.55 |
| โกเมน Garnet | 6.5-7.5 | 3.41-4.2 | 1.74-1.89 |

*ฟริตริช โมห์ส (Friedrich Mohs) ได้เรียงเรียงลำดับแร่/อัญมณีที่ทนทานต่อการขีดข่วนน้อยที่สุดถึงมากที่สุด

5) องค์ประกอบของทองคำ และโลหะมีค่า

ราคาขายปลีกของเครื่องประดับทองหรือแพลตตินัมที่มีความบริสุทธิ์ 99% หรือมากกว่านี้ ตั้งอยู่บนพื้นฐานของปัจจัยหลายอย่าง เช่น น้ำหนัก ความงดงาม ฝีมือ ดีไซน์ และค่ากำเหน็จทองคำ 24 กะรัต (K/kt) จึงหมายถึงทองคำบริสุทธิ์ 100%

| Gold Content ปริมาณทองคำ | International Hallmark ตราเครื่องหมายสากล |
|-----------------------------|--|
| 99.99% | 24K or 999 |
| 91.60% | 22K or 916 |
| 75.00% | 18K or 750 |
| 58.50% | 14K or 585 |
| 37.50% | 9K or 375 |

| Platinum แพลทินัม | | Silver เงิน | |
|--|--|--|----------------------------------|
| International Hallmark ตราเครื่องหมาย สากล | Platinum Content ปริมาณ แพลทินัม | International Hallmark ตราเครื่องหมาย สากล | Silver Content ปริมาณ เงิน |
| PT950 | 95% | 925 | 92.5% |
| PT900 | 90% | | |

6) น้ำหนักทอง เพชร และพลอย

น้ำหนักของเพชรพลอยถูกวัดเป็น carat/กะรัต เทียบกับระบบเมตริก 1 กะรัตเท่ากับ 0.2 กรัม คำว่า กะรัต (carat) มาจากเมล็ดของต้น carob ด้วยคนสมัยโบราณใช้เมล็ดจากฝักของ carob เป็นมาตรฐานในการชั่งเพชรพลอยซึ่งในแต่ละเมล็ดจะมีน้ำหนักเท่า ๆ กัน ซึ่ง 1 เมล็ดจะมีน้ำหนัก 0.2 กรัม ทองถูกวัดเป็น karat/กะรัต โดยการอ้างอิงกับเปอร์เซ็นต์ทองในโลหะผสม กะรัตที่ใช้กับทองจะเขียนด้วยอักษร K ตัวใหญ่ หรือ kt เพื่อให้ต่างจากกะรัตที่ใช้กับน้ำหนักเพชรพลอย ซึ่งเขียนด้วยคำว่า carat (ct/cts)

น้ำหนักโดยประมาณของอัญมณีเมื่อพิจารณาจากขนาด / Gemstone estimated weight by size

| Shape | Round | | | | | | | Oval | | | | | | | Square | | | | |
|--------------|--|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--------|-------|-------|------|------|
| Size in mm | 2 | 2.5 | 3 | 3.5 | 4 | 5 | 6 | 7 | 5x3 | 6x4 | 7x5 | 8x6 | 9x7 | 10x8 | 12x10 | 14x10 | 2x2 | 3x3 | 4x4 |
| Stone | Sapphire Ruby Garnet | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Weight in ct | 0.04 | 0.08 | 0.15 | 0.25 | 0.35 | 0.65 | 1.00 | 1.60 | 0.35 | 0.60 | 1.00 | 1.50 | 2.20 | 3.10 | 6.00 | 7.25 | 0.06 | 0.25 | 0.45 |
| Stone | Topaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Weight in ct | 0.035 | 0.07 | 0.15 | 0.20 | 0.30 | 0.60 | 1.00 | 1.60 | 0.30 | 0.55 | 0.95 | 1.45 | 2.10 | 3.00 | 5.80 | 7.00 | 0.055 | 0.25 | 0.45 |
| Stone | Tanzanite Peridot Tourmaline | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Weight in ct | 0.035 | 0.07 | 0.13 | 0.20 | 0.25 | 0.50 | 0.90 | 1.25 | 0.25 | 0.50 | 0.90 | 1.35 | 1.80 | 2.50 | 4.00 | 6.00 | 0.05 | 0.20 | 0.40 |
| Stone | Emerald Aquamarine Amethyst Citrine Iolite | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Weight in ct | 0.028 | 0.055 | 0.10 | 0.15 | 0.23 | 0.45 | 0.80 | 1.20 | 0.22 | 0.45 | 0.75 | 1.20 | 1.70 | 2.40 | 4.10 | 5.10 | 0.04 | 0.15 | 0.35 |

7) หลักการเลือกอัญมณีประจำเดือนเกิด

| อัญมณีประจำเดือนเกิด | |
|--|---|
| มกราคม January  โกเมน Garnet ความศรัทธา ความจริง ความเป็นนิรันดร์ Faith, Truth, Eternity | กรกฎาคม July  ทับทิม Ruby ความสุข พละกำลัง ความโชคดี Happiness, Strength, Good Fortune |
| กุมภาพันธ์ February  แอมethyst Amethyst ความฉลาด สุขภาพ ความโชคดี Wisdom, Health, Luck | สิงหาคม August  เพริโดต์ Peridot ความอบอุ่น ความสงบ ความสำเร็จ Warmth, Peace, Success |
| มีนาคม March  อะความารีน Aquamarine ความสงบ ความสุข ความเข้าใจกัน Peace, Happiness, Understanding | กันยายน September  ไพลิน Blue Sapphire ความศรัทธา ความจริง ความดีงาม Faith, Truth, Goodness |
| เมษายน April  เพชร Diamond รักนิรันดร์ สุขภาพ ความสมบูรณ์แบบ Eternal Love, Health, Perfection | ตุลาคม October  โอปอล Opal ความหวัง สุขภาพ แสงบันดาลใจ Hope, Health, Inspiration |
| พฤษภาคม May  มรกต Emerald ความซื่อสัตย์ ความสมบูรณ์ ความรัก Fidelity, Fertility, Love | พฤศจิกายน November  ซิทริน Citrine ความฉลาด ความกล้าหาญ ความจริงใจ Wisdom, Courage, Sincerity |
| มิถุนายน June  ไข่มุก Pearl ความสงบ ความงดงาม ความกล้า Peace, Beauty, Nobility | ธันวาคม December  เทอร์ควอยส์ Turquoise ความฉลาด ความสุข ความรัก Intelligence, Happiness, Love |



2.2.2 ด้านธุรกิจอาหาร

2.2.2.1 กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร (บ้านตม)

การศึกษาดูงาน กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร (บ้านตม) ตำบลสระสี่เหลี่ยม อำเภอน้ำสนิคม จังหวัดชลบุรี เป็นวิสาหกิจชุมชน โสมสเตย์บ้านตม

ที่มาของกิจการ ยายรำไพ แทบทาม เป็นประธานกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และมีคุณบุญแถม อินทรศาสตร์เข้ามาช่วยดูแล ซึ่งวิสาหกิจชุมชนที่มีประกอบการอาชีพที่หลากหลายทั้งการผลิตและการบริการ ประกอบด้วย 1. กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร บ้านตม , 2. กลุ่มขนมไทย บ้านตม, 3. กลุ่มจักสาน บ้านตม, 4. โสมสเตย์ บ้านตม บ้านตมกลุ่มบ้านตม ชลบุรี ใส่ใจห่วงใยสุขภาพ เทียวบ้านตม สมุนไพรเด่น ขนมอร่อย จักสานดั้งเดิม โสมสเตย์ชนบท สอบถามรายละเอียด 089-1205897 อัตราค่าที่พัก รับ 5 ท่านขึ้นไป สำหรับคนไทยค่าบริการจะคิดท่านละ 700 บาท และสำหรับชาวต่างชาติค่าบริการจะคิดท่านละ 900 บาท รวมอาหารเช้า-เข้าต่อนอนพักหนึ่งคืน เช็คอินเวลา 14:30 น. เช็คเอาท์ 11:30 น.(กรณีศึกษาดูงานโดยไม่พัก ทางกลุ่มรับ 50 คนขึ้นไป ค่าบริการ 200 บาท/คน)

ผลิตภัณฑ์หรือบริการ โสมสเตย์เป็นที่พักที่เน้นบรรยายกาธรรมชาติ ที่นักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสได้หากแขกผู้มาเยือนอยากลองอาหารท้องถิ่นในบรรยากาศที่เป็นกันเอง หรือจะรับประทานร่วมกับชาวบ้าน เราก็มีกับข้าวอย่างน้ำพริก หลน ไช้เจียว หมูแดดเดียว ผัดผักสด ๆ จากในชุมชน ฯลฯ พร้อมให้ผู้มาเยือนได้ลิ้มรส และแหล่งท่องเที่ยวในชุมชน ได้แก่ สระพระรถ ควบคู่กิจกรรมต่าง ๆ เช่น จักสาน, ขนมไทย, สปาบ้านตม โดยมีอัตราค่าที่พัก รับ 5 ท่านขึ้นไป คนไทยท่านละ 700 บาท ต่างชาติท่านละ 900 บาท ค่าบริการรวมอาหารเช้า/เข้า/นอนพักหนึ่งคืน

สมุนไพร สบู่สมุนไพรเป็นสบู่ผิวขาว สบู่หน้าใส สบู่รักษาสิว สบู่รักษาฝ้า สบู่ขัดผิว และสบู่ระงับกลิ่นกายที่มีกรดผลไม้ชนิด AHA (Alpha hydroxyl acids) ซึ่งมีฤทธิ์เป็นกรดอ่อน ๆ มีคุณสมบัติในการผลัดเซลล์ผิวที่เสื่อมสภาพให้หลุดออกในสภาพที่พอดีกับผิว จึงช่วยขัดผิวและผลัดเซลล์ผิว นอกจากนี้ ยังมีวิตามินซีสูง กรดทาร์ทาริก กรดซิตริก และกรดมาลิก บำรุงผิวพรรณให้ผ่องใสขาวเนียน ลบรอยฝ้า กระ จุดต่างดํา ลดความหมองคล้ำ ช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้ผิว กำจัดรอยเหี่ยวย่น ขจัดกลิ่นตัวได้สะอาดล้ำลึกช่วยบำรุงรักษาผิวพรรณมากกว่าถึง 10 เท่า มีคุณสมบัติต่อต้านและยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย รวมทั้งมีเอนไซม์ที่ผลิตไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ซึ่งเปรียบเสมือนยาฆ่าเชื้อโรค นอกจากนี้ยังอุดมไปด้วยโปรตีน วิตามิน และเกลือแร่ที่มีคุณสมบัติในการบำรุงรักษาผิว มีสารต้านอนุมูลอิสระช่วยชะลอการเกิดริ้วรอยแห่งวัย ช่วยให้ผิวเปล่งปลั่งสดใส เนียนนุ่มชุ่มชื้น ช่วยปกป้องผิวจากรังสี UV ลดฝ้า กระ จุดต่างดํา และช่วยเสริมสร้างเซลล์ผิวหนังเร่งกระบวนการผลัดผิว







2.2.2.2 ตะวันออกหมูหยอง

การศึกษาดูงาน ตะวันออกหมูหยอง สุดยอดหมูหยองระดับประเทศ OTOP ระดับ 5 ดาว อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

ย้อนกลับไปเมื่อ 38 ปีที่ผ่านมา เจ็อม หรือ ปรีดา แซ่อึ้ง เริ่มธุรกิจขายเนื้อหมูสด อยู่ที่ อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี แต่บางวันหมูขายไม่หมด เหลือมาก เจ็อมจึงได้นำภูมิปัญญาในด้านการถนอมอาหารมาทดลองผลิตหมูหยองรับประทานเรียกกันว่า ทำกินกันไปในครอบครัว เหลือก็นำออกแจกเพื่อนบ้าน และได้รับคำชมว่า “อร่อย”

จากจุดเริ่มต้นเล็ก ๆ เพียงคำว่าอร่อยจากปากเพื่อนบ้านที่ชมมาอย่างไม่ขาดสาย กลายเป็นจุดเริ่มต้นการทำหมูหยองเพื่อจำหน่ายอย่างจริงจัง โดยผลิตกันเองภายในครอบครัว ใช้คนเพียง 3 คน นับจากวันนั้น ร้านเล็ก ๆ ที่ตั้งอยู่ในตลาดหัวกุญแจ อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี ได้ถูกขยับขยายมา จนวันนี้กลายเป็นโรงงานหมูหยองอยู่ใน อำเภอเมืองชลบุรี ภายใต้เครื่องหมายการค้า “แสงตะวัน” และ “ตะวันออกหมูหยอง”

กิจการดำเนินไปด้วยดีอย่างต่อเนื่องจนสามารถขยายฐานการตลาดครอบคลุมทั้งภาคตะวันออก ด้วยสินค้าที่ออกมาทำตลาดอย่างมากมายหลายชนิด อาทิ หมูหยอง ข้าวเกรียบหน้าหมูหยอง ข้าวแต่นหน้าหมูหยอง ทองม้วนสอดไส้หมูหยอง เป็นต้น

ตะวันออกหมูหยอง ภายใต้การบริหารของ ปรีดา แซ่อึ้ง เริ่มไม่ธรรมดา เมื่อสินค้าของเธอมีผู้คนสนใจนำไปจำหน่ายอย่างแพร่หลาย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ฮองกง ไต้หวัน สาธารณรัฐประชาชนจีน และอีกหลายประเทศ ได้รับเครื่องหมายมาตรฐานจากสาธารณสุขเครื่องหมาย ออย. ซึ่งในอดีตไม่ค่อยมีโรงงานใดให้ความสำคัญมากนัก โดยเฉพาะโรงงานที่ผลิตเพื่อป้อนท้องถิ่น ได้รับรางวัลจากการคัดสรร โอท็อป ระดับ 5 ดาว ในระดับประเทศในปี 2547 รางวัลโอท็อป ระดับ 5 ดาว ในระดับประเทศอีกครั้งหนึ่ง ซึ่งเท่ากับเป็นการการันตีให้เห็นถึงคุณภาพของสินค้าที่ดี จึงสามารถทำให้ได้รับรางวัลโอท็อป 5 ดาว ถึง 2 ครั้ง

สำหรับเครื่องหมายการค้า ตราตะวันออกหมูหยองและเครื่องหมายการค้า ตราแสงตะวัน มีผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ท้องตลาดทั้งในและนอกประเทศถึง 20 ชนิดที่ไม่ซ้ำกันเลย อาทิ หมูหยอง หมูแผ่น หมูหยองสมุนไพร หมูแท่ง หมูสวรรค์ ข้าวตัง ข้าวแต่นหน้าต่าง ๆ ข้าวเกรียบทองม้วน แม้กระทั่งกุนเชียง

การผลิตหมูหยองมีกระบวนการผลิตที่ซับซ้อน เริ่มจากการนำเนื้อหมูสด มาต้มจนสุก นำหมูมาบีบให้แตกเป็นเส้นฝอย ๆ นำมาผัดกับซอสปรุงรส น้ำตาล น้ำปลา ผัดจนแห้งแล้วใส่ถั่วงอก เพื่อคั่วให้หมูฟูกรอบ หลังจากนั้นก็นำไปแพ็ค บรรจุ

ร้านตะวันออกหมูหยอง จึงเหมือนเป็นศูนย์ผลิต จุดกระจายสินค้าส่งไปยังร้านค้าย่อย และห้างสรรพสินค้าอีกหลายแห่ง เรียกได้ว่าจำหน่ายหมูหยองแบบครบวงจร ผลิตภัณฑ์ของทางร้าน มีหมูหยอง หมูเส้น หมูทุบ และสินค้าที่นำหมูหยองมาประกอบ เช่น ข้าวตังหน้าหมูหยอง ข้าวเกรียบหมูหยอง ข้าวแต่นหมูหยอง ทองม้วน





2.2.3 ด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย

2.2.3.1 พิพิธภัณฑสถานผ้าทอมือยายหงวน-ยายไอ้ (บ้านมาบหม้อ)

การศึกษาดูงาน กลุ่มผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือบ้านคุณยายหงวน – ยายไอ้ บ้านมาบหม้อ ณ ที่อยู่เลขที่ 20/3 หมู่ 2 ตำบลบ้านปึก อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี เป็นการสืบสานตำนานผ้าทอมือระหว่างบ้านปึก-อ่างศิลา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิม ผ้าทอมืออ่างศิลาเป็นผ้าพื้น ๆ ไม่มีลวดลาย ซึ่งมีบันทึกจากคุณยายหงวนว่า ครั้งสมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราชเจ้า ท่านเสด็จมาประทับที่ตำหนักตึกแดง ตึกขาว ได้มีการนำคนในอ่างศิลาไปเรียนรู้การทอผ้าในวัง ให้ผ้าทอมือลวดลาย เพื่อที่จะมาสอนสืบทอดการทอผ้าแบบโบราณ ในขณะนั้น คุณยายสาย เสริมศรี (ยายไอ้) และ ยายหงวน เสริมศรี ได้รับถ่ายทอดความรู้และลงมือปฏิบัติจริง เป็นผลให้ลูกหลาน พัฒนาทักษะฝีมือมาจนบัดนี้ โดยเมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2546 คุณยายไอ้เป็นตัวแทนจังหวัดชลบุรี ในโครงการถักร้อยดวงใจมหกรรมทอผ้าไทยเทิดไท้องค์ราชินี และได้ทอผ้าลายพิกุลครึ่งซีกสีฟ้าสลับขาวเหลือง ซึ่งต่อมาได้จดทะเบียนขึ้นเป็นสินค้า OTOP ระดับ 3 ดาวของตำบล หลังจากนั้น มีงบประมาณของโครงการพระราชดำริเข้ามาสนับสนุนผ่านกองทุนหมู่บ้านบ้านมาบหม้อ จึงก่อให้เกิดโครงการผ้าทอมือบ้านมาบหม้อจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน เมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2560 โดยใช้ชื่อแบรนด์ว่า “ผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือคุณยายหงวนบ้านมาบหม้อ”

จุดเด่น/เอกลักษณ์ : ผ้าทออ่างศิลาเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ ควรค่าต่อการอนุรักษ์ไว้ โดยความโดดเด่นของผ้าทออ่างศิลา คือ จะนำเส้นด้ายขยำกับข้าวสุก นำไปตาก แล้วนำไปหวีให้ด้ายเส้นเล็กและเหนียว มีความสวยงาม และมีเอกลักษณ์เฉพาะคือ การยกดอก 2 ตัว เนื้อผ้าจะนุ่ม ใส่แล้วไม่ร้อน ไม่ระคายเคืองผิว เหมาะสมกับอากาศในเมืองร้อนของประเทศไทย ส่วนลวดลายที่บ่งบอกความเป็นอ่างศิลาคือ ลายสมุก, ลายพิกุล, ลายพิกุลครึ่งซีก, ลายราชวัตร, ลายนกกระทา, ลายไส้ปลาไหล และลายทางกระรอก นอกจากนี้ ยังมีผ้าลายที่ไม่มีชื่อเรียกอีกมากมาย การทอผ้าไทยเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่บ่งบอกถึงศิลปวัฒนธรรมของชาติ

การทอผ้า : ในการทอผ้าของกลุ่มผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือบ้านคุณยายหงวน – ยายไอ้ บ้านมาบหม้อ สามารถรวบรวมลายโบราณ ได้ 11 ลาย ดังต่อไปนี้

- 1) ลายตาสมุก
- 2) ลายดอกราชวัตร
- 3) ลายนกกระทา
- 4) ลายทางรอบตัว
- 5) ลายไส้ปลาไหล
- 6) ลายผ้าเชิง
- 7) ลายทางกระรอก
- 8) ลายตาหมากรุก
- 9) ลายตระแกรง

10) ลายดอกพิกุล (เต็มดอกและครึ่งซีก)

11) สก๊อต

ออกแบบและแปรรูปผลิตภัณฑ์ : กลุ่มผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือบ้านคุณยายหงวน – ยายเอ๊ บ้านมาบหม้อ ได้แก่ ผ้าขาวม้า ชุดเสื้อผ้า ผ้าคลุมไหล่ กระเป๋าต่างค์ กระเป๋าถือ กล่องทิชชู พวงกุญแจ ต่างหู กีบติดผม ที่คาดผม ที่ใส่กุญแจรถ เป็นต้น



กระบวนการ/ขั้นตอนการผลิต :

ขั้นตอนที่ 1 นำด้าย (จะใช้ด้ายโทเร/ด้ายฝ้าย) ที่ซื้อมาจากบริษัท ใส่กระวัง เพื่อทำการกรอด้ายใส่หลอด

ขั้นตอนที่ 2 นำด้ายที่กรอใส่หลอด ใส่รางหลอดเพื่อทำการค้นลายผ้า

ขั้นตอนที่ 3 ดึงด้ายจากหลอดที่อยู่ในรางหลอดเพื่อทำการค้นลายผ้าตามลายที่ต้องการ โดยจะใช้เฟื่อทำการค้นลาย โดยจะนำด้ายคล้องกับแกนไม้ในแต่ละหลักซึ่งจะเป็นตัวกำหนดความยาวของผ้าที่จะทอ

ขั้นตอนที่ 4 การม้วนด้าย และลากด้าย โดยจะตอกหลักเพื่อทำการลากด้าย

ขั้นตอนที่ 5 การม้วนด้ายใส่กระดานหูก เพื่อนำไปสืบ และขึ้นก๊ทอผ้า ทำการทอ

ขั้นตอนที่ 6 การสืบ การจัดด้ายทีละเส้น ต่อด้ายกับตะกอ ร้อยเข้าฟืม ผ่านฟัน ฟืมเพื่อทำการทอ

ขั้นตอนที่ 7 นำด้ายจากการสืบเสร็จเรียบร้อยขึ้นก๊ทอผ้าเพื่อทำการทอ

ขั้นตอนที่ 8 การทอต้องสัมพันธ์ระหว่างมือ (กระสวย) กับเท้า (ตีนทูก) แล้วลากพืมกระทบเพื่อให้เนื้อด้ายแน่น

ขั้นตอนที่ 9 ทำการทอต่อไปเรื่อย ๆ จนเสร็จ จนได้ผ้าผืนที่มีลวดลายตามที่กำหนดไว้ หลังจากนั้นจะนำส่งให้สมาชิกแต่ละคนนำไปดำเนินการตัดเย็บโดยแยกตามความถนัดของแต่ละคน จากนั้น ก็จะได้เสื้อผ้าสำเร็จรูปตามที่กำหนดไว้ เพื่อนำไปจำหน่ายต่อไป





2.2.4 ด้านศิลปวัฒนธรรม

2.2.4.1 ชุมชนบ้านซากแก้ว

การศึกษาดูงานที่ชุมชนบ้านซากแก้ว หรือ ชุมชนบ้านหนองซากแก้ว หรือ ชุมชนตลาดซากแก้ว ตำบลห้วยใหญ่ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี เป็นชุมชนที่มีการตั้งถิ่นฐานและ วิวัฒนาการของชุมชนมายาวนานกว่าร้อยปี ที่ยังคงสภาพบ้านเรือนวิถีชีวิตแบบโบราณ สะท้อนความเป็นคนไทยเชื้อสายจีนที่สืบต่อกันมารุ่นต่อรุ่นจนถึงปัจจุบัน ภูมิประเทศจะมีลักษณะเป็นที่ราบเนินเขา หรือที่ราบลูกฟูก รวมถึงมีบึงและลำคลองในบริเวณ พื้นที่ ประกอบด้วยพื้นที่ที่มีระยะห่างจากทะเลราว 8-9 กิโลเมตร ทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์ มีลักษณะเป็นป่า และมีแหล่งน้ำเพียงพอเหมาะสมกับการเพาะปลูก

เดิมในช่วงก่อนปี พ.ศ. 2450 บริเวณบ้านซากแก้วเริ่มมีคนไทยเข้ามาแผ้วถางพื้นที่เพื่อทำการเกษตรปลูกมันสำปะหลัง อ้อยและอื่น ๆ ซึ่งมีวิถีชีวิตเป็นชุมชนเกษตรกรรมดั้งเดิม จนราวปี พ.ศ. 2450-2460 เริ่มมีคนไทยจากจังหวัดใกล้เคียงและจังหวัดอื่น ๆ รวมทั้งคนจีนที่อาศัยบริเวณบางละมุง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นชาวจีนแต้จิ๋วเริ่มเข้ามาจับจองพื้นที่บริเวณดังกล่าวเพื่อทำการเกษตรมากขึ้น ในอดีตพื้นที่ชุมชนบ้านซากแก้วแห่งนี้ถือว่าเป็นแผ่นดินทองสำหรับการทำเกษตรกรรมที่สำคัญของจังหวัดชลบุรีในยุคสมัยนั้น เนื่องจากพื้นที่นี้เป็นแหล่งปลูกมันสำปะหลังที่ได้ผลผลิตดีและมีป่าไม้ที่ค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ ทำให้ทั้งคนไทยและคนจีนที่มีฐานะดีและมองเห็นช่องทางในการประกอบธุรกิจในพื้นที่ชุมชนบ้านซากแก้ว โดยลอบเข้ามาจับจองพื้นที่มากขึ้นและได้มีการตั้งโรงงานโม้แป้งมันสำปะหลังแห่งแรก ช่วงประมาณปี พ.ศ. 2480 ในพื้นที่ยังมีการตั้งโรงเลื่อยจักรแปรรูปไม้แห่งเดียว ต่อมาเมื่อมีการปลูกมันสำปะหลังมากขึ้น จึงมีโรงงานโม้แป้งตั้งขึ้นอีกหลายแห่งราวปี พ.ศ. 2490 จากผู้คนภายนอกที่หลั่งไหลเข้ามาในพื้นที่ทำให้ชุมชนมีความหนาแน่นขึ้นเรื่อย ๆ จึงเริ่มมีการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทยโบราณและวัฒนธรรมจีนเข้าด้วยกัน

ระหว่างปี พ.ศ. 2490-2515 ชุมชนมีการพัฒนาเพิ่มขึ้นทางด้านกายภาพ เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคมในมิติต่าง ๆ เช่น การเปิดการเรียนการสอนของโรงเรียนบ้านหนองซากแก้ว (พ.ศ. 2492) การก่อสร้างวัดตะเคียงทอง การปรับปรุงศาลเจ้าแม่ทับทิม การสร้างโรงเจ และการเปิดบริการของโรงหนังซากแก้ว (พ.ศ. 2497) การเปิดบริการตลาดสด (พ.ศ. 2513) นอกจากนี้ ยังมีการขยายกิจการของโรงงานน้ำตาล โรงเลื่อยและเพิ่มโรงงานโม้แป้งหลายแห่ง มีธุรกิจบริการต่าง ๆ เช่น ร้านสνούเกอร์ ร้านขายยา โรงฝิ่น สถานโคมเซียและการใหญ่เช่าที่พักอาศัย ช่วงปีพ.ศ. 2510 ถือว่าเป็นยุคที่มีความรุ่งเรืองมากที่สุด ในขณะที่ชุมชนมีการพัฒนาทั้งสิ่งก่อสร้างต่าง ๆ เต็มบริเวณพื้นที่ชุมชน แต่ด้านทรัพยากรป่าไม้ และพื้นที่เพาะปลูก พืชผลทางการเกษตรกลับลดจำนวนลง จนราวปี พ.ศ. 2515 พื้นที่บริเวณเมืองพัทยาในปัจจุบัน เริ่มมีการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวย่านการค้า ที่พักอาศัย โรงแรม รวมถึงเริ่มการพัฒนาของแหล่งอุตสาหกรรมต่าง ๆ โดยรอบพื้นที่ทำให้แรงงานที่เคยพักอาศัยในพื้นที่บ้านซากแก้วย้ายออกไปยังแหล่งงานใหม่ภายนอก เมื่อเริ่มมีเทคโนโลยีเข้ามาเกือบทุกครัวเรือนเริ่มมีโทรทัศน์ และวิดีโอเทปเริ่มแพร่หลาย ผู้คนจึงให้ความสนใจการดูหนังจาก

โรงหนังซากแก้ว น้อยลง ทำให้บรรยากาศในชุมชนเริ่มซบเซา จากที่มีผู้คนขวักไขว่ตลอดเวลาทั้งกลางวันและกลางคืนนั้น กลับ เงียบเหงาลง สังคมไทยได้เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ประมาณปี พ.ศ. 2525 เป็นต้นมา เกิดการเปลี่ยนแปลงโดยเฉพาะเมืองหลวงและเมืองท่า แพร่ขยายไปแทบทุกพื้นที่ของประเทศไทย กระแสทุนนิยมตะวันตกเป็นการผลิตเพื่อขาย แทนการผลิตเพื่อใช้

การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน เช่น ถนน ไฟฟ้า แหล่งน้ำ ฯลฯ นโยบายการพัฒนาชนบทและการปฏิบัติการเพิ่มประชากรและการเจริญเติบโตของอุตสาหกรรมและการท่องเที่ยว ทำให้เห็นชัดว่าการเปลี่ยนแปลงส่งผลถึงชุมชนทุกระดับของไทย รวมถึงชุมชนบ้านซากแก้ว เมื่อเมืองมีการสร้างถนนสุขุมวิท และเริ่มมีการพัฒนาพัทยาเป็นแหล่งท่องเที่ยวความเจริญจึงย้ายไปอยู่ทางฝั่งพัทยา ทำให้ชุมชนจากผู้คนเข้ามาอย่างขวักไขว่ จนกลายเป็นเหลือเพียงผู้สูงอายุเท่านั้น โดยลูกหลานส่วนใหญ่ออกไปเรียน และทำงานนอกพื้นที่ เมื่อถึงวันสำคัญ หรือประเพณีสำคัญต่าง ๆ ของพื้นที่ ลูกหลานจะกลับมาร่วมงานประเพณีเป็นประจำ และต่อเนื่อง ซึ่งบ่งบอกได้ถึงความรัก สามัคคีและความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกันของชุมชน

ด้วยบ้านเรือนที่มีรูปแบบสถาปัตยกรรมแบบคลาสสิก ซึ่งเป็นเสน่ห์ที่น่าสนใจของบ้านซากแก้ว รวมไปถึงประวัติศาสตร์อันยาวนานในอดีต กับวัฒนธรรม และวิถีชีวิตแบบไทย-จีน ที่ ผสมผสานเป็นหนึ่งเดียวกัน อยู่ร่วมกันมาอย่างยาวนานจนถึงปัจจุบัน จึงทำให้ชาวบ้านโดยชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนบ้านซากแก้ว ร่วมกับ อพท. สำนักงานพัทยาและเทศบาลตำบลห้วยใหญ่ เป็นการช่วยกันคืนชีวิตชีวาให้กับบ้านซากแก้วพร้อมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานพัทยา ช่วยทำการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จัก และได้เปิดถนนคนเดินตลาดจีนโบราณบ้านซากแก้ว (Pattaya Old Town Walking Street)

ประเพณีและศิลปวัฒนธรรม

ชาวจีนและลูกหลานที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านซากแก้วให้ความเคารพแก่องค์แม่ทับทิมตามวัฒนธรรมของชาวจีนที่อยู่ติดทะเล องค์กรแม่ทับทิมจึงถือว่าเป็นเทพเจ้าแห่งน้ำ ชาวบ้านซากแก้วซึ่งเป็นคนไทยเชื้อสายจีนแต่ใจ จึงสร้างศาลเจ้าขึ้น และอัญเชิญเจ้าแม่ทับทิมมาประดิษฐาน เพื่อเป็นเครื่องยึดเหนี่ยวจิตใจ แม้ความเชื่อของชาวจีนจะปรับเปลี่ยนผสมผสานกับสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมไทย เช่น การยอมรับเอาคติความเชื่อแบบพุทธศาสนาเถรวาท ลูกหลานชาวจีนมีพฤติกรรมเข้าวัด และทำบุญอย่างที่คนไทยทำ แต่ความเชื่อเกี่ยวกับเจ้าแม่ทับทิม ซึ่งเป็นสิ่งยึดเหนี่ยวจิตใจของตนยังเป็นเอกลักษณ์ที่ปรากฏในวิถีชีวิตของชาวบ้านในปัจจุบันอย่างเหนียวแน่น ด้วยความศรัทธาในการนับถือเจ้าแม่ทับทิม ชุมชนจะจัดงานประเพณีศาลเจ้าแม่ทับทิม ปีละ 3 ครั้ง ได้แก่ งานฉลองวันเกิดเจ้าแม่ งานฉลองโรงจิว และงานไหว้พระเจ้า นอกจากงาน

ประเพณีที่เกี่ยวกับศาลเจ้าแม่ทับทิม ยังมีงานไหว้พระจันทร์ งานไหว้เจ้าแม่กวนอิม งานออกพรรษา และงานปิดทองหลวงพ่อบุญ ที่จัดขึ้นเป็นงานประเพณีสำคัญส่วนท้องถิ่น ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้จัดขึ้นด้วยความสามัคคีและร่วมมือร่วมใจของชาวบ้าน ถ้าจำแนกประเพณี

เป็นประเพณีชุมชน และประเพณีครอบครัว ประเพณีครอบครัวของชาวกวางเจา จะจัดขึ้นตามเทศกาล ในรอบปี เช่น ประเพณีตรุษจีน ประเพณีง่วนเซียวโจ้ย ประเพณีเซ็งเม้ง ประเพณีสารทจีน ฯลฯ โดยแต่ละประเพณีจะประกอบด้วยพิธีกรรมต่าง ๆ ตามความเชื่อนั้น ๆ ประเพณีเป็นวิถีชีวิตที่มีการสืบทอด ปรับปรุงกลมกลืนและสร้างขึ้นใหม่อยู่เสมอ แม้ความคิด ความเชื่อ วัฒนธรรมประเพณีจีนดั้งเดิมในชุมชนชาวกวางเจาจากกลมกลืนกับวัฒนธรรมไทยไปบ้างตามกาลเวลา แต่ความเชื่อและวัฒนธรรมประเพณีเหล่านี้ ยังเป็นเอกลักษณ์ส่วนหนึ่งของชุมชนซึ่งสามารถสะท้อนให้เห็นความเป็นจีนโบราณ ดังนั้น ความเชื่อพิธีกรรมและวัฒนธรรมประเพณีจึงเป็นมูลค่าส่วนหนึ่งของชุมชนที่สามารถใช้เป็นต้นทุนเพื่อพัฒนาชุมชนสู่ความเข้มแข็ง

ส่วนลักษณะอาคารของชุมชนบ้านชาวกวางเจา มีลักษณะอาคารที่พักอาศัยเป็นประเภทห้องแถวและตึกแถวที่มีการใช้วัสดุก่อสร้างที่ใช้ไม้เป็นส่วนใหญ่ หรือครึ่งตึกครึ่งไม้ และมีตึกแถวที่ใช้คอนกรีต จำนวนชั้นของอาคารในชุมชนมีชั้นเดียวและสองชั้นเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งอาคารสองชั้นมีลักษณะชั้นล่างเป็นร้านค้าขาย ส่วนรับแขกชั้นสองเป็นที่พักอาศัยปัจจุบันลักษณะอาคารในชุมชนมีอาคารที่ปรับปรุงยังคงสภาพดั้งเดิม มีบางอาคารปล่อยทิ้งร้างและรื้อสร้างใหม่ลักษณะ อาคารที่มีคุณค่าทางสถาปัตยกรรมของชุมชนประกอบด้วยอาคารเรือนแถว ห้องแถวไม้บริเวณซอยโรงเจ โรงหนังเก่า และอาคารทางศาสนาได้แก่ศาลเจ้าแม่ทับทิม โรงเจ อาคารที่พิเศษโดยเฉพาะบริเวณซอยโรงเจ มีลักษณะอาคารที่มีเอกลักษณ์ ได้แก่ ราวระเบียงและส่วนด้านหน้าของอาคารที่ลวดลายของลักษณะทางเฉพาะส่วนไม้ค้ำยันหลังคา บริเวณระเบียงชั้นสองมีลักษณะแตกต่างกัน ทำให้ชุมชนบ้านชาวกวางเจามีเสน่ห์และเอกลักษณ์ทางสถาปัตยกรรมที่น่าสนใจและยังมีลักษณะของบ้านประตูบานเพี้ยมสมัยโบราณ ช่องระบายอากาศ ช่องมองดูโจรและไม้ค้ำยันกันสาด เป็นต้น







2.2.4.2 หอศิลป์และวัฒนธรรมภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มหาวิทยาลัยบูรพา

ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ ได้เข้าศึกษาดูงานด้านศิลปวัฒนธรรม ณ หอศิลป์และวัฒนธรรมภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มหาวิทยาลัยบูรพา โดยภารกิจและการบริหารจัดการตามยุทธศาสตร์การบริหารหอศิลป์และวัฒนธรรมภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งมีหน้าที่หลักในการส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสรรค์งานด้านทัศนศิลป์และศิลปวัฒนธรรมสวนภูมิภาคบริการวิชาการ เผยแพร่ ถ่ายทอดและสืบสานศิลปและวัฒนธรรม ให้แก่ นักเรียน นิสิต นักศึกษาและบุคคลทั่วไปแล้ว ยังให้บริการด้านสถานที่เพื่อรองรับการจัดกิจกรรมทางด้านทัศนศิลป์ รวมถึงศิลปะและวัฒนธรรม อยู่ภายใต้การดูแลของคณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา มีพื้นที่และการใช้งานคือ สวนแสดงนิทรรศการถาวรทางศิลปวัฒนธรรมภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สวนแสดงนิทรรศการถาวรทางศิลปะร่วมสมัยและศิลปะสมัยใหม่ สวนแสดงนิทรรศการหมุนเวียนทางทัศนศิลป์ ออกแบบ และศิลปวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง มีผู้เชี่ยวชาญพื้นที่ทั้งหน่วยงานภายในและภายนอก เพื่อการจัดนิทรรศการส่วนการนำเสนอของหอศิลป์และวัฒนธรรมภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีทั้งหมด 11 ส่วน ดังนี้

- 1) เยือนถิ่นบูรพาวันนี้
- 2) ตามรอยอารยธรรมแห่งบูรพาทิศ
- 3) แหล่งโบราณคดีสมัยก่อนประวัติศาสตร์ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- 4) แหล่งโบราณคดีหนองโน จังหวัดชลบุรี
- 5) แหล่งโบราณคดีโคกพนมดี จังหวัดชลบุรี
- 6) วิธีการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมแผ่นดินภาคตะวันออกเฉียงเหนือในยุคประวัติศาสตร์
- 7) เมืองโบราณที่สำคัญในยุคประวัติศาสตร์ บนดินแดนบูรพาทิศ
- 8) เมืองศรีมโหสถ จังหวัดปราจีนบุรี
- 9) อิทธิพลความเชื่อและศาสนาในเมืองโบราณศรีมโหสถ
- 10) ชนต่างวัฒนธรรมในชุมชนตะวันออกเฉียงเหนือ
- 11) ภาพจิตรกรรมฝาผนังงานศิลปะกรรมอันทรงคุณค่า

โดยเนื้อหาของวัสดุกราฟิกที่นำเสนอบริเวณภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย พบหลักฐานการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ ประมาณ 10,000 ปีมาแล้ว ซึ่งแบ่งประเภทตามลักษณะภูมิประเทศในการตั้งถิ่นฐาน ได้แก่

กลุ่มที่ ๑ บริเวณเชิงเขาและถ้าเทือกเขาสูง สันนิษฐานว่าเป็น กลุ่มชนที่ดำรงชีพด้วยการหาของป่าและสัตว์ป่าใช้สื่อและเทคโนโลยีการศึกษาใดในการนำเสนอสื่อประเภทอุปกรณ์ เพราะว่ามี การสร้างหุ่นจำลองของชนเผ่าบริเวณเชิงเขาและถ้าบนเทือกเขาสูงและยังมีการบันทึกเทปเสียง เมื่อเล่าประวัติความเป็นมาที่มีทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อให้ศึกษาหาความรู้ได้ง่ายขึ้น



กลุ่มที่ ๒ บริเวณที่ราบเชิงเขา สันนิษฐานว่าเป็นกลุ่มคนที่ขยายตัวลงมาจากกลุ่มแรก รู้จักการทำมาหากินแบบเกษตรกรรมระดับหมู่บ้าน ใช้สื่อและเทคโนโลยีการศึกษาใดในการนำเสนอ คือ เป็นสื่อการเรียนการสอนที่จำแนกตามประสบการณ์ คือ ประสบการณ์จำลองเพราะได้มีการสร้างบ้านจำลองของจริงขึ้นมาเพื่อช่วยให้ได้ศึกษาและเรียนรู้วิถีชีวิตของชาวช่องไต้ง่ายขึ้นและสะดวก มีสื่อประเภทอุปกรณ์มาประกอบเพื่อให้เกิดความน่าสนใจและเหมือนจริง



กลุ่มที่ ๓ บริเวณเนินดินที่ล้อมรอบด้วยป่าชายเลนหรือป่าโกงกาง ในสมัยโบราณพื้นที่บางส่วนของภาคตะวันออกเป็นทะเล ซึ่งพื้นที่ชายฝั่งและพื้นที่ตอนเป็นเนินดินล้อมรอบด้วยทะเล ชุมชนพึ่งพาอาหารจากทะเลเป็นหลัก ใช้สื่อและเทคโนโลยีใดในการนำเสนอ คือ สื่อ

ประเภทอุปกรณ์ เพราะว่าได้มีการทำหุ่นจำลองเป็นคนและป่าโกงกางให้เห็นชีวิตความเป็นอยู่ในสมัยโบราณบริเวณพื้นที่ภาคตะวันออกที่เป็นทะเลและได้มีเครื่องเล่นเทปเสียงเล่าประวัติศาสตร์เป็นมาต่าง ๆ



กลุ่มที่ 4 กลุ่มสาระการเรียนรู้ สาระของการเรียนรู้ ได้แก่

- กลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม เนื่องจากมีความรู้และเรื่องราวความเป็นมาในสมัยอดีตของชนเผ่าต่าง ๆ และเรื่องราวอีกมากมายที่สอดคล้อง
- กลุ่มสาระการเรียนรู้ศิลปะ เพราะมีการจัดแสดงรูปปั้นหุ่นขี้ผึ้งต่าง ๆ ที่จัดแสดงไว้ในหอศิลป์และบอกถึงศิลปะการวาดจิตรกรรมบนฝาผนัง





ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โครงการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยได้มีการดำเนินโครงการระหว่างวันที่ 1 และ 16 – 18 กรกฎาคม 2565 ซึ่งแบ่งการดำเนินงานเป็น 2 ระยะ ดังนี้ ระยะที่ 1 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การใช้เทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกันอย่างสร้างวรรค์” ในวันศุกร์ ที่ 1 กรกฎาคม 2565 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และในระยะที่ 2 นำบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ศึกษาดูงานตามแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ณ จังหวัดชลบุรี ระหว่างวันที่ 16 – 18 กรกฎาคม 2565 โดยโครงการมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ และส่งเสริมองค์ความรู้ตามแหล่งเรียนรู้ด้านคหกรรมศาสตร์และศิลปวัฒนธรรมแก่บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ มีบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนเข้าร่วมโครงการ จำนวน 80 คน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 76.67 มีช่วงอายุอยู่ระหว่าง 31 - 40 ปี ร้อยละ 50.00 การศึกษาระดับปริญญาโท ร้อยละ 48.89 เป็นบุคลากรสายวิชาการ ร้อยละ 52.22 และมีอายุการทำงานมากกว่า 20 ปี ร้อยละ 30.00 และจากการประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ และความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์จากการให้บริการ พบว่า

1. ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 80 คน มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.78 คิดเป็นร้อยละ 95.60

2. การประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ เมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน พบว่า ระยะที่ 1 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจด้านวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.84 คิดเป็นร้อยละ 96.80 รองลงมาคือความพึงพอใจด้านกระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.80 คิดเป็นร้อยละ 96.00 และด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.59 คิดเป็นร้อยละ 91.80 สำหรับในระยะที่ 2 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจด้านกระบวนการให้บริการ และด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.83 คิดเป็นร้อยละ 96.60 รองลงมาคือความพึงพอใจด้านวิทยากร (มีคฤเทศก์ของบริษัท ณิชฐกิตติ ท่องเที่ยวจำกัด) อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.81 คิดเป็นร้อยละ 96.20

3. ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 80 คน มีความพึงพอใจต่อประโยชน์จากการให้บริการโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.74 คิดเป็นร้อยละ 94.80

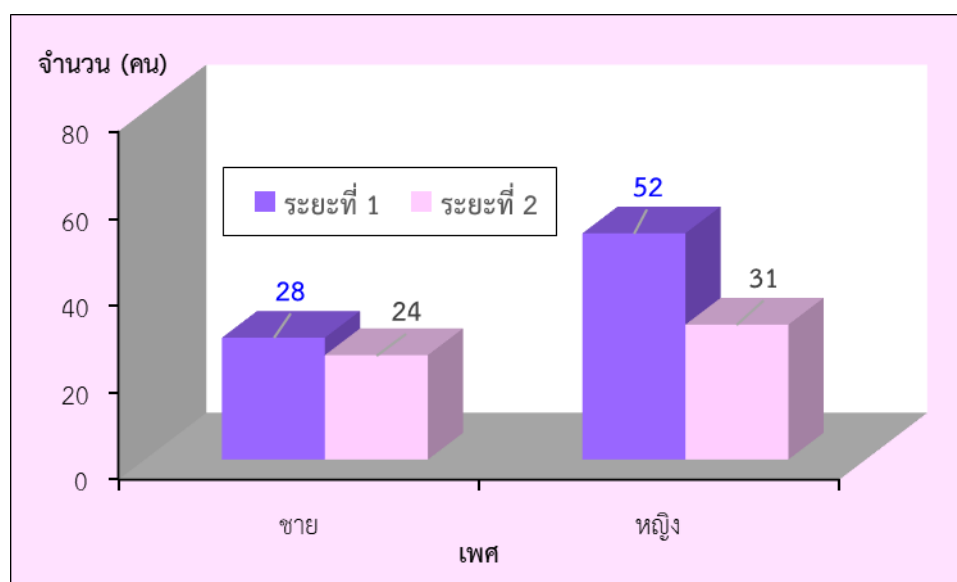
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ

ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 80 คน สามารถจำแนกตามเพศได้ดังนี้ ระยะที่ 1 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 80 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 65.00 รองลงมาเป็นเพศชาย จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 และในระยะที่ 2 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 55 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 56.36 รองลงมาเป็นเพศชาย จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 43.64 ดังตารางที่ 1 และแผนภูมิที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามเพศ

| เพศ | ระยะที่ 1 | | ระยะที่ 2 | |
|------|------------|--------|------------|--------|
| | จำนวน (คน) | ร้อยละ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
| ชาย | 28 | 35.00 | 24 | 43.64 |
| หญิง | 52 | 65.00 | 31 | 56.36 |
| รวม | 80 | 100.00 | 55 | 100.00 |



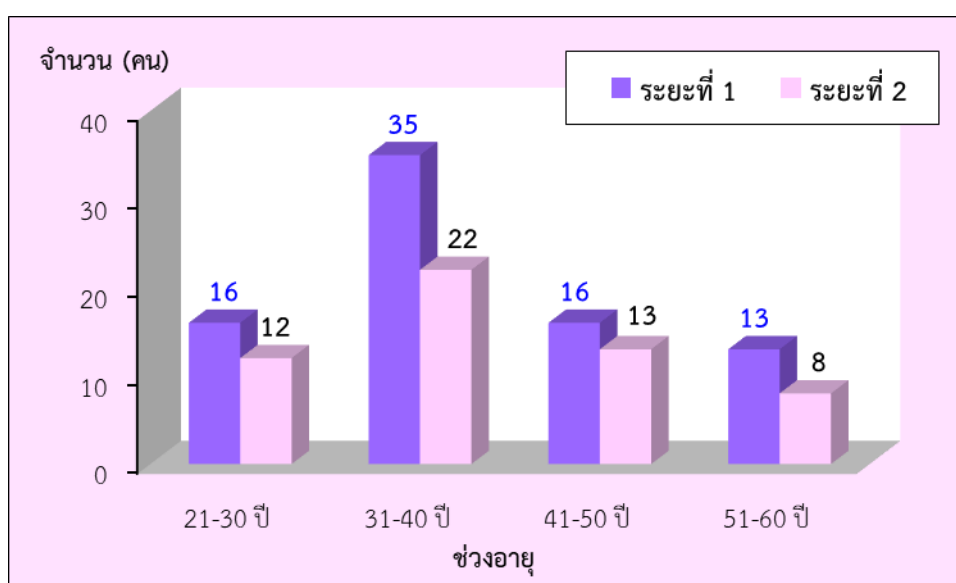
แผนภูมิที่ 1 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามเพศ

2. อายุ

ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 80 คน สามารถจำแนกตามช่วงอายุได้ดังนี้ ระยะเวลาที่ 1 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 80 คน ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 43.75 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 21 - 30 ปี และ 41 - 50 ปี จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 และในระยะเวลาที่ 2 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 55 คน ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 41 - 50 ปี จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 23.64 และ 21 - 30 ปี จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 21.82 ดังตารางที่ 2 และแผนภูมิที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามช่วงอายุ

| ช่วงอายุ (ปี) | ระยะที่ 1 | | ระยะที่ 2 | |
|---------------|------------|--------|------------|--------|
| | จำนวน (คน) | ร้อยละ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
| 21- 30 | 16 | 20.00 | 12 | 21.82 |
| 31 - 40 | 35 | 43.75 | 22 | 40.00 |
| 41 - 50 | 16 | 20.00 | 13 | 23.64 |
| 51 - 60 | 13 | 16.25 | 8 | 14.54 |
| รวม | 80 | 100.00 | 55 | 100.00 |



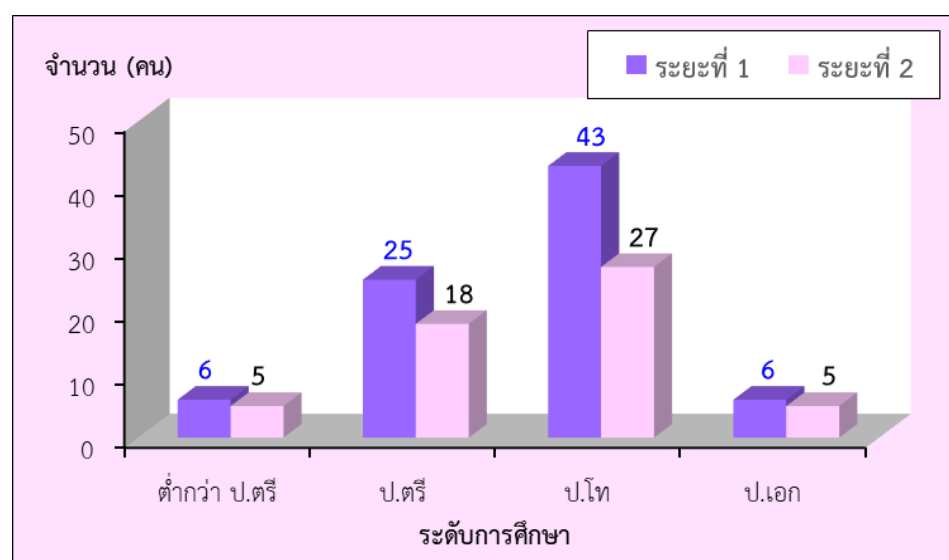
แผนภูมิที่ 2 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามช่วงอายุ

3. ระดับการศึกษา

ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 80 คน สามารถจำแนกตามระดับการศึกษาได้ ดังนี้ ระยะเวลาที่ 1 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 80 คน ส่วนใหญ่การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาโท จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 43.75 รองลงมาอยู่ในระดับปริญญาตรี จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 31.25 และในระยะเวลาที่ 2 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 55 คน ส่วนใหญ่การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาโท จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 49.09 รองลงมาอยู่ในระดับปริญญาตรี จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 32.73 ดังตารางที่ 3 และแผนภูมิที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามระดับการศึกษา

| ระดับการศึกษา | ระยะที่ 1 | | ระยะที่ 2 | |
|------------------|------------|--------|------------|--------|
| | จำนวน (คน) | ร้อยละ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
| ต่ำกว่าปริญญาตรี | 6 | 7.50 | 5 | 9.09 |
| ปริญญาตรี | 25 | 31.25 | 18 | 32.73 |
| ปริญญาโท | 43 | 53.75 | 27 | 49.09 |
| ปริญญาเอก | 6 | 7.50 | 5 | 9.09 |
| รวม | 80 | 100.00 | 55 | 100.00 |



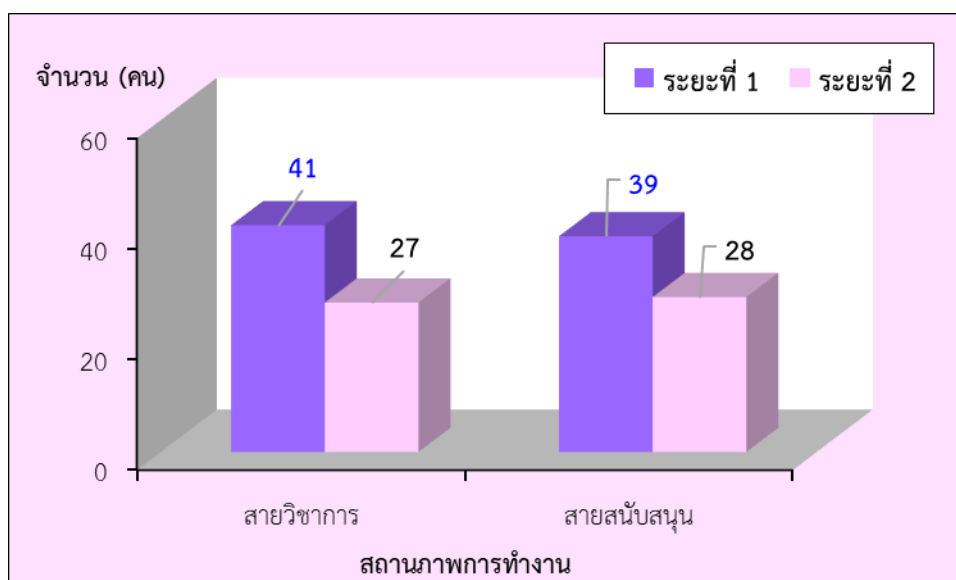
แผนภูมิที่ 3 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามระดับการศึกษา

4. สถานภาพการทำงาน

ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 80 คน สามารถจำแนกตามสถานภาพการทำงานได้ดังนี้ ระยะเวลาที่ 1 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 80 คน ส่วนใหญ่มีสถานภาพการทำงานสายวิชาการ จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 51.25 รองลงมามีสถานภาพการทำงานสายสนับสนุน จำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 48.75 และในระยะเวลาที่ 2 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 55 คน ส่วนใหญ่มีสถานภาพการทำงานสายสนับสนุน จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 50.91 รองลงมามีสถานภาพการทำงานสายวิชาการ จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 49.09 ดังตารางที่ 4 และแผนภูมิที่ 4

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามสถานภาพการทำงาน

| สถานภาพการทำงาน | ระยะเวลาที่ 1 | | ระยะเวลาที่ 2 | |
|-----------------|---------------|--------|---------------|--------|
| | จำนวน (คน) | ร้อยละ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
| สายวิชาการ | 41 | 51.25 | 27 | 49.09 |
| สายสนับสนุน | 39 | 48.75 | 28 | 50.91 |
| รวม | 80 | 100.00 | 55 | 100.00 |



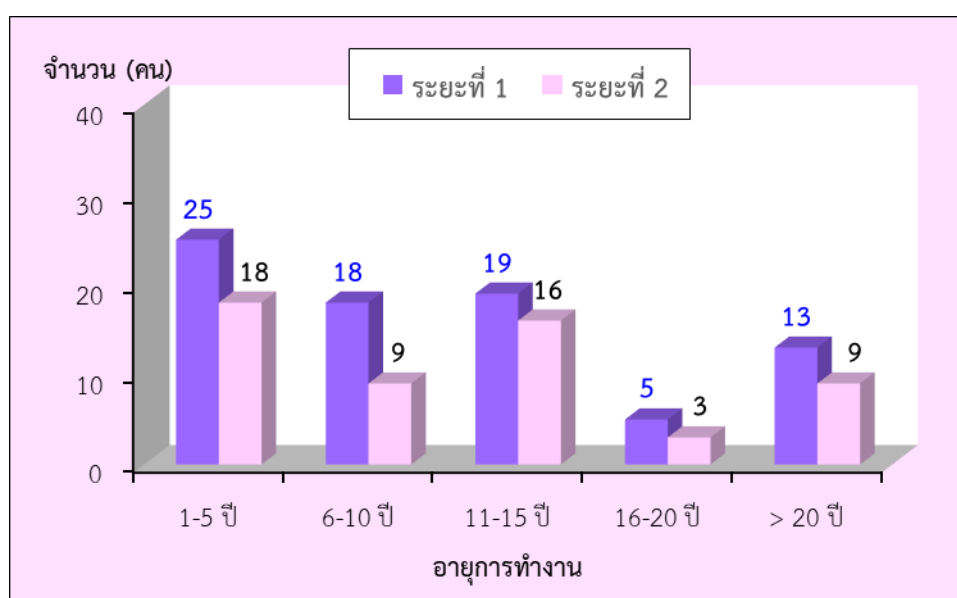
แผนภูมิที่ 4 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามสถานภาพการทำงาน

5. อายุการทำงาน

ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 80 คน สามารถจำแนกตามอายุการทำงานได้ ดังนี้ ระยะเวลาที่ 1 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 80 คน ส่วนใหญ่มีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 1 – 5 ปี จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 31.25 รองลงมามีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 11 – 15 ปี จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 22.50 และอยู่ระหว่าง 6 – 10 ปี จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 22.50 และในระยะเวลาที่ 2 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 55 คน ส่วนใหญ่มีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 1 – 5 ปี จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 32.73 รองลงมามีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 11 – 15 ปี จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 29.10 ดังตารางที่ 5 และแผนภูมิที่ 5

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามอายุการทำงาน

| อายุการทำงาน | ระยะที่ 1 | | ระยะที่ 2 | |
|--------------|------------|--------|------------|--------|
| | จำนวน (คน) | ร้อยละ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
| 1 – 5 ปี | 25 | 31.25 | 18 | 32.73 |
| 6 – 10 ปี | 18 | 22.50 | 9 | 16.36 |
| 11 - 15 ปี | 19 | 23.75 | 16 | 29.10 |
| 16 – 20 ปี | 5 | 6.25 | 3 | 5.45 |
| > 20 ปี | 13 | 16.25 | 9 | 16.36 |
| รวม | 80 | 100.00 | 55 | 100.00 |



แผนภูมิที่ 5 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามอายุการทำงาน

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์

ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 80 คน มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.78 คิดเป็นร้อยละ 95.60 และจากการประเมินผลในแต่ละด้าน พบว่า ระยะที่ 1 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจด้านวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.84 คิดเป็นร้อยละ 96.80 รองลงมามีความพึงพอใจด้านกระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.80 คิดเป็นร้อยละ 96.00 และด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.59 คิดเป็นร้อยละ 91.80 สำหรับในระยะที่ 2 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจด้านกระบวนการให้บริการ และด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.83 คิดเป็นร้อยละ 96.60 รองลงมามีความพึงพอใจด้านวิทยากร (มีคหุเทศก์ของบริษัท ภัฏฐกิตติ์ ท่องเที่ยว จำกัด) อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.81 คิดเป็นร้อยละ 96.20 แสดงรายละเอียดในตารางที่ 6 - 8 และแผนภูมิที่ 6 - 7

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ย และร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์

| ประเด็นคำถาม | ระยะที่ 1 | | ระยะที่ 2 | |
|--------------------------|--------------|--------------|-------------|--------------|
| | ค่าเฉลี่ย | ร้อยละ | ค่าเฉลี่ย | ร้อยละ |
| ด้านกระบวนการให้บริการ | 4.80 | 96.00 | 4.83 | 96.60 |
| ด้านวิทยากร | 4.84 | 96.80 | 4.81 | 96.20 |
| ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก | 4.59 | 91.80 | 4.83 | 96.60 |
| ค่าเฉลี่ย | 4.74 | 94.80 | 4.82 | 96.40 |
| ค่าเฉลี่ยโดยรวม | 4.78 | | | |
| ร้อยละความพึงพอใจ | 95.60 | | | |

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

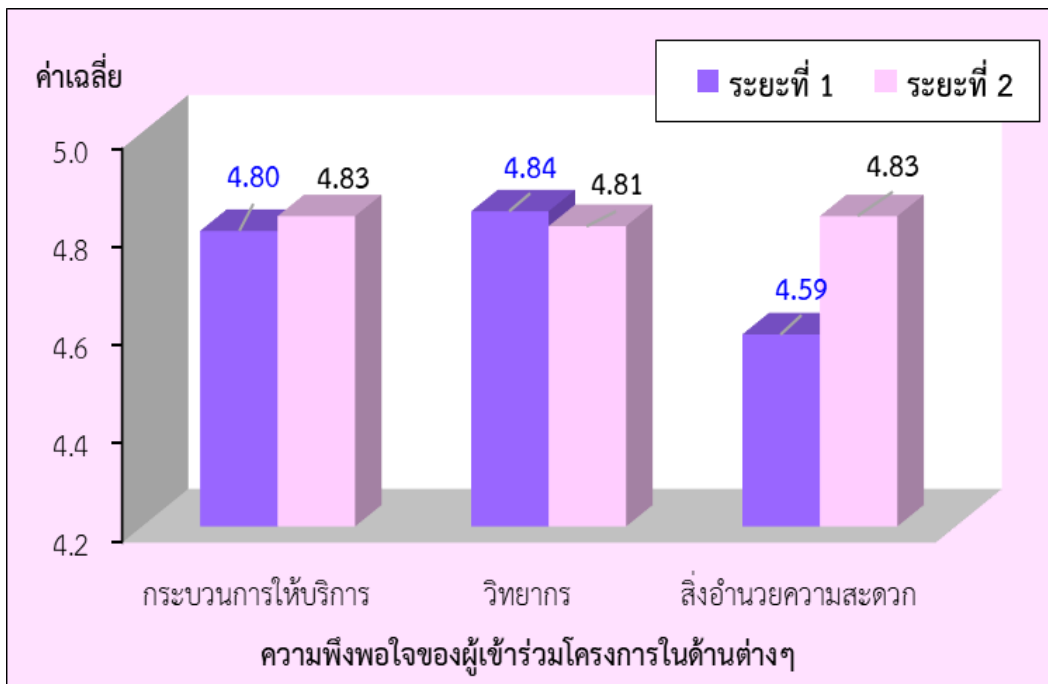
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.51 – 5.00 พึงพอใจมากที่สุด

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.51 – 4.50 พึงพอใจมาก

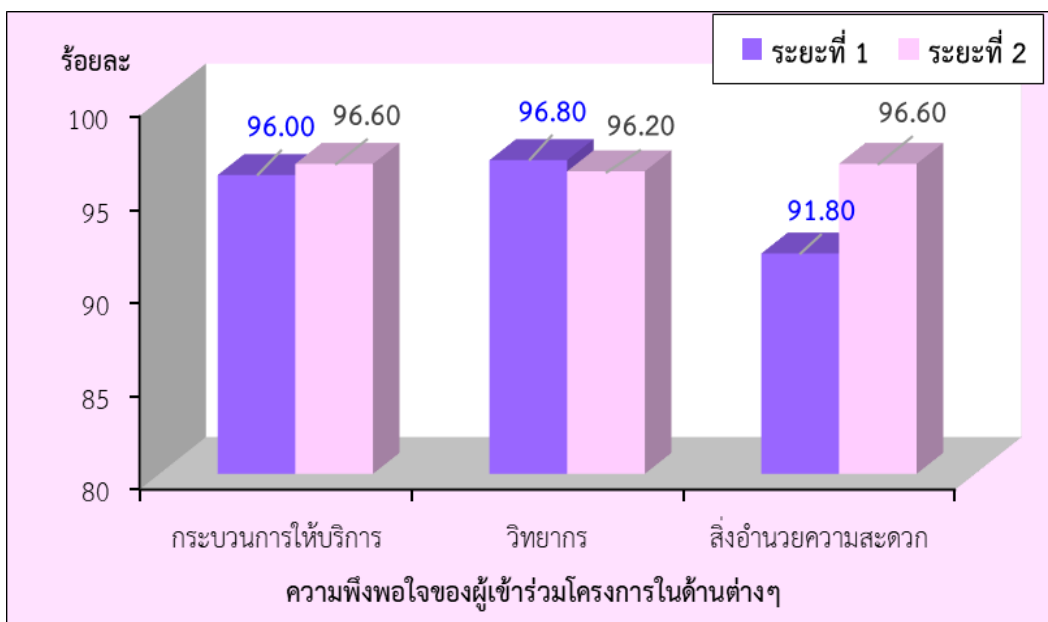
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.51 – 3.00 พึงพอใจปานกลาง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.51 – 2.50 พึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.50 พึงพอใจน้อยที่สุด



แผนภูมิที่ 6 ค่าเฉลี่ยของระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ในด้านต่าง ๆ



แผนภูมิที่ 7 ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ในด้านต่าง ๆ

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ ระยะที่ 1

| ประเด็นคำถาม | \bar{X} | S.D. | ระดับความพึงพอใจ |
|---|-------------|------|------------------|
| ด้านกระบวนการให้บริการ | | | |
| 1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง | 4.84 | 0.37 | มากที่สุด |
| 2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า | 4.89 | 0.39 | มากที่สุด |
| 3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก | 4.75 | 0.49 | มากที่สุด |
| 4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง | 4.79 | 0.47 | มากที่สุด |
| 5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน | 4.86 | 0.41 | มากที่สุด |
| 6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ | 4.69 | 0.69 | มากที่สุด |
| 7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม | 4.81 | 0.39 | มากที่สุด |
| 8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม | 4.78 | 0.42 | มากที่สุด |
| 9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี | 4.79 | 0.41 | มากที่สุด |
| 10. มีการประเมินผลโครงการอย่างชัดเจน | 4.84 | 0.37 | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ย | 4.80 | | มากที่สุด |
| ด้านวิทยากร (อาจารย์ไกร มาศพิมล) | | | |
| 11. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม | 4.83 | 0.38 | มากที่สุด |
| 12. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด | 4.86 | 0.35 | มากที่สุด |
| 13. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ | 4.85 | 0.36 | มากที่สุด |
| 14. การสื่อภาษาชัดเจนและเข้าใจง่าย | 4.89 | 0.32 | มากที่สุด |
| 15. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ | 4.80 | 0.40 | มากที่สุด |
| 16. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม | 4.83 | 0.38 | มากที่สุด |
| 17. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม | 4.84 | 0.37 | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ย | 4.84 | | มากที่สุด |
| ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก | | | |
| 18. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน | 4.53 | 0.62 | มากที่สุด |
| 19. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ | 4.55 | 0.61 | มากที่สุด |
| 20. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ | 4.70 | 0.51 | มากที่สุด |
| 21. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม | 4.58 | 0.59 | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ย | 4.59 | | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ยโดยรวม | 4.74 | | มากที่สุด |

ตารางที่ 8 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ ระยะที่ 2

| ประเด็นคำถาม | \bar{X} | S.D. | ระดับความพึงพอใจ |
|---|-------------|------|------------------|
| ด้านกระบวนการให้บริการ | | | |
| 1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง | 4.89 | 0.31 | มากที่สุด |
| 2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า | 4.87 | 0.34 | มากที่สุด |
| 3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการศึกษาดูงานได้ง่ายและสะดวก | 4.85 | 0.36 | มากที่สุด |
| 4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่างๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง | 4.84 | 0.37 | มากที่สุด |
| 5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน | 4.87 | 0.34 | มากที่สุด |
| 6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ | 4.84 | 0.42 | มากที่สุด |
| 7. สถานที่จัดศึกษาดูงานมีความเหมาะสม | 4.73 | 0.53 | มากที่สุด |
| 8. การจัดรายการศึกษาดูงานมีความเหมาะสม | 4.69 | 0.54 | มากที่สุด |
| 9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี | 4.82 | 0.43 | มากที่สุด |
| 10. มีการประเมินผลโครงการอย่างชัดเจน | 4.87 | 0.34 | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ย | 4.83 | | มากที่สุด |
| ด้านวิทยากร (มีคุณศัพท์ของบริษัท อนุรักษ์กิตติ์ ท่องเที่ยว จำกัด) | | | |
| 11. มีการเตรียมการนำศึกษาดูงานเป็นอย่างดี | 4.80 | 0.40 | มากที่สุด |
| 12. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในสถานที่ศึกษาดูงาน | 4.80 | 0.40 | มากที่สุด |
| 13. มีวิธีการถ่ายทอดความรู้ที่น่าสนใจ | 4.71 | 0.50 | มากที่สุด |
| 14. มีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี | 4.82 | 0.39 | มากที่สุด |
| 15. ความมีมนุษยสัมพันธ์ | 4.89 | 0.31 | มากที่สุด |
| 16. การตอบคำถามและข้อซักถามต่าง ๆ | 4.82 | 0.39 | มากที่สุด |
| 17. นำศึกษาดูงานตรงตามรายการที่กำหนดไว้ | 4.84 | 0.37 | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ย | 4.81 | | มากที่สุด |
| ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก | | | |
| 18. ความเหมาะสมของที่พัก | 4.89 | 0.31 | มากที่สุด |
| 19. ความเหมาะสมของพาหนะที่ใช้สำหรับการเดินทาง | 4.89 | 0.31 | มากที่สุด |
| 20. การบริการอาหาร ของว่าง และเครื่องดื่มมีความเหมาะสม | 4.71 | 0.71 | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ย | 4.83 | | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ยโดยรวม | 4.82 | | มากที่สุด |

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์จากการให้บริการ

ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีสู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์จำนวน 80 คน มีความพึงพอใจต่อประโยชน์จากการให้บริการโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.74 คิดเป็นร้อยละ 94.80 และจากการประเมินผลความพึงพอใจต่อประโยชน์จากการให้บริการในแต่ละระยะของการจัดโครงการ พบว่า ในระยะที่ 1 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อประโยชน์จากการให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.75 คิดเป็นร้อยละ 95.00 และในระยะที่ 2 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อประโยชน์จากการให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.72 คิดเป็นร้อยละ 94.40 ดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์จากการให้บริการ

| ประเด็นคำถาม | ระยะที่ 1 | | ระยะที่ 2 | |
|---|--------------|------|-------------|------|
| | \bar{X} | S.D. | \bar{X} | S.D. |
| 1. การจัดโครงการตอบสนองความต้องการของผู้เข้าร่วมโครงการ | 4.74 | 0.50 | 4.64 | 0.56 |
| 2. ส่งเสริมสนับสนุนการเรียนรู้ด้านต่าง ๆ | 4.75 | 0.44 | 4.69 | 0.50 |
| 3. ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจจากการอบรมและศึกษาดูงาน | 4.78 | 0.42 | 4.71 | 0.50 |
| 4. ท่านได้รับประโยชน์จากการอบรมและศึกษาดูงาน | 4.75 | 0.44 | 4.71 | 0.50 |
| 5. ท่านสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการทำงาน | 4.75 | 0.44 | 4.73 | 0.49 |
| 6. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย | 4.75 | 0.44 | 4.84 | 0.37 |
| ค่าเฉลี่ย | 4.75 | | 4.72 | |
| ค่าเฉลี่ยโดยรวม | 4.74 | | | |
| ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์จากการให้บริการ | 94.80 | | | |

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.51 – 5.00 พึงพอใจมากที่สุด

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.51 – 4.50 พึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.51 – 3.00 พึงพอใจปานกลาง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.51 – 2.50 พึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.50 พึงพอใจน้อยที่สุด

ความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ

ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 80 คน ได้แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 และไม่แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 92.50 สำหรับผู้เข้าร่วมโครงการที่แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ สรุปได้ดังนี้

| ความคิดเห็น | ความถี่ |
|---|---------|
| - วิทยากรอธิบายได้ดีมาก | 1 |
| - วิทยากรบรรยายได้สนุกมาก | 1 |
| - เป็นโครงการที่สามารถนำไปต่อยอดการเรียนรู้ให้กับนักศึกษาได้เป็นอย่างดี และหวังว่าอนาคตจะมีโครงการที่เห็นเป็นรูปธรรมแบบนี้อีก ได้ทั้งความรู้ ได้ทั้งการพัฒนาตนเอง และได้นำความรู้ไปพัฒนาให้กับนักศึกษา และได้พักผ่อนไปในตัวด้วยครับ | 1 |
| - จัดโครงการได้ดี | 2 |
| ข้อเสนอแนะ | ความถี่ |
| - อยากให้เลือกวันจัดโครงการที่ไม่ตรงกับวันหยุดยาว | 1 |

ภาคผนวก